

DEHOGA

Magazin

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 4 · Juli 2014



Kulinarik schafft Gäste! Kulinarische Botschafter ausgezeichnet

Kreisverbandstag
Infos für die Verbandsarbeit

Spontan- und Gelegenheitsgastronomie
Schwarzbuch erschienen

Alle Gastgewerbe-Termine
auf einen Blick (Rückseite)



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

www.dehoga-niedersachsen.de

METRO

50
JAHRE Wir handeln für Sie.

Sommerzeit - Grillzeit !

Wir bieten Ihnen eine große Artikelauswahl für eine Grillparty mit Ihren Gästen !



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.laatzen@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



Schwarzbuch – Gastronomische Aktivitäten

Im Jahre 2013 hatten wir gemeinsam beschlossen, das „bunte Treiben“ gastronomischer Aktivitäten in Niedersachsen in Form eines

„Schwarzbuches“ aufzubereiten. Ein Schwarzbuch ist laut Wikipedia eine Sammlung von Negativbeispielen aus der Sicht des Herausgebers. Es gehört zur Gattung der Enthüllungsliteratur, die sich die Aufdeckung von – vermeintlichen oder tatsächlichen – unmoralischen, illegalen oder kriminellen Missständen zur Aufgabe gemacht hat. Wir haben bewusst diese dramatische Form des Auftritts gewählt.

Denn seit 2012, der Einführung des Niedersächsischen Gaststättengesetzes, hat sich die Wettbewerbssituation des berufsmäßigen Gastgewerbes in Niedersachsen nicht verbessert, wenn es um die Vielzahl von Spontan- und Gelegenheitsgastronomie geht, die uns überall bedrängt.

Kaufleuten wird nachgesagt, sie würden, unabhängig davon, wie gut oder schlecht es ihnen ginge, immer nur jammern. Wir aber jammern nicht mit unserem „Schwarzbuch“, sondern prangern an. Wir wollen Spontan- und Gelegenheitsgastronomie nicht verhindern. Auch deshalb nicht, weil ganz offensichtlich ein großer Teil unserer Bevölkerung und damit auch unserer Gäste sie wegen ihrer Vielfältigkeit gutheißt. Wir verlangen nur, dass die zuständigen Behörden diese Form von gastronomischen Aktivitäten genauso intensiv prüft und behandelt wie die berufsmäßig ausgeübte Gastronomie, die wir vertreten.

Viele der Spontan- und Gelegenheitsgastronomen werden dann feststellen,

wie relativ das Geldverdienen im Gastgewerbe werden kann, wenn man dem vollen Druck der Gesetze, Sozialabgaben und Steuern ausgesetzt ist.

Liebe Kolleginnen und Kollegen, Sie alle haben dazu beigetragen, aus Ihrer Sicht kritische Fälle solcher Gastronomie zu sammeln. Wir behaupten dabei nicht, dass jeder dieser dargestellten Fälle gesetzeswidrig ist. Vielmehr wollen wir die im Schwarzbuch aufgelistete Fallsammlung nutzen, mit Politik und Verwaltung, ja auch mit den Betroffenen selber, in eine Diskussion einzusteigen, was anders, was besser gemacht werden muss, um der Berufsgastronomie Chancengleichheit im Wettbewerb zu verschaffen.

Wir werden deshalb das Schwarzbuch einsetzen, um mit dem niedersächsischen Wirtschaftsminister das Gespräch über Lösungsansätze für unsere Probleme zu führen.

Positive Vorschläge, in welche Richtung die uns bedrückende Thematik zu steuern ist, haben wir im Schwarzbuch selber unterbreitet.

Greifen auch Sie das Schwarzbuch auf, um mit Ihren Ansprechpartnern vor Ort in einen kritischen Dialog einzutreten.

Denn wir jammern nicht, sondern wir wollen positiv gestalten.

Ihr

Hermann Kröger
Präsident

INHALT

Kulinarische Botschafter	4
Kulinarik schafft Gäste	5
Schwarzbuch Gastro-Veranstaltungen	6
Mindestlohngesetz	7
Energie: DEHOGA-Umweltcheck	8
Junger DEHOGA	9
Tag der Kreisverbände	10
Professionelle Patisserie	12
Exklusive Outdoormöbel	13
Fachkräfte binden / Türöffner-Tag	14
Kassenlösungen / Rechnungslegung	16
Ferienregelung / Europawahl / DVB-T	17
Ford-Leasing für Mitglieder	18
Bezirk Weser-Ems	19
Bezirk Hannover	20
Bezirk Hildesheim	24
Bezirk Lüneburg	26
Bezirk Braunschweig-Harz	30
Bezirk Ostfriesland	34
Bezirk Stade	36
Bezirk Osnabrück	39
Recht und Rat /Impressum	43
Immobilien/Verkäufe	44
Alle Termine auf Seite	48

Stephan Weil ernennt „Kulinarische Botschafter“

Niedersachsen ist ein Entdeckerland – das gilt nicht nur für Regionen, Städte und Landschaften, das gilt auch kulinarisch. Jetzt hat Ministerpräsident Stephan Weil in Hannover erneut die besten Lebensmittel aus Niedersachsens Regionen ausgezeichnet. Kürzlich überreichte er die Ernennungsurkunden zum „Kulinarischen Botschafter Niedersachsen 2014“ für insgesamt 47 exzellente Lebensmittel von 40 Herstellern aus ganz Niedersachsen.



Ministerpräsident Stephan Weil zeichnete in Hannover die Kulinarischen Botschafter Niedersachsen 2014 aus.

Auffallend ist die enorme Vielfalt der Produkte, die 2014 die Auszeichnung geschafft haben. Das gilt sowohl regional, als auch in Bezug auf die unterschiedlichen Produktgruppen und reicht vom „Wurstbrot“ aus Bramsche im Landkreis Osnabrück bis zum Chili Relish aus Soltau im Heidekreis. Egal, ob die Chardonnay Traubenschorle, das Curry-Senf-Ketchup, der Edelspeck vom Bunten Bentheimer Schwein oder der Hirtenkäse Waterkant, die Begeisterung und der Wunsch, etwas richtig Gutes zu erzeugen, sollte bei allen Produkten zu schmecken sein, darin war sich die Jury einig. Neben einer international erfahrenen Produktentwicklerin und einer Lebensmittelsensorikerin gehörten auch ein Spitzenkoch und ein Feinkostexperte zu dem Gremium.

130 Produkte von 76 Lebensmittelherstellern nahmen an der 5. Ausschreibung des Wettbewerbs „Kulinarisches Niedersachsen“ teil. Als „Kulinarische Botschafter“ ausgezeichnete Lebensmittel müssen eine unabhängige Expertenjury vor allem sensorisch in jeder Hinsicht und ohne Tricks, wie künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker, überzeugen. Wichtig



Stolz präsentierten die Kulinarischen Botschafter Niedersachsen 2014 ihre Urkunden und die ausgezeichneten Produkte.

sind auch eine interessante Produktidee und eine authentische „niedersächsische“ Unternehmensgeschichte der Hersteller. Als „Kulinarische Botschafter Niedersachsen 2014“ stehen diese Produkte für meisterliche, verantwortungsvolle und kulinarisch anspruchsvolle Lebensmittelproduktion. Mit den 2014 prämierten Produkten wurden seit 2010 insgesamt 165 Kulinarische Botschafter ausgezeichnet. Insgesamt hat die Jury in fünf Wettbewerbsausschreibungen seit 2010 mehr als 600 Lebensmittel geprüft.



47 exzellente Lebensmittel aus Niedersachsen wurden prämiert.

Der bundesweit einmalige Wettbewerb wird zunehmend auch im Lebensmittel Einzelhandel und in der Gastronomie aufmerksam verfolgt. Besonders der Handel spürt eine wachsende Sehnsucht der Verbraucher nach Ursprünglichkeit, natürlichem Geschmack, regionaler Erzeugung und Authentizität. „Die Kunden wollen zunehmend wissen, woher das kommt, was sie essen und trinken, das bezieht sich nicht nur auf die regionale Herkunft, sondern auch auf die Menschen bzw. Unternehmen hinter den Produkten“, sagt Dr. Christian Schmidt, Geschäftsführer der Marketinggesellschaft der niedersächsi-

schen Land- und Ernährungswirtschaft, die den Wettbewerb veranstaltet. „In Niedersachsen gibt es ganz viele Lebensmittelhersteller, die diese Kundenwünsche erfüllen können, sie müssen sich nur zeigen“, meint Schmidt. Der Wettbewerb leiste hier einen wichtigen Beitrag. Die Resonanz aus der Wirtschaft sei überaus positiv. Schmidt ist überzeugt: „Es gibt noch viel mehr ‚Kulinarische Botschafter Niedersachsen‘ zu entdecken“. 2015 wird es deshalb eine neue Wettbewerbsausschreibung geben.

Rund 200 Gäste aus Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie, Tourismus und zahlreiche politische Vertreter aus den Herkunftsregionen der Produkte nahmen an der Prämierungsveranstaltung teil. Sie konnten sich anschließend an die Urkundenübergabe auf dem „Marktplatz der Kulinarischen Botschafter“ selbst von Qualität und Geschmack der prämierten Produkte überzeugen. Die Hersteller hatten kleine Präsentationsstände aufgebaut. ◀

Fotos: Marketinggesellschaft/Euromediahouse



Applaus für die Sieger des Wettbewerbs „Kulinarisches Niedersachsen“.

Kulinarik schafft Gäste

NIHK wirbt für „gute Küche“

„Kaum etwas bestimmt das Urlaubserlebnis so sehr wie ein gutes Essen!“, so die einleitenden Worte von Martin Exner, tourismuspolitischer Sprecher des NIHK zum Auftakt von „Kulinarik schafft Gäste“ am 18. Juni 2014 in der IHK Osnabrück. Fast 80 Teilnehmer aus Gastgewerbe, Touristik und Landwirtschaft waren nach Osnabrück gereist, um einen Tag lang neue Ideen für die Vermarktung guten Essens in und aus Niedersachsen zu sammeln. Der Tenor aller Referenten, die der Einladung nach Osnabrück gefolgt waren, war eindeutig – beim Essen kommt es auf drei Dinge an: Regionalität, Authentizität und Frische. Wenn diese Parameter stimmen, dann kann eine gute Küche das Marketing für eine Destination nachhaltig unterstützen. Und dann gelingt es auch, die Wertigkeit guten Essens im Bewusstsein des Gastes fest zu verankern.

Eine Aufgabe, mit der auch die TourismusMarketing Niedersachsen (TMN) betraut ist. Carolin Ruh, Geschäftsführerin der TMN, konnte die Bedeutung des Urlaubserlebnisses „Essen“ anhand von Zahlen besonders deutlich machen: Rechnerisch lande rund ein Fünftel der Urlaubsausgaben direkt in der Gastronomie. Eine Umfrage habe außerdem gezeigt, dass 30 Prozent aller Befragten Niedersachsen durchaus auch mit dem Thema Kulinarik verbinden. Bei den Gästen, die bereits in Niedersachsen Urlaub gemacht haben, verdoppelt sich dieser Wert sogar auf annähernd zwei Drittel. Das bedeute, Überzeugungsarbeit für gute Küche finde vor allem vor Ort statt.

„Aber es ist niemals das Essen allein, das mehr Gäste in eine Region bringt“, so Patrick Schreiber, Tourismusedirektor aus Baiersbrunn. Aber wenn man Dinge miteinander verknüpfe, von denen man wisse, dass man sie kann, dann führe es zum Erfolg. Exemplarisch stellte er dies anhand des Projektes „Kulinarischer Wanderhimmel“ vor. Hierbei wandern Sterne-Köche mit Gästen in den Wald und kochen dort 5-Gänge-Menüs vor Ort. Baiersbrunn „kann“ beides - Wandern und Kulinarik - und verbindet dies.

Dass der Gast nach dem Essen nichts mitnehmen kann, außer schönen Gedan-

ken und guten Erinnerungen, darauf wies Thomas Bühner, Drei-Sterne-Koch im „Ja vie“ in Osnabrück, hin. Deshalb sei die Hemmschwelle, ein hochpreisiges Sterne-Restaurant zu betreten, manchmal auch besonders hoch. Und umso wichtiger sei es, auch mit Stolz die Sternegastronomie zu bewerben. Auch wenn eine Region nicht nur Spitzengastronomie verkaufe, so zeige man mit ihr die Kompetenz für „gute Küche“.

Regionalität und Qualität sind Themen, mit denen man insbesondere Wettbewerbsvorteile für den ländlichen Tourismus schaffe, so Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Niedersachsen. Dazu solle der Wettbewerb zur regionalen Küche in Niedersachsen einen Beitrag leisten. Ziel könnte es sein, ein Qualitätslabel „Regionale Küche Niedersachsen“ zu etablieren. Dr. Nils Kramer, Geschäftsführer vom Tierpark Nordhorn, berichtete von seinen Beweggründen, an diesem Wettbewerb teilzunehmen. Das zunächst ungewohnt lautende Projekt des Parks „Erhalten durch Aufessen“ vermittelte dem Gast einen ganzheitlichen Blick auf die Produktionskreisläufe regionalen Essens. Das „Bentheimer Schaf“ und auch das „Bentheimer Schwein“ werden vor Ort gezüchtet, geschlachtet und auch verzehrt.

„Menschen“ kommt beim Thema Kulinarik eine ganz besondere Rolle zu. Das sind natürlich die Köche, aber auch das Personal, das das Essen serviert, und die Erzeuger, die die Lebensmittel herstellen. Nur das geübte Zusammenspiel aller zaubert daraus den nachhaltigen Eindruck, den man sich beim Gast wünscht. Wenn man Genuss vermarktet, muss man Geschichten erzählen, Geschichten über Menschen. Dieses „storytelling“ machten insbesondere Michael Gliss, kulinarischer Botschafter aus Nordrhein-Westfalen, und Eckhard Voß, Herausgeber des Besseresser-Magazins „Mohltied!“ aus und für Schleswig-Holstein, deutlich. Mit Geschichten werden Emotionen und Vertrauen geweckt.

Vertrauen in gute, hochwertige und frische Lebensmittel ist bei den Gästen besonders wichtig. Aus diesem Grund wurden seit 2010 bereits 165 Lebensmittel



als „Kulinarische Botschafter Niedersachsens“ ausgezeichnet. Es sei der Wunsch und das Ziel, mit diesem Zertifikat Vertrauen in die Qualität zu schaffen, so Peter Wachter von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft. Die Wertigkeit von Lebensmitteln steht auch im Zentrum der Arbeit von Peter Fricke, Projektleiter der Messe „Fisch und Feines“. Aus der Slow Food Bewegung kommend, wolle die Messe gezielt mehr Bewusstsein für Natürlichkeit, Regionalität und Frische von Lebensmitteln bei Verbrauchern schaffen. Dazu nutze man auch neue Kommunikationskanäle und versuche über „Foodblogger“ eine ganz neue Klientel zu erreichen. Julia Schlüter von heaven7media aus Osnabrück zeigte dabei eindrucksvoll, welche Reichweite mit Foodbloggern erzielt werden könne. Ihr Ansatz, über Blogs die Bekanntheit noch weitgehend unbekannter, aber dennoch exquisiter Produkte zu erhöhen zeigt, dass Social Media auch aus dem Bereich der Esskultur nicht mehr wegzudenken ist.

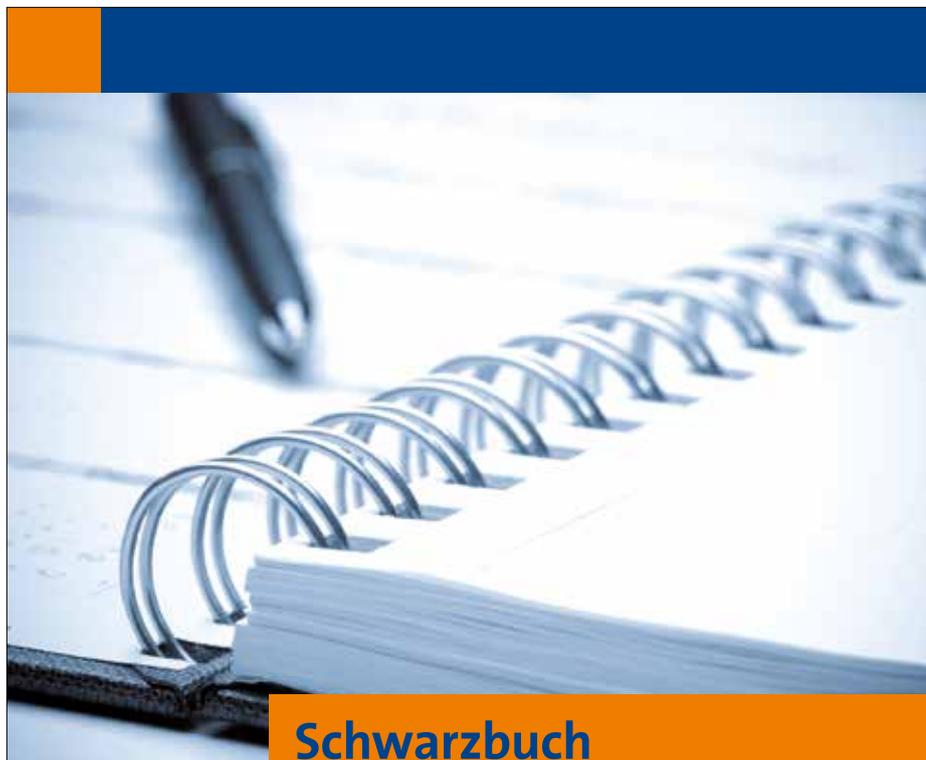
Am Ende des Tages waren sich alle einig: Essen und Genuss sind Themen, die Niedersachsen nachhaltig bewegen. Der Austausch dazu ist in allen Bereichen – vom Touristiker über den Koch bis hin zum Erzeuger - wichtig, um mehr Produkte zu entwickeln, die auch über die Grenzen des Landes hinaus bekannt sind. Oder wie es ein Teilnehmer der Veranstaltung im Nachgang formulierte, „Gerne mehr davon“. - Gerne! ◀

INFO-SERVICE

Die Vorträge der Veranstaltung stehen auf der Internetseite der IHK Lüneburg-Wolfsburg zum Download bereit:
www.ihk-lueneburg.de/tourismus

Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen

Veröffentlichung des DEHOGA sorgt für breite Diskussionen



Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen

vorgelegt vom
DEHOGA Niedersachsen
im Jahre 2014



Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

www.dehoga-niedersachsen.de

Mit einem „Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen“ will der DEHOGA Niedersachsen den Blick der Öffentlichkeit für die Betroffenheit des Gastgewerbes im Hinblick auf gleiche Wettbewerbsbedingungen mit der Spontan- und Gelegenheitsgastronomie schärfen. „Weder die Politik noch die Bevölkerung machen sich Gedanken darüber, wie viele dieser Veranstaltungen es tatsächlich gibt und wie sie sich gegenseitig Konkurrenz machen – und dabei das berufsmäßig betriebene Gastgewerbe kontinuierlich in Existenznot brin-

gen“, erläutert Präsident Hermann Kröger die Problematik.

In dem 35 Seiten umfassenden Schwarzbuch werden nicht nur dem DEHOGA kritisch gemeldete Veranstaltungen aufgelistet, sondern es werden auch positive Beispiele zitiert, die Politik und Kommunen möglicherweise als Lösungsansätze für die eigenen Aktivitäten vor Ort dienen können. Es wird zudem aufgezeigt, welche rechtlichen Anforderungen ein Gastronom zu erfüllen hat. Dazu zählen neben

Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen diverse Gebühren, wie zum Beispiel Verwaltungsgebühren, Abfall- und Entsorgungsgebühren, Straßenreinigungsgebühren, Rundfunkgebühren, GEMA etc. Dazu kommt die Einhaltung von Lebensmittelhygienevorschriften, baurechtlichen Vorschriften, das Jugendschutzgesetz oder das Arbeitsschutzrecht, um nur einige Auflagen zu nennen.

„Wir wollen erreichen, dass die berufsmäßig betriebene Gastronomie einerseits und die Spontan- und Gelegenheitsgastronomie andererseits mit genau denselben Maßstäben bewertet werden“, betont Hermann Kröger. In der Praxis bedeutet das, dass die gastronomischen Aktivitäten auf öffentlich zugänglichen Veranstaltungen, wie zum Beispiel einem Osterfeuer oder den Fußball-WM-Übertragungen im Vereinsstadion oder auch Scheunen-Partys, den gleichen Auflagen und Kontrollen unterliegen müssen wie in der berufsmäßigen Gastronomie. Der Verband hat es sehr positiv aufgenommen, dass auch der Niedersächsische Wirtschaftsminister Lies kürzlich in Hannover die steuerliche Gleichbehandlung des gastronomischen Angebotes von Parteien und Feuerwehren anlässlich von Osterfeuern gefordert hatte.

Der DEHOGA Niedersachsen fordert alle Kommunen und Gemeinden auf, hier zukünftig genau hinzuschauen und für eine Gleichbehandlung sämtlicher Akteure zu sorgen.

Greifen auch Sie das Schwarzbuch auf, um mit Ihren politischen Vertretern vor Ort in einen kritischen und konstruktiven Dialog zu treten. Das Schwarzbuch ist als PDF im Internet eingestellt, Sie können gerne auch ein gedrucktes Exemplar bei uns bestellen. ◀

INFO-SERVICE

PDF zum Download: www.dehoga-niedersachsen.de (auf der Startseite)

Bestellung Druckexemplar:

Tel. 0511-33 706-0

E-Mail: info@dehoga-niedersachsen.de

Mindestlohngesetz

Der Kabinettsentwurf des Mindestlohngesetzes ist in die parlamentarische Beratung des Deutschen Bundestages geschickt worden.

Sicher darf angenommen werden, dass das Mindestlohngesetz zum 1. Januar 2015 in Kraft treten wird. Hinsichtlich der konkreten Inhalte des Mindestlohngesetzes muss jedoch das parlamentarische Beratungsverfahren abgewartet werden. Sicher scheint zu sein, dass die nachfolgenden Regelungspunkte das Gastgewerbe belasten werden:

- Mindestlohn in Höhe von 8,50 Euro ab 1. Januar 2015 (Anrechnung von Sonderzahlungen bislang ungeklärt).
- Flexible Arbeitszeit-Konten-Guthaben müssen nach maximal einem Jahr ausgezahlt werden.
- Tarifliche Ausschlussfristen im Hinblick auf Nachforderungen zum Mindestlohn sind unwirksam; es greift die allgemeine Verjährungsfrist von drei Jahren.
- Verzicht auf Mindestlohn nur noch durch gerichtlichen Vergleich möglich.
- Regelmäßige Anpassung des Mindestlohnes unter Berücksichtigung der durchschnittlichen gesamtwirtschaftlichen Tarifsteigerung.
- Bei der Beauftragung von Fremdfirmen soll der Auftraggeber als Bürge dafür haften, dass die Fremdfirma den Mindestlohn an ihre Arbeitgeber zahlt, sofern der Auftraggeber vorsätzlich oder grob fahrlässig von einer Bezahlung unterhalb des Mindestlohniveaus ausgehen konnte/musste.
- Aufzeichnungspflicht für die Arbeitszeit (Beginn, Ende, Dauer) aller Beschäftigten.
- Einzige Ausnahmen vom Mindestlohn:
 - „klassische Auszubildende“
 - unter 18-jährige ohne Berufsausbildung
 - Pflichtpraktika bei Schülern, Studenten
 - Orientierungspraktika vor dem Studienabschluss bis zu einer Dauer von sechs Wochen
 - Andere Vertragsverhältnisse im Sinne des § 26 BBiG, die nicht Praktikanten- oder Arbeitsverhältnisse sind (Abiturientenmodelle, duale Studiengänge). Dies ergibt sich allerdings nicht aus dem Gesetzestext, sondern nur aus der Gesetzesbegründung. Der Bundesverband fordert eine Klarstellung auch im Gesetzestext.
 - Langzeitarbeitslose (ein Jahr Arbeitslosigkeit) für sechs Monate.



Professionelle Spültechnik



M-iClean

The
beauty
of cleaning

So schön kann spülen sein!



Was passiert, wenn Sauberkeit auf Schönheit trifft?
Wenn sich Design und Funktion komplett vereinen?
Wenn sich Spültechnik eine völlig neue Form gibt?
Erleben Sie *The beauty of cleaning*. Eine neue Generation Spülautomaten, die alle Sinne anspricht: den Sinn für Technik, den Sinn für Wirtschaftlichkeit und den Sinn für Schönheit.

www.meiko.de

DEHOGA Gold für Umweltengagement

Best Western Donner's Hotel in Cuxhaven ausgezeichnet

Nachhaltigkeit ist gerade in der Hotellerie ein immer wichtigerer Faktor. Mit der Beteiligung am DEHOGA-Umweltcheck zeigt Familie Weber vom Best Western Donner's Hotel ihren Beitrag zum Klima-

schutz. „Die Nähe zu Meer und Natur und die Erwartungen der Gäste zum Thema Nachhaltigkeit waren uns Ansporn für umweltgerechtes Denken und Handeln“, so Carsten Weber. „Wir sehen die Auszeichnung als Motor für weitere Anstrengungen.“

rechnet und bilden die Basis für die Vergabe der Auszeichnung in Bronze, Silber oder Gold. Bei allen Werten hat das Best Western Donner's Hotel in Cuxhaven hervorragend abgeschnitten und sich damit die Auszeichnung in Gold wirklich verdient.

„Eine große Hilfe war natürlich die Einführung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes, der für Investitionen im Energiebereich genutzt werden konnte. Ich hoffe, dass die Politik die Notwendigkeit endgültig erkannt hat und dem Beherbergungsgewerbe auch in Zukunft den Freiraum lässt, damit in Arbeitsplätze und Zukunftstechnologie investiert werden kann“, so Carsten Weber. Auf der Auszeichnung will sich das Familienunternehmen aber nicht ausruhen. Weitere Investitionen für Nachhaltigkeit sind geplant. ◀

Für die Goldauszeichnung musste Familie Weber alle Daten zu Energie, Wasserverbrauch, Abfall und Lebensmitteln offen legen. Diese wurden in Betriebskennzahlen umge-



Stolz präsentiert das Abteilungsleiter-Umweltteam die Auszeichnung (v.l.): M. Lamke (Rezeption), R. Rund (Technik), K. Unterlauf (Restaurant), E. Geering (Housekeeping) und H.-P. Funk (Küche).

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

Erfahrungsaustausch Hotel- und Restaurantsoftware

Netzwerk Junger DEHOGA ist sehr aktiv



Am 29. April hatten wir zu einem Erfahrungsaustausch zum Thema "Hotel und Restaurantsoftware" nach Verden eingeladen. Es war eine sehr interessante und informative Veranstaltung, bei der einige Kollegen Praxisbeispiele vorgestellt haben. Daraus ergab sich eine spannende Diskussion, die beim anschließenden Mittagssnack noch weiter vertieft wurde.

Leider haben kurzfristig zehn angemeldete Kollegen die Veranstaltung abgesagt, so dass nicht 19 Teilnehmer, sondern lediglich neun vor Ort waren. Aus dieser Erfahrung werden wir lernen und die Organisation darauf auslegen, dass kurzfristige Stornierungen weniger werden.

Unser Netzwerk im Jungen DEHOGA hat sich im letzten Jahr deutlich verbessert, es findet überall ein reger Austausch zu praxisrelevanten Themen statt – sei es in unserer Facebook-Gruppe, durch Tele-

fonate oder vor Ort auf unseren Treffen wie auf der INTERNORGA oder jetzt in Verden.

Die Trendtour in Lüneburg war zu unserer Freude in Rekordschnelle mit 40 Personen ausgebucht. Da sich der Termin mit dem Redaktionsschluss dieses Heftes überschneiden hat, folgt der detaillierte Bericht in der nächsten Ausgabe.

Wir freuen uns über diese Resonanz und bitten trotzdem auch weiterhin alle, Unternehmer unter 40 Jahren oder die „Nächste Generation“ aktiv anzusprechen und auf unsere Gruppe aufmerksam zu machen. Es lohnt sich, mal rauszukommen aus dem Alltag und sich von den Kollegen/-innen mit Ideen inspirieren zu lassen. Jedes neue Gesicht ist bei uns herzlich willkommen!

Euer Sprecher
 Mike Rohmeyer-Laas

KONTAKT Junger DEHOGA

Sprecher Mike Rohmeyer-Laas
 E-Mail: rohmeyer-laas@dehoga-verden.de
www.junger-dehoga.de



Nächster Termin zum Vormerken:

- **19.-20. Oktober 2014**
 Workshop im Landgut Stemmen
 Wir stimmen uns am 19. Oktober bei wildem Grillen mit den Kollegen ein.
- **Am 20. Oktober** folgt dann ein Seminar mit dem Thema „Kalkulation/Anregungen für den eigenen Betrieb“.

Weitere Infos und das Anmeldeformular findet ihr demnächst unter www.junger-dehoga.de.



Rosenhof
Bohlsen

Marketing für Hotellerie und Gastronomie

Von der Visitenkarte über den Internetauftritt bis zur Rundum-Betreuung alles aus einer Hand von Branchen-Spezialisten! Fordern Sie jetzt weitere Infos an!



Tag der Kreisverbände in Verden voller Erfolg



Gut 80 Ehrenamtsträger aus allen Landesteilen waren am 7. Mai der Einladung des DEHOGA Niedersachsen zum dritten Tag der Kreisverbände nach Verden gefolgt. Die Veranstaltung diente neben der Diskussion aktueller Verbandsthemen hauptsächlich dem Erfahrungsaustausch unter den Kreisverbänden. Dass dieser Austausch gewünscht wurde, zeigte die aktive und angeregte Diskussion unter den Teilnehmern, die sich am Ende einstimmig für eine Beibehaltung auch im nächsten Jahr ausgesprochen haben.

Mindestlohngesetz

Es wurde darüber diskutiert, welche Belastungen das für den 1. Januar 2015 von der Bundesregierung geplante Mindestlohngesetz für das Gastgewerbe mit sich bringen wird. Der Landesverband hat ein Merkblatt mit allen Fakten zusammengestellt, das auf der Internetseite www.dehoga-niedersachsen.de eingestellt ist.

Anlasslose Hygieneüberprüfungen

Die vom Niedersächsischen Verbraucherschutzministerium geplante Änderung der Gebührenverordnung für Hygieneüberprüfungen in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben wird einen zusätzlichen Kostenschub für das niedersächsische Gastgewerbe nach sich ziehen. Die bislang rein aus Steuermitteln finanzierten anlasslosen Hygieneüberprüfungen sollen mit der geplanten Ge-

Schatzmeister Uhl, Präsident Kröger und Hauptgeschäftsführer Balke referierten (v.l.).

bührenänderung zukünftig Geld kosten. Die Anwesenden bestätigten, dass dieser Paradigmenwechsel nicht hingenommen werden darf. Angeregt wurde, die Rechtmäßigkeit der Umstellung der Gebührentarife im Rahmen eines Musterprozesses prüfen zu lassen.



Interessierte Zuhörer beim Tag der Kreisverbände.

Schwarzbuch gastronomischer Aktivitäten

Präsident Kröger stellte das geplante „Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen“ vor. Alle Kreisverbände hatten sich daran beteiligt, für problematisch ge-

haltene Fälle solcher gastronomischen Aktivitäten zu sammeln. Ansatz des Schwarzbuches ist, die Politik noch einmal für die vielfältigen Formen gastronomischer Aktivitäten außerhalb der berufsmäßigen Ausübung zu sensibilisieren. Aufgabe des Schwarzbuches soll sein, deutlich zu machen, welche Rechtsverstöße im Umfeld solcher gastronomischer Aktivitäten begangen werden und vor allem, in welchem Umfang dabei dem Staat Steuern und Abgaben sowie Sozialversicherungsbeiträge vorenthalten werden. Der Landesverband wird das Schwarzbuch zeitnah nach seiner Veröffentlichung dem niedersächsischen Wirtschaftsminister vorstellen, um seine Unterstützung bei der Bekämpfung gesetzeswidriger gastronomischer Aktivitäten einzufordern.

Initiative Guter Ausbildungsbetrieb

Diskutiert wurde die zusammen mit den Industrie- und Handelskammern beworbene Initiative „Guter Ausbildungsbetrieb“. Gemeinsam legten die Teilnehmer fest, bis zum Jahresende 2014 mindestens 400 teilnehmende Betriebe einzuwerben.

Allen Ausbildungsbetrieben muss daran gelegen sein, das Gütesiegel guter Ausbildungsbetrieb zu tragen und damit zu dokumentieren, dass Mindestanforderungen im Zuge der Ausbildung eingehalten werden.



Erfahrungsberichte aus den Kreisverbänden bereicherten das Programm.

Aus den Kreisverbänden

Der Kreisvorsitzende des DEHOGA Heidekreises, Herr Heinz Beier, unterstrich die Bedeutung der Berufsausbildung im Gastgewerbe. Aus diesem Grunde hat sein Kreisverband den Entschluss gefasst, einen Ausbildungsbeauftragten zu bestimmen, der Ansprechpartner für Ausbildungsbetriebe, aber auch für Auszubildende sein soll.

Bezirksverbandsgeschäftsführerin Nathalie Rübsteck stellte Organisation und Ablauf des Aktionstages Ausbildung im DEHOGA Bezirksverband Stade dar. Die Aktion, die zusammen mit der berufsbildenden Schule in Zeven

durchgeführt wurde, ist bei potentiellen Auszubildenden und auch bei Ausbildungsbetrieben auf sehr positive Resonanz gestoßen.

Herr Ebeling vom Kreisverband Harburg erläuterte anhand eines Videofilms die Imageaktion des Kreisverbandes „Aus Pütt un Pann“. Mit etwa 800 Besuchern konnten die teilnehmenden Betriebe einerseits Imagewerbung für sich selbst machen, aber auch die Belange des DEHOGA in Szene setzen.

Herr Weber, Vorstandsmitglied des DEHOGA Stadtverbandes Cuxhaven, berichtete, dass das örtliche Finanzamt die ansässige Hotellerie zwingen wollte, das

Frühstück für Übernachtungsgäste nach Höhe des Übernachtungspreises zu staffeln. Offensichtlich geht es dem Finanzamt darum, die eigenen Mehrwertsteuereinnahmen zu erhöhen und sich dabei auf den Standpunkt zu stellen, dass der Frühstücksanteil im Übernachtungspreis umso höher zu sein hat, je höher der Übernachtungspreis ist. Der Landesverband wurde aufgefordert, hiergegen Maßnahmen einzuleiten, möglicherweise sollte ein Musterprozess gegen die Finanzverwaltung geführt werden. ◀

Heinz Beier (DEHOGA Heidekreis) referierte zum Thema Azubi-Werbung.



Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch boten die Pausen.



Professionelle Patisserie mit Martin Braun

Neuer Partner des Gastgewerbes stellt sich vor



Martin Braun ist ein kompetenter Partner in der professionellen Herstellung von Desserts, Gebäcken, Speiseeis und Süßspeisen jeglicher Art, also der professionellen Patisserie.

Gastronomie und Hotellerie können heutzutage nicht alle Produkte im Kuchen- und Süßspeisenbereich selbst herstellen. Daher ist die Firma Braun als Anbieter von Convenience-Produkten in diesem Segment Kooperationspartner für den DEHOGA Niedersachsen.

Martin Braun bietet primär Ideen und Lösungen in Kombination mit den entsprechenden Produkten. Alle Produkte bieten ein hohes Maß an Flexibilität und eröffnen einen großen Spielraum für individuelle Anwendungen. Neben erstklassigen Konzepten und Produkten bietet Braun auch einen Kundenservice, einen Rezeptdienst, eine kompetente Beratung, eine eigene und flächendeckende Logistik sowie eine permanente Präsenz vor Ort mit rund 80 Fachleuten, die mit Tipps und Tricks, Rat und Tat den Kunden zur Seite stehen.

Die Produktentwickler und Marketingexperten haben den Markt und die aktuellen Trends stets im Focus. Dabei profitiert das Unternehmen vom Knowhow und der Erfahrung von über 80 Jahren.



Verführerische Desserts.

Die Verarbeitung aller Produkte ist unkompliziert. Durch die über Jahrzehnte aufgebaute Kompetenz im Bereich der

Patisserie auf höchstem Niveau von der Firma Braun.

professionellen Herstellung von Desserts, Gebäcken und Süßspeisen jeglicher Art bietet Martin Braun als eines der marktführenden Unternehmen heute ein Sortiment mit mehr als 450 Artikeln an.

Ob zur Herstellung, Veredelung und Garnierung von Desserts und süßen Speisen oder als Basis für die Gebäck-, Kuchen-, Torten- oder Eisherstellung. Für jeden Anwendungsbereich und jede Anforderung gibt es eine passende Lösung. Alle Produkte gewähren ausreichend Freiraum, um individuelle und einzigartige Desserts zu kreieren.

Der Vielfalt sind dabei keine Grenzen gesetzt. Neben dem umfangreichen Produktsortiment bietet Martin Braun eine ebenso große Auswahl von klassischen bis modernen Rezeptideen. Der Anwender kann dabei seine Kreativität fast uneingeschränkt einbringen. Das Repertoire bietet alles, von hochwertigen Kreationen zur Veredelung und Dekoration bis hin zum Voll-Convenience-Produkt mit absoluter Gelingsicherheit.

Die Produktionsstätte der Firma Braun in Hannover steht gerne für Besichtigungen der Kreis- und Bezirksverbände zur Verfügung. ◀

Süßes Sushi.



KONTAKT

Martin Braun Backmittel und Essenzen
KG, Edgar Blank, Verkaufsleiter Nord
E-Mail: e.blank@martinbraun.de
www.martinbraun.de

Gastroline24: Partner für exklusive Outdoormöbel

Für DEHOGA-Mitglieder
bis zu 30 Prozent Rabatt

Seit 2013 ist Gastroline 24 Partner des DEHOGA Niedersachsen und bietet für Mitglieder besondere Konditionen. Jetzt zur Sommerzeit wurde eine Kollektion für gehobene Ansprüche zusammengestellt.

Bei Gastroline24 finden die Kunden eine erlesene Produktauswahl exklusiver Möbel, welche durch ihr aufwendiges Erscheinungsbild dem Außenbereich der Kunden ein absolut edles Wohlfühlambiente verleihen. Stilvolle Möbel, die ihresgleichen suchen. Egal, ob Lounges, Inseln, Sitzgruppen oder Relax-Möbel - erlesenes Design steht an oberster Stelle. Für jeden Anspruch ist hier etwas dabei. Komfortable Kissen und Auflagen aus edlen hochwertigen Materialien runden die exklusive Kollektion ab, somit ist für absolut erstklassige Bequemlichkeit gesorgt. Der höchst angenehme Sitzkomfort wird Gäste und Gastgeber gleichermaßen begeistern. Das innovative Geflecht erweist sich als sehr anschmiegsam und flexibel. Es passt sich der Körperform hervorragend an. Die Kunstfaser wird ansatzfrei ohne bruchanfällige Schweißnähte verarbeitet. Es wird ausschließlich hochwertiges belastbares Material verwendet, welches sich nicht dehnt oder gar bricht. Die Faser ist abrieb- und reißfest. Trotz der edlen und natürlichen Optik ist die Kunstfaser äußerst unempfindlich. Sie ist UV- und witterungsbeständig - selbst Regen, Schnee oder Frost machen ihr nichts aus. Daher sind diese Möbel-Serien für den Einsatz im Freien bestens geeignet und empfehlenswert. DEHOGA-Mitglieder erhalten bis zu 30 Prozent Rabatt. ◀



DEHOGA-Mitglieder erhalten auf die exklusiven Outdoormöbel von Gastroline24 bis zu 30 Prozent Rabatt.

INFO-SERVICE

Vorteil: Bis zu 30 Prozent Rabatt für DEHOGA-Mitglieder
Infos: Tel: 05108 / 91 86 01,
E-Mail: info@gastroline24.net

IMMER SCHÖN DURSTIG BLEIBEN.

Wir unterstützen Sie gern
mit unserem über
8.000 Produkte umfassenden
Getränkessortiment.



ahlers
GETRÄNKE

Getränke Ahlers · Industriestr. 15 · 28832 Achim
Telefon 04202 - 759 - 0 · www.ahlersgetraenke.de

Fachkräfte aktiv binden



Der Fachkräftemangel im Gastgewerbe ist zur Realität geworden. Viele Arbeitgeber versuchen deshalb ihren Fachkräften Mehrwerte zu bieten, um diese zu binden. Gängig sind Lösungen wie Bonifikationen, Weiterbildung und ein gutes Betriebsklima. Die wenigsten Arbeitgeber kennen aber die Zusatzmöglichkeit, die sich mit der hogarente bietet.

Neben der bekannten Anschubfinanzierung und Entgeltumwandlung gibt es einen dritten Baustein: die freiwillige Arbeitgeberleistung. Sie eröffnet Arbeitgebern ein hohes Maß an Flexibilität und verpflichtet zu nichts. Der Arbeitgeber entscheidet selbst von Jahr zu Jahr neu, ob und in welcher Höhe er seine Mitarbeiter belohnen und damit zugleich an seinen Betrieb binden will.

Und sollte ein Mitarbeiter vor Ablauf der Fünf-Jahres-Frist (sog. Unverfallbarkeit) ausscheiden, hat er keinen Anspruch auf das aufgebaute Deckungskapital. Dies kann der Arbeitgeber ohne Abzüge vom Finanzdienstleister zurückfordern. Für viele Arbeitnehmer ein Grund, dem Unternehmen treu zu bleiben und damit ein exzellentes Instrument zur Mitarbeiterbindung.

Arbeitgeber und Mitarbeiter profitieren gleichermaßen.

Für die hogarente sprechen nicht nur ihre steuerlichen Vorteile und die Entlastung bei den Sozialabgaben. Die überschaubare, tarifvertraglich vorgegebene Anschubfinanzierung von lediglich maximal 150 Euro im Jahr pro Mitarbeiter lässt sich durch guten Service schnell wieder ausgleichen. Dass die hogarente auf dem Markt konkurrenzfähig ist, ist eine Tatsache.

Damit auch Kleinverdiener, Teilzeitkräfte und ältere Arbeitnehmer eine solide Chance haben, überproportional zu profitieren, entfallen bei der arbeitgeberfinanzierten hogarente die Stückkosten. Dabei handelt es sich um einen Teil der Verwaltungskosten, der in der Regel in allen Lebensversicherungsprodukten enthalten ist. ◀

INFO-SERVICE

Die Gastro-Experten der ERGO Stammorganisation geben gern weitere Auskünfte zur hogarente und den weiteren Versicherungsleistungen der ERGO.

Ihre Ansprechpartner:

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

■ **Regionaldirektion Bremen**
Thomas-Oliver Piegeler
Tel 0421 3050426,
thomas-oliver.piegeler@ergo.de

www.ergo.de/hoga

Betriebe stellen sich vor

Türöffner-Tag der Sendung mit der Maus

Beim „Tür-Öffner-Tag“ der Sendung mit der Maus haben auch Hotels und Restaurants die Möglichkeit, Kinder, Jugendliche und Eltern mit ihren Angeboten zu begeistern.

Wenn am 3. Oktober der Tag der Deutschen Einheit gefeiert wird, sollen sich auch dieses Jahr wieder bundesweit Türen für Kinder und Familien öffnen, die sonst für sie verschlossen sind.

Die Veranstaltungen werden eigenständig durchgeführt und sollen für Kinder und Familien kostenlos sein. Auf der Maus-Homepage gibt es eine Deutschlandkarte mit allen angemeldeten Türöffner-Veranstaltungen. ◀

TÜREN AUF!
Freitag, 3. Oktober 2014

E-SERVICE

Weitere Informationen und Anmeldung zur Aktion unter www.wdrmaus.de/tueren-auf/.



ERGO

Versichern heißt verstehen.

Die hogarente: modern, erfolgreich, vorteilhaft

Das Branchenversorgungswerk für das Hotel- und Gaststättengewerbe

- Attraktive Konditionen, auch für kleine Betriebe
- Senkung der Lohnnebenkosten und gleichzeitig zufriedene Mitarbeiter
- Einfache Handhabung für Arbeitgeber und Arbeitnehmer

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

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

Regionaldirektion Bremen, Thomas-Oliver Piegeler
Tel 0421 30504-26, thomas-oliver.piegeler@ergo.de

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

Nach Pauschalurteil über „schwarze Kassen“

Welche Kassenslösung ist für mich die Richtige?

In letzter Zeit sind Pauschalverurteilungen wegen Schwarzumsätzen auch in der Gastronomie wieder laut geworden. Nach dem Prozess gegen den bayrischen Gastronom Sepp Krätz wurde viel darüber diskutiert, welche Mogeleien sich die Gastwirte landauf landab einfallen lassen, um mit ihren Kassen zu mogeln und Steuerhinterziehung zu betreiben.

Um die Gastronomie einfacher und sicherer überprüfen zu können, wurde im Jahr 2010 durch die Finanzbehörden beschlossen, die Elektronische Datenübertragung (GDPdU-Export) für alle Kassensysteme einzuführen. Nun fragt sich jeder Gastronom und Hotelier, welches Kassensystem für ihn das richtige ist und welches eigentlich den neuen Bestimmungen entspricht.

Der Markt ist reich an unterschiedlichsten Kassenslösungen, wovon aber

die wenigsten den strengen Richtlinien der Finanzbehörden standhalten. Hier den Überblick zu behalten und entscheiden zu können, welches Produkt nun das Richtige ist, fällt vielen daher schwer.

Matrix POS besitzt als eines von ganz wenigen Systemen ein Prüfzertifikat der Softwarefirma „Audicon“, welche die Prüfsoftware „IDEA“ für die Finanzämter entwickelt. Dieses besagt, dass Matrix POS alle Daten GDPdU-konform als Datenexport für eine Betriebsprüfung liefert.

Der DEHOGA-Partner simplexIT bietet nicht nur ein zertifiziertes Kassensystem, sondern ist auch ein Full-Service Dienstleister im Bereich Gastronomie/Hotellerie. Zum Portfolio gehören Hoteltelefonanlagen, WLAN-Lösungen, Netzwerkstrukturen und Serverbetreuung. „Unsere Idee ist es, unseren Kunden

alles aus einer Hand bieten zu können. Das Konzept eines klassischen IT-Systemhauses und eines Kassendienstleisters unter einem Dach abzubilden, ist in Niedersachsen eine absolute Innovation. Wir haben einen hohen Anspruch an Funktionalität und Service“, so Marc Wiezoreck. ◀

INFO-SERVICE

Vorteil: Bis zu 30 Prozent Rabatt für DEHOGA-Mitglieder
Infos: Tel: 05108 / 91 86 01,
E-Mail: info@gastroline24.net

Bundesregierung will elektronische Rechnungslegung erleichtern

Ziel des von der Bundesregierung geförderten Projektes „Forum elektronische Rechnung Deutschland (FeRD) ist, über eine Modernisierung des Umsatzsteuerrechts und ein einheitliches Datenformat für den Versand elektronischer Rechnungen künftig insbesondere kleinen und mittleren Unternehmen durch den Verzicht auf papierbasierte Rechnungen große Einsparpotential zu ermöglichen.

Damit Unternehmen einen Vorsteuerabzug für eine Lieferung von Waren oder entgegengenommene Leistungen vornehmen können, müssen sie unter anderem eine ordnungsgemäße Rechnung vorlegen. Unternehmen sind damit korrespondierend zur Ausstellung einer Rechnung verpflichtet.

Mit dem Steuervereinfachungsgesetz 2011 sind die umsatzsteuerrechtlichen

Regelungen für den Versand elektronischer Rechnungen modernisiert worden. Bisher mussten via E-Mail versandte Rechnungen mit einer qualifizierten Signatur versehen werden oder auf dem EDI-Verfahren beruhen. Nun sieht § 14 Abs. 1 Satz 8 Umsatzsteuergesetz lediglich vor, dass Rechnungen in einem elektronischen Format ausgestellt und empfangen werden können. Dies ermöglicht zukünftig einen einfachen und praxisgerechten elektronischen Versand.

Vorteile der elektronischen Rechnungen liegen in Ersparnissen von Papier-, Druck- und Versandkosten sowie einer beschleunigten Zustellung direkt an den Empfänger.

Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, den äußerst geringen Anteil der elektronischen Rechnungen von unter

zehn Prozent zu steigern. Um dieses Ziel zu verwirklichen, wurde auf Beschluss des Deutschen Bundestages unter dem Dach des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie das „Forum elektronische Rechnung Deutschland“ (FeRD) gegründet.

Dieses Forum hat das übergreifende Format ZUGFeRD (Zentraler User Guide des Forums elektronische Rechnung Deutschland) für elektronische Rechnungen erarbeitet, das für den Rechnungsaustausch zwischen Unternehmen, Behörden und Verbrauchern genutzt werden kann. Als technische Grundlage dient der Standard PDF/A, der seit 2005 als ISO-Norm veröffentlicht ist und zur Langzeitspeicherung verwendet wird. Darüber hinaus beinhaltet die PDF/A-Datei XML-Daten, die die Rechnungsinformationen als strukturierten und maschinell auswertbaren Datensatz darstellen. ◀

DEHOGA begrüßt Sommerferienregelung der Kultusministerkonferenz

Die Kultusministerkonferenz hat kürzlich die Sommerferien für die Jahre 2018 bis 2024 festgelegt. Der Durchschnittswert liegt bei 84,6 Tagen. Der DEHOGA begrüßt, dass die Bildungsminister neben ihren pädagogischen Erwägungen auch die Belange der Tourismuswirtschaft berücksichtigt haben. „Die aktuell beschlossene Regelung ist ein vernünftiger Kompromiss“, sagt Ernst Fischer, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes.



In den zurückliegenden Jahrzehnten hat sich der Ferienkorridor immer weiter verengt. Lag der Sommerferienkorridor zwischen 1973 und 1987 bei 89,6 Tagen, so sind es in diesem Jahr gerade einmal 71 Tage. „Zu kurze Korridore für die Sommerferien führten zu Staus, ausgebuchten Reisezielen und letztlich auch zu steigenden Preisen, da das Tourismusangebot künstlich verknappert wird“, sagt Präsident Fischer. „Wir freuen uns sehr, dass die Kultusministerkonferenz endlich die vielfältigen guten Argumente der Tourismuswirtschaft berücksichtigt und den Korridor für die Sommerferien ausgedehnt hat“, so Fischer weiter. „Damit wurde eine wichtige Forderung des Gastgewerbes, den Ferienkorridor dauerhaft auf mindestens 80 bis 85 Tage zu erhöhen, erfüllt. Ein Ergebnis, das sowohl für die Verbraucher als auch für die Wirtschaft positiv ist.“ ◀

Europawahl 2014

Die Beteiligung an der Europawahl war trotz anders lautender Ankündigung größer als beim letzten Mal. CDU und SPD erklärten sich beide zu Siegern der Europawahl. Die SPD, weil sie den größten Stimmenzuwachs erzielen konnte, der je in einer Wahl von ihr erzielt wurde. Die CDU, weil sie absolut die meisten Wähler auf sich vereinigen konnte, wenn sie auch gegenüber der letzten Europawahl Stimmenverluste hinnehmen musste.

Eindeutiger Sieger des Abends war die AfD, die mit mehr als sieben Prozent aus der Wahl ging und damit mit mehreren Abgeordneten im nächsten Europaparlament vertreten sein wird.

Europaweit hat die Wahl ein uneinheitliches Bild abgegeben. In den Niederlanden konnten die antieuropäischen Gruppierungen keinen Zugewinn erreichen. Anders sah dies allerdings in Frankreich und auch in England aus.

Die kommende Aufgabe der Nationen und parteipolitischen Vereinigungen im Europaparlament wird nun sein, den nächsten Kommissionspräsidenten zu bestimmen. ◀



DVB-T in Hotelzimmern

DEHOGA und GEMA treffen Vereinbarung

Die GEMA-Pflicht für Nutzung von Rundfunksendungen mittels DVB-T-Technik in Hotelzimmern ist immer noch zwischen GEMA und DEHOGA strittig. Zwischenzeitlich sind einige Gerichtsverfahren angestrengt worden, um hier eine endgültige Klärung herbeizuführen. Für die Zeit bis zur Klärung haben die Bundesvereinigung der Musikveranstalter (hier ist der DEHOGA Bundesverband Mitglied) und die GEMA eine Vereinbarung getroffen. Für die Einzelheiten wurde ein Merkblatt entwickelt, das auf der DEHOGA-Internetseite für alle Mitglieder abrufbar ist.

Die wichtigsten Eckpunkte:

- Alle DVB-T-Hotels müssen auf Grund des Hotelsendetarifes Lizenzverträge mit der GEMA abschließen und die Gebühren (für GEMA, GVL, VG Media etc.) zahlen.
- Aufgrund des mit der GEMA vereinbarten besonderen Zahlungsvorbehaltes erhalten die registrierten Hotels ihre ab dem 1. Mai 2014 fällig gewordenen und geleisteten Zahlungen unverzüglich zurück, wenn vor dem BGH gewonnen wird.
- Voraussetzung ist allerdings, dass sich die DVB-T-Hotels (DEHOGA-Mitglieder) direkt beim DEHOGA Bundesverband unter Angabe, in welchem DEHOGA-Landesverband eine Mitgliedschaft besteht, anmelden.
- In der e-Mail muss schriftlich versichert werden, dass das Hotel die von Fernsehsendern digital-terrestrisch (DVB-T) verbreiteten TV-Programmsignale in ihren Hotelzimmern mittels DVB-T-Zimmerantenne empfängt.
- Zudem muss eine Kopie der aktuellen GEMA-Rechnung oder GEMA-Änderungsmittelteilung oder des GEMA-Fälligkeitshinweises beigelegt werden. ◀

E-SERVICE

Das Merkblatt mit allen Informationen finden DEHOGA-Mitglieder unter www.dehoga-niedersachsen.de im Bereich Mitgliederinfo A-Z.

Ford-Leasing: Neuer DEHOGA-Partner mit Top-Leistungspaket

33 % Rabatt für DEHOGA-Mitglieder und deren Mitarbeiter



CarConCept 33 verschreibt sich der Mobilität und Flexibilität der Hotels und Gaststätten und deren Mitarbeiter durch das Leasing von Ford-Neuwagen. Um das Angebot nutzen zu können, müssen Sie Mitglied im DEHOGA Niedersachsen sein oder aber Mitarbeiter eines DEHOGA-Mitgliedsbetriebes sein.

Das Leistungspaket:

Mindestens 33 Prozent Nachlass auf die unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers für eine Vielzahl von aktuellen Ford-Neuwagen. So entsteht beispielsweise für einen Ford Fiesta eine monatliche Leasingrate von circa 109 Euro.

DEHOGA-Mitglieder und deren Mitarbeiter profitieren von Top-Leasing-Konditionen für Ford-Neuwagen.

Werbesponsoring:

Optional kann der Mitarbeiter des DEHOGA-Betriebes das Heck oder die Seite des Autos mit Werbung bekleben lassen. Dies senkt die effektiven monatlichen Kosten nochmals um 30 Euro monatlich. Werbepartner sind zunächst die carcredit.de (Santander Consumer Leasing GmbH) und die CarConCept 33 GmbH.

Fahrspaß ist in den geleaste Ford-Neuwagen garantiert.



Versicherung:

Aktion zum Start: Die ersten 100 Besteller erhalten die Kfz-Vollkasko und Haftpflicht für 49 Euro im Monat.

Kraftstoffzuschuss:

Dieser Kraftstoffzuschuss ist eine ideale Bindungs-, Motivations- und Belohnungsmaßnahme für die Mitarbeiter. Die Verwaltung wird komplett von der CarConCept 33 GmbH übernommen, so dass der Aufwand für den Arbeitgeber minimal ist. ◀



INFO-SERVICE

Weitere Informationen gibt es unter:
www.carconcept33.de
 Email: anfrage@carconcept33.de

Hans-Hermann Koch gibt Vorsitz nach vielen Jahren ab

Ortsverband durch Zusammenschluss auf Kreisebene aufgelöst

„Jeder, der Gäste beherbergt und sie auch bewirtet, braucht nun mal eine Schank-Erlaubnis“, erklärt der heute 77-jährige Rentner. Das gilt auch für ein Seemannsheim. Und so besorgte sich einst Hans-Hermann Koch, der hauptamtlich Seemannsheim-Leiter, -Verwalter und Seemannspastor in Brake war, eine solche Lizenz. Über 30 Jahre lang hat er diesen Job inne gehabt.

„Viele lustige Sachen habe ich erlebt“, resümiert der gebürtige Hannoveraner. „Auch negative“, fügt er hinzu. „Es war der interessanteste Beruf, den ich mir vorstellen konnte. Jeder der Seeleute als Persönlichkeit mit eigener Würde hatte Wünsche, die es konsequent zu erfüllen galt.“

„Mach mal unseren Vorsitz“, habe es bald nach seinem Eintritt in den DEHO-

GA geheißten, als man für den DEHOGA Ortsverband Brake einen neuen Mann an der Spitze brauchte. Koch übernahm den Posten 1978 bis zur Strukturänderung im April dieses Jahres.

Dafür, dass er diese Aufgabe die vielen Jahre mit Herz und Engagement erfüllt hat, ist er bei der ersten Versammlung nach Zusammenschluss zum neuen Kreisverband Wesermarsch mit der Silbernen Ehrennadel des Verbandes ausgezeichnet worden. Außerdem hat man ihm die Würde einer Ehrenmitgliedschaft im neu gegründeten Kreisverband verliehen. „Damit er seinen Kontakt zu uns aktiven Gastronomen halten kann und hier dem einen oder anderen Kollegen zur Seite stehen kann“, so der Vorsitzende Gerfried Hülsmann. „Eine schöne Sache, wenn

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



man den Rat eines erfahrenen Menschen auch nutzen kann“, findet auch der Gastronomieberater des Bezirksverbandes, Hans



Jürgen Ahlmann, der die Urkunde für die Verdienste an Koch überreichte. ◀

Rüstiger Rentner, der seine Hobbys pflegt.

Hafenhaus eröffnet in Oldenburg

Das neue Restaurant am Küstenkanal

Nach dem Vorbild des Hafenhauses in Emden ist nun auch das zweite Hafenhaus in Oldenburg erfolgreich an den Start gegangen.

Zahlreiche Gäste, darunter der Präsident des DEHOGA Niedersachsen Hermann Kröger, Ulrich Steinkamp vom Vorstand des DEHOGA-Bezirksverbandes Weser-Ems, und der Vorsitzende des DEHOGA-Stadtverbandes Oldenburg, Holger Kruse, gratulierten den Inhabern Onno Marahrens und Bodo Maßmann zu den neuen Räumen. Nach umfangreichen Umbauarbeiten bietet das Restaurant am Küstenkanal seinen Gästen 110 Plätze innen und 160 außen.

Viel Lob gab es für die in Holz gehaltene Inneneinrichtung und die hellen Räume. Das Haus ist von Beginn an gut angelaufen, freuen sich beide. Für das Tagesgeschäft ist Betriebsleiter Jörg Hauck



Im Hafenhaus Oldenburg wird in ansprechendem Ambiente gespeist.

mit seinem Team verantwortlich, die Küche leitet Dirk Müller, beide ebenfalls aus Emden. ◀

Klassifizierte Betriebe im Bezirk Weser-Ems 2014

4 Sterne

- Schäfer's Hotel, Cloppenburg
- Hotel Münsterländer Hof, Cloppenburg
- Seehotel Fährhaus, Bad Zwischenahn

3 Sterne

- Hotel-Restaurant Alte Mühle, Elsfleth
- Gasthof Witte-König, Garrel-Beverbruch
- Hotel Banter Hof, Wilhelmshaven
- Friesen Hotel, Wilhelmshaven
- Landhotel Butjadinger Tor, Nordenham
- Hotel Altes Stadthaus, Westerstede

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

Geschäftsführerin
Kirsten Jordan

Yorckstr. 3
30161 Hannover

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

Email: jordan@dehoga-hannover.de



Berufsmesse in Diepholz

Die Berufsmesse im Diepholzer Berufsbildungszentrum öffnete zum 15. Mal ihre Pforten

Zum ersten Mal mit dabei: Die DEHOGA Kreisverbände Grafschaft Diepholz und Altkreis Sulingen. Koordiniert wurde der Messestand von Dörte Knake, Museumscafé am Stadtsee in Sulingen.

Konkret wurden vorhandene Ausbildungsplätze im Gastgewerbe angeboten. Trotz einer ganz niedrigen Erwartung bei insgesamt 79 Ausstellern, wurde das Angebot des DEHOGA doch stark nachgefragt. Viele Kontakte wurden geknüpft mit der Hoffnung, die offenen Stellen zu besetzen.

Rückblickend bleibt festzuhalten, die Messe war ein voller Erfolg mit dem Wunsch auf Wiederholung im nächsten Jahr. ◀

DEHOGA-Präsenz auf Berufsmesse (v.l.n.r.): Torsten Finke (Hotel Strandlust), der heimische Bundestagsabgeordnete Axel Knörig (CDU), Ulrich Hamann (Hotel Roshop) und Dörte Knake (Museumscafé).



Thomas Stolte löst Manfred Bullerdieck als Vorsitzenden ab

Anregungen zur Flyer- und Internetwerbung

„Was ist bei sinkenden oder stagnierenden Gastro-Umsätzen zu tun?“, fragte Marketingberater Hans-Joachim Holst (Berlin) die Mitglieder des Kreisverbandes Neustadt und bot dafür eine Fülle praktischer Vorschläge. Der Referent zeigte auf, dass mit einem „mittleren Budget große Erfolge zu erzielen sind.“

Dabei empfahl der Referent, ein klares Profil zu zeigen, die Speisekarten verkaufsaktiv zu gestalten und mit Hilfe des Internets Zielgruppen anzusprechen. Dafür sind eine gute Homepage, Gästeadressen und Geburtstagerinnerungen unerlässlich. Am besten ist eine Jahres-Marketingplanung mit ihrer strikten Überwachung. „Auch mit Pauschalangeboten ist Geld zu verdienen“, so der Fachmann.

In der Gaststätte Reddert in Garbsen beleuchtete der Vorsitzende Manfred Bullerdieck in seinem Konjunkturbericht die

reale Umsatzentwicklung im Jahre 2013. Das Plus von 1,4 Prozent blieb unter der Inflationsrate. Im Aufwind befinden sich weiter die Markenhotelrie und die Systemgastronomie. In der Region Hannover wurden 2013 genau 1,6 Millionen Übernachtungen registriert(+ 1,4 Prozent). Im Altkreis Neustadt gab es ein Plus von 1,4 Prozent auf 412.547. Die Bettenauslastung stieg um 0,4 Prozent auf 23,8 Prozent.

„Aktuelles aus der Verbandsarbeit“ verkündete Geschäftsführerin Kirsten Jordan. Große Spannen sind nach einer Erhebung des Landesverbandes beim Bier-einkauf der Wirte bei Brauereien festzustellen. Daher sollten die Kollegen einen Blick in den geschützten Internetbereich des DEHOGA Niedersachsen werfen, in dem sie weitere Informationen dazu finden. Nach über 30-jähriger Verbandsarbeit trat Manfred Bullerdieck als 1. Vorsitzen-



Ehrenvorsitzender Bullerdieck mit Geschäftsführerin Jordan, 1. Vorsitzenden Stolte und Schatzmeister Kruse.

Foto: Pusen

der ab. Zu seinem Nachfolger beriefen die Mitglieder auf ihrer Hauptversammlung Thomas Stolte vom Sporthaus in Bordenau. Gerd Kruse bleibt weiterhin bewährter Schatzmeister. Auf Empfehlung ernannten die Anwesenden Manfred Bullerdieck zu ihrem Ehrenvorsitzenden.

Die Informationsfahrt des Verbandes führt am 28. und 29. September nach Thüringen über Bad Soden-Allendorf, Eisenach und Erfurt. ◀

Konrad Bruns bleibt Schatzmeister

Nächste Fahrt geht in den Serengeti-Park

Im Brauhaus Felsenkeller der Rupp-Bräu GmbH fanden sich die Mitglieder des DEHOGA Altkreises Springe zu ihrer Jahreshauptversammlung zusammen. Einstimmig wählten sie Konrad Bruns vom Hotel Garni in Springe wieder zu ihrem Schatzmeister.

Als Thema der Zukunft bezeichnete der 1. Vorsitzende Gunnar Meier den Mindestlohn, der ab 2015 gelten wird. Es bleibt abzuwarten, wie sich der Mindestlohn auf den gesamten Markt auswirkt. Selbst Forschungsinstitute verweisen darauf, dass die Effekte durch den Mindestlohn nur schwer zu bestimmen seien.

Für bedauerlich hält der 1. Vorsitzende die Entwicklung der Übernachtungszahlen im Altkreis Springe, diese sind um 2,9 Prozent gegenüber dem Vorjahr zurückgegangen. Die Auslastung sank ebenfalls, liegt aber mit 34 Prozent noch über dem Durchschnitt der gesamten Region Hannover.

Freuen können sich die Mitglieder auf die in der Versammlung angekündigte

Informationsfahrt nach Hodenhagen. Mit dem Planwagen geht es gemütlich durch die Lüneburger Heide, wo die wilden Tiere im Serengeti-Park besucht werden. Schriftführerin Doris Bruns hat die ganze

Fahrt organisiert und freut sich, wenn die DEHOGA Mitglieder auch ihre Kinder mitbringen. Als Termin wurde daher extra der Ferientag nach Pfingsten gewählt. ◀

Der DEHOGA Altkreis Springe tagte im Felsenkeller Lauenau.



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!



Übrigens, Beratungen werden bis zu 90% bezuschusst!

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

brinkmann
unternehmensberatung
BETRIEBSRATUNG ■ MANAGEMENT ■ CONTROLLING

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung



05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

 **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

Vakuumbbeutel !!!

www.pelle-spelle.de

Telefon 0 59 77 / 92 81 80

Wie muss eine Gefährdungsbeurteilung aussehen?

BGN informiert auf Jahreshauptversammlung des Altkreises Hannover Land



Ausgezeichnet für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA: Hans-Peter Döring (Mitte).

sation. Sobald sich Vorschriften ändern, kann ebenfalls eine neue Beurteilung notwendig sein.

Frau Monsees empfahl folgendes Vorgehen bei der Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung: Betrachtungseinheiten festlegen, Gefährdungen ermitteln, Maßnahmen festlegen und durchführen sowie die Dokumentation des gesamten Verfahrens. Wichtige Arbeitshilfen zur Gefährdungsbeurteilung sind unter www.bgn.de abzurufen.

Der 1. Vorsitzende Heinrich-Christian Tegtmeier freute sich besonders, eine goldene Ehrennadel überreichen zu können. Hans-Peter Döring aus Barsinghausen ist bereits seit 50 Jahren Mitglied im DEHOGA und durfte in der Versammlung Urkunde und Ehrennadel entgegen nehmen.

Cord Kelle vom Jägerhof in Langenhagen nahm die Gelegenheit wahr, sein Projekt „Kochen für Obdachlose“ vorzustellen. In den Wintermonaten bietet er zusammen mit der Ökumenischen Essensausgabe Hannover warme Mahlzeiten für Obdachlose an. Von November bis März werden 6.500 Portionen an die Obdachlosen ausgegeben. Ihm liegt es sehr am Herzen, dass die Kollegen sich an diesem Projekt beteiligen. Es würde schon helfen, wenn jeder auch nur ein bis zweimal im Monat mitmacht. Herr Tegtmeier dankte Herrn Kelle für sein Engagement und rief die Kollegen auf, das Projekt zu unterstützen. ◀

„Arbeitsschutz, Gefährdungsbeurteilung, Schulungen – Was ist zu tun?“, hierüber klärte Gabriele Monsees von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe die Teilnehmer der Jahreshauptversammlung des DEHOGA Altkreises Hannover Land auf. So sind die Vorschriften für die Gefährdungsbeurteilung geringer geworden, dafür hat der Unternehmer aber eine größere Eigenverantwortung. Ziel der Gefährdungsbeurteilung ist die systema-

tische Feststellung und Bewertung von relevanten Gefährdungen. Die rechtliche Grundlage hierfür bildet das Arbeitsschutzgesetz.

Für die Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung gibt es verschiedene Anlässe. So sollte in jedem Fall eine Beurteilung erstellt werden bei der Eröffnung des Betriebes, aber auch bei Änderungen an den Arbeitsplätzen oder in der Arbeitsorgani-

DEHOGA Region Hannover e.V. lädt ein zur Generalversammlung

Am Montag, 7. Juli 2014, um 16 Uhr findet auf dem Schützenplatz Hannover/Am Rundteufel im Zelt des Brauhauses Ernst August, 30169 Hannover, die Generalversammlung des DEHOGA Region Hannover e.V. statt.

Im Anschluss an die Versammlung hat der „Hausherr“ des Schützenfestes, Herr Klaus Timaeus, das Wort. Nach dem Fassbieranstich geht es bei einer zünftigen Brotzeit zum regen Kollegen-

austausch. Auch dazu laden wir die Mitglieder des DEHOGA Region Hannover herzlich ein. ◀

Jahreshauptversammlung Hotelgruppe Region Hannover

Johannes Hennigfeld neuer Vorsitzender der Fachgruppe Hotels

Anlässlich der Jahreshauptversammlung am 12. Juni 2014 wählten alle Anwesenden Johannes Hennigfeld, Direktor des Courtyard by Marriott Hotels Hannover Maschsee, einstimmig als 1. Vorsitzenden der Hotelgruppe Region Hannover. Herr Hennigfeld dankte den Anwesenden für das Vertrauen und forderte alle Hoteliers auf, Themen und Ideen in die Verbandsarbeit einzubringen. Gemeinsam mit seinen Stellvertretern Ferdinand Bock und Andreas Wienecke wird er die Themen gern aufnehmen.

„Was macht die Hannover Marketing und Tourismus GmbH (HMTG) aus?“, dies erklärte Geschäftsführer Hans-Christian

Nolte in seinem Referat. Er stellte die Arbeit der HMTG in den Sparten Marketing, Tourismus und Veranstaltungen dar. Die HMTG wirbt für den Standort Hannover auf nationalen und internationalen Messen. Hierzu besteht unter anderem eine Allianz mit den „9 historischen Städten“ in Niedersachsen sowie den „Magic Cities“, die die elf großen Messestädte in Deutschland vereinigen.

Um weitere Maßnahmen zur Stärkung des Tourismus durchzusetzen, warb Geschäftsführer Nolte für eine Produktpartnerschaft im Bereich Tourismus. Hier können sich alle Hoteliers finanziell einbringen. Die Gelder, welche



Johannes Hennigfeld ist neuer Vorsitzender der Fachgruppe Hotels.

seitens der Landeshauptstadt Hannover in ihrem Betrag noch einmal verdoppelt werden, werden projektbezogen generiert und auch verwendet. Auch der neue Vorsitzende sieht hier eine große Chance, die Interessen der Hotellerie in Bezug auf den Tourismus und die Vermarktung der Stadt noch stärker durchzusetzen. ◀

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

 **HAGOLA**

Showcase
Salate und Snacks – immer knackig und frisch



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

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



Hotelwäsche zum Wohlfühlen

Mietwäsche für die Hotellerie und die Gastronomie:
Tischwäsche | Bettwäsche | Frotteewäsche | Berufskleidung

Kooperationspartner von
Greif
Textile Mietwäscherei

RU'ESS
Mietwäsche & Textilpflege

Ruess in Wolfsburg, Tel. 0 53 08 / 93 33-0
www.ruess-mietwaesche.de

Anzeigenannahme: Telefon 04551/1450

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

Geschäftsführerin
Renate Mitulla

Yorckstr. 3
30161 Hannover

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

Email: mitulla@dehoga-niedersachsen.de



Kalkulation im Gastgewerbe

Seminare in Hildesheim und Göttingen

Der Bezirksverband Hildesheim lädt alle seine Mitglieder zum Kalkulationsseminar ein. Geplant ist, dies an zwei unterschiedlichen Tagen stattfinden zu lassen, um allen Mitgliedern die Möglichkeit zu geben, an dem Seminar teilzunehmen. Das erste Seminar wird stattfinden am 17. November 2014 in Hildesheim und das gleiche Seminar noch einmal am 19. Januar 2015 in Göttingen.

Die Inhalte reichen von der Vorstellung der betriebswirtschaftlichen Auswertung über die Ermittlung des erforderlichen Rohaufschlages bis hin zur Trennung der Umsätze und Wareneinsätze nach dem Kontenrahmen SKR 70. Darüber hinaus werden Einflussfaktoren erläutert, um das Ergebnis zu verbessern. Nach dem theoretischen Teil wird im praktischen Teil der Verkaufspreis ermittelt und der maximale Wareneinsatz kalkuliert. Des Weiteren wird der Einsatz von Kalkulationsfaktoren erläutert sowie unterschiedliche Kalkulationen von Vorspeisen über Suppe bis hin zu Hauptgängen und Bankettveranstaltungen vorgestellt. Auch die Kalkulation von Getränken wird nicht außen vor gelassen.

Wichtig ist auch, den Warenverbrauch zu optimieren, so dass hier auch die Werbung für Tagesgerichte auf Tafeln und die Kürzung der Speisekarte thematisiert wird.

Die Einladungen mit Anmeldeformular werden allen Mitgliedern im Bezirksverband Hildesheim rechtzeitig zugesandt. ◀

Stabübergabe im Bezirk Hildesheim

Elizabeth Tischer ist neue Vorsitzende

Anlässlich der Bezirksverbandsversammlung im Hotel Sachsenroß stand die Wahl des Bezirksvorsitzenden auf der Tagesordnung. Aus betrieblichen Gründen kann Heike Kühne diesen Posten nicht mehr weiter ausüben und nutzte die Chance, sich bei ihren Vorstandsmitgliedern, aber auch bei allen Kreisvorsitzenden für die gute Zusammenarbeit in den letzten Jahren zu bedanken.

Ehrenvorsitzender Dieter Gerhardt schlug als Nachfolgerin Elizabeth Tischer vom Kreisverband Holzminden vor. Mit absoluter Mehrheit wurde Frau Tischer als neue Vorsitzende gewählt. Sie bedankte sich bei allen Delegierten für das in sie gesetzte Vertrauen und wies darauf hin, dass ihre erste Amtshandlung die Planung der Kalkulationsseminare für die Mitglieder des gesamten Bezirksverbandes ist. Darüber hinaus wird sie den Bezirksverband sowohl im Ausschuss für Arbeitsmarkt und Tarifpolitik als auch im Berufsbildungsausschuss vertreten. „Gerne nehme ich Anregungen mit in meine Arbeit“ so Elizabeth Tischer. „Wichtig ist, dass wir beim Landesverband Gehör finden“.

Neben den Regularien und den Berichten aus den Kreisverbänden wurde ausführlich über die Mitgliederentwicklung und Einstufung der Mitglieder nach der Beitragsordnung des Landesverbandes diskutiert. Alle Teilnehmer waren sich darüber einig, dass die Mitgliederwerbung eines der Hauptthemen sowohl auf Bezirks- als auch auf Kreisebene sein muss. Die vom Landesverband installierten hauptamtlichen Werber dienen hier als gute Unterstützung. „Jeder, der einen Kollegen oder eine Kollegin kennt, die noch nicht Mitglied im Verband ist, ist aufgefordert, Kontakt aufzunehmen und die Vorteile einer Mitgliedschaft näher zu bringen“, so Geschäftsführer Rainer Balke. „Der persönliche Kontakt ist am wichtigsten und die Werbung von Kollege zu Kollege am authentischsten“. Jede Werbung wird vom Landesverband mit einer Provision belohnt, so dass auch hier ein kleiner Anreiz für die Werbung gegeben ist.

Innerhalb seines Berichtes aus der Geschäftsführung sprach Herr Balke insbesondere über die Themen GEMA-Verhandlungen, Rahmenvereinbarung mit SKY, die Mindestlohn-debatte sowie die Qualitätsoffensive „Guter Ausbildungsbetrieb“ des DEHOGA Niedersachsen zusammen mit der IHK. ◀



Heike Kühne (r.)
hat den Vorsitz an
Elizabeth Tischer
übergeben.

Musical-Feeling in Freden



Besondere Anlässe bedürfen besonderer Musikkompositionen. Daher hat der DEHOGA-Kreisverband Hildesheim-Land seine Mitglieder am 31. März 2014 unter dem Motto „Musical-Feeling“ zum traditionellen Ball eingeladen.

Beim Kollegen Heiner Steinhoff fanden sich rund 80 Gäste ein, die sich nicht nur aus Hoteliers und Gastronomen, sondern auch aus der Politik und der Zulieferindustrie zusammensetzten. Sängerin Karena Joppe aus Einbeck

Ausgelassen gefeiert wurde unter dem Motto „Musical-Feeling“.

hat es geschafft, mit ihren Variationen verschiedener Musicals und Songs von Helene Fischer für eine hervorragende Stimmung zu sorgen.

Die Gespräche am Rande des Balles wurden genutzt, um die Kontakte zu vertiefen und Erfahrungen auszutauschen. Insbesondere konnte sich der Kreisvorstand darüber freuen, dass aus benachbarten Kreisverbänden Gastronomen und Hoteliers die Gelegenheit genutzt haben, hier zusammen mit den Kollegen zu feiern. ◀

Alexander Pohl wiedergewählt

Gero Storre wird verabschiedet

Die Mitglieder des DEHOGA-Kreisverbandes Northeim waren sich einig. Mit absoluter Mehrheit stimmten sie für die Wiederwahl von Alexander Pohl als 1. Vorsitzenden. Auch die Wahl für die Tätigkeit als Kassenwart lief wie am Schnürchen. Ludwig Ernst hatte die Kasse so gut geführt, dass er ebenfalls ohne Gegenstimme für die nächsten drei Jahre im Amt bestätigt wurde.

Alexander Pohl freute sich, dass er mit Elizabeth Tischer die frisch gewählte Vorsitzende des Bezirksverbandes begrüßen konnte. Frau Tischer stellte sich kurz vor und erklärte, dass sie sich als Sprachrohr für alle Kolleginnen und Kollegen sieht und dass es wichtig sei, sich auch beim Landesverband Stimme zu verschaffen. „Daher ist es wichtig, dass sich viele Unternehmer im Verband engagieren und sie die Themen, die sie bewegen, zur Sprache bringen“, so die Bezirksvorsitzende.

Alexander Pohl bedankte sich beim ausscheidenden Geschäftsführer Gero Storre für die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit auch im Namen

des gesamten Vorstandes. „Du hast Dich in den vielen Jahren immer für die Kolleginnen und Kollegen vor Ort aktiv eingesetzt und warst jederzeit Ansprechpartner für die kleinen und großen Sorgen“, so der 1. Vorsitzende Pohl. „Mit der direkten Mitgliederbetreuung durch die Bezirksverbandsgeschäftsstelle werden wir die Lücke sicher schließen können.“

Horst Giesler vom technischen Aufservicendienst der BGN informierte die Mitglieder über die Verpflichtungen der Gefährdungsbeurteilung von Arbeitsplätzen und der Bereitstellung von sicherheitstechnischem und arbeitsmedizinischem Dienst. „Die Berufsgenossenschaft hält viele Formulare und Hilfsmittel für Sie bereit“, so Horst Giesler. Auch die von der BGN entwickelte CD wird von den Unternehmern sehr gut angenommen und ist leicht und unkompliziert zu nutzen. Diese



Vorsitzender Alexander Pohl (l.) bedankt sich beim scheidenden Geschäftsführer Gero Storre für dessen langjährige Dienste.

kann kostenfrei bei der Berufsgenossenschaft angefordert werden.

Über die Arbeiten und neuesten Entwicklungen aus der Verbandsarbeit informierte Geschäftsführerin Renate Mitulla und unterstrich noch einmal die gute Zusammenarbeit zwischen Bezirksverbandsgeschäftsstelle und dem Kreisvorstand aus Northeim. ◀

Gut besucht war die Kreisversammlung des DEHOGA Northeim mit Vorsitzendem Alexander Pohl und Bezirksvorsitzender Elizabeth Tischer.



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



DEHOGA Bezirksverband Lüneburg tagte in Wahrenholz

Kreisverbände sollen Ausbildungsbeauftragte benennen

Die erste Sitzung mit dem neuen DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Frank Lehmann fand im Landhotel Heiner Meyer beim stellvertretenden Vorsitzenden Oliver Kompalla in Wahrenholz statt. Nachdem am Vormittag hier noch eine Vorstandssitzung des Lüneburger Bezirksverbandes durchgeführt wurde, trafen am Nachmittag die Vorsitzenden aller Kreisverbände zu einer weiteren Versammlung zusammen.

Frank Lehmann war diese Zusammenkunft sehr wichtig, um nach Amtsübernahme auch gleich das Gespräch mit den Kreisverbänden zu suchen. So kündigte er an, alle bevorstehenden Jahreshauptversammlungen im Bezirk zu besuchen, um sich ein Bild über die Arbeit in den einzelnen Kreisverbänden machen zu können.

Mit der Idee, den Geschäftsführer des Hotels Heide-Kröpke, Essel, Bernd Wilmes, zur Wahl als Mitglied des Ausschusses für Arbeitsmarkt und Tarifpolitik im DEHOGA Niedersachsen vorzuschlagen, will sich der Bezirksverband Lüneburg mit seiner Arbeit auch verstärkt auf Landesebene einbringen. Hier sollen allerdings im Vorfeld Gespräche mit weiteren Kandidaten geführt werden, um Unstimmigkeiten möglichst zu vermeiden.

Immer noch nicht ganz vom Tisch



Der DEHOGA Bezirksverband Lüneburg tagte mit den Kreisvorsitzenden im Landhotel Heiner Meyer bei ihrem stellvertretenden Vorsitzenden Oliver Kompalla in Wahrenholz.

Foto: Glasow

scheint eine Fusion mit dem Bezirksverband Braunschweig-Harz zu sein, denn der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, zeigte noch einmal die Vorteile seines Verbandes mit dem DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt auf.

Hier bestehe bereits eine sehr gute Zusammenarbeit in Sachen Ausbildung. Die Auszubildenden aus Wolfsburg werden ebenfalls an den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn beschult. Beide Kreisverbände haben auch Ausbildungsbeauftragte in ihren Vorständen. Außerdem würde die Zusammenführung beider Kassen erhebliche Vorteile bringen, denn in Wolfsburg sind im Gegensatz zu Gifhorn fast alle Hotels Mitglied im DEHOGA.

Die Hoteldichte im Landkreis Gifhorn sei leicht überschaubar und bringe nicht die benötigten Beitragseinnahmen. Bezirksgeschäftsführer Heinz-Georg Frieling hielt den Ausführungen entgegen, dass zwischen Wolfsburg und Helmstedt bereits eine Fusion vollzogen wurde. Trotzdem werde der Bezirksverband Lüneburg, so Frank Lehmann und Heinz Beier, seine Gespräche mit den Braunschweigern fortsetzen, um zu einer verstärkten Zusammenarbeit zu kommen. Zunächst müsse aber geprüft

werden, inwieweit überhaupt noch Interesse seitens der Braunschweiger Kollegen besteht.

Celles Kreisvorsitzender Benno Eisermann informierte, dass auf dem Tag der Kreisverbände des DEHOGA Niedersachsen in Verden angeregt wurde, dass alle Kreisverbände einen Ausbildungsbeauftragten benennen sollen. Der Vorschlag soll künftig auch im Lüneburger Bezirksverband umgesetzt werden, lautete der Tenor der Versammlung. Danach werde man mit allen Ausbildungsbeauftragten eine gemeinsame Sitzung in der Lüneburger Geschäftsstelle durchführen, um an der Lösung aller derzeitigen Probleme zu arbeiten.

Eine Diskussion keimte auf, als berichtet wurde, dass der DEHOGA-Kreisverband Landkreis Harburg den Tostedter Schützenverein als neues Mitglied aufgenommen habe. Schließlich verständigte man sich darauf, dass es durchaus sinnvoll sei, auch Vereine aufzunehmen, die durch benannte Personen auch über eine Konzession verfügen sowie alle gesetzlichen Auflagen und Voraussetzungen erfüllen.

Die Herbstversammlung des DEHOGA-Bezirksverbandes findet am 4. September 2014 im Raum Soltau statt. ◀

Armin und Ulrike Schega-Emmerich: 25 Jahre im Deutschen Haus in Gifhorn

Küchenchef Volker Kramp und Geschäftsführerin Miriam Müggenburg von Anfang an dabei



Das Ehepaar Armin und Ulrike Schega-Emmerich mit ihren beiden Söhnen Jan-Hendrik und Phillip-Claas sowie Küchenchef Volker Kramp und Geschäftsführerin Miriam Müggenburg konnten ihr gemeinsames 25jähriges Jubiläum feiern. Rund 200 geladene Gäste nahmen an den Feierlichkeiten teil. Darunter auch DEHOGA-Kreisgeschäftsführer Albert Harder, der dem Ehepaar Schega-Emmerich die besten Glückwünsche aller Kolleginnen und Kollegen übermittelte.

Auch der ehemalige Vizepräsident des DEHOGA Niedersachsen, Otto Wolter, Lüben, schloss sich den Glückwünschen an und erinnerte an den Beginn einer

Armin und Ulrike Schega Emmerich, v.l.n.r. mit ihren Gästen Otto Wolter, Anneke und Christian Schulz-Hausbrandt und Peter Deichert von der Privatbrauerei Wittingen.

Deutsches Haus mit seiner viel zu früh verstorbenen Ehefrau Elfriede geführt hatte.

DEHOGA-Geschäftsführer Albert Harder ließ in seiner Ansprache daher auch den Seniorchef nicht unerwähnt, der viele Jahre als Kreisvorsitzender und Vorstandsmitglied im DEHOGA-Kreisverband Gifhorn wirkte und heute Ehrenvorsitzender ist. Er war es auch, der die beiden Kreisverbände Gifhorn und Altkreis Isenhagen zusammenführte. Schwieger-



Vier mal 25 Jahre im Hotel-Restaurant Deutsches Haus in Gifhorn, v.l.n.r. Ulrike Schega-Emmerich, Miriam Müggenburg, Volker Kramp und Armin Schega-Emmerich.

langen Freundschaft seit 1989. Damals hatte das Ehepaar Schega-Emmerich die Geschäfte von Kurt Emmerich übernommen, der das Hotel und das Restaurant

sohn Armin trat danach in die Fußstapfen und führt bis heute mit den zwei gleichgestellten Vorsitzenden Henning Steg und Claus Schwirtlich den Gifhorer Verband mit über 100 Mitgliedsbetrieben. Während sich Albert Harder nach einer genussvollen Rede mit einem großen Blumenstrauß und einem Geschenk beim Ehe-



Die Feuerwehr setzte dem Maibaum die Krone auf.

paar Schega-Emmerich in die Reihe der Gratulanten einreichte, nahmen auch der langjährige Stammtisch Frohsinn und die Freiwillige Feuerwehr das Jubiläum zum Anlass, den Hotelinhabern Dank und Anerkennung für stete Gastfreundlichkeit auszusprechen.

Armin Schega-Emmerich bedankte sich seinerseits für die vielen Glückwünsche und ließ auch seine langjährigen Weggefährten Chefkoch Volker Kramp und Geschäftsführerin Miriam Müggenburg in das Rampenlicht treten. Beide waren von Anfang an dabei und haben dem Haus in ihren Führungspositionen bis heute die Treue gehalten. „Es ist nicht selbstverständlich, dass gerade in der heutigen Zeit im Gastgewerbe die Mitarbeiter ihrem Arbeitgeber in guten und in schlechten Zeiten zur Seite stehen“, so Schega-Emmerich, der seine Hoffnung zum Ausdruck brachte, dass dieses Arbeitsverhältnis noch lange anhalten möge. Darüber hinaus gab er bekannt, dass er noch einmal in das Haus investieren will und Modernisierungsmaßnahmen durchführen wird. ◀

Fotos: Glasow

DEHOGA-Geschäftsführer Albert Harder überbrachte die besten Glückwünsche des Gifhorer Kreisverbandes in Form einer genussvollen Rede und einem Blumenstrauß mit Geschenk.



150 Jahre Meyers Gasthaus

Jubiläum mit großem Hof- und Gartenfest gefeiert

Mit einem großen Hof- und Gartenfest hat Meyers Gasthaus in Hanstedt II kürzlich das 150-jährige Jubiläum gefeiert. Mehr als 200 Gäste hatten sich bei schönstem Wetter in stimmungsvoller Atmosphäre eingefunden, um mit Inhaber Karl-Heinrich Meyer und seinem Team dieses besondere Fest zu begehen.

In launigen Worten ließ Karl-Heinrich Meyer sichtlich stolz die langjährige Geschichte und Tradition des Familienbetriebes Revue passieren. Friedel Hennings (Juwelier Hennings, Uelzen) überbrachte als Vertreter der IHK Urkunde und Glückwünsche zum Jubiläum. Mit feinsten regionaler Livemusik sorgte die Uelzener



Klassifizierte Betriebe im Bezirk Lüneburg April-Juni 2014

■ 4 Sterne Superior

- Best Western Premier Castanea Resort Hotel, Adendorf

■ 4 Sterne

- Landhotel Jann-Hinsch Hof, Winsen /Aller
- Hotel Hafen Hitzacker (Elbe), Hitzacker
- Chalet Hotel Grüning, Bad Bevensen

■ 3 Sterne Superior

- Komfort Hotel Katerberg, Lüchow
- Parkhotel Bad Bevensen, Bad Bevensen

■ 3 Sterne

- Hotel-Restaurant Schaperkrug, Celle
- Hotel Pension Fortuna, Bad Bevensen
- Hotel Sanssouci, Walsrode
- Helnan Hotel Reinstorf, Reinstorf

■ 3 Sterne Garni

- Einzigartig – Das kleine Hotel im Wasserviertel, Lüneburg

■ 2 Sterne Garni

- Hotel Zum Lindenhof, Melbeck

Band „Three a pair“ anschließend für Unterhaltung.

Meyers Gasthaus wird in fünfter Generation von Karl-Heinrich Meyer geführt. Seit genau 150 Jahren werden die Gäste hier mit regionalen und saisonalen Spezialitäten verwöhnt. Gegründet im Jahr 1864 von Karl-Heinrich Meyers Urgroßeltern, Familie Kaune, hat sich die ehemalige Pferderaststation und Herberge stetig weiter entwickelt. „Im November 1883 wurde die „Actien-Zucker-Fabrik Uelzen“ hier in Hanstedt II gegründet“, weiß Karl-Heinrich Meyer zu berichten.

Großmutter Anna Meyer führte Meyers Gasthaus allein durch die turbulenten Kriegsjahre. Der Betrieb wurde erweitert, es wurde an- und umgebaut und erste Hotelzimmer entstanden. Von 1960 bis 1981 war das Haus in den Händen von Meyers Tante Margarete Mudra. In dieser Zeit war im April 1974 sogar der damalige Bundeskanzler Willy Brandt zu Gast bei einer landwirtschaftlichen Veranstaltung in Meyers Gasthaus.

Seit 34 Jahren wird Meyers Gasthaus nun bereits von Karl-Heinrich Meyer geführt, der den modernen Betrieb mit traditionellen Werten weiterführt. Im Restaurant erwartet die Gäste eine klassische Landküche mit regionalen und saisonalen Spezialitäten. Für Familienfeiern und Fir-

IHK-Vertreter Friedel Hennings (r.) überbringt Urkunde und Glückwünsche zum 150-jährigen Jubiläum an Karl-Heinrich Meyer und Johanna Hartmann-Meyer.

menveranstaltungen bieten die verschiedenen Räumlichkeiten Platz für bis zu 150 Personen. Im Hotel stehen 20 Zimmer zur Verfügung. Im Sommer laden die Terrasse und der große Garten in geschützter Lage zum Verweilen ein.

Bekannt ist Karl-Heinrich Meyer auch für sein Catering und Event-Cooking. „Die Gastgeber kümmern sich um ihre Gäste, Strom und Wasser, alles andere bringen wir mit. Wir kochen dann direkt vor Ort und geben damit Familienfeiern und Firmenfesten den besonderen kulinarischen Rahmen“, erzählt Karl-Heinrich Meyer. ◀

Mit stimmungsvoller Livemusik begleitete die Uelzener Band „Three a pair“ das Jubiläumsfest.



Das Parkhotel Bad Bevensen erstrahlt seit Mai 2014 in neuem Glanz



Nach einjähriger Planungs- und Bau-phase konnte am 2. Mai 2014 das Parkhotel Bad Bevensen endlich seine Türen wieder öffnen. Eines der ältesten Hotels in Bad Bevensen ist fit für ein neues Zeitalter.

Mit viel Liebe zum Detail und Funktionalität wurde ein Urlaubsrefugium in der Lüneburger Heide geschaffen, das seinesgleichen sucht. Das Hotel erstrahlt in seinen Räumen in warmen Beige-Tönen, die mit farblichen Akzenten aufgelockert wur-

den. Wie ein roter Faden ziehen sich diese durch das ganze Haus und vermitteln dem Gast eine behagliche Atmosphäre.

Auch das Mobiliar wurde komplett erneuert. Alle Zimmer wurden mit neuen, hochwertigen Möbeln ausgestattet. Das Restaurant und die Lounge erhielten ebenso wie die räumlich vergrößerte Hotellobby neue, moderne Möbel. Für die Gäste wurden zusätzlich zwei 35 Quadratmeter große Junior-Suiten und eine Einzelzim-

mer-Suite geschaffen. Als weitere Attraktion ist ein kleiner Fitnessraum im Untergeschoss entstanden.

Auch von außen hat sich das Bild des Hotels verändert. So erstrahlt das Hotel an vielen Stellen in weiß mit neuen grünen Akzenten als Sicht-Abtrennungen auf den Balkonen. Ein neuer ebenerdiger Nebeneingang erleichtert den Eintritt in das Haus.

Hotelier Michael Schwarz und sein Team freuen sich, alte und neue Gäste im Parkhotel Bad Bevensen begrüßen zu können. ◀

In neuem Glanz erstrahlt jetzt das Bevenser Parkhotel.



C. L. Gustav
LANGERFELDT

Textilgroßhandel
Carl Langerfeldt Textilhandel KG

Für den gewerblichen Bedarf

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

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

Dodenhoff & Heitmann GmbH & Co. • Zum Nullmoor 6 • 27404 Zeven
Tel.: +49 (0) 4281.2244 • 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.



**BEZIRKSVERBAND
BRAUNSCHWEIG-HARZ**

Geschäftsführer
Mark Alexander Krack

Jasperallee 7
38102 Braunschweig

Tel. 0531-4 35 03
Fax 0531-419 78

Email: info@dehoga-braunschweig-harz.de



Vocatium Region Braunschweig

DEHOGA präsentiert Gastgewerbe auf Bildungsmesse



Auf der Bildungsmesse vocatium präsentierte der DEHOGA die Ausbildungsberufe des Gastgewerbes.

Am 27. und 28. Mai 2014 fand die fünfte Fachmesse „vocatium Region Braunschweig“ für Ausbildung und Studium in der Stadthalle Braunschweig statt. Rund 4.600 Schüler der allgemeinbildenden Schulen aus der ganzen Region Braunschweig und Umland kamen mit festen Terminen zur Bildungsmesse, um sich in persönlichen Gesprächen zu informieren und zu präsentieren.

Die Vorbereitung ist bei dieser Bildungsmesse das A und O. 6.600 Schüler wurden von dem Organisationsteam des Veranstalters in den Vorabgangsklassen der Schulen informiert. Auf Basis der Gesprächswünsche wurden den Interessenten bis zu vier Termine mit Ausstellern arrangiert. Der DEHOGA Bezirksverband Land Braunschweig-Harz informierte

über die Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau, Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau. Das Steigenberger Parkhotel Braunschweig, das Hotel Landhaus Seela, das Arcadia Hotel Play-Off Braunschweig sowie die Wendezeller Stuben informierten eingehend über die Wege in der Branche der Gastlichkeit. Für jeden ist etwas dabei, sofern sie oder er nur gern mit Menschen arbeitet. Die sechs Ausbildungsberufe im Gastgewerbe sind abwechslungsreich, herausfordernd und zukunftsorientiert. Das haben die Vertreter am Stand des DEHOGA erfolgreich vermitteln können. ◀

Rund 4.600 Schüler nutzen die Gelegenheit, sich auf der Bildungsmesse vocatium Braunschweig über Ausbildung und Studium zu informieren.



Gesprächstermine von potentiellen Azubis und Ausbildungsbetrieben waren bereits im Vorfeld vereinbart worden.



50 Jahre im DEHOGA

Goldene Ehrennadel für Hotel Aquaris

Anlässlich der Mitgliederversammlung im DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. am 21. Mai 2014 im Hotel Aquaris in Braunschweig wurde Michael Dürkop (Landhaus Dürkop) aus Wolfenbüttel einstimmig in das Amt als zweiter Vorsitzender gewählt. Auch Petra Meyer (Hotel Pfälzer Hof) aus Braunschweig wurde als Beisitzerin im Vorstand des DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. einstimmig wiedergewählt.

Somit setzt sich der Vorstand des DEHOGA Kreisverbandes Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. wie folgt zusammen:

- **Vorsitzender**, Carius Noväk
(Kantine der IHK Braunschweig)



- **stellvertretender Vorsitzender**
Michael Dürkop
(Landhaus Dürkop, Wolfenbüttel)
- **Beisitzerin**, Petra Meyer
(Hotel Pfälzer Hof, Braunschweig)
- **Beisitzer**, Andreas Kroll
(Schweizer Haus, Lehre)
- **Schatzmeister**, Carsten Goldapp
(Zur Rothenburg, Braunschweig)

Alexander Reich nahm dankbar für das Hotel Aquaris (Braunschweig) die Ehrung

Alexander Reich (z.v.l.), Franz Grübel (Mitte) und Frerk Hennicke (r.) nahmen ihre Auszeichnungen von Geschäftsführer Mark Alexander Krack (l.) und Vorsitzendem Carius Noväk (z.v.r.) entgegen.

mit der Goldenen Ehrennadel für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA entgegen.

Die Silberne Ehrennadel wurde für zehnjährige Mitgliedschaft verliehen an Bärbel Grübel, Gliesmaroder Turm, (Braunschweig) sowie an Frerk Hennicke, Gaststätte Reitling OHG (Sicke). ◀

Fremdenverkehrsverein Wolfshagen unter neuer Leitung

Marko Osmialowski ist neuer Vorsitzender

Im Rahmen der jüngsten Jahreshauptversammlung des Fremdenverkehrsvereins Wolfshagen wurde ein durchaus erfolgreiches Fazit gezogen. So resümierte die Vorsitzende des Fremdenverkehrsvereins, Helgrit Korsch: „Unsere Gästezahl steigt in den letzten Jahren stetig an. Wolfshagen konnte im vergangenen Jahr zum wiederholten Mal die Ankunftsrate um acht Prozent steigern“. Als besonders ausschlaggebend für diese positive Entwicklung dürften verbesserte Angebote im Hotel- und Gastronomiebereich ebenso sein wie ein verstärktes Marketing, die Lage und die gute Infrastruktur des Ortes.

Neben dem Walpurgisfest, das sich in den vergangenen Jahren zu einer der namhaften Walpurgisveranstaltungen im Harz entwickelt hat, gehören auch die Kiepenmärkte, der Weihnachtsmarkt und die Wolfshäger Hexenbrut

zu den bekannten Attraktionen der Destination. Dass das Gastgewerbe an vorderster Front künftig im Fremdenverkehrsverein Wolfshagen mitmisch, ist nicht zuletzt Marko Osmialowski (Hotel Im Tannengrund, Wolfshagen im Harz) zu verdanken, der bei den anstehenden Vorstandswahlen zum neuen Vorsitzenden und Nachfolger von Helgrit Korsch gewählt worden ist.

Der engagierte Unternehmer dankte seiner Vorgängerin für erfolgreiche sieben Jahre im Amt. In seiner Antrittsrede machte er deutlich, dass er sein Augenmerk bei der künftigen Arbeit auf die überregionale Werbung und die verstärkte Präsenz auf Messen legen wird. Zielgruppenorientierte Dienstleistungsangebote zur Stärkung des Fremdenverkehrs in Wolfshagen liegen ihm besonders am Herzen. ◀



Der neue Vorsitzende Marko Osmialowski dankt seiner Vorgängerin Helgrit Korsch.

Sozial ausgezeichnet

Weihnachtsfeier für Bedürftige im Waldhaus Oelper



Das Waldhaus Oelper (Braunschweig) wurde in einer Feierstunde zur Verleihung des Sozialtransferpreises der IHK Braunschweig mit einem Sonderpreis geehrt.

Am 16. Mai 2014 war es soweit. Das Waldhaus Oelper aus Braunschweig wurde mit einem mit 2.000 Euro dotierten Sonderpreis im Rahmen der Verleihung des IHK-Sozialtransferpreises 2014 durch den Präsidenten der IHK Braunschweig, Dr. Wolf-Michael Schmidt, den Präsidenten des Bundesverbandes der Arbeiterwohlfahrt, Wilhelm Schmidt, sowie den Initiator für den IHK-Sozialtransferpreis und Vorsitzenden der Jury, Harald Ten-

zer, ausgezeichnet. Hintergrund dieser Auszeichnung war, dass die Familie Ossada, die schon seit vielen Jahren in Braunschweig das renommierte Waldhaus Oelper führt, gemeinsam mit der Diakonischen Gesellschaft Wohnen und Beraten im vergangenen Jahr mithilfe zahlreicher Mitarbeiter eine Weihnachtsfeier für bedürftige Menschen organisiert hatte. Zu einem Drei-Gänge-Menü hatte das Unternehmerehepaar 114 Personen eingeladen, die per Shuttle-Service am Hauptbahnhof abgeholt wurden und denen sodann im schönen Ambiente des Waldhauses Oelper Gelegenheit gegeben wurde, eine nachdrückliche Weihnachts-

Eckehard und Margarete Ossada wurden für ihr soziales Engagement ausgezeichnet.

erinnerung mit nach Hause zu nehmen. Viele der Menschen, so äußerte sich Eckehard Ossada anlässlich der Preisverleihung, hätten erklärt, dass sie noch nie in ihrem Leben an einem gedeckten Tisch Essen zu sich genommen hätten.

Dies habe ihn sehr berührt. Im Anschluss an die weihnachtliche Zusammenkunft konnten die Bedürftigen auch Sachspenden wie Kleidung, Nahrung und Zirkuskarten mitnehmen.

Das Preisgeld, welches an die Diakonische Gesellschaft Wohnen und Beraten zur Unterstützung mildtätiger Zwecke ging, nahm stellvertretend der Regionalleiter Dr. Henning Daßler entgegen und freute sich über das vorbildliche unternehmerische Engagement der Ossadas. Eckehard Ossada schließlich verkündete, er werde dem sozialen Engagement weiter treu bleiben und auch 2014 wieder eine Weihnachtsfeier für bedürftige Menschen im Waldhaus Oelper durchführen. ◀

Peiner Gastronomen warben für Ausbildung

Beste Chancen im Beruf

Werbung in Sachen Ausbildung machten die Gastronomen vom DEHOGA Kreisverband Peine jetzt auf dem Hof des Hotels Schönau in Stederdorf. Wir wollen uns als Ausbildungs- und Praktikumsbetriebe vorstellen“, sagte DEHOGA-Vorsitzender Torsten Kowohl.

Das Interesse ist offensichtlich da, denn das Team um Kowohl vom Theaterrestaurant Peiner Festsäle, Werner Bogner von der Gaststätte Zur Börse und Mario Roffka vom Gasthaus Radke in Oberg führten spannende Gespräche. „Dabei haben wir aber ganz bewusst noch keine Verträge abgeschlossen, es lohnt sich also auf jeden Fall, Kontakt zu einem der Betriebe aufzunehmen“, sagte Kowohl. Roffka informierte die Interessierten aber nicht nur über

die Ausbildung zu verschiedenen Berufen wie Koch, Hotelfachkraft, Restaurantfachkraft oder Fachkraft im Gastgewerbe. Er gab auch Auskunft über Ausbildungsvergütung, tarifliche Bezahlung und die Aufstiegsmöglichkeiten, „Und diese sind vielfältig“, ergänzte Axel Rühmann. Der Peiner führte vor seinem Ruhestand ein Hotel am Bodensee und war Präsident der Köche Deutschlands.

Wichtige Voraussetzungen in den meisten Berufen sind neben Teamfähigkeit auch die Freude am Umgang mit Gästen. Rühmann warf ein: „Das ist die Visitenkarte eines guten Betriebes. Wenn sich der Gast wohl fühlt, kommt er gerne wieder. Dabei kann schon das Lächeln zur Begrüßung entscheidend sein.“ ◀



Infos aus erster Hand lieferten die Peiner Gastronomen den potentiellen Azubis.

DEHOGA-Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt

Hygiene-Schulung während der Jahreshauptversammlung

Die Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt hätte mehr Mitglieder verdient gehabt, denn schließlich wurde den rund 20 Teilnehmern vom Wolfsburger Veterinäramt auch schriftlich die Teilnahme an der Hygiene-Schulung bestätigt, die der Leiter Dr. Stefan Leopold hier durchgeführt hatte.

Unter den Gästen konnte Vorsitzender Wolfgang Strijewski im Hotel-Restaurant „Goldene Henne“ auch den DEHOGA-Bezirksvorsitzenden Thomas Pfeifer, Geschäftsführer Mark Alexander Krack sowie Elisabeth Bebnowski von den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn begrüßen. Strijewski gab in seinem Bericht bekannt, dass die Übernachtungszahlen in der Volkswagenstadt derzeit stagnieren, obwohl die Qualität der Hotels als sehr gut zu bezeichnen sei. „Mittlerweile steht auch das Hotel am Bahnhof vor der Fertigstellung und wir gehen davon aus, Mitglied 101 in unseren Kreisverband aufnehmen zu können. Dadurch, dass überwiegend Hotels dem Berufsverband beitreten, stehe der Kreisverband auch finanziell auf gesunden Füßen“, so der Vorsitzende. Trotzdem wolle man nicht aufgeben, noch mehr Gaststättenbetriebe für den Verband zu werben. Außerdem berichtete Strijewski über die vielen Termine, die der Vorstand im letzten Jahr auf sich genommen hat. Sein besonderer Dank ging an die Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn, die IHK Lüneburg-Wolfsburg, die Agentur für Arbeit mit Jobcenter und die Wolfsburg Wirtschaft und Marketing GmbH (WMG) für die gute Zusammenarbeit. Den Teilnehmer/innen der Niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Cuxhaven, Köchin Beke Scharmacher und Systemer Daniel Pötsch von der Volkswagen AG, sprach er noch einmal Lob und Anerkennung für die Gold- und Silbermedaille aus. Beke Scharmacher wird die Wolfsburger Fahne als Siegerin auch bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Herbst auf dem Bonner Petersberg in Bad Godesberg hochhalten.



Bezirksvorsitzender Thomas Pfeifer ging in seinem kurzen Referat auf die Entwicklung innerhalb des Bezirksverbandes Braunschweig-Harz ein und erklärte, dass eine Fusion mit dem Lüneburger Bezirksverband derzeit nicht zur Debatte stehe. „Wir stehen auch finanziell auf gesunden Füßen und haben einen gut arbeitenden und mitgliedsstarken Bezirksverband, der sich zur Zeit keine Gedanken über Fusionsgespräche machen muss“, so Pfeifer. Zur allgemeinen Ausbildungslage im Gastgewerbe sagte Pfeifer: „Wir werden nicht mehr genug Auszubildende finden, die bereit sind, im Gastgewerbe zu arbeiten!“ Außerdem stellte er das neue Schwarzbuch des DEHOGA Niedersachsen vor.

Bei den anschließenden Wahlen wurden die Stellvertreter Alfred Richter und Andreas Krüger als Sprecher der Fachgruppe Gastronomie, Schatzmeisterin Carola Jordan-Raabe, Schriftführer Heiko Sturm sowie die Kassenprüfer in ihren Ämtern bestätigt.

Der ausführliche Vortrag vom Leiter des Veterinäramtes, Dr. Stefan Leopold, über die neuesten Hygienebestimmungen mit praktischen Beispielen machte einmal mehr deutlich, wie wichtig Sauberkeit und Ordnung in den gastronomischen Betrieben sind.

Wiederwahl im Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Region Gifhorn-Wolfsburg, v.l.n.r. Thomas Pfeifer, Andreas Krüger, Wolfgang Strijewski, Heiko Sturm, Carola Jordan-Raabe und Alfred Richter.

Neu hinzu komme ab Mitte Dezember 2014 die Allergenkennzeichnung als wichtiger Baustein der Hygieneverordnung. Schon heute sollten sich die Betriebe darauf vorbereiten, um eventuelle Beanstandungen zu vermeiden. Kritisiert wurde an dieser Stelle auch, dass künftig für alle Kontrollen durch das Veterinäramt Gebühren erhoben werden, egal ob Beanstandungen vorliegen oder nicht.

Schließlich informierte Geschäftsführer Mark Alexander Krack über aktuelle Gesetzesänderungen und Neuigkeiten aus dem DEHOGA-Landesverband Niedersachsen.

Bei all den wichtigen Tagesordnungspunkten, die für jedes Mitglied von großer Bedeutung sind, herrschte Unverständnis über die geringe Teilnahme an der Jahreshauptversammlung. „Als es noch um das Nichtraucherschutzgesetz ging, hatten wir ein volles Haus“, blickte Wolfgang Strijewski etwas wehmütig zurück. „Erst wenn den Kollegen der Schuh an allen Ecken und Kanten drückt, kommen sie zu unseren Versammlungen“, sah er auch den Grund für die geringe Teilnahme an der Jahreshauptversammlung. ◀

BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND &
BEZIRKSVERBAND WESER-EMS

Geschäftsführerin
RAin. Hildegard Kühlen

Ammerländer Heer-
straße 231
26129 Oldenburg

Tel. 0441-7 10 86
Fax 0441-7 10 87

Email: ostfriesland@dehoga-
Bezirksverband.de



Schwarzgastronomie ein dauerndes Ärgernis

Kreisverband Wittmund wählt neuen Vorsitzenden

Der Kreisverband Wittmund beschäftigte sich bei seiner diesjährigen Jahresversammlung in Esens hauptsächlich mit einem mittlerweile zentralen Thema in der Region: weiter blühende Schwarz- bzw. Graugastronomie.

Die ständig weiter ausufernden illegalen Veranstaltungen machen den Wirten das Geschäft kaputt, schimpfte Präsident Hermann Kröger: „Da werden keine Steuern bezahlt, wir aber sollen vernünftige Löhne zahlen, müssen Steuern zahlen und regelmäßige Kontrollen von den Ämtern über uns ergehen lassen. Das kann nicht sein“, so Kröger.

Die scheidende Vorsitzende Kristina Kröger fügte noch hinzu, dass immer mehr Restaurants und Kneipen leer stünden, während immer häufiger einheimische Vereine die Zuschläge bei Veranstaltungen erhielten. Ende Juni solle daher ein Gespräch mit dem Niedersächsischen Wirtschaftsminister Olaf Lies geführt wer-

den, bei dem als Beweis ein inzwischen auf Landesebene angelegtes Schwarzbuch übergeben werden soll, das auf diese Missstände hinweist. Ein weiteres Problem stellt die Einführung des Mindestlohns dar: „Bei der Beauftragung von Fremdfirmen soll der Auftraggeber, also wir, als Bürge dafür haften, dass die Fremdfirmen den Mindestlohn an ihre Arbeitnehmer bezahlen, sonst können wir sogar belangt werden“, so Geschäftsführerin Hildegard Kühlen.

Nach einer weiteren Diskussion über TV-Übertragungen im Gastgewerbe während der Fußball-WM und den verbundenen finanziellen Herausforderungen, standen Neuwahlen des Vorstandes an. Kristina Kröger gab ihren Vorsitz nach acht Jahren an Hinni Gruben ab. Der bisherige zweite Vorsitzende Uwe Wilken und der Kassenswart Ewald Krüsmann wurden in ihren Ämtern bestätigt. Ivo Tiemann wurde nach einer Unterbrechung seiner Mitgliedschaft erneut zum Schriftführer gewählt. ◀



Neuer Vorstand (v.l.): 2. Vorsitzender Uwe Wilken, neuer Vorsitzender Hinni Gruben, Schriftführer Ivo Tiemann und Kassenswart Ewald Tiemann mit der bisherigen Vorsitzenden Kristina Kröger (2.v.l.).

25 Jahre „Alte Schmiede“ in Minsen-Wangerland

Familie Neumann blickt mit Stolz zurück

Der 11. Mai ist für die Familie Neumann ein besonderer Tag. Nicht nur, dass der Senior Wilfried Neumann an diesem Tag Geburtstag hat. Dieses Datum markiert in gewisser Weise auch die Entwicklung des erfolgreichen Familienbetriebes: An einem 11. Mai wurde der erste gastronomische Betrieb – eine Pension – eröffnet, zehn Jahre später nebenan ein Hotel und vor genau 25 Jahren das Restaurant „Alte Schmiede“.

Wilfried und Monika Neumann übergaben bereits vor neun Jahren die Geschäfte an die Söhne Carsten und Kai, die von ihren Ehefrauen Mandy und Steffi nach Kräften unterstützt werden. Für die Eltern ist der Alltag allerdings

nicht ruhiger geworden. „Wir arbeiten beide noch immer arbeitstäglich bis 21 Uhr“ gesteht der Seniorchef. Erst 2010 ist in Horumersiel noch ein Fisch-Bistro mit dem Namen „Fischwerk“ hinzugekommen. Dass die Brüder stets Wert auf regionale Gerichte legen, beweist ihre langjährige Teilnahme an der niedersachsenweiten Initiative des DEHOGA „Niedersachsenteller“. Darüber hinaus engagieren sich Carsten und Kai in der Gastronomie-Kooperation „Die Seesterne“, mit denen sie 2007 den Unterneh-

merpreis gewannen. Zudem führt Carsten seit 2002 als Vorsitzender in Doppelspitze den Kreisverband Jever-Jeverland. Die jungen Geschäftsinhaber bilden regelmäßig aus. Zu den insgesamt 21 Mitarbeitern zählt sich selbstverständlich die Familie auch selbst.

Die Neumanns haben viel unternehmerischen Mut bewiesen. „Der 11. Mai hat uns viel Glück gebracht“, meint denn auch der Seniorchef Wilfried Neumann. ◀

Familie Neumann, DEHOGA-Präsident Hermann Kröger (4.v.l.), Doppelspitzenkollege Jens Hinrichs (3.v.r.).



DEHOGA-Präsident Hermann Kröger überreicht Urkunde mit Ehrennadel.

Hotelfachschüler aus Emden lassen sich zum Qualitäts-Coach ausbilden

Lydia Albers, Dozentin der Tourismus-Marketing Niedersachsen (TMN), überreichte 19 Hotelfachschülern aus Emden die Urkunde zum Qualitäts-Coach und gratulierte im Namen der TMN. Das Zertifikat berechtigt die Teilnehmer, in Unternehmen ein Service-Qualitätssystem aufzubauen.



Lydia Albers (rechts) beglückwünscht Iris Meyer (links) und überreicht den Q-Pin sowie die Urkunde.

In diesem Seminar lernten die Teilnehmer die Grundlagen der „ServiceQualität Deutschland“ kennen. Sie wurden mit Methoden und Techniken vertraut gemacht, um Gästeerwartungen zu erkennen und Serviceabläufe aus Sicht des Gastes zu analysieren. Die Studierenden erfuhren, wie sie mithilfe von Qualitätsbausteinen Servicelücken schließen und ein Beschwerdemanagement installieren können.

Ziel der Initiative „ServiceQualität Deutschland“ ist die nachhaltige und kontinuierliche Verbesserung der Servicequalität von Dienstleistern aller Art. Dabei



19 Hotelfachschüler wurden jetzt in Emden zum Qualitäts-Coach ausgebildet.

steht die tatsächlich wahrnehmbare Verbesserung der Servicequalität im Vordergrund.

Patrik Weber, Teilnehmer des Seminars, freut sich über sein Zertifikat und berichtet motiviert: „Wir haben uns vorgenommen, das Servicequalitätssystem für den Verein zur Förderung der Hotelfachschule Emden weiter zu entwickeln. Denn wir möchten nun unser theoretisches Wissen unbedingt in die Praxis umsetzen. Wenn ich dann im Juni als „Staatlich geprüfter Betriebswirt“ die Hotelfachschule abschließe, kann ich an meiner neuen Ar-

beitsstelle direkt das Servicequalitätssystem einführen.“ ◀



Lydia Albers (links) gratuliert Patrik Weber (rechts).

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



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

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



Die Gesprächsrunde (v.r.n.l.) mit Natalie Rübsteck, Frank Dede, Lutz Feldtmann, Wilhelm Wehrt, B. Staats, Michael Roesberg, Holger Falcke, Horst Wartner und Rolf Knetemann vor dem Verbändehaus.

Kommunalpolitiker und Gastwirte einig: Bürger und Touristen brauchen Landgastronomie



Im Verbändehaus Stade begrüßte Rolf Knetemann, Geschäftsführer des DEHOGA-Kreisverbandes Stade, den Landrat Michael Roesberg und vom Niedersächsischen Städte- und Gemeindebund dessen Kreisverbandsvorsitzenden Horst Wartner und seinen Geschäftsführer Holger Falcke, beide langjährige Bürgermeister von ländlichen Gemeinden, sowie Vorstandsmitglieder des DEHOGA-Kreisverbandes zu einem Gedankenaustausch von Politik und Wirtschaft.

DEHOGA-Kreisvorsitzender Lutz Feldtmann bedankte sich bei allen Beteiligten für das Zustandekommen dieses Treffens, das durch einen Diskussionsbeitrag bei der letzten Versammlung des Tourismusverbandes zustande gekommen war. Hier hatte der Kollege Wilhelm Wehrt, Vorstandsmitglied im DEHOGA-Kreisverband, eindeutige Position bezogen und für den „Todeskampf der Landgastronomie“ – hier zitierte er den Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen, Hermann Kröger – auch die kommunalen Entscheidungsträger verantwortlich gemacht. Landrat Roesberg wollte dieses Thema gerne aufgreifen und vertiefen.

Wilhelm Wehrt begann mit einer eindringlichen Schilderung der Nöte und Sor-

gen der Landgastronomie. Diese führte er auch auf die Wettbewerbsverzerrungen, die aus staatswirtschaftlichem Handeln folgen, wie der Subventionierung von Dorfgemeinschaftshäusern und der Begünstigung von Vereinsheimen zurück. Die ständig abnehmende Zahl gastronomischer Betriebe werfe die Frage auf, wer denn in Zukunft auf dem Lande einerseits Treffpunkte für die Kommunikation der Bürger untereinander und für gemeinsame Feiern geben und wer andererseits die umworbene Touristen unterbringen und beköstigen solle.

Neben ständig steigenden Steuern und Gebühren stellten die Wirte anhand konkreter Beispiele vor, warum sie sich im Vergleich mit Dorfgemeinschaftshäusern und Vereinsheimen benachteiligt fühlen. Dort könne der Bürger seine privaten Feste preiswerter durchführen, weil ein großer Teil ihrer Kosten nicht in die Kalkulation einfließe, wie die Beiträge für die Berufsgenossenschaft, Prüfungen der Arbeitssicherheit und der Lebensmittelhygiene, Gefährdungsprüfungen von Gas- und Elektrogeräten, Rauchabzugsanlagen und Brandschutz, Regelungen des Schwerbehindertengesetzes und ähnliches mehr.

Demgegenüber beobachten die Gastronomen, dass es durchaus Gebäude in der Verantwortung der öffentlichen Hand gäbe, die weder Sozialräume noch Kühlräume hätten und die auch nicht mit Behindertentoiletten ausgestattet seien. Sie hinterfragten, ob diese Wettbewerbsverzerrungen politisch gewollt seien. Dabei führten sie ein aktuelles Beispiel an, wo eine Gemeinde eine inzwischen geschlossene Traditionsgaststätte mit maroder Bausubstanz aufgekauft und zu einem Kulturzentrum mit Gastronomiebetrieb und Dorfgemeinschaftshaus umgebaut hatte. Fördertöpfe der öffentlichen Hand und Finanzmittel privater Investoren wurden in eine GmbH eingebracht, deren festangestellter Geschäftsführer sich nun über sanierte Gasträume, Küche und Toiletten freuen kann und kein persönliches Unternehmerrisiko tragen muss.

Die Gastwirte machten deutlich, dass die Banken ihnen kaum noch Kredite gewähren, dass sie ihre Immobilien nur noch unter Wert verramschen können, dass sie ihren Kindern nicht guten Gewissens raten werden, Landgaststätten weiter zu führen. Sie betonten, dass sie zwar Mindestlöhne gerne zahlen, weil Mitarbeiter ihr höchstes Gut sind, dass sie das aber nur bei marktgerechten Preisen leisten können. Und sie appellierten an die Politik, für fairen Wettbewerb zu sorgen.

Das Verbändehaus von Einzelhandelsverband und DEHOGA Bezirksverband in Stade.

Auch die anwesenden Politiker wollen nicht, dass die ländliche Gastronomie in Zukunft von den Kommunen getragen wird, empfinden sich aber von den Dorfgemeinschaften bedrängt. Initiativen von Vereinen zur Gemeinschaftspflege werde die öffentliche Hand nicht ausbremsen. Behördliche Auflagen müssten dort genau so erfüllt werden wie in der Gastronomie. Horst Wartner berichtete von positiven Beispielen aus seiner Region. Leider, so die Gastwirte, gäbe es von der Kommunalpolitik auch häufig andere Signale. Um diese Problematik weiteren Kreisen von Kommunalpolitikern ins Bewusstsein zu rufen, regte Horst Wartner an, bei der nächsten Arbeitskreissitzung des Städte- und Gemeindebundes einem Vertreter des DEHOGA Gelegenheit zu geben, dessen Positionen zu diesem Thema vorzutragen.

Diese Einladung wurde vom Vorstand des Kreisverbandes gern angenommen. Der Geschäftsführer Rolf Knetemann stellte das im Entwurf vorliegende „Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen“ des DEHOGA-Landesverbandes vor. Die Verbandsjuristin Nathalie Rübsteck bezeichnete Nutzungsordnungen für Dorfgemeinschaftshäuser dann als beispielgebend, wenn sie vorsehen, dass die Bewirtung dort nur durch ortsansässige Gastronomen erfolgen darf.

In seinem Schlusswort riet der Vorsitzende Lutz Feldtmann den Politikern, für dieses seit langem kniefende Problem vernünftige Lösungsansätze zu finden – zum Nutzen der Dorfgemeinschaften, des Tourismus und der Landgastronomen, die ihre Berufe und Betriebe mit Begeisterung fortführen möchten. ◀



Die Firma Schindler übernimmt die Probung von Trinkwasser!



Trinkwasserprobenehmer für Hausinstallationen

- ⇒ Trinkwassercheck
 - ⇒ Einbau von Probe-Entnahme-Ventilen
 - ⇒ Legionellenprüfung
- Wir verfügen über die erforderliche Kompetenz sowie Spezialgeräte, um einen evtl. positiven Legionellenbefall zu beseitigen.
- ⇒ 24h - Notdienst

SCHINDLER GmbH
HEIZUNG - SANITÄR - ELEKTRO

Rüskeweg 72, 26624 Südbrookmerland, Tel. (0 49 42) 91 28 22
www.schindler-installationen.de, info@schindler-installationen.de



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

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 Werkzeuge 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

Ausgezeichnete Gästebindung

Stader Tourismuspreis für Schützenhof Ahlerstedt

Seit 1655 thront über der Weite des Elbtales das im Stil der nordischen Renaissance erbaute Schloss Agathenburg, in dessen Backstein-Mauern eine Kulturstiftung Kunstausstellungen, Lesungen und Konzerte veranstaltet. In diesem gediegenen Ambiente wurde der Tourismuspreis 2014 des Stader Tourismusverbandes in der Kategorie „Gewerbliche Vermieter“ dem Landhotel „Schützenhof Ahlerstedt“ für seine attraktiven Gruppenangebote und die immer neuen Ideen der Inhaber, wie den „AktivTag“ und das „Auetal-Rund-um-Vergnügen“, verliehen. Die Familie Bockelmann freute sich über die Auszeichnung ihres Hauses und die damit verbundenen Präsente: die Urkunde, eine wellenförmige Skulptur, ein ansehnliches Preisgeld und das „Marketing-Paket“, das von den Sponsoren mit interessanten Marketing-Leistungen gefüllt worden war.

Augenzwinkernd meinte der Landrat und Vorsitzende des Tourismusverbandes Landkreis Stade/Elbe, Michael Roesberg, in seiner launigen Laudatio, dass den ausgezeichneten Gastgeber die Gästebindung in besonderer Weise „auch ohne Handschellen!“ gelungen sei. Der Tourismusverband stehe unter dem Motto „Altes Land am Elbstrom – natürlich vor Hamburg“ und habe mit dem auch von der Sparkasse Stade/Altes Land und dem Tageblatt geförderten Tourismuspreis auch 2014 den Beweis angetreten, dass die Gastgeber und Tourismusakteure dieser Urlaubsregion mit Kreativität, Herzblut und Engagement sehr erfolgreich am Tourismusmarkt agieren. Dass Initiativen zur



Vor dem Schloss Agathenburg: Die Ausgezeichneten Annegret und Klaus-Dieter Bockelmann mit Blumenstrauß und „Welle“, eingerahmt von Nils und Anna sowie Lutz Feldtmann, Vorsitzender DEHOGA-Kreisverband Stade.

Qualitäts- und Kundenorientierung eine immer größere Bedeutung zukommt, bekräftigte in ihrer Ansprache Carolin Ruh, Geschäftsführerin der TourismusMarketing Niedersachsen GmbH. Sie entwarf Zukunftsperspektiven des Urlaubs in dieser Region, wie den Fahrradtourismus, die Bedeutung der Barrierefreiheit und das rasant wachsende Netz von Fernbuslinien „bis in die Urlaubsdestination, wo die Bahn nicht hinkommt“. Dass Originalität und Nachhaltigkeit maßgeblich in die Entscheidungsfindung der Jury eingeflossen seien, betonte sie, weil zur „ökonomischen Nachhaltigkeit“ auch gehöre, dass die gastronomischen Betriebe, die den Tourismusgedanken in die Realität umsetzen, auch langfristig existieren können müs-

sen. Das freute den Vorsitzenden des DEHOGA-Kreisverbandes Stade, Lutz Feldtmann, der als Mitglied der Jury besonders auf dieses Kriterium geachtet hatte - in einer Zeit, in der die mit staatlichen Zuwendungen unterstützte Wettbewerbsverzerrung durch Dorfgemeinschaftshäuser den Landgasthäusern das (Über-)Leben schwer macht und die Entwicklung des Tourismus behindert.

Auch er gratulierte den Preisträgern Annegret und Klaus-Dieter Bockelmann, die ihren Sohn Nils und seine Freundin Anna zur Auszeichnung mitgebracht hatten - quasi als Ansporn für die nächste Generation. ◀

la.va Professionelle Vakuumeräte
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



Landesgartenschau bringt Buchungsplus

Dagmar Özcelik: Papenburger Gastro-Betriebe sehr zufrieden

„Die Besucherzahl ist sehr zufriedenstellend. Wir sind froh, dass es aktuell die Landesgartenschau bei uns in Papenburg gibt“. Dagmar Özcelik zieht als stellvertretende Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Aschendorf-Hümmling/Papenburg und Inhaberin des „Alten Gasthauses Kuhr“ eine rundum positive Bilanz über den bisherigen Verlauf der bunten Schau.

Sie und ihre Papenburger Berufskollegen schätzen, dass die Landesgartenschau ein Plus von bis zu 15 Prozent bei den Hotelbuchungen bringt. Dank der Landesgartenschau, die Besucher aus ganz Deutschland und den angrenzenden Niederlanden anzieht, seien die rund 1800 Betten in der Kanalstadt in diesem Jahr gut ausgelastet.

Für Spontanreisende könne es insbesondere am Wochenende derzeit schwierig werden, ein Zimmer in der gewünschten Kategorie zu bekommen. Doch für Individualtouristen stehen auch während der aktuellen Hochsaison immer noch Restzimmer in verschiedenen Hotels zur Verfügung. Größere Gruppen mit 15 Personen und mehr haben mitunter schon im vergangenen Jahr gebucht.

Die Strahlkraft der Landesgartenschau geht weit über Papenburg hinaus. „Auch wir profitieren davon. Viele Gäste haben die Landesgartenschau fest für einen Abstecher mit dem Fahrrad oder dem Auto

eingepflanzt“, berichtet Wolfgang Hackmann, Vorsitzender des benachbarten DEHOGA-Kreisverbandes Meppen. Es gebe auch Gäste, die die LGS zum Anlass nehmen, mit einer Radtour über Lingen und Meppen bis nach Papenburg die reizvolle Landschaft des Emslandes besser kennenzulernen.

Vor allem die Fahrradtouristen haben dann auch ab Anfang Mai für einen Schub bei den 2014 vorher eher mäßigen Buchungszahlen gesorgt, so Dagmar Özcelik: „Das Plus von Papenburg als Standort der Landesgartenschau ist, dass viele Gäste mehrere Tage bleiben, weil die ganze Region so viel zu bieten hat“. Mit einem Besuch der Landesgartenschau lassen sich zum Beispiel ein Besuch der Meyer Werft oder eine Fahrradtour verbinden.

Nicht zuletzt wirke sich die Landesgartenschau auch wirtschaftlich positiv für die Region aus. Die Gastro-Betriebe hätten dafür zusätzliches Personal eingestellt. Zudem würden viele einheimische Geschäfte von einem Umsatzplus profitieren. Für die nächsten Wochen und Monate hofft Dagmar Özcelik auch auf den Wettergott: „Zu viel Hitze wäre nicht gut, weil es den Gästen dann zu heiß für einen Bummel über das Gartenschaugelände ist“. Perfekt wären hingegen Temperaturen um die 20 Grad mit wenig Regen. ◀



Die bunte Vielfalt der Landesgartenschau lockt derzeit viele Besucher nach Papenburg.

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-
EMSLAND/GRAFSCHAFT BENTHEIM

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

Weberstr. 111
49084 Osnabrück

Tel. 0541-7 39 21
Fax 0541-70 8777

Email: dieter.westerkamp@t-online.de



LGS-Stadt Papenburg auf dem Fahrrad erkunden

Die Landesgartenschau in Papenburg sorgt dafür, dass der Fahrradtourismus im nördlichen Emsland weiter gestärkt wird. Besucher können die Kanalstadt Papenburg und ihre Umgebung ab sofort auf drei neuen Radrouten erkunden.

Die Strecken kann man mit dem Fahrrad locker in jeweils rund 90 Minuten absolvieren. Sie wurden vom Radfahrerbund ADFC mitkonzipiert. Auf der Strecke kann man unter anderem den reizvollen Papenburger Stadtkern und zahlreiche nahegelegene Kulturdenkmäler kennenlernen. Highlights der 14 Kilometer langen Aschendorfer Route sind das Gut Altenkamp und der Volkspark Bokel. Daran anschließend führt eine ebenso lange Strecke zu den offenen Gärten von Herbrum. Auf der Radroute Obenende kann man auf knapp 15 Kilometern die Kanalstruktur Papenburgs inklusive der historischen Fehnkultur erleben. ◀

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



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

Ärger durch verstärkte Kontrollen

Gut besuchte Versammlung der DEHOGA-Kreisverbände Melle, Wittlage, Osnabrück

Das erste Quartal 2014 gibt der Gastro-Branche einen Grund zu vorsichtigem Optimismus. „Der Gast gibt wieder ein wenig mehr Geld aus“, berichtete Dieter Westerkamp, Geschäftsführer des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim, bei der mit rund 50 Teilnehmern gut besuchten Mitgliederversammlung der DEHOGA-Kreisverbände Melle-Wittlage sowie Osnabrück Stadt und Land im Lastgasthaus Kortlücke in Belm-Vehrte. Dessen ungeachtet hätten weiterhin vor allem viele ländlich in der Fläche gelegene Restaurant- und Ausflugslokale große Probleme.

Aktuell hätten viele Betriebe mit verstärkten Kontrollen des Finanzamtes und des Zolls zu kämpfen. So sei in der Region gerade ein Betrieb mit einem hohen Bußgeld überzogen worden, weil dieser spontan eingestellte Kurzzeit-Mitarbeiter nicht sofort - noch am gleichen Tag - bei den zuständigen Stellen angemeldet habe. Auch das Finanzamt mache seit einigen Monaten Ernst mit den angekündigten strengen Kassenprüfungen. All das führe zu zusätzlichen Belastungen, die der Branche massiv schaden. Der Gesetzgeber fordere von den Berufskollegen Dinge, die praxisfern sind und kaum zu erfüllen seien, betonte Dieter Westerkamp: „Das Verhalten grenzt hier zum Teil an Wegelagererei“. Der Berufsverband DEHOGA fordere die politisch Verantwortlichen auf, hier „endlich gegenzusteuern“.

Probleme könne es für die Betriebe künftig vor allem geben, wenn etwa bei gut besuchten Wochenendveranstaltungen kurzfristig weitere Mitarbeiter benötigt werden. Die inzwischen gültigen strengen Regeln für die Sofortmeldungen an die zuständigen Stellen seien dann für viele Kollegen nur unter großen Schwierigkeiten möglich - auch deshalb, weil am Wochenende niemand im Amt erreichbar sei. Wirklichkeitsfern sei auch die Verpflichtung zu einer elektronischen Kassenführung. Genau die sei etwa bei Schützenfesten schwer praktikabel und führe nicht zuletzt auch zu hohen Zusatzkosten, weil die dafür



erforderlichen Geräte mitunter neu angeschafft werden und die Mitarbeiter oft erst für den Einsatz geschult werden müssen.

Sehr interessant war für die anwesenden Mitglieder die Vorstellung der aktuellen Hotelmarktanalyse „Osnabrück Stadt & Land 2013 und Folgejahre“. Ergebnis sei hier, dass vor allem die aktuellen Hotelneubauten in der Stadt Osnabrück für Veränderungen sorgen werden, betonte der Referent Nils Westerkamp. Als Folge des zusätzlichen Zimmer-Angebots werden künftig weniger Gäste auf Umlandgemeinden ausweichen. Hoteliers in Nachbarorten wie Belm, Bad Iburg oder Wallenhorst müssen somit mit einer geringeren Nachfrage von Osnabrück-Reisenden rechnen, so Nils Westerkamp: „Die betroffenen Betriebe werden sich Gedanken machen müssen, wie sie dieser Entwicklung entgegenwirken können“.

Sehr positiv reagierten die Besucher auf die Leistungsschau, mit der sich bewährte DEHOGA-Partner am Rande der Mitgliederversammlung präsentierten. ◀

Die Mitgliederversammlung der DEHOGA-Kreisverbände Melle, Wittlage sowie Osnabrück Stadt und Land war gut besucht.

Foto: Hilkmann

Nachwuchskräfte

Für Ausbildung gewinnen

Der DEHOGA-Kreisverband Lingen wird sich auch in diesem Jahr an der Ausbildungsplatzbörse beteiligen, die am 15. Oktober in der Berufsschule Lingen stattfindet.

„Das ist für uns eine sehr gut geeignete Möglichkeit, um junge Leute über die Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe zu informieren“, betont Heinrich Wübbel, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Lingen. Auch für die heimischen Betriebe sei es wichtig, motivierte Nachwuchskräfte für eine Ausbildung als Hotel- oder Restaurantfachkraft oder als Koch zu interessieren. Die Ausbildungsplatzbörse sei erfahrungsgemäß eine sehr gut geeignete Plattform, die interessante Vielfalt des Gastgewerbes attraktiv zu präsentieren. ◀

Magnet für Feinschmecker

„Melle tischt auf“ erneut großer Erfolg



Die teilnehmenden Wirte freuen sich, dass „Melle tischt auf“ auch in diesem Jahr ein Besuchermagnet war.

Ein großer Besuchermagnet war auch in diesem Jahr das viertägige Event „Melle tischt auf“. Die zahlreichen Gäste ließen sich auf dem festlich geschmückten Meller Marktplatz von sehr unterschiedlichen Leckereien verwöhnen, die von namhaften Köchen aus dem Grönegau aufgetischt wurden. Veranstalter waren die Einzelhandelskaufleute der Werbegemeinschaft Melle-City und die „Melle tischt auf GbR“.

Clou der Veranstaltung war auch in diesem Jahr, dass kein Gericht auf der Feinschmeckermeile mehr als sechs Euro kostete. „Da kann man auch Mal mehrere Leckereien ausprobieren“, freute sich die Osnabrückerin Petra Bröring, die mit der ganzen Familie nach Melle gekommen war. Die Speisekarte der verschiedenen Teilnehmerbetriebe lud mit einer großen Vielfalt zum Ausprobieren ein.

Vom zünftigen Leberkäse oder Steak bis hin zum exotischen Currygericht wurde alles geboten, was das Feinschmeckerherz begehrt. Natürlich gab es dazu auch zahlreiche Erfrischungen. Ein Renner war vor allem die im Festzelt angesiedelte Cocktailbar.

„Melle tischt auf wird sehr gut angenommen und ist eine zusätzliche Werbung für die Leistungsstärke der heimischen Gastronomie“, betont Burkhard Lanfer, Inhaber des Meller Hotels Bayrischer Hof, der seit vielen Jahren an der Traditionsveranstaltung teilnimmt. Ein Plus für die Veranstaltung sei auch der zeitgleich stattfindende Tag der offenen Tür am abschließenden Sonntag, so dass „Melle tischt auf“ auch in diesem Jahr ein großer Erfolg gewesen sei. ◀

Königliches Bankett und „wilde“ Aktionen

Der Berufsverband DEHOGA beteiligt sich in diesem Jahr an zwei großen Aktionen, die Strahlkraft weit über die Region Osnabrück hinaus haben.

Mit einem fürstlichen Bankett inmitten blühender Tulpenpracht wurde Anfang Mai auf Schloss Ippenbun in Bad Essen die Veranstaltungsreihe „Süße Früchte Schwarzer Tee“ eröffnet. Mit zahlreichen Events in der Stadt und im Landkreis Osnabrück wird dabei an die 300-jährige Geschichte der Personalunion der Königshäuser Hannover und Englands erinnert. „Die Besucher können sich auf zahlreiche Spezialitäten aus der heimischen Küche freuen“, betonte der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Hans Klute bei der Mitgliederversammlung im Landgasthaus Kortlücke in Belm-Vehrte. Unter anderem bieten zahlreiche Betriebe ihren Gästen ein stilvolles, zum königlichen Ambiente des 17. Jahrhunderts passendes Wild-Menü. Dazu passt, dass die Gastro-Betriebe aus der Region ab September bei der diesjährigen „Wild auf Wild-Aktion“ mitmachen können. Auch hier soll mit leckeren Spezialitäten vom Hasen, Fasan, Reh oder Wildschwein erneut die große Vielfalt der regionalen Küche präsentiert werden. ◀

3 Sterne Superior für Landgasthof Redeker

Qualitätssprung durch moderne Zimmer und Service

Der Landgasthof Redeker in Haselünne, OT Lehrte darf sich ab sofort mit der Qualitätsbezeichnung „3 Sterne Superior“ schmücken. Das Hotel hat dank seines gehobenen Standards damit einen Qualitätssprung erreicht. Die Einstufung „3 Sterne

Superior“ wurde dem Landgasthof Redeker gemäß den Kriterien der Deutschen Hotelklassifizierung verliehen.

Der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Meppen, Wolfgang Hackmann, beglückwünschte das Redeker-Team zu seiner „großartigen Leistung“. Der Zusatz Superior entspreche weitgehend dem Standard eines 4-Sterne-Hotels. Die Gäste können sich dort auf moderne und großzügige Zimmer, einen sehr guten Service sowie Aktiv- und Wellnessbereiche unter anderem mit finnischer Sauna und Dachwintergarten freuen. Für Fahrradtouristen bietet der

Landgasthof Redeker neben ausführlichem Kartenmaterial und Tour-Empfehlungen auch eine Werkstatt und eine E-Bike-Aufladestation.

Sehr erfreut zeigte sich Inhaber Christian Redeker, der den Landgasthof in dritter Generation führt. Mit seinem hochmotivierten und leistungsstarken Team sei der Landgasthof Redeker weiterhin bekannt und genieße auch wegen seiner gutbürgerlichen Küche mit vielen regionalen Zutaten und Gerichten einen sehr guten Ruf. ◀

Neuer Stellvertreter einstimmig gewählt

„Richtig starkes Team“: Ludwig Eichholz ist Gewinn für den Berufsverband



Der Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Osnabrück Stadt und Land kann sich ab sofort über Verstärkung freuen. Ludwig Eichholz, Inhaber des Landidyll-Hotels zum Freden in Bad Iburg, wurde einstimmig zum stellvertretenden Vorsitzenden gewählt und wird damit den weiterhin amtierenden Vorsitzenden Christian Kortlüke-Bellin unterstützen.

Als Kassenprüfer zählen zudem Jochen Buller und Wilfried Beinker zum Vor-

Der Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Osnabrück Stadt und Land wird durch Ludwig Eichholz verstärkt.

stand. „Das ist ein richtig starkes Team, dem wir viel Freude an der interessanten Verbandsarbeit wünschen“, betonten der DEHOGA-Bezirksvorsitzende Hans Klute und Geschäftsführer Dieter Westerkamp. Mit Ludwig Eichholz habe man einen erfahrenen und fachkundigen Berufskollegen für die Vorstandsarbeit gewonnen, der die Interessen des Berufsverbandes DEHOGA seit kurzem auch als Mitglied der IHK-Vollversammlung sehr gut vertrete. ◀

1. Osnabrücker Bierfest

Gelungener Tag

Ein großer Erfolg war das 1. Osnabrücker Bierfest, bei dem die Besucher unter mehr als 100 verschiedenen Biersorten wählen konnten. Rund um das traditionelle Osnabrücker Bierfass präsentierten sich auf dem Marktplatz der Friedensstadt mehr als zwei Dutzend Anbieter mit Bierspezialitäten aus heimischen und weit entfernten Brauereien.

Neben traditionellen Biersorten wurden auch hochprozentige „Exoten“ etwa aus Finnland und den USA angeboten. Wer wollte, konnte in aller Ruhe in netter Runde einen Vergleichstest machen und seinen persönlichen Favoriten herausfinden. Dank des angenehm milden und trockenen Sommerwetters war der Andrang junger und älterer Biergenießer an allen drei Veranstaltungstagen groß. Nicht zuletzt freuten sich die Besucher an Live-Musik und kulinarischen Spezialitäten, die neben den frisch gezapften Bierspezialitäten auch von DEHOGA-Betrieben aus der Stadt und dem Landkreis Osnabrück angeboten wurden. ◀

Die Besucher des 1. Osnabrücker Bierfestes konnten sich über zahlreiche Bierspezialitäten freuen.

Kreiswirteball Lingen

Live-Musik und Tombola

Der diesjährige Kreiswirteball des DEHOGA-Kreisverbandes Lingen findet am 10. November im Hotel Lübben in Brögborn statt.

Der ansonsten im Sommer veranstaltete Wirteball wird diesmal aus Termingründen - unter anderem wegen zahlreicher Public Viewing-Veranstaltungen in diesem Sommer - im Herbst stattfinden. „Wir geben davon aus, dass die Resonanz auch an dem neuen Termin gut sein wird“, freut sich der Kreisvorsitzende Heinrich Wübbel. Geboten werden neben gutem Essen und vielen angenehmen Gesprächen auch Live-Musik und eine Tombola. ◀

Speed-Dating

Großer Erfolg

Bei der Suche nach qualifizierten Mitarbeitern geht der DEHOGA-Kreisverband Aschendorf-Hümmling/Papenburg vielversprechende neue Wege.

„Wir haben mit einem Speed-Dating eine gute Erfolgsquote erzielt“, berichtet der Kreisvorsitzende Georg Niemeyer. Zu einem gemeinsam mit dem Arbeitsamt Papenburg veranstalteten Treffen seien rund 40 Interessenten für einen Arbeitsplatz im Gastro-Bereich gekommen. In vielen Fällen sei es sofort zu einem Kontakt mit einem Betrieb und später auch zu einer Anstellung gekommen. „Das ganze ist eine gute Chance für alle Beteiligten“, betont Georg Niemeyer. Der Kreisverband werde ähnliche Aktionen in der Zukunft wiederholen. ◀



Alle Mitarbeiter sofort melden!

Seit 2009 besteht die Pflicht zur Sofortmeldung von Arbeitnehmern an die Versicherungsträger.

Zurzeit werden bei Betriebsprüfungen diese Meldungen konsequent überprüft und zwar tagesgenau, so dass bei Nichtbeachtung schon Bußgelder von 750 Euro pro Einzelfall gezahlt werden mussten. Daher sollten alle gastgewerblichen Betriebe immer an die Sofortmel-

dung denken, um sich rechtlich korrekt zu verhalten und hohe Bußgelder zu vermeiden. ◀

E-SERVICE

Die Sofortmeldung ist möglich unter <https://www.arbeitnehmer-sofortmeldung.de/>.



Überprüfung der Speisekarten auf Zusatzstoffe verschärft

In letzter Zeit konnte beobachtet werden, dass die Gewerbeaufsichtsämter verstärkt darauf achten, dass die Gastronomen und Hoteliers auf ihren Speisekarten die Zusatzstoffe ordnungsgemäß kennzeichnen.

Die Veterinärämter sind mittlerweile aufgefordert worden, sich sofort mit der Staatsanwaltschaft in Verbindung zu setzen, wenn Verstöße gegen die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung festgestellt werden.

Daher empfiehlt der DEHOGA Niedersachsen dringend, die Speisekarten

in den Betrieben zu überprüfen. Was ausgezeichnet werden muss, können Sie dem Merkblatt entnehmen, das im Mitgliederbereich der DEHOGA-Internetseite eingestellt ist. ◀

E-SERVICE

Das Merkblatt steht zum Download bereit unter: http://dehoga-niedersachsen.de/fileadmin/media/Merkbl%C3%A4tter/Zusatzstoff_Kennzeichnung.pdf

Rundfunkbeiträge



Auch für Hotellerie rechtmäßig

Sowohl der Verfassungsgerichtshof Rheinland-Pfalz als auch der Bayerische Verfassungsgerichtshof lehnten die Klagen gegen den Rundfunkbeitrag von Rossmann sowie die eines einzelnen Juristen ab.

Typischerweise werde auch in Unternehmen Rundfunk empfangen, wenn auch in geringerem Maße. Dieser Vorteil werde nicht dadurch aufgehoben, dass man bereits privat Rundfunk empfangt. Diesem Argument werde unter anderem für Hotelzimmer durch die Anrechnungsvorschriften des § 5 Abs. 2 Rundfunkbeitragsstaatsvertrag Rechnung getragen. ◀

E-SERVICE

Alle Informationen zum Thema Rundfunkbeiträge gibt es unter <http://dehoga-niedersachsen.de/infos-fuer-mitglieder-von-a-z/rundfunkgebuehren>.

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. 7, 17, 43: fotolia.com

Druck: Compact Media GmbH, Hamburg
www.compactmedia.de

Die Ausgabe 5/2014 des DEHOGA Niedersachsen aktuell Magazins erscheint am 17. September 2014.



NORDSEEBAD BURHAVE
Café an der Strandallee mit Wintergarten u. schönem Garten, 80 Innen- u. 60 Außenpl., Backküche, Keller, 2 Ferienwohnungen sowie Betreiberwohnung, 3 Garagen, ausreichend Parkplätze - Energieausweis ist beantragt.
Kaufpreis: 349.000 € inkl. Inventar
Raiffeisen-Immobilien GmbH
Butjadingen/Nordenham-Abbehausen
Tel. 04733/8872 | www.nordseeimmobilie.de

Amtsgericht Northeim -Zwangsversteigerung-

Im Wege der Zwangsvollstreckung sollen am Mittwoch, dem **24.09.2014, 11:00 Uhr**, im Amtsgericht, Bahnhofstr. 31, **Saal 5**, versteigert werden die im Grundbuch von Delliehausen Blatt 435 eingetragenen Grundstücke lfd. Nr. 9: Gemarkung Delliehausen, Flur 7, Flurstück 118/2, Gemeindestraße, Heiligenhöfe, 2 m²; lfd. Nr. 14: Gemarkung Delliehausen, Flur 7, Flurstück 80/2, Gebäude- u. Freifläche, Grimmerfelder Str. 1, 836 m²; lfd. Nr. 17: Gemarkung Delliehausen, Flur 7, Flurstück 68/3, Gebäude- u. Freifläche, Grimmerfelder Str. 1, 746 m². Der Versteigerungsvermerk ist eingetragen am 22.06.2011. Verkehrswert gem. § 74 a ZVG: 204.000,00 € für BV Nr. 14 und 17; 30,00 € für BV Nr. 9. Ohne Gewähr: Lt. Gutachten bebaut mit zweigeschossigem Hotel-/Veranstaltungsgebäude, nicht unterkellert, ausgebautes DG, Bj. 1996, Nfl. ca. 558 m²; zweigeschossiges Wohn-/Gaststättengebäude, unterkellert, ausgebautes DG, Nfl. ca. 395 m²; zweigeschossiges Hotel-/Veranstaltungsgebäude, teilunterkellert, Nfl. ca. 457 m²; Schäden und Mängel wurden auf insgesamt 39.000,00 € geschätzt.

Es wird darauf hingewiesen, dass 1. Bietvollmachten (auch für den Ehegatten) notariell beglaubigt sein müssen; 2. evtl. Sicherheit für ein abgegebenes Gebot geleistet werden muss, und zwar in Höhe von mindestens 10 % des Verkehrswertes durch vorherige Überweisung auf ein Konto der Gerichtskasse und Nachweis der Gutschrift im Termin; durch einen Bundesbankscheck, durch einen Verrechnungsscheck, der von einem zum Betreiben von Bankgeschäften berechtigten Kreditinstitut ausgestellt ist (beide Arten von Schecks dürfen frühestens am dritten Werktag vor dem Versteigerungstermin ausgestellt sein); durch selbstschuldnerische Bankbürgschaft; 3. jedem Akteneinsicht im Rahmen des § 42 ZVG gestattet ist; 4. der Zuschlag nicht mit der Begründung versagt werden kann, dass das Meistgebot nicht 5/10 des Verkehrswertes erreicht oder dass der Anspruch eines Berechtigten ganz oder teilweise nicht gedeckt ist, weil 7/10 nicht erreicht sind. **- 6 K 37/11 -**

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

Tennisverein in Kreisstadt (Nds 400 Mitglieder)

8 Sandplätze, 3-Feld-Halle, Ganzjahresbetrieb sucht Pächter/in für Vereinsgastronomie / öffentliche Gaststätte. 80 Plätze, mehrere Terrassen, Boule Anlage etc., moderne Küche; auf eigenverantwortlicher Basis.

Kontakt

per E-Mail: tennisclubstadthagen@t-online.de
oder Telefon: 05721/75288

-Amtsgericht Goslar-

Im Wege der Zwangsvollstreckung soll am **13.08.2014, 10:00 Uhr**, im Amtsgericht, Kaiserbleek 8, Saal II/F, versteigert werden das im Grundbuch von Goslar Bl. 17138 eingetragene Grundstück lfd. Nr. 1: Gemarkung Goslar Flur 28 Flurst. 101, Gebäude- u. Freifläche, Bergstraße 53, Größe: 5 a 15 m². Es handelt sich um ein zwei- bis dreigeschossiges Hotelgebäude mit eingeschossigem Anbau (Kegelbahn); einseitig an Nachbargebäude angebaut; in der Altstadt von Goslar gelegen. Das Gebäude ist teilunterkellert und das Dachgeschoss ausgebaut. Der Dachboden ist nicht ausgebaut. Betriebseinrichtung ist vorhanden. Der Versteigerungsvermerk ist eingetragen am 25.08.2011. Verkehrswert: 230.000,- €. In einem früheren Termin ist der Zuschlag aus den Gründen des § 74 a oder § 85 a ZVG versagt worden. In dem nunmehr anberaumten Termin kann daher der Zuschlag auch auf ein Gebot erteilt werden, das weniger als die Hälfte des Grundstückswertes beträgt. Bieter müssen damit rechnen, dass Sicherheitsleistung in Höhe von 10 % des Verkehrswertes verlangt wird (Bundesbank-/Landeszentralbank-Schecks und bankgezeichnete Verrechnungsschecks, sofern diese frühestens am dritten Werktag vor dem Versteigerungstermin sowie unbefristete, unbedingte und selbstschuldnerische Bankbürgschaften). Sicherheitsleistung durch Barzahlung ist ausgeschlossen; stattdessen kann diese durch vor dem Versteigerungstermin eingehende Überweisung auf das Konto der Gerichtskasse Goslar - DE 48 2505 0000 0106 0236 25, BIC: NOLADE2HXXX - unter Angabe des gerichtlichen Aktenzeichens bewirkt werden. **- 11 K 46/11 - (19.05.14)**

Laufender gut geführter Gastro-Café-Betrieb in attraktiver Lage in Hildesheim sucht Nachfolger.

2010 grundsaniert, Gfl. 155 m² auf 2 Ebenen, ca. 60 Plätze + Außenterrasse im OG mit 20 Plätzen. Ausbaureserve ca. 100 m². Neuwertiges Inventar + Küchenausstattung zum 1.8.2015 ggf. auch früher zu vermieten/zu verkaufen.

Weitere Infos: 0176-31137165

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

NEUVERPACHTUNG ab 2. Halbjahr 2014

OKAL

Café & Restaurant

Zwei Gasträume
10 bis 180 Pers., große
Terrasse und Parkplatz.
Umgestaltung der
Räume möglich.

**Informationen unter
05153/8037-50 von
Mo.-Fr. von 8 bis 17 Uhr**

Sie möchten "Ihr eigenes Restaurant" als Pächter betreiben?

Sie suchen eine neue Aufgabe?

Sie mögen den ländlichen Raum?

Wir bieten Ihnen ein renommiertes Speiselokal mit überwiegend deutscher Küche in einer 13.000 Seelen-Gemeinde, welches neben seiner klassisch guten Küche auch für die Durchführung von Familienfeiern und Großereignissen bekannt ist.

- > Restaurant mit 60 Sitzplätzen
- > Saalbetrieb mit ca. 250 Sitzplätzen
- > Großzügige Küche und Vorratsräume
- > Brauereifrei
- > Übernahme nach Absprache per sofort oder später
- > Pächterwohnung im Obergeschoß
- > Lage: zwischen Hamburg und Bremen
- > gute Anbindung DB Hamburg-Bremen, B 75 (A 1)

Interessiert?

Für nähere Informationen steht Ihnen Herr Luedemann unter Telefon 0171-3174683 oder per E-Mail: Margi.Luedemann@t-online.de zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Gaststätte mit Gästezimmern und Privatwohnung

in Obernkirchen, in Nähe der Fußgängerzone, 1985 Modernisierung/Umbau, Teilkeller, Fläche im EG ca. 157m² mit 74 Plätzen, Fläche im 1.OG Privat-Whg. ca. 80m²; Fläche im 1.OG Gästezimmer ca. 80m², Grdst. ca. 1678 m², Bj. ca. 1900, Gas-Hzg., Bedarfsausw. 187kWh/(m²a). **KP 172.000 €** zzgl. 5,95% Käuferprovision



Volksbank Immobilien Service GmbH
... durch die Bank gute Immobilien

eine Gesellschaft der
 Volksbank
Hameln-Stadthagen

Telefonnummer: 05721-781 222
immobilien@vbhs.de, www.vbhs.de

- ZWANGSVERSTEIGERUNG -

Leerstehende Discothek und Restaurantfläche in Hameln!

Insgesamt ca. 526 m² Nutzfläche, Baujahr 1973,
Angebotspreis: 199.000 €

Ansprechpartner: Frau Könemann, Tel. 040/38100128
E-Mail: annette.koenemann@unicredit.de

In Ostwestfalen - dem Heilgarten NRW's liegt der Luftkurort Hiddesen, am Fuße des Teutoburger Waldes und des Hermann-Denkmal und ca. 3 km von Detmold entfernt.

Die Stadt bietet ihren Besuchern außergewöhnlich viele Sehenswürdigkeiten und kulturelle Veranstaltungen. Der seit 1973 inhabergeführte „Tannenhof“, sehr ruhig und im Grünen gelegen bietet seinen Gästen zwei Wohnungen und 4 Appartements, alle mit Küchen bzw. Pantry-Küchen, komfortabel und gemütlich, Kabel TV, eingerichtet. Separater Gästeeingang, 3 Parkplätze auf dem Grundstück. Die Wohnungen können auch für Dauermieter (Wochenendfahrer) genutzt werden, da alles kompl. möbliert ist. Die private Wohnfläche beträgt ca. 175 m², verfügt über eine Garage und ein Doppel-Carport. Das Grundstück ist insgesamt ca. 965 m² groß und hat einen angelegten Garten mit Teich, ÖZH, Energiepass vorhanden. Aus Altersgründen steht dieses Objekt zum Verkauf. Preis: € 380.000.- **Kontakt: Tel. 05231/88386**

Geldanlage und Freude am Arbeiten...

WUNDERSCHÖNES FERIENHOTEL IN HERRLICHER ALLEINLAGE IM HUNSRÜCK.

Wir haben 20.000 m² Park, Wald und Wiese, Busparkplatz, 3 sehr schöne Restaurants, à 100 Plätze und 2x à 60 Plätze, 15 Fremdenzimmer, 1 kleine Bar, große Küche mit Backraum, kann alles erweitert werden. Aber was erzähle ich, schauen Sie es sich an und verlieben Sie sich in unser Haus. Mit allem Inventar, drei große Privat-Wohnungen, ca. 180 m² und 2x 110 m² usw.

Es ist 50 Jahre im Familienbesitz.

Telefon 06761 2284

Prof. Nudelkocher von MKN,

robuste Ausführung komplett in Edelstahl.
Wanne 305x510x210 mm. 4 Nudelkochkörbe 150 mm Durchmesser. Anschlusswert 400 V 7,2 KW.
ABM: B 400 T 700 H 850 mm. Mit Wasserhahn.
2012 € 3.800,00 Netto / ca. 1000 Betriebsstunden,
Preis € 2.490,00 Netto. **Tel. 0172/4277171**

OSTFRIESLAND - NORDSEE

Restaurant - Saalbetrieb
zu verkaufen.
Näheres unter
Tel. 04933-914066





Für unseren Kunden suchen wir eine/n

Pächter(in)

für ein sehr gut eingeführtes Traditionsrestaurant
(drei Pächter in 100 Jahren) im Raum Stade.



Der Betrieb soll aus dem laufenden Geschäft heraus übernommen werden. Grund ist ein Generationswechsel.

Das Objekt:

- Ca. 200 Innenplätze in verschiedenen Räumen
- Große Küche
- Beste Innenstadtlage mit großer Freifläche für Veranstaltungen
- Parkartiger Außenbereich mit großem Biergarten
- Rekonstruiertes Niedersachsenhaus ohne Investitionsstau
- Pächterwohnung vorhanden
- Teilinventar ist Gegenstand des Pachtvertrags

Das Konzept:

- Regionale, saisonale und gut bürgerliche Küche
- Viele Traditionsveranstaltungen und wiederkehrende Events
- Ganzjährig geöffnet

Als Pächter/in dieses Objekts haben Sie die Chance, das Konzept auf seiner soliden Basis weiter zu entwickeln und am Ort als feste Institution mit neuen Ideen und Konzepten zu etablieren.

Ihr Profil:

Sie haben Erfahrung mit der Führung eines ähnlichen Hauses, verfügen über fundiertes betriebswirtschaftliches Know-How und wissen, wie Sie ein Ganzjahreskonzept aktiv und modern am regionalen und überregionalen Markt mit gezielten und innovativen Marketingaktivitäten platzieren. Sie sind Gastgeber aus vollem Herzen und möchten sich mit Ihrem Haus und dem Konzept identifizieren.

Der Verpächter:

Eigentümer ist ein gemeinnütziger Verein, der Sie bei Ihren Aktivitäten gern unterstützt und Ihnen hilft, sich perfekt zu etablieren.

Beginn: nach Absprache

Ihre schriftliche Bewerbung
gerne auch per Mail (max. 10 MB) an:

Im Mühlentfeld 39
21717 Detmold
info@scholz-interim.de
www.scholz-interim.de




Burg auf Fehmarn

Top-App.-Haus (Wfl. 500 m²) mit Sauna-Anlage sowie gepflegte Gartenanlage (Grdst. 700 m²) zu verkaufen. <http://goo.gl/svjh05>

Rodewald, PLZ 31637

auf 4551 m² Grundstück – Gasthaus mit Saal, Kegelbahn, Biergarten, Wohnungen und Stallungen. Ideal für gastronom. Nutzung, Hundepension, Lebenshilfe, Pferdezucht etc.. Preis u. Termin VB.
Bannasch Immob.-Service, Telefon 05139/9818811

Restaurant/Café mit Garten, auf der Insel Wangerooge zu verpachten.

Sitzplätze: innen 50, außen 30.
Tel. 0170/8505650

Bier- und Speisegaststätte mit Biergarten in TOP-Lage in Hannover-Badenstedt.

Zu Pachtbedingungen mit Ablöse ab sofort zu übernehmen. Tel. 0152/36882414

Hoteldomizil in Küstennähe



in Esens-Bensersiel, ca. 4 km zum Strand, Gesamtfläche ca. 467 m², Bj. ca. 1900, 12 PKW-Stellplätze. KP 239.000,- €.

Weitere Infos: Jan Eggen Immobilien
Tel. 0441/9558772, Fax 0441/9558773

Landgasthof in 31234 Wehnsen

Gaststube (40 Plätze) nebst Clubraum und Veranstaltungssaal (ca. 100 Plätze), 1.300 € Pacht (VB) ab sofort.

Telefon 0531 8891942

Hotel - Café - Brasserie

Raum Salzgitter

Areal 1.108 qm², NF 700 qm², 2 Wohnungen, Garage, Büro und Nebengebäude (ausbaufähig) - kein Renovierungsstau - KP 399.000,00 € VB. Energieausweis ist beantragt.
Anfragen bitte per Email: info@pape-immo.de



Traditionsreiches Restaurant „Altes Forsthaus“

in der Residenzstadt Bückeburg

Feste feiern in einem der schönsten Festsäle in Schaumburg (bis 140 Personen), Grotte bis 40 Personen (Kochkurse). Ab Herbst 2014 zu verpachten.

Das Objekt bietet für ein **Gastronomie-Team** die Chance für eine ausbaufähige Existenz.

Eine **Besichtigung** lohnt sich!

Info: 0 57 22 / 9 50 50 Bewerbung: info@techna.de

WIR SUCHEN

Oberkellner m/w, Restaurantchef m/w

möglichst mit AE für à-la-carte und Veranstaltungen. Schriftliche Bewerbung von gut ausgebildeten Fachkräften, die selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten gewöhnt sind, erbeten.

Direktions/Betriebsassistent m/w

Für beide Positionen sind bei Eignung Aufstiegschancen gegeben, da wir zum Jahresende unser 2. Hotel mit Schwimmbad und Sauna eröffnen.

Bewerbungen bitte schriftlich einreichen:

HOTEL KAISERWORTH
Markt 3, 38640 Goslar/Harz
Frau M. Ballach

Telefon 05321 709382, Fax 05321 709-345

E-Mail: hotel@kaiserworth.de, www.kaiserworth.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

Zu verkaufen

- 1 Pagodenzelt 14x14 m € 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

Hier zeigen wir Ihnen einen Auszug aus unserem umfangreichen Immobilienangebot:

Braunlage, der wieder aufstrebende Ort im Harz, u. a. mit der Wurmberg-Seilbahn und dem neu geschaffenen, modernen Skialpinum "Hexenritt" -

Gemütliche Familienpension, in zentrumsnaher Lage, Bauj. 1965, erweitert 1980, Grdst. ca. 717 m², 3 EZ, 3 DZ bzw. Fam. Zi., Betreiberwhg. m. 4 Zi., Kü, Bad. Renov. u. modernisiert. Energieverbrauchsausweis, Energieverbrauchskennwert 125,40 kWh/(m²a). Gas-ZH. Kaufpreis: 188.000,- € zzgl. 3,57 % Käuferprovision inkl. MwSt.

Lukratives Gastronomieobjekt, direkt am Loipeneinstieg. Bauj. 1969, 1998 umgebaut/erweitert. Ca. 202 m² Gastronomiefläche m. Gasbrennwerthzg., ca. 167 m² Wohnfl. (2 WE) m. Gasetagenheizungen. Grdst. ca. 1.263 m². Ein Energieausweis liegt noch nicht vor, ist aber in Vorbereitung. Kaufpreis: 195.000,- € zzgl. 3,57 % Käuferprovision inkl. MwSt.

Hotel-Pension, beliebtes Objekt m. hervorr. Holidaycheck-Bewertung, im Kurviertel gel., Bauj. 1959, renov./modernisiert. 10 Zi. m. insg. 24 Betten, hell u. mod. ausgestattet, Balkone. Großz. Betreiberwhg., ein Energieausweis liegt noch nicht vor, ist aber in Vorbereitung. Kaufpreis: 395.000,- € zzgl. 3,57 % Käuferprovision inkl. MwSt.

Nähere Einzelheiten und weitere Angebote geben wir Ihnen gern bei Interesse bekannt. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



IMMC Center
Nordharz & Braunlage

Rosentorstraße 25, 38640 Goslar
Tel. 05321/75 73 71 / Fax 05321/75 73 927

In Niedersachsen wird Service mit „Q“ geschrieben!

einfach immer besser



„Service mit Herz“

HOTEL BAVARIA *S**, Oldenburg
Thomas Mühlau, Geschäftsführer

... dies war schon vor vielen Jahren unser „Logo“ und erster Dienstleistungsanspruch und er ist es noch immer. Inzwischen reichlich gefüllt, gelebt und ergänzt durch ein kleines, aber toll untereinander abgestimmtes Mitarbeiter-team, sympathische Gäste und nicht zuletzt durch die Inhalte aus ServiceQualität Deutschland!

Das „Q“ ist bei uns nicht nur ein Buchstabe auf einer Urkunde. Wir leben Qualität und verstehen darunter, die Erwartungen der Gäste möglichst nicht nur zu erfüllen, sondern sie bestenfalls zu übertreffen. Dies ist unser Ansporn. Daraus ziehen wir unsere tägliche Freude, die der Gast bei uns spürt. So ist kein Tag einfach „Alltag“!

Informationen und Seminartermine ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

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

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



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Veranstaltungen und Seminare

Terminübersicht

DEHOGA Akademie

15.09.2014	Fit am Hörer: Souverän und erfolgreich telefonieren Raum Hildesheim
22.09.2014	Anrichtetechniken und Ideen für den perfekten Teller Raum Walsrode
06.10.2014	Effizientes Arbeiten in der Küche Raum Hannover
20.10.2014	Controlling im Housekeeping Raum Osnabrück
24.11.2014	Mit Sprache begeistern: Kunden-Mailings und mehr Raum Schneverdingen
24./25.11.2014	Kompaktwissen FiBu-Management Raum Walsrode
01.12.2014	Speisekartengestaltung mit Erfolgsgarantie Raum Oldenburg

Weitere Informationen und Anmeldung:
DEHOGA Akademie, Manuela Heuser, Tel. 0511-33706-33
www.dehoga-niedersachsen.de/seminare-weiterbildung

ServiceQualität Niedersachsen

Qualitäts- Coach, Stufe 1	18./19.09.2014, Bad Sachsa 13./14.11.2014, Nordenham 01./02.12.2014, Hannover
Qualitäts- Trainer, Stufe 2	16./17.10.2014, Oldenburg
Weitere Informationen: www.servicequalitaet-niedersachsen.de Tel. 0511/270488-24	

DEHOGA Termine 2014

16./17.09.2014	Pro Mensch Seminare Hamburg, www.promensch.de
22.09.2014	Treffpunkt Nord Hamburg
06.10.2014	Roadshow „Ratenparität, Buchungs- und Bewertungsportale“ Oldenburg
07.10.2014 08.10.2014	Roadshow, Lüneburg Roadshow, Hildesheim
12.-14.10.2014	DEHOGA Landesverbandstag Cloppenburg
11.11.2014	DEHOGA Branchentag Berlin

Junger DEHOGA 2014

19.-20.10.2014	Workshop im Landgut Stemmen Seminarteil: Kalkulation
Weitere Informationen: www.junger-dehoga.de	

DEHOGA Bezirks- und Kreisverbände

BEZIRKSVERBAND HANNOVER	
07.07.2014	Generalversammlung DEHOGA Region Hannover, siehe Seite 22
BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM	
15.09.2014	Bezirksdelegiertenversammlung Hildesheim
17.11.2014	Kalkulationsseminar, Hildesheim
19.01.2015	Kalkulationsseminar, Göttingen
BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG	
04.09.2014	Bezirksversammlung, Raum Lüneburg
BEZIRKSVERBAND STADE	
15.09.2014	Delegiertenversammlung zugleich als Ausflug mit Begleitung
KREISVERBAND CELLE	
30.07.2014	Freisprechungsfeier Ringhotel Celler Tor
KREISVERBAND HEIDEKREIS	
24.07.2014, 16.00 Uhr	Freisprechung Festhalle Walsrode
22.09.2014	Fahrt nach Hamburg Treffpunkt Nord mit Hafenrundfahrt
KREISVERBAND HILDESHEIM-LAND	
14.07.2014	Sommerfest Kreisverband Hildesheim- Land, Harbarnser Hof, Harbarnsen
KREISVERBAND LINGEN	
10.11.2014	Kreiswirteball, Hotel Lübben, Brögbern
KREISVERBAND LÜCHOW-DANNENBERG	
14.07.2014	Sommerfest mit Barbecue in den „Elbterrassen“, Anmeldung bei Maja Grönecke unter Tel. 05861-2469
29.09.2014, 19.30 Uhr	Stammtisch, Kenner's Landlust, Dübbekold 1, 29473 Göhrde
03.11.2014, 15.00 Uhr	Jahreshauptversammlung Parkhotel Hitzacker
KREISVERBAND LÜNEBURG	
21.07.2014, 14.00 Uhr	Freisprechung, Seminaris Hotel, Soltauer Str. 3, 21335 Lüneburg