

DEHOGA

Magazin

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 6 · November 2014



Deutsche Jugendmeisterschaften Niedersachsens Azubis holen Gold

Landesverbandstag
Hermann Kröger bestätigt

Azubi-Suche
Kampagne des DEHOGA startet

Alle Gastgewerbe-Termine
auf einen Blick (Rückseite)

 **DEHOGA**
NIEDERSACHSEN

Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

www.dehoga-niedersachsen.de

In Niedersachsen wird
Service mit „Q“ geschrieben!

einfach immer besser



„Wir machen
jeden Aufenthalt
zu einem
außergewöhnlichen
Abenteuer ...“

HEIDE PARK ABENTEUERHOTEL,
Soltau

Ross Pennington, Hoteldirektor

... mit höchster ServiceQualität und einem unvergleichlichen Rahmen im Heide Park Resort.

Neben Tagungen und Abendveranstaltungen im Hotel oder in einer unserer Locations im Park bieten wir auch interaktive Workshops und Teambuildings, zum Beispiel im neuen „Indianer Kletterpfad“.

Wir machen für Sie jede Tagung, jedes Event und jeden Workshop zu einem unvergleichlichen Erlebnis. Bester Service steht bei uns stets im Vordergrund!

Informationen und Seminartermine
ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen:

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

ServiceQualität Deutschland –
eine Initiative für
erfolgreiche Gastgeber.



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Editorial



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

der Landesverbandstag des DEHOGA Niedersachsen in 2014 in Cloppenburg liegt hinter uns.

Den ausrichtenden Kolleginnen und Kollegen um den Vorsitzenden des DEHOGA Kreisverbandes Cloppenburg, Klaus Fleming, möchte ich auch an dieser Stelle noch einmal einen herzlichen Dank für die außerordentliche Gastfreundschaft sagen.

Wir alle haben uns sehr wohl gefühlt.

Sehr glücklich hat mich auch meine Wiederwahl als Präsident des DEHOGA Niedersachsen auf weitere drei Jahre gemacht. Was kann einen langjährigen Präsidenten mehr freuen, als die Aufforderung aller Bezirksvorsitzenden, noch einmal zur Wahl anzutreten und dann bei einer Enthaltung ohne Gegenstimmen im Amt bestätigt zu werden.

Große Aufgaben liegen vor uns und wollen in Angriff genommen werden.

Die Aussprache unserer Delegierten zum Schwarzbuch gastronomischer Aktivitäten war eindeutig. Obwohl wir deutlich herausgestellt haben, dass unser Schwarzbuch nicht ohne kritische Gegenstimmen geblieben ist, hat sich die Delegiertenversammlung einstimmig für eine Fortführung unseres Schwarzbuches ausgesprochen. Es kann keinen anderen Weg als die engagierte Auseinandersetzung mit all den spontan- und eventgastronomischen Veranstaltungen geben, die uns Berufsgastronomen unlauteren Wettbewerb machen. Wir müssen auch weiterhin für unseren Weg werben, die Spannweite gastronomischer Veran-

staltungen in Niedersachsen mit einem einheitlichen Maßstab zu behandeln.

Viel Einsatz wird uns auch die Information unserer Kolleginnen und Kollegen über die Anforderungen des Mindestlohngesetzes abverlangen. Wir hoffen, dass die angekündigten Schulungen und Informationsmaterialien Aufklärung leisten werden.

Sorge bereitet uns die Umsetzung der neuen Allergenkennzeichnungsvorschriften. Wir können nur hoffen, dass das zuständige Ministerium noch vor Ablauf der Umsetzungsfrist, dem 13. Dezember 2014, die nötigen Informationen veröffentlicht hat, auf deren Basis das Gastgewerbe die Allergenkennzeichnung vorzunehmen hat.

Wir erkennen schon an dieser Stelle, dass dem DEHOGA Niedersachsen auch in der kommenden Zeit die Themen nicht ausgehen werden.

Ich bedanke mich bei allen Ehrenamtsträgern des DEHOGA Niedersachsen, die zum Wohle unserer Mitglieder und der gesamten Branche mit Hand angelegt haben, unsere Geschicke positiv zu gestalten.

Ihr

Hermann Kröger
Präsident

INHALT

Deutsche Jugendmeisterschaften	4
Landesverbandstag	6
Azubi-Kampagne	8
Ausbildungsordnung	10
Azubi-Award Systemgastronomie	11
Mindestlohn	12
Junger DEHOGA	13
Neue Medien: HRS / Booking	14
Neue Medien: Roadshow	15
Arbeitskreis Saalbetriebe	16
Gastlichkeit in Niedersachsen	17
Energie: Beratung / EEG-Umlage	18
Energie: Umweltcheck	19
PKW-Leasing	20
Wettbewerb regionale Küche	20
Deutscher Tourismuspreis	21
Hotellklassifizierung	21
Pflegeversicherung	22
Künstlersozialabgabe	25
Bezirk Hannover	26
Bezirk Hildesheim	30
Bezirk Braunschweig-Harz	32
Bezirk Lüneburg	36
Bezirk Stade	40
Bezirk Osnabrück	43
Bezirk Weser-Ems	48
Recht und Rat	48
Impressum	49
Immobilien/Verkäufe	52
Alle Termine auf Seite	56

Goldmedaille für Niedersachsens Azubis!

Sieg bei den Deutschen Jugendmeisterschaften

Bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen hat das Team aus Niedersachsen am 6. Oktober 2014 im Steigenberger Grand Hotel Petersberg bei Bonn die Goldmedaille gewonnen. Beke Scharmacher von der Volkswagen AG wurde sogar Punktbeste im Gesamtwettbewerb.

Das Team

Das Team aus Niedersachsen setzte sich zusammen aus der Köchin Beke Scharmacher von der Volkswagen AG in Wolfsburg, Hotelfachfrau Lisa Haase vom Atlanta Hotel Central Hannover und Restaurantfachfrau Jessica Rammelkamp vom Hotel Restaurant Driland. Beke Scharmacher erhielt in der Einzelwertung der Köche die Goldmedaille, Lisa Haase holte bei den Hotelfachleuten die Bronzemedaille.

Vorbereitung

Vorbereitet auf den Wettkampf wurden die drei Nachwuchskräfte in der BBS 2 im

Berufsschulzentrum am Waterlooplatz in Hannover. Das zweiwöchige intensive Training durch ein eingespieltes neunköpfiges Lehrerteam der BBS 2 wird vom DEHOGA Niedersachsen gefördert.

„Möglich wurde dieses hervorragende Ergebnis durch den Fleiß und die Einsatzbereitschaft der Teilnehmerinnen“, so Hartmann Holtz, Abteilungsleiter Gastronomie und Fremdsprachen der BBS 2, der das perfekte Zusammenspiel von kompetenten Ausbildungsbetrieben mit den berufsbildenden Schulen in Gifhorn, Nordhorn und Hannover lobte.

Auch Niedersachsens DEHOGA-Präsident Hermann Kröger konnte sich vor Ort von den hervorragenden Leistungen der Azubis überzeugen und stellte allen eine Top-Karriere in Aussicht. „Wer hier dabei ist, hat sich seinen Karriereweg geebnet. Den Gewinnern stehen auf der ganzen Welt die Türen in der Hotellerie und Gastronomie offen“, so Präsident Kröger.

Die niedersächsischen Teilnehmerinnen können sich nun über Sachpreise und Stipendien freuen. Außerdem eröffnen sich für die Nachwuchskräfte Chancen auf Top-Positionen in Hotellerie und Gastronomie im In- und Ausland.

Teilnehmer aus 17 Landesverbänden

Seit 35 Jahren treten bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen die besten angehenden Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Köche aus 17 DEHOGA-Landesverbänden gegeneinander an. Je nach Ausbildungsberuf stellen die Nachwuchskräfte ihre fachlichen Qualitäten in Theorie und Praxis unter Beweis, indem sie zum Beispiel Empfangsgespräche führen, ein Gericht am Tisch flambieren, Cocktails mixen, ein Vier-Gang-Menü zubereiten oder ein Marketingkonzept entwickeln. Nicht zuletzt entscheidet die Fähigkeit, auch unter herausfordernden Wettbewerbsbedingungen die Nerven zu behalten, über den Erfolg. ◀



So sehen Sieger aus:
Hotelfachfrau Lisa Haase,
Köchin Beke Scharmacher
und Restaurantfachfrau
Jessica Rammelkamp.

Das Wettkampfmenü

Konfierter Wolfsbarsch, Lachstatar
Gebackene Dorade und Paprikachutney

Tomatenkraftbrühe mit Ziegenkäseravioli

Gebratener Kalbsrücken und Ragout
vom Kalb, Balsamico-Soße, Zucchini- und
Karottengemüse, Auberginenpüree,
Kartoffelrisotto

Warmer Schokoladenkuchen
Limonenquarkschnitte
Orangensorbet



*Köchin Beke Scharmacher
arbeitet konzentriert in der
Küche.*



*Hotelfachfrau Lisa Haase
und Restaurantfachfrau
Jessica Rammelkamp rich-
ten den Hauptgang an.*



*Professioneller Service: Restaurantfachfrau Jessica
Rammelkamp und Carius Novák, Vorsitzender
Berufsbildungsausschuss im DEHOGA Niedersachsen.*



*Die strahlenden Siegerinnen Lisa
Haase, Beke Scharmacher und
Jessica Rammelkamp mit ihrem
Trainer-Team der BBS2 Hannover
Marcus Hering, Marion Ernst,
Hartmann Holtz (jeweils v.l.n.r.).*

Hermann Kröger mit überwältigender Mehrheit wiedergewählt

Delegiertenversammlung diskutierte aktuelle Themen in Cloppenburg

Vom 12. bis 14. Oktober trafen sich rund 230 Delegierte aus ganz Niedersachsen zu ihrer Mitgliederversammlung in der Müns-terlandhalle in Cloppenburg. Wichtigstes Thema neben der Wiederwahl von Hermann Kröger zum Präsidenten des DEHOGA Niedersachsen war das Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen, das der Verband in Zusammenarbeit mit den Mitgliedern aufgelegt hatte.

Die Delegierten stimmten einstimmig dafür, dass der eingeschlagene Weg der richtige ist. „Paragastronomische Veranstaltungen wurden zu lange von Land und Kommunen durch stillschweigende Duldung unterstützt“, kritisierte Präsident Kröger die Politik, die durch die Subventionierung von Dorfgemeinschaftshäusern zugelassen habe, dass viele Saalbetriebe schließen mussten. „Eine offensive Vorgehensweise scheint nötig zu sein“, stellte Kröger fest und attestiert der Politik Untätigkeit bei der Unterstützung vor Ort.

„Zwei kleine Wirte in einem Dorf zählen nicht so viel wie ein Verein mit 1.000 Mitgliedern. Deshalb müssen wir dagegen vorgehen und die Wirte unterstützen“, erklärte Kröger.

Dass es das Gastgewerbe zukünftig schwer hat, wurde spätestens bei der Diskussion der Themen Allergenkennzeichnung und Mindestlohn deutlich. Die allgemeine Stimmung zeigte deutlich, dass hier der erhöhte Verwaltungsaufwand für einige Betriebe nicht mehr zu schaffen ist. „Wir sollten beim Gast sein und nicht in unseren Büros“, so drückte sich ein Delegierter für alle seine Kolleginnen und Kollegen aus.

Auch die Themen der beiden Ausschussvorsitzenden Bernd Frerichs (Arbeitsmarkt und Tarifpolitik) und Carius Novák (Berufsbildung) fanden viel Aufmerksamkeit. Ging es doch hier zum einen um die zukünftige Bezahlung der Mitarbeiter, aber zum anderen auch um den Fachkräftemangel und die leeren Ausbildungsplätze. „Die Anhebung der Ausbildungsvergütungen ist der richtige Schritt, um junge Menschen auch für unsere Berufe zu begeistern“, so Bernd Frerichs.

„Hier laufen uns die anderen Branchen den Rang ab“. Der ausscheidende Vorsitzende munterte seinen Nachfolger Thomas Pfeiffer noch auf: „Sie kennen alle Facetten der Tarifpolitik und haben den Vorteil, auch die agierenden Partner der NGG zu kennen“.

Carius Novák, der alte und neue Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses, stellte die neue Werbekampagne für die Ausbildungswerbung vor. Hier werden nicht nur Postkarten, Plakate und Flyer verteilt, sondern es wird auch einen Werbespot in ausgewählten Kinos geben, der auf sympathische Art den Beruf des Kochs bewirbt. „Wir sind gespannt, welche Erfolge wir damit erzielen werden“, so Carius Novák.

„Alles im grünen Bereich“, so die Einführung des Schatzmeisters Helmut Uhl zum Haushaltsbericht. Trotz stagnierender Mitgliederzahlen konnten die Einnahmen stabil bleiben. Die von der Delegiertenversammlung und dem Großen Vorstand beschlossenen Maßnahmen für Mitgliederwerbung zeigen hier erste Erfolge. „Wir alle sind aufgefordert, auch weiterhin viel Überzeugungsarbeit vor Ort zu leisten“ so Uhl. Er gratulierte seinem Stellvertreter Thomas Domani zu seiner Wahl zum stellvertretenden Schatzmeister.

Die Berichte der beiden Fachgruppen drehten sich um Themen wie Onlinebuchung, Wegfall der Ratenparität, Deutsche Hotelklassifizierung sowie die Probleme der Betreiber von Saalbetrieben und das Angebot der Energieberatung des DEHOGA Niedersachsen. Lutz Feldtmann, Vorsitzender Fachgruppe Hotels, berichtete über die Erfolge der Roadshows, die dezentral in den Bezirken durchgeführt worden waren (siehe ausführlichen Bericht in diesem Magazin). „Wir haben hier ein Format gefunden, das den Ansprüchen unserer Mitglieder gerecht wird. Sie finden die Zeit, diese Seminare zu besuchen und nehmen Ideen und Lösungen mit nach Hause“, so Lutz Feldtmann.



Die Fachgruppe Gaststätten erarbeitet gerade ein neues Konzept, um den Kolleginnen und Kollegen Hilfestellungen mit auf den Weg zu geben. „Ziel ist es, den Mitgliedern Marketingaktivitäten anzubieten, um Stammgäste zu halten, neue Gäste zu gewinnen, aber auch das Gastgewerbe positiv in den Fokus der Bevölkerung zu rücken“, so Vorsitzender Benno Eisermann. Dabei soll der rote Faden unterschiedliche Ansätze verfolgen: Es wird ein Jahresthema geben, aber auch Hinweise auf Trends der Zukunft und saisonale Aktivitäten.

Olaf Feuerstein, Geschäftsführer des 4-Sterne-Hotels Freizeit-In in Göttingen, erhielt viel Beifall für seinen fulminanten Vortrag zum Thema Online-Marketing. Er konnte den Delegierten viele Praxistipps mit auf den Weg geben und empfahl auch kleinen Betrieben, die Chancen des Internets voll auszunutzen. „Sie können nur solche Vertriebswege verwerfen, die Sie selbst getestet haben“, so Feuerstein, der jeden möglichen Vertriebsweg ausprobiert.

Natürlich kamen auch der kollegiale Erfahrungsaustausch und das gemütliche Beisammensein nicht zu kurz. Der Dank der gesamten Delegiertenversammlung ging an die Organisatoren und Veranstalter des Kreisverbandes Cloppenburg rund um Klaus Fleming. Alle haben es geschafft, mit ihren hervorragenden qualitativ hohen Angeboten die Delegiertenversammlung abzurunden und zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. ◀



Fahnenübergabe an den Bezirksverband Stade für den Landesverbandstag 2015.



Gute Wahlergebnisse: Carius Novák (Berufsbildung), Hermann Kröger (Präsident), Thomas Domani (stellv. Schatzmeister) und Thomas Pfeifer (Tarifausschuss).



Der strahlende Gastgeber Klaus Fleming.



Verabschiedung von Bernd Frerichs als scheidenden Tarifausschussvorsitzenden (rechts. Heike Frerichs).



Olaf Feuerstein, Direktor Hotel Freizeit In Göttingen.



Blick in die Delegiertenversammlung in der Münsterlandhalle.



Standing Ovations für das Stadthallen-Team am Ballabend.

Die Bildergalerie finden Sie auf der Facebookseite des DEHOGA Niedersachsen und unter www.dehoga-niedersachsen.de.

Weiterführung Azubi-Kampagne Gastgewerbe

Ab Mitte November in Cafés, Restaurants, Fitnessstudios, Schulen und im Kino

Ab Mitte November 2014 wird die im September 2012 gestartete Azubi-Werbekampagne fortgeführt. Dafür wurde zu der vorhergehenden Reihe ein weiteres Motiv mit dem Spruch „Du kannst Dich nicht entscheiden?“ entwickelt, das als Postkarte via CityCards in vielen Städten Niedersachsens am 20. November in Cafés, Kneipen,

Restaurants, Kinos, Fitnessstudios, Freizeit- und Sporteinrichtungen verteilt wird. Zeitgleich erhalten 150 niedersächsische Schulen das entsprechende Plakat zusammen mit einem Infolyer über die sechs Ausbildungsberufe im Gastgewerbe.

Auf allen Werbemitteln wird auf das

DEHOGA Jobquiz verwiesen, dass auch auf Berufsausbildungsmessen immer wieder gut ankommt. Am Ende des Jobquiz werden die Jugendlichen auf die Online-Informations- und Jobbörse von www.azubicareer.de weitergeleitet. Hier kann direkt auf offene Ausbildungsstellen zugegriffen werden.



Vom 20. November bis 4. Dezember wird zudem ein vom DEHOGA Baden-Württemberg entwickelter Kinospot in sieben Städten für den Beruf des Kochs werben. Dazu gehören das Cinema in Braunschweig, das CinemaxX in Göttingen, Oldenburg, Wolfsburg und Hannover Raschplatz, der Filmpalast in Lüneburg

und das CineStar in Osnabrück. Der Spot läuft zeitgleich mit dem für unsere Zielgruppe relevanten Kinostart von „Die Tribute von Panem – Mockingjay Teil 1“. Der Kinospot mit dem Titel „Das Date“ kann beim DEHOGA auch als DVD angefordert werden, um ihn auf Ausbildungsmessen und ähnlichen Veranstaltungen zu zeigen.

Den Spot finden Sie außerdem auf youtube. Von der Homepage des DEHOGA Niedersachsen und auch der Facebookseite wird ebenfalls auf den Film verlinkt. ◀



Kinospot „Das Date“ ab November in Niedersachsens Kinos.

INFO-SERVICE

Bei Interesse an Postkarten, Plakaten oder auch dem Film wenden Sie sich bitte an den DEHOGA Landesverband. Wir senden Ihnen gern kostenloses Material zu.
Kontakt: Manuela Heuser,
Tel. 0511-3370633,
Email: heuser@dehoga-niedersachsen.de

Plakate, Postkarten, Info-Flyer
können beim Landesverband
kostenlos bestellt werden.

DU KANNST DICH NICHT ENTSCHEIDEN?

**...dann teste
Deine Talente!**
www.dehoga-jobquiz.de

AUSBILDUNG IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

 **DEHOGA**
NIEDERSACHSEN
Der Unternehmensverband des Gastgewerbes

 **AZUBICAREER**
Hotellerie und Gastronomie

HABEN SIE OFFENE AUSBILDUNGSSTELLEN?

Dann nutzen Sie die Plattform des
DEHOGA-Partners YOURCAREERGROUP.

www.azubicareer.de

Neuordnung der gastgewerblichen Berufsausbildung

Die heute geltenden Ausbildungsordnungen, die die sechs gastgewerblichen Berufsbilder regeln, stammen aus dem Jahre 1998. Nach einhelliger Meinung

müssen sie aktualisiert und den heutigen Anforderungen der Berufsausbildung angepasst werden. Um die Meinungsbildung zur Neugestaltung der Ausbildungsberufe

voranzutreiben, hat der DEHOGA Bundesverband eine Online-Befragung der Mitglieder zur Neuordnung durchgeführt.

Das Ergebnis der verbandsinternen Meinungsbildung gestaltet sich verkürzt wie folgt:

1. Alle sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe sollen parallel neu geordnet werden, um nach Ende des Neuordnungsverfahrens gleichzeitig in Kraft zu treten.
2. Es soll bei fünf dreijährigen und einem zweijährigen Ausbildungsberuf bleiben.
3. Es soll erneut eine Berufsgruppe/Berufsfamilie entstehen.
4. Alle sechs Ausbildungsberufe sollen im Kern beibehalten, jedoch aktualisiert und teilweise differenziert werden.
5. Für die dreijährigen gastgewerblichen Ausbildungsberufe wird die Einführung einer gestreckten Abschlussprüfung angestrebt. Für den zweijährigen Ausbildungsberuf soll es beim bisherigen System aus Zwischen- und Abschlussprüfung bleiben.
6. Im Berufsbild Koch/Köchin sollen bestimmte inhaltliche Schwerpunkte herausgestellt werden. Um das Bedürfnis nach zunehmender Diversifizierung in den Betrieben aufzugreifen, soll die Kochausbildung mit Wahlqualifikationen versehen werden. Diese sollen sich auch in der Prüfung wiederfinden.
7. Die Ausbildung im Hotel soll wie bisher zweigeteilt in eine eher kaufmännische Richtung (heute Hotelkaufmann/-kauffrau) und eine operativ generalistische Richtung (heute Hotelfachmann/-fachfrau) bei Verstärkung der jeweiligen Ausrichtung differenziert werden. Die bisherige Ausbildung Hotelkauffrau/-mann soll zukünftig „Kaufrau/-mann für Hotelmanagement“ heißen.
8. Im Bereich der Ausbildung im Restaurant sollen Ausbildungsschwerpunkte neu gesetzt werden. Anders als ursprünglich angestrebt, soll die Berufsbezeichnung Restaurantfachmann/-frau nicht verändert werden.
9. Im Bereich der Ausbildung in der Systemgastronomie werden inhaltliche Schwerpunkte verändert. So soll der Bereich des Marketings stärker auf Verkaufsförderung/aktives Verkaufen und weniger auf Werbung ausgerichtet sein.
10. Der zweijährige Beruf „Fachkraft im Gastgewerbe“ soll in „Fachkraft für Hotellerie und Gastronomie“ umbenannt werden. Es soll eine Differenzierung in Fachrichtung Küche, Restaurant/Service, Systemgastronomie und Etage/Zimmerservice vorgenommen werden.
11. Angestrebt wird auch, zu einer bundesweiten/bundeseinheitlichen Regelungsgrundlage für Zusatzqualifikationen für Restaurantfachleute (Barkeeper, Sommelier), für Hotelfachleute (europäisches Hotelmanagement) und Hotelkaufleute (Arbeitsrecht und Steuern) zu kommen.

Anvisiert wird, die Neuordnungsverfahren innerhalb eines Vierjahreszeitraumes umzusetzen. Alle Beteiligten

sind sich darüber im Klaren, dass dieser Zeitrahmen sehr ambitioniert gesteckt ist. ◀

la.va Professionelle Vakuugeräte
 und eine Riesenauswahl an Vakuumböden für alle Geräte
 ab EUR **259,-** Frei Haus!
 Valentinsstr. 35/1 - 88348 Bad Saulgau - Tel. 075 81-21 08
www.la-va.com

Professionelle Matratzen-Tiefenreinigung
 - Chemiefrei, allergikerfreundlich, schnell
 - 10 Punkte bei der Hotelklassifizierung
 - Wirksamkeit mit EQTEMA®-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

Azubi-Award Systemgastronomie: Sieger aus Niedersachsen

Markus Stein von McDonald's erkämpft sich Platz 1



Der beste angehende Fachmann für Systemgastronomie Deutschlands heißt Markus Stein von McDonald's. Beim 13. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie des DEHOGA Bundesverbandes setzte sich der 22-Jährige aus Niedersachsen gegen die 37 weiteren Teilnehmer durch. Silber ging an Jennifer Brill von McDonald's. Bronze holte sich Anna Philipp von Nordsee. DEHOGA-Präsident Ernst Fischer gratulierte allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern: „Dynamisch, innovativ, hochprofessionell – so habe ich alle Azubis erlebt. Kein Wunder – genau diese Werte machen den wachsenden Erfolg der Systemgastronomie seit Jahren aus.“

Der bundesweite Azubi-Award findet seit 2002 als Ausbildungs-Highlight Nummer 1 statt. Veranstaltet wird er einmal jährlich im Herbst von den Unternehmen der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA. Ziel war und ist es, diesem Ausbildungsberuf eine möglichst große Plattform zu bieten.

„Diese Top-Leistungen der jungen Leute sind die beste Werbung für unser Segment – nach innen und nach außen. Das ist enorm wichtig. Schließlich gibt es kein drängenderes Themenfeld, als neue, motivierte Mitarbeiter zu gewinnen und zu-

friedene Mitarbeiter langfristig zu halten“, so Jury-Leiter Dierk Kraushaar (Stockheim-Gruppe).

Die besten Nachwuchs-Systemer, die sich in ihren Betrieben oder über Landesmeisterschaften qualifizieren konnten, hatten am 19. und 20. Oktober in Mönchengladbach unter Beweis gestellt, was in ihnen steckt – in Theorie und Praxis: Bei Konzeption und Präsentation lagen die Wettbewerbe ganz am Puls der Zeit. So ging es in diesem Jahr unter anderem um das Trendthema Grillen, den Umgang mit sozialen Netzwerken und Merchandising in der Systemgastronomie. Die sogenannte Überraschungsaufgabe hatte den Schwerpunkt Warenwirtschaft.

Als Auszeichnung für ihre herausragenden Kenntnisse gibt es für die Auszubildenden außer Urkunden und Medaillen auch Weiterbildungen, Reisen, Lesestoff und Sachpreise im Wert von mehr als 40.000 Euro. Der Gewinner des Awards kann sich unter anderem über eine Reise nach New York, gesponsert von McDonald's, freuen sowie über eine Weiterbildung zum Fachwirt im Gastgewerbe beim IST-Studien-Institut.

Die Auszeichnung der besten Auszubil-

denden zur Fachfrau bzw. zum Fachmann für Systemgastronomie fand in diesem Jahr vor rund 500 Entscheidern aus Gastronomie, Hotellerie und Zulieferindustrie in Köln statt – erstmals im Rahmen der ORGATEC, der internationalen Leitmesse für Modern Office & Object. ◀

Die strahlenden Sieger: Erstplatzierter Markus Stein aus Niedersachsen mit der Zweitbesten Jennifer Brill (beide Mc Donald's) und Bronzemedaille Gewinnerin Anna Philipp (r.) von Nordsee.

Foto: DEHOGA/Thomas Fedra

Jetzt kostenlos bestellen! 4-Monats-Wandkalender

Von unserem Kooperationspartner Getränke Ahlers haben wir 4-Monats-Wandkalender für 2015 bekommen, die ab sofort kostenfrei beim DEHOGA-Landesverband bestellt werden können.

Bestellung bei Gabriele Ott
Telefon 0511-33 706-0
E-Mail: ott@dehoga-niedersachsen.de



Mindestlohn ab 1. Januar 2015

Fragen und Antworten in Sonder-Beilage in diesem Magazin

In seinem „Mindestlohn Compact“ hat der DEHOGA Bundesverband Fragen und Antworten zum gesetzlichen Mindestlohn auf 20 Seiten zusammengefasst. Ein Exemplar der Broschüre „Mindestlohn Compact“ ist diesem Magazin beigelegt. Die Ausarbeitung haben wir auch im Internet unter www.dehoga-niedersachsen.de zum Download für Sie bereitgestellt.

Die Broschüre gibt zum Beispiel Auskunft über die Frage, wie der Wochen- oder Monatslohn aussehen muss, damit der gesetzliche Mindestlohnanspruch erfüllt wird. Der Mindestlohn ist ein Stundenlohn. Um ihn zu errechnen, ist das Wochen- oder Monatslohn durch die geleisteten Arbeitsstunden zu teilen. Bei zum Beispiel 169 monatlichen Arbeitsstunden liegt der Mindestmonatslohn somit bei 1.436,50 Euro brutto.

Die Bezirksverbände im DEHOGA Niedersachsen planen noch im Verlaufe des Jahres 2014 Mindestlohnseminare für ihre Mitglieder, um dort zu allen auftauchenden Fragen Rede und Antwort zu stehen. ◀

Fragen und Antworten zum Mindestlohn in der Sonderbeilage in diesem Magazin!



Vorschau Seminartermine zum Mindestlohn:

- **Für Mitglieder im Bezirksverband Hildesheim**
13.11.2014, 10-13 Uhr
Informationsveranstaltung Mindestlohn
Hildesheim, Teilnahme kostenfrei,
Anmeldung in der Geschäftsstelle unter Tel. 0511/3370631
- **Für Mitglieder im Bezirksverband Hannover**
4. Dezember 2014, 10-13 Uhr
Informationsveranstaltung Mindestlohn
Garbsen, Teilnahme kostenfrei,
Anmeldung in der Geschäftsstelle unter Tel. 0511/3370631
- **Für Mitglieder im Bezirksverband Stade**
Innerhalb der Kompaktreihe zum Personalwesen (insgesamt 5 Seminartermine) wird das Thema Mindestlohn in folgenden Seminaren mit behandelt:
 - **19. Januar 2015**
Von der Personalfindung bis zum Arbeitsvertrag
110 Euro p.P.
 - **20. Januar 2015**
Störungen des Arbeitsverhältnisses und seine Beendigung
110 Euro p.P.
Geschäftsstelle Stade

Anmeldung: Bei der jeweiligen Bezirksverbands-Geschäftsstelle.

Weitere Seminartermine lagen bis zum Redaktionsschluss nicht vor und werden im Internet in der Rubrik „Seminare“ eingetragen, sobald sie vorliegen.



Foto: DEHOGA/Cordula Giese

Herbst-Workshop im Landgut Stemmen sehr gut besucht!

Junioren kalkulierten um die Wette...

Traditionsgemäß trafen sich die Junioren am Abend vor dem Arbeitskreis zu einem gemeinsamen Erfahrungsaustausch – diesmal im Landgut Stemmen, das die Familie Trau seit rund 500 Jahren bewirtschaftet.

Im Anschluss an eine kultige Treckerfahrt wurde der Grillabend eröffnet. Alexander Meyer hatte einen Smoker mitgebracht, in dem er einen Teil des Grillgutes zubereitet hat. Die Gartetechnik fand bei den Junioren sehr großen Anklang – sie informierten sich ausführlich über Möglichkeiten des Einsatzes. Die Junioren hatten einen tollen Abend und waren sich darüber einig, dass solche Abende wichtig für den Zusammenhalt der Juniorenorganisation des Verbandes sind.

Am nächsten Morgen eröffnete Renate Mitulla den Junioren-Arbeitskreis und informierte die Teilnehmer über die Einführung des Mindestlohnes zum 1. Januar 2015 sowie über den Sachstand der Kennzeichnungspflicht der Allergenkennzeichnungs-Verordnung.

Anschließend begrüßte Frau Mitulla den Referenten des diesjährigen Herbst-Arbeitskreises Rainer Benk. Sie hob hervor, dass Herr Benk nicht nur selbst Hotelier ist und daher aus der Praxis Erfahrungen beitragen kann, sondern auch ein Beratungsunternehmen betreibt.

Dann ging es an die Arbeit: Das Thema lautete „Kalkulation in der Gastronomie – auf Dauer überlebensfähig“. Die Ziele reichten von der Preisfindung über Controlling bis zum Nachweis bei einer Finanzamtsprüfung. Anhand einer Muster-BWA erläuterte Benk dann die Ermittlung des Betriebsergebnisses. Weitere Ausführungen waren die Aufteilung des Wareneinsatzes auf Speisen- und Getränkeanteil, eine differenzierte Aufteilung der Warengruppenstatistik und die Untergliederung

des Wareneinkaufs. „Wenn an einem bestimmten Standort ein kalkulierter Preis nicht durchsetzbar ist, muss man andere Faktoren nutzen, um trotzdem ein positives Ergebnis zu erzielen“, empfahl Benk. Diese Ausführungen wurden anhand praktischer Übungen verdeutlicht. Auch die Junioren waren aufgefordert, eigene Kalkulationen aufzustellen. Es ging unter anderem um die Speisekarte und das Gesamtangebot und wie es präsentiert wird. Herr Benk schlug Optimierungen für den Wareneinsatz genauso vor, wie die Möglichkeiten, die Darbietung der Speisen als Marketinginstrument anzusehen. Wichtig sind dabei auf jeden Fall zeitgemäße Gestaltung sowie gute Lesbarkeit.

Mike Rohmeyer-Laas, Sprecher der Junioren, wies noch einmal alle Teilnehmer auf den neuen Terminplaner für 2015 hin und erklärte, dass hoffentlich viele Jungunternehmer den Weg in den DEHOGA Niedersachsen finden. „Hier können wir alle viel voneinander lernen und uns gegenseitig unterstützen“, fasst Mike Rohmeyer-Laas die Ziele des Jungen DEHOGA Niedersachsen zusammen. ◀



Die neuen Termine 2015 sind da

siehe www.junger-dehoga.de
 (Termine und Veranstaltungen)

Nächster Termin:

■ 25.1.-26.01.2015
Wellness-Trip nach Essel

Kollegentreff für die ganze Gastrofamilie im 4-Sterne-S-Hotel Heide-Kröpcke in der Lüneburger Heide. Entspannung und Kennenlernen von Kollegen stehen im Vordergrund. Auch Familien sind erwünscht!

KONTAKT Junger DEHOGA

Sprecher Mike Rohmeyer-Laas

E-Mail:

rohmeier-laas@dehoga-verden.de

www.junger-dehoga.de



Referent Rainer Benk (Mitte) mit den Junioren beim Herbst-Workshop.

Booking.com gibt Unterlassungserklärung ab

Schluss mit dem Psychodruck bei der Hotelbuchung

Wer hat sich nicht schon einmal bei der Buchung seines Hotelzimmers auf einem der bekannten Online-Portale unter Druck gesetzt gefühlt, wenn Sätze aufpoppen wie: „Letzte Chance! Wir haben noch ein Zimmer!“ oder „Wir haben noch vier Zimmer“ (unabhängig von der angegebenen Anzahl der Zimmer)?

Das Buchungsportal Booking.com hat jedenfalls nach einem entsprechenden Präzedenzfall in den Niederlanden nun auch in Deutschland Abhilfe versprechen müssen. Booking.com gab nach entsprechender Abmahnung durch die Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs

am 22. September 2014 diesbezüglich eine strafbewehrte Unterlassungserklärung ab. „Dies ist ein wichtiger Schritt im Kampf um fairere Spielregeln im Bereich der Hotelbuchungen“, begrüßt Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), den Erfolg der Wettbewerbszentrale.

Auch nach Ansicht des IHA verstoßen die beanstandeten Formulierungen gegen geltendes Recht. Denn für den durchschnittlichen Verbraucher sei nicht erkennbar, dass sich die beanstandeten Aussagen nur auf das bei Booking.com eingestellte Kontingent beziehen. Insbeson-

dere weniger internetaffine Verbraucher verstünden die Aussagen dahingehend, dass das entsprechende Hotel insgesamt nur noch die angegebene Anzahl an Zimmern zur Verfügung habe.

Die Formulierung „Letzte Chance!“ suggeriert dem Leser zudem, dass es keine weiteren Buchungsmöglichkeiten im angefragten Zeitraum gebe. Davon könne aber mitunter gar keine Rede sein, wenn weitere Zimmer zum Beispiel über die hoteleigene Homepage buchbar seien. ◀

HRS-Fragebogen zur Erhebung kommunaler Abgaben in der Hotellerie

HRS versendet derzeit deutschlandweit an seine Hotelpartner einen Fragebogen zur Erhebung kommunaler Abgaben in der Hotellerie. Vermutlich will HRS durch den Fragebogen einen Überblick darüber erlangen, in welchen deutschen Städten derzeit Bettensteuern, Kurtaxen oder kommunale Abgaben auf Übernachtungen erhoben werden, um sich selber gegen mögliche Verstöße gegen die Preisangabenverordnung abzusichern. Der DEHOGA nimmt dies zum Anlass, noch einmal generell über die Darstellung kommunaler Abgaben und Steuern auf Hotelbuchungsportalen zu informieren.

Aus Sicht des DEHOGA sind sowohl Hotels als auch Buchungsportale in Städten, die eine Bettensteuer eingeführt haben, Opfer dieser Abgaben: Sie geraten bis zur höchststrichterlichen Klärung in die Bredouille, entweder gegen die Preisangabenverordnung oder eben gegen Steuerrecht und Datenschutzbestimmungen zu verstoßen.

In den Städten, in denen die Bettensteuersatzung den Hotelier zum Steuerschuldner bestimmt – rechtswidrig, wie

das OVG Münster für die Stadt Dortmund / NRW festgestellt hat – waren bzw. sind die Portale gezwungen, die Bettensteuer in den Endpreis einzupreisen (Preisangabenverordnung). Dies führt allerdings bei einigen Portalen zu höheren Endpreisen und somit auch zu höheren Provisionen für die Portale.

Best Practice ist sicher die Darstellung und Bewerbung des Gesamtpreises auf dem Portal, bei gleichzeitiger Aufgliederung des Übernachtungspreises nach erfolgter Auswahl des Hotels und vor Abschluss der Buchung. Dann sieht der Kunde, welcher Übernachtungspreis an das Hotel zu zahlen ist und was vom Gesamtpreis ggf. an den Fiskus als Bettensteuer abzuführen ist. So herrscht Transparenz für Kunden und Hotelier gleichermaßen, und der Hotelier zahlt Kommission nur für den Übernachtungsanteil und nicht auch noch für die Bettensteuer. Ob die Steuer vor Ort anfällt, wirkt sich so auch nicht auf das Verhältnis zwischen Hotel und Buchungsportal aus.

Selbstverständlich muss dem Hotelier vom Buchungsportal aber zumindest

nachträglich die Möglichkeit gegeben werden, den Übernachtungspreis für Geschäftsreisende und Schulklassen – je nach kommunaler Rechtslage – in der endgültigen Abrechnung de facto wieder nach unten zu korrigieren. Andernfalls hätte sich ja das Buchungsportal an der Kommission auf die Bettensteuer und auf die Mehrwertsteuer auf die Bettensteuer „aufgedrängt bereichert“. Das Verständnis für die Portale endet aber allerspätestens dort, wo auch bei ausdrücklich nur Geschäftskunden zugänglichen Tarifen die Einpreisung kommunaler Bettensteuern eingefordert wird.

Bei Kurtaxen ist meist der Gast der Steuerschuldner, eine Einpreisung in den Endpreis ist hier nicht notwendig, so dass auch die OTAs nicht verlangen können, auf Kurtaxen Provisionen zu erhalten. ◀

150 interessierte Teilnehmer bei Roadshow

„Wir machen Sie fit für den Gast von heute!“

„Wir machen Sie fit für den Gast von heute!“, das war das Motto, unter dem der DEHOGA Niedersachsen mit seinen Partnern TourOnline, ConsultiiQ, und VELOX eine Roadshow angeboten hat. Weggefallene Ratenparität der Buchungsportale, die Ausweitung des Google-Imperiums sowie die direkte Onlinebuchung waren Themen der dezentralen Veranstaltungen.

In Oldenburg, Lüneburg und Hildesheim konnten rund 150 Mitglieder des DEHOGA Niedersachsen begrüßt werden. Nicht nur, dass die Stimmung gut war, die Kolleginnen und Kollegen nutzten die Pausen, um sich auszutauschen und sich Gedanken darüber zu machen, wie sie zukünftig ihre Internetseite pflegen oder dem Gast eine Onlinebuchung ermöglichen.

Die Präsenz von Hotels im Google-Imperium

Google bietet weit mehr Möglichkeiten, als Hotel gefunden zu werden, als die reine Listung der Hotel-Webseite in den Suchergebnissen. „Neben einer Optimierung der Suchmaschinenauffindbarkeit der eigenen Webseite, kann sich jedes Hotel bei Google-Business anmelden und dort kostenfrei Informationen eintragen“, so Ralf Hummel, Geschäftsführer ConsultiiQ. Die dort hinterlegten Kontaktdaten werden genauso im kompletten Google-Netz angezeigt wie hinterlegte Fotos. Weiter wies Ralf Hummel in seinem Vortrag auf die Präsenz bei diversen Google-Tools wie Google Maps and Riff, Google Hotelfinder, Google Plus etc. hin, die schnell und einfach optimiert werden können und damit das Ranking der einzelnen Hoteliers verbessern. „Auch die Nutzung der Google Social Media Plattform Google Plus ist zu empfehlen, da diese das Ranking noch einmal positiv beeinflussen kann“, so Hummel. „Oft kann schon mit kleinem Aufwand die Präsenz und die Auffindbarkeit eines Hotels durch Gäste deutlich gesteigert werden.“ Abgerundet wurde der Vortrag mit Hinweisen und Tipps zu kostenpflichtigen Adwords-Kampagnen zur gezielten Zielgruppenansprache.

Die eigene Webseite – richtig gemacht ein mächtiges Vertriebswerkzeug

Dem Internetauftritt eines Hotels wurde noch nie eine so hohe Bedeutung zugemessen wie heute. Doch Webseite ist nicht gleich Webseite, mahnt Ferdinand Buchenberger, Inhaber der Firmen Punktplanung und Velox Sales. Neben anschaulichem Bildmaterial, durchdachter Menüführung und sorgfältig sortiertem Textmaterial spielen auch technische Neuerungen eine große Rolle. „Die schönste Webseite nützt niemandem etwas, wenn sie auf mobilen Endgeräten nicht passend dargestellt wird und keine Onlinebuchung ermöglicht“, zeigt Herr Buchenberger auf. „Eine anpassungsfähige Programmierung in Kombination mit einer fachmännisch eingerichteten, mobilen Buchbarkeit sind heute der Schlüssel zu mehr Buchungen über die eigene Webseite und zur Wettbewerbsfähigkeit beim Onlinevertrieb. Auch Mehrsprachigkeit und die Kompatibilität mit den am häufigsten verwendeten Internetbrowsern zählen heute zu den wichtigsten Voraussetzungen einer zeitgemäßen Webseite.“ Im Anschluss demonstrierte Herr Buchenberger an Beispielen die Möglichkeiten, die Social-Media-Plattformen Unternehmen heute bieten, um sich zu präsentieren und weitere Gäste zu gewinnen.

Neue Chancen durch Wegfall der Ratenparität

Mehr Direktbuchungen sind durch die Abkehr von der Preisparität durchaus möglich. Dies setzt aber eine Transparenz bei den Preisen voraus. Das heißt, die Unterschiede bei den Preisen müssen erklärt werden, ähnlich wie Bahn und Fluggesellschaften das machen. Die Preise können zum Beispiel unterteilt werden in Frühbucheerpreis mit Vorauszahlung, Frühbucheerpreis, flexibler Preis und flexibler Preis bei Hoteldirektbuchung mit unterschiedlichen Buchungs- und Stornobedingungen.

Wenn ein Hotelier sich für unterschiedliche Preise entscheidet, dann muss es klare Unterscheidungsmerkmale für den Gast geben. Die Hotelwebseite muss die zentrale Verkaufsplattform für alle Angebote des Hotels sein: alle Raten, alle Pauschalen, alle Zimmerkategorien, die besten Verfügbarkeiten! Folglich muss die Hotelwebseite auch als letztes geschlossen werden, nach den Buchungsportalen.

Damit bietet der Wegfall der Ratenparität die Chance, den Anteil an Direktbuchungen zu steigern und die Abhängigkeit von den Buchungsportalen zu reduzieren. ◀



Referenten (v. l. n. r.): Ralf Hummel, Ferdinand Buchenberger, Svenja Kautzmann, David Heidelberg, Michael Echsler.

Landeskriminalamt informiert über Anmietung von Sälen durch Rechtsradikale

Niedersächsische Saalbetreiber diskutieren wichtige Themen

Am 23. Oktober 2014 konnte der Vorsitzende der Fachgruppe Gaststätten, Benno Eisermann, aktive Saalbetreiber aus ganz Niedersachsen im Gasthaus Goltermann in der Wedemark begrüßen. Hauptthema war der Vortrag des Landeskriminalamtes „Rechtsextremismus in Niedersachsen – polizeiliche Bekämpfungsstrategie“.

Andreas Ostwaldt, ebenfalls von der Präventionsstelle politisch motivierte Kriminalität im Landeskriminalamt Niedersachsen, übernahm den Part der Kernelemente in der Präventionsarbeit der Polizei. Hier ist die Zusammenarbeit mit den Akteuren vor Ort unabdingbar, aber nicht nur Gastronomen, sondern auch Schulen,

lisierung durch Wissensvermittlung, wie Flyer, Erfahrungsaustausch und Bildung von Netzwerken. Für die Umsetzung wurde in 2014 die Präventionsstelle eingerichtet, so dass hier direkte Ansprechpartner flächendeckend auf Landesebene verfügbar sind. „Die rechte Szene hat gelernt“, so Ostwaldt, „hier erfolgen Parallelanmietungen, da Gastronomen Verträge schon von ihrer Seite aus gekündigt haben“. Daher war es wichtig, dass das Landeskriminalamt zusammen mit dem Innenministerium und dem DEHOGA Niedersachsen ein Merkblatt entwickelt hat, das kurz und bündig auf die Problematik hinweist.



Die Referenten Dr. Andreas Schwegel, Andreas Ostwaldt und Kai Winnemuth mit Benno Eisermann, Vorsitzender Fachgruppe Gaststätten.

Dr. Andreas Schwegel gab einen Überblick über das Lagebild und die polizeilichen Bekämpfungsstrategien. Er erklärte, dass gerade im Bereich der nationalsozialistischen Gruppen eine verstärkte Radikalisierung erkennbar ist. „Die niedersächsische Polizei ist gut aufgestellt, sie geht konsequent gegen rechtsextremistische Aktivitäten vor“, so Dr. Schwegel. „Dabei werden alle rechtlichen und taktischen Möglichkeiten ausgeschöpft“. Sein Hinweis, dass Musik das ideale Mittel ist, den Jugendlichen den Nationalsozialismus näher zu bringen, bewies ein Video, das während eines solchen Konzertes gedreht wurde. Solche Konzerte bieten die Plattform für eine Kontaktbörse, das Gewinnen neuer Anhänger und bieten einen hohen identitätsstiftenden Stellenwert. Daher ist es umso wichtiger, dass die Gastronomie und alle Institutionen, die Räume anbieten, sensibilisiert sind.

Vereine, Kommunen und alle, die Räume anbieten, sind aufgefordert, sich bei Verdacht an die örtliche Polizeidienststelle zu wenden. Andreas Ostwaldt wies darauf hin, dass die Handlungsfelder sowohl in der Erhöhung der subjektiven Sicherheit, wie Stärkung der Zivilcourage oder der Opferfürsorge liegen, als auch der Sensibi-

Benno Eisermann begrüßte den Vertreter der Ergo, Kai Winnemuth, der über die Möglichkeiten von Veranstaltungsausfallversicherungen referierte. Herr Winnemuth wies darauf hin, dass es auf jeden Fall empfehlenswert ist, eine Rechtsschutzversicherung mit Vertragsrechtsschutz abzuschließen, um sich allgemein im Vertragswesen absichern zu können. Herr Winnemuth diskutierte ausführlich mit den anwesenden Gastronomen über die Möglichkeiten, Versicherungen abzuschließen und welche Anforderungen seitens der Gastronomen bestehen. Die von den Gastronomen geäußerten Anforderungen werden nunmehr intern diskutiert und dann den Mitgliedern des DEHOGA Niedersachsen angeboten. ◀

Interessierte Gastronomen trafen sich zum Austausch unter Saalbetreibern.



20 Jahre Gastlichkeit in Niedersachsen

Otto Wolter wird für die Gründungsidee geehrt

Die Abschlussveranstaltung des 20-jährigen Jubiläums der Aktion „Gastlichkeit in Niedersachsen/Unser Land – unsere Küche“ stand ganz im Zeichen der Diskussion um die Fortführung der Aktion, der Entwicklung neuer Ideen und natürlich der Ehrung der Gründungsmitglieder. Für die noch 17 verbliebenen Gründungsmitglieder wurde für das 20-jährige Jubiläum ein Ehrenteller entwickelt, der anlässlich der Internorga 2014 in Hamburg den Betriebsinhabern persönlich überreicht wurde.

Die Teilnehmer ließen es sich aber nicht nehmen, zur Abschlussveranstaltung eine besondere Ehrung vorzunehmen: Bruno Winkelvos überreichte Otto Wolter eine

regionalen Küche für das Überleben der Individualgastronomie gerade auf der ländlichen Fläche.

Anschließend diskutierten die Anwesenden über neue Marketingmöglichkeiten, die Stempelpassaktion 12 + 1 Reiseerlebnisse sowie den Relaunch des Internetauftrittes.



Der glückliche Gewinner Frank Westermann (l.) mit Studentin Christiane Kohler und Otto Wolter.



Otto Wolter (r.) hat die Urkunde von Bruno Winkelvos entgegen genommen.

Ehrenurkunde und würdigte ihn als Initiator der Gesamtaktion „Gastlichkeit in Niedersachsen/Unser Land – unsere Küche“. Diese war vor 20 Jahren aus einem Wettbewerb mit dem Landwirtschaftsministerium entwickelt worden. Otto Wolter hatte es sich zum Ziel gesetzt, diese Aktion weiterzuführen, obwohl sich das Ministerium dann aus dem Wettbewerb zurückgezogen hatte. Über die gesamten Jahre hat Otto Wolter die Aktion begleitet und viele Teilnehmer dafür gewonnen. „Ich danke allen meinen Kolleginnen und Kollegen für ihre Unterstützung und hoffe, dass sich noch weitere Betriebe für eine Teilnahme motivieren lassen“, bedankte sich Otto Wolter bei den Anwesenden. Er sieht diese Aktion als gutes Marketinginstrument und betonte die Wichtigkeit der re-

gionalen Küche für das Überleben der Individualgastronomie gerade auf der ländlichen Fläche. Die Sitzung wurde gleich als Chance genutzt, die Preise zu verlosen. Den Hauptpreis, ein Besuch der Grünen Woche mit Übernachtung und Teilnahme am Niedersachsenabend, konnte Familie Westermann vom Kräuterhotel Heidejäger aus Rotenburg-Mulmshorn gleich mit nach

Das Thema regionale Küche war von Christiane Kohler aufgegriffen worden, die als Praktikantin bei der Marketinggesellschaft das Thema für ihre Masterarbeit nutzen wird. Zum Thema „Regionale Küche als Erfolgstitel“ stellte sie die Ergebnisse ihrer Umfrage zur regionalen Küche dar. Um die Motivation zur Teilnahme an der Umfrage zu steigern, hatte

die Marketinggesellschaft zusammen mit dem DEHOGA Niedersachsen drei Preise ausgelobt.

Zum Schluss der Sitzung wurde noch auf die aktive Zusammenarbeit mit dem ADFC hingewiesen und die Idee, ganzjährig Radtouren zusammen mit dem ADFC und den teilnehmenden Betrieben durchzuführen. Anschließend wurde dann im Strandhotel Duhnen in Cuxhaven der Abschluss des Jubiläumsjahres gefeiert. ◀



20 Jahre Gastlichkeit in Niedersachsen – gut besuchte Jubiläumsversammlung.

Energieberatung Mittelstand (EBM)

Planmäßiges Auslaufen der Richtlinie zum 31. Dezember 2014

Am 31. Dezember 2014 wird die Richtlinie des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi) zur Energieberatung Mittelstand planmäßig auslaufen. Das BMWi hat entschieden, dass ein Nachfolgeprodukt ab Beginn des Jahres 2015 durch das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) angeboten wird. Die genauen Programmbedingungen sind zu gebener Zeit auf der Internetseite des BAFA zu erfahren.

Wichtige Termine für die EBM:

- Antragstellung in der Antragsplattform spätestens bis zum 15. Dezember 2014.
- Empfehlung durch die Regionalpartner gegenüber der KfW in der Regionalpartnerplattform spätestens am 31. Dezember 2014.

Die Fristen für die Durchführung und die Abrechnung der Beratung über die Re-

gionalpartner bleiben im Jahr 2015 unverändert. Die Abrechnungsunterlagen werden wie gewohnt durch den Antragsteller beim Regionalpartner eingereicht, der diese an die KfW weiterleitet.

Geförderte Energieberatung jetzt noch beantragen!

Die Beraterprofile für die in der EBM gelisteten Energieberater werden noch bis zum 31. Oktober 2015 in der KfW-Beraterbörse vollständig sichtbar, recherchierbar und auch bearbeitbar sein.

Für das Nachfolgeprogramm der EBM soll die Leistung der Energieberater über die Energieeffizienz-Expertenliste der Deutschen Energieagentur (dena) erfolgen. Die Kriterien für den Beratereinsatz in dem Nachfolgeprogramm der EBM werden rechtzeitig vom BAFA bekannt gegeben. ◀

EEG-Umlage sinkt auf 6,17 Cent pro Kilowattstunde

Die vier deutschen Übertragungsnetzbetreiber (ÜNB) 50Hertz, Amprion, TenneT und TransnetBW haben am 15. Oktober 2014 die Prognose der 2015 zu erwartenden Einspeisung aus regenerativen Stromerzeugungsanlagen nach dem Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) sowie die daraus resultierende EEG-Umlage für das Jahr 2015 veröffentlicht.

Seit der Einführung der EEG-Umlage stieg sie stetig auf zuletzt 6,24 ct/kWh in 2014 (siehe Abb. 1). Ab 2015 sinkt die Ökostromumlage erstmals um 1,1 Prozent auf 6,17 ct/kWh. ◀

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

Hotel Isenbütteler Hof erhält DEHOGA Silber für Umweltengagement

Nachhaltigkeit ist gerade in der Hotellerie ein immer wichtigerer Faktor. Mit der Beteiligung am DEHOGA-Umweltcheck zeigt Frank Traichel vom Hotel Isenbütteler Hof seinen Beitrag zum Klimaschutz.

„Unsere Gäste folgen dem Trend zu Umweltbewusstsein und Ressourcenschonung“, so Frank Traichel, „Dieses Interesse dient uns als Ansporn für weiteres umweltgerechtes Denken und Handeln. Daher sehen wir diese Auszeichnung als Motor für weitere Anstrengungen im gesamten Team.“

Für die Silberauszeichnung musste Familie Traichel alle Daten zu Energie, Wasserverbrauch, Abfall und Lebensmitteln offen legen. Diese wurden in Betriebskennzahlen umgerechnet und bilden die Basis für die Vergabe der Auszeichnung in Bronze, Silber oder Gold. Bei allen Werten hat das Hotel Isenbütteler Hof in Isenbüttel über dem Durchschnitt abgeschnitten und sich damit die Auszeichnung in Silber 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 Frank Traichel. Auf der Auszeichnung will sich das Familienunternehmen aber nicht ausruhen. Weitere Investitionen für Nachhaltigkeit sind geplant. ◀



Der Isenbütteler Hof wurde mit dem DEHOGA-Umweltcheck in Silber ausgezeichnet.

Professionelle Spültechnik

m
MEIKO
Die saubere Lösung

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

PKW-Leasing oder Kaufangebot



Weitere Sonderkonditionen für DEHOGA-Mitglieder und deren Mitarbeiter

Für DEHOGA-Mitglieder und deren Mitarbeiter hat der DEHOGA-Partner carconcept33 GmbH nun noch einmal weitere Sonderkonditionen ermöglicht. Zusätzlich zum Leasingangebot ist ab sofort auch ein Barkauf- oder Finanzierungssystem möglich.

Und noch eine weitere Entlastung kommt für die Kunden dazu: Es muss weder eine Anzahlung getätigt, noch eine Schlussrate gezahlt werden. Geschäftsführer Marius Büsken von carconcept33 verspricht zudem komplette Transparenz. „Unser Konfigurationssystem für die Fahrzeugbestellung ist so ausgelegt, dass Kunden bei jedem Schritt genaue Kostenkontrolle besitzen“, so Büsken.

Leasen ab 79 Euro

Wenn der Kunde auf seinem Fahrzeug Werbeflächen vermarkten möchte, kann er sogar noch mehr sparen. In der Regel werden dabei das Heck und die Seiten genutzt. carconcept33 kümmert sich um die Akquise der Werbepartner. Selbstverständlich kann auch der Arbeitgeber mit einer Werbefolie auf dem Fahrzeug vertreten sein.

Abhängig vom Fahrzeugmodell und den Zusatzleistungen kann eine monatliche Leasingrate bereits bei günstigen 79 Euro liegen.

Kraftstoffzuschuss

carconcept33 bietet Arbeitgebern auf Wunsch an, einen Kraftstoffzuschuss in Form eines sachbezogenen steuerfreien Betrages zu verwalten. Dieser wird ganz einfach in Form einer Tankkarte mit dem jeweiligen Guthaben an den Mitarbeiter / Fahrzeugbesitzer gegeben.

In fünf Schritten zum eigenen Fahrzeug

Die Informationsbeschaffung und Bestellung läuft zum größten Teil über www.carconcept33.de. Der Konfigurationsvorgang kann auch unverbindlich zu Auskunftszwecken genutzt werden, denn eine konkrete Bestellung tritt erst in Kraft, wenn ein unterschriebener Vertrag vorliegt. Die Seite ist klar und einfach strukturiert und lässt sich intuitiv bedienen. Im Wesentlichen läuft eine Bestellung in fünf einfachen Schritten ab:

1. Kunden wählen über den Konfigurator das Wunschmodell, die Farbe sowie weitere Zusatzleistungen.
2. Im Anschluss erfolgt die Anmeldung, bei der alle relevanten Daten, die für den Vorgang wichtig sind, eingegeben werden müssen. Die Registrierungsbestätigung seitens carconcept33 enthält einen Berechtigungsschein, der im Zuge des Bestellvorganges vom Arbeit-

geber unterzeichnet und vom Kunden zurückgeschickt werden muss.

3. Die Zusendung des Vertrages an den Kunden erfolgt über die Partnerbank CarCredit.de.
4. Für eine verbindliche Bestellung müssen die unterschriebenen Vertragsunterlagen über das Post-Ident-Verfahren an carconcept33 geschickt werden.
5. Nach Prüfung der Unterlagen kommt ein Vertrag zustande, der Kunde erhält eine Auftragsbestätigung und das Wunschfahrzeug wird bestellt.

Viele weitere Informationen gibt es auf der Homepage www.carconcept33.de und über die Hotline 030/887 297 68. ◀



Das eigene Auto – für viele Mitarbeiter mit carconcept33 kein Traum mehr.

Wettbewerb Regionale Küche 2015 wieder aufgelegt

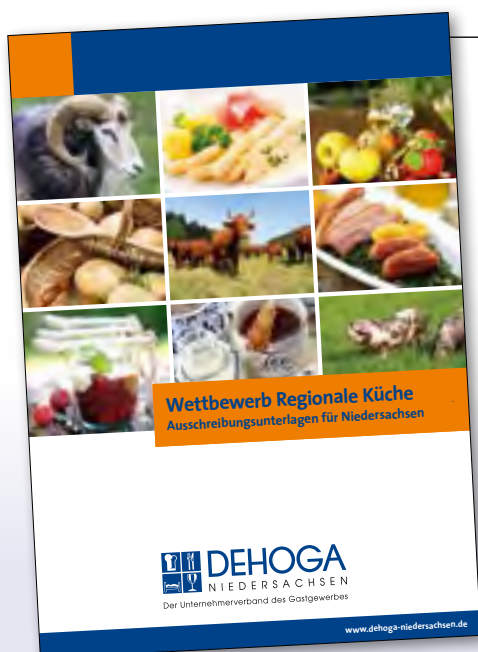
Um dem Trend der regionalen Küche Rechnung zu tragen, wird auch in 2015 der Wettbewerb zur regionalen Küche innerhalb des DEHOGA Niedersachsen wieder aufgelegt werden.

Mit der Beteiligung an dem Wettbewerb können die Mitglieder des DEHOGA Nie-

dersachsen ihren Bezug zur jeweiligen Region dokumentieren und den Gästen nach außen zeigen, dass sie sich mit den regionalen Produkten identifizieren.

Die Unterlagen für die Beteiligung werden rechtzeitig an die Mitglieder versandt. Parallel werden sie auch auf den Internetseiten des DEHOGA Niedersachsen zum Download zur Verfügung stehen. ◀

Regionale Küche liegt im Trend! DEHOGA-Wettbewerb findet auch 2015 wieder statt.



Mundraub im Hasetal

Deutscher Tourismuspreis 2014

Die Hasetal Touristik GmbH hat mit ihrem Projekt „Mundraub im Hasetal“ den Deutschen Tourismuspreis 2014 gewonnen. Der Deutsche Tourismusverband e.V. (DTV) hat den bundesweiten Innovationspreis kürzlich in Freiburg verliehen. Der Preis feiert in diesem Jahr sein zehnjähriges Jubiläum und ist eine der wichtigsten Auszeichnungen im Deutschlandtourismus.

„Kreativ und authentisch hat sich das Hasetal als Deutschlands erste Mundraubregion positioniert. Die Idee, alte Obstbäume durch touristische Wertschöpfung zu erhalten, ist hier zu einem touristischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Gesamtprojekt gereift“, begründete Claudia Gilles, DTV-Hauptgeschäftsführerin und Jurymitglied, die Entscheidung. Platz zwei belegt das SuitePad, ein Tablet,

mit dem Hotelgäste im Internet surfen, Entertainmentprodukte abrufen, Hotelerservices buchen und mit dem Hotel kommunizieren können. Mit dem dritten Preis wurde das BaseCamp Young Hostel Bonn ausgezeichnet. Der Sonderpreis ging an die Kampagne „Seetel sucht Deutschlands Super-Azubis“, einem Azubi-Casting der Userdomer Seetel Hotels.

Eine Jury aus zwölf Tourismusexperten und Medienvertretern hatte die Preisträger aus 57 Bewerbern nach den Kriterien Innovationsgrad, Qualität, Kundenorientierung, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit ausgewählt. ◀



Die Preisträger Wilhelm Koormann und Annette Morthorst von der Hasetal Touristik GmbH (3./4.v.l.) mit ihren Gratulanten (v.l.): Reinhard Meyer (DTV), Claudia Gilles (DTV) und Thomas Wolber (Ostdeutscher Sparkassenverband).

Foto: Kai-Uwe Wudtke

Der Griff nach den Sternen wird mehrsprachig

Neue Marketing-Kriterien für klassifizierte Hotels ab Januar 2015

Im heutigen Zeitalter der Digitalisierung genügt nicht mehr nur ein Internetauftritt, um konkurrenzfähig zu bleiben. Die immer weitere Verbreitung von Smartphones und Tablets in allen Altersschichten fordert eine mobile Erreichbarkeit im Netz. Neben der Mobilfähigkeit stellt auch die Zweisprachigkeit einer Webseite die Branche im Online-Marketing vor Herausforderungen.

Bereits ab Januar 2015 wird eine mindestens zweisprachige Homepage zum Pflichtkriterium für Betriebe, die mit mindestens drei Sternen klassifiziert sind. Viele Betriebe müssen daher ihre Internetpräsenz spätestens zur anstehenden Folgeklassifizierung auch in einer englischen Sprachversion anbieten. Eine gute Gelegenheit für Hoteliers, ihren Auftritt im Netz kritisch zu prüfen.

Denn neben der Mehrsprachigkeit ist die Optimierung der eigenen Webseite für das mobile Internet ein akutes Problem der Branche. Nach aktuellen Studien nutzen mittlerweile rund 70 Prozent der

deutschen Internetnutzer das Web über Smartphones und Tablet PCs. Die Internetpräsenz eines Hauses ist häufig der erste Eindruck eines potenziellen Gastes. Mobil optimierte Seiten sind benutzerfreundlich und schützen so vor hohen Absprungraten und damit verbundenen Umsatzverlusten durch ausbleibende Buchungen und Reservierungen.

Als Partner des DEHOGA Niedersachsen hat die creazwo Internetagentur für diese aktuellen Themen spezielle Pakete für Mitglieder geschnürt. Alle Informationen und einen individuellen Beratungstermin erhalten Sie unter Tel. 0541-40464-0 oder info@creazwo.de. ◀



Wenn das Alter seine Spuren hinterlässt

Es ist Umfragen zufolge die größte Angst der Deutschen, im Alter zum Pflegefall zu werden. Die Sorgen sind nicht unbegründet: 2,4 Millionen Bundesbürger können ihren Alltag nicht mehr alleine bewältigen. Demenzkranke, die noch keine Pflegeleistungen beziehen, sind dabei noch nicht einmal eingerechnet“, weiß Gabriele Thomaßen, Pflegeexpertin bei der DKV Deutsche Krankenversicherung. Die Angst, im Alter selbst zum Pflegefall zu werden, wird also in Zukunft für immer mehr Bürger zur Realität. Die Folgen daraus sind heute kaum absehbar. Nur eines scheint klar: Im Pflegebereich wird es immer schwieriger, die benötigten Leistungen zu finanzieren.

Alternativen zur staatlichen Grundsicherung

„Bereits heute stellt die staatliche Unterstützung für Pflegebedürftige allenfalls eine Grundsicherung dar“, weiß die Expertin der DKV. Je hilfsbedürftiger die Betroffenen sind, desto mehr Leistungen bekommen sie vom Staat. Ein einfaches Rechenbeispiel aber zeigt, wie gering diese Leistungen schon heute sind: „Ein Platz

im Pflegeheim kann leicht über 3.000 Euro im Monat kosten. Selbst Schwerstbedürftige erhalten vom Staat aber derzeit weniger als 2.000 Euro“, so Gabriele Thomaßen. Sie rät daher, die drohende Lücke über die eigene Vorsorge aufzufangen: „Eine private Pflegeergänzungsversicherung stellt sicher, dass die eigene Pflegebedürftigkeit im Alter nicht zum Problem wird.“

Bei häuslicher Pflege ist Flexibilität gefragt

Diese private Pflegeergänzungsversicherung ist selbst für jene sinnvoll, die im Alter auf die Hilfe ihrer erwachsenen Kinder oder ihres Lebenspartners bauen. Denn häufig wird die Belastung durch die Pflege eines Angehörigen unterschätzt und oftmals geht es auf Dauer nicht ohne die Unterstützung eines ambulanten Pflegedienstes. Wer sich hier allein auf die gesetzliche Pflegeversicherung verlässt, muss sich später womöglich mit einem hohen Eigenanteil an den Kosten beteiligen. Mit einem sogenannten Pfl egetagegeld-Tarif erhält der Pflegebedürftige beispielsweise einmal im Monat einen von ihm bei Vertragsbeginn festgelegten Betrag und kann selbst entscheiden, wofür er das Geld verwendet – zur Unterstützung seiner Angehörigen, die ihn pflegen, oder für einen Pflegedienst.

INFO-SERVICE

Weitere Informationen zu den Versicherungsangeboten und -Lösungen exklusiv für Gastronomen und Hoteliers gibt es bei den Gastro-Experten der ERGO Stamm-Organisation.

ERGO Lebensversicherung, Stamm-Organisation

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

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

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

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

Man kann damit aber auch zum Beispiel eine Person zum Vorlesen oder als Begleitung für Spaziergänge oder Arztbesuche finanzieren.

Heimpflege – hohes finanzielles Polster nötig

Wo sich die Frage nach häuslicher Pflege nicht stellt, rät die DKV Pflegeexpertin zum Abschluss einer sogenannten Pflegekostenzusatzversicherung. Sie hilft, die schon heute klaffende Versorgungslücke im staatlichen Schutz zu schließen. Dies ist besonders wichtig bei der Pflege im Heim, für die trotz staatlicher Absicherung enorme Restkosten entstehen können, welche die Betroffenen selbst oder ihre Angehörigen tragen müssen. Die DKV Expertin rät aber, beim Abschluss genau auf die Konditionen zu achten: Gute Tarife sollten sich unbedingt der Kostenentwicklung anpassen. „Dies ist gerade bei den steigenden Preisen im Pflegesektor ein wichtiger Aspekt“, betont die Expertin. ◀





ERGO

Versichern heißt verstehen.

Die Pflegepflichtversicherung reicht im Ernstfall bei weitem nicht aus!

Eins ist klar: Jeder von uns kann schon morgen selbst zum Pflegefall werden. Und dann sind unter Umständen ganz schnell einige tausend Euro pro Monat fällig. Die Absicherung durch die Pflegepflichtversicherung deckt die Aufwendungen keineswegs.

Schließen Sie diese Leistungslücken mit einem der Pflegeergänzungstarife der DKV, unserem kompetenten Partner in allen Fragen rund um das Thema private Kranken- und Pflegeversicherung.

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

DEHOGA. Ihr Vorteil!

80 bis 800 Euro*



Foto: K.-U. Häßler - Fotolia.com

6 Monatsbeiträge sparen!!!

- Ja, ich möchte ein Mitglied werben.
- Bitte rufen Sie mich an, ich habe noch Fragen.
- Bitte schicken Sie mir die Unterlagen (Aufnahmeantrag etc) per Post zu

Betriebsname: _____

Ansprechpartner: _____

Anschrift: _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail: _____

Einfach anrufen, mailen oder diesen Abschnitt ausfüllen und per Fax schicken an: 0511-33 706 29

Ansprechpartnerin: Hannelore Frontzek
Mitgliederbetreuung im DEHOGA Niedersachsen,
E-Mail: frontzek@dehoga-niedersachsen.de, Tel. 0511-33 706 18

Kennen Sie Kollegen, die noch nicht im Verband sind?

Dann sagen Sie Ihnen doch einfach, warum es sich lohnt, dabei zu sein. ***Als Dankeschön** für ein neu geworbenes Mitglied zahlt Ihnen der DEHOGA Niedersachsen 50 % vom Jahresbeitrag des neuen Mitglieds als Werbeprämie.

So einfach geht's: Fordern Sie unseren Aufnahmeantrag an, tragen Sie sich als Werber ein und sprechen Sie interessierte Kollegen auf eine Mitgliedschaft an. Zusammen mit dem Aufnahmeformular senden wir Ihnen auch den Flyer „10 gute Gründe“ zu, in dem Sie noch einmal alle Vorteile auf einen Blick finden. **Den Aufnahmeantrag**, die Beitragsordnung sowie den Flyer „10 gute Gründe“ finden Sie auch zum Download auf unserer Internetseite www.dehoga-niedersachsen.de unter der Rubrik „Mitglied werden“.

Künstlersozialabgabe 2015 bleibt bei 5,2 Prozent

Der Abgabesatz zur Künstlersozialversicherung bleibt auch im Jahr 2015 bei hohen 5,2 Prozent. Das geht aus der jetzt veröffentlichten Künstlersozialabgabe-Verordnung 2015 hervor. Im letzten Jahr war der Satz um rund 25 Prozent gestiegen. Durch das im Juli 2014 verabschiedete „Gesetz zur Stabilisierung des Künstlersozialabgabesatzes“ sollen weitere Anstiege verhindert werden. Dafür sieht das Gesetz deutlich verstärkte Kontrollen vor, ob Unternehmen fällige Beiträge zur Künstlersozialkasse (KSK) tatsächlich entrichten.

Jedes Unternehmen mit mehr als 19 Beschäftigten soll alle vier Jahre mindestens einmal überprüft werden. Von den kleineren Unternehmen sollen jedes Jahr mindestens 40 Prozent kontrolliert werden. Damit will die Bundesregierung Mehreinnahmen für die KSK in Höhe von

32 Millionen Euro erzielen. Kleine Betriebe sind allerdings von der Beitragspflicht befreit, wenn die Auftragssumme im Kalenderjahr 450 Euro nicht übersteigt. Die bisherige Ausnahmeregelung der nur „gelegentlichen“ Auftragsvergabe entfällt.

Der DEHOGA hatte das Gesetzesvorhaben im Vorfeld aufgrund der zunehmenden Bürokratie deutlich kritisiert. Praktisch alle Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie müssen sich nun darauf einstellen, innerhalb der nächsten Jahre im Rahmen der Betriebsprüfungen der Deutschen Rentenversicherung auch auf ihre KSK-Abgabepflicht geprüft zu werden. Abgabepflichtig ist nahezu jeder, denn schon Werbung für das eigene Unternehmen oder dessen Produkte löst die Abgabepflicht aus und der Freibetrag von 450 Euro ist schnell überschritten.

Beiträge müssen nicht nur für klassische Künstler wie Sänger oder Musiker gezahlt werden. Auch beispielsweise Werbefotografen, Publizisten oder Grafiker, die Texte oder Bilder für Flyer erstellen, oder Webdesigner fallen unter den „Künstler“-Begriff der KSK. Auch Discjockeys können unter bestimmten Voraussetzungen als Künstler gelten, wenn sie nicht nur Musik abspielen, sondern aus verschiedenen Musikstücken neue eigene Klangbilder und Kompositionen zusammenmischen. Keine Abgabepflicht entsteht jedoch, wenn Vertragspartner eine juristische Person, insbesondere eine GmbH, ist. ◀



BOETTGER
GroßküchenService

Glänzende Aussichten
Zuverlässig - Kompetent - Schnell

Ihr Partner für

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

Ernst Boettger GmbH
Loorkämpfe 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



Holst & Partner
Zahnärztliche- und Trauungsgesellschaft
für Gastrologie, Hotellerie und Handicraft
Berlin - Braunschweig - Freiburg

Küchen-Kalkulationssoftware
...mit integrierter Anzeige der Allergene,
wie es ab dem 13.12.2014 gesetzlich vorgeschrieben ist
sowie eingebundener Bankett-Kalkulation
und einfacher Ermittlung des Inventurwertes nach Eingabe des Bestandes

Unser Vorteilsangebot mit Einweisung vor Ort
Anstelle von 695,00 Euro nur 495,00 Euro
inklusive Fahrtkosten und Kalkulationssoftware sowie Vorschlägen
zur Senkung der Wareneinsatz- und Personalkosten

Unsere Leistungen:
4 Stunden vor Ort Termin bei Ihnen im Betrieb
Kalkulationssoftware zur weiteren Verwendung durch Sie im Betrieb
Einweisung in die Software
Erstellung von Musterkalkulationen an Beispielen aus Ihrer Speisekarte
Vorschläge zur Senkung des Wareneinsatzes und der Personalkosten

Ihre Leistungen:
4 Stunden ungestörte Zeit in Ihrem Betrieb
Dateneingabe Ihrer Artikel und Einkaufspreise nach abgesprochenem Muster

Download: www.holst-und-partner.de
Telefon: 0171 - 51 41 160
Dieses Angebot ist gültig bis 31.12.2014



BEZIRKSVERBAND HANNOVER

Geschäftsführerin
Kirsten Jordan

Yorckstr. 3
30161 Hannover

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

Email: jordan@dehoga-hannover.de



IMA 2014 in Hameln

DEHOGA wirbt für Ausbildung im Gastgewerbe

Die IMA 2014 fand am 19. und 20. September 2014 in Hameln in der Rattenfängerhalle statt. Der Kreisverband Hameln hatte auf der Ausbildungsmesse einen Stand, der mit mehreren Azubis, Lehrern der Elisabeth-Selbert-Schule und Renate Franke vom DEHOGA in Hameln besetzt war.

Am Freitag um acht Uhr wurden die Türen geöffnet, und im Laufe des Tages besuchten etwa 3.000 Schüler die Messe. Am DEHOGA-Stand trafen sich viele Jugendliche, die an den Ausbildungsberufen in Gastronomie und Hotellerie interessiert waren. Die Azubis, Lehrer und DEHOGA-Vertreter konnten viele Informationen an die jungen Leute weitergeben und sie für die verschiedenen Berufe interessieren. Das vielfältige Info-Material wurde gerne mitgenommen.

Auch am Samstag besuchten zahlreiche Jugendliche die Veranstaltung. Oft begleitet von ihren Eltern, suchten die jungen Leute gezielt den DEHOGA-Stand auf, um sich über eine Ausbildung zu informieren. ◀

Informationen zur Ausbildung im Gastgewerbe gab es am DEHOGA-Stand aus erster Hand.



Aufzeichnung der Arbeitszeiten und Allergenkennezeichnung

Delegiertentagung des Bezirksverbandes Hannover in Nienburg

Auf zwei aufwändige kommende Belastungen wies die 1. Vorsitzende Gabriele Güse auf der Delegiertentagung des DEHOGA Bezirksverbandes Hannover hin: Das Tarifautonomiestärkungsgesetz und die ab 13. Dezember 2014 in Kraft tretende Kennzeichnungspflicht für allergene Stoffe in Lebensmitteln.

nus von 29 Betrieben, so dass gegenwärtig 1.167 Betriebe Mitglied im DEHOGA Bezirksverband Hannover sind.

Geschäftsführerin Kirsten Jordan wies darauf hin, dass der Mindestlohn von 8,50 Euro ab 2015 zu zahlen ist. Dazu kommen die Sozialabgaben. Diese Regelung gilt



Kreisvorstand Nienburg, Geschäftsführerin Jordan, 1. Vorsitzende Güse und Nienburgs Erster Bürgermeister Onkes.

Foto: Pusen

Im Hotel zur Krone informierte die Vorsitzende über das „Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen.“ Es bescherte dem Verband zum Teil heftige Reaktionen, vor allem seitens der Feuerwehren, ist aber eine gute Möglichkeit, die Bandbreite gastronomischer Veranstaltungen außerhalb der klassischen Gastronomie aufzuzeigen“, so Güse.

Im Vorjahr schloss das Gastgewerbe fünf Prozent weniger Ausbildungsverträge ab. Deshalb lässt der Landesverband Flyer und Plakate über die Schul-Marketingagentur an alle niedersächsischen Schulen verteilen. Beschlossen wurde zudem eine Kinowerbung. Ein Kurzfilm des DEHOGA Baden-Württemberg steht allen Kreisverbänden auch für Ausbildungsmessen kostenlos zur Verfügung.

Die Mitgliederentwicklung bescherte dem Bezirksverband im Vorjahr ein Mi-

auch für Familienangehörige, Saisonkräfte sowie Schüler und Studenten über 18 Jahre. Den Mitgliedern wurde empfohlen, die Arbeitsverträge und ihre Kalkulationen zu überprüfen. Für die Kennzeichnung allergener Stoffe existiert zurzeit noch keine endgültige Regelung.

„Vermarkten Sie ihren Betrieb optimal?“ Diese provokante Frage stellte Ute Brauckhoff von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e.V. den Versammelten. Nach ihren Feststellungen nutzen nur wenige gastgewerbliche Betriebe das Internet, um die Bevölkerung auf ihre speziellen Speisen und einzigartigen Produkte aufmerksam zu machen. Sie empfahl, das Portal für die Niedersächsische Küche www.spezialitaeten-aus-niedersachsen.de zu nutzen, das den Gastronomen kostenlos zur Verfügung steht. ◀

Neueröffnung Mary's Restaurant Folgezertifizierung Kastens Hotel Luisenhof

Hannovers exklusive Luisenstraße wird um das neue Feinschmecker Restaurant reicher. Nach einer erfolgreichen Umbauzeit von acht Wochen wurde am 18. September 2014 offiziell das neue Mary's Restaurant eröffnet.

Das Mary's löst das Restaurant Luise ab und bietet den neuen Mittelpunkt für Freunde des guten Geschmacks. Eine Kombination aus internationaler Küche mit regionalen Produkten rundet das Gesamtbild ab. Zudem besticht das Restaurant mit einem originellen Interieur im eleganten Design. Das Mary's wird eine Adresse mit Klasse und Charme. Neue Öffnungszeiten und aktuelle Aktionen ermöglichen den Gästen unvergessliche kulinarische Erlebnisse – ob Brunch, Businesslunch oder Dinner, im Mary's wird traditionelle Küche neu interpretiert.

Mary's Restaurant hat im Kastens Hotel Luisenhof eröffnet.



Ein hohes Maß an Sicherheit und Vertrauen für den Gast garantiert die Folgezertifizierung des Kastens Hotel Luisenhof als einziges Fünf-Sterne-Superior Hotel in Hannover. Einmal mehr kann das Team vom Kastens Hotel Luisenhof den Geschäfts- und Individualreisenden deutlich zeigen, dass es sich auf die bestehenden Anforderungen seiner Gäste qualifiziert hat.

Für Direktor Michael Rupp und seine 120 Mitarbeiter bedeutet diese Folgezertifizierung zugleich Ansporn und Verpflichtung, weiterhin gute und noch professionellere Gastgeber zu sein. ◀

40 Jahre Congress Hotel am Stadtpark

Der DEHOGA Region Hannover gratuliert dem Congress Hotel am Stadtpark ganz herzlich zu 40 Jahren Erfolg!

Damit hat das Haus ein bedeutsames Stück gastgewerblicher Zeitgeschichte in Hannover geschrieben. Immer auf der Höhe der Zeit, immer innovative Ideen und ständige Erneuerung – diese Herausforderung nehmen Direktor Cord Kelle und sein Team tatkräftig an. Und was den DEHOGA als Verband freut: Das Congress Hotel am Stadtpark ist auch beinahe von der ersten Stunde an DEHOGA-Mitglied. Der DEHOGA Region Hannover wünscht weiterhin alles Gute und freut sich auf die nächsten 40 Jahre Zusammenarbeit! ◀

Matthies & Söhne
Fruchtimport GmbH

Leistungsfähiger Partner für
Gastronomie und Handel seit 1938

Broitzemer Straße 202
38118 Braunschweig
05 31 / 80 90 2 - 88

www.msf Frucht.de

Gastronomieberater seit mehr als 30 Jahren
Einfach mal die Betriebsbrille absetzen! Beratungen werden bis zu 90% gefördert. Wann sprechen wir uns?

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Lohnkostenoptimierung
- Existenzgründungsberatung
- Sanierungsberatung

Bräuchen Sie uns im Internet
www.brinkmann-unternehmensberatung.de
05265 9495-0

Döderhoff & Heilmann GmbH & Co. · Zum Nulimoor 6 · 27404 Zeven
Tel.: +49 (0) 42 81 - 22 44 · www.dohel.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.

DOHEI
Wir geben Ihrer Leistung Raum

Stadt Hannover und DEHOGA stellen Siegel „Pro AGG!“ vor

Gegen Diskriminierung an Diskothekentüren



„Pro AGG! Diese Diskothek unterstützt und respektiert das Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz“ heißt das neue Zeichen, das die Landeshauptstadt Hannover und der DEHOGA Region Hannover entwickelt haben. Interessierte Betriebe können mit dem Siegel signalisieren, dass sie bestimmte Bedingungen zur Vermeidung von Diskriminierung an Diskothekentüren einhalten.

Christian Stöver, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten des DEHOGA Region Hannover, unterstreicht: „Wir setzen uns als Verband immer wieder für den diskriminierungsfreien Umgang mit Gästen ein. Wir wissen, dass der größte Teil der Gastronomiebetriebe dieses Anliegen unterstützt – und sind sehr froh, dass wir ihnen jetzt mit dem „Pro AGG!“-Siegel eine Möglichkeit geben, dieses gut sichtbar zu zeigen.“

Das Siegel richtet sich als Angebot an alle Diskotheken im Stadtgebiet von Hannover. Es ist nicht als Auszeichnung für einzelne „Exzellenz“-Betriebe gedacht und wird gemeinsam von Landeshauptstadt Hannover und DEHOGA Region Hannover getragen und vergeben.

„Ich freue mich sehr darüber, dass der DEHOGA als Verband unsere Anregungen, einem diskriminierenden Einlassverhalten entgegenzuwirken, so engagiert aufgenommen hat. Wir hoffen jetzt gemeinsam mit dem DEHOGA sehr, dass Siegel und Selbstverpflichtung wirksam dazu beitragen, dass in Hannover diskriminierendes und ausländerfeindliches Verhalten weiter geächtet wird“, betonte Jugend- und Sozialdezernent Thomas Walter bei der Vorstellung des Zeichens.

Das Siegel wird an jeden Diskotheken-

betrieb vergeben, der sich auf die folgenden drei Bedingungen verpflichtet:

1) Die Geschäftsführung des Betriebs nimmt an einer DEHOGA-Schulung zum Gleichbehandlungsgesetz teil.

2) Die Geschäftsführung des Betriebs informiert ihre TürsteherInnen, die bei der Einlasskontrolle dieses Betriebes zum Einsatz kommen, über die Prinzipien des Gleichbehandlungsgesetzes. Die Information geschieht über ein Informationsblatt, das der DEHOGA Region Hannover e. V. zur Verfügung stellt.

3) Der Betrieb bringt das zugehörige Siegel-Schild gut sichtbar neben der Eingangstür an und hält das Informationsblatt an der Kasse auch zur Information der Gäste bereit. ◀

Eine warme Mahlzeit am Tag

Kochen für Obdachlose sucht Mitstreiter

Im Februar 2012 gründete der Kölner Koch Ingo Hahnen die Facebook-Initiative „Kochen für Obdachlose“. Damit ist ein deutschlandweiter Aufruf an Restaurants, Gastronomiebetriebe und Köche verbunden, Bedürftigen täglich ganz unbürokratisch eine warme Mahlzeit zu spenden.

Kurze Zeit später sind die ersten Gruppen in Hannover und Ahrweiler entstanden. Cord Kelle, Inhaber des Hotels und Restaurants Jägerhof in Langenhagen,

war von der Idee angetan und wurde spontan aktiv. Die Küche seines Jägerhofes kochte im Winter 2012/2013 5.500 Portionen und ein Gutteil davon wurde von Cord Kelle persönlich ausge-

teilt. Weitere Kollegen unterstützten ihn. Das Essen wurde an die Ökumenische Essensausgabe in den Räumen der Caritas am Leibnizufer 13 geliefert, um es dort an die bedürftigen Menschen zu verteilen. Zwischen Dezember 2013 und März 2014 konnte der KfO-Verein die Ökumenische Essensausgabe weiter unterstützen.

Der kommende Winter steht nun vor der Tür. Die KfO-Mitglieder haben das Ziel, im Winter 2014/2015 die Ökumenische Essensausgabe an noch mehr Tagen zu unterstützen und besonders in der kalten Jahreszeit Bedürftigen auch an anderen Orten mit einer warmen Mahlzeit zu helfen. Dafür sucht Vereinsvorsitzender Cord Kelle Mitstreiter aus dem Kollegenkreis „Es würde schon helfen, wenn jeder auch nur ein- bis zweimal im Monat mitmacht“, so Kelle. ◀



Kochen für Obdachlose: Cord Kelle vom Jägerhof in Langenhagen sucht weitere Mitstreiter.

INFO-SERVICE

Interessierte können sich direkt bei Cord Kelle unter 0511-7796-0 oder per Email info@kfo-verein-hannover.de melden. Weitere Informationen unter www.kfo-verein-hannover.de.



Herrliches Wetter auf dem Sommerfest in Warpe

Bei sehr schönem sonnigen Wetter feierte der DEHOGA-Kreisverband Nienburg das Sommerfest in Warpe bei Familie Okelmann mit kühlen Getränken und einem reichhaltigen Grillbuffet, was bei den rund 70 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie und Lieferanten sehr großen Anklang fand.

Der 1. Vorsitzende Friedrich Wilhelm Gallmeyer begrüßte alle anwesenden Gäste und dankte Familie Okelmann, dass es noch solche Traditionsbetriebe wie ihren gibt, die in den letzten Jahren richtig investiert haben in einen neuen Hotelbereich und ein Cafe. Es sei immer seltener

geworden, dass Betriebe so lange bestehen würden. Deshalb war es dem Vorsitzenden auch eine besondere Freude, Kerstin Nennecker-Wesemann vom Hotel „Zum Deutschen Hause“ in Steyerberg eine Urkunde zum 160. Geburtstag des Hotels zu überreichen. Blumen gab es auch für die ehemalige Auszubildende Sarah Beisert aus dem Deutschen Hause, der er zur bestandenen Prüfung als Restaurantfachfrau gratulierte.

Es wurden wieder einmal viele nette Gespräche geführt, und alle Gäste freuten sich über einen rundum gelungenen Abend. ◀



Vorsitzender Friedrich Wilhelm Gallmeyer mit den Geehrten Kerstin Nennecker-Wesemann und Sarah Beisert vom Deutschen Hause in Steyerberg (v.l.n.r.).

Entlang der Mosel

Ausflug des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg

Der dreitägige Jahresausflug 2014 führte den erweiterten Vorstand des DEHOGA Kreisverbandes an die Mosel. An diesen Tagen durften natürlich Essen und Trinken nicht zu kurz kommen, denn man wollte doch sehen, was die Kollegen entlang der Mosel zu bieten haben.



Der erweiterte Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg entdeckte Gastronomie, Natur und Kultur an der Mosel.

Nach gut sechsstündiger Busfahrt mit einigen Verpflegungspausen hatten die Gastronomen ihr Ziel in Ellenz-Poltersdorf erreicht und durften im Hotel Dehren ihre Zimmer beziehen. Nach kurzer Verschnaufpause führte eine Kutschfahrt durch die Wein-

berge mit atemberaubenden Ausblicken auf Natur und Landschaft. Am Abend genossen die Wirte ein 4-Gang Menü. Gut gestärkt ging es anschließend zur Weinprobe, die bei dem Bruder des Hote-

liers stattfand, der eine eigene Winzerei betreibt. Am nächsten Tag wurde mit einer Fähre über die Mosel gesetzt, der Nachbarort Beilstein besucht und das Dornröschenschloss der Mosel in Augenschein genommen. Eine Schifffahrt führte moselabwärts nach Cochem.

Am nächsten Morgen nach gutem Frühstück wurde die Rückreise angetreten. Zurück in der Heimat, haben die Reisenden die wunderbare Fahrt mit netten, lustigen und interessanten Gesprächen ausklingen lassen. ◀

Professionelle Matratzen-Tiefenreinigung

- Chemiefrei, allergikerfreundlich, schnell
- 10 Punkte bei der Hotelklassifizierung
- Wirksam mit POTEMA 7-Zertifikat
- Preisvorteil für Dehoga-Mitglieder

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

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

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

www.giesser.de

GIESSER MESSER
Alles im Griff

C. L. Gustav
LANGERFELD!
Textilgroßhandel
Carl Langerfeldt Textilhandel KG

Für den gewerblichen Bedarf
Bettwäsche • Tischwäsche
Einziehddecken • Kopfkissen
Frottierväsche • Küchenwäsche
Praxiswäsche • Berufskleidung

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

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

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

Geschäftsführerin
Renate Mitulla

Yorckstr. 3
30161 Hannover

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

Email: mitulla@dehoga-niedersachsen.de



Überlegungen zu einer Fusion in Gang gesetzt

Wie kann der politische Einfluss des DEHOGA-Kreisverbandes Duderstadt ausgedehnt werden? Ist die Aufgabe eines Kreisvorsitzenden mit der Selbstständigkeit noch vereinbar?

Diese Fragen und mehr wurden auf der letzten Kreisverbandsversammlung im Hotel Hahletal in Duderstadt-Gerblingero- de diskutiert. Festgestellt werden musste, dass es immer schwieriger wird, aktive Mitglieder für die Verbandsarbeit zu motivieren. Vorsitzender Heinz-Eugen Venjakob brachte es auf den Punkt: „Fachkräftemangel und höherer Verwaltungsaufwand im Betrieb machen es immer schwieriger, als Vorsitzender eines Unternehmerverbandes tätig zu sein.“ Daher warf er den

Ring in die Mitte und schlug vor, beim Kreisverband Göttingen anzufragen, ob hier eine Fusion beider Kreisverbände möglich sei. Die anwesenden Mitglieder zeigten viel Verständnis für die Haltung des Vorsitzenden und erteilten dem Vorstand einstimmig den Auftrag, Fusionsverhandlungen mit dem Kreisverband Göttingen zu beginnen. Die Kreisverbandsge-

schäftsführerin Sabine Heuer erklärte, den Kreisvorsitzenden Peter Ollhoff schon

einmal zu informieren und Heinz-Eugen Venjakob zur nächsten Kreisverbandsversammlung nach Göttingen einzuladen.

Bezirksverbandsgeschäftsführerin Renate Mitulla erläuterte das DEHOGA Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen. Sie wies darauf hin, dass mit diesem Schwarzbuch die Ordnungsämter, Bürgermeister und politischen Entscheidungsträger vor Ort sensibilisiert werden sollen. Wichtig ist, dass erkannt wird, dass es eine Vielzahl von gastronomischen Veranstaltungen rund um das klassische Gastgewerbe gibt. Hier steht zu befürchten, dass mittlerweile die etablierten gastronomischen Betriebe durch diese Parallelveranstaltungen in Existenznöte geraten. „Wir haben bewusst keine rechtliche Bewertung der aufgeführten Veranstaltungen vorgenommen“, so Geschäftsführerin Mitulla. „Wir wollen nur sensibilisieren, um Wettbewerbsgleichheit herbeizuführen.“ Die Mitglieder wiesen darauf hin, wie schwierig es sei, vor Ort gegen solche Veranstaltungen vorzugehen, da meist mit negativen Auswirkungen zu rechnen sei.

Vereinbart wurde, auch in 2015 wieder eine Kreisverbandsfahrt durchzuführen. Diesmal soll es im September in das Münsterland gehen. Da Jörg Repetzky zwischenzeitlich dort seinen Stammsitz hat, wurde er beauftragt, schon einmal vorzufühlen und Vorschläge zu unterbreiten. ◀



Die Mitglieder des DEHOGA Kreisverbandes Duderstadt diskutierten über eine mögliche Fusion.

Japanische Reiseveranstalter zu Besuch in Hildesheim

Vertreter japanischer Reiseveranstalter besuchten auf ihrer Studienreise unter dem Motto „UNESCO – Nachhaltigkeit“ das UNESCO-Welterbe in Hildesheim und den St.-Andreas-Kirchturm. Nach ihrem Besichtigungsprogramm am 2. Oktober ging es einen Tag später weiter über Alfeld nach Goslar, Quedlinburg und Kassel. ◀



Heike Naumann (l., Direktorin Novotel Hildesheim) und Lothar Meyer-Mertel (r., Geschäftsführer Hildesheim Marketing GmbH) nahmen die Vertreter der japanischen Reiseveranstalter in Hildesheim in Empfang.

Dezentrale Seminare zu Mindestlohn und Allergenkennzeichnung

Auf der Bezirksdelegiertenversammlung am 15. September 2014 wies Frau Tischer auf die wichtigen Themen Mindestlohn und Allergenkennzeichnung hin. Um alle Mitglieder zu informieren und auf diese wichtigen Regelungen aufmerksam zu machen, wird im DEHOGA Bezirksverband Hildesheim für beide Themen jeweils ein Seminar angeboten werden. „Wir werden dies in zwei verschiedenen Seminaren durchführen, um die Komplexität der Themen ausführlich diskutieren zu können“, so Tischer zu den Delegierten.

In ihrem Jahresbericht wies sie auf die Treffen der Bezirksvorsitzenden mit dem Präsidium und die Sitzung des Großen Vorstandes hin, die Tätigkeiten im Berichtsjahr 2014 sowie die Mitgliederentwicklung. „Hier haben wir noch sehr viel Arbeit“, so Tischer. „Wir alle sind aufge-

fordert, den Unternehmen zu zeigen, wie wichtig die verbandliche Arbeit ist“.

Die beiden Fachgruppenvorsitzenden Diedrich und Schulze hielten genauso ihren Jahresbericht wie der Schatzmeister Alexander Pohl.

Anschließend erfolgten die ausführlichen Berichte aus den Kreisverbänden durch die Vorsitzenden, und Geschäftsführerin Renate Mitulla berichtete über die Arbeit der Geschäftsstelle. Das gemeinsame Mit-

tagessen nutzen die Delegierten für einen lebhaften Erfahrungsaustausch. ◀



Bezirksvorsitzende Elizabeth Tischer (5.v.l.) mit den Kreisvorsitzenden und Kreisgeschäftsführerin Sabine Heuer (3.v.l.).

Wir bauen Ihre Wellnessanlage und bauen Ihr Schwimmbad!



W E B E R
WELLNESS CLASS



SO EINZIG WIE SIE.

Weber Wellness Class GmbH · Kivinanstraße 3 · 27404 Zeven
Tel. 04281 / 954 22 0 · Mobil 0171 / 99 36 561
www.weber-wellness-class.de

Flammkuchen,
Flammkuchenböden
und Zubehör.



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

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



Stadtmarketing stellte Braunschweig als Gruppenreiseziel vor

Am 18. und 19. September waren Entscheider verschiedener belgischer Reiseveranstalter zu Gast in Braunschweig. Der Besuch gab den zwölf Gästen aus Brüssel, Lommel, Antwerpen, Loppem und Drogen einen Überblick über Angebote der Löwenstadt für Besucher. Die Reise wurde organisiert von der touristischen Kooperation „die_9 Städte in Niedersachsen“ mit Unterstützung der Deutschen Zentrale für Tourismus.

Dorothee Schröder, Projektleiterin beim Braunschweiger Stadtmarketing, erklärte: „Der persönliche Besuch gibt uns die Möglichkeit, Entscheidern Braunschweig als attraktives Gruppenreiseziel zu präsentieren und dadurch neue Kunden zu gewinnen.“

Während ihrer Zeit in Braunschweig besichtigten die Gäste das Steigenberger Parkhotel und das Pentahotel als mögliche Unterkünfte für zukünftige Reisegruppen. Außerdem gingen sie gemeinsam mit Dorothee Schröder und Stadtführerin Renate Timmermann auf Entdeckungstour durch die Innenstadt: Unter anderem standen das Magniviertel, das Residenzschloss und der Burgplatz auf dem Plan. Hier und

beim anschließenden Abendessen in entspannter Atmosphäre bekamen die Gäste unter anderem Informationen zu Stadtführungen, Straßenbahn-Oldtimerfahrten, Okerfahrten, dem Weihnachtsmarkt, dem Burgplatz Open Air, dem Staatstheater, den Museen, der Wiedereröffnung des Herzog Anton Ulrich-Museums und wissenschaftlichen Besichtigungen, zum Beispiel der PTB und des Forschungsflughafens. Außerdem wurden viele wichtige Fragen geklärt: Wann sind die Hotels weniger ausgelastet, unter der Woche oder am Wochenende? Welche Serviceleistungen gibt es für Busreisegruppen? Wie lassen sich Sehenswürdigkeiten und Einkäufen verbinden? Gibt es besondere Angebote zum Weihnachtsmarkt?

Schröder zeigt sich zufrieden: „Wir konnten den Teilnehmern in angenehmer kommunikativer Atmosphäre einen guten Überblick geben. Das Programm hat allen viel Spaß gemacht. Besonders begeistert waren die Gäste vom Herzog Anton Ulrich-Museum und der Kombination aus Naherholung an der Oker und Einkäufen in der Innenstadt. Zukünftig werden wir hoffentlich die eine oder andere Reisegruppe aus Belgien begrüßen dürfen.“ ◀

Entscheider verschiedener belgischer Reiseveranstalter zu Gast in Braunschweig.

Foto: Braunschweig Stadtmarketing GmbH



Goslarer Gourmettage

Fünf Gastronomen der Interessengemeinschaft Goslarer Gastgeber (IGG) haben gemeinsam die Goslarer Gourmettage ins Leben gerufen. Die Premierenveranstaltung fand in der Zeit vom 5. bis 9. Oktober 2014 in jedem der teilnehmenden Restaurants statt. Die Restaurants hatten jeweils ein Spezialitäten-Menü angeboten, das es so auf der normalen Speisekarte nicht gibt. Die deftig-raffinierten Menüs, die perfekt zu der kühler werdenden Jahreszeit passen, wurden von den Restaurants völlig individuell gestaltet.

Die Teilnehmer waren so verschieden wie kreativ: der Klosterkrug Wöltingerode bot ein Wildschweinsteak aus der Klosterjagd an, im Brauhaus genossen die Gäste ein Menü mit Aperitif und Digestif zu natürlich heimischen (Gose)-Spezialitäten, der Maltermeister Turm verwöhnte unter anderem mit einem Rammelsberger Schmorbraten von der Kalbskeule, die Butterhanne hatte ein Menü mit geschmorter Ochsenbacke kreiert und im Restaurant Pieper's im Hotel Niedersächsischer Hof durften sich die Gäste auf ein Tatar von der hausgebeizten Eismeerforelle freuen.

„Die Gourmettage sollen die Gäste einladen, die einheimische Küche in fünf verschiedenen Restaurants neu zu entdecken“, fasste Monika Sester vom Restaurant Pieper's im Niedersächsischen Hof die Idee der Veranstalter zusammen. Im Unterschied zu den bereits etablierten Harzer Gourmettagen wurden in Goslar die speziellen Menüs an fünf Abenden hintereinander in den Restaurants angeboten, so dass die Gäste nicht auf einen einzigen Tag festgelegt waren. ◀



Die Goslarer Gourmettage luden zum Schlemmen ein.

Dekorative Wandmalerei
Atelier für Auftragskunst
 Künstlerische Wisch- und Putztechniken,
 Decken- und Wandbilder, Illusionismalerei
Wolfgang Herok · Telefon (0511) 52 28 38
www.herok-auftragskunst.de

**ÜBRIGENS,
 WIR KÖNNEN AUCH
 GANS & ENTE ...**

Für ein genussvolles
 Weihnachtsgeschäft!

 **deutsche see**
 Fischmischfabrik



Deutsche See GmbH · Niederlassung Bremen
 Am Wall 137-139 · 28195 Bremen · www.deutsche-see.de

Bei uns finden Sie
 das Zubehör für Ihre Veranstaltung



mieten statt kaufen
eventmöbel24.de

Loungemöbel · Büromöbel · Tische
 Sitzmöbel · Bühnen · Präsentation
 Tischwäsche · Hussen · Zelte
 Geschirr

Telefon 0 41 31-30 30 670

Über 1.300 Euro Spende für Ausbildungs- und Nachwuchsförderung

Gute Stimmung beim DEHOGA-Sommerfest im Wolfsburger Parkhotel

Rund 100 Gastronomen mit ihren Gästen und Vertreter der Berufsbildenden Schulen I aus Gifhorn konnte der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg/Helmstedt, Wolfgang Strijewski im Parkhotel zum diesjährigen Sommerfest begrüßen.

Darunter auch der Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn mit Armin Schega-Emmerich an der Spitze. Die geladenen Politiker aus Bund, Land und Stadt blieben der Veranstaltung diesmal fern, obwohl Strijewski in seiner Begrüßungsansprache betonte, dass während des Sommerfestes einmal nicht geklagt werden sollte, sondern das gesellige Beisammensein im Vordergrund stehe. Und so wurde es auch eine harmonische Veranstaltung in exklusiver Umgebung in Wolfsburg, die vom Service und der Qualität der Speisen und Getränke durch das Parkhotel Wolfsburg noch gekrönt wurde.



Das Sommerfest des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt wurde durch den Vorstand eröffnet.

Foto: Glasow

Großer Applaus am Ende, als Strijewski die Spendensumme von über 1.300 Euro bekanntgab. „Ein Teil des Geldes fließt in den deutsch-französischen Schüleraustausch zwischen der BBS I in Gifhorn und der Partnerschule in Dijon“, so Strijewski, der auch dieses Projekt gern mit unterstützt, bei dem die Azubis drei Wochen nach Frankreich gehen und dort ein Praktikum absolvieren, die Sprache lernen und die französische Küche testen können. Berufsschul-Lehrerin Anja Sternberg: „Für die Auszubildenden eine wunderbare Gelegenheit, Erfahrungen im Ausland zu sammeln und ihren französischen Partnern die deutsche Heimat mit ihren gastgewerblichen Betrieben vorzustellen!“ ◀

Da fiel es den Gästen leicht, den einen oder anderen Euro für die Nachwuchsförderung zu spenden. Schließlich kommt der Erlös auch den Auszubildenden zugute, die sich zum Beispiel bei den lokalen Jugendmeisterschaften als Sieger für die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften qualifizieren. Das sind in der Regel kostenlose Praktikumsplätze in renommierten deutschen Hotels oder die Teilnahme an wertvollen Weiterbildungsmaßnahmen.

hörn und der Partnerschule in Dijon“, so Strijewski, der auch dieses Projekt gern mit unterstützt, bei dem die Azubis drei Wochen nach Frankreich gehen und dort ein Praktikum absolvieren, die Sprache lernen und die französische Küche testen können. Berufsschul-Lehrerin Anja Sternberg: „Für die Auszubildenden eine wunderbare Gelegenheit, Erfahrungen im Ausland zu sammeln und ihren französischen Partnern die deutsche Heimat mit ihren gastgewerblichen Betrieben vorzustellen!“ ◀

Weltbeste Breakdancer

Tanzfest der Kulturen in Braunschweig

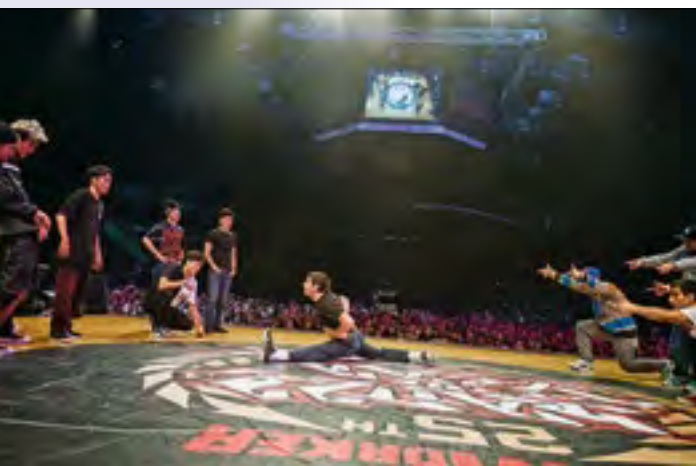
Am 18. Oktober 2014 fand in Braunschweig das 25-jährige Jubiläum der Veranstaltung „Battle of the year“ in der VW-Halle statt. Dort traten 150 der weltbesten Breakdancer gegeneinander an. Sie schloßen samt Familien und Freunden in diversen

Braunschweiger Hotels und brachten so das Flair von großer weiter Welt in die Stadt. Ob Italiener, Franzosen, Griechen, Vietnamesen, Russen, Mexikaner oder auch Senegalesen – sie alle verstehen etwas von ihrem Hand- oder besser gesagt Fußwerk.

dynamische und bestens aufeinander abgestimmte Performances, die den Ausschlag zugunsten der russischen Vertreter gaben.

Im Vorfeld hatte es bereits 20 Vorauscheidungen mit Schwerpunkten in Europa und Asien gegeben. 7.000 Fans waren Zeugen des großartigen Höhepunkts, den das Finale in Braunschweig bildete. Viele der Fans waren aus ganz Europa nach Braunschweig gereist und konnten – so hoffen die Vertreter der Beherbergungsbetriebe vor Ort – an ihren Herkunftsorten nur bestes über die Stadt Heinrichs des Löwen berichten. ◀

Wenngleich es eine knappe Entscheidung in der Braunschweiger VW-Halle war, weil sich die Top-Breakdancer aus Moskau ein aufreibendes Duell mit Fusion MC aus Südkorea lieferten, so waren es am Ende kraftvoll



Die weltbesten Breakdancer waren zu Gast in Braunschweig. Foto: Nika Kramer

Hotel Ludwig im Park mit Restaurant La Fontaine feiert Jubiläum

Küchenchef Hartmut Leimeister seit 25 Jahren dabei

Die Wittinger Unternehmerfamilie Schulz-Hausbrandt ist seit 25 Jahren im Besitz des Hotels Ludwig im Park in Fallersleben und hatte damals zusammen mit dem Seehotel am Tankumsee als Isenbütteler Gaststätte GmbH mit Sitz in Wittingen firmiert. Seitdem ist das Hotel mit dem Gourmet-Restaurant La Fontaine, das Platz für 40 Gäste bietet, eine erste Adresse in Wolfsburg-Fallersleben und genießt über die Grenzen der Stadt hinaus einen sehr guten Ruf.

Von Anfang an dabei ist Chef de Cuisine Hartmut Leimeister, der dem Restaurant mit seiner klassischen Küche, immer der Jahreszeit angepasst, seinen besonderen Reiz gibt. Alle bekannten Gastronomieführer in Deutschland haben das Restaurant stets mit 15 Punkten bewertet. Seit 1997 ist Leimeister vom bekannten Restaurantführer Michelin mit einem Stern ausgezeichnet, den er bis heute jedes Jahr erfolgreich verteidigt.

Der 57-jährige Sternekoch hat vor Beginn seiner Karriere eine Konditorausbildung absolviert und erst dadurch seine Leidenschaft für die Küche entdeckt. Der Weg in die Riege der besten Köche Deutschlands führte über die Sterneköche Harald Wohlfahrt (Traube Tonbach), Jörg Müller (Westerland-Sylt) und Lothar Eiermann (Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe). „So habe ich schließlich meinen eigenen Stil entwickelt, den ich bis heute

beibehalten habe“, so Leimeister, der 1982 in Heidelberg die Prüfung zum Meisterkoch absolviert hat.

In 25 Jahren hat er über 50 Köche ausgebildet, die alle ihren beruflichen Weg erfolgreich weitergegangen sind. An seiner Seite steht seit 17 Jahren Stefan Schünemann, der ihm den Rücken freihält, wenn sich der Küchenchef besonderen Herausforderungen in der Gourmetküche widmet. „Seine Stammgäste gehen heutzutage nicht nur ins Restaurant „La Fontaine“, sondern zu „Leimeister“, erklärt Willi Schulz-Hausbrandt, Inhaber der Privatbrauerei

Wittingen und des Hotels Ludwig im Park. „Ich bin stolz auf unseren langjährigen Mitarbeiter.“ Schließlich präsentiert der Küchenchef im Restaurant nicht nur erlesene Weine, sondern auch die Spitzenbiere aus der Brauereistadt Wittingen. ◀

*Stolz auf 25 Jahre Hotel Ludwig im Park und Restaurant La Fontaine:
Inhaber Willi Schulz-Hausbrandt (l.)
und Küchenchef Hartmut Leimeister.*

Foto: Glasow



Berufliche Qualifizierung

Front Office Management
Hotel- / Empfangssekretär(in)
Beginn: Januar, April und Oktober 2015

In 9 Wochen zur erfolgreichen Fachqualifikation!
Mit Schwerpunkt FIDELIO Hotelsoftware

Gastronomie- & Hotelkolleg Garmisch GmbH
Tel. 08821-71088, Fax 3446
mail@gastronomie-hotelkolleg.de
www.gastronomie-hotelkolleg.de



Kompetent und erfolgreich

Staatlich geprüfte/r
Hotelbetriebswirt(in)
Beginn: Mitte Februar und Mitte September 2015

Aufstieg ins Gastronomie- und Hotelmanagement

Hotelfachschule Garmisch-Partenkirchen
Tel.: 08821-71088, Fax: 3446
mail@hotelfachschule-garmisch.de
www.hotelfachschule-garmisch.de



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



Bester Ausbildungsbetrieb im Kammerbezirk

Ringhotel Celler Tor hat ausgezeichnete Azubis

Dass der letzte Ausbildungsjahrgang des Celler Tors ein ganz besonderer war, wurde jetzt auch bei der Besten-Ehrung der IHK Lüneburg-Wolfsburg deutlich. Im gesamten Kammerbezirk zwischen Hamburg und Hannover wurden alle drei ersten Plätze in den klassischen Gastronomieberufen von Auszubildenden des Vier-Sterne-Hotels in Celle belegt. Außerdem halten alle ein Prüfungszeugnis von mehr als 92 Punkten in den Händen.

Jasmin Pommerening hatte bereits im Januar Ihre Prüfung zur Hotelfachfrau abgelegt, war bis Juli noch im Ausbildungsbetrieb geblieben und hat inzwischen ein Lehramts-Studium begonnen. Koch Werner Alexander Krüger kam zur Ehrung extra aus der Schweiz angereist. Und Patrick Fuhrhop, der mit 95 Prozent seine Prüfung zum Restaurantfachmann abschloss, hatte es aus seinem Betrieb in Walsrode nicht ganz so weit.

Die ausgezeichneten Prüflinge Jasmin Pommerening, Patrick Fuhrhop und Werner Alexander Krüger mit Hotel-Inhaberin Susanne Ostler (v.l.n.r.).



Susanne und Josef Ostler freuten sich sehr, die erfolgreichen jungen Gastronomen wiederzusehen und von deren Erfahrungen zu hören. Die große Flexibilität dieser Dienstleistungsberufe bietet immer wieder neue Herausforderungen und unterschiedliche Möglichkeiten sowohl in der Heimat als auch bei Auslandsstationen.

Die Urkunde für besondere Ausbildungsleistungen nahm Susanne Ostler gerne entgegen – ist sie doch gleichzeitig Bestätigung und Anspruch, weiter auf hohe Ausbildungsqualität zu setzen. ◀

Kostenfreie Qualifizierungsmaßnahme erfolgreich gestartet

Fachkraft für die Ausbildung heterogener Zielgruppen und Ausbildungscoach

Das Thema Weiterbildung spielt für den DEHOGA Bezirksverband Lüneburg weiterhin eine große Rolle. Mit seinem Kooperationspartner, dem Einzelhandelsverband Harz-Heide e.V., führt er im Herbst 2014 erneut eine kostenfreie Weiterbildung zur „Fachkraft für die Ausbildung heterogener Zielgruppen“ und „Ausbildungscoach“ durch. Gleichzeitig bereitet diese Fortbildung gezielt auf die IHK-Prüfung „Ausbildung der Ausbilder (AdA)“ vor.

„Gerade für die kleinen und mittelständischen Betriebe im Gastgewerbe ist es wichtig, die eigenen Leute zu stärken. Mit

den aktuellen demografischen Entwicklungen droht verstärkter Fachkräftemangel, gut ausgebildeter Nachwuchs wird damit für Unternehmen immer mehr zum Wettbewerbsfaktor. Mit unserer Weiterbildung leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Stärkung des gastgewerblichen Mittelstandes“, so Heinz-Georg Frieling, Geschäftsführer des DEHOGA Bezirksverbands Lüneburg sowie des Einzelhandelsverbands Harz-Heide.

In dieser Weiterbildung werden die Teilnehmer gezielt Schritt für Schritt auf die IHK-Prüfung vorbereitet und mit allen

vorgeschriebenen Inhalten der Ausbilder-Eignungsverordnung vertraut gemacht.

Gefördert durch den Europäischen Sozialfonds und die Kooperation des DEHOGA Bezirksverbands Lüneburg mit dem Einzelhandelsverband Harz-Heide, kann diese Weiterbildung für Angestellte kostenfrei angeboten werden. ◀

INFO-SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie beim DEHOGA Bezirksverband Lüneburg unter Tel. 04131-82824.

Hotelzimmer im Deutschen Haus erhalten neuen Glanz

Gifhorner Hotelier-Ehepaar investiert eine halbe Million Euro

Die gute Entwicklung des Tourismus in der Stadt Gifhorn und auch die steigenden Übernachtungszahlen innerhalb des Hotels Deutsches Haus ließen dem Ehepaar Ulrike und Armin Schega-Emmerich keine andere Wahl, als weiter in das Haus zu investieren.

Dabei ging es nicht darum, die Bettenkapazitäten zu erweitern, sondern die Qualität der Zimmer zu steigern. Schega-Emmerich, der auch Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Gifhorn ist, schöpfte dabei alle Möglichkeiten aus, um eine gesunde Finanzierung auf die Beine zu stellen. Für die gesamte Maßnahme wurde ein Investitionsvolumen von 500.000 Euro ermittelt. Zu den Eigenmitteln, die das Unternehmen unter anderem aus der Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes von 19 auf sieben Prozent schöpft, kommt eine Förderung aus dem EU-Fond für regionale Entwicklung hinzu, die nicht zuletzt in Zusammenarbeit mit dem Amt für Wirtschaftsförderung des Landkreises Gifhorn auf den Weg gebracht wurde. „Durch die gute geschäftliche Entwicklung der letzten Jahre ist mit der Volksbank Braunschweig-

Armin und Ulrike Schega-Emmerich investieren eine halbe Million Euro in die Modernisierung ihrer Hotelzimmer.

Wolfsburg ein verlässlicher Partner gefunden worden, der die Modernisierung der Hotelzimmer mit unterstützt“, so Armin Schega-Emmerich. Hier stehen energetische Maßnahmen, wie Dämmung und neue Fenster im Vordergrund. Zur kompletten Renovierung der Inneneinrichtung kommen eine technisch hochwertige Ausstattung, Flachbildschirme, Internetzugang durch WLAN, Fön, Rasierspiegel und alles weitere, was den heutigen Ansprüchen moderner Zimmer entspricht.

Die Aufträge wurden an heimische Unternehmen vergeben. Das Ehepaar Schega-Emmerich erwartet durch die Modernisierung weitere Steigerungen der Übernachtungszahlen und neue Gästekreise im Seminar- und Tagungsbereich. Außerdem soll die bisherige erfolgreiche bodenständige und regionale Küche weiter entwickelt werden. ◀



Foto: Glasow

Klassifizierte Betriebe im Bezirk Lüneburg Sept./Okt. 2014

4 Sterne

- Ringhotel Fährhaus, Bad Bevensen
- Seminaris Hotel, Lüneburg

3 Sterne Superior

- Gut Bardenhagen, Bardenhagen

3 Sterne

- Akzent Hotel Berlin, Bad Bevensen
- Hotel Kaiserhof, Munster
- Land-gut-Hotel Waldesruh, Altenmedingen
- Hotel und Restaurant Zum Roten Tore, Lüneburg
- Serengeti-Safari-Lodges, Hodenhagen
- Hotel Heiderose, Undeloh

HAGOLA
Glanzvolles Highlight:
die neuen Edelstahl-Griffleisten
bei unseren Kühltheken!

www.hagola.de

„First Class“-Kühltheke

35 Jahre Erfahrung in der Gastronomie

Dipl.-Kfm. Michael Pehl

Steuerberater | Wirtschaftsprüfer

Allerstraße 17a
38518 Gifhorn
Telefon 05371 618500-0

Eichhörchenweg 16
26131 Oldenburg
Telefon 0411 5098170

www.kanzlei-pehl.de

mieten statt kaufen
eventmöbel24.de

www.auktionshaus-hohls.de
Wir verwerten auch Ihre Gaststätten-Inventarien.
Wir sind umgezogen!
Ab sofort: Bei der St.Lambertikirche 11 in Lüneburg
Tel. 04131/40 23 86
Freihandverkäufe Montags von 12.00 - 15.30 Uhr

Tischdekor
Weihnachten 2014
...jetzt Katalog anfordern!
Tel: 07731 9249-60 Info@rued.info
www.rued.info

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

Herbsttagung im Bezirksverband Lüneburg

Mindestlohn war eines der beherrschenden Themen der diesjährigen Herbsttagung des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg im Hotel Park Soltau in Soltau.

Herr Heinz-Georg Frieling, Geschäftsführer des Bezirksverbandes Lüneburg, referierte zum Thema „Mindestlohn“ und dessen Auswirkungen für die Branche. Herr Frieling verdeutlichte den Delegierten, dass der Mindestlohn nicht nur die Verpflichtung auf die Zahlung des gesetzlichen Mindestlohns ab dem kommenden Jahr, sondern auch die Aufzeichnungspflichten hinsichtlich der Arbeitszeit, insbesondere auch für Minijobber, mit sich bringt.

In seiner Eingangsrede ging der neue Bezirksvorsitzende Frank Lehmann insbesondere auf das viel diskutierte Schwarzbuch gastronomischer Veranstaltungen ein. Weitere Themen waren die ab Dezember geltende Allergenkennzeichnung sowie die Einstellung des DEHOGA Bundesverbandes gegenüber der Klein- und Kleinstgastronomie, die zu heftigen Diskussionen unter den Delegierten führte.

Weiterer Referent der Tagung war der Geschäftsführer der Martens & Prahel Hotelversicherungen, Volker Ebert. Er berichtete über die neuen Gesetze und Anforderungen im Versicherungswesen und zeigte den Anwesenden die branchentypischen Risiken und Sicherheitsvorschriften auf. ◀

DEHOGA-Mitglieder spenden für Opfer im Nord-Irak

Mitglieder des DEHOGA-Kreisverbandes Celle haben sich spontan engagiert und einen Gesamtbetrag von 1.640 Euro für Opfer im Nord-Irak gespendet.

Am 6. Oktober 2014 trafen sich Benno Eisermann, 1. Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Celle, und der Bundestagsabgeordnete Henning Otte in Berlin zur Scheckübergabe. Auf Empfehlung des Auswärtigen Amtes in Berlin wird die Spende an die Jiyun Stiftung für Menschenrechte überwiesen. Henning Otte bedankte sich ausdrücklich beim DEHOGA-Kreisverband Celle, dessen Vorsitzenden Benno Eisermann und allen anderen Spendern für die finanzielle Unterstützung, die im Krisengebiet des Nord-Irak so dringend benötigt wird.



Folgende gastgewerbliche Betriebe haben gespendet:

Benno und Christoph Eisermann
Meyerhöm's Vesper- und Cafestube
Eiscafé Venezia
Landhotel Zum Bauernwald
Ristorante Primavera
Chrischan – Der Party-Spezialist
Allerparadies
Ferienhof Knoop
Gasthaus Schumacher
Sabiye Ediz
Gästehaus Schaper
Hotel am Wiesengrund
Ringhotel Celler Tor
Hotel Restaurant Schaper Krug
Schneiders Landhaus
Hotel St. Georg
Ristorante San Marino
Hotel zum Becklinger Holz

DEHOGA-Kreisvorsitzender Benno Eisermann (l.) übergibt den Spendenscheck an den Bundestagsabgeordneten Henning Otte (CDU).

Heideblütenfest

DEHOGA Damentreff bereichert Festumzug!

Lisa und Willi Garbers haben den DEHOGA-Damentreff animiert, sich mit einem Festwagen in den Festzug des legendären Heideblütenfestes einzureihen.

Mit großer Begeisterung ging es an die Durchführung. Ein Oldtimer-Trecker von 1955 von Willi diente als „Zugpferd“, ein Kutschwagen von Klaus Meyer aus Zarenzen (größtes Unternehmen seiner Art europaweit) kam als Anhängsel dazu. Mit hinweisenden Schildern versehen, reich geschmückt mit dem herrlichen lila Heidekraut, startete der Umzug mit 30 Umzugsgruppen um 12 Uhr in der Innenstadt. Es ging durch die Stadt ins Höpental, auf dem Weg begleitet von begeisterten circa 25.000 Besuchern. Nach der dort stattfindenden Krönung der neuen Heideblütenkönigin Sophia Wischmann ging es zurück ins Zentrum. Der Festumzug endete gegen 18 Uhr.

Auf dem traditionellen Fest hatten die Besucher und auch die Damen vom DEHOGA viel Spaß. So viel, dass der DEHOGA-Damentreff auch im nächsten Jahr wieder dabei sein wird. ◀



Heideblüten-Festwagen des DEHOGA-Damentreffs.



Thementag des DEHOGA-Kreisverbandes Celle

Von Mindestlohn bis Gemüse-Schnitzkunst

Am 1. Oktober 2014 hat der 1. Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Celle, Benno Eisermann, die Mitglieder des DEHOGA-Kreisverbandes zu einem besonderen Thementag eingeladen. Veranstaltungsort war das Restaurant und Biergarten Schattauer in Celle. Mehr als 50 Gäste nahmen an dieser Veranstaltung teil.

Über aktuelle Themen des Gastgewerbes wurde informiert: In Sachen Mindestlohn konnte Heinz-Georg Frieling, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg, als Referent gewonnen werden. Er referierte über das richtige Verhalten und Aufzeichnungspflichten der Arbeitgeber.

Im Anschluss referierte Frau Dr. med. vet. Mirjam Jasper über die neue Allergenkennzeichnungsverordnung, die ab

Dezember 2014 in Kraft treten soll.

Bei beiden Vertretern gab es ein reges Interesse der Besucher, wobei die Referenten viele Fragen beantworten mussten. Einige Fragen mussten jedoch unbeantwortet bleiben, da der Gesetzgeber noch keine eindeutige Entscheidung für manche Situationen getroffen hat.

Ein weiteres Highlight war der von Benno Eisermann eingeladene Künstler Arthur Felger. Er beherrscht asiatische Gemüse- und Frucht-Schnitzkunst à la bonne heure und hat in diesem Bereich schon viele Meisterschaften gewonnen. Bei seiner Vorführung lud er die Anwesenden ein mitzumachen und schulte die Interessierten dahin, dass selbst nach kurzer Einarbeitung einige kunstvolle Dekorations- teile selbst hergestellt werden konnten. ◀



Schnitzkünstler Arthur Felger (l.) und DEHOGA-Kreisvorsitzender Benno Eisermann präsentieren ihre Gemüse-Schnitzkunstwerke.

Spiel, Spaß, Informationen und Leckereien

Mehrere tausend Besucher beim Tag der offenen Tür im Mercure Hotel und im Erlebnis-Restaurant „anders“

Eine geradezu fantastische Resonanz erlebte der „Tag der offenen Tür“ des Mercure Hotel & Conference Centers und des Erlebnis-Restaurants „anders“ im Oktober. Mehrere tausend Besucher kamen in das Walsroder Gewerbegebiet, Groß und Klein, Alt und Jung, Familien und Fachinteres-

sierte. Sie strömten in das Mercure, in dem am Nachmittag die – positive – „Hölle“ los war. „Damit hatten wir im Traum nicht gerechnet,“ zog am Abend Reimer Eisenberg, Direktor des Mercure Hotels, eine erste, sehr positive Bilanz und kündigte an, im kommenden Jahr eine weitere hauseigene

Großveranstaltung folgen zu lassen.

Das Hotel und das ganz „andere“ Restaurant wurden vorgestellt. Dazu kamen zahlreiche Mitmachaktionen für Kinder, informierten Jugendrotkreuz, THW-Jugend und Jugendfeuerwehr mit zahlreichen Aktionen über ihre tägliche Arbeit. Die „wilde Lucy“ vom Restaurant „anders“ sang mit den Kindern, die Kräuterfrauen wiesen auf Kräuterseminare hin und die Verkehrswacht stellte manchen Teilnehmer der angebotenen Verkehrsaktionen vor kaum lösbare Aufgaben. ◀



Das Jugendrotkreuz hatte beim Tag der offenen Tür im Mercure Walsrode Mitmach-Angebote für Kinder im Gepäck.

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



Besonders freundliche Servicekräfte!

Vorbildliche Gastgeber im Landkreis Stade

Alle Gastwirte im Landkreis Stade waren vom DEHOGA-Kreisverband Stade in Verbindung mit dem Tageblatt aufgegriffen worden, besonders freundliche Servicekräfte zu ermitteln und öffentlich zu loben. Oft wurden Gäste und andere Mitarbeiter an der schwierigen Auswahl beteiligt, denn es durfte pro Betrieb nur ein Mitarbeiter namhaft gemacht werden – Frauen und Männer waren gleichermaßen gefragt.

Speisen, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufs. Um ihren Job richtig machen zu können, lernen sie den Umgang mit Gästen, den wirtschaftlichen Einsatz von Geräten, Hygienevorschriften, Büroorganisation und Warenwirtschaft, Werbung und Verkaufsförderung sowie das Erteilen von Auskünften in einer Fremdsprache.“



Christine Kappler (r.) und Kerstin Homann (l.) vom Hotel Altes Land in Jork servieren und kassieren besonders freundlich.

Dabei haben viele Chefs ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die nun herausgestellten Mitarbeiter zugleich auch symbolisch für alle ihre Kolleginnen und Kollegen stehen, die ständig – und auch im Stress – freundlich zu ihren Gästen sind. Denn sie alle nahmen ja Gastgeberfunktion in den Gastwirtschaften wahr – das gelte für die Vollzeit- und Teilzeitkräfte ebenso wie für Auszubildende und Aushilfen, die den Betrieb stundenweise am Laufen halten.

Unter der fetten Schlagzeile „Gast-Freundlichkeit wird gewürdigt“ hob das Tageblatt in einem halbseitigen redaktionellen Beitrag zur Imagepflege für die Gastronomie hervor, dass Freundlichkeit ein wichtiger Teil vom Service ist, fachliche Kompetenz und sicheres Auftreten aber auch: „Die Ausbildungsberufe der Gastronomie stellen hohe Anforderungen an junge Leute, egal ob im Restaurant, am Buffet oder in der Bar. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und

Speisen, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufs. Um ihren Job richtig machen zu können, lernen sie den Umgang mit Gästen, den wirtschaftlichen Einsatz von Geräten, Hygienevorschriften, Büroorganisation und Warenwirtschaft, Werbung und Verkaufsförderung sowie das Erteilen von Auskünften in einer Fremdsprache.“

Dass der Abschluss der Berufsausbildung auch vielfältige Chancen eröffnet, hatte der Vorsitzende des DEHOGA Stade dem zuständigen Redakteur erläutert: Eignung vorausgesetzt, können sie sich weiter qualifizieren und aufsteigen bis zum Restaurantdirektor oder sich die Möglichkeit schaffen, einen gastgewerblichen Betrieb selbstständig zu führen – und sie können ihr Wissen auf der ganzen Welt anwenden. „Wir wissen natürlich, dass alle unsere Mitarbeiter zu unseren Gästen besonders freundlich sein wollen, damit diese sich in unseren Häusern wohlfühlen und gern wiederkommen“ meint Lutz Feldtmann, „und wir arbeiten ständig an der Verbesserung der Servicequalität. Vielleicht haben dann im nächsten Jahr andere Kellner/-innen die Nase vorn. Wir gratulieren jetzt denen, die mit ihrer Gastfreundlichkeit zum guten Ruf der Gastronomie im Landkreis Stade besonders beitragen.“

17 Namen der „besonders freundlichen Servicekräfte“ und ihrer Betriebe – übrigens fast ausschließlich DEHOGA-Mitglieder – wurden in alphabetischer Reihenfolge veröffentlicht. Bei der Gästebefragung hatte ein Gast spontan geäußert: „Man müsste Frau Kappler auf den Kopierer legen!“ und damit bei allen Beteiligten große Heiterkeit ausgelöst. ◀

www.gastroimmo24.de

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien

Hier finden Sie die Immobilienangebote aus den gastronomischen Fachzeitschriften Norddeutschlands



Zum Feiern bei den Bayern...

Herbstfahrt des DEHOGA Kreisverbandes Stade

Zum Feiern bei den Bayern sind etliche Kolleginnen und Kollegen des DEHOGA Kreisverbandes Stade gewesen, denn die Pflege des kollegialen Miteinander ist ein besonderes Anliegen ihres Vorstandes. Schon in den vergangenen Jahren haben sie gemeinsame dreitägige Ausflüge nach Berlin, Düsseldorf und Sylt unternommen.

Diesmal ging es per Bahn längs durch Deutschland nach Regensburg an der Donau. Die ausrichtende Kollegin Karin Plate hatte die Idee, an der „Schneider-Weisse-Quelle“ im nahe gelegenen Kelheim zu erfahren, wie dort seit dem 16. Jahrhundert die Kunst des Bierbrauens gepflegt wird. Bei einem deftigen Frühstück im „Weisses Bräuhaus“ konnten die Teilnehmer das dort gebrauchte Weißbier „Schneiders Weiße“ auch



verkosten und dabei Weißwürste verzehren. Eine Schifffahrt auf der Donau führte die Gruppe zum Kloster Weltenburg, von dessen Klosterschänke aus die Fußstarken eine Wanderung zurück nach Kelheim unternahmen. Dabei kamen sie an der hoch über der Stadt liegenden Befreiungshalle vorbei, die 1865 als Gedenkstätte für die siegreichen Schlachten gegen Napoleon errichtet worden ist. Aber auch die Naturschönheiten, wie das malerische Altmühl-

Auf den Spuren des Weissbiers waren die Gastwirte unterwegs.

tal, haben die Gastwirte begeistert.

Und als alle gesund und munter wieder im Landkreis Stade eingetroffen waren, der das Kfz-Kennzeichen STD trägt, erinnerte der 1. Vorsitzende Lutz Feldtmann sie daran, dass sie hier im schönsten Teil Deutschlands leben. ◀

Starke Zustellung in Oldenburg!

Einkaufen für Profis mit dem MIOS Zustellservice

Holen Sie sich Ihre wertvolle Zeit zurück, denn wir liefern Ihnen Ihre benötigten Produkte bequem bis vor die Tür!

Und das ist nicht Alles!

Profitieren Sie von weiteren MIOS Belieferungs-Vorteilen:

- über 15.000 Artikel inklusive leistungsstarker Eigenmarken
- Fleisch aus eigener Verarbeitung
- große Vielfalt im Frische- und Tiefkühlortiment
- exklusive Weine namhafter nationaler und internationaler Weingüter
- schnelle und unkomplizierte Bestellung dank kostenlosem **selfyorder** Online-Bestellsystem
- HACCP gerechte Belieferung bis zu Ihrem Betrieb
- Lieferung mit lückenlosem Temperaturnachweis
- Auslieferung innerhalb 24 Stunden
- Anlieferzeiten werden nach Möglichkeit individuell abgestimmt
- Lieferfahrzeuge mit modernem Mehrkammer-Kühlsystem

Sprechen Sie mich an!



Betriebsleiter
Martin Tronkamp
Tel. 0151/13044875



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

MIOS

E C+C großmarkt

Mit dem „Tidenkieker“ ausgeflogen

Auf eine der fünf jährlichen Versammlungen des DEHOGA-Bezirksverbandes Stade freuen sich die Delegierten besonders, weil sie dann eingeladen sind, ihre „Begleitungen“ – also die jeweils „passenden“ Männer und Frauen – zu einem Ausflug der besonderen Art mitzubringen.

In diesem Jahr fand die Delegiertenversammlung im KIEK IN Hotel „Zur Einkehr“ in Stade statt. Nach dem gemeinsamen Frühstück begrüßte der 1. Vorsitzende Olaf Wurm die Anwesenden, stellte ihnen die vom Bezirksverband neu angeschaffte Werbewand vor und regte die acht Kreisverbände an, davon regen Gebrauch zu machen. Der Vorsitzende des Kreisverbandes Stade, Lutz Feldtmann, gab einige Erläuterungen zum Landkreis und zum „gastgebenden“ Kreisverband mit seinem erfreulicherweise seit etlichen Jahren gleichbleibenden Mitgliederstand.

Während die Delegierten vormittags die Tagesordnung abarbeiteten, gefiel den „Begleitungen“ bei einem Rundgang die schöne Hansestadt Stade. Nach einem

Mittagessen führen alle Kolleginnen und Kollegen direkt aus der Stader Altstadt mit dem Flachbodenschiff „Tidenkieker“ die Schwinge hinunter zu einem Törn über die Elbe. Im „Schwell“ großer Containerschiffe geriet das nur 50 cm tiefe Boot in heftig schlingende Bewegungen und die zur Beruhigung gedachten Worte von Lutz Feldtmann, dass das Schiff ganz neu und überhaupt unsinkbar sei, fanden kaum Gehör, als es hieß, unsinkbar und neu sei auch die Titanic gewesen...

Vorbei an den Fanggründen für den Stint, ging es in stille Buchten, in denen schon der Pirat Klaus Störtebeker im 14. Jahrhundert auf Schiffsbeute gelauert haben mag. Auf die Insel Pagensand, die aus Naturschutzgründen nur ausnahmsweise betreten werden darf, kam mancher der ganz in der Nähe wohnenden Wirte zum ersten Mal.

Beim Versuch, die Heimat zu erreichen, fuhr sich der „Tidenkieker“ wegen des niedrigen Wasserstandes der Elbe auf einer Sandbank fest und alle freuten sich

darüber, dass sie dort wegen des mitgebrachten Kuchens und einiger gesponserter Getränke weder verhungern noch verdursten mussten. Mit auflaufendem Wasser konnte sich das Boot aus eigener Kraft befreien, und nach diesem Abenteuer waren alle auf das abschließende Abendessen gespannt.

Das schmeckte nach der stundenlangen Fahrt an frischer Luft allen sehr gut und trug ebenso zur ausgelassenen Heiterkeit der Teilnehmer bei, wie der Auftritt einer Original-Stader Komödiantin. In plattdeutscher Mundart witzelte sie: „As ick vor de Kneipe hingestürzt bün, frogt mick so’n jungen Mann: „Hast Du was abgekriegt?“ „Ne, sag ick, hast Du wat utgeb’n?“ An ihren Geschichten aus dem Leben hatten die Delegierten so viel Spaß, dass der inoffizielle Teil der Tagung kein Ende nehmen wollte... ◀



Der Kapitän des Safari-Schiffs „Tidenkieker“ hält Ausschau nach den Stader Bezirksdelegierten, die für das Erinnerungsfoto posieren.

Mehr Auflagen und Kontrollen: Ein Schaden für alle

DEHOGA-Infos über Auswirkungen des Mindestlohn- gesetzes und der Allergenverordnung

„Künftig werden wir noch mehr Zeit für die Bürokratie aufbringen müssen. Die Fülle von Verordnungen sorgt dafür, dass wir alle Finanzbuchhalter sein müssen“. Hotel- und Küchenchefs wie der Wittlager DEHOGA-Kreisvorsitzende Friedrich-Wilhelm Asshorn reagieren mit Verärgerung über mehrere neue Verordnungen, die zum Jahreswechsel für die Gastronomie gelten. Ähnlich negativ beurteilt der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbands Aschendorf-Hümmling/Papenburg, Georg Niemeyer, die Neuregelungen zur Allergen Kennzeichnung und zum Mindestlohn: „Der Staat belastet uns immer mehr mit praxisfernen Auflagen“.

Der DEHOGA-Bezirksverband Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim hatte in den beiden Kreisverbänden mit eigens vorbereiteten Workshops über die Themen Mindestlohngesetz sowie Allergen- und Zusatzstoffverordnung informiert. Die Besucherresonanz war sowohl in Tierlings Landhotel in Aschendorf wie auch im Landgasthof Hotel Gieseke-Asshorn in Bohmte sehr gut. „Das war eine sehr wichtige Veranstaltung, weil wir uns sehr schnell auf die Veränderungen einstellen müssen“, betont Georg Niemeyer. Viele Betriebe hätten noch keine genaue Vorstellung davon, welche einschneidenden Veränderungen die Neuregelungen mit sich bringen.

Genau darüber klärte der DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp seine Berufskollegen bei den Workshops auf. Das Mindestlohngesetz bringt ab dem 1. Januar 2015 zahlreiche weitere Bestimmungen mit sich, die sehr streng kontrolliert werden. Die Gastronomie sei eine der Branchen, die besonders im Fokus stehen. Künftig werde der Zoll mit weitreichenden hoheitlichen Befugnissen für die Überprüfungen vor Ort zuständig sein.

Für die Betriebe bedeute das Mindestlohngesetz zusammen mit der Regelung zur Bekämpfung der Schwarzarbeit unter anderem, dass sie die Arbeitszeit ihrer Mitarbeiter jeden Tag per Einzelstundennachweis lückenlos dokumentieren müssen. Das gelte für Aushilfen, die nur wenige Stunden im Betrieb sind, ebenso wie für sozialversicherungspflichtig angestellte Mitarbeiter inklusive gut bezahlter Küchen- und Restaurantchefs. Jede einzelne Pause oder Überstunde müsse genau erfasst und am Ende des Tages nachgewiesen werden. Selbst bei Familienangehörigen, die zeitweise hinter der Theke oder im Service aushelfen, werde keine Ausnahme gemacht, so Dieter Westerkamp: „Vor allem viele kleine Betriebe werden hier Probleme bekommen, weil sie durch die strengen Auflagen organisatorisch überfordert werden“.

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



Ähnlich kritisch bewertet der DEHOGA-Geschäftsführer die neue Allergen- und Zusatzstoffverordnung. Künftig müsse nicht nur vom Einkauf bis zur Zubereitung die gesamte Rezeptur der Speisen lückenlos dokumentiert werden. Darüber hinaus muss in der Speisekarte noch genauer angegeben werden, in welchen Gerichten Bestandteile enthalten sind, die Allergien auslösen könnten. Neben Laktose in Milchprodukten oder Gluten in Mehl gelte das auch für Eier, Fisch oder Nussprodukte. Die verschärfte Dokumentationspflicht sei aus Sicht des Gesetzgebers ein Plus für die Verbraucher, weil man so einen besseren Schutz vor Lebensmittelallergien erzielen könne. Tatsächlich werde die Neuregelung aber negative Auswirkungen für alle haben, erwartet Dieter Westerkamp: „Die Vielfalt der Gerichte wird weniger werden. Anstelle der regionalen Küche mit vielen frischen Zutaten wird es immer mehr Convenienceprodukte geben“. ◀



*Auch in Aschendorf
waren die DEHOGA-
Workshops sehr gut
besucht.*

Die Ziele erreicht

Mehr als 514.000 Besucher bei der Landesgartenschau in Papenburg

Die Landesgartenschau in Papenburg hat ihre Ziele erreicht: Die 187 Öffnungstage haben zahlreiche Show-Highlights geboten und der heimischen Gastronomie und Hotellerie ein Gästeplus beschert, freut sich der DEHOGA-Kreisvorsitzende Georg Niemeyer. Viele der mehr als 514.000 Besucher werden Papenburg in guter Erinnerung behalten und die Region etwa für einen Fahrrad-Urlaub vormerken.

Das Abschlusswochenende der Landesgartenschau war erneut ein großes Fest für die ganze Familie mit vielen Besuchern aus ganz Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und den Niederlanden. Ein besonderes Highlight war eine poetische Inszenierung unter anderem mit der MS Blühende Papenburg, atemberaubender

Luftakrobatik und einem riesigen Barockfeuerwerk im Stadtpark. Alles in allem hat es während der 187 Öffnungstage mehr als 2.300 Veranstaltungen mit vielen Top-Stars, aber auch vielen ehrenamtlichen Tanz- und Theatergruppen sowie Chören und Orchestern gegeben.

Die Stadt Papenburg wird auch nachhaltig von der Landesgartenschau profitieren, betonte Bürgermeister Jan Peter Bechtluft. Viele Investitionen wie etwa das Gartenschau-Mitmachprojekt Kunstspundwände werden auf Dauer erhalten bleiben und ein Plus für die ganze Region sein. Die nächste Landesgartenschau in Niedersachsen wird 2018 in Bad Iburg (Landkreis Osnabrück) stattfinden. ◀



Ein großes Barockfeuerwerk zählte zu den Highlights der großen Landesgartenschau-Abschlussfeier im Papenburg.

Richtfest für Arcona Living

Neues Drei-Sterne-Hotel in Osnabrück soll im August 2015 öffnen

Die Bauarbeiten gehen gut voran. Über dem neuen Arcona-Living-Hotel neben der Osnabrücker Stadthalle weht inzwischen die Richtkrone. Unweit vom Osnabrücker Zentrum entfernt entsteht derzeit ein modernes Hotel mit 90 Zimmern und 18 Studios.

Das markante elipsenförmige Gebäude soll nach dem Arcona-Living-Konzept „jung und frisch dynamisch“ betrieben werden, betonte der Geschäftsführer der

Arcona-Hotel-Gruppe, Alexander Winter, beim Richtfest. Zu dem neuen Hotel wird neben einer Sauna und einem Fitnessraum auch ein großzügiges Restaurant gehören. Das Osnabrücker Arcona-Living ist das 17. Hotel der Arcona-Gruppe. Das neue Drei-Sterne-Hotel soll im August 2015 nach und nach in Betrieb gehen. Die Nachfrage sei schon jetzt sehr groß, berichtet Alexander Winter. So sei der September 2015 bereits nahezu ausgebucht. ◀



Die Bauarbeiten für das neue Arcona-Living-Hotel in Osnabrück gehen gut voran.

Wirteball und Frühstückstreff

Der diesjährige Wirteball des DEHOGA-Kreisverbands Bersenbrück findet am 17. November ab 19 Uhr in der Gaststätte Klaus in Kettenkamp statt. Neben leckerem Essen und Getränken werden auch Live-Musik und eine mit attraktiven Preisen bestückte Tombola für gute Laune sorgen: „Wir freuen uns auf einen angenehmen Abend mit vielen entspannten und interessanten Gesprächen“, betont die Kreisvorsitzende Ulrike Fänger.

Der kollegiale Austausch steht auch im Mittelpunkt eines neuen Angebots des DEHOGA-Kreisverbands Bersenbrück für junge Mitglieder. Im November soll es bei einem Frühstück die Gelegenheit zum Kennenlernen geben. Nicht zuletzt sollen junge DEHOGA-Mitglieder dabei auch für die ehrenamtliche Mitarbeit im Berufsverband interessiert werden, betont Ulrike Fänger. Wer mehr über den neuen Frühstückstreff erfahren möchte, sollte sich direkt an die Kreisvorsitzende im Gasthof Bischof-Reddehase in Bramsche-Hesepe wenden. ◀

Plus mit neuen Ideen

DEHOGA-Kreisvorsitzender zufrieden mit der Geschäftsentwicklung

Der Mut zu sinnvollen Investitionen hat sich für unseren Betrieb ausgezahlt“, berichtet der Vorsitzende des DEHOGA-Kreisverbandes Osnabrück Stadt und Land, Christian Kortlüke-Bellin. Das Landgasthaus Hotel Kortlüke in Vehrte habe im letzten Jahr ein sehr zufriedenstellendes Umsatzplus erzielt, betont Christian Kortlüke-Bellin in dem folgenden Interview:

Wie fällt Ihre Bilanz für 2014 aus?

Wir haben unsere Ziele mit einem Plus von 17 Prozent für den Hotel- und Restaurantbereich voll erreicht. Unser Erfolgsgeheimnis ist, dass wir in den Betrieb investiert und vieles mit guten Ideen neu strukturiert haben. Unter anderem haben wir vier neue Gästezimmer geschaffen. Zudem sind wir in der Außendarstellung mit neuen Ideen und vermehrter Werbung sehr aktiv gewesen. Wir haben zum Beispiel ein neues Banner vor dem Hotel

sowie ein großes Werbeschild an zentraler Stelle der Gemeinde aufgestellt. Natürlich kostet die zusätzliche Werbung auch mehr Geld. Dass der Gast das Ganze sehr positiv aufgenommen hat, freut uns sehr und ist letztlich auch eine Bestätigung unserer Strategie.

Wie ist die Lage bei anderen Betrieben im Osnabrücker Land?

Wir hören hier viel Positives. Der September war sehr gut und auch der Oktober war 2014 besser als in vielen Vorjahren. Wir wären sehr zufrieden, wenn dieser Trend so weiterginge. Insgesamt berichten viele Hotels und Restaurants in der Stadt und im Landkreis Osnabrück, dass auch sie im Großen und Ganzen zufrieden mit der Auslastung sind. Gut ist in unserer Region auch, dass die kollegiale Zusammenarbeit in vielen Fällen gut funktioniert. Wir und viele andere Berufskollegen

haben zum Beispiel kein Problem damit, Anfragen an andere Betriebe weiterzuleiten, wenn das eigene Hotel ausgebucht ist.

Was kann noch besser werden?

Aktuell habe ich hier nur einen Wunsch: Das alles so bleibt. Dazu gehört, dass wir immer wieder selbst überprüfen, was wir noch besser machen können, um attraktiv für den Gast zu sein. Im nächsten Jahr werden wir zum Beispiel erstmals eine mediterrane Woche anbieten und die früher schon gut bewährte Sylter Woche in etwas veränderter Form wieder in das kulinarische Programm aufnehmen. Insgesamt gilt: Man muss immer am Ball bleiben und darf sich nicht auf den Lorbeeren ausruhen. ◀



Bequeme Gartenkissen für jedes Wetter

Hoftties auf der Hannover Messe mit Innovationspreis ausgezeichnet

Sie sind weich, umweltfreundlich und können dank ihrer guten Haltbarkeit auch in 20 Jahren noch so farbenfrisch aussehen wie am ersten Tag: Mit den Hoftties der Firma Sonnen-Sicht-Schutz bietet die Hasberger Designerin Heike Vonhoff wetterfeste Gartenkissen an, die 365 Tage und Nächte im Jahr für den Einsatz in der Gastronomie geeignet sind.

Die Hoftties wurden 2014 auf der Hannover Messe beim „Internationalen Tag der Idee 2014“ mit dem ersten Platz ausgezeichnet. Grundlage für die Prämierung war ein Internetvoting und die Bewertung durch eine Jury, zu der Vertreter des Deutschen Instituts für Ideen- und Innovationsmanagement, der Handelskammer Hannover, der Hannover Messe sowie der NBank zählten.

Hoftties sind dank ihres auch für Markisen genutzten Bezugstoffs besonders farbecht, strapazierfähig und wasserdurchlässig. Ebenfalls wasserdurchlässig

ist die Füllung. Die Kissen werden bei Regen oder Schnee vollständig nass, haben aber den Vorteil einer besonders kurzen Trocknungszeit. Hoftties in der Größe eines Sofakissens sind nach einer bis anderthalb Stunden wieder total trocken – wenn die Sonne scheint sogar noch etwas schneller, so Heike Vonhoff: „Das ist genug Zeit für die Trocknung bis zur nächsten Nutzung“.

Die Füllung der Hoftties ist isolierend und formstabil. Das umweltfreundliche Material kommt ohne Imprägnierungen aus und ermöglicht einen Gebrauch über Jahrzehnte, zumal die Hoftties mit witterungsbeständigem Garn genäht werden. Durch die ganzjährige Verwendungsmöglichkeit sind sie stets ein dekoratives Accessoire im Außenbereich. „Für die Außengastronomie sind die Hoftties eine ideale Lösung“, betont Heike Vonhoff. Erste Kunden – etwa ein Hotel in Hamburg – seien bereits sehr zufrieden mit den neu entwickelten Sitzkissen. ◀



Eine attraktive Lösung für die Außengastronomie bietet Heike Vonhoff mit den Hoftties-Kissen.

Das Landhotel Buller setzt auf den Dachs

Jährliche Einsparung von 18.000 Euro an Wärme und Strom

Im Wandel beständig bleiben oder Beständigkeit durch Wandel zu erhalten ist eine Maxime erfolgreichen unternehmerischen Handelns. Gerade in Zeiten wie diesen zahlen sich Anstrengungen in die qualitative Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen aus. Das gilt in der Industrie wie im Gastgewerbe. Ein Paradebeispiel für die Wandelfähigkeit von gastronomischen und Gastorientierten Angeboten ist das Landhotel Buller in Hagen am Teutoburger Wald.

Einst als Landkneipe mit Kolonialwarenhandel gegründet, hat sich das ehemals schlichte Anwesen an der Straße nach Bad Iburg im Laufe vieler Jahrzehnte, weltpolitischen Umwälzungen und gesellschaftlichem Wandel zu einem schmucken Viersterne-Hotel mit ausgezeichnete Gastronomie, Tagungsmöglichkeiten und einem stilvollen Wellness-Bereich entwickelt.

42 helle, geschmackvoll eingerichtete Gästezimmer hält der Familienbetrieb heute bereit und eine Vielzahl an gastronomischen Möglichkeiten zur Einnahme. So geraten Energiekosten schon nahezu zwangsläufig in den Fokus des Hoteliers, wenn es darum geht, wettbewerbsfähig zu bleiben und sich für die Zukunft zu rüsten.

Der Weg Paul Ludwig Bullers zum Dachs erfolgte allerdings über einen kleinen Umweg. Denn zunächst hielt ein mit Öl betriebenes 35 Kilowatt-Kraftwerk neben einer gewöhnlichen Heizungsanlage die Wärmeversorgung im Betrieb aufrecht.

„Dieses BHKW war aber überdimensioniert und steht uns heute nur noch bei Ausfall des öffentlichen Stromnetzes als Notstrom-Aggregat mit unterbrechungsfreier Stromversorgung zur Aufrechterhaltung der Fluchtwegbeleuchtung zur Verfügung“, erklärt Buller.

Die eigentliche Grundlast zur Wärme- und Stromversorgung stemmen seit dem Februar 2009 zwei kleine grüne Kraftpakete von Frank Riesener, Geschäftsführer des SenerTec Center Hagen. Der Heizungsfachmann riet dem Hotelier zum Betrieb der Kleinkraftwerke von Öl auf Flüssiggas umzusteigen. Die Umstellung von „Groß“ auf eine nur vermeintlich „kleine Lösung“ machte sich recht schnell bezahlt.

„In nicht einmal drei Jahren hat sich die Investition amortisiert“, freut sich Paul Ludwig Buller. Weil die Dachse ausgerechnet an seinem Geburtstag in Betrieb genommen wurden, hat der Hotelier und Küchenmeister zukünftig gleich doppelt Grund zum Feiern.

Angesichts der sehr guten Erfahrungen mit den ersten beiden Dachsen und den weiter steigenden Stromkosten, wurde im Dezember 2013 noch ein weiterer Dachs im Landhotel Buller installiert. Ein unschlagbares Trio.



Das Landhotel Buller in Hagen am Teutoburger Wald



Paul Ludwig Buller

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

Gastronomieberater seit mehr als 30 Jahren

Einfach mal die Betriebsbrille absetzen! Beratungen werden bis zu 90% gefördert. Wann sprechen wir uns?

- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Ist/Kostensparmaßnahmen
- Existenzgründungsberatung
- Sanierungsberatung

Besuchen Sie uns im Internet:
www.brinkmann-unternehmensberatung.de

05265 9495-0

Vakuumbbeutel !!!

www.pelle-spelle.de

Telefon 0 59 77 / 92 81 80

Suche für
Tanzveranstaltungen
der mittleren und älteren
Generation in Hannover einen
Saal (Kooperationspartner)

**Theos
Singletanz**

www.theos-singletanz.de

Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine

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

Im Hotel- und Gaststättengewerbe rechnet sich der Dachs.

„Wir beide stecken viel Energie
in unseren Betrieb.“

Einfach beim Heizen
Strom erzeugen.



**Strompreise zu hoch?
Dann handeln Sie jetzt.**

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



BEZIRKSVERBAND OSTFRIESLAND &
BEZIRKSVERBAND WESER-EMSGeschäftsführerin
RAin. Hildegard KühlenAmmerländer Heer-
straße 231
26129 OldenburgTel. 0441-710 86
Fax 0441-710 87Email: ostfriesland@dehoga-
Bezirksverband.de

Mitten in farbenprächtigen Treiben und Bonbonregen

DEHOGA beim großen Umzug auf dem Oldenburger Kramermarkt

Bunt geschmückte Festwagen, Bonbonregen, begeisterte Beobachter: Der Kramermarktsumzug hat auch in diesem Jahr wieder abertausende Zuschauer in die Oldenburger Innenstadt gelockt, die das Spektakel am Sonnabend entlang der Strecke vom Staatstheater bis zum Marktgelände an der Weser-Ems-Halle verfolgten. Mit dabei im langen Tross der rund 120 Umzugswagen und Fußgruppen waren auch diesmal Mitglieder des DEHOGA Stadtverbandes, der Köcheclub und der VSR im Bezirk Weser-Ems. ◀



Mitten im bunten Treiben: Mit viel Liebe zum Detail hatte auch der DEHOGA Stadtverband einen Wagen geschmückt.

Klassifizierte Betriebe im Bezirk Weser-Ems 2014

■ 4 Sterne Superior

- Romantik-Hotel Jagdhaus Eiden am See, Bad Zwischenahn

■ 4 Sterne

- Saterländer Hof, Ramsloh
- Seeschlösschen Dreierbergen, Bad Zwischenahn
- Hotel Garni Hof von Bothmer, Bad Zwischenahn
- Hotel Gut Altona, Dötlingen
- Hotel Am Markt, Nordenham

■ 3 Sterne Superior

- Hotel Etzthorner Krug, Oldenburg
- Hotel Wardenburger Hof, Wardenburg
- Hotel u. Restaurant Aue Hof, Garrel
- Hotel Rüwe, Lönigen
- Hotel Landhaus Haake, Bad Zwischenahn
- Hotel Kämper, Bad Zwischenahn

■ 3 Sterne

- Hotel Landhaus Thurm-Meyer, Wildeshausen
- Hotel Meiners, Hatten
- Hotel Garni Pension Bröring, Bad Zwischenahn

■ 2 Sterne Superior

- B & B Hotel Oldenburg

E-Mail-Erreichbarkeit

Landgericht Berlin sieht Pflicht für Unternehmen

Unternehmen sind in der Pflicht, ihre Erreichbarkeit für Verbraucher zu gewährleisten, auch per E-Mail. Dies hat das Landgericht Berlin (Az.: 52 O 135/13) kürzlich in einem Urteil bestätigt. In dem zugrunde liegenden Fall klagte die Verbraucherzentrale gegen Google. In seinem Impressum stellte Google nur die E-Mail-Adresse „support-de@google.com“ zur Verfügung. Google-Nutzer, die sich mit ihrem Anliegen an die im Impressum genannte E-Mail-Adresse wendeten, erhielten keine individuelle, sondern eine automatisch generierte Antwort.

Folgender Hinweis war der E-Mail zu entnehmen: „Bitte beachten Sie, dass aufgrund der Vielzahl von Anfragen E-Mails, die unter dieser E-Mail-Adresse eingehen, nicht gelesen und zur Kenntnis genommen werden können.“ Im Anschluss erfolgten Hinweise auf weitere von Google zur Verfügung gestellte Kontaktformulare, die vom Nutzer neu ausgefüllt werden sollten.

Das Landgericht Berlin ist der Ansicht, eine automatisch generierte E-Mail ohne Kontaktmöglichkeit zum Webseitenbetreiber entspreche nicht den Anforderungen der Impressumspflicht nach § 5 Teleme-

diengesetz (TMG). § 5 TMG fordert unter anderem die „Angabe der Adresse der elektronischen Post“ mit in das Impressum aufzunehmen und schreibt vor, eine schnelle elektronische Kontaktaufnahme muss möglich sein.

Das Gericht stellt dabei in seinem Urteil zwar klar, dass es nicht um eine Prüfpflicht dergestalt gehe, dass jede eingehende E-Mail von einem Mitarbeiter individuell geprüft und bearbeitet werden müsse. Aber es müsse sichergestellt werden, dass über die im Impressum genannte E-Mail-Adresse Kommunikation stattfinden könne. Der Erhalt von automatisierten E-Mails ist nicht das, was man sich gemeinhin unter unmittelbarer Kommunikation vorstellt, so das Landgericht.

Fazit: Zwar ist das Urteil noch nicht rechtskräftig. Dennoch sollten Sie darauf achten, dass Sie auch über die in Ihrem Impressum angegebene E-Mail-Adresse für Nutzer erreichbar sind. Das Landgericht Berlin hat die Informationspflichten als Marktverhaltensregeln eingestuft. Das bedeutet, wer sie nicht beachtet, verhält sich wettbewerbswidrig und läuft Gefahr, abgemahnt zu werden. ◀

Urlaubsanspruch

Arbeitgeber muss ihn von sich aus erfüllen

Bisher galt für den Arbeitgeber stets, dass er sich nicht um den Urlaub des Arbeitnehmers kümmern musste. Es war Sache des Arbeitnehmers, seinen Urlaubswunsch geltend zu machen. Der Arbeitgeber kann zwar auch einseitig den Urlaub festlegen, dazu bestand allerdings bisher keine Verpflichtung. Ein kürzlich ergangenes Urteil des Landesarbeitsgerichts Berlin-Brandenburg (LAG) regt zum Umdenken an:

Die Berliner Richter kommen zu dem Schluss, dass der Arbeitgeber verpflichtet ist, den gesetzlichen Urlaubsanspruch des Arbeitnehmers rechtzeitig von sich aus zu erfüllen. Darüber hinaus steht dem Arbeitnehmer ein Schadensersatz in Form eines Ersatzurlaubsanspruchs zu, sofern der Arbeitgeber dieser Verpflichtung nicht nachkommt und der Urlaub deshalb verfällt. Mit dem Ende des Arbeitsverhältnisses wandelt sich der Urlaubsanspruch wie üblich in einen Abgeltungsanspruch um. Im Ergebnis kommt es entgegen der Recht-

sprechung des Bundesarbeitsgerichts nun nicht mehr darauf an, ob der Arbeitnehmer um Urlaub gebeten hat. Damit hat das LAG die bisherige Rechtsprechung auf den Kopf gestellt!

Dieser Anspruch besteht lediglich dann nicht, wenn der Arbeitgeber an dem fehlenden Urlaub des Arbeitnehmers nicht schuld ist. Das wird eher selten der Fall sein. So hätte sich der Arbeitnehmer beispielsweise weigern müssen, den Urlaub anzutreten. Dem Gericht zufolge spreche das Europarecht für dieses Ergebnis. Die Arbeitszeitrichtlinie steht im Kontext der Arbeitsschutzrahmenrichtlinie und wird dem europäischen Arbeitsschutzrecht zugeordnet. Im Arbeitsschutzrecht gilt, dass der Arbeitgeber seinen Pflichten zum Gesundheitsschutz seiner Beschäftigten auch ohne vorherige Aufforderung nachkommen muss. Die Revision zum Bundesarbeitsgericht ist zugelassen worden. Der DEHOGA wird über den Verfahrensforgang informiert. ◀

Allergenkennzeichnung

Nach der Europäischen Lebensmittelinformationsverordnung müssen ab dem 13. Dezember 2014 auch lose Lebensmittel hinsichtlich allergener Zutaten und Stoffe gekennzeichnet werden.

Die EU-Länder können die Kennzeichnungspflicht durch nationale Verordnungen selbstständig regeln. Das in Deutschland zuständige Bundesernährungsministerium hat im Juli 2014 einen ersten Verordnungsentwurf vorgelegt. Der DEHOGA Bundesverband hat in seiner Stellungnahme deutlichen Nachbesserungsbedarf angemeldet. Das bedeutet, dass anders als in einigen Medien dargestellt, die Frage des „Wie“ der Allergenkennzeichnung immer noch nicht abschließend geklärt ist.

Unabhängig davon sollten sich Gastgewerbebetriebe schon heute auf die unausweichbar auf die Branche zukommenden neuen Kennzeichnungsregelungen einstellen:

- Sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter in Bezug auf Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sowie hinsichtlich der gesundheitlichen Risiken für Allergiker.
- Informieren Sie Ihre Mitarbeiter über die 14 Allergene mit Hilfe von Schulungen und der DEHOGA Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“. Jeder Mitarbeiter muss wissen, dass er niemals eine Auskunft geben darf, die unsicher ist.
- Identifizieren und kontrollieren Sie allergene Zutaten und Stoffe in Ihren Speisen.
- Bereiten Sie Betrieb und Küche auf den korrekten und sicheren Umgang mit allergenen Zutaten und Stoffen vor.
- Erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten über allergene Lebensmittel.

INFO-SERVICE

Die DEHOGA Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ finden Sie zum kostenfreien Download auf unseren Internetseiten unter www.dehoga-niedersachsen.de.

Bettensteuer

Die Kommunen Goslar, Schulenberg und Lüneburg erheben die Bettensteuer auf Übernachtungen in der Hotellerie.

Zwischenzeitlich hat das Oberverwaltungsgericht (OVG) Münster die Bettensteuersatzungen für die Städte Köln und Dortmund in Nordrhein-Westfalen für rechtswidrig erklärt. Das Bundesverwaltungsgericht hat die Revision gegen die Urteile des OVG Münster abgewiesen. Damit sind die Urteile rechtskräftig. Die Städte haben die eingezogene Bettensteuer zu erstatten. Das OVG Münster argumentiert, dass die belasteten Hoteliers die falschen Steuersubjekte gewesen seien. Die übernachtenden Gäste hätten belastet werden müssen. Nach der Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichts hat das Oberverwaltungsgericht Lüneburg, bei dem mit Unterstützung des DEHOGA Niedersachsen Normenkontrollverfahren gegen die Bettensteuersatzungen der Städte Lüneburg und Goslar anhängig gemacht worden sind, auf den 1. Dezember 2014 einen Termin zur Verhandlung gesetzt. Es darf darauf gehofft werden, dass das OVG Lüneburg genau denselben Rechtsstandpunkt vertritt wie das OVG Münster. ◀

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. 04183-989081

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

Die Ausgabe 1/2015 des DEHOGA Niedersachsen aktuell Magazin erscheint am 09. Januar 2015.

Mit Zukunft: Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt

Hotelfachschule als Schlüssel zum Erfolg im Gastronomie- und Hotelmanagement
Einschreibung zu Februar 2015 in Garmisch noch möglich



Vor der prächtigen Bergkulisse von Garmisch-Partenkirchen präsentieren sich die Absolventinnen und Absolventen des Studienjahrgangs 2013/14

An der Hotelfachschule Garmisch-Partenkirchen beginnt die Schlussphase für die Einschreibung in das Februarschuljahr 2015/16.

Unterrichtsbeginn ist am 23.02.2015.

Die zweijährige berufliche Fortbildung an der staatlich anerkannten privaten Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe (so der vollständige Name) ist ein ideales Sprungbrett für die Karriere im Berufsleben.

Zusätzlich macht die Hotelfachschule den Weg zum Studium an einer Hochschule frei.

Managementorientierte Fachdisziplinen befähigen nach erfolgreichem Abschluss zur Übernahme von Führungsaufgaben in allen Funktionsbereichen der Gastronomie und Hotellerie. Gleichzeitig sind sie soli-

de Basis für eine gastgewerbliche Existenzgründung.

In den zwei Studienjahren ist ein vielseitiges Unterrichtspensum zu bewältigen, die Erfolgsquote der Studierenden liegt dabei bei nahezu 100 Prozent! Verantwortlich hierfür ist vor allem der überschaubare Charakter der Privatschule, die Ihre Fortbildung persönlich nimmt. Kleine Gruppen, individuelle Betreuung und vor allem erfah-

rene, fachlich versierte Dozenten tragen zu Ihrem Erfolg bei.

Liste der Zugangsberufe erweitert

Neben den gastgewerblichen Berufen berechtigt seit 2014 auch der Berufsbildungsabschluss in einem der folgenden touristischen Berufe zum Besuch der Hotelfachschule Garmisch-Partenkirchen:

- Veranstaltungskaufrau/-mann
- Kauffrau/-mann für Tourismus und Freizeit
- Tourismuskaufräu/-mann
- Servicekaufräu/-mann für Luftverkehr
- Kauffrau/-mann für Verkehrsservice
- Fachangestellte/-r für Bäderbetriebe
- Assistent/-in für Hotel- und Tourismusmanagement.

Die Hotelfachschule Garmisch-Partenkirchen kann besuchen, wer einen Berufsbil-

Auch ohne Berufsbildungsabschluss ist der Besuch der Hotelfachschule Garmisch-Partenkirchen nach sieben Jahren einschlägiger beruflicher Praxis möglich. Ein Berufsschulabschluss ist aber notwendig. Interessenten schickt die Schule gerne Informationen oder berät persönlich, Ihr Anruf oder eine Anfrage per Fax oder Email genügen.

Tel (0 88 21) 71 0 88, Fax (0 88 21) 34 46
mail@hotelfachschule-garmisch.de
www.hotelfachschule-garmisch.de

dungsabschluss im Gastgewerbe oder im Tourismus (siehe Box) sowie mindestens ein Jahr einschlägige berufliche Praxis hat. Entsprechende Tätigkeiten bei der Bundeswehr wie etwa als Feldkoch, Kasinoordnung, Flugbegleiter oder Verpflegungssoldat sind anrechenbar.



Bereits im 1. Schulhalbjahr können die Studierenden die Qualifikation als Betrieblicher Ausbilder erwerben - ein wertvolles Vorteil im Wettbewerb um herausragende berufliche Positionen.

Weihnachten 2014



Für die bevorstehende Advents- und Weihnachtszeit stellt die Firma RÜD ein neues Programm vor, bei dem klassische Designs gekonnt mit verspielten Formen

kombiniert werden. Dabei setzt der renommierte Großhändler auf traditionelle Motive der Weihnachtszeit, die durch eine Verbindung mit weicher Ornamentik ein völlig neues Bild auf die festlich gedeckte Tafel zaubern.

Während der Vorweihnachtswochen, wie auch zum Fest selbst, zählen in der anspruchsvollen Gastronomie und der Hotellerie nicht allein Design und Optik des Gesamteindrucks, sondern auch Qualität und Haptik. Hier spielt die Tischdekor Kollektion „Weihnachten 2014“ mit einer breiten Palette hochwertiger Tissue- und Airlaid Qualitäten eine weitere Stärke aus.

Die Kollektion verfügt über eine stoffähnliche Haptik und gilt daher seit Jahren als professionelle Alternative zur herkömmlichen Tuchserviette: Moderate Anschaffungskosten, kein Reinigungsaufwand und individuelle Muster für jeden Anlass sind die wesentlichen Vorteile.

Schon ab kleinen Mengen gewährt die Firma RÜD attraktive Rabatte. Dadurch lohnt es sich finanziell für Sie, sich bereits heute mit der Tischdekoration für Weihnachten zu beschäftigen.

Fordern Sie gleich den großen Katalog „Weihnachten 2014“ an: info@rued.info, Tel: 07731 9249-60

www.gastroimmo24.de

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien

Hier finden Sie die Immobilienangebote aus den gastronomischen Fachzeitschriften Norddeutschlands



Komfort für die Gäste, Entlastung für Mitarbeiter

Vorzeigeobjekt für KraftCom: Hotel optimiert seinen Service mit 110 Tablet-PCs

Im Feldberger Hof im Schwarzwald steht den Gästen seit Kurzem in jedem der 110 Zimmer ein persönlicher Tablet-PC zur Verfügung. Damit haben die Gäste dank der übersichtlich gestalteten Oberfläche und der einfachen Bedienung der ASE-TABLET-Lösung einen komfortablen Zugriff auf tagesaktuelle Informationen rund um das Hotelangebot und die zahlreichen Freizeitmöglichkeiten in der näheren Umgebung.

Das Haus verfügt nicht nur über 110 Zimmer und Appartements, in denen bis zu 400 Gäste beherbergt werden können, sondern auch über Restaurants, eine Bar, einen attraktiven Bade- und Wellnessbereich sowie über eine Vielzahl an Indoor- und Outdoorspielplätzen.

„Wir überlassen nichts dem Zufall“, erklärt Thomas Banhardt im Interview und fährt fort: „Das bedeutet aber auch jede Menge Arbeit, vor allem in einem Familienhotel.“ Denn, im Gegensatz zu einem reinen Business-Hotel, bei dem die Gäste einfach nur übernachten, steht hier der Service im Vordergrund. „Wir bieten unseren Gästen beispielsweise eine an das Alter angepasste Kinderbetreuung ab dem Babyalter und die Hochschwarzwaldkarte, welche die kostenlose Nutzung von mehr als 70 tollen Freizeitangeboten in der Region ermöglicht“, erklärt Banhardt. Diese vielfältigen Zusatzangebote

sind allerdings oftmals erklärungsbedürftig. „Abhängig vom Wetter finden beispielsweise nicht alle Veranstaltungen und Angebote, die mit der Hochschwarzwaldkarte genutzt werden können, jeden Tag statt“, so der Inhaber.

Für die Mitarbeiter des Hotels war es in der Vergangenheit deshalb mit einem großen Aufwand verbunden, die Gäste über alle Angebote und Veranstaltungen tagesaktuell zu informieren. „Es gab und gibt zwar schwarze Bretter im Haus und auch ein Gästebuch auf dem Zimmer, dennoch hatten wir viele zeitaufwändige Nachfragen an der Rezeption und druckten jeden Tag unzählige Blätter aus, die wir in den Zimmern auslegten“, erklärt Banhardt. Um diesen Aufwand zu reduzieren und das Personal an der Rezeption zu entlasten, suchte der Inhaber deshalb nach einer technischen Alternative.

„Zunächst dachte ich an eine Informati-

onslösung über den Fernseher, doch dann entschieden wir uns für die Variante mit den Tablets. Diese sind nicht nur einfacher zu bedienen, sondern haben weitere handfeste Vorteile. So können unsere Gäste die mobilen Geräte beispielsweise auch als BabyCam nutzen. Hierbei werden zusätzlich zum Ton alle drei Sekunden Fotos gemacht und diese über W-LAN an das eigene Smartphone oder Tablet des jeweiligen Gastes übertragen“, erklärt Banhardt. Die Eltern können sich so am Abend sorglos an der Bar oder im Restaurant verwöhnen lassen und haben ihr Kind dennoch immer im Blick. Ein Smartphone, ein Tablet oder ein anderes internetfähiges Endgerät als Empfänger genügt. Durch die Eingabe eines individuellen Codes, den das Tablet bei Aufruf der BabyCam-Funktion generiert, ist das individuelle Pairing sichergestellt.