

DEHOGA

■ ■ ■ Magazin

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 3 · Mai 2014

EUROPA

WAHLCHECK

Hoteliers und Gastronomen fragen – Politiker antworten



Europawahl 25. Mai 2014
Entscheiden Sie mit!

INTERNORGA: Regionale
Küche ausgezeichnet

Niedersächsische Jugendmeisterschaften
Gastgewerbe-Nachwuchs in Aktion

Alle Gastgewerbe-Termine
auf einen Blick (Rückseite)



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

www.dehoga-niedersachsen.de

METRO

50 JAHRE

Wir handeln für Sie.

50 Jahre METRO Jubiläum !
Wir feiern mit Ihnen...
Braunschweig, Hannover, Laatzen
vom 19.-24.05.14
Oldenburg vom 05.-10.05.14



Nutzen Sie Ihre Vorteile durch unseren Service:



Lieferservice

- Zuverlässig, bequem, zeitsparend
- Effiziente Bestellabwicklung



Weinfachberater

Unsere Weinfachberater stehen Ihnen kompetent und zuverlässig in allen Fragen rund um das Thema Wein zur Verfügung.



Gold- und Silberkarte

- Eigener Kundeneingang
- Reservierte Parkplätze
- Eigene Kassenzone



Bargeldlos zahlen

Mit Ihrem persönlichen Kreditrahmen und einem Zahlungsziel bis zu 30 Tagen.



Gastrofachberater

Wir schaffen Ihrem Gast eine freundliche Atmosphäre und Ihnen ein gutes Geschäft.



Partner der Vereine

Vereinsjournal, Internetseite, Sonder-Newsletter, Aktionsangebote u.v.m. Wir stehen Ihnen gerne auch persönlich zur Verfügung.



Weinhumidor®

Fragen Sie Verkostungstermine ab, lernen Sie unsere Raritäten kennen, lesen Sie die Empfehlungen unserer Weinfachberater oder richten Sie Ihren Wunsch direkt an den Weinhumidor®.



Newsletter

Den müssen Sie haben: Aktuelle Werbung, die besten Produktinformationen, Service-Tipps für Ihr Geschäft, Saisonale Food-Trends, Einfach per mail, Geschäftsnews jede 2. Woche neu & gratis für Sie.

Besuchen Sie uns in unseren Großmärkten:

Metro Braunschweig · Dieselstraße 13	· 38122 Braunschweig	· km.braunschweig@metro-cc.de	· 0531-2880-334
Metro Hannover · Am Tönniesberg 16-18	· 30453 Hannover	· km.hannover@metro-cc.de	· 0511-4604-334
Metro Laatzen · Lüneburger Straße 1	· 30880 Laatzen	· km.laatzten@metro-cc.de	· 05102-918-334
Metro Oldenburg · An der Schmiede	· 26135 Oldenburg	· km.oldenburg@metro-cc.de	· 0441-2002-334

1) Sie erhalten Ihre Prämie, nachdem der von Ihnen geworbene Neukunde einen Netto-Umsatz von 250€ erreicht hat.

Editorial



Europawahltag am 25. Mai 2014

Am 25. Mai 2014 geht es in Deutschland um die zukünftige Zusammensetzung des Europaparlaments in Straßburg und Brüssel.

Nicht wenige Deutsche sehen die Europäische Union zunehmend als ein Übel. Diese Wahrnehmung ist nach meiner Meinung grundlegend

falsch, dennoch tragen wir die Verantwortung dafür, dass sie existiert. Ein Grund für diese Fehlwahrnehmung mag sein, dass über Europa immer nur im negativen Kontext berichtet wird. „Brüssel hat mal wieder dies oder mal wieder das beschlossen....“. Richtig ist, dass die Regelung des Biegegrades von Bananen oder das Verbot, Olivenöl in Glaskännchen auf den Tisch zu stellen, nicht für jeden nachvollziehbar und unsinnig scheint. Dennoch sind die Entscheidungen und Maßnahmen der Europäischen Union überwiegend zielführend und werden von allen 28 Mitgliedsnationen mitgetragen.

Noch nie hat es in der Geschichte Europas eine so lange Phase des friedlichen Zusammenlebens gegeben. Politische Konflikte in Europa werden durch im EU-Vertrag vorgesehene Regelungsmechanismen schnell beigelegt. Der einheitliche Wirtschaftsraum von 28 Mitgliedsnationen lässt große und wirtschaftlich starke Nationen genauso profitieren wie die schwächeren Nationen, da über europäische Förderfonds eine gerechte strukturelle Umverteilung gewährleistet ist.

Deutschland kann sich, obwohl es Netto-Einzahler in diese Fonds ist, nicht beklagen. Gesamtwirtschaftlich ist Deutschlands Nutzen größer als seine Belastung.

Umso weniger kann ich die zunehmenden europakritischen Stimmen verstehen, die zurück wollen zu einem Status, bei dem jede Nation nur ihrem

nationalen Interesse verpflichtet ist. Ein solcher Rückschritt würde uns alle, aber vor allem uns Deutsche, verlieren lassen.

Richtig, es hat auch in Europa eine Krise der Banken- und Finanzwirtschaft gegeben. Viele behaupten mit guten Argumenten, es gäbe sie immer noch. Dennoch gelöst werden kann diese Krise, die nicht nur eine europäische, sondern eine globale Krise war, nur im europäischen Kontext.

Richtig ist auch, viele gesetzliche Reglementierungen im Gastgewerbe haben ihren Ursprung in Brüssel. Das ist aber normal in einer Europäischen Staatengemeinschaft, die sich größer definiert als der einzelne Nationalstaat. Genauso wie wir auf nationale Rechtsentwicklungen Einfluss zu nehmen versuchen, müssen wir das eben auch mit europäischen Rechtsentwicklungen machen. Dafür engagieren wir uns über den Europäischen Dachverband des Hotel- und Gaststättengewerbes HOTREC in Brüssel. Hier sind wir bestens aufgestellt.

Der EWG-Vertrag war seit 1957 unsere Vergangenheit. Der EU-Vertrag in seiner Lissaboner Version ist seit 2009 unsere Zukunft.

Geben wir als Gastgewerbebranche europakritischen Stimmen keine Chance, unsere wirtschaftliche Basis in Europa zu gefährden. Lassen Sie uns alle Europa stark und zukunftssicher machen.

Gehen auch Sie zur Europawahl und nehmen Ihre MitarbeiterInnen mit.

Der Tag der Europawahl am 25. Mai 2014 muss ein Pflichttermin für das niedersächsische Gastgewerbe sein.

Ihr

Hermann Kröger
Präsident

INHALT

INTERNORGA Rückblick	4
Regionale Küche / Niedersachsenteller	4
Junger DEHOGA Trendtour	6
Mindestlohngesetz	7
Nieders. Jugendmeisterschaften	8
KinderFerienLand Niedersachsen	10
Spezial-Rechtsschutz-Versicherung	12
Fußball-WM	14
Kreditkartengebühren	15
ENERGIE:	
- Interview	16
- kostenfreie Impulsgespräche	17
NEUE MEDIEN:	
- Bestell-Button / Impressum	18
- mob. Bezahlen / Datenschutz	19
- Schnäppchenangebote	20
Wenn der Chef ausfällt	21
DEHOGA Mitgliederwerbung	22
Discotheken: Türpolitik	23
Hotelklassifizierung: Shop / Video	24
Hotelklassifizierung: Tagung in Hann.	25
Kulinarische Botschafter / Azubibörse	26
Bezirk Hannover	27
Bezirk Hildesheim	32
Bezirk Braunschweig-Harz	34
Bezirk Lüneburg	36
Bezirk Stade	43
Bezirk Weser-Ems	45
Bezirk Ostfriesland	46
Bezirk Osnabrück	50
Recht und Rat	54
Impressum	55
Immobilien/Verkäufe	56
Alle Termine auf Seite	60

Das war die INTERNORGA 2014

Bei Ausstellern und Besuchern herrschte beste Stimmung auf der INTERNORGA 2014! Nicht zuletzt aufgrund des hervorragenden Branchen- und Investitionsklimas stand die Veranstaltung in diesem Jahr unter einem guten Stern. Die INTERNORGA konnte ihre Position als Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt und wichtigsten Branchentreff erneut bestätigen.

Dieses Jahr gab es besonders viele Produktneuvorstellungen und unzählige Trends und Innovationen, die bei den Unternehmen zu sehen waren. Wir hoffen, Sie konnten sich jede Menge Inspiration von der Messe mit nach Hause nehmen!



Professionelle Präsentation für gastronomische Berufsbekleidung präsentierten uns die Modells der Firma Profidress.

Im DEHOGA-Forum sind in diesem Jahr ebenfalls viele neue Aktivitäten durchgeführt worden. So wurden die Mini-Vorträge zu den Themen Kalkulation, Lebensmittelhygiene oder Arbeitsrecht sehr gut angenommen. Auch die tägliche Modenschau und das SKY-Torwandschießen haben zusätzliche Besucher in unsere Halle gezogen.



DEHOGA-Präsident Kröger beim Torschuss!

Besonders viel los war am Messemonatag, an dem der DEHOGA Niedersachsen die Preisverleihung im Wettbewerb Regionale Küche durchgeführt hat und gleichzeitig auch die Gründungsmitglieder der Aktion Gastlichkeit in Niedersachsen ausgezeichnet hat, die in diesem Jahr ihr 20jähriges Jubiläum feiert.

Preisverleihung Regionale Küche

Im Wettbewerb um die Regionale Küche sind zehn gastronomische Betriebe als Sieger ausgezeichnet worden. Erstmals wurde auch ein Kreativpreis vergeben. Der Wettbewerb wurde bereits zum vierten Mal vom DEHOGA Niedersachsen in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsministerium durchgeführt. 43 Betriebe haben teilgenommen und die Musskriterien zu 100 Prozent erfüllt – zehn davon haben zudem sämtliche Zusatzkri-



terien erfüllt und sind daher als Sieger aus dem Wettbewerb hervorgegangen. Bewertet wurden das Angebot regionaler Speisen, die Auswahl regionaler Lieferanten



Heidemarie Helmsmüller vom Landwirtschaftsministerium mit Präsident Hermann Kröger und dem Vorsitzenden der Fachgruppe Gaststätten Benno Eisermann bei der Preisverleihung.

sowie die Darstellung in der Speisekarte und auch im Internet. Zusatzpunkte gab es für selbst hergestellte Produkte, die Re-kultivierung vergessener Tierrassen und Gemüsesorten, das Angebot regionaler Getränke, den Verkauf regionaler Produkte und weitere betriebliche Aktivitäten, die die Verbundenheit zur Region deutlich machen.

Sieger im Wettbewerb 2014

- Panoramarestaurant Seekrug, Langeoog
- Landgasthaus Tödter, Oldendorf-Luhe
- Tierpark Nordhorn, Nordhorn
- Landgasthof Backers, Twist
- Landgasthof Alte Post, Aurich-Ogenbargen
- Best Western Donner's Hotel, Cuxhaven
- Brauhaus Goslar, Goslar
- Land-gut-Hotel Pension Café Wahld, Neuenkirchen
- Flair Hotel Peter, Wingst
- Restaurant Stover Strand, Drage

Im Wettbewerb Regionale Küche wurden auf der INTERNORGA in Hamburg 10 Betriebe vom DEHOGA Niedersachsen und dem Landwirtschaftsministerium mit einer Siegerurkunde ausgezeichnet.

Kreativpreis

Wie man regionale Produkte, Kräuter und Gewürze außergewöhnlich und gleichzeitig harmonisch miteinander kombiniert, hat das Restaurant Stover Strand in Drage bewiesen, das von der Jury den Sonderpreis für folgendes Gericht erhielt: Kurzgebratener Rehrücken im Zucchini-Mantel auf Carpaccio von der roten Bete mit Vanille-Kartoffeln, glasierten Zuckerschoten und karamellisierte Aprikose.



Über den Kreativpreis freuten sich Nora Köhnken und Küchenchef Sascha Wenzel vom Restaurant Stover Strand aus Drage.

20 Jahre „Gastlichkeit in Niedersachsen“

Zum 20jährigen Jubiläum der Aktion „Gastlichkeit in Niedersachsen“ wurden den 17 Gründungsmitgliedern, die auch heute noch dabei sind, in feierlichem Rahmen ihre Jubiläumsteller überreicht.

Schon vor 20 Jahren haben Gastronomen die Bedeutung der Regionalen Küche erkannt und mit der Aktion „Gastlichkeit in Niedersachsen“ gemeinsam gefördert. Die Aktion ist anfänglich aus einem Wettbewerb mit dem Landwirtschaftsministerium entstanden. Um die Gäste in verschiedene Betriebe zu bringen, hat sich die Idee einer kulinarischen Rundreise durch Niedersachsen etabliert, die seit Jahren erfolgreich läuft. In den inzwischen rund 85 teilneh-



Das Präsidium des DEHOGA Niedersachen besucht den neuen Kooperationspartner Braun Backmittel & Essenzen an seinem Stand. Für die Gastronomie plant Braun neue Angebote im Bereich Desserts.



Zum After-Fair-Treff haben sich etliche Mitglieder des Jungen DEHOGA nach ihrem Messerundgang im Forum getroffen und die Gelegenheit genutzt, anschließend spontan noch mit den Kollegen in Hamburg essen zu gehen...

menden Betrieben erhalten die Gäste jeweils zum Preis von 12,50 Euro ein regionaltypisches Gericht – serviert auf dem sogenannten Niedersachsenteller, der eigens für diese Aktion produziert wurde.

Der Clou: Beim Besuch von zwölf verschiedenen Betrieben erhält der Gast bei Bestellung des Niedersachsentellers einen Stempel und bei Abgabe des Stempelpasses anschließend eine kostenlose Übernachtung mit Frühstück für zwei

Personen in einem der teilnehmenden Betriebe.

Pünktlich zum Jubiläum wurde auch die Internetseite www.niedersachsenteller.de überarbeitet. Die Hauptfunktion der neuen Seite ist eine interaktive Karte. Diese ermöglicht es, Betriebe nach PLZ und Regionen zu filtern und anzuzeigen. Die Seite ist auch optimiert worden für die Darstellung auf mobilen Endgeräten. ◀



Fotos S.4/5: Glasow

Präsident Hermann Kröger gratuliert den Gründungsmitgliedern der Aktion Gastlichkeit in Niedersachsen.



Trendtour geht in diesem Jahr nach Lüneburg

Jetzt anmelden: 30. Juni bis 1. Juli 2014

Ein tolles Programm hat sich der Junge DEHOGA Niedersachsen in diesem Jahr für die Trendtour 2014 ausgedacht. **Übernachtet wird im Hotel Seminaris in Lüneburg – wo je nach Bedarf auch ein Abstecher in die Salztherme möglich ist.**

Die Betriebsbesichtigungen, die die Junioren in diesem Jahr für ihre Trendtour ausgesucht haben, zeigen die Vielfalt der Lüneburger Gastronomie und bieten bestimmt auch viele Tipps und Anregungen für den eigenen Betrieb. Am ersten Tag stehen die COMODO Bar, das Mälzer Brau- und Tafelhaus und das „Café News“ mit auf dem Programm. „Als Höhepunkt servieren wir eine persönliche Führung im bekannten Rote Rosen TV-Hotel Bergström“, so Mike Rohmeyer-Laas, Sprecher des Jungen DEHOGA, der bei der Vorbesichtigung schon sehr begeistert war.

Die gesamte Tour begleitet der DEHOGA-Partner Getränke Ahlers. Höhepunkt ist der Abschluss im Krone Bier & Eventhaus mit einer „Brauerkumpaney“, für die

schon heute den Sponsoren Erdinger Brauerei und Klindworth Fruchtsäfte ein besonderer Dank gilt. Beim Mittelalterlichen Essspektakel mit Bier, Wein und Gesang geleitet der Brau- und Zeremonienmeister durch das Programm!

Der zweite Tag steht ganz im Zeichen des Workshops „IT in Hotellerie und Gastronomie“. Es soll darüber diskutiert werden, welche Software für die Betriebe zukünftig unabdingbar ist. „Egal, ob Hotelsoftware oder Kassensysteme, zukünftig werden wir auf diese technischen Hilfsmittel nicht verzichten können“, so die Prognose von Rohmeyer-Laas. Selbst kleine Häuser können mit passenden Softwarelösungen effizienter arbeiten! ◀



Preis für Gesamtprogramm an beiden Tagen:

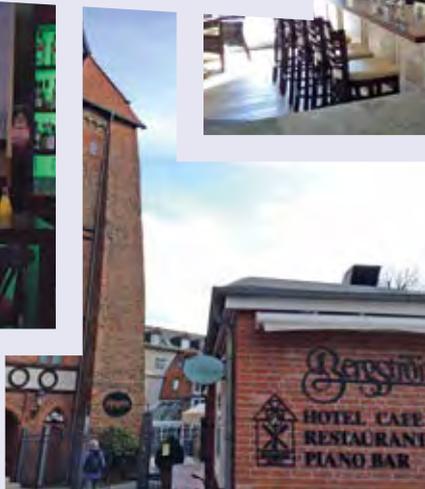
- 99 Euro pro Person im DZ, 127 Euro pro Person im EZ
- Leistungen:
- Übernachtung im Hotel Seminaris inkl. Frühstück und 2 Stunden Aufenthalt in der Salztherme,
- diverse Betriebsbesichtigungen am ersten Tag
- Abendessen mit Brauerkumpaney im Krone Bier & Eventhaus
- Tagungspauschale inkl. Mittagessen am zweiten Tag

Preis für die Teilnahme nur am Seminartag (1. Juli 2014):

- 41 Euro pro Person inkl. Mittagessen und Tagungsgetränke
- Achtung: max. 40 Teilnehmer, also schnell anmelden!
- Anmeldung: Das Anmeldeformular ist auf www.junger-dehoga.de eingestellt.

KONTAKT

Ansprechpartnerin:
 Claudia Weiß: Tel. 0511-33 706 26
 E-Mail: weiss@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de



Bei der Planung der Trendtour konnten Mike Rohmeyer-Laas (Sprecher des Jungen DEHOGA) und Roger Burkowski (Stellvertreter) schon sehr nette Eindrücke mitnehmen!

Fotos: Burkowski

Mindestlohngesetz

Wie erwartet, hat das Bundeskabinett einen einstimmigen Beschluss zur Verabschiedung des sogenannten „Tarifautonomiestärkungsgesetzes“ gefasst.

Gegenüber dem ursprünglichen Referentenentwurf haben sich einige Änderungen ergeben.

Bei der Beschäftigung von Langzeitarbeitslosen soll für maximal 6 Monate vom Mindestlohn abgewichen werden können.

Praktikanten können innerhalb eines Orientierungspraktikums ohne Anspruch auf Mindestlohn beschäftigt werden, dies aber maximal für sechs Wochen.

Im Rahmen einer sogenannten Bürgenhaftung sollen Auftraggeber von Werk- und Dienstverträgen zukünftig nur noch bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit dafür haften, dass der Auftragnehmer den von ihm eingesetzten Arbeitnehmern den gesetzlichen Mindestlohn zahlt. Allerdings trifft den Auftraggeber die Darlegungs- und Beweislast für sein „Nichtwissen“.

Ob das Tarifautonomiestärkungsgesetz zu Fehlentwicklungen führt, soll erst im Rahmen einer Evaluation im Jahre 2020 überprüft werden.

Für das Gastgewerbe verbleibt es somit bei der äußerst kritischen Altersgrenze von nur 18 Jahren, bis zu der der gesetzliche Mindestlohn nicht gezahlt werden muss.

Auch für Minijobber wird ab dem 1. Januar 2015 der gesetzliche Mindestlohn von 8,50 Euro brutto = netto zu zahlen sein. Der Arbeitgeber trägt zusätzlich die 30-prozentige Pauschalabgabe, allerdings kann nach wie vor der zweiprozentige Pauschalsteueranteil auf den Arbeitnehmer abgewälzt werden.

Von elementarer Bedeutung für die Unternehmen wird sein, dass zukünftig Arbeitgeber im Gastgewerbe verpflichtet sein sollen, Beginn, Ende und Dauer der täglichen Arbeitszeit aufzuzeichnen und die Aufzeichnungen zwei Jahre lang aufbewahren zu müssen.

Festgehalten bleibt auch, dass tarifliche Ausschlussfristen in Bezug auf den Mindestlohn unwirksam sind. ◀

granini®

a little BIC different.

 Der etwas
andere
Saftspender.
▶ JETZT BESTELLEN!

 Attraktives Starterpaket unter:
www.granini-bic.de

✓ Das 5-Liter-Bag-In-Cooler-System

- ▶ Funktionales Design für einfache Bedienung und flexible Einsatzmöglichkeiten
- ▶ Hygienisch sicher dank 5-Liter-Bag mit integriertem Ausschankhahn
- ▶ Doppelwandiger Cooler hält Saft bis zu 4 Stunden kühl – ganz ohne Strom

🕒 Erhältliche Sorten

- ▶ granini Orangensaft, granini Apfelsaft und granini Multivitaminnektar


 little
BIC

BAG IN COOLER SYSTEM

www.granini-gastro.de/shop

Niedersächsische Jugendmeisterschaften in Cuxhaven

Goldmedaillen gehen nach Wolfsburg, Celle, Osnabrück und Gronau



Bürgermeister Albrecht Harten aus Cuxhaven überreicht dem Team von der Albrecht-Thaer-Schule aus Celle den Pokal für das beste Team, links außen die Hofa-Goldmedaillengewinnerin Sabine Willenbockel.



Refa-Goldmedaillengewinnerin Jessica Rammelkamp beim Eindecken ihres Tisches.

Nach drei spannenden Wettkampftagen in Cuxhaven standen die Jugendmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Beke Scharmacher (21 Jahre) von der Volkswagen AG aus Wolfsburg die Goldmedaille. Jessica Rammelkamp (21 Jahre) vom Hotel Restaurant Driland aus Gronau/Westfalen holte die Medaille bei den Restaurantfachleuten. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten belegte Sabrina Willenbockel (21 Jahre) vom Ringhotel Celler Tor aus Celle-Groß Hehlen, und der erste Preis für die Fachleute in der Systemgastronomie ging an Gesa Koller (20 Jahre) vom Restaurant

McDonald's in Osnabrück. Den Teampokal für das erfolgreichste Team erhielt die Albrecht-Thaer-Schule aus Celle.

Bei teilweise hektischer Wettkampfstimmung und unter den stets wachsenden Augen der fachkundigen Jury kämpften die 68 besten Auszubildenden aus dem niedersächsischen Gastgewerbe vom 25. bis 27. März 2014 drei Tage lang in Cuxhaven um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Fernsehteams und andere Pressevertreter durften sie sich nicht aus der Ruhe bringen lassen. „Wer hier die Nerven behält, ver-

dient unsere Hochachtung“, lobte DEHOGA-Präsident Hermann Kröger die tollen Leistungen der Azubis und prophezeite den Wettbewerbsteilnehmern zugleich beste Berufschancen.

Unter dem Motto „Kulinarische Legenden“ gab es vielfältige Aufgaben zu erledigen. Je nach Ausbildungsberuf waren Menüs zu kochen und zu servieren, Cocktails zu mixen, Tische einzudecken und zu dekorieren, Speisekarten zu gestalten, Gespräche am Hotelempfang zu führen, Hotelzimmer abzunehmen und vieles mehr. Höhepunkt war wie immer



Goldmedaillengewinnerin Beke Scharmacher mit DEHOGA Präsident Hermann Kröger.



Einweisung der Hofas und Refas vor dem Wettbewerbsessen.



Was mag das sein? Ein Teil der Prüfung ist die Warenerkennung...



Trotz Fernsichtteam heißt es Ruhe bewahren und konzentrieren.

das Prüfungssessen. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für sechs Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotel- und Restaurantfachleuten professionell serviert. Dazu gehörte auch das Flambieren am Tisch, was immer wieder eine Herausforderung darstellt.

Die Goldmedaillengewinner werden Niedersachsen im Herbst 2014 bei den

Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe auf dem Bonner Petersberg vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen.

Präsident Kröger bedankte sich herzlich bei Schulleiter Rüdiger Könemann und dem gesamten Organisationsteam der BBS Cuxhaven sowie den örtlichen DEHOGA-Vertretern für den unermüdlchen Einsatz und die perfekte Organisa-

tion der Veranstaltung. Nach drei tollen Jahren in Cuxhaven werden die DEHOGA-Landesmeisterschaften ab 2015 für drei Jahre in Göttingen stattfinden. Damit bekommt ein weiterer Schulstandort Niedersachsens die Chance, sich zu präsentieren. ◀

Fotos: Müller

Die Gewinner auf einen Blick:

Koch/Köchin:

1. **Beke Scharmacher**,
Volkswagen AG,
Wolfsburg
2. **Lars Kösel**,
Maritim Airport Hotel Hannover
3. **Tim Skebe**,
Bad- und Panoramahotel
Sternhagen, Cuxhaven

Restaurantfachmann/-frau:

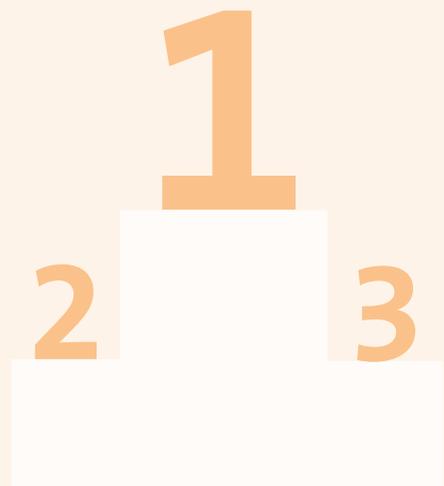
1. **Jessica Rammelkamp**,
Hotel Restaurant Driland,
Gronau/Westfalen
2. **Natalie Lehmann**,
Gorch-Fock-Haus mit Restaurant
Jade Port, Wilhelmshaven
3. **Lydia Siemßen**,
Ringhotel Celler Tor,
Celle - Groß Hehlen

Hotelfachmann/-frau:

1. **Sabrina Willenbockel**,
Ringhotel Celler Tor,
Celle - Groß Hehlen
2. **Lisa Haase**,
Atlanta Hotel Central,
Hannover
3. **Jens Hochartz**,
Hotel Alte Werft,
Papenburg

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

1. **Gesa Koller**,
Restaurant McDonald's,
Osnabrück
2. **Daniel Pötsch**,
Volkswagen AG,
Wolfsburg
3. **Tatjana Lavrenteva**,
Nasch Happy Restaurant,
Garrel



KinderFerienLand Niedersachsen – jetzt mitmachen!

Qualitätsoffensive für Familienfreundlichkeit auch in der Gastronomie

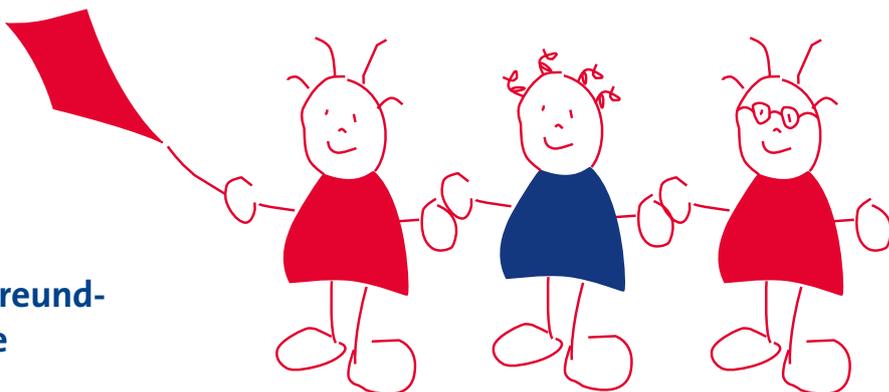


Foto: © Marika Maczutajtis

Niedersachsens Position als eine der TOP-Destinationen für Familien nicht nur zu erhalten, sondern auszubauen, ist erklärtes Ziel der „KinderFerienLand Niedersachsen“-Initiative. Bereits 170 Betriebe aus den Kategorien Beherbergung, Freizeit und Gastronomie haben sich erfolgreich zertifizieren lassen. Fast täglich kommen neue Betriebe dazu. Mit dem „Drachmädchen“ am Eingang wird Familien mit Kindern nicht nur signalisiert, dass sie willkommene Gäste sind, sondern auch, dass man auf diese Zielgruppe besonders vorbereitet ist.

Insbesondere Beherbergungsbetriebe sowie Freizeit- und Erlebniseinrichtungen schätzen die Zertifizierung, um die Familienfreundlichkeit Ihres Angebotes herauszustellen. Auffällig ist allerdings, dass gastronomische Betriebe bisher unterproportional vertreten sind. Warum eigentlich? Ist es die unterschwellige Angst vor quengelnden Kindern und genervten Gästen, wenn sich allzu viele Familien im Gastraum tummeln? Damit der Besuch eines Restaurants/ Cafés für Eltern und andere Gäste nicht zur Tortur wird oder – für den Gastronomen noch schlimmer – gar nicht erst stattfindet, gibt die „Kinder-

FerienLand Niedersachsen“-Initiative in ihren Qualitätskriterien für gastronomische Betriebe Tipps, um aus Frust Lust zu machen. Schon Kleinigkeiten machen den Unterschied: Serviert man den Kleinsten ihre Mahlzeit beispielsweise vorab, können sie ihren ersten Hunger stillen und sich zum Essen Zeit lassen. Zum Standard in der kinderfreundlichen Gastronomie gehören ebenso Bio-Angebote, „Räuberteller“, Hochstühle und ausreichend Auswahl an „gesunden“ Getränken zu Preisen, die deutlich unter den zucker- oder alkoholhaltigen Getränken liegen. Wenn dann noch für Abwechslung in den Wartezeiten gesorgt ist, z.B. durch Ausmalbücher, eine kleine Spielecke oder Ähnliches, steht einem entspannten Restaurantaufenthalt für alle Gäste kaum noch etwas im Wege.

So sollen die KinderFerienLand-Qualitätskriterien vor allem Denkanstoß sein, die eigenen Angebote (noch) familienfreundlicher zu gestalten. Unterstützung gibt es dafür von den Tourismusorganisationen vor Ort, die nicht nur während des Zertifizierungsprozesses mit Rat und Tat zur Seite stehen, sondern auch Initiative honorieren zum Beispiel durch spezielle Marketingaktionen. Darüber hinaus profitieren die zertifizierten Betriebe von den Marketingaktivitäten der TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN). Sie werden beispielsweise im offiziellen Landestourismusportal unter www.kinderferienland-niedersachsen.de abgebildet. Mit rund 25.000 Zugriffen im Jahr ist das Portal schon jetzt eine viel genutzte Platt-

form für Familien auf der Suche nach dem geeigneten Urlaubs- oder Ausflugsziel. Überdies können sich alle bis zum Sommer zertifizierten Betriebe über eine Nennung in einem Beileger freuen, der unter anderem in einem der renommierten Familienreisemagazine geschaltet wird. So trägt das Qualitätssiegel nicht nur dazu bei Betriebe, die sich mit ihrem Angebot hauptsächlich an Familien mit Kindern richten zu identifizieren, sondern auch werblich besonders hervorzuheben. Und auch die Familien profitieren direkt von der Zertifizierung, da sie ihnen als Orientierung dient und die Planung ihres Urlaubs erleichtert.

Es lohnt sich Familienfreundlichkeit zu leben, denn eines ist sicher: Wo man als Kind gerne war, kehrt man auch als Erwachsener gerne wieder. Für die Zertifizierung wird eine Lizenzgebühr in Höhe von 45 Euro zuzüglich einer Prüfgebühr erhoben. Neben der Vor-Ort-Prüfung sind darin das Zertifikat sowie Werbematerialien enthalten, die dem Betrieb die besondere Kinderfreundlichkeit bestätigen. Darüber hinaus erfolgt eine Integration in die Marketingaktivitäten der TMN. Eine Zertifizierungsplakette kann zusätzlich erworben werden. ◀

 **KinderFerienLand**
Niedersachsen

INFO-SERVICE

Weitere Informationen zur Zertifizierung, den Prüfkriterien und Preisen erhalten Sie unter www.kinderferienland-zertifizierung.de oder bei der: TourismusMarketing Niedersachsen GmbH Marika Maczutajtis, Essener Straße 1, 30173 Hannover, Tel.: 0511-270 488 30 Email: maczutajtis@tourismusniedersachsen.de

*Es lohnt sich Familienfreundlichkeit zu leben, denn eines ist sicher:
Wo man als Kind gerne war, kehrt man auch als Erwachsener gerne wieder.*



Foto: © Naturhotel Spöktal



*Damit Ihre Gäste
wieder kommen.*

INNENAUSBAU FÜR HOTEL & GASTRONOMIE

Seit über 30 Jahren entwickeln und bauen wir Hotelzimmer und Gastronomie-Einrichtungen. Als Full-Service Anbieter richten wir Ihr Objekt auch komplett ein: vom Bodenbelag bis zur Deckenbeleuchtung, in jedem Stil und für jeden Anspruch.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Showroom in Rotenburg / Wümme (Nord) sowie in Niederstetten (Süd).



Ulmrich GmbH
Telefon 07932 6068-0
www.ulmrich-hoteleinrichtungen.de

Showroom Süd
Austraße 5 • 97996 Niederstetten

Showroom Nord
Große Straße 47 // 27356 Rotenburg Wümme



Das kreative Raumerlebnis

ULMRICH
HOTELEINRICHTUNGEN

Wenn's im Betrieb zu Konflikten kommt...

Mehr als die Hälfte aller Gerichtsverfahren gehen mittlerweile auf das Konto von arbeitsrechtlichen Streitigkeiten – Tendenz seit Jahren steigend. Einen oftmals noch zu wenig bekannten Ausweg kann allen Beteiligten hingegen die Mediation eröffnen, erläutert die D.A.S. Rechtsschutzversicherung. Der Begriff bezeichnet ein außergerichtliches Verfahren, an dessen Ende idealerweise eine interessengerechte Lösung steht: Die einvernehmliche Beilegung des Konflikts, von der beide Seiten nachhaltig profitieren.

Wo im Kollegenkreis viele verschiedene Interessen aufeinanderprallen oder zwischen Chef und Mitarbeiter Missverständnisse entstehen, kehrt oft eisiges Schweigen ein – bis sich die angestauten Konflikte entladen und Abmahnungen, Kündigungen und schließlich der Gang zum Kadi die Folge sind. „Dabei ist der Kern der Auseinandersetzung in sehr vielen Fällen lediglich ein Kommunikationsproblem“, erzählt Christine Lewetz, Rechtsexpertin und Mediatorin der D.A.S. Rechtsschutzversicherung, ein Unternehmen der ERGO, aus eigener Erfahrung. Bringt man die Beteiligten an einen Tisch, lässt sich eine Eskalation nicht nur vermeiden:

Lösung ohne bitteren Nachgeschmack

Christine Lewetz weiß: „Je länger ein solches Problem dann unausgesprochen im Raum steht, desto schwieriger ist es oft für die Beteiligten, wieder miteinander ins Gespräch zu kommen – hier bewährt

sich in der Regel ein versierter Mediator.“ Lernen Chef und Mitarbeiter einander mit seiner Hilfe besser verstehen, kann das Verhältnis nach der Mediation unter Umständen sogar besser sein als zuvor, denn die gemeinsam investierte Zeit und Energie unterstreicht nicht zuletzt die beiderseitige Wertschätzung.

Freilich eignet sich nicht jeder Konflikt im Unternehmen für eine Mediation: Wer betriebsbedingt Kündigungen aussprechen muss, hat hierzu in der Regel keine Alternative. Bei vielen anderen Konflikten hingegen kann eine Mediation dabei helfen, hoch qualifizierte, wertvolle Mitarbeiter zu halten – oder frustrierte Angestellte wieder zu motivierten Leistungsträgern zu machen. Wichtig zu wissen: Die D.A.S. bietet bei innerbetrieblichen Streitigkeiten bereits seit mehreren Jahren entsprechende Unterstützung an – mit Erfolg: „Die Erfahrung hat gezeigt, dass sich mindestens zwei von drei Streitfällen auf diese Weise gütlich und vor allem dauerhaft beigelegt lassen“, fasst Christine Lewetz die Erfahrungen zusammen.

Die Basis dieses Erfolgs liegt in der Offenheit des Mediationsverfahrens: Im Mediationsgespräch erhalten beide Streitparteien die Möglichkeit, die Lösung ihres Konflikts selbst auf den Weg zu bringen – anstatt mit einer „fremden“ Richterscheidung leben zu müssen. Denn der Mediator fällt keine Entscheidung und gibt keine Lösung vor. Stattdessen finden die Beteiligten selbst einen gerechten

Ausgleich und entscheiden auch gemeinsam über die dazu erforderlichen Mittel. Am Ende steht auf beiden Seiten das gute Gefühl, Gerechtigkeit erfahren zu haben – eine für beide Seiten befriedigende Lösung, die keinen bitteren Nachgeschmack zurücklässt. ◀

INFO-SERVICE

Tipp: Die ERGO bietet DEHOGA-Mitgliedern ein Spezial-Rechtsschutz-Paket mit einem Beitragsnachlass von zehn Prozent an. Informationen erhalten Sie von den Gastro-Experten der ERGO Stamm-Organisation oder auf der Spezial-Homepage für das Gastgewerbe www.ergo.de/hoga

Kontaktdaten:

ERGO Beratung und Vertrieb AG

■ Regionaldirektion Oldenburg
Stephan Thomann
Tel.: 0441/92381-0, Mobil 0163 43 45 430
stephan.thomann@ergo.de

■ Regionaldirektion Hannover
Kai Winnemuth
Tel.: 0511 3485 241,
kai.winnemuth@ergo.de

■ Regionaldirektion Bielefeld
Oliver Wunder
Mobil: 0160 3674927,
oliver.wunder@ergo.de





ERGO

Versichern heißt verstehen.

Spezial-Rechtsschutz* für Gastwirte und Hoteliers

Sie sind mit Leib und Seele Gastronom und Ihr Betrieb ist schon fast Ihr zweites Zuhause.

Umso schlimmer, wenn Ihnen dann einmal Stolpersteine in den Weg gelegt werden. Auseinandersetzungen mit Kunden, Lieferanten oder etwa dem Verpächter gehören leider heute fast zum Alltag eines Selbstständigen. Und wenn ein Rechtsstreit erstmal vor Gericht landet, ist guter Rat teuer.

Gut, wenn Sie mit einer Rechtsschutzversicherung vorgesorgt haben, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Gastwirte und Hoteliers erhalten bei uns exklusiven Versicherungsschutz für gerichtliche Auseinandersetzungen wegen firmenvertraglicher Streitigkeiten als Selbstständige! Diese besondere Zusatzleistung bietet Ihnen in Verbindung mit der Absicherung im Privat-, Berufs-, Verkehrs- und selbst genutzten Immobilienbereich in dieser Form einmaligen Versicherungsschutz am Markt.

Möchten Sie mehr erfahren? Sprechen Sie mit uns: ERGO Beratung und Vertrieb AG

Regionaldirektion Oldenburg
Stephan Thomann
Tel 0441 92381-0
Mobil 0163 4345430
stephan.thomann@ergo.de

Regionaldirektion Hannover
Kai Winnemuth
Tel 0511 34852-41
kai.winnemuth@ergo.de

Regionaldirektion Bielefeld
Oliver Wunder
Mobil 0160 3674927
oliver.wunder@ergo.de

Weitere Infos finden Sie auf www.ergo.de/hoga

* Risikoträger: D.A.S. Deutscher Automobil Schutz Allgemeine Rechtsschutz-Versicherungs-AG

Mit der WM Gäste gewinnen

Vom 12. Juni bis 13. Juli 2014 findet die Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien statt. Die besten Fußballer der Welt treffen in Südamerika aufeinander. Für Hoteliers und Gastronomen ist die Fußball-WM wiederum eine Chance, ihren Gästen ein unvergessliches Live-Erlebnis der 64 WM-Spiele in toller Atmosphäre zu bieten. Getreu dem Motto: Runter vom Sofa, rein in die Gastronomie – zum Mitfeiern, Diskutieren und gemeinsam Feiern.

Damit Gastwirte bei der Übertragung der WM-Spiele in ihren Restaurants, Hotels oder Biergärten nicht ins Abseits geraten, hat der DEHOGA für sie ein Merkblatt mit den wichtigsten Fakten, Regeln und Konditionen rund um die TV-Übertragung im Gastgewerbe zusammengestellt.

Konditionen der GEZ:

Für das Aufstellen eines oder mehrerer Fernsehgeräte zur Fußball-WM müssen keine zusätzlichen GEZ-Gebühren gezahlt werden. Das seit dem 1. Januar

2013 geltende neue Gebührenmodell der Rundfunkfinanzierung sieht ja vor, dass jedes Unternehmen abhängig von der Anzahl der Beschäftigten eine oder mehrere Rundfunkgebühren zu zahlen hat (unabhängig von der Anzahl der aufgestellten Fernseher).

Konditionen der GEMA:

Wer noch keine GEMA-Lizenz für die Fernseh wiedergabe hat und jetzt einen Fernseher/Großbildschirm für die Zeit der Fußball-WM aufstellt, muss dies der GEMA anzeigen (mindestens drei Tage vorher) und entsprechende Urheberrechtsgebühren zahlen. Da bei den Fußballübertragungen der WM-Song, die Nationalhymnen und in den Pausen Werbung mit Musik sowie Kommentare der Reporter öffentlich wiedergegeben werden, haben auch die Verwertungsgesellschaften GEMA, GVL und VG Wort urheberrechtliche Ansprüche.

Bei Großbildschirmen gelten gesonderte Konditionen.

Sperrzeit für die Außengastronomie

Das Bundesumweltministerium hat Ende Februar 2014 den Entwurf einer Lärmschutzverordnung zur WM 2014 vorgelegt. Damit soll die Durchführung von öffentlichen Fernsehübertragungen in Freiluftgaststätten auch nach 22.00 Uhr ermöglicht werden. Das letzte Wort hat allerdings – wie auch bei den letzten Fußball-WM's – die jeweils zuständige Genehmigungsbehörde vor Ort, die Ausnahmen hinsichtlich der Sperrzeit unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse erteilen kann, wobei diese Ausnahmen nur für die Dauer der „live“-Übertragungen in Betracht kommen! ◀

E-SERVICE

Das Merkblatt finden Sie zum Download unter www.dehoga-niedersachsen.de/infos-fuer-mitglieder-von-a-z/fussball-wm-2014.

	Für den Raum besteht bereits ein GEMA-Vertrag über:	Für den Raum besteht bereits ein GEMA-Vertrag über:	Für den Raum besteht kein GEMA-Vertrag
	<ul style="list-style-type: none"> • Hintergrundmusik (M-U III 1) • Musik mit Musikern (U-T/U) 	<ul style="list-style-type: none"> • Radio (R) 	
pro TV-Gerät	17,36 Euro netto	21,14 Euro netto	25,72 Euro netto



Europäisches Parlament mischt die Karten neu

Kreditkartengebühren werden umfassend gedeckelt

Der Ausschuss für Wirtschaft und Währung (ECON) des Europäischen Parlaments hat wegweisende Entscheidungen zur Senkung überhöhter Gebühren für bargeldlose Kartenzahlungen beschlossen: Danach werden die in den Gebühren enthaltenen Interbankenentgelte für Kreditkarten auf 0,3 Prozent und die für Debitkarten auf 0,2 Prozent des Transaktionswertes begrenzt.

Im Vergleich zur bisherigen Praxis der kartenausgebenden Banken entspricht das bei Kreditkarten wie denen von MasterCard oder Visa einer Absenkung um etwa einen Prozentpunkt sowohl im grenzüberschreitenden als auch im nationalen Zahlungsverkehr. „Damit werden die Weichen wieder auf Wettbewerb gestellt und die Kosten bargeldloser Zahlungen auch für die Hotellerie endlich nachhaltig gesenkt“, begrüßt Fritz G. Dreesen, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA), das Abstimmungsergebnis.

Folgt das Plenum des Europäischen Parlaments wie zu erwarten dem Votum seines federführenden ECON-Ausschusses, sinken auch die Gebühren für die in Deutschland als Debitkarten gebräuchlichen EC-Karten um gut ein Drittel. Ein Jahr nach dem Inkrafttreten der Verordnung werden diese Regelungen sowohl für grenzüberschreitende wie inländische Zahlungen wirksam. Die Mitgliedsstaaten können diese Obergrenzen durch nationale Regelungen noch weiter senken.

Die Höchstsätze für Kredit- und Debitkarten erfassen auch Businesskarten und sogenannte Drei-Parteien-Systeme, wie z. B. das von American Express. „Die Einbeziehung auch von Drei-Parteien-Systemen in die Regulierungen unterbindet konsequent Umgehungsmanöver und sorgt für gleiche Wettbewerbschancen konkurrierender Kartenorganisationen“, befürwortet Dreesen den richtungsweisenden Beschluss.

Positiv beurteilt der Hotelverband Deutschland (IHA) auch das Verbot der wettbewerbsbeschränkenden „Honour All Cards Rule“. Sie verpflichtet derzeit noch kartenakzeptierende Hoteliers und Händler, ausnahmslos alle Kartenarten der Organisationen zu akzeptieren – gleichgültig, ob es sich um Konsumenten- oder Businesskarten handelt. Insbesondere Businesskarten können aber mit noch deutlich höheren Gebühren für die Akzeptanzstellen belastet sein. Zur Durchsetzung der Auflagen spricht sich der ECON-Ausschuss auch für erweiterte Kontrollbefugnisse der zuständigen Behörden aus. ◀

KONWAY & NÖSINGER

Ihr professioneller Objekteinrichter
INDOOR / OUTDOOR



KAUFEN - LEASEN - MIETEN

Besuchen Sie uns auf

www.konway-noesinger.de

und entdecken Sie unser umfangreiches Sortiment -
unser aktueller 354-seitiger Blätterkatalog
steht dort ebenso wie unser neuer
84-seitiger Miet- und Eventkatalog
für Sie zum Download bereit.



KONWAY & NÖSINGER GmbH

Robert-Bunsen-Str. 30 · 64579 Gernsheim

Tel.: 06258-94979-0 · Fax: 94979-10

info@konway-noesinger.de · www.konway-noesinger.de

Energieberatung des DEHOGA Niedersachsen

Harm Baxmann berichtet über Einsparpotentiale in der Gastronomie



In der Sportsbar mit 50 Sitzplätzen konnten Einsparungen im Bereich der Kühlgeräte erzielt werden.

Im Interview mit dem DEHOGA berichtet Harm Baxmann von seinen Erfahrungen mit der DEHOGA-Energieberatung durch Heino Thomsen. Harm Baxmann betreibt die Izzarro Sports-Bar und die Fischers Cantina Mexicana in Hannover. Beide Gebäude datieren etwa aus dem Jahr 1895 und wurden 2008/2011 modernisiert. Die reinen Gastronomiebetriebe bieten 50 Sitzplätze in der Sportsbar und 70 Plätze im Restaurant.

Seit wann beschäftigen Sie sich mit dem Thema Energieeinsparung in ihrem Betrieb?

Privat beschäftige ich mich schon lange mit dem Thema. Im Betrieb seit etwa fünf Jahren.

Warum haben Sie die Energieberatung des DEHOGA Niedersachsen in Anspruch genommen?

Den Energieberater, Heino Thomsen, kannte ich schon länger. Er hat mich auf die Möglichkeit einer Energieberatung in meinen Betrieben, einem Szene-Restaurant und einer Sports-Bar, hingewiesen. Dieses Angebot habe ich gern angenommen.

Welche Erfahrung haben Sie mit der Energieberatung gemacht?

Die Erfahrung war sehr gut. Es wurde auf einige Verbesserungsmöglichkeiten hingewiesen. Dies betraf in unserer getränkeorientierten Gastronomie hauptsächlich die Schank- und Kühltechnik.

Welche Tipps und Unterstützung haben Sie durch den Energieberater erhalten?

Es wurde empfohlen, Kühlaggregate besser abzuschirmen bzw. besser zu positionieren, um eine höhere Effektivität zu erreichen. Ferner wurde darauf hingewiesen, dass einige Tiefkühltruhen schon etwas älter waren mit der Empfehlung, diese durch neue Geräte zu ersetzen. Außerdem wurde angeregt, die Heizanlage sowie die Dämmung der Gebäude zu optimieren.

Welche Maßnahmen zur Energieeinsparung haben Sie bereits umgesetzt?

Es wurden alle älteren Kühltruhen inzwischen durch neue Modelle ersetzt. Die Türen der Tresenkühlungen wurden durch neue, besser isolierte Türen ersetzt. Das Kühlhaus wurde isoliert, und die Kühlmaschinen wurden besser positioniert. Ferner wurde die Schankanlage durch Einsatz moderner Leitungs-Begleitkühler modernisiert. Die Dämmung und Modernisierung der Heizungsanla-

ge scheidet leider an mangelnder Investitionsbereitschaft der Vermieter. Dies ist oft ein Problem in Pachtbetrieben.

Welchen wirtschaftlichen/finanziellen Vorteil haben Sie durch die Umsetzung der Energiesparmaßnahmen?

Die Energiekosten konnten aufgrund der Maßnahmen eingefroren werden. Obwohl die Kosten für Energie gestiegen sind, liegen wir bei gleichzeitiger Umsatzsteigerung immer noch auf dem Niveau von vor fünf Jahren. ◀



Effiziente und gut platzierte Kühlschränke senken die Energiekosten.

Kostenfreie Impulsgespräche für Energie-Effizienz

Das **RKW (Rationalisierungs- und Innovationszentrum der Deutschen Wirtschaft)** bietet im Auftrag des Bundeswirtschaftsministeriums speziell für kleine und mittlere Unternehmen kostenfreie Impulsgespräche zur Energieeffizienz an.

Bei diesen Gesprächen erhalten Sie vor Ort, auf Ihre betriebliche Situation abgestimmt, Hinweise und Anregungen zu Energieeinsparmöglichkeiten. Neben technischen Lösungen werden auch Hinweise zu organisatorischen Möglichkeiten

und Verhaltenshinweise sowie Informationen zu öffentlichen Fördergeldern gegeben. Aus einem neuen Förderprogramm, über das die RKW-Mitarbeiter informieren, können Unternehmer zum Beispiel zurzeit einen 30-Prozent-Zuschuss für die Erneuerung der Beleuchtung erhalten.

Der DEHOGA Niedersachsen hat mit dem RKW vereinbart, dass sich die dort zuständigen Mitarbeiter sehr kurzfristig mit Ihnen in Verbindung setzen werden, um einen Besuchstermin bei Ihnen vor Ort zu

vereinbaren, sobald der Gutschein (siehe unten) von Ihnen an das RKW gesendet wurde. Das Angebot ist freiwillig, kostenfrei und sinnvoll. Daher empfehlen wir Ihnen, den angebotenen Gesprächstermin wahrzunehmen und freuen uns über Ihre entsprechende Rückmeldung. ◀

E-SERVICE

Den Gutschein können Sie unter http://dehoga-niedersachsen.de/uploads/media/Gutschein_RKW.pdf herunterladen.

Ihre Energieberater in Niedersachsen:

Hannover-Hildesheim (südliches Niedersachsen)



■ Heino Thomsen

Ingenieurbüro Thomsen
Eleonorenstr. 18
30449 Hannover
Tel. 0151-14135037
heino.thomsen@gmx.de

Osnabrück-Emsland / Grafschaft Bentheim / Weser-Ems / Ostfriesland



■ Carsten Mücke

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

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



■ Torsten Merker

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

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

Gastronomie design

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

Fußballsommer 2014!

Flaggenkette: Bestehend aus je einer Flagge aller 32 WM-Teilnehmerländer.
Größe je Flagge ca. 15 x 22 cm, an einem ca. 8,9 m langen Band. Schon ab **14,95 €**/St.
zzgl. Versandkosten.

Zahlreiche weitere Artikel zur Fußball-WM 2014 finden Sie unter:
www.flags.de/shop

Primes GmbH - München: 14 - 7640 | Konstanz - Tel: +49 7531 128888-0
Fax: +49 7531 128888-99 | E-Mail: info@primes.de | www.flags.de/shop

PROMEX

Bestell-Button mit „Bestellung abschicken“ ist rechtswidrig

Aus Beschriftung von Button muss sich Zahlungspflicht ergeben

Wer als Online-Händler den Bestell-Button falsch beschriftet, muss mit einer teuren Abmahnung rechnen. An die gesetzlichen Vorgaben sollten Unternehmer sich daher unbedingt halten und in den Button schreiben: „zahlungspflichtig bestellen“. Weitere Erläuterungen gehören nicht auf die Schaltfläche.

Wie penibel die Gerichte hier sind, wird an mehreren aktuellen Entscheidungen deutlich.

Im konkreten Fall ging es um einen Onlinehändler für Spielzeug, der die Schaltfläche beim Bestell-Button mit dem Text „Bestellung abschicken“ versehen hatte. Insbesondere aus diesem Grund wurde er von einem Konkurrenten abgemahnt. Der Shopbetreiber gab wie verlangt die strafbewehrte Unterlassungserklärung ab. Er weigerte sich aber,

für die Abmahnkosten aufzukommen. Aufgrund dessen wurde er auf Zahlung in Höhe von über 1.000 Euro verklagt.

Hierzu entschied das Oberlandesgericht Hamm, dass er für die Abmahnkosten in Höhe von 754,05 Euro aufkommen muss. Hinsichtlich der gerügten Beschriftung war die Abmahnung berechtigt gewesen. Er hat durch die Beschriftung des Bestell-Buttons mit „Bestellung abschicken“ gegen § 312g Abs. 3 BGB verstoßen. Denn aus dieser Buttonbeschriftung ergibt sich nicht eindeutig, dass durch die Betätigung der Schaltfläche eine Zahlungspflicht begründet wird.

Diese Entscheidung überrascht nicht angesichts der Urteile anderer Gerichte. So hat das Landgericht Berlin mit Urteil vom 17. Juli 2013 entschieden, dass die Beschriftung des Bestell-Buttons im On-

lineshop mit „Jetzt verbindlich anmelden! (zahlungspflichtiger Reisevertrag)“ nicht ausreicht. ◀

(OLG Hamm Urteil vom 19. November 2013, Az.: 4 U 65/1 LG Berlin Urteil vom 17. Juli 2013, Az.: Az. 97 O 5/13)



Impressumspflicht auch auf Social Media Plattformen

Nicht nur auf der Facebook-Präsenz des Unternehmens, sondern auch auf dem Internetauftritt benötigen Unternehmer immer den Hinweis auf das Impressum. Unzählige Abmahnungen haben diese Notwendigkeit in den Blickpunkt jedes Unternehmensjuristen gebracht. Der DEHOGA möchte auf eine Entscheidung des OLG Düsseldorf aufmerksam machen, die die Impressumspflicht auf Facebook konkretisiert:

Bereits Ende 2007 hat das OLG Düsseldorf entschieden, dass auch bei der Nutzung von Social Media Plattformen im Rahmen eines gewerblichen Auftritts ein Impressum vorgehalten werden muss.

Im konkreten Streitfall war die Anbieterkennzeichnung hinter einem

Link mit dem Begriff „Info“ verborgen. Das Oberlandesgericht war der Ansicht, dass dieser Begriff zu weit gefasst sei. Ob überhaupt sich dahinter Anbieterinformationen verbergen, werde dem Verbraucher nicht bewusst. Der Rechtsprechung des Bundesgerichtshofs zufolge genügen dafür nur die Begriffe „Kontakt“ und „Impressum“, sofern die Anbieterkennzeichnung nicht schon auf der Startseite angezeigt werde.

Beiläufig wurde in dem Urteil auch ein weiterer Aspekt angesprochen, der am Ende offen gelassen wurde: Durch wie viele Verweise muss sich ein Verbraucher klicken, bis er schließlich das Impressum erreicht? Der Bundesgerichtshof stört sich nicht an zwei Klicks. So ließ das Oberlandesgericht die Frage unbeantwortet, ob ein dritter Klick die



Grenze zu einer unmittelbaren Erreichbarkeit überschreitet, die § 5 Telemediengesetz (TMG) fordert.

Unser Ratschlag:

Halten Sie auf jeder einzelnen Internetseite einen Verweis auf Ihr Impressum / Kontakt vor, das mit einem Klick erreichbar ist. Unterziehen Sie auch Ihre Social Media Präsenzen einer erneuten Prüfung auf Konformität mit der soeben geschilderten Rechtsprechung zur Anbieterkennzeichnung in § 5 TMG. Achten Sie darüber hinaus darauf, dass Ihre Anbieterinformationen vollständig und aktuell sind. ◀

Mobiles Bezahlen

Angebot von DEHOGA-Partner Qnips

Immer mehr Menschen möchten ohne Bargeld zahlen. Mit der neuen Lösung des DEHOGA-Partners Qnips können Gäste zukünftig über das Smartphone in der deutschen Gastronomie bezahlen.

Der IT-Dienstleister Qnips ist bisher bekannt für sein mobiles Feedback- und Kundenbindungssystem. Nunmehr hat er seinen Dienst um die mobile Bezahlungsfunktion erweitert.

Grundlage der Qnips-Technik ist ein QR-Code, der auf den Kassensbon gedruckt oder auf einem Display angezeigt wird. Der Gast kann diesen Code mit seinem Smartphone erkennen und dadurch den Zugriff auf Bewertungs- und Bonusprogramme sowie die Möglichkeit zum mobilen Bezahlen erhalten. Der mobile Bezahlvorgang funktioniert sowohl über Kreditkarte als auch als Lastschrift über den Bezahlendienstleister PayPal und CASH. Hier bietet Qnips eine Schnittstelle zu mehreren Kassenanbietern an, da er selbst über keine eigenen Kassensysteme

verfügt. Selbstverständlich gibt es auch eine Schnittstelle zum DEHOGA-Partner simplexIT. ◀



E-Service:

Weitere Informationen unter www.dehoga-niedersachsen.de/unsere-partner/partnerdetail/partner/qnips-gmbh.

Datenschutz

Sicherer Umgang mit Internet-Routern

Aufgrund der Veröffentlichungen zu Sicherheitslücken in Routern der verschiedensten Hersteller möchte der DEHOGA darauf hinweisen, dass regelmäßige Updates der Router-Firmware unerlässlich sind. Anderenfalls kann unter Umständen die Sicherheit des Systems nicht gewährleistet sein.

Dies kann im Extremfall beispielsweise dazu führen, dass vom Anschluss des Unternehmers Premium-Nummern im Ausland angerufen werden. Eine Vielzahl weit verbreiteter Produkte, wie die Fritz-Box, ist davon betroffen. Es kommen auch immer mehr Produkte mit Sicherheitslücken zum Vorschein: Während es anfangs nur die Fritz-Box war, handelt es sich mittlerweile auch um Produkte der Firmen Linksys, Netgear oder Asus. ◀

E-Service:

Weitere Informationen finden Sie beim Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik unter www.bsi.bund.de. Bitte überzeugen Sie sich von dem aktuellen Stand der Firmware Ihres Routers.

Schnitzelmaster

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



- Zeitersparnis
- geringer Kraftaufwand
- Fleisch schmeckt besser
- ruhiger und sauberer Arbeitsplatz
- leicht zu bedienen
- gut zu reinigen

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

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

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

AWH-Gruppe-MMT

Objekteinrichtungen - Hoteleinrichtungen

Besuchen Sie auch unsere Homepage: www.awh-gruppe-mmt.de
info@awh-gruppe-mmt.de / Tel. 04954-8931722 / Fax 04954-8931724



Showcase
Salate und Snacks – immer knackig und frisch



www.hagola.de Auch für den SB-Bereich, mit Entnahmeklappen oder kundenseitig offen

Geheime Schnäppchen-Angebote lassen sich schnell entschlüsseln

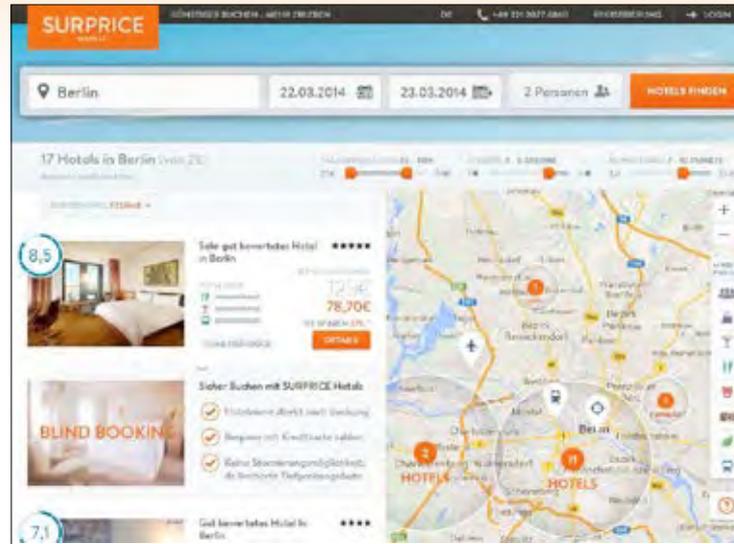
Fast alle Online-Buchungsportale bieten Hotels mittlerweile über Tochterfirmen auch sogenannte Opaque-Modelle an („opaque“ bedeutet im Englischen so viel wie „undurchsichtig“). Der Kunde erhält den Namen des Hotels erst nach rechtskräftigem Abschluss der Buchung offenbart. Davor kann er sich nur mittels grober geografischer Koordinaten, Sternen, Bewertungen, Hotelbeschreibungen und Hotelbildern orientieren. Marktführer im Bereich der „Blind Bookings“ sind sicherlich Hotwire (Tochter von Expedia) Priceline (Muttergesellschaft von Booking.com) und seit kurzem auch die HRS Gruppe mit Surprice Hotels.

Wie jetzt „überraschend“ herauskam, lässt sich über die dargestellten Bilder der Anonymität der mitunter hoch diskon-

tierten Hotelangebote aber auch für nur durchschnittlich versierte Internetnutzer leicht aufheben. Nach Auswahl eines bestimmten Hotelangebotes bei Surprice Hotel muss der Nutzer beispielsweise nur mit der rechten Maustaste auf ein dargestelltes Bild klicken und dieses auf seinem Desktop zwischenspeichern. Danach lädt er dieses Foto bei www.google.de im Bereich „Bilder“ hoch und erhält mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit den Klartextnamen des Hotels angezeigt.

Dabei ist es für Google völlig irrelevant, dass der Portalbetreiber die Fotos nur gespiegelt auf seiner Website zum vermeintlichen Schutz der Hotels anzeigt. Dies stellt offensichtlich für die Suchmaschine keine nennenswerte Hürde dar.

So wird die Preisintegrität der Hotels natürlich nicht gewahrt. In dem zufällig ausgewählten Beispiel eines Berliner Fünf-Sterne-Hotels gerät das Hotel darüber hinaus durch das Portal auch noch in



Gefahr, wettbewerbsrechtlich abgemahnt zu werden. Ein kurzer Check der nun sehr durchsichtigen Opaque-Rate mit dem Ratenparitätsraster auf Trivago offenbart, dass mit dem „geheimen Surprice Hotel Angebot“ eben nicht 37 Prozent „im Vergleich zum nicht-restriktiven HRS-Bestpreis“ gespart werden können. Denn der liegt ausweislich bei 112,50 Euro und nicht beim angegebenen Durchstreich-Preis von 125,00 Euro! Das plakative „GELD-zurück-Versprechen mit doppelter Preisdifferenz“ von HRS geht also ins Leere und könnte daher wettbewerbsrechtlich ebenfalls als irreführend eingestuft werden. ◀

ERFOLGSREZEPTE UNTER FREUNDEN

PRO MENSCH FORUM

Für Gastronomie & Hotellerie

2014



Erfolg beginnt im Kopf

ANDERS DENKEN.
ANDERS LENKEN.
NEUES WAGEN.

WAS ERWARTET SIE?

Ihr Mehrwert für die Anmeldung:

- Ein spannendes und erlebnisreiches, eintägiges Intensiv-Seminar.
- Konkrete Impulse und Ideen von Praktikern aus der Branche.
- Der Pro Mensch Freundschaftspreis: € 95,- /Teilnehmer (inkl. MwSt).

Infos und Anmeldung:
www.promensch.de

NEUE REFERENTEN UND SPANNENDE THEMEN

	Hans-Jürgen Hartauer Power-Briefing – Erfolg@easy trainieren		Peter Marschall Zukunft gestalten oder unterlassen. Nutzen Sie Ihre Chance!
	Lena Marie Appelmann Familienbetrieb hautnah. Zwei Generationen leben Erfolg.		Lutz Langhoff Unternehmerischen Mut leben
	Kurt Höller Mal Himmel – mal Höller		Peter Traa Moderation & Talk
	Mahsa Amoudadashi Vom Mitarbeiter zur Mit-Unternehmerin aus Leidenschaft		

Deutschlands beliebteste und erfolgreichste Seminar-Reihe ist wieder da!

Hamburg
16. oder 17. Sept.

Konzeption + Organisation: **PRO MENSCH** Seminare & Events

Im Breitloß 13
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 0791 47441

Die Veranstalter sind u.a.:




Wenn der Chef ausfällt!



Jede dritte Unternehmensaufgabe geht darauf zurück, dass für den plötzlichen Ausfalls des Chefs keine Vorsorge getroffen wurde. Zwei Drittel aller kleinen und mittelständischen Unternehmen haben keinen Plan für den zeitweisen oder gänzlichen Ausfall der zentralen Person.

Die wenigsten Unternehmer und Führungskräfte sind sich der Tragweite des eigenen Ausscheidens in ihrer Rolle und Funktion wirklich bewusst. Unser DEHOGA Betriebsberater Björn Grimm hat die Situation am eigenen Leib erfahren und hat das Thema nun aufgrund der Brisanz in seine Vortragsreihe mit aufgenommen. Er hat selbst erlebt, wie rasch sich die Prioritäten im Leben ändern können und macht in seinem Vortrag darauf aufmerksam, welche Weichen und Vorbereitungen jeder Unternehmer stellen sollte, damit ein Ausfall für das Unternehmen nicht in eine Katastrophe mündet.

„Es sind die Kleinigkeiten, an die oftmals nicht gedacht wird. Selbst ein Testament und dementsprechende Vollmachten sind mitunter nicht immer vorhanden“ stellt Grimm fest. Mitunter wissen selbst nächste Angehörige nicht um die wirtschaftlichen Verhältnisse, demnach das Erwachen innerhalb der Trauerphase sehr heftig sein kann.

Es muss nicht immer zum äußersten kommen – deshalb empfiehlt Herr Grimm die Implementierung zweier Ordner mit dem Titel „Todesfall Chef“ und „Temporä-

rer Ausfall des Chefs“, in denen die jeweiligen Abläufe definiert sein sollten. Wichtige Ansprechpartner sind zu nennen, Reihenfolgen der Unterrichtung Dritter einzuhalten und ein sogenannter Kümmerer zu bestellen. Sozusagen als Arbeitshandbuch für den Fall der Fälle – denn „Gut geplant ist schon halb gesundet“!

Björn Grimm hat es sich nun mit zur Aufgabe gemacht, Unternehmer und Führungskräfte für dieses Thema zu sensibilisieren und bietet konkrete Handlungsvorlagen. In einem Vortrag auf der Jahreshauptversammlung des DEHOGA Bezirksverbandes Stade führte er sehr praxisnah zu dem Thema aus. Viele Teilnehmer erkannten sich selbst wieder in der Rolle des „unbekümmerten“ Unternehmers und nahmen sich vor, unverzüglich entsprechende Maßnahmen einzuleiten. ◀

INFO-SERVICE

Gern ist Björn Grimm bereit, seinen Vortrag auch für Verbandskollegen in anderen Regionen zu halten! Bezüglich Termin- und Honorarabstimmung ist er zu erreichen unter:

Grimm Consulting
Björn Grimm
Eichenstraße 32, 21271 Asendorf
info@grimm-consulting.com
www.grimm-consulting.com
Tel. 04183 – 98 94 234

Einführung neuer Domain-Endungen

DEHOGA-Partner Creazwo bietet Unterstützung

Im Internet beginnt ein neues Zeitalter: Seit Ende 2013 kommen jede Woche durchschnittlich zwei neue generische Top Level Domains (GTD) wie .ruhr, .reise, .wien oder .berlin auf den Markt. Die Einführung neuer Endungen durch die Internet Corporation for Assigned Names and Numbers (ICANN) ist bereits in vollem Gange.

Eine Einführungs-Phase mit bevorrechtigten Registrierungen für Markeninhaber gibt es für alle neuen Domain-Endungen. Im Laufe des Jahres werden weitere Städte und Regionen wie .hamburg oder .paris folgen und zur neuen Vielfalt der Internet-Kommunikation beitragen.

Um den Vorteil der bevorrechtigten Registrierung zu nutzen, müssen Unternehmen jedoch zunächst ihre Marken im Trademark Clearinghouse hinterlegen, der zentralen Datenbank für den Markenschutz unter den neuen Domain-Endungen.

Der DEHOGA-Partner Creazwo aus Osnabrück hilft Ihnen bei der Registrierung: Die Anmeldegebühren betragen inkl. Handling 250 Euro netto pro Jahr: empfohlen wird eine Registrierung für zwei bis drei Jahre. Benötigt werden der Markenname und die Registriernummer, alles weitere erledigt creazwo.

DEHOGA Mitglieder erhalten den bekannten Zehn-Prozent-Rabatt. ◀

INFO-SERVICE

Kontakt unter:
www.dehoga-niedersachsen.de/unsere-partner/partnerdetail/partner/creazwo-internetagentur

DEHOGA Mitgliederwerbung

Neue Werber im Einsatz

Nur mit vielen Mitgliedern erreicht unser Verband eine entsprechende Schlagkraft bei den Vertretern aus Wirtschaft und Politik. Aus diesem Grund verstärken wir unsere Bemühungen im Bereich der Mitgliederwerbung und stellen Ihnen heute unsere Kollegen vor, die uns dabei unterstützen. Zudem werden wir wie bisher

von ehrenamtlichen Mitgliedern und von Mitarbeitern unseres Versicherungspartners ERGO unterstützt. Da wir nicht alle Beteiligten vorstellen können, an dieser Stelle noch einmal ein herzliches Dankeschön an all diejenigen, die den DEHOGA Niedersachsen repräsentieren.

Sollten Sie den einen oder anderen Betrieb kennen, der Ihrer Meinung nach dringend in den Verband gehört, freuen sich die Kollegen über einen Tipp von Ihnen, gerne per Email. ◀

■ Theodor Meisters

Telefon: 0172 / 53 57 272
meisters@dehoga-niedersachsen.de



Gebiet:
Hannover Stadt und Region (Burgdorf, Sulingen, Diepholz, Grafschaft Hoya)
Celle, Gifhorn, Bad Fallingb., Peine, Salzgitter, Wolfenbüttel, Wolfsburg-Helmstedt, Bad Harzburg, Braunschweig

■ Johann Nibbrig

Telefon: 0152 / 33 80 17 99
nibbrig@dehoga-niedersachsen.de



Gebiet:
Lüneburger Heide, Soltau, Uelzen, Harburg, Lüchow-Dannenberg, Cuxhaven, Rotenburg

■ Dieter Nagel

Telefon: 0179 / 46 19 90 2
nagel@flashbox.org



Gebiet:
Hildesheim Land, Duderstadt, Göttingen, Hann.-Münden, Northeim, Oberharz (Braunlage, Goslar, Seesen, Südharz, Oberharz)

■ Heino Brackhahn

Telefon: 0170 / 63 47 85 6
heino.brackhahn@ewetel.net



Gebiet:
Oldenburg Stadt und Landkreis, Delmenhorst, Friesland, Wesermarsch, Ammerland

la.va Professionelle Vakuumgeräte
VAKUUMVERPACKUNG

und eine Riesenauswahl an Vakuumbuteln für alle Geräte

ab EUR **259,-**
Frei Haus!

Valentinstr. 35/1 · 88348 Bad Saulgau · Tel. 0 75 81-21 08
www.la-va.com

Professionelle Matratzen-Tiefenreinigung

- Chemiefrei, allergikerfreundlich, schnell
- 10 Punkte bei der Hotelklassifizierung
- Werbewirksam mit POTEMA®-Zertifikat
- Preisvorteil für Dehoga-Mitglieder

Auch Teppich- und Polsterreinigung
Kompetenzzentrum Gesunder Schlafplatz
Telefon 05474 - 30 44 97
www.sauber-und-gesund.de

Wie surfen Ihre Gäste denn noch?
Wir bieten High Speed Internet

KraftCom
Kommunikationstechnik
www.kraftcom.de
Tel. 08344-92133-97

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

Diskriminierungsfreie Türpolitik bei Diskotheken gestalten

In Zusammenarbeit mit dem Büro zur Umsetzung von Gleichbehandlung e. V. unterstützt der DEHOGA Niedersachsen seine Mitgliedsbetriebe bei der diskriminierungsfreien Türpolitik in Diskotheken. Seit Einführung des Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes (AGG) in 2006 haben alle Personen, die sich diskriminiert fühlen, die Möglichkeit, eine Klage im Rahmen des AGG einzureichen. Um solchen kostspieligen und zeitraubenden Vorkommnissen vorzubeugen, kann jeder Diskotheken- und Clubbetreiber etwas tun.

Im letzten DEHOGA-Magazin wurde bereits darauf hingewiesen, an welchen Stellen das AGG das sogenannte Hausrecht einschränkt und was Diskothekenbetreiber beachten sollten.

Nun möchten wir Ihnen konkrete Maßnahmen aufzeigen, um Diskriminierungsvorwürfe zu vermeiden.

Jeder Diskotheken- bzw. Clubbetreiber greift entweder auf externes oder

eigenes Sicherheitspersonal zurück, und in beiden Fällen lässt sich eine Fluktuation von Mitarbeitern zumeist nicht vermeiden. Daher haben sich der DEHOGA Niedersachsen und die Stadt Hannover für eine Selbstverpflichtung ausgesprochen, die die Türpolitik des jeweiligen Clubs oder der Diskothek beschreibt. Da die meisten Diskotheken und Clubs eine individuelle Ausrichtung haben, bietet sich an, den Gästen sowohl das Musikangebot, thematische Partys als auch die rechtlich abgesicherten Einlasskriterien vorher anzukündigen. So können sich Gäste darauf einstellen, sich entsprechend zu kleiden und somit problemlos eingelassen zu werden und unbeschwert zu feiern.

Die Selbstverpflichtung benennt konkret, unter welchen Voraussetzungen eine Abweisung vorgenommen werden darf. Dies sind zum Beispiel zu hoher Alkohol- oder Drogenkonsum, unpassende Kleidung oder aggressives Verhalten.



Zusätzlich ist noch einmal darauf hinzuweisen, dass die Türpolitik ernst genommen wird, die Sicherheitskräfte sensibilisiert und geschult werden und keine Diskriminierung vorgenommen wird.

Wichtig ist, dass vom Unternehmer darauf geachtet wird, dass das gesamte Sicherheitspersonal, unabhängig, ob extern oder intern, über die Türpolitik informiert ist. Eine Mustervereinbarung zwischen Unternehmer und Mitarbeiter stellt der DEHOGA gerne zur Verfügung.

Weitere Gespräche sowohl mit der Politik als auch den Betroffenen und dem Büro zur Umsetzung von Gleichbehandlung sind geplant. Wir informieren Sie in unserem nächsten Magazin. ◀

Holst & Partner
Betriebsberatungs- und Trainingsgesellschaft
für Gastronomie, Hotellerie und Handel mbH
Denken und Handeln für Morgen

Prüfen Sie Ihre Küchenkompetenz
und senken Sie Ihre Wareneinsatz-
und Personalkosten

Machen Sie unverbindlich
bis 30.06.2014 kostenfrei den

 **Küchen-Quick-Check**

unter www.holst-und-partner.de
**exklusiv für Mitglieder des
DEHOGA-Niedersachsen**
und erhalten Sie dafür eine
**Checkliste zur Senkung
der Wareneinsatzkosten**

Berlin Hannover Düsseldorf

Hotline: 0171 - 51 41 160, Herr Holst
Email: info@holst-und-partner.de
Web: www.holst-und-partner.de

Dodenhoff & Heitmann GmbH & Co. · Zum Nullmoor 6 · 27404 Zeven
Tel.: +49 (0) 42 81 22 44 · www.dohei.de

**Hotel- und
Gastronomie
Konzepte**

Tischlerei

**Objekt -
Einrichtungen**



Der behagliche Landgasthof,
die edle Hotelbar, das Hotelzimmer,
der Hotelempfang, Tagungsraum
und Festsaal –
wir planen und fertigen Lebens-
und Erlebnisräume, die den Gästen
ein positives Lebensgefühl und
Ihrer Leistung Raum geben.



Deutsche Hotelklassifizierung stellt neuen Online-Shop vor

Übersichtlich und benutzerfreundlich präsentiert sich der neue Online-Shop der Deutschen Hotelklassifizierung auf <http://shop.hotelsterne.de>. Ab sofort können klassifizierte Hotelbetriebe hier die beliebten Merchandising-Produkte der Hotelsternelinie komfortabel per Mausclick ordern. Zur Auswahl steht eine attraktive Angebotspalette von Kosmetikartikeln über Kinderbücher und Gepäcksicherungsscheine bis hin zur praktischen Rezeptionsglocke im Design der offiziellen Hotelsterne.

Die deutschen Hotelsterne sind national wie auch international verlässliche Indikatoren für die Qualität und den Service eines Hotels. Die Artikel des Hotelsterne-Shops bieten klassifizierten Betrieben, insbesondere der Individualhotellerie, eine hervorragende Möglichkeit, das Qualitäts- und Serviceversprechen der Sterne zu untermauern und es werbewirksam für die Gäste erlebbar zu machen. Offiziell klassifizierte Betriebe können diese zusätzliche Chance nutzen, ihren Gästen ihr eindeutiges Qualitätsversprechen zu kommuni-

zieren. Zugleich können sie von günstigen Konditionen, geringen Mindestabnahmen und Stückpreisen profitieren. ◀

E-Service:

Den Shop mit allen Artikeln für Sternehotels finden Sie unter: <http://shop.hotelsterne.de>.



Hotelsterne, die Stand halten

Neu auf YouTube

Hotelsterne sind bekanntlich nicht gleich Hotelsterne – gerade im Zeitalter digitaler Buchungsportale. Wie aber lässt sich der Gast für den Unterschied zwischen Eigenvergabe und offizieller Klassifizierung weiter sensibilisieren?

Mit dem neuen Animationsfilm, der das Qualitätsversprechen echter Sterne unterhaltsam erklärt. Begleiten Sie Karl Prüfer auf seiner Mission. ◀



E-Service:

Zum Film: www.hotelsterne.de

Hotelklassifizierung – Tagung in Hannover

Fortschreibung der Kriterien im Mittelpunkt



Am 20. Januar 2014 trafen sich die Mitglieder der Bewertungskommissionen zur Deutschen Hotelklassifizierung im Hotel Loccumer Hof in Hannover. Im Mittelpunkt stand die Fortschreibung der Kriterien, die ab 1. Januar 2015 greifen sollen.

Der Vorsitzende der Fachgruppe Hotels im DEHOGA Niedersachsen, Lutz Feldtmann, bedankte sich bei den Mitgliedern für ihre hervorragende Arbeit vor Ort und das Engagement, das die Bewertungsmitglieder zeigen. „Ihre Arbeit vor Ort stärkt die Marke Deutsche Hotelklassifizierung und trägt dazu bei, die Klassifizierung glaubwürdig zu machen“, so Feldtmann.

Als Vertreter aus dem Landesverband Mecklenburg-Vorpommern konnte Gerd Schröter begrüßt werden, der sich über die gute Zusammenarbeit und Kontaktpflege freute.



Die Mitglieder der Fünf-Sterne-Bewertungskommission.

Die Mitglieder der Bewertungskommissionen zur Hotelklassifizierung trafen sich zum Erfahrungsaustausch in Hannover.

Erfreulich ist, dass die Anzahl der klassifizierten Betriebe konstant ist. „Wir würden uns freuen, wenn sich noch mehr Hoteliers in der Klassifizierungsfamilie einfinden und damit zur weiteren Stärkung des niedersächsischen Hotelmarktes beitragen würden“, ruft Lutz Feldtmann alle Hoteliers zur Teilnahme auf.

Die Klassifizierung für Gasthäuser, Gasthöfe und Pensionen steckt noch in den Kinderschuhen. Hier werden Unternehmer aufgerufen, sich an der sogenannten G-Klassifizierung zu beteiligen, um sich auch hier am Markt zu positionieren und dem Gast ihr Dienstleistungsprogramm transparent darstellen zu können.

Höchste Aufmerksamkeit erzielte Karin Wede von der hannoverschen Bewertungskommission, die an dem Bundestreffen der Prüfer in Stuttgart teilgenommen hat. Sie berichtete ausführlich über den Erfahrungsaustausch. Die Prüfer in Stuttgart hatten die Chance genutzt, das Tagungshotel zu klassifizieren und hier einzelne Punkte zu diskutieren. Auch die Vorschläge zur Fortschreibung konnten im Prüfertreffen ausführlich besprochen werden. Die Kriterien seitens Deutsch-

lands werden nunmehr auf EU-Ebene diskutiert. Es bleibt abzuwarten, wie diese umgesetzt werden können. „Die Fortschreibung der Kriterien ist nicht einfacher geworden“, so Lutz Feldtmann „die Einbindung von 15 EU-Ländern führt dazu, dass länderspezifische Anregungen geprüft werden müssen“. ◀



Die Bewertungskommission aus dem Bezirk Lüneburg war auch dabei.

INFO-SERVICE

Alle Informationen und Kriterien der Deutschen Hotelklassifizierung finden Sie auch unter www.hotelsterne.de; die der G-Klassifizierung unter www.g-klassifizierung.de

Kulinarische Botschafter 2014

**Einladung an DEHOGA Mitglieder:
Prämierung am 19. Juni in Hannover**

Die Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. hat auch 2014 wieder die niedersächsischen Lebensmittelhersteller zum Wettbewerb um die Auszeichnung zum „Kulinarischen Botschafter Niedersachsen“ aufgerufen. Prämiiert werden seit fünf Jahren herausragende Lebensmittel, die von einer fünfköpfigen Fachjury geprüft und bewertet wurden.

Am Donnerstag, dem 19. Juni 2014, ab 11.30 Uhr, zeichnet Ministerpräsident

Stephan Weil die 2014er-Edition der „Kulinarischen Botschafter Niedersachsen“ aus. Die Prämierungsveranstaltung im Designhotel Wienecke XI in Hannover, Hildesheimer Straße 380, 30519 Hannover, hat sich zu einem Treffpunkt für Kulinarik-Experten aus Gastronomie und Lebensmittelhandel entwickelt.

Es ergeben sich interessante Gespräche, außerdem können Kontakte zu den Herstellern geknüpft werden, die alle mit kleinen Präsentationsständen und



mit Ihren erfolgreichen Produkten anwesend sind. Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen sind herzlich eingeladen, an der Veranstaltung teilzunehmen und sich über herausragende Lebensmittel zu informieren. Die Teilnahme ist kostenlos. Um eine formlose Anmeldung unter Telefon 0511-34879-24 oder k.schweer@mg-niedersachsen.de wird gebeten. ◀

*Entdecken auch Sie die ausgezeichneten
Kulinarischen Botschafter 2014 als Lieferanten
für Ihren Betrieb.*

Foto: Euromediahouse

FFN: Kostenlos freie Ausbildungsplätze einstellen



Radio FFN bietet in einer Online-Lehrstellenbörse die Möglichkeit, kostenlos freie Ausbildungsplätze einzustellen. Interessierte Betriebe aus Hotellerie und Gastronomie sollten die Chance nutzen und ihre freien Stellen am besten sofort einstellen. FFN bewirbt die Jobbörse mehrmals täglich. ◀

E-SERVICE

Die Lehrstellenbörse finden Sie unter <http://www.ffn.de/programm/lehrstellenboerse.html>.

Mittelweser-Touristik GmbH und DEHOGA vergeben sieben Sterne

**4 Sterne für Forsthaus Heiligenberg
Hotel Platon erhält drei Sterne**



Hermann und Traudel Brackland (Bewertungskommission), Adelheid und Juliane Brüning (Forsthaus Heiligenberg), Martin Fahrland (Mittelweser-Touristik GmbH) und Martina Steimke (Bewertungskommission) vor dem 2012 eröffneten Erweiterungsbau des 4-Sterne Hotels Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen (v.l.n.r.).

Die Mittelweser-Touristik GmbH und der DEHOGA Kreisverband Grafschaft Hoya haben das Forsthaus Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen erneut mit vier Sternen klassifiziert.

Mit der Auszeichnung wird dem Forsthaus Heiligenberg ein Qualitätsstandard bescheinigt, der der Familie Brüning seit Übernahme des Hauses im Jahre 1999 sehr am Herzen lag. Mit den Um- und Neugestaltungen im Jahre 2012 wurden die Kapazitäten des Hauses noch einmal erheblich erweitert. Dabei fühlte sich die Familie Brüning verpflichtet, das Traditionelle zu pflegen und zu hüten, wie auch den gestiegenen Ansprüchen an Komfort und technischer Ausstattung gerecht zu werden und so ein Garant für Qualität zu sein.

Die Familie Brüning ist glücklich, dass die Anstrengungen und Investitionen den Gästen viel Freude bereiten und

die offizielle Anerkennung durch die Auszeichnung mit vier Sternen dokumentiert wird.

„Unsere Gäste und Tagungsbesucher kommen mittlerweile aus dem gesamten deutschsprachigen Raum, immer häufiger auch aus dem europäischen Ausland“, freut sich Juliane Brüning. „Auch als Ausflugslokal gewinnt das Forsthaus Heiligenberg immer mehr an Beliebtheit“, so Juliane Brüning weiter. „Selbst in puncto E-Mobilität setzt Familie Brüning Standards“, freut sich Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik, und weist auf die Stromladesäule für Elektroautos und E-Bikes auf dem Forsthaus-Gelände hin.

Das Hotel-Restaurant Platon in Nienburg wurde mit drei Sternen (Komfort) klassifiziert. Das Hotel beteiligt sich zum ersten Mal an der Deutschen Hotelklassifizierung. Das Haus verfügt über zehn Doppelzimmer und sieben Einzel-

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

Geschäftsführerin
Kirsten Jordan

Yorckstr. 3
30161 Hannover

Tel. 0511-33 706-31
Fax 0511-33 706-30

Email: jordan@dehoga-hannover.de



zimmer. Angeschlossen ist ein griechisches Restaurant mit Sommer-Terrasse. Das Hotel Platon wurde in den vergangenen Jahren umfangreich renoviert und modernisiert. ◀



Martina Steimke (Bewertungskommission), Panagiotis Kritikot (Hotel-Restaurant Platon) und Martin Fahrland (Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH) mit dem Schild und der Urkunde der DEHOGA-Klassifizierung (v.r.n.l.).

Fotos: Mittelweser Touristik

Neue Mitarbeiterin

Wir freuen uns über die tatkräftige Unterstützung durch Sabine Szymanski. Seit Januar vertritt sie Sara Schulz, die sich in

Elternzeit befindet, im Sekretariat der Geschäftsstelle des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover. ◀



Event & Gastro Azubi-Markt 2014

Ausstellung und Fachvorträge



DEHOGA und BBS 2 arbeiten Hand in Hand.



Lebendige Informationen rund um die Ausbildung im Gastgewerbe.

Die 39 Auszubildenden des Hannover Congress Centrums organisierten im Rahmen des 100-jährigen HCC-Jubiläums vom 28. Februar bis 1. März 2014 einen „Event & Gastro Azubi-Markt“. Die Schirmherrschaft übernahm der Europäische Verband der Veranstaltungs-Centren (EVVC).

Parallel zur Veranstaltung „Beruf und Bildung 2014“ hat das Azubi-Projekt „Event & Gastro Azubi-Markt“ jungen Menschen, die sich besonders für Berufe rund um das Veranstaltungsgeschäft interessieren, einen Einblick in die verschiedenen Ausbildungsberufe gegeben. Insgesamt

18 Aussteller aus der Hotel- und Veranstaltungsbranche präsentierten sich den interessierten Besuchern dabei an zwei Veranstaltungstagen. Abgerundet wurde die Veranstaltung durch begleitende Fachvorträge.

Doch nicht nur zuschauen – Mitmachen! Das war die Devise des Azubi-Marktes. Bei verschiedenen Aktionen konnten die Besucher selbst „Hand anlegen“: Vom kunstvollen Schneiden von Äpfeln bis zur Bedienung eines Licht- bzw. Tonpults. So konnten die abwechslungsreichen Aufgabenbereiche in der Hotel- und Veran-

staltungsbranche kennengelernt und ausprobiert werden.

Auch der DEHOGA Region Hannover und seine Mitgliedsbetriebe ergriffen die Chance, sich zu präsentieren und für die gastgewerblichen Ausbildungsberufe zu werben. Gemeinsam mit der BBS 2 wurden viele Gespräche mit interessierten Schülern geführt und viele Fragen beantwortet. „So einen gemeinsamen Auftritt werden wir wiederholen“, sind sich DEHOGA und BBS einig. ◀

Zeit für etwas ganz Frisches

Marché Mövenpick erobert den ersten Flughafen

Nach fast dreimonatiger Umbauzeit war es am 2. April 2014 soweit: Das Marché Mövenpick Hannover Airport ließ seine ersten Gäste willkommen. Das innovative Food-Konzept des bedienten Restaurants, welches sich erstmalig in Deutschland präsentiert, orientiert sich an der Idee einer Marktküche. Hier werden die saisonalen Zutaten aus der Region in der offenen Showküche direkt vor den Augen des Gastes in erfrischend-raffinierte Speisen verwandelt. Herzstück ist der Flammengrill, wo bestes Fleisch, Fisch oder Gemüse gegrillt werden – wie bei Freunden zu Hause im Garten.



Das Design schafft Assoziationen zu privaten Lebensbereichen und verbindet Eindrücke aus Garten, Wohnen und Kochen mit Freunden zuhause.

Der Geschäftsführerin Gabriela Schmidt und ihrem 25-köpfigen Team sind der persönliche Kontakt und die offe-

ne, unkomplizierte Kommunikation zwischen Gast und Gastgeber ein besonderes Anliegen: „Unsere Gäste sollen sich wie bei Freunden zu Hause im Garten fühlen.“ Im Marché Mövenpick Hannover Airport ist die Frische, Saisonalität und Regionalität – am Beispiel des regionalen Lieferanten Gärtnerei Rothenfeld aus Isernhagen – in all ihren Facetten spürbar. Zum sympathischen Auftritt des neuen Restaurants gehört auch, dass die Gäste ab und an mit erfrischend-raffinierten Kostproben überrascht werden. ◀

Foto: Marché International

Ausbilderstammtisch für die Region Hannover

„Wie können wir zukünftige Auszubildende für unsere Branche begeistern und für unsere Betriebe gewinnen?“ lautete der Aufruf an die Ausbildungsbetriebe.

Zu einem Stammtisch am Morgen trafen sich die Ausbilder der Regionsbetriebe im Werkhof Nordstadt in Hannover. Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler konnte aber nicht nur die Ausbilder, sondern auch den Abteilungsleiter Gastronomie der BBS 2, Herrn Hartmann Holtz, zum Stammtisch am 26. März 2014 begrüßen.

Intensiv wurden die Möglichkeiten einer besseren Werbung für die gastgewerblichen Ausbildungsberufe in drei Workshops erarbeitet. Hierzu gehörte auch die Entwicklung von Fragen für die Schülerbefragung, die die BBS 2 im Rahmen ihres Qualitätssicherungssystems regelmäßig durchführt. In dieser Befragung bewerten die Schüler unter anderem den Unterricht an ihrer Berufsschule. Die Ergebnisse werden zum Anlass für Nachbesprechungen in den Klassen genommen. Künftig können die Schüler auch nach Ihrer Ausbildung in den Betrieben befragt werden.



Der DEHOGA ist sehr erfreut und bedankt sich herzlich bei der BBS 2 für dieses Angebot.

Hartmann Holtz, Nicole Rösler und Kirsten Jordan beim Ausbilderstammtisch.

In den anderen Workshops wurde der Frage nachgegangen „Wie sollte eine gute Ausbildung aussehen?“ und „Mit welcher Aktion können wir in 2014 punkten?“. Die Ergebnisse können sich sehen lassen und werden im nächsten Ausbilderstammtisch vertieft.

Ein Thema für das nächste Ausbilder-treffen steht bereits fest. Dann wird dem „Mythos Fachkräftemangel“ nachgegangen. Hierzu wird Autor Martin Gaedt aufklären. Die Einladung geht rechtzeitig an alle DEHOGA-Mitglieder. ◀

Der Koch schafft es im Urlaub bis in die Südsee, der Chef muss sich mit einem Wochenende an der Nordsee begnügen ...

Seit 30 Jahren sind wir der Branchenspezialist für Hotellerie und Gastronomie im südlichen Niedersachsen und Ostwestfalen mit Erfahrung aus mehr als 3.000 durchgeführten Beratungen. Für Ihren wirtschaftlichen Erfolg machen wir uns stark!



Lernen Sie uns kennen:
www.brinkmann-unternehmensberatung.de

Übrigens, Beratungen werden bis zu 40% bezuschusst!

brinkmann
unternehmensberatung
REISEBERATUNG ■ MANAGEMENT ■ CONTROLLING

MOBIL-CLEAN
Menschen für Sie



- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

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

Vakuumbbeutel !!!
www.pelle-spelle.de
Telefon 0 59 77 / 92 81 80



BOETTGER
GroßküchenService

Glänzende Aussichten
Zuverlässig - Kompetent - Schnell

Ihr Partner für

- Wartung
- Reparatur/Instandsetzung
- Beratung und Verkauf
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Dosiertechnik

Ernst Boettger GmbH

Leerkämpe 9 - 28259 Bremen

fon 0421/221 01 00 - fax 0421/221 01 49

www.boettger.de - info@boettger.de

Im Gespräch mit der Bundespolitik

DEHOGA Kreisverband Nienburg tagte

Vorsitzender Friedrich-Wilhelm Gallmeyer freute sich über einen gut gefüllten Raum, besonders aber über die Anwesenheit des Bundestagsabgeordneten Maik Beermann bei der Jahreshauptversammlung des Nienburger DEHOGA-Kreisverbandes. Auch Martin Fahrland von der Mittelweser Touristik, der über den erfreulichen Zuwachs in der Region trotz des überwiegend unbeständigen Wetters im vergangenen Jahr berichtete, zog ein positives Fazit. In diesem Jahr habe man bereits die Werbung mit gutem Erfolg auf Messen angekurbelt. Michael Schröder, Organisator der Radtouren, kann statt der bisherigen zehn Etappen nur acht anbieten, da bei vielen Betrieben das Interesse deutlich nachgelassen habe.

In seiner Ansprache befasste sich Gallmeyer vor allem mit gleichmäßiger Besteuerung für Speisen und Getränke. „Machen Sie Schluss mit der ungleichen Steuerbehandlung von Speisen, egal wo und wie sie abgegeben werden“, lautete seine Kritik über die Behandlung der Gastronomie durch die Politik. Er bat Maik Beermann um Weiterleitung an die zuständigen Stellen. Maik Beermann griff in seiner Rede viele Punkte der Kritik auf. Auch er betonte, dass die Vielzahl der Ausnahmen und Sonderregelungen nicht nachvollziehbar



Vorstand und Geehrte des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg.

sei. „Warum wird der Verzehr von Speisen in einem Imbiss mit 19 Prozent, bei Mitnahme nach außerhalb nur mit sieben Prozent besteuert?“, fragte er kopfschüttelnd. Um eine Vereinfachung der Mehrwertsteuer durchzusetzen, bedarf es eines breiten politischen Konsens, der gegenwärtig leider nicht ersichtlich sei. Zum Thema Mindestlohn und Fachkräftemangel brachte Beermann Beispiele aus der herrschenden Praxis. „Eine Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe ist zurzeit leider wenig attraktiv.“ Die Abbruchquoten bei Ausbildungen zu Fachkräften im Gastgewerbe sprechen dabei eine deutliche Sprache. Ob Koch/Köchin, Restaurant oder Gastgewerbe: Alle Zahlen bei vorzeitigem Abbruch lagen um 50 Prozent. „Bund, Länder, Industrie- und Handelskammern und DEHOGA müssen an einen Tisch gebracht werden und an einem Strang ziehen, damit der Fachkräftemangel nicht so groß wird und einer ganzen Branche das Wasser abgräbt“, fordert der Abgeordnete. Er werde sich in seiner parlamentarischen Arbeit dafür einsetzen, dass es auf dem Gebiet des Mindestlohns und der Bekämpfung der Arbeitslosigkeit zu Verbesserungen kommt.

Für das Stichwort „Schattengastronomie“ müsse man verschiedene Sichtweisen beachten. Mit einem Beispiel aus seinem Heimatort erläuterte er eine Lösungsmöglichkeit. Feuerwehr, Sport- und Schützenverein nutzen für Veranstaltungen oft das Gemeindehaus. Sie haben sich mit dem ortsansässigen Gastwirt geeinigt, alle Getränke, die dort verkauft oder verzehrt werden, bei ihm zu kaufen. „Das Hotel- und Gaststättengewerbe gehört zur Mitte unserer Gesellschaft und hat deswegen auch eine Stimme in Berlin verdient“, schloss Maik Beermann seine Ausführungen, die mit Beifall bedacht wurden.

Zum Abschluss wurden verdiente Mitglieder geehrt: 25 Jahre Mitgliedschaft – Silberne Ehrennadel: Erna Deibele, Waldhotel Krähe in Nienburg, Ulrich Seele, Gasthof Niedersachsen in Loccum. 40 Jahre Mitgliedschaft – Goldene Ehrennadel: Helmut Wilkening, Deutsche Eiche in Münchehagen, Rita Tschwen aus Steyerberg. 45 Jahre: Rosemarie Gilster aus Estorf. Zum Betriebsjubiläum 160 Jahre „Deutsches Haus in Steyerberg“ wurde Kerstin Nennecker-Wesemann beglückwünscht. ◀

Azubi-Werbung mit Rundreise

Gastronomische Betriebe des Kreisverbandes Schaumburg luden ein

Um interessierten Schülern die Möglichkeit zu geben, sich vor Ort gut und ausreichend vom Chef, den Ausbildern, Experten und Auszubildenden beraten zu lassen, gab der Kreisverband Schaumburg am 12. März 2014 die Gelegenheit, „hinter die Kulissen zu schauen“. Hierzu wurde ein Bus organisiert sowie die notwendige Zahl an Betrieben, die sich den Schülern vorstellten.

Um neun Uhr ging es in der Berufsbildenden Schule Stadthagen los. Die erste

Station war bei einem kleinen Frühstück das Grandhotel Esplanade in Bad Nenndorf. Im Schmiedegasthaus Gehrke wurde ein amuse geule gereicht. Danach ging es weiter ins Hotel „Zum Dicken Heinrich“, wo die Gäste ebenfalls kulinarisch versorgt wurden. Über das Hotel Ambiente in Bückeburg und das Ringhotel Waldkater in Rinteln führte die Tour zum „Schaumburger Ritter“. Die Teilnehmer wurden im Bus von einer Fachkraft begleitet, die jederzeit für Fragen zur Verfügung stand. Insgesamt 33 junge Leute haben die Ge-

legenheit wahrgenommen und sich ausgiebig über die gastgewerblichen Berufe informiert.

DEHOGA Vorsitzender Klaus Pittack hätte sich noch mehr Teilnehmer gewünscht, beurteilt den Tag aber dennoch als Erfolg und dankte allen Mitstreitern für ihre Hilfe. ◀

Wo Tradition und Zukunft die Hauptrolle spielen

Das Hotel „Zur Krone“ feierte sein 111-jähriges Bestehen

Tradition und Zukunft miteinander zu verzahnen, das ist Familie Gallmeyer wichtig. Deshalb feierten Gabriele, Friedrich-Wilhelm und Sebastian Gallmeyer das 111-jährige Bestehen ihres Hotels „Zur Krone“ mit Verwandten und Stammgästen.

Die Feier begingen sie exakt 111 Jahre nach dem Kauf des damaligen Rapp'schen Grundstücks in Holtorf. „Mein Urgroßvater Heinrich hat die Schankwirtschaft am 15. Februar 1903 erworben“, erzählt Friedrich-Wilhelm Gallmeyer über die Anfänge der Familientradition.

Warum der damalige Mühlenbesitzer aus Bötenberg einst Gastwirt werden wollte, wissen die Gallmeyers nicht. Sie indes können sich an viele Begebenheiten erinnern, die sich im und rund um das Gasthaus ereigneten. „Wir hatten früher

noch eine Viehwaage am Haus, da kamen die Landwirte morgens in die Gaststube“, weiß Friedrich-Wilhelm Gallmeyer. Nachdem das Haus im Zweiten Weltkrieg von der englischen Armee besetzt worden war, nahmen Dorothea und Friedrich Gallmeyer zusammen mit Oma Alma den Betrieb Ende der 1940er Jahre wieder auf und trieben das gastliche Haus zu neuer Blüte.

1983 stiegen Friedrich-Wilhelm und Gabriele Gallmeyer in den Betrieb ein. Mittlerweile arbeitet auch ihr Sohn Sebastian mit. Der gelernte Koch und Restaurantfachmann stellt die fünfte Generation im Familienunternehmen dar und bringt seine Ideen ein. Er will frische Akzente setzen, zum Beispiel mit einem neu geschaffenen Platz mit Rosenbogen und Wasserspiel, der Raum für ansprechende Empfänge und kleine Gesellschaften

bietet. „Dafür musste die Viehwaage weichen“, sagen die Gallmeyers, die nach einer Umgestaltung der Gasträume derzeit zudem alle zehn Hotelzimmer komplett modernisieren: Neue Bäder, modernes Mobiliar, WLAN und ein zeitgemäßes Design zeichnen die Räume aus. ◀



Zur Krone: 111 Jahre Familientradition.

Qualität zum günstigen Preis – sofort lieferbar!*



MARSENA BURNED
Sie sparen € 4,-

statt € 49,90
45,90

Viele weitere Outdoor-Knüller!



► Alle Artikel unter www.objekt-m.com!



4 **MERA-500-P**
statt € 69,90
jetzt **59,90**
ab €
Sie sparen € 10,-!

- ✓ moderne Linienführung
- ✓ stapelbar

*nur solange Vorrat reicht!
Es gelten die aktuellen Lagerbestände bei Drucklegung.



4 **MALY**
ab
nur € **29,90**

- ✓ schlanker Restaurantstuhl



statt € 68,90
45,90

4 **AKINA**
Sie sparen
€ 23,-!



statt € 189,90
169,90

ECONA-103-K
Sie sparen
€ 16,-!

- ✓ auch als **ECONA-103**
Beiztöne: buche natur und dunkelbraun



Alle Module finden Sie im Webshop!



Alle hier genannten Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt. und ab Lager Sonnefeld.

[objekt-m.com](http://www.objekt-m.com)

Bestell-Tel. (+49) 09562 20296823
Rothgasse 30 | D-96242 Sonnefeld

Bestellen Sie unseren Katalog und stöbern Sie in unserem großen Online-Shop: www.objekt-m.com

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

Geschäftsführerin
Renate Mitulla

Yorckstr. 3
30161 Hannover

Tel. 0511-33 706-25
Fax 0511-33 706-30

Email: mitulla@dehoga-niedersachsen.de



Investitionen zahlen sich aus

Hotel Sachsenross erhält drei Sterne

Die Außenfassade ist zwar noch nicht ganz fertig, das Innere strahlt aber Wärme und Licht aus. Die Investitionen von rund zwei Millionen Euro haben sich rentiert. „Wir sind stolz, dass wir mit den Modernisierungsmaßnahmen und den Investitionen die drei Sterne-Klassifizierung erhalten“, so Ulrich Ledderhose, Chef des Hotels Sachsenross in Nörten-Hardenberg. Die Nachfolge ist auch geregelt, so dass der Zukunft des Hotel-Restaurants nichts im Weg steht.

Junior-Chef Sam Ledderhose und seine Frau nehmen die Drei-Sterne-Auszeichnung von Alfred Diedrich entgegen.

Die Mühe hat sich gelohnt, der gesamte Rezeptionsbereich und die Zimmer geben durch die moderne Holzstruktur und helle Farbe Licht und Wärme ab. Hier merkt man gleich, dass sich der Gast wohlfühlt und gerne wiederkommt.

Zum Feiern steht die Fest-Scheune bereit. So konnten auf dem gesamten Gelände mit allen Räumlichkeiten auch schon bis zu 1.000 Gäste begrüßt werden. „Familienfeiern sind sehr wichtig für uns, setzen wir doch auf den Zusammenhalt innerhalb des Ortes und mit den Nachbarn“, so Ulrich Ledderhose. ◀



Diskussion zu Allergen-Kennzeichnung

Aktuelles aus dem Kreisverband Holzminden



Die Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Holzminden, Elisabeth Tischer, führte wie gewohnt routiniert durch die Versammlung des Kreisverbandes am 7. April im Altendorfer Hof. Nach der Begrüßung der Mitglieder und der eingeladenen Gäste gab sie einen kurzen Überblick über die von ihr begleiteten Veranstaltungen. Insbesondere unterstrich sie die Initiative von Industrie- und Handelskammern und DEHOGA Niedersachsen im Bereich der gastgewerblichen Berufsausbildung, um Ausbildungsbetrieben die Gelegenheit zu geben, mehr Profil zu zeigen.

Auch Hauptgeschäftsführer Rainer Balke vom DEHOGA Landesverband Niedersachsen appellierte in seinem Vortrag an die Ausbildungsbetriebe im Kreisverbandsgebiet, sich an dieser Ausbildungsinitiative zu beteiligen.

Kreisverbandsschatzmeister Detlev Knop stellte die Einnahmen-Überschussrechnung für das Geschäftsjahr 2013 vor. In Anbetracht des komfortablen Finanzpolsters könne der Kreisverband ruhig in die Zukunft blicken. Die Kassenprüfer Karin Brader und Tobias Eikenberg bestä-

Kassenprüfer Hans Ackermann und Jörg Howind, Leiterin des Veterinäramtes Frau Dr. Rauth, Kreisvorsitzenden Elisabeth Tischer und Schatzmeister Detlev Knop (v.l.n.r.).

tigten die Ordnungsmäßigkeit der Kassenführung. Da sie nicht erneut zur Wiederwahl antreten konnten, wurden mit Jörg Howind und Hans Ackermann zwei neue Kassenprüfer gewählt.

Mit der Leiterin des Veterinäramtes des Landkreises Holzminden, Frau Dr. Rauth, entstand eine engagierte Diskussion zur zukünftigen Kennzeichnung von allergenen Stoffen in angebotenen Speisen. Rainer Balke unterstrich, dass der DEHOGA Bundesverband nach wie vor dafür plädiere, das Schriftformerfordernis für solche Informationen über die sogenannte Klad-denlösung erfüllen zu dürfen.

Schatzmeister Knop wies auf die geplante Kreisverbandsausfahrt in der Zeit vom 29. September bis zum 1. Oktober 2014 nach Berlin hin. Eine Ankündigung werde in Kürze an die Mitglieder herausgesandt. ◀

DEHOGA Kreisverband Hildesheim-Land bestätigt Vorstand

Kalkulation in der Gastronomie als wichtiges Thema

Am traditionellen freien Montag der Gastronomie trafen sich kürzlich rund 30 Gastronomen im Hotel Grüner Wald in Alfeld-Warzen zu ihrer Jahreshauptversammlung. In diesem Jahr konnte der erste Vorsitzende Christian Peine nicht nur Mitglieder zur Jahreshauptversammlung begrüßen, sondern auch Nichtmitglieder, die sich die Vorteile einer Mitgliedschaft an diesem Tag näher bringen lassen wollten. „Wir hoffen, dass Sie den Weg zu uns finden“, so Christian Peine. „Viele Mitglieder sind wichtig, um sich Gehör bei politischen Parteien zu verschaffen.“



Vorsitzender Christian Peine bedankt sich bei Rainer Benk, der zur „Kalkulation in der Gastronomie“ referierte.



Der Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Hildesheim-Land wurde im Amt bestätigt.

In seinem Jahresbericht zeigte Christian Peine die rückgängige Umsatzentwicklung auf. Das Beherbergungsgewerbe musste einen Rückgang von 5,5 Prozent und die Gastronomie einen Rückgang von 0,9 Prozent hinnehmen. Zwar handelt es sich um niedersachsenweite Zahlen; die Region ist aber ebenfalls betroffen. Auch die Aktivitäten des vergangenen Jahres waren Thema auf der Jahreshauptversammlung: Die Grünkohl-Wanderung im Januar, der hervorragend organisierte Ball im März sowie das Sommerfest in Gerzen. Die Mitglieder bedankten sich beim Vorsitzenden für seine gute Arbeit, indem sie nicht nur ihn, sondern gleich den gesamten Vorstand wiederwählten.

Die aktuellen Themen aus der Geschäftsstelle präsentierte Geschäftsführerin Renate Mitulla. Hier ging es neben

der Rahmenvereinbarung mit Sky um die Themen GEMA-Vergütung, Tarifverträge und Qualitätsinitiative für Berufsausbildung.

Hauptthema war das Kurzreferat „Kalkulation in der Gastronomie – wie wird mein Betrieb überlebensfähig?“ mit dem Referenten Rainer Benk von der Beratungsmanufaktur aus Rahden. Hier konnten sich die Gastronomen davon überzeugen, wie wichtig es ist, seine Preise so zu kalkulieren, dass Erträge erwirtschaftet werden. Denn ohne Erträge ist es nicht möglich, Investitionen zu tätigen und den Betrieb auf dem neuesten Stand zu halten. Da das Kurzreferat natürlich nicht alle Aspekte berücksichtigen konnte, wurde spontan beschlossen, über den Bezirksverband das Thema Kalkulation als ganztägiges Seminar noch einmal für alle Mitglieder anzubieten. ◀

DEHOGA-Bezirksvorstand tagte im Sachsenross

Am 31. März 2014 nutzte der Vorstand des DEHOGA-Bezirksverbandes Hildesheim die Vorstandssitzung dazu, dem Hotel-Restaurant Sachsenross das Sterneschild der Deutschen Hotelklassifizierung zu übergeben. Auf der Vorstandssitzung selbst wurden aktuelle Themen besprochen. Im Vordergrund stand die Vorbereitung der Delegiertenversammlung am 28. April 2014.

Mit der neuesten Technik ausgestattet, hat sich der Vorstand spontan dazu entschlossen, die Delegiertenversammlung ebenfalls im Sachsenross durchzuführen und sich von dem innovativen Geist des Hauses inspirieren zu lassen. Auf der Tagesordnung der Delegiertenversammlung standen die Berichte der Kreisvorsitzenden im Vordergrund, aber auch die Mitgliederentwicklung und die Werbebe-

mühungen für Neumitglieder. „Jeder ist aufgerufen, Kollegen, die noch nicht im Verband sind, von der Wichtigkeit zu überzeugen und auch die persönlichen Vorteile einer Mitgliedschaft herauszustellen“, so Renate Mitulla, Geschäftsführerin. Weitere Tagesordnungspunkte waren die Wahl zum Vorsitz des Bezirksverbandes sowie aktuelles aus der Verbandsarbeit. ◀

BEZIRKSVERBAND
BRAUNSCHWEIG-HARZGeschäftsführer
Mark Alexander KrackJasperallee 7
38102 BraunschweigTel. 0531-4 35 03
Fax 0531-419 78

Email: info@dehoga-braunschweig-harz.de



HolidayCheck Top Hotel 2014

Haus am Hochwald in Goslar mit 10 weiteren Hotels in Niedersachsen ausgezeichnet

Um die beliebtesten Hotels ausfindig zu machen, vergibt HolidayCheck jährlich eine Auszeichnung in sechs Kategorien. Mit über 980.000 Bewertungen aus dem Jahr 2013 zeichnet HolidayCheck nun die Gewinner der beliebtesten Hotels aus.

Die Top Hotels in Niedersachsen sind: Pension Strandkorb (Norddeich), Hotel Jagdhaus Eiden (Bad Zwischenahn), Aparthotel Duhner Strandgut (Cuxhaven), Pension Engelmann (Neuharlingersiel), Revita Das Verwöhnhotel (Bad Lauterberg), Familotel Landhaus Averbek (Bergen), Romantischer Winkel SPA & Wellness Resort (Bad Sachsa), Hermes Hotel (Oldenburg), Villa Strandläufer (Norden-Norddeich), Hotel Haus am Hochwald (Goslar-Hahnenklee), Strandhotel Duhnen /Aparthotel Kamp (Cuxhaven).



Neben dem Preis „Nr. 1 des Landes“, die Urlauber für 41 beliebte Reiseziele wählten, konnten auch Hotels in der Kategorie Paare, Familien, Badeurlaub, Städtetrips und Wellnessurlaub nominiert werden. In Deutschland setzten sich insgesamt 110 Hotels mit dem Titel HolidayCheck Top Hotel durch – davon 11 in Niedersachsen.

Seit 3 Jahren in Folge als Top Hotel von HolidayCheck ausgezeichnet: Das Haus am Hochwald aus Goslar-Hahnenklee.

Die Richtlinien sind streng: Ein Hotel muss mindestens 40 Bewertungen bekommen haben und von mindestens 90 Prozent seiner Gäste weiterempfohlen worden sein. Eine weitere Voraussetzung sind die „Sonnen“, die Besucher für Service, Sauberkeit oder Lage in der Punktzahl 1 bis 6 vergeben. Wer die Hürde schaffen will, benötigt mindestens fünf davon. ◀



Steigenberger Parkhotel Braunschweig

Titel Top Hotel Opening 2013 nur knapp verpasst

Zum dritten Mal kürte Top hotel kürzlich mit dem Top Hotel Opening 2013 Award die bedeutendsten Neueröffnungen und Newcomer in den Kategorien First Class, Leisure, Budget und Exceptional auf dem deutschen Hotelmarkt.

16 Hotels wurden von der Top hotel-Redaktion unter rund 120 möglichen Kandidaten nominiert. In der Kategorie First Class/Business waren zwei weitere Hotels neben dem Steigenberger Parkhotel Braunschweig und dem Steigenberger Hotel Bremen nominiert. Über die Sieger entschied schließlich am Ende des Abends eine hochkarätig besetzte Jury, deren Mitglieder die Neuzugänge nach verschie-

denen Kriterien beurteilten. Letztlich überzeugte das Wyndham Grand Berlin Potsdamer Platz mit einem stattlichen Investitionsvolumen von 60 Millionen Euro, einem nachhaltigen Gesamtkonzept und 256 Zimmern mit außergewöhnlicher Architektur und war damit seinen Mitbewerbern eine Nasenspitze voraus.

Trotz der Tatsache, dass es nur einen Gewinner geben konnte, gab es keine langen Gesichter. Joost Smeulders, Hoteldirektor des Steigenberger Parkhotels Braunschweig, berichtet euphorisch: „Alle Newcomer dürfen sich bereits ausgezeichnet fühlen – wir hätten natürlich gerne den Preis in unsere Region geholt. Der

Stolz gegenüber meinem Team und der erfolgreichen Eröffnung überwiegt dennoch und wir freuen uns mit unserem Hotel unter den Top Hotel Opening 2013 gelandet zu sein.“ ◀



Joost Smeulders (Hoteldirektor Steigenberger Parkhotel Braunschweig) und Alexandra Bensky (Verkaufs- und Marketingdirektorin).

Michael Klutt ist Vorsitzender

DEHOGA Kreisverband Harz

Anlässlich der Mitgliederversammlung im DEHOGA Kreisverband Harz wurde Michael Klutt aus Herzberg, Vorsitzender der Vereinigung Harzer Köche von 1948 e.V., einstimmig als neuer Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Harz gewählt.

Michael Klutt folgt in dieser Position seinem Berufskollegen Wilhelm Robben, der das Ehrenamt als Vorsitzender des DE-

HOGA Kreisverbandes Harz aus persönlichen Gründen vor Ablauf seiner Amtszeit zur Verfügung gestellt hatte.

Stellvertretende Vorsitzende sind Thomas Pfeifer (Landhotel Alte Aue, Altenau) und Axel Bender (Walpurgishof, Goslar-Hahnenklee). Ferner wurde Jörg Steinhäuser, Direktor des Torfhaus Harzresort in Altenau, in den Kreisverbandsvorstand

kooptiert. Axel Bender und Marlies Konzack (Hotel Berliner Bär, Bad Harzburg) wurden für zehnjährige Mitgliedschaft geehrt. ◀



Der Vorstand (v.l.n.r.) Geschäftsführer Mark Alexander Krack, bisheriger Vorsitzender Wilhelm Robben, stellvertr. Vorsitzender Axel Bender, neuer Vorsitzender Michael Klutt, stellvertr. Vorsitzender und Bezirksvorstandsvorsitzender Thomas Pfeifer.

1-2-3..FLIEGENFREI
auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.
Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.



Hilft auch gegen Stechmücken
Das geruchlose Spray ist für Menschen völlig ungefährlich. Ein Gezielt deckt bis 80 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

Auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager

Rüde 78247 Hitzingen
Tel: 07731-924960
Fax: 07731-924976
info@ruede.info

8 Tage kostenlos zur Probe
Verkäufer für verschiedene Gebiete gesucht

Biergartenbestuhlung
– Hersteller/Direktimporteureur –
30 % unter Großhandelspreis
Alles 1a Brauereiqualität!



Biergartengarnitur „Modell Brauerei“ 1a-Brauereiqualität
Gestell Flächeseisen verzinkt, Hartholz, holzlattiert
Garnitur: (1 Tisch 120x70 cm oder rund 90 cm + 4 Stühle) **à 299,- €**



Garnitur „Oberramgau“ Kiefernholz witterfest Offenporig
lasiert 35mm stark (1 Tisch – 2 Bänke)
Länge 200cm **379,00 €**
Länge 150cm **339,00 €**
Länge 120cm **299,00 €**



Garnitur Baden Baden Gestell Flächeseisen, pulverbesch. grün, Hartholz, holzlattiert Robinie
(1 x Tisch 110x70 cm oder rund 100 cm + 4 Stühle ohne Armlehne) **à 369,- €**

Preise zzgl. MwSt. und Lieferung
Fa. Kunibert
D-35305 Grünberg
Tel. 06401/3813, E-Mail: info@kunibert.com
www.biergartengarnituren.de



Flammkuchen aus Leidenschaft.

Wir danken für Ihren Besuch auf unserem INTERNORGA Messestand

TARTE GOURMET
76846 Hauenstein
Tel: 06392.923270
www.flammkuchen.de

Azubi-Werbung auf der Messe

DEHOGA präsentierte sich auf Bona Salzgitter

Der DEHOGA Kreisverband Salzgitter war gemeinsam mit dem Hotel Ratskeller aus Salzgitter-Bad in Sachen Azubi-Werbung aktiv: Auf der Bona Salzgitter, der größten regionalen Ausbildungsmesse mit 80 Ausstellern und 2.000 Besuchern, präsentierten sich DEHOGA und Hotel mit einem gemeinsamen Infostand.

Zahlreiche Schulklassen besuchten die Messe. Die Schüler und am zweiten Tag auch deren Eltern informierten sich auch über die gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Zahlreiche Fragen rund um Ausbildung, Weiterbildung und Aufstiegschancen wurden beantwortet. Die von

den Köchen des Ratskellers gefertigten Canapés und die Schautische der Restaurantfachleute zogen viele Besucher an den

Stand des DEHOGA, unter ihnen auch der Oberbürgermeister der Stadt Salzgitter, Frank Klingebiel. ◀



DEHOGA Salzgitter und Hotel Ratskeller informierten über die Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe.

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Geschäftsführer RA
Heinz-Georg Frieling

Parkstr. 7
21337 Lüneburg

Tel. 04131-8 28 24
Fax 04131-8 34 16

Email: ehv-Lueneburg@einzelhandel.de



Foto: Glasow

Mit den Zeugnissen in der Hand steht den Absolventen der gastgewerblichen Berufe nunmehr die Welt offen.

Nach Freisprechung in der Scheune hinaus ins Berufsleben

21 Auszubildenden im Gastgewerbe steht die Welt offen

Die Winterprüfung an den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn haben 21 Absolventen mit Erfolg bestanden. Die Abschlusszeugnisse gab es während einer Feierstunde in der Scheune des Hotels Deutsches Haus in Gifhorn. Hier konnte der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Henning Steg, neben den erschienenen neuen Fachkräften in den gastgewerblichen Berufen auch deren Eltern, Ausbilder, Mitglieder der Prüfungsausschüsse und Lehrer der BBS I aus Gifhorn sowie Heiko Sturm vom DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt begrüßen.

Sein besonderer Gruß galt dem stellvertretenden Leiter der IHK-Geschäftsstelle Wolfsburg, Rainer Knoppe. „Für die Auszubildenden, die nunmehr in das aktive Berufsleben wechseln, ist das Lernen natürlich nicht beendet, denn erst durch Weiterbildung und Berufserfahrung entwickeln sich die künftigen Köche, Hotel- und Restaurantfachleute sowie Fachkräfte der Systemgastronomie zu Spezialisten in den verschiedenen Berufszweigen“, so Steg, der den Absolventen für die Zukunft alles Gute und viel Erfolg wünschte! Für die Industrie- und Handelskammer sprach Rainer Knoppe die Glückwünsche aus. „Nach drei harten Lehrjahren auf dem Weg in eine berufliche Zukunft ist nur ein Etappenziel erreicht. Nun liegt es an Ihnen, was Sie aus Ihrem erlernten Beruf machen“, so Knoppe.

Studiendirektorin Elisabeth Bebnowski ließ die drei Berufsschuljahre in gewohnt launigen aber auch nachdenklichen Worten noch einmal Revue passieren. Alles in allem sei auch dieser Jahrgang ohne große Probleme über die Runden gekommen, so Bebnowski. ◀



Führungswechsel im DEHOGA Bezirk Lüneburg

Frank Lehmann übernimmt Vorsitz von Rudolf Meyer



Der scheidende Vorsitzende Rudolf Meyer mit seinem Nachfolger Frank Lehmann.

Nach 13 Jahren als ehrenamtlicher Vorsitzender des DEHOGA-Bezirksverbandes Lüneburg gibt Rudolf Meyer aus Walsrode sein Amt in jüngere Hände ab. Auf der Frühjahrstagung des Bezirksverbandes Lüneburg wählten die Delegierten einstimmig Frank Lehmann (Elbterrassen, Hitzacker) zum neuen 1. Vorsitzenden. In Anerkennung seiner Verdienste ernannten die Delegierten Rudolf Meyer zu ihrem Ehrenvorsitzenden.

Neuer Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten wurde Oliver Kompalla (Land-

gut-Hotel Heiner Meyer, Wahrenholz). Der Vorsitzende des Kreisverbandes Uelzen, Michael Schwarz (Parkhotel Bad Bevensen), wurde zum neuen Schatzmeister gewählt.

Anlässlich der Sitzung berichtete der Präsident des DEHOGA Niedersachsen, Hermann Kröger, über aktuelle Themen und Probleme der Branche. Mindestlohn, Fachkräftemangel, Bierpreiserhöhung und Absprachen der Brauereien waren ebenso Thema wie der Kampf um den reduzierten Mehrwertsteuersatz für die

Gastronomie. Denn niemand versteht, warum das belegte Brötchen beim Bäcker oder die Frikadelle beim Metzger mit dem Niedrigsteuersatz belegt sind, während für den Genuss der gleichen Speisen im Café, Bistro oder Restaurant die volle Mehrwertsteuer fällig wird.

Die Geschäftsführerin des DEHOGA Landesverbandes, Renate Mitulla, berichtete über die neuen GEMA-Tarife und die sich daraus ergebenden Änderungen.

Als Referent war Martin Exner, stellvertretender Hauptgeschäftsführer der Industrie- und Handelskammer Lüneburg-Wolfsburg, geladen. Dieser stellte die neue IHK-Zukunftsinitiative „hierjetztmorgen“ vor. Nur eine attraktive Region kann Fachkräfte langfristig binden. Welche Konzepte dafür nötig sind, soll die Initiative herausfinden. Die IHK-Zukunftsinitiative soll sich im Auftrag der IHK-Vollversammlung den Auswirkungen des demografischen Wandels strategisch mit ganz konkreten Projekten stellen. ◀

Der neue Vorstand des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg (v.l.n.r.): Michael Schwarz (Parkhotel, Bad Bevensen), Frank Lehmann (Elbterrassen, Hitzacker), Heinz Beier (Best Western, Hodenhagen), Heinz-Georg Frieling (Geschäftsführer DEHOGA Bezirksverband Lüneburg), Oliver Kompalla (Landgut-Hotel Heiner Meyer, Wahrenholz).



Klassifizierte Betriebe im Bezirk Lüneburg Januar-März 2014

- **4 Sterne Superior**
 - Romantik Hotel Bergström, Lüneburg
- **4 Sterne**
 - La Vital Sport- u. Wellness-Hotel, Wesendorf
- **3 Sterne Superior**
 - Ringhotel Bertram, Schwarmstedt
- **3 Sterne**
 - Hotel am Bernsteinsee, Sassenburg
 - Landgasthof Rieger, Dangenstorf
- **3 Sterne Garni**
 - Hotel Heide-Paradies, Soltau

Lifestyle-Marketing in der Lüneburger Heide

DEHOGA Kreisverband Celle tagte

Zur Jahreshauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Celle konnte der Vorsitzende Benno Eisermann zahlreiche Mitglieder begrüßen. In seinem Vortrag ging er auf wesentliche Branchenthemen ein. Die andauernde Mehrwertsteuerproblematik gehörte genauso dazu wie der Fachkräfte- und Azubi-Mangel. In Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung Celle hat eine Veranstaltung zur Alkohol-Prävention stattgefunden.

Für die Fachgruppe Gaststätten erklärte der Vorsitzende Volker Hubach aus Eversen, dass die Stadt Bergen eine zehnprozentige Vergnügungssteuer bei Veranstaltungen erheben will. Für die Fachgruppe Hotels referierte Silke Hagelstein über aktuelle Übernachtungszahlen in der Lüneburger Heide. Die Vorsitzenden der Fachgruppe berufliche Bildung Kai Duda und Roger Burkowski berichteten über die Zusammenarbeit mit der Agentur für Arbeit, die Aktion „Speed Dating“ sowie weitere geplante Aktionen, um die Berufe des Gastgewerbes interessanter und öffentli-



Benno Eisermann (r.) mit einigen Geehrten (v.l.): Heinrich Ahrens (30 Jahre), Hans-Heinrich Helms (25 Jahre) und Wilhelm Hartmann (40 Jahre).

cher zu gestalten. Zahlreiche Mitglieder sind für 25, 30 und 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA geehrt worden.

Ulrich von dem Bruch, Geschäftsführer der Lüneburger Heide GmbH, referierte über neue Perspektiven für den Heidetourismus. Die Lüneburger Heide konnte sich im vergangenen Jahr über mehr Urlauber freuen, wobei die Südheide (plus 4,9 Prozent) sogar besser als die gesamte Heide

(Plus 0,5 Prozent) lag. In Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsinstitut GfK wurde das „Lifestyle-Marketing“ entwickelt, das sich an den Lebensstilen der Menschen orientiert. Es wurden für die Lüneburger Heide acht Lifestyle-Typen identifiziert. Die Ergebnisse wird die Lüneburger Heide GmbH in einem „brandbook“ zusammenfassen und den Betrieben zukommen lassen. Ferner werden auch Beratungstermine angeboten. ◀

Aushängeschild für die Celler Gastronomie

50 Jahre DEHOGA für Dieter Heine

Im Rahmen einer kleinen Feierstunde wurde jetzt Dieter Heine, Seniorchef des Hotels Celler Tor in Celle-Groß Hehlen und engagiertes DEHOGA-Mitglied, für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA geehrt.

„Ein Aushängeschild für die Celler Gastronomie“ – Dieser Satz kam jedem Grußredner über die Lippen, ob Celles DEHOGA-Chef Benno Eisermann, Hermann Kröger, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, Dr. Susanne Schmitt als erste

Stadträtin, Rudolf Meyer als Vertreter der IHK oder eben der Oberbürgermeister Dirk-Ulrich Mende. Mende hob in seinem Grußwort hervor, dass in Heines Zeit 360 Auszubildende das Hotel durchlaufen haben. Heine korrigierte die Zahl auf über 400, aber beide haben Recht: 360 hatten nachweislich die Ausbildung bis zum Schluss durchlaufen. Und wenn sie diese abgeschlossen hatten, dann folgten nicht selten Auszeichnungen als Jugendmeister und ähnlichem. Heine hatte das Celler Tor

2008 an seine Tochter Susanne Ostler und Ehemann Josef übergeben. Er freue sich, dass sie sich mit dem gleichen Eifer um den Hotelnachwuchs kümmerten.

50 Jahre sind sicher ein Grund, zurückzublicken, aber für Dieter Heine auch immer, nach vorne zu schauen – und das immer mit einem Lächeln im Gesicht. Auch wenn er an das bevorstehende Fest zum Jubiläum denkt: Alle 400 Auszubildenden, viele inzwischen selbst im Rentenalter, werden dazu im Sommer eingeladen. Für Susanne Schmitt ist klar: „Dieter Heine macht das Celler Tor, um andere glücklich zu machen.“ ◀

Celles Oberbürgermeister Dirk-Ulrich Mende (v.l.), Elisabeth Heine, DEHOGA-Präsident Hermann Kröger, Dieter Heine und DEHOGA-Kreisvorsitzender Benno Eisermann.



DEHOGA-Frühlingsball in Celle

Ross Antony sorgt für Stimmung



Rund 270 Gäste feierten im Hotel Celler Tor „eine neue Liebe“. Ross Antony, Ex-Brosis-Sänger und Dschungelcamp-König, präsentierte sich in Celle als Schlagerstar zum Anfassen.

Gut gelaunt animierte er die Gäste zum Tanz in die Nacht. Der gebürtige Engländer hatte dabei leichtes Spiel, denn „Deep Passion“ stand ihm musikalisch in nichts nach und unterhielt das Publikum vor und nach der Show. Dabei begleiteten sie den

DEHOGA-Kreisvorsitzender Benno Eisermann mit Schlagerstar Ross Antony.

internationalen Star so professionell, dass das Publikum ganz besonders hinhören musste: Singt Ross oder Paul Koterwa, Keyboarder und Sänger der Band? Umrahmt wurde der Abend von einem Vier-Gänge-Menü und einer Tombola im Wert von rund 5000 Euro, darunter als Hauptpreis eine Image-Film-Produktion von Fehlhaber Medien.

Immer wieder suchte Ross Antony am Abend die Nähe zum Publikum, setzte sich an die Tische, wartete geduldig, bis diverse Auslöser an Digitalkameras endlich auslösten und gab fleißig Autogramme.

Nicht so entspannt war der „Security-Tross“ des Schlager-

Barden, die vereinzelt nervös und ruppig reagierten, obwohl unter den Gästen absolute Entspannung und Ausgelassenheit herrschte. Dennoch: Nicht nur DEHOGA-Chef Benno Eisermann und Geschäftsführerin Claudia Perchner waren mehr als zufrieden und genossen die wie immer gute Stimmung und Ausgelassenheit unter den Kolleginnen und Kollegen. ◀



Ausgelassen feierten die Celler DEHOGA-Mitglieder beim Frühlingsball.

In Celle gehen die Lichter noch lange nicht aus!

Landkreis Celle im touristischen Aufwind – aber zu wenig Gastronomie

Auf Anregung des DEHOGA hat im März ein Gespräch mit Vertretern von DEHOGA, Landkreis und Tourismus zum Gaststättensterben auf dem Lande stattgefunden. Das Treffen unter dem Vorsitz von Gastgeber und Landrat Klaus Wiswe stand ganz im Zeichen des Tourismus. Schnell war man sich einig, dass der Landkreis Celle nicht nur ein Landkreis für Agrar- und Industrieproduktionen ist, sondern auch touristisch sehr stark frequentiert wird. Dies bestätigen rund 625.500 Übernachtungen (+4,9 Prozent) im Landkreis Celle.

Leider sind auch in den letzten fünf Jahren zehn Prozent der gastgewerblichen Betriebe im Landkreis Celle verschwunden. Herrmann Kröger, Präsident des DE-

HOGA Niedersachsen, bemerkte, dass das „Gaststättensterben auf dem flachen Lande“ in ganz Niedersachsen zu verzeichnen sei und dem entgegengewirkt werden müsse. Schwarzgastronomie war ein wichtiger Punkt in der Diskussion. Oft wundern sich die Dorfbewohner über mangelnde Gastronomie. Auf der anderen Seite führen sie ihre Feierlichkeiten im Dorfgemeinschaftshaus durch und nehmen so den Gastwirten die Chance, wirtschaftlich zu arbeiten. Erhebungen haben ergeben, dass die Gastronomie ohne Schwarzgastronomie auf dem flachen Land 50 Prozent mehr Umsatz machen könnte.

Benno Eisermann, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Celle und der

Fachgruppe Gaststätten des DEHOGA Niedersachsen, ist landesweit mit dieser Problematik beschäftigt und gibt in Referaten oft das Beispiel der Stadt Bergen an: In Bergen darf die Gastronomie ausschließlich von konzessionierten Fachbetrieben bewirtschaftet werden. Klaus Wiswe wies darauf hin, dass der Einfluss eines Landrates begrenzt ist und jede Kommune etwaige Auflagen für sich selber entscheidet. Benno Eisermann wird Kontakt mit den DEHOGA Mitgliedsbetrieben aufnehmen und darum bitten, dass möglichst ein gastronomischer Betrieb mit dem Fahrrad in annehmbarer Zeit zu erreichen ist. Bei Ruhetagen soll auf einen gastronomischen Betrieb in der Nähe hingewiesen werden, welcher geöffnet hat. ◀

Austausch zum Gaststättensterben in Celle: (vorne v.l.) DEHOGA-Präsident Hermann Kröger, Landrat Klaus Wiswe, DEHOGA-Kreisvorsitzender Benno Eisermann, (hinten v.l.) Wirtschaftsförderer Daniel Eckardt, Heinz Beier vom DEHOGA Bezirksverband Lüneburg, Kreisrat Gerd Höhl, DEHOGA-Schatzmeister Carsten Dickow und Touristiker Elmar Best.



DEHOGA Kreisverband Gifhorn

Fusion mit Wolfsburg-Helmstedt noch nicht vom Tisch

Auf der Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn wurde eine Fusion mit dem Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt zwar weiterhin auf Eis gelegt, ist aber noch nicht vom Tisch, wie DEHOGA-Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich bestätigte. Am 1. Januar 2014 zählte der Gifhorer Berufsverband nur noch 99 Mitglieder, während der Nachbar-Kreisverband 107 Mitglieder im Bestand hatte. Ein Zusammenschluss würde eine bessere Stellung gegenüber Politik und Verwaltung bedeuten. Einziger Hinderungsgrund: Beide Kreisverbände sind in verschiedenen Bezirksverbänden angesiedelt.

Der Vorsitzende Henning Steg konnte auch den Landtagsabgeordneten Horst Schiessgeries, Bürgermeister Ottmar Bartels, Elisabeth Bebnowski von der BBS I Gifhorn und Teamleiter Thomas Steinborn vom Jobcenter Gifhorn begrüßen. Die Landratskandidaten Dr. Andreas Ebel und Thomas Muth stellten sich vor und berichteten über ihre Ansichten zur zukünftigen gemeinsamen Weiterentwicklung des Tourismus im Landkreis Gifhorn.

Vorsitzender Armin Schega-Emmerich hob in seinem Jahresbericht eine 2,5 prozentige Steigerung bei den Hotelübernach-

tungen 2013 hervor. Die gute Auslastung sei auch auf das benachbarte VW-Werk zurückzuführen. Mit großer Sorge betrachtete er allerdings das schlechende Kneipensterben auf dem Lande.

Schwarzgastronomie, Dorfgemeinschaftshäuser und bezuschussten Vereinsheime als verloren bezeichnete. Mit der Frage: „Brauchen wir für Hoteliers und Gastwirte zukünftig Seminare für Steuerrecht, Jura, Chemie und Architektur?“ kritisierte Schega-Emmerich die ständig zunehmenden Auflagen für die Betriebe.



Gäste und Referenten der DEHOGA-Jahreshauptversammlung v.l.n.r. Wolfgang Strijewski, Dr. Mario Ruppert, Armin Schega-Emmerich, Claus Schwirtlich und Renate Mitulla.

„Manche Gaststätten haben sich zur Bedarfsgastronomie entwickelt und nur noch an bestimmten Tagen geöffnet“, so der Vorsitzende, der den Kampf gegen die

Höhepunkt der Versammlung waren die Vorträge von Dr. Mario Ruppert, Leiter des Veterinäramtes im Landkreis Gifhorn, und Geschäftsführerin Renate Mitulla vom DEHOGA Niedersachsen. Während sich Dr. Ruppert mit dem Lebensmittelüberwachungsrecht auseinandersetzte und die neue Lebensmittelinformations-Verordnung auf europäischer Ebene ankündigte, gab Renate Mitulla die Ergebnisse der Verhandlungen mit der GEMA, Bezahl-Sender Sky und der Künstlersozialkasse bekannt. Wertvolle Tipps, die sich teilweise auch finanziell positiv auf die Kassen der Gastronomen auswirken. ◀

Ein Blick in die sehr gut besuchte Versammlung im Landgasthaus Leyer in Tiddische.

Fotos: Glasow



Neuer Sternenglanz für Hotel am Bernsteinsee

Die Hotelklassifizierung durch den DEHOGA gilt längst als bindende Empfehlung für Gäste, die sich für eine Unterkunft in einem Sternehotel interessieren. Und so ist auch das Hotel am Bernsteinsee in Stüde den Weg gegangen, um nach außen ein sichtbares Zeichen für die Qualität des Hauses zu setzen.

Ein Bewertungsteam des DEHOGA Niedersachsen kam daraufhin an diesen in seiner Art einmaligen Ort und nahm das Hotel sowie das gesamte touristische Angebot unter die Lupe. Die 270 Bewertungskriterien sind für jedermann transparent und nachvollziehbar. Beurteilt wurden zum Beispiel die Zimmergröße und -einrichtung, der Gebäudezustand, das Serviceangebot, der Schlaf- und Sanitärkomfort, das Speisen- und Getränkeangebot, die Freizeit- und Tagungsbereiche sowie die technische Ausstattung.

Der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich und Kreisgeschäftsführer Albert Harder überreichten Hoteldirektor Henning Förster und Geschäftsführer Holger Junk von der Bernsteinsee Club GmbH kürzlich die 3-Sterne-Plakette und die Urkunde des DEHOGA. „Diese Hotelklassifizierung, die für die nächsten drei Jahre gilt, haben im

Landkreis Gifhorn nur eine Handvoll Betriebe“, teilte Geschäftsführer Albert Harder aus Hankensbüttel mit.

„Wir freuen uns, dass ein weiteres Hotel aus unserem Verbandsgebiet den Weg der Klassifizierung durchlaufen hat und sprechen allen, die daran beteiligt waren, unsere besten Glückwünsche sowie Dank und Anerkennung aus“, so Schega-Emmerich. Dafür bedankte sich Hoteldirektor Henning Förster ganz besonders, denn die Sterne werden schließlich nicht jedem Betrieb nachgeworfen. „Von qualifizierten Fachleuten begutachtet, haben wir die erforderliche Punktzahl für die drei Sterne überschritten und freuen uns, den Gästen unseres Hauses einen hohen Komfort bieten zu können. Das 60-Betten-Hotel am Bernsteinsee hat sich längst einen Namen als Geheimtipp erworben. In der Woche wird es überwiegend als Tagungsort genutzt, am Wochenende als Ferien- und Freizeithotel!“ ◀

Drei Sterne für das Hotel am Bernsteinsee, v.l.n.r. DEHOGA-Kreisgeschäftsführer Albert Harder, Holger Junk von der Bernsteinsee Club GmbH, Hoteldirektor Henning Förster und DEHOGA-Vorsitzender Armin Schega-Emmerich.

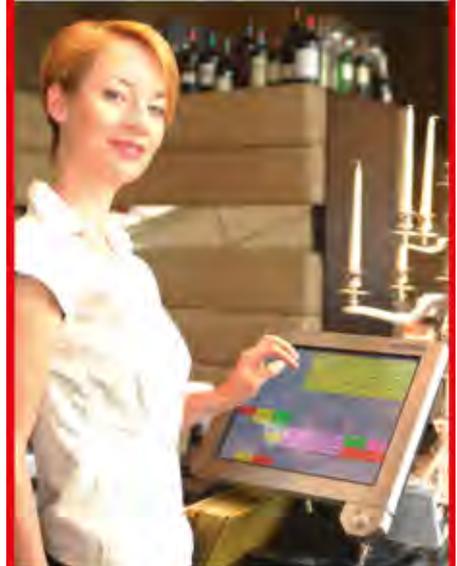
Fotos: Glasow



0% FINANZIERUNG

20 MONATE

So einfach kommt Ihre Wunschkasse mit Kamphenkel ins Haus.
(Angebot gültig bis 15. Juni 2014)



Kamphenkel

KASSENSYSTEME

Beratung • Verkauf • Leasing • Vermietung • Reparaturen aller Hersteller
Registrierkassen • POS-Systeme
Netzwerktechnik

Standort Braunschweig
Rheingoldstraße 25, 38112 Braunschweig
Tel.: 0531 / 30 36 95

Standort Hannover
Alter Flughafen 22, 30179 Hannover
Tel.: 0511 / 35 73 8730

Tag & Nacht Service
Telefon 0171/888 13 20

Starke Partner

PC-CASH

CASIO

VECTRON

www.kamphenkel.net

Gastronomen schließen sich zusammen

Fusionierter DEHOGA Heidekreis spricht jetzt mit einer Stimme

In einer gemeinsamen Sitzung haben sich die Kreisverbände des DEHOGA aus dem Nord- und Südkreis kürzlich zum Kreisverband Heidekreis zusammenschlossen und einen gemeinsamen Vorstand gewählt. 1. Vorsitzender ist Heinz Beier (Best Western Domicil Hotel Hohenhagen). Ihm stehen als Vorsitzende Nordkreis Margarete Baum (Kiek In Hotel Hartmann in Wietendorf) und als Vorsitzende Südkreis Andrea Backsmann (Ringhotel Bertram in Schwarmstedt) zur Seite. Der Vorstand bestellte Gabriele Reins (Residenza Hotel Grenadier in Munster) zur Geschäftsführerin.

Als Grund für den Zusammenschluss der beiden Arbeitgeberverbände nannte Beier den Mitgliederschwund in den vergangenen Jahren um etwa 20 Prozent. Der DEHOGA könne zwar Schilder an die Türen hängen, welche Gaststätte wann geöffnet ist, meinte Beier.



Der neue Vorstand (von links): Andreas Klotz, Michel Tueini, Udo Fuhrhop, Gabriele Reins, Heinz Beier, Andrea Backsmann, Henrick von Hörsten, Nadine Masu, Michael Sauerland, Margarete Baum, Henning Cohrs, und Markus Meyer.

Er brauche jedoch die Hilfe der Politik, den Niedergang für Gaststätten durch Dorfgemeinschaftshäuser mit Zapfanlagen zu verhindern. Es gehe nicht an, dass Unterkünfte in Bauernhöfen bezuschusst würden, forderte Beier. Auch unterschiedliche Mehrwertsteuersätze auf Speisen in Gaststätten, Bäckereien oder Imbissen in Supermärkten seien ein anzusprechendes Thema.

Die weiteren Mitglieder des Vorstandes: Schatzmeister Tanja Ehlers (Zur

Wassermühle in Lünzen), Vorsitzender Sparte Hotel Udo Fuhrhop (Forellenhof in Hünzingen), Vorsitzende Sparte Gaststätten Andreas Klotz (Seeterrasse in Bispingen), sowie Sprecher für die Presse: Michel Tueini (Hotel Park in Soltau) für IHK: Heinz Beier, für Junger DEHOGA Henrick von Hörsten (Dorfkrug Bockhorn), für Ausbildung und Schule: Nadine Masu (Vereinsheim Munster) und Michael Sauerland (Seniorenwohnpark Eckernworth Walsrode) ◀

Qualifizierte Fachkräfte fehlen

Versammlung im Kreisverband Harburg

„17 Prozent der Betriebe in Niedersachsen bilden aus. 87 Prozent schreien nach qualifizierten Fachkräften“ – von diesem Missverhältnis berichtete Renate Mitulla, Geschäftsführerin des DEHOGA im Rahmen der Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Harburg. DEHOGA-Kreisvorsitzender Christoph Prigge berichtete von um zwölf Prozentpunkte gesunkenen Bewerberzahlen 2013. Vor diesem Hintergrund habe der DEHOGA Niedersachsen mit den Industrie- und Handelskammern eine Qualitätsinitiative ins Leben gerufen. Sechs Betriebe aus dem Kreisverband machen dabei mit.

Dass die Suche nach qualifizierten Nachwuchskräften eine der größten Herausforderungen der Zukunft sei, bestätigte Landrat Joachim Bordt. „Offenbar gelingt es immer weniger, junge Menschen für diese Ausbildungsberufe zu begeistern“, so Bordt. Denn obwohl das Gastgewerbe

zahlreiche Ausbildungsberufe böte, seien die registrierten Ausbildungsverhältnisse laut IHK rückläufig. Demnach waren es 2011 noch 187, im vergangenen Jahr nur noch 135.

Joachim Bordt fand lobende Worte: „Ihre Branche ist im Landkreis bis heute eine der stärksten und stabilsten Säulen für Prosperität.“ Im Landkreis seien die Übernachtungszahlen um 0,9 Prozentpunkte auf über 675.000 Übernachtungen gesteigert worden. Mit über 5.000 Arbeitsplätzen in 130 Beherbergungs- und über 700 Gastgewerbebetrieben bringe das Gastgewerbe mehr Menschen in Lohn und Brot als viele andere Branchen.

DEHOGA-Kreisvorsitzender Christoph Prigge berichtete, dass die Umsätze in Gastgewerbe und Hotellerie leicht gestiegen seien. „Dunkle Wolken“ sieht er angesichts des angekündigten Mindestlohns

heranziehen. „Daran wird die Gastronomie zu beißen haben“, kündigte Prigge an. Er ehrte Hildegard Meyer aus Harmstorf für 40-jährige Zugehörigkeit zum DEHOGA, Klaus Bostelmann aus Tostedt für 40 Jahre und Schatzmeister Klaus Eckert für 25 Jahre. ◀



Vorsitzender Christoph Prigge ehrte Schatzmeister Klaus Eckert für 25-jährige Verbandszugehörigkeit.

Treffen von Gastfreunden: „Weißt Du noch?“

Viele waren dem Anruf ihrer einstigen Kollegin gefolgt. Karola Kullmann, von 1977 bis 1989 Restaurantfachfrau im „Bösehof“ in Bad Bederkesa fragte sich und andere bei der Trauerfeier für einen verstorbenen Kollegen: „Warum kommen wir eigentlich nur aus traurigem Anlass zusammen?“

schwer beeindruckt. Beim Auffrischen der Erinnerungen stand zwar immer wieder die Frage im Raum: „Weißt Du noch...?“, aber es war auch interessant zu erfahren, wie es danach weitergegangen ist: Einige sind aus dem Beruf geschieden und üben neue Tätigkeiten aus, andere betreiben selbst Gastwirtschaften und Hotels. Dass



Die Ehemaligen-Vollversammlung vor dem Romantik-Hotel Bösehof in Bad Bederkesa.

Um das zu ändern, hat sie hunderte von Telefonanrufen geführt, in die nähere Umgebung, in ganz Deutschland, in Österreich, der Schweiz, Italien und Holland – sogar in den USA hat sie nach den Adressen ihrer ehemaligen Kolleginnen und Kollegen gesucht, um alle, an die sie sich noch erinnern konnte, zu einer Wiedersehensfeier in die Lehr- und Arbeitsstätte von damals einladen zu können.

Mehr als 100 Zusagen hat sie bekommen und fast 90 waren dann auch in ihren Betrieben abkömmlich und sind schließlich erschienen. Der Inhaber und jetzige Seniorchef Günter Manke freute sich von Herzen, so viele seiner ehemaligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wieder in seinem Haus begrüßen zu können. Die Wiedersehensfreude war auch allen anderen anzusehen, als sie sich mit den Freunden von einst in die Arme fielen.

Dass so viele sich die Zeit genommen und auf den – bei einigen doch recht weiten – Weg gemacht haben, hatte etliche

sie ihren „alten“ Chef siezen und dieser sie duzt, empfinden sie als Ausdruck persönlicher Verbundenheit.

Ob bei den „Bösehof“-Hauscocktails zur Begrüßung, beim gemeinsamen Essen, bei der Führung durch die neu gestalteten Hotelzimmer und die HighTech-Küche – immer wieder gab es reichlich Gesprächsstoff, den einer der Teilnehmer, Hans-Heiner Köhnken, Inhaber des Nie-



BEZIRKSVERBAND STADE

Geschäftsführer
Dipl.-Kfm.
Rolf Knetemann

Bahnhofstraße 3
21682 Stade

Tel. 04141-4 76 70
Fax 04141-4 66 15

Email: kontakt@dehoga-stade.de



dersachsenhofs in Gyhum, so zusammenfasste: „Der Tag war so schön, dass ich gar nicht wieder weg wollte.“ Damit sprach er vielen anderen aus dem Herzen, die sich bei der Organisatorin des Treffens mit einem Blumenstrauß und einer Übernachtung in einer Suite des „Bösehofs“ bedankten. Einen Blumenstrauß bekam auch Inge Manke als Anerkennung für Ihre Unterstützung, und dem Chef von einst merkte man deutlich an, dass das ein großer Tag für ihn gewesen ist. In einer launigen Rede blickte er zurück auf Scherze, die seine Angestellten einst gemacht haben.

So war es der nachahmenswerten Initiative von Karola Kullmann zu verdanken, dass einstige Kolleginnen und Kollegen wieder zusammengeführt worden sind, die einen der vielseitigen Berufe des Gastgewerbes zu ihrer Existenzgrundlage gemacht haben. Beim Erinnerungsfoto vor dem Romantik Hotel Bösehof gab denn auch einer die Meinung aller wieder: „Die Lehre hier war klasse – wenn ich noch einmal vor der Wahl stehen würde, würde ich mich wieder genau so entscheiden!“ ◀

Fotos: Helmut Brömmel

Die Seniorchefs Inge und Günter Manke inmitten ihrer Ehemaligen (v.l.n.r.) Peter Dieckmann, Petra Otten, Karola Kullmann, Klaus Bensen.

Gastronom sein heißt kreativ sein

ganzen ersten Jahr konnten sie sich über einen in dieser Höhe nicht kalkulierten Zuspruch von Gästen aus der Region und auch aus Hamburg freuen.

Die Idee, den Gästen in dem mehr als 150 Jahre alten „Galerie-Holländer“ auf einer phantasievollen Speisekarte nicht nur Essen anzubieten, sondern das Erlebnis, sich aus hochwertiger Produktküche nach entsprechender Beratung am Tisch ein Wunschmenü zusammenstellen zu können, bei dem Fisch, Fleisch, Kräuter und frische Gemüse – möglichst aus biologischem, regionalem Anbau – eine große Rolle spielen, entspricht dem Wunsch der Gäste nach Besonderem. Hier zeigt ein kreativer Küchenchef, was er kann, wenn er mit verblüffenden Kombinationen regionaler und exotischer Aromen etwa Seespinnen-Tatar mit jungem Kokos, Avocado-creme, Sepia-Kracker und glasierten Bauch vom Duroc-Schwein auffährt und die Gaumen seiner Gäste erfreut.

Mit aufmerksamer Wahrnehmung der Persönlichkeit des jeweiligen Gastes wird in hoher Servicequalität ein Wohlfühl-Erlebnis vermittelt, das freilich höherpreisig ist und nicht mit dem Essengehen im Landgasthaus verwechselt werden darf. Noch vor Ende des ersten Jahres wurde das junge Unternehmen als erster Gastronom wegen seiner „innovativen Ideen, Visionen und Mut“ ausgezeichnet mit dem Gründerstar 2011 der IHK Stade.

Doch bereits im Jahr 2012 hing der Fortbestand des jungen Unternehmens am seidenen Faden. Die Este-Brücke über die Zufahrtsstraße musste saniert werden. Für manchen Gast wurde die Mühle dadurch unauffindbar, selbst gegensteuernde Werbemaßnahmen halfen kaum. Im Februar setzte ein Rohrbruch Lager, Büro und Küche unter Wasser, und im Sommer wurde das Restaurant bei zwei Einbrüchen verwüstet. Dass die richtige Versicherung die Schäden finanziell ausgeglichen hat, ermöglichte den schnellen Neubeginn. Schon im gleichen Jahr wurde auf Gäste-Empfehlung hin die Mühle im Restaurantführer „Finest Address“ unter die 20 besten Hamburger Restaurants eingereiht – als einziges, das gar nicht in Hamburg, sondern in seinem niedersäch-

sischen Umland liegt. Nach dem Umbau eines ehemaligen Lagerraums entstand im denkmalgeschützten Haus ein Kaminzimmer für 14 Personen. Im Zusammenspiel von gemütlicher Atmosphäre und einem Hauch Noblesse entstand ein stilvolles Refugium für kleine Gesellschaften.

Immer auf der Suche nach Neuem, das für diese Region typisch ist, trafen die Restaurantbesitzer auf Arndt Weßel, der im Jahr 2012 mit dem Gründerstar ausgezeichnet worden war. Er stellt in Jork im Alten Land in seiner Nordik-Spirituosen-Manufaktur edle Obstbrände, -geiste und -liköre in großer Vielfalt her und vertreibt sie unter dem Namen „Olland“, plattdeutsch für Altes Land.

Wichtig ist ihm hierbei der regionale Bezug der verarbeiteten Rohstoffe. Weil grundsätzlich Alles sein Aroma hergeben kann für einen hochprozentigen Geist, ist ihm mit Ideen von Danny Riewoldt auch sein neuestes Produkt gelungen: Nach etlichem Experimentieren und Probieren wurde aus einer historischen Sorte von Roter Beete und etlichen anderen Destillaten der Mühlen-Forono gebrannt – ein typisches regionales Produkt, das auch in den von dem Destillateurmeister angebotenen „Brennseminaren“ verkostet werden kann.

Das Gourmet-Restaurant „Die Mühle Jork“ ist nach nur zweieinhalb Jahren seines Bestehens mit 14 von 20 möglichen Punkten, also als „sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet“, und mit einer Extra-Auszeichnung für hervorragenden Service in den „Gault&Millau 2014“ aufgenommen worden. Hierauf sind die beiden kreativen Existenzgründer natürlich besonders stolz. ◀

Drei kreative Unternehmer freuen sich über den „Ollander“: Arndt Weßel, Kerstin Schulze, Danny Riewoldt (v.l.n.r.).



Die Mühle in Jork, ausflugstauglich auf dem Borsteler Elbdeich gelegen.

Weil sie nicht länger abhängig beschäftigt sind, sondern sich ihren Traum von der Selbstständigkeit verwirklichen wollten, haben Kerstin Schulze und Danny Riewoldt die Mühle in Jork zu einem schmucken Gourmet-Restaurant verwandelt, das weit über die Grenzen des Alten Landes hinaus bei Feinschmeckern zum Geheimtipp geworden ist.

Berufserfahrungen hatten die beiden Mitt-Dreißiger schon als Restaurantmanagerin und Koch in namhaften Häusern sammeln können. Damit ihr Traum umgesetzt werden konnte, haben beide ein umfassendes Unternehmenskonzept für die Existenzgründung erarbeitet, und als sich ihnen die Gelegenheit bot, die Mühle vom Landkreis Stade zu pachten, nutzten sie alle sich ihnen bietenden Möglichkeiten, um sich über Chancen und Risiken ihres Vorhabens zu informieren – auch beim DEHOGA. Dass sie sich schon in dieser Phase zur Mitgliedschaft entschlossen haben, bewerten beide als vernünftig.

Obwohl sie von den Banken der Region und bei anderen Geldgebern wenig Unterstützung fanden, waren sie nach reiflichem Abwägen überzeugt, dass ihnen der Schritt in die Selbstständigkeit gelingen müsse. Mit kleinem Team, großem Engagement und schmalem Etat für Marketing setzten sie im Januar 2011 „ihr Baby“, wie sie ihr Restaurant liebevoll nennen, in die Welt. Bald nach der Eröffnung und im

Oldenburger-Münsterland-Spargelessen 2014

DEHOGA-Kreisverbände Vechta und Cloppenburg aktiv

Spargelfreunde blicken mit großer Vorfreude in Richtung Oldenburger Münsterland. Denn hier kommt das weiße Gemüse auch in diesem Jahr wieder zu ganz besonderen Ehren: Bereits zum 19. Mal findet das beliebte Spargelessen mit Beteiligung des DEHOGA statt. Aus kleinen Anfängen heraus hat es sich zu einer etablierten Veranstaltung entwickelt, die sich großer Beliebtheit erfreut. Waren es beim Start der Aktion nur eine Handvoll Gastronomen, so sind es heute rund 40 Betriebe.

Stolz blicken die Initiatoren der Aktion (Ulrich Steinkamp aus Vechta, Adi Röhr aus Cloppenburg und der damalige Geschäftsführer des Verbunds Oldenburger Münsterland Stefan Ortmann) auf die Anfänge. „Wir haben es damals nicht für möglich gehalten, dass diese Spargelaktion vom Verbund Oldenburger Münsterland und den DEHOGA-Verbänden Vechta und Cloppenburg solch eine Erfolgsgeschichte werden würde“, so Ulrich Steinkamp.

Das Oldenburger-Münsterland-Spargelessen am 9. Mai wird das größte gastronomische Ereignis dieser Art in Deutschland sein. „Wir glauben sagen zu dürfen, dass es solch eine Aktion kein zweites Mal in ganz Deutschland gibt.“, ist sich Steinkamp sicher. Über 95.000 Gäste nahmen seit der ersten Veranstaltung 1995 an diesem gastronomischen Großereignis an der Niedersächsischen Spargelstraße teil. Über 5.000 Kilogramm feinsten Spargel werden jedes Jahr aufgetischt.

Neben dem Spargel gibt es eine große Portion an Unterhaltung sowie eine Verlosungsaktion mit Preisen im Gesamtwert von über 50.000 Euro. Eine Reihe großzügiger regionaler Sponsoren macht diese Aktion immer wieder möglich. Inzwischen hat Theresia Steinkamp sogar eigens für die Aktion ein Kochbuch herausgegeben, das zu den Gewinnen der Tombola gehört. Ausgefallene Spargelre-

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND &
BEZIRKSVERBAND WESER-EMS

Geschäftsführerin
RAin. Hildegard Kühlen

Ammerländer Heer-
straße 231
26129 Oldenburg

Tel. 0441-710 86
Fax 0441-710 87

Email: ostfriesland@dehoga-
Bezirksverband.de



zepte und nützliche Tipps rund um die Zubereitung der weißen Stangen werden darin präsentiert. ◀

www.ofengold.de

OFENGOLD Kalle-Gastroservice GmbH
 Industriestr. 13 · 25709 Marne
 Tel: 04851 / 95 05 0 · Fax: 04851 / 95 05 22
 Email: info@ofengold.de

**BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND &
BEZIRKSVERBAND WESER-EMS**

Geschäftsführerin
RAin. Hildegard Kühlen

Ammerländer Heer-
straße 231
26129 Oldenburg

Tel. 0441-710 86
Fax 0441-710 87

Email: ostfriesland@dehoga-
Bezirksverband.de



Ostfriesisches Gastgewerbe zeigt sich „verhalten positiv“ gestimmt

Hoteliers und Gastronomen trafen sich mit Gästen aus Verwaltung und Politik in Neermoor zum Frühjahrsempfang. Verhalten positiv“ blickt das Gastgewerbe in Ostfriesland auf das Jahr 2013 zurück. Bei den Gäste- und Übernachtungszahlen konnten die Hoteliers und Gastronomen ein leichtes Plus verbuchen, sagte Jürgen Garrels, Vorsitzender des Bezirksverbandes. Im festlich geschmückten Saal des Landgasthauses Oltmanns in Neermoor verbrachten die mehr als 220 Gäste aus Wirtschaft, Kultur, Politik und Verwaltung einen kurzweiligen Abend.

Die Nordseeküste ist das übernachtungsstärkste Reisegebiet in Niedersachsen, stellte der Vorsitzende in seiner Begrüßungsrede heraus. Die Ostfriesischen Inseln verzeichneten fünf Millionen Übernachtungen, das Binnenland 1,4 Millionen.

Dennoch dürfe man nicht verkennen, dass es der Mehrzahl der Betriebe nicht gut gehe. Die größten Probleme, so Garrels, seien eine falsche Geschäftspolitik, geringe Eigenkapitalquoten und fehlende Nachfolger. Doch noch gravierender sei die fortschreitende Zunahme der Dorfgemeinschaftshäuser und Vereinsheime, die besonders in der Fläche vielen

Betrieben das Überleben erschwerten oder unmöglich machten. Enttäuscht zeigte er sich von einigen großen Brauereien, die durch Absprachen die Preise für das Fassbier künstlich, auch zulasten des Gastgewerbes, hochgehalten und das in sie gesetzte Vertrauen schwer missbraucht hätten. „Seit Jahrzehnten wird darüber diskutiert, warum die Preise 30 bis 40 Prozent über denen für Flaschenbier im Einzelhandel liegen. Ich denke, die betroffenen Brauereien dürften künftig enorme Schwierigkeiten haben, ihren Kunden gegenüberzutreten“, sagte er. Es sei bedauerlich, dass sich der Vertrauensverlust auch auf jene erstreckte, die gar nichts für die Verfehlungen können.

Der Begrüßung durch den Vorsitzenden folgte eine humorig und manchmal ein wenig sarkastisch vorgetragene Festansprache mit dem Thema „(Un-) Ruhestand“ durch Lutz Overhageböck, Prokurist der Firma Remmers Baustofftechnik. Im Anschluss gingen die Gäste zum gemütlichen Teil über. Ein kaltwarmes Buffet mit regionalen Gerichten erhielt beste Kritiken. Es wurde mit großer Freude geschmaust und getrunken. Musikalisch umrahmt wurde der Abend von dem bekannten ostfriesischen Musiker Oliver Jüchems. ◀



Mehr als 220 Gäste aus Wirtschaft, Kultur, Politik und Verwaltung erlebten beim Frühlingsempfang einen kurzweiligen Abend.



Jürgen Garrels, Vorsitzender des Bezirksverbandes.

Boßeltour und Grünkohlessen

DEHOGA-Kreisverband Leer unterwegs

Die schon traditionelle Boßeltour mit anschließendem Grünkohlessen fand im Februar in Steenfelde statt.

Um 14.Uhr trafen sich etwa 30 Kolleginnen und Kollegen und starteten bei herrlichem Winterwetter zu einer gemütlichen Boßelrunde. Nach dem sportlichen Wettkampf, wobei eigentlich alle gewonnen hatten, ging es zum gemütlichen Teil über. Die lustige Runde kehrte

in die Gaststätte „Zur Mühle“ von Maria Cramer ein. Hier wurde ein deftiges Essen serviert. Kollege Reiner Brinkmann hatte sein Akkordeon dabei und sorgte für gute Stimmung. Der Festausschuss, bestehend aus Dagmar Prussat und Annegret Harders, hatten alles richtig gemacht. Im Laufe des Abends wurde Cassi Dupree vom Lokal „Bei Cassi“ aus Rorichum zum diesjährigen Kohlkönig proklamiert ◀.



Kohlkönig Cassi Dupree aus Rorichum mit Kollegin Dagmar Prussat vom Central Hotel, Leer.

Schwarzgastronomie

Existenzielle Bedrohung für private Gastronomie-Betriebe

„Unter diesen Umständen können wir unserem Sohn nicht empfehlen, den Betrieb zu übernehmen“, sagen Gerhard und Christa Saathoff. Die Inhaber der Traditionsgaststätte „Ley“ in Schirum-Leegmoor fühlen sich existenziell bedroht von einem neuen Schützenvereinsheim, das auf dem unmittelbar an ihre Gaststätte angrenzenden Grundstück entstehen soll.

Die Stadt Aurich finanziert das Vorhaben mit großzügigen Zuschüssen. „Das ist eine klare Wettbewerbsverzerrung“, ärgert sich der Bezirksvorsitzende des DEHOGA, Jürgen Garrels, zumal dies aus seiner Sicht kein Einzelfall ist. Allein die „Schwarzgastronomie“, wie sie in vielen Vereinsheimen und Dorfgemeinschaftshäusern beinahe tagtäglich gang und gäbe ist, macht nach Ansicht des DEHOGA-Bezirksvorsitzenden alteingesessenen Familienbetrieben wie dem Gasthof „Ley“ das (Über-) Leben schwer und hat zudem fatale Auswirkungen auf den Tourismus – vor allem auf den Radtourismus, weil es keine Möglichkeit mehr

gibt, irgendwo einzukehren, ergänzt Erich Wagner vom Kreisverband Aurich.

Aktuell wird kritisiert, dass ein Zuschuss für das vom Verein „Waldeslust“ Schirumer Leegmoor geplante neue Schützenhaus von der Stadt Aurich gegeben werden soll und das bei sinkenden Mitgliederzahlen in Vereinen. Garrels bezweifelt, dass Zuschüsse in diese Heime gut angelegt sind. Schießsportanlagen gebe es ausreichend in der Umgebung.

Die Saathoffs wissen, dass sie mit dem Wegzug der Schützen Umsätze verlieren werden und fürchten, dass Gesellschaften – so wie andernorts auch – künftig ihre Feiern in das Vereinsheim legen. Das sei zwar nicht erlaubt, werde aber nicht kontrolliert.

Zusammengefasst: Die Saathoffs haben Angst, dass der Neubau des Schützenhauses das Aus für ihre Familien bedeutet. ◀



Alteingesessener Familienbetrieb kämpft ums Überleben: Jürgen Garrels (rechts) mit den Betreibern des Landgasthofs „Ley“ Christa und Gerhard Saathoff sowie den Auricher Mandatsträgern Erich Wagner, Theo Thun und Wilfried Straub.

Auszeichnung langjähriger Mitglieder

DEHOGA Kreisverband Leer tagte in Weener auf Gut Halte

Der DEHOGA Kreisverband Leer berief seine Hauptversammlung in das Hotel-Restaurant Reiherholz in Weener/Gut Halte. Die zahlreich erschienenen Kolleginnen und Kollegen fanden einen modern geführten Betrieb vor, der in der Nähe der Papenburger Meyer-Werft liegt.

Der Vorsitzende Detlef Saathoff gab einen Überblick über die wichtigsten Ereignisse des Vorjahres. Gemeinsam mit dem Bezirksvorsitzenden Jürgen Garrels überreichte Detlef Saathoff Ehrenurkunden mit Ehrennadeln an langjährige Mitglieder.

Herr Waatermann von der Kreissparkasse Leer informierte über die Rolle der Banken und Sparkassen bei der Vergabe

von Fördermitteln und bot umfassende Beratungsdienstleistungen an.

Der Gastronomieberater der Bezirksgeschäftsstelle Ostfriesland, Hans Jürgen Ahlmann, gab den Mitgliedern Tipps für eine Steigerung der Ausbildungsqualität in den Ausbildungsbetrieben. „Schwerpunkt zur Umsetzung von Ausbildungsstandards soll die Verbesserung des Branchenimages und eine verantwortungsvolle Unternehmensführung sein“, so Ahlmann.

Der Bezirksvorsitzende Jürgen Garrels wies in seinem Vortrag auf die Wichtigkeit des Arbeitskreises für Saalbetriebe auf Landesebene hin und ermunterte betroffene Kollegen, sich daran aktiv zu beteiligen. ◀



Foto: Ahlmann

Gastgeber Garen (links) und Vorsitzender Saathoff (2.v.l.) freuten sich mit dem Bezirksvorsitzenden Jürgen Garrels (5.v.r.) über die Ehrungen.

Der Dachs – Die perfekte Energielösung für Hotels und Gaststätten

Haus Höpke, Bad Laer

In einem Hotel will der Gast vor allem eines: Er will sich wohlfühlen. Das will auch der Hotelier. Deshalb sorgt er dafür, dass es stimmt. Wichtiger noch als alle investitionsintensiven „harten“ Fakten im Hotel sind die arbeitsintensiven „weichen“: Freundlichkeit, Aufmerksamkeit, Service – die Fürsorge um den Gast, im besten Sinn des Wortes.

Vielleicht war Stefan Höpke deshalb die Beratungsqualität Frank Rieseners so besonders wichtig; zumindest war sie entscheidend für die energetische Versorgung des Ferienhotels Höpke. „Er war von Anfang an in die notwendigen Prozesse

der Energieoptimierung unseres Hauses involviert und hat uns entscheidende Hinweise und Entscheidungshilfen geliefert“, bestätigt der Absolvent der Heidelberger Hotelfachschule. Das war im Jahr 2002 und damals bezogen auch die ersten beiden Kleinkraftwerke, die Dachse, ihr Quartier, „weil diese Geräte nach allen Überlegungen und Alternativen deutlich am besten zu uns passen“.

Kleinkraftwerke? Dachse? Kleinkraftwerke produzieren nach dem Prinzip der Kraft-Wärme-Kopplung Wärme und Strom. „Und Energie ist im Hotel ein Riesenthema“, sagt Stefan Höpke, „weil wir sowohl viel Wärme für Räume und Wasser benötigen, wie auch Strom für alle elektrischen Einrichtungen in Küche, Restaurant und Wellness-Bereich.“ Auf ihrem Weg zu einem Top-Urlaubshotel realisierten die Höpkes zum Jahreswechsel 2003/2004 den Bau eines Erlebnis-Schwimmbades mit Blick über den hauseigenen Park. Drei Jahre später kam eine kleine, feine Saunawelt mit drei unterschiedlich temperierten Entspannungskabinen hinzu. Räumlichkeiten für kosmetische und therapeutische Anwendungen folgten.

Das Mehr an Angeboten fördert jedoch auch den Appetit nach mehr Energie: „Schon beim Einbau der ersten beiden



Dachse haben wir auf Anraten von Frank Riesener Leitungen zwischen Hauptgebäude und dem an das Parkgrundstück angrenzenden Gebäude mit den Ferien-Appartements verlegen lassen, um so ein Heizungsnetz entstehen zu lassen, das sowohl eine Erweiterung mit zusätzlichen Energiequellen ermöglicht, wie auch den Austausch von Wärme zwischen den Immobilien – je nach Bedarf“, erklärt Stefan Höpke. Trotz Laufzeitoptimierung der beiden Kleinkraftwerke, aber geschuldet der baulichen Expansion und der damit einhergehenden energetischen Entwicklung, werden 2009 ein drittes Dach sowie eine Holzpellet-Heizung in das Heizungsnetz eingebunden. Die Investitionen in moderne wie effiziente Energietechnik bereut Stefan Höpke keineswegs. Zum einen ist er diesen Komfort seinen Gästen schuldig, zum anderen amortisieren sie sich auch ziemlich schnell. „Am Ende verdienen wir mit unserer Heizung sogar noch Geld!“. Da fühlt sich dann auch ein Hotelier so richtig wohl in seiner Haut!



Professionelle
Singletanzveranstaltungen

Theos Singletanz

www.theos-singletanz.de

Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine

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



Sven Ballinger
Dipl. Betriebswirt (FH) + Lohnbuchhalter (IHK)

Dienstleistung:

- Verbuchen lfd. Geschäftsvorfälle
- lfd. Lohnabrechnung

Ist Ihr Rechnungswesen zu teuer?
Holen Sie sich Ihr kostenloses Angebot

www.buero-ballinger.de
Tel: 05407-3469835 Fax: - 836

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

www.auktionshaus-hohls.de

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

Seit 1981

Seit 1981

Besteckservietten von RÜD

Um viele neue Motive wurde das Standardsortiment an Besteckservietten der Firma RÜD Progastro erweitert. Somit stehen neben eleganten und trendigen Mustern nun noch mehr sommerliche Motive zur Verfügung. Die innovativen RÜD-Besteckservietten sorgen im Handumdrehen für einen perfekt gedeckten Tisch und verzichten dabei sogar auf die herkömmlichen Papierhüllen von Bestecktaschen. Die Kunden sind begeistert. In der bewährten Rütex-Airlaid-Qualität erweisen sie sich als wahre Multitalente, denn Besteckservietten sind hygienische Bestecktaschen und stilvolle Serviette in einem!



So kann man mit RÜD Besteckservietten auch hektischen Situationen ruhig begegnen. Die kompakten Servierhilfen sind in attraktiven Motivserien und vielen verschiedenen Uniformfarben ab Lager lieferbar. Natürlich sind die RÜD Besteckservietten auch mit Eigendruck erhältlich und das bereits schon in Stückzahlen ab 6.000 Stück. In den Monaten April und Mai schenkt Ihnen die Firma RÜD Progastro hierbei die Klischeekosten, so dass keine Drucknebenkosten entstehen. Weitere Informationen und eine Übersicht über alle verfügbaren Motive finden Sie auch im Internet unter: www.rued.info

C. L. Gustav
LANGERFELDT

Textilgroßhandel
Carl Langerfeldt Textilhandel KG

Für den gewerblichen Bedarf

Bettwäsche • Tischwäsche
Einziehidecken • Kopfkissen
Frottierwäsche • Küchenwäsche
Praxiswäsche • Berufskleidung

Postfach 3055 • 38020 Braunschweig
Telefon 0531/48008-19 • Fax -37
grosshandel@langerfeldt.de

www.giesser.de

**GIESSER
MESSER**
Alles im Griff

Wie modern ist Ihr Entertainment-Angebot?
Wir bieten SAT, interaktives TV, Filme u.v.m.

KraftCom
Kommunikationstechnik
www.kraftcom.de
Tel. 08344-92133-97

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

Im Hotel- und Gaststättengewerbe rechnet sich der Dachs.

„Wir beide stecken viel Energie
in unseren Betrieb.“

Einfach beim Heizen
Strom erzeugen.

**Fordern Sie jetzt die Dachs-Infobroschüre an
oder rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!**

Senertec Center Hagen a. T. W. GmbH · Zum Butterberg 1 · 49170 Hagen a. T. W.
Telefon: 05405 9806-0 · info@senertec-center-hagen.de · www.senertec-center-hagen.de

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-
EMSLAND/GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer
Dipl.-Kfm. Dieter
M. F. Westerkamp

Weberstr. 111
49084 Osnabrück

Tel. 0541-739 21
Fax 0541-70 87 77

Email: dieter.westerkamp@t-online.de



„Mama, wir bleiben doch noch länger..“

**Gasthaus Beckmann in Wallenhorst:
Als besonders familienfreundlich ausgezeichnet**

Frühling, Sonne und Spielen im Kinderparadies: Das Wallenhorster Gasthaus Beckmann ist von der 24.000-Einwohner-Gemeinde als besonders familienfreundlich ausgezeichnet worden. Die mitten im Grünen liegende Traditionsgaststätte verwöhnt ihre kleinen und größeren Gäste mit zahlreichen Leckereien zu familienfreundlichen Preisen.

Das Angebot reicht von Eisspezialitäten und hausgemachten Kuchen für den Kaffee-Besuch bis hin zu deftigen Gerichten für den größeren Hunger. Natürlich bietet das freundliche und kompetente Beckmann-Team auch spezielle Kinderteller für kleine Abenteurer und Seeräuber an. Ein besonderer Renner ist der attraktive Beckmann-Rundum-Service für Kindergeburtstage und andere Familienfeiern, bei denen sich vom Neugeborenen bis zum 90-Jährigen alle wohl fühlen können.

Schon ein Blick in die Gaststätte und den großen angrenzenden Garten zeigt, dass die Kinder im Mittelpunkt stehen. Zahlreiche Spielgeräte laden zum fröhlichen Herumtollen ein. Neben mehreren Klettergerüsten, Schaukeln und Wippen gibt es einen Auto-Scooter sowie eine Sand- und Teichlandschaft mit der Möglichkeit zum Bauen und Buddeln. Auf einem kleinen Fußballfeld bilden sich schnell Teams, die bunt gemixt zusammenspielen. Die Eltern können ihren Kindern von der sonnigen Terrasse aus zuschauen oder beim fröhlichen Ballspiel selbst mitmachen.

Nina Schwegmann und Kirsten Jakobi sind an diesem Tag erstmals mit ihren Kindern und weiteren Freundinnen aus Osnabrück zum Kaffeetrinken nach Wallenhorst gefahren, weil ihnen das Gasthaus Beckmann als Geheimtipp genannt wurde. „Stimmt absolut. Eine so kinderfreundlich ausgestattete Gaststätte gibt es hier sonst nicht. Wir kommen bestimmt wieder“, ist sich die fröhliche Mütterrunde einig. Der kleine Max kann das Positiv-Urteil nur bestätigen: „Mama, wir bleiben doch noch länger hier...“

Langeweile kommt bei den kleinen Besuchern auch bei schlechterem Wetter nicht auf. In der großzügig gestalteten Spielwelt des Wintergartens können sich die Kleinen auch an Regentagen ausgelassen vergnügen und sich zwischendurch stärken. „Die Zufriedenheit der Kinder ist seit jeher Basis unseres Erfolgs“, betont Inhaber Johannes Beckmann. In dem großen Garten seiner Gaststätte hätten schon viele Besucher gespielt, die heute ihre Kindern oder Enkel mitbringen.

Das gilt an diesem sonnigen Nachmittag auch für die jungen Mütter Britta Schumacher und Sandra Köhlbrecher, die es sich mit ihren Kleinkindern Mattes und Adrian auf einer Decke im Beckmann-Garten bequem gemacht haben: „Wir haben hier als Kinder schon selbst viele schöne Stunden verbracht und kommen auch jetzt gern hierher.“ ◀



Johannes Beckmann bewirbt seine Gäste auch in dem großen Gasthaus-Garten, der zum Spielen und Entspannen einlädt.

Foto: Hilkmann

Gepflegtes Ambiente in historischen Mauern

Mit dem Ausbau nebst Renovierung von Brunings Party Scheune hat der Wallenhorster Gastwirt Norbert Hörnschemeyer (Bild) mitten im Wallenhorster Ortskern einen idealen Ort für Familien- und Vereinsfeiern geschaffen.

Direkt hinter seinem Gasthof „Zur Post“ ist in historischen Gemäuern ein gemüt-

licher moderner Saal für 140 Gäste entstanden, die aus der Zur-Post-Küche oder durch einen Catering-Service mit leckeren Speisen versorgt werden können. Mit der Nachfrage ist Norbert Hörnschemeyer sehr zufrieden. Seine Gäste fühlen sich in dem gepflegten Ambiente mit altem Kachelofen und freigelegten Eichenbalken sichtlich wohl. Dazu trägt auch bei, dass

Norbert Hörnschemeyer einen Rundum-Service inklusive Dekoration und Service übernimmt und weiter gereiste Gäste in den benachbarten Zur-Post-Hotelzimmern übernachten können. ◀



Foto: Hilkmann

Hermann Deters geehrt

25 Jahre Vorsitzender

Bei der diesjährigen Mitgliederhauptversammlung des DEHOGA Kreisverbandes Grafschaft Bentheim wurde Hermann Deters für seine 25-jährige ehrenamtliche Tätigkeit als Erster Vorsitzender im Kurhaus Bad Bentheim vom Vorstand geehrt.

Der Vorsitzende Hans Klute, der Geschäftsführer, Dipl.-Kfm. Dieter M.F. Westerkamp vom Bezirksverband Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, sowie Jan Oelen vom Kreisverband Grafschaft Bentheim überraschten Hermann Deters und gratulierten mit einer Ehrenurkunde, goldener Ehrennadel und einem Präsentkorb.

Der Bezirksvorsitzende lobte Deters unermüdlichen Einsatz für die Zusammenarbeit aller Gastronomen und Hoteliers im Landkreis und über die Grenzen hinaus. Hermann Deters vom Speisere-

staurant Deters wurde am 8. März 1989 zum Ersten Vorsitzenden für den Kreisverband Grafschaft Bentheim gewählt. In 25 Jahren organisierte er viele Versammlungen, Freisprechungsfeiern für die Auszubildenden, Hygieneseminare, Tagungen auf Kreisebene, Wirtebälle, Busfahrten und unterstützte Demonstrationen gegen die Getränkesteuer, für die Einführung der sieben Prozent Mehrwertsteuer für Hoteliers, für den einheitlichen Steuersatz auf Speisen (Currywurst-Demo in Hannover) und vieles mehr.

Besonders hervorzuheben ist die Zusammenarbeit mit den berufsbildenden Schulen und die Unterstützung der Auszubildenden bei den Jugendmeisterschaften. Ferner gehört er dem Berufsbildungs-



Stolz nahm Hermann Deters die Urkunde für seine langjährige ehrenamtliche Tätigkeit entgegen.

ausschuss an und ist bei allem mit Herz und Seele dabei. Das Miteinander in der Gastronomie ist nicht immer leicht umzusetzen – auch diese Erfahrungen hat Hermann Deters in den Jahren gemacht.

Mit Schlussworten bedankte Deters sich bei dem Vorstand und bei seiner Familie, denn ohne die Unterstützung von Ehefrau und Kindern könnte er diese ehrenamtliche Tätigkeit neben seinem Betrieb nicht ausführen. ◀

Barocke Lebenskunst

im Osnabrücker Land

Von Mai bis Dezember 2014 steht das Osnabrücker Land unter dem Motto „Barocke Lebenskunst“. Der Berufsverband DEHOGA hat in Kooperation mit dem Tourismusverband Osnabrücker Land und weiteren Akteuren ein vielfältiges Programm zusammengestellt.

Das Angebot reicht von der englischen Tea-Time bis zur Gartenführung und einem Konzert mit barocker Krönungsmusik. Mit der Veranstaltungsreihe wird die seit 300 Jahren bestehende Verbindung zwischen dem Haus Hannover und dem englischen Königsthron gefeiert.

Christian Kortlüke-Bellin, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Osnabrück freut sich auf die Veranstaltungsreihe. Er erwartet zahlreiche Besucher, die sich im Rahmen der attraktiven Veranstaltungen von der heimischen Gastronomiewelt passend zum Motto „Barocke Lebenskunst“ verwöhnen lassen. ◀

Meller Frühlingserwachen

Gastronomie lockte mit Leckereien



Ein großer Besuchermagnet war erneut das Meller Frühlingserwachen. Die heimischen Geschäftsleute verteilten am verkaufsoffenen Sonntag mehr als 5.000 Blumen als Willkommensgruß an die gut gelaunten Besucher. Die Meller Gastronomie eröffnete rund um den Marktplatz passend zum Frühlingsanfang die Außensaison und verwöhnte die Besucher mit zahlreichen Leckerei-

en (Bild). Zufrieden zeigten sich der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Melle, Reinhard Menzel, und Ralf H. Küchenmeister für die veranstaltende Werbegemeinschaft: Das Ganze sei ein großer Erfolg für den Ort und eine hervorragende Werbung für die heimische Gastronomie. ◀

MS Blühende Papenburg wird Besuchermagnet

Ministerpräsident Stephan Weil eröffnet Landesgartenschau: „Gewinn für die Region“



„Sie sind in diesem Frühjahr und Sommer die heimliche Landeshauptstadt. Ich bin mir sicher, dass die Landesgartenschau ein Riesenerfolg mit vielen Besuchern wird“. Niedersachsens Ministerpräsident Stephan Weil war sichtlich gut gelaunt zur Eröffnung der 6. Landesgartenschau nach Papenburg gekommen. Bis zum 19. Oktober wird die Stadt an den Kanälen ihre Besucher zu 187 fröhlichen Tagen in einer bunt blühenden Gartenlandschaft einladen.

Ein Gewinn ist die Landesgartenschau auch für die heimische Gastronomie und Hotellerie in der Region, betont Georg Niemeyer, 1. Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Aschendorf-Hümmling/Papenburg. Die Landesgartenschau werde einen weiteren Gästeschub in die ohnehin seit Jahren aufstrebende Tourismus-Region bringen. Neben zahlreichen

Ministerpräsident Stephan Weil war zur Eröffnung der Landesgartenschau nach Papenburg gekommen.

zusätzlichen Tagesgästen werde die Landesgartenschau auch ein Plus bei den Übernachtungszahlen bringen, verweist der DEHOGA-Kreisvorsitzende auf entsprechende positive Erfahrungen an anderen Austragungsorten. „Für uns war die Landesgartenschau ein riesiger Gewinn. Die Bürger und Betriebe aus unserer Region werden davon auch in Zukunft profitieren“, betont zum Beispiel der Bad Essener Günter Harmeyer, wo die bunte Schau 2012 stattgefunden hatte.

Blumenschau freuen. Ein Trumpf ist die Nähe zum Wasser – inklusive der weltweit bekannten Meyer Werft.

„Das Motto MS Blühende Papenburg ist sehr gut gewählt. Hier kann jeder erleben, dass der Garten- und der Schiffbau eine gute und lange Tradition in Papenburg haben“, betonte Ministerpräsident Stephan Weil bei der Eröffnungsfeier. Die hatte es mit vielen akustischen und optischen Highlights in sich. Die zahlreichen Eröffnungsgäste – unter ihnen auch zahlreiche DEHOGA-Repräsentanten – erfreuten sich an einem bunten Mix aus spektakulären



Bei der Eröffnungsfeier wurden die Gäste mit einer bunten Show auf die Landesgartenschau eingestimmt.

Fotos: Klaus Hilkmann

Die Landesgartenschau Papenburg überzeugt zugleich mit mehreren Themengärten aus dem Nordwesten Deutschlands und aus aller Welt. Auf dem mehr als 160 Hektar großen Gartenschau-Gelände und in der nahe gelegenen Alten Werft können sich Besucher auf eine große

Show-Elementen und traditionellen Gesangs- und Tanzvorführungen. ◀

Die Blumen stehen auf dem 160 Hektar großen Landesgartenschau-Gelände im Mittelpunkt.

Berufswunsch in die Wiege gelegt

Wilfried Birr für 50-jährige DEHOGA-Mitgliedschaft ausgezeichnet

Für Wilfried Birr aus Melle-Buer gab es jetzt gleich zwei herausragende Gründe zum Feiern: Zusammen mit vielen Familienmitgliedern, Freunden und Weggefährten feierte der Inhaber der Gastwirtschaft „Bremer Tor“ zugleich seinen neunzigsten Geburtstag und seine 50-jährige Mitgliedschaft im DEHOGA.

„Das ist eine außergewöhnliche Leistung, der große Anerkennung und der Dank für die lange Treue gebührt“, betonte Reinhard Menzel. Der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Melle war zusammen mit seinem Vorstandskollegen Burkhard Lanfer zu der Feier gekommen, um Wilfried Birr mit einer Ehrenurkunde und der Goldenen Ehrennadel des DEHOGA auszuzeichnen.

Dass der Jubilar gesund und munter inmitten seiner zahlreichen Gäste feiern konnte, sei natürlich besonders erfreulich. „Viel Arbeit und Freude am Beruf halten fit“, erklärte Wilfried Birr sein Erfolgsrezept. Sein Berufswunsch Gastwirt sei ihm schon in die Wiege gelegt worden. Sein

Vater hatte 1923 in Alt-Dammerow (Pommern) eine Gastwirtschaft mit Saalbetrieb gekauft, so dass er schon als Kind bestens mit allen Tätigkeiten rund um Küche und Service vertraut gewesen sei. Nach dem 2. Weltkrieg fand sich die Familie im Osnabrücker Land zusammen. Nachdem er zunächst eine Gastwirtschaft im rund 20 Kilometer entfernten Nemden gepachtet hatte, entschloss sich der inzwischen verheiratete Wilfried Birr 1961 zum Kauf der mitten im Bueraner Ortskern gelegenen Gastwirtschaft „Bremer Tor“.

Auch weil zu der Gastwirtschaft eine Bäckerei gehörte, war das „Bremer Tor“ von Anfang an ein Dreh- und Angelpunkt des Ortes, in dem es neben Speis und Trank auch die aktuellen Neuigkeiten aus dem Ort gab. Ein besonderer Pluspunkt sei stets der Saalbetrieb mit bis zu drei Hochzeiten in der Woche gewesen. Die Feierlaune hat auch in Buer etwas nachgelassen. Dessen ungeachtet ist das „Bremer Tor“ bis heute ein beliebter Treffpunkt für die ganze Familie und ein Mittelpunkt des Vereinslebens.

Das Tagesgeschäft hat Wilfried Birr an seinen Sohn Manfred übergeben, der damit die Gastwirtstradition der Familie fortsetzt. Der rüstige Neunzigjährige hilft noch regelmäßig mit, freut sich ansonsten aber über mehr Zeit für seine Hobbys. Träume hat Wilfried Birr nach einem erfüllten Gastwirtsleben nicht mehr: „Mein größter Wunsch ist, dass es hier so weitergeht wie bisher.“ ◀

Wilfried Birr freute sich über die Goldene Ehrennadel des DEHOGA.



Foto: Hilkmann

Servierkurs erneut großer Erfolg

Zwölf Teilnehmer nahmen Angebot des DEHOGA Kreisverbandes Bersenbrück wahr

Ein voller Erfolg war erneut der viertägige Serviergrundkurs des DEHOGA-Kreisverbandes Bersenbrück im Gasthof Schlatsburg in Bramsche. Serviermeister Markus Schroer gab zwölf Teilnehmern aus verschiedenen gastronomischen Berufen wichtige Tipps für den richtigen Service.

Mit großem Erfolg, wie sich am Abschlussabend zeigte. Das professionell gekleidete Servier-Team zeigte den geladenen Gästen bei einem Drei-Gänge-Menü, dass sie bei dem Kurs eine Menge gelernt



Foto: Hilkmann

Die erfolgreichen Teilnehmer wurden nach dem Servierkurs mit einem DEHOGA-Zertifikat ausgezeichnet.

hatten. Die Gäste nahmen an perfekt gedeckten Tischen Platz, die unter anderem mit verschiedenen Serviettenformen und richtig angeordneten Gläsern ausgestattet waren.

Beim Service nach englischer oder französischer Art wurden gekonnt verschiedene Grifftechniken eingesetzt. Die Speisen

und Getränke wurden fachgerecht aufgetragen. „Das Team hat sehr gut gearbeitet. Die Gäste waren sehr zufrieden“, freuten sich die Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Bersenbrück, Ulrike Fänger und Vorstandsmitglied Otto Wrocklage, die die Servierkräfte mit einem DEHOGA Servier-Zertifikat auszeichneten. ◀

Grafschaft Open Air: Unheilig am 6. September in Nordhorn

Tickets zu gewinnen!

Im Sommer 2014 wird Unheilig eine kleine Anzahl Konzerte in Deutschland und Österreich geben – eins davon am 6. September in Nordhorn auf dem Gelände der Bentheimer Eisenbahn.

Unter dem Tourmotto „Alles hat seine Zeit“ nehmen Der Graf und seine Musiker Henning, Potti und Licky die Fans mit auf eine musikalische Zeitreise. Erstmals wird Unheilig in der über zehnjährigen Bandgeschichte „Best Of Shows“ präsentieren. Nicht nur Songs aus den Chartstürmer- und mit Platin ausgezeichneten Alben „Grosse Freiheit“ und „Lichter der Stadt“, sondern auch Titel aus den sechs Vorgänger-Alben werden live performt. Ein besonderes Highlight wird die Premiere zwei neuer Songs sein, an denen Der Graf aktuell arbeitet.

Auch auf der „Alles hat seine Zeit Tournee“ sind alle Fans von jung bis alt herzlich eingeladen, um gemeinsam ein einmaliges Konzerterlebnis zu feiern. Familien können sich wieder auf das etablierte unheilige Kinderland freuen, welches die Kinder zum Spielen, Musik machen und entspannen einlädt. Sowohl Kinder bis einschließlich zehn Jahren als auch Personen über 65 haben freien Eintritt bei den Konzerten – Anmeldung beim Fansation Management ist vorausgesetzt / Kontingente sind begrenzt.

Der DEHOGA verlost zusammen mit dem örtlichen Veranstalter Voiceman Management dreimal zwei Stehplatz-Tickets. ◀

3 x 2 Tickets gewinnen

Einfach bis 30. Juni 2014 eine Email mit dem Stichwort „Unheilig-Konzert Nordhorn“ mit Ihrem Namen, Betrieb und Telefonnummer an presse@dehoga-niedersachsen.de senden.

VVK Stehplatz:

45 Euro inkl. Gebühren. Erhältlich bei www.eventim.de und www.proticket.de oder Hotline: 0231-9172290.

Hygieneüberwachung

Gebühren für Kontrollen geplant

Die Niedersächsische Landesregierung plant die Verordnung über Gebühren für den Verbraucherschutz und die Veterinärverwaltung zu ändern. In der Begründung zur Verordnungsänderung wird ausgeführt: „Um aktuell und künftig eine effektive amtliche Überwachung im Bereich der Lebensmittelsicherheit sicherzustellen bzw. zu stärken, ist es bei steigendem Personaleinsatz nötig, die amtlichen Kontrollen zu intensivieren. Die Kosten für diesen Mehrbedarf sollen durch die Erhebung von Gebühren für Regelkontrollen gedeckt werden.“

Das bedeutet, dass zukünftig auch die anlasslose Hygienekontrolle in den gastgewerblichen Betrieben, unabhängig davon, ob sie Anlass zu Beanstandungen gegeben hat oder nicht, Gebühren kosten wird. Der DEHOGA Niedersachsen ist der Meinung, dass diese in Aussicht gestellte Gebührenerhebung im Rahmen der sogenannten Regelkontrollen rechts-

widrig ist. Bei diesen Regelkontrollen, zu deren Vornahme der Unternehmer keine Ursache gegeben hat, handelt es sich um eine originäre Aufgabe des Staates im Rahmen der Daseinsvorsorge, nicht um eine Dienstleistung der Überwachung für die Lebensmittelbetriebe. Die reguläre – nicht anlassbezogene – Lebensmittelüberwachung ist als ordnungsbehördliche Tätigkeit eine staatliche Aufgabe, die durch Steuergelder zu finanzieren ist und nicht durch Gebühren, die dem einzelnen Überprüften abverlangt werden.

Der DEHOGA Niedersachsen prüft zurzeit, ob für den Fall, dass die niedersächsische Landesregierung an ihrem Vorhaben festhält, rechtliche Maßnahmen gegen diese Systemänderung möglich sind. Unbegreiflich ist, dass diese Gebührenerhebungsänderung allein in Niedersachsen geplant wird, zumal sie in den anderen Bundesländern auf Ablehnung stößt. ◀

Raucherpause

Kein Unfallversicherungsschutz

Mitarbeiter, die die Arbeit zum Rauchen unterbrechen und dafür einen Raucherbereich oder sonstiges aufsuchen, genießen für den Weg zwischen ihrem Arbeitsplatz und dem Raucherbereich keinen Unfallversicherungsschutz.

Dies gilt unabhängig von der betrieblichen Arbeits- und Pausenregelung. Festgestellt wurde das im Zuge einer Klage einer Arbeitnehmerin gegen ihre Berufsgenossenschaft. Das Sozialgericht Berlin hatte geurteilt, dass der Sturz der Klägerin auf dem Weg vom Raucherbereich zu ihrem Arbeitsplatz nicht dazu führe, dass die Berufsgenossenschaft die Behandlungskosten für den dabei gebrochenen Arm zu übernehmen hat. Zigaretten seien ein Genussmittel und das Rauchen reine Privatangelegenheit. Unfallversicherungsschutz über die Berufsgenossenschaft sei deshalb ausgeschlossen. ◀

Befristete Arbeitsverträge auch ohne Sachgrund weiter möglich

Antrag der Fraktion der Linken abgelehnt

Auch künftig ist es Arbeitgebern möglich, Beschäftigte ohne Begründung befristet einzustellen. Die Fraktion Die Linke konnte sich mit ihrem Gesetzentwurf zur Abschaffung der sachgrundlosen Befristung nicht durchsetzen. Der Ausschuss für Arbeit und Soziales lehnte die Vorlage mit den Stimmen von CDU/CSU und SPD ab. Die Fraktion Bündnis 90/Die Grünen enthielt sich.

Der Gesetzentwurf der Linken zielt darauf ab, im Teilzeit- und Befristungsgesetz die Möglichkeit der Befristung ohne Sachgrund zu streichen. Die Abgeordneten begründen ihren Vorstoß damit, dass im Jahr 2012 bereits 44 Prozent aller Neueinstellungen befristet erfolgten. Da davon besonders junge Menschen betroffen seien, würde ihnen die

Chance genommen, ihr Leben auf der Grundlage eines unbefristeten Arbeitsverhältnisses mit einer gewissen Sicherheit planen zu können. Zudem werde der Kündigungsschutz ausgehöhlt.

Die CDU/CSU hob noch einmal hervor, dass es gute Gründe gebe, den Entwurf der Linken abzulehnen. „Wir brauchen einen möglichst flexiblen Arbeitsmarkt.“ Außerdem dürfe man nicht vergessen, dass sachgrundlose Befristungen grundsätzlich nur zwei Jahre möglich sind. Würde man diese ganz abschaffen, dann würden sich gerade kleine Betriebe gar nicht mehr mit dieser Thematik beschäftigen, da der Bürokratieaufwand der anderen Befristungsformen zu hoch sei. Die SPD-Fraktion betonte, sie habe sich in ihrem Wahlprogramm ebenfalls

für die Abschaffung der sachgrundlosen Befristung ausgesprochen. Aus Gründen der Koalitionsrason mit der Union werde die Fraktion nun jedoch gegen den Entwurf stimmen. Angesichts aktueller Zahlen über den hohen Anteil derjenigen Beschäftigten, die aus so einem Arbeitsverhältnis übernommen werden, sei diese Position auch zu rechtfertigen, hieß es aus der Fraktion. Die Grünen sprachen sich zwar für die Abschaffung der sachgrundlosen Befristung aus. Es gebe genügend andere Möglichkeiten, Beschäftigte flexibel einzustellen, so das Argument der Fraktion. Ihre Enthaltung begründete sie damit, dass sie bei Unternehmensgründungen die sachgrundlose Befristung erhalten wolle und dies in der Vorlage der Linken nicht entsprechend berücksichtigt werde. ◀

Fotokopien von Personalausweisen beim Check-in nicht erlaubt

Auch mit Zustimmung des Ausweishabers unterliegen Personalausweise der Bundesrepublik Deutschland nach Auffassung des Bundesministeriums des Innern einem Kopier- und Verpfändungsverbot.

Der DEHOGA empfiehlt daher ausdrücklich, keine Kopien des Personalausweises anzufertigen bzw. anfertigen zu lassen. Sollten Unternehmer der Ansicht sein, nicht auf eine Legitimation durch ein amtliches Ausweisdokument verzichten zu können, steht es ihnen weiterhin frei, sich den Personalausweis des Gastes zeigen zu lassen.

Bei einigen Aktivitäten, die im Rahmen eines Hotelaufenthalts in Anspruch genommen werden können, scheint es Praxis zu sein, für das Entleihen von Ausrüstungsteilen den Personalausweis als Pfand zu hinterlegen. Auch diese Praxis ist rechtlich bedenklich: Der Inhaber des Personalausweises darf – abgesehen von Identitätskontrollen durch die zu-

ständigen Behörden – nicht dazu aufgefordert werden, seinen Personalausweis zu hinterlegen oder ihn aus der Hand zu geben. Der DEHOGA empfiehlt, den Führerschein oder einen angemessenen Geldbetrag als Pfand zu nehmen. ◀

Personalausweis
Personalausweis
 Personalausweis
Kopie nicht erlaubt
 Personalausweis
Personalausweis

IMPRESSUM

Herausgeber:

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

Redaktion:

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

Anzeigen:

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

Gestaltung:

Karena Weiß, Tel. 04183-989 081

Fotos S. 14/23/26: fotolia.com

Druck:

Compact Media GmbH, Hamburg
 www.compactmedia.de

Die Ausgabe 4/2014 des DEHOGA Niedersachsen aktuell Magazins erscheint am 02. Juli 2014.

Der Schnitzelmaster

WIESO GIBT ES DEN SCHNITZELMASTER UND WELCHE VORTEILE BIETET ER?

Köche, Gastwirte und Hoteliers auf der ganzen Welt haben das gleiche Problem: das Fleischklopfen. Mit dem herkömmlichen Fleischklopfen ist diese Arbeit langwierig, anstrengend, laut und nicht gerade sauber. Diesem Problem hat sich das SCHNITZELMASTER-Team angenommen und den SCHNITZELMASTER entwickelt. Die zwei Mürbewalzen des SCHNITZELMASTERS werden durch eine handgetriebene Kurbel angetrieben. Die besondere Zahnform und ein spezieller Folienüberzug gewährleisten eine optimale Bearbeitung des Fleisches: Der Saft bleibt im Fleisch und man erhält eine bessere Qualität als beim herkömmlichen Fleischklopfen. Der verstellbare Rasterhebel am SCHNITZELMASTER ermöglicht eine immer gleichbleibende Fleischdicke und so eine immer gleiche Garzeit, was für Sie Kostenersparnis bedeutet! Zudem geht der Vorgang leiser, sauberer und v.a. schneller vonstatten. So können Sie einiges an Ar-



beitsstunden einsparen und Zeit ist bekanntlich Geld. Infos bei Firma Karl-Heinz Pelle, Telefon 05977/928180, www.pelle-spelle.de

Die Vorteile:

Sie können mit dem SCHNITZELMASTER jedes knochenlose Fleisch bearbeiten
Durch die speziellen Mürbewalzen erzielen Sie eine effektive Flächenvergrößerung des Fleisches.
Der SCHNITZELMASTER ist kein Steaker, der die Zellstruktur zerstört
Der SCHNITZELMASTER ist kinderleicht zu bedienen - auch ohne Fachkenntnisse
Der SCHNITZELMASTER bietet eine gleichmäßig einzustellende Fleischdicke bis 12mm (mit Zusatzwalze bis zu 30mm). Sie haben somit immer gleichbleibende Garzeiten der Fleischstücke!
Sie haben immer einen sauberen und zudem leisen Arbeitsplatz
Sie sparen mit dem SCHNITZELMASTER mehr als die Hälfte der Arbeitszeit, eine Menge Kraft und damit auch Geld
Beim "SCHNITZELMASTER'N" bleibt mehr Saft im Fleisch als mit herkömmlichen Methoden => kein Gewichtsverlust
Qualitätsschonende Dehnung des Fleisches und kein Zerschneiden oder Zerschlagen
Der SCHNITZELMASTER kann einfach in seine Einzelteile zerlegt werden und in jeder gewerblichen Spülmaschine gereinigt werden

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



Traditionsreiches
Restaurant „Altes Forsthaus“
mit einem der schönsten Festsäle
in Schaumburg (bis 140 Personen).
Grotte bis 40 Personen (Kochkurse)
in der Residenzstadt **Bückeburg**
ist ab Herbst 2014 zu verpachten.
Das Objekt bietet für ein **Gastronomie-Team**
die Chance für eine ausbaufähige Existenz (Hotel mögl!).
Eine **Besichtigung** lohnt sich!!
Info: 0 57 22 / 9 50 50 Bewerbung: info@techna.de

Alleinstehendes Haus in Goslar/Hahnenklee mit 50 Sitzplätzen im Restaurant!



50 Plätze auf der Terrasse. Über dem Restaurant gibt es eine 3-Zi.-Wohnung. Das Objekt befindet sich im Zentrum von unserem schönen Kurort und direkt an der Fußgängerzone. Aus Gesundheitsgründen von privat zu verkaufen. **KP € 120.000,-** komplett eingerichtet mit Inventar. **Weitere Infos: Tel. 05325-2995**
Herrn Franz Thaurer, Kurhausweg 1, 38644 Goslar/Hahnenklee

**Bier- und Speisegaststätte mit Biergarten
in TOP-Lage in Hannover-Badenstedt.**
Zu Pachtbedingungen mit Ablöse ab sofort
zu übernehmen. **Tel. 0152/36882414**

Café, Restaurant und mehr!

- Exklusives Restaurant als attraktives Renditeobjekt -



Neuenkirchen. Im attraktiven Naherholungsgebiet am Offlumer See befindet sich dieses exklusive Café- bzw. Restaurantgebäude mit großzügiger Betriebsleiterwohnung. Erst 2007 wurde das Objekt errichtet und ist somit absolut neuwertig. Auf einer Nutzfläche von ca. 500 m² überzeugt das Objekt mit äußerst hochwertiger Ausstattung. Zu den Highlights gehören u.a. die Sonnen- und die Dachterrasse mit tollem Blick auf den Offlumer See. Etwa 120 Innensitzplätze und ca. 100 Außensitzplätze bieten viel Platz für mehr als 200 Gäste. Auch die Betriebsleiterwhg. (ca. 140 m²) lässt keine Wünsche offen! **KP und weitere Details gerne auf Anfrage!**



www.werner-otto.de
Tel: 02552 - 610030

Beratung, Vertrieb:
Münsterstraße 56
48565 Steinfurt
OTTO
IMMOBILIEN

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

Im Wege der Zwangsvollstreckung soll am **Mittwoch, 25.06.2014, 9.30 Uhr, im Amtsgericht Bersenbrück, Stiftshof 8, Saal E 11**, versteigert werden das im Grundbuch von Pente Blatt 577 eingetragene Grundstück lfd.Nr. 2, Gemarkung Pente, Flur 9, Flstck 214/18, Wirtschaftsart und Lage Gebäude- und Freifläche, Osnabrücker Str. 64, Größe m² 6996, (Landhotel mit Restaurant und Saalbetrieb; zwei Wohnungen). Verkehrswert: 1.148.130,00 EURO. Der Versteigerungsvermerk ist eingetragen am 31.10.2012. Eine Bietsicherheit ist im Versteigerungstermin ggf. in Höhe von 10 % des festgesetzten Verkehrswertes zu leisten. Weitere Auskunft unter www.ag-bsb.niedersachsen.de oder Telefon-Nr. 05439/608-161 (9 K 44/12).

Gutgeführtes Landgasthaus im Süden der Lüneburger Heide, mit Saal bis 200 Pers., Clubzimmer bis 30 Pers., 2 Einzel- und 7 Doppelzimmern sowie Bundeskegelbahnen aus gesundheitlichen Gründen ohne Maklerprovision zu verkaufen. Inklusive zwei abgeschlossene Privatwohnungen (68 m² und 140 m²) mit großer Terrasse. Preis: VHS, Besichtigung nach Vereinbarung. **Tel. 05831/1219**

HOTEL UND BETRIEB IN NIEDERSACHSEN ZU VERKAUFEN

Einmaliges Kleinod in idyllischer Lage, historisch und modern, 17 DZ, Tagungsräume, Gastronomie. KP 1,2 Mio + MwSt + Provision
KEHRBERGER IMMOBILIEN ☎ 0711 7949647 www.ke-immobilien.de

Hilgermissen - Laufender Gastronomiebetrieb mit Fremdenzimmer zu verpachten. Gastraum und Saal, 6 DZ, Einliegerwohnung für Pächter. 750 € Pacht zzgl. NK und Deponat. Ab sofort. ImmobilienBüro Krone e.K.
Tel. 01522/6929004

Hotel-Pension im Zentrum Bad Pyrmont aus Krankheitsgründen zu verkaufen

Areal ca. 804 m², NF ca. 800 m², 9 EZ/5 DZ/Kosmetikräume, Privatwohnung, Büroräume etc.
KP € 210.000,- VB zzgl. Inventar - Provisionsfrei.

Anfragen bitte an E-Mail: wiesnerjorns@aol.com

Zu verkaufen

- 1 **Weihnachtszelt** 14x14 m mit Pagodendach € 3500,00 + MwSt.
- 1 **Bierstand** - Einzelanfertigung 7 m Durchmesser bestehend aus 26 Bierfässern als Tresen € 3500,00 + MwSt.
- 1 **Gefrierzelle** 3,0 x 5,0 m mit Kühlmaschine € 3500,00 + MwSt.

Tel. 05382-2613

Gr. Anwesen in idyllischer Lage von Bornreihe



Dieses Wohn- und Geschäftshaus lässt sich durch die vielen Räume und Nebengeb. sowie der großzügigen Wohn- u. Nutzfl. u. dem großen Grundstück ganz individuell u. vielseitig nutzen. Der Gaststättenbereich mit ca. 630 m² besteht aus Gaststube, Clubräumen,

Tanzsaal, Kegelbahn und Toilettenanl. Der Wohnbereich verteilt sich auf ca. 340 m² Wfl. u. verfügt über einen Teilkeller von ca. 170m² Nutzfl. Zusätzlichen Stauraum finden Sie in 2 Nebengeb. mit einer Nutzfl. von ca. 150 m². Der Kaufpreis beträgt EUR 150.000,00



Volksbanken Immobilien GmbH

Volksbanken Immobilien GmbH,
Stefanie Glostein, Tel. 04791/808-152
www.vbohz-immobilien.de

Top interessantes Gastronomieobjekt ab sofort zu verpachten

Das Landgasthaus liegt am Rande des bekannten Teufelsmoores in der Nähe von Worpswede, direkt an der **vielbefahrenen B74** zwischen Bremen und Bremervörde und hat eine sehr gut einsehbare Geschäftslage. Neue Sanitäranlagen (2013), ausreichend Parkplätze am Haus. Erweiterungsfläche für Seminarräume, Gesellschaftsräume usw. sind vorhanden. Individuelle Umbauten sind möglich. Ein im Objekt betriebenes Hotel garni ist eine optimale Ergänzung für einen Gastronomiebetrieb.

Weitere Infos: www.immobilienscout24.de - Gewerbe - Gastronomie - Vollersode. **Provisionsfrei vom Eigentümer zu verpachten** - Wallhöfener Str. 64, 27729 Vollersode, Telefon: 04793/9575654

Anzeigenannahme: Telefon 04551/1450

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

Hotel Garni/Pension Seevetal/Maschen

Gewerbeobjekt, Neubau 2011, ca. 680 m² Nutzfläche + Keller, verteilt auf 3 Etagen, Grdstk. 1300 m², Baugenehmigung zum Betrieb eines Hotels liegt vor. Direkt vom Eigentümer, KP: 1,4 Mio.

Tel.: 04108-4161882

Landhotel in ruhiger Lage sucht neuen Geschäftsführer oder Pächter



17 Zimmer, Gastraum mit 50 Plätzen, Nebenräume mit 40 und 30 Plätzen, Saal mit 400 Plätzen, Terrasse, eigene Fleischerei, großer Parkplatz.
Weitere Infos: Tel. 039248/538

Bistro/Kiosk in Erzhausen/Hessen zu verpachten

Für neugestalteten Hessenplatz als zentraler Ort der Begegnung sucht die Gemeinde Erzhausen einen Pächter für ein Bistro mit Kiosk.

Weitere Infos: www.erzhausen.de → Ausschreibungen

E-Mail: bauamt@erzhausen.de oder telef. 06150-9767-43



Traum-Schloss-Hotel Westerburg/Harz, Histor. Romanikhotel Wasserschloss, vollst. denkmalger. saniert (Luxusausst. mit Wellnessbereich). Verkehrsg., auch priv. nutzbar. Kaufpreis auf Anfrage+MC, hohe Rendite!
GHC-Consulting.com 0175 - 835 77 13
MALIKimmobilien.de 0172 - 69 11 65

Nähe Celle: Landgasthaus voll modern inventarisiert mit Eventscheune, Fremdenzimmer in Naturlage, frei nach Absprache, KM € 3.000,00

Celle City: Große Gewölbekeller-Gastronomie mit kompl. Mittelalter-Inventar o. für andere Ideen, KM € 2.137,00
www.schacher-immo.de, 05141-978 69 83

Außergewöhnliches Waldcafé/Restaurant im Gaußturm in 37127 Dransfeld (102 m², ca. 85 Plätze) in luftiger Höhe und inmitten der Natur sucht neuen Betreiber. Biergartenbetrieb im Außenbereich möglich. Erstinfo unter www.dransfeld.de oder unter 05502/30229.

Anzeigenannahme: Telefon 04551/1450

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

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

*****Pension (Hotel garni) im Hochharz, aus Gesundheitsgründen sofort abzugeben.**

Maklerfrei, z.Z. 14 Betten, Vorbuchungen, Stammgäste, laufend renoviert, nahtlos aus laufendem Betrieb weiterzuführen. Kaufpreis 219.000,00 Euro. **Weitere Infos: 0151-62818187**

NACHFOLGER / UNTERNEHMER GESUCHT

Systemgastronomie im Bremer Hauptbahnhof Vitaminoase in 1a-Lage.

Vollständig erneuertes Schnellrestaurant für die gesunde und frische Küche.



12 Jahre in kompetenter Führung. Langfristige Verträge sind ausgehandelt. Altersbedingt an solvente, fähige Nachfolger abzugeben.

Bewerbung unter mrclou.bremen@gmail.com oder 04471/86682

Restaurant / Café mit Wintergarten,

Terrasse und Wohnung in der Gemeinde Stuhr zu verpachten. Sitzplätze: innen 85, außen 60.

Tel. 0172/4204689

VOLLEXISTENZ AUCH FÜR ZWEI GENERATIONEN

GASTRONOMIEOBJEKT ZU VERMIETEN. (VERKAUF MÖGLICH). LÄNDGASTHOF GRIEBE (AN DER B187 ZWISCHEN A9 ABFAHRT COSWIG UND WITTENBERG)

NEBEN GEMÜTLICHER GASTSTUBE UND GROSSEM SAAL BIETEN EIN EISCAFÉ SOWIE EIN ATTRAKTIVER BIERGARTEN FÜR ZWEI FAMILIEN EINE EXISTENZ.

ZWEI SCHÖNE WOHNUNGEN IM HAUS VORHANDEN Z. B. FÜR ELTERN/ KINDER. DAS OBJEKT WIRD DIREKT VOM EIGENTÜMER ANGEBOTEN. (AUF WUNSCH BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT DER INZAHLUNGNAHME EINES EINFAMILIENHAUSES).

TOP-Angebot: In der Stadt der Zaubersprüche in Merseburg wunderschöne Gaststätte, 100 qm, ab sofort zu vermieten

NÄHERE AUSKÜNFTE ERHALTEN SIE UNTER TELEFON 0163 3701501 · INFO: STROISCH24@aol.com

Gaststätte in Südniedersächsischer Kleinstadt

mit 100 Plätzen Biergarten, 3 Clubräume plus Schankraum, voll eingerichtet zu günstigen Bedingungen an qualifizierte Personen zu verpachten. **Telefon 05382/2733**

Restaurant mit Saalbetrieb zu verpachten (kein Makler)



Bei dem Objekt handelt es sich um ein Restaurant mit Küchen- & Restaurantausstattung sowie Außenterrasse, drei Gesellschaftsräumen in unterschiedlichen Größen, Festsaal mit Bestuhlung und großer Bühne sowie Bowlingbahn. Gesamtfläche 1.500 m².

In der Gemeinde Unterlüß gibt es keine weitere Restauration dieser Größenordnung.

Des Weiteren ist in dem Pachtobjekt eine Einliegerwohnung mit drei Zimmern enthalten. Der mtl. Pachtpreis inkl. Whg. beträgt 810,00 € zzgl. der Nebenkosten.

Ansprechpartner und weitere Informationen:

Wirtschaftsbetriebe Südheide, Urwaldschneise 1, 29345 Unterlüß
Tel: 05052/6534, www.unterluess.de, www.immowelt.de

● Hannover, Hotel garni 30 ZfDuWCFS, hohe Auslastung (Monatbereich) extrem hohe Rendite, KP 1.49 Mio. € ● Hannover, Hotel garni 3-Starna-Superior ein Juwel, besser als neu, besteln am Markt, KP 980.000 € ● Cella, (DT Südheide) Hotel, Restaurant, Tagungsrr., Garten, Rundumbetrieb mit erstkl. Führung, KP 1.49 Mio. €

Faise Immobilien - Telefon 0491 99756353 · Mobil 0172 5421888 - dialer.faise@ewe.net

Landgasthaus am Fuße des Harzes



familiär geführtes Haus, ideal für Feste und Feiern, beliebtes Ausflugsziel, Grdst ca. 1800 m² mit Parkpl., ca. 500 m² Wohn- u. Nutzfl., voll unterk., Gastraum/Café mit ca. 70 Sitzpl., Klubraum ca. 30 Plätze, Kaffeeterrasse mit 50 Plätzen, 4 Gästezimmer, Privatwohnung u.v.m. Kaufpreis: 245.000 € zzgl. 3,57 % Käuferprovision.

Scout-ID: 66198364 Rieckhoff-Immobilien Goslar-Harz, Tel. 05321-21030

Hotel-Restaurant in 1A Lage - EBSTORF Kreis Uelzen

Grundsaniert 2005, Grundst.: 900 m², 68 Sitzpl., Terrasse 10 Pl., 8 DZ 2 Apart., Verkaufspreis: 255.000,- €, Siehe www.immonet.de, Online-Nr. 21683526

Tel. 05822-2497, Mobil: 0172-9218070

Vermittlung von Immobilien
Verkauf
Vermietung



Weserbergland - Traumlage

Hotel und Restaurant direkt an der Weser (TOP-Zustand), BJ 1953, modernisiert 1981, 14 Hotel-Do.-Zi., Restaurant mit gr. Saal bis 100 Pers., komplett möbliert, Terrasse bis Weserufer mit Bootsanleger, Gastrofläche 675 m², Grdst. 1025 m², aus Altersgründen zu verkaufen, KP nur EUR 198.000,00

A.W. Karnau-Immob., Telefon 05152-2916

Alteingesessenes Eiscafé in Bad Gandersheim zu vermieten oder zu verkaufen.

140 m² Innenfläche und Außenplätze.

3 Wohnungen im Haus. **Tel. 05382-2613**

Wollen Sie Ihr Gaststätten- oder Hotel-Inventar veräußern?

Wir sind die Profis dafür!!!

Lassen Sie sich von uns unverbindlich und kostenlos beraten und nutzen Sie unsere Dienstleistung



VERSTEIGERUNG

Wir haben in 28 Jahren viel bewegt – über 150 zufriedene Referenzen und über 2.500 Kunden aus der Gastronomie

Wir bewegen auch etwas für Sie!



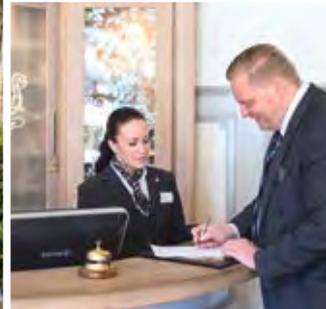
Am Brook 26, 23626 Ratekau * Tel.: 0451 – 39 39 30

www.hanseatische-auktionatoren.de

TÄTIG zwischen Flensburg und München für Ämter, Banken und **FÜR SIE**

In Niedersachsen wird Service mit „Q“ geschrieben!

einfach immer besser



„Porta patet, cor magis“

Klosterhotel Wöltingerode
Kai Schürholt, Direktor

Schon zu alten Klosterzeiten galt in unseren historischen Räumlichkeiten die alte Zisterzienserregel:

Die Tür ist offen, das Herz noch mehr.

Unsere Gäste sollen sich auch heute in unseren Räumlichkeiten und vor allem in unserer Gesellschaft wohlfühlen und somit eine kleine Auszeit vom Alltag genießen. Egal, ob im Rahmen einer Tagung, einer Feierlichkeit oder eines Wochenendausflugs.

Durch die Maßnahmen des „Q“ hinterfragen wir uns und unseren Service täglich neu, um für jeden Gast noch ein bisschen besser zu werden.

Informationen und Seminartermine ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
Agnetha Gläß
Essener Straße 1, 30173 Hannover
Telefon: 0511 270488-24
service@tourismusniedersachsen.de
www.servicequalitaet-niedersachsen.de

**ServiceQualität Deutschland –
eine Initiative für
erfolgreiche Gastgeber.**



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Veranstaltungen und Seminare

Terminübersicht

ServiceQualität Niedersachsen

Qualitäts-Coach, Stufe 1
15./16.05.2014, Peine
10./11.06.2014, Soltau
03./04.07.2014, Buchholz i.d.N.

Qualitäts-Trainer, Stufe 2
16./17.10.2014, Oldenburg

Weitere Informationen:
www.servicequalitaet-niedersachsen.de
Tel. 0511/270488-24

DEHOGA Termine 2014

19.06.2014 Seminar „Fit fürs Ehrenamt“
Hannover

12.-14.10.2014 DEHOGA Landesverbandstag
Cloppenburg

Weitere Informationen und Termine:
www.dehoga-niedersachsen.de

Junger DEHOGA 2014

30.06.-01.07.2014 Trendtour nach Lüneburg

19.-20.10.2014 Workshop im Landgut Stemmen
Seminarteil: Kalkulation

Weitere Informationen: www.junger-dehoga.de

 **AZUBICAREER**
Hotellerie und Gastronomie

**HABEN SIE OFFENE
AUSBILDUNGSSTELLEN?**

Dann nutzen Sie die Plattform
des DEHOGA-Partners
YOURCAREERGROUP.

WWW.AZUBICAREER.DE

DEHOGA Bezirks- und Kreisverbände

BEZIRKSVERBAND BRAUNSCHWEIG

12.05.2014
15 bis 17 Uhr **Auftaktveranstaltung Initiative zur
Bekämpfung des Fachkräftemangels**
Steigenberger Hotel, Braunschweig

19.05.2014
10 bis 17 Uhr **Seminar des Gastronomie Partner-
Kreises e. V. (GPK)**
Unternehmensführung –
Vom Mitarbeiter zur Führungskraft

21.05.2014
15 bis 20 Uhr **Mitgliederversammlung des DEHOGA
Kreisverbandes Region Braunschweig-
Wolfenbüttel e. V.**
Hotel Aquarius, Braunschweig

27.-28.05.14
08.30 bis
14.45 Uhr **vocatium Region Braunschweig,
Fachmesse für Ausbildung + Studium**
Stadthalle Braunschweig

17.06.2014
13 bis 18 Uhr **Seminar des Gastronomie Partner-
Kreises e. V. (GPK)**
Weinschulung mit dem IHK-geprüften
Sommelier Jürgen Giesler

KREISVERBAND CELLE

25.06.2014
10 bis 19 Uhr **Servierkurs in Winsen**
Infos und Anmeldung unter
Tel. 05143-6209, info@dehoga-celle.de

30.07.2014
ab 18.30 Uhr **Freisprechungsfeier**
Ringhotel Celler Tor

KREISVERBAND GRAFSCHAFT HOYA

20.05.2014 **Wirtinnentag mit Ziel Bremen**
Info und Anmeldung unter
Tel. 0421-806780, info@bremer-tor.de

KREISVERBAND LÜCHOW-DANNENBERG

14.07.2014 **Sommerfest mit Barbecue in den
„Elbterrassen“**
Anmeldung bei Maja Grönecke unter
Tel. 05861-2469

BEZIRKSVERBAND STADE

17.06.2014 **Delegiertenversammlung**
im Stadtverband Cuxhaven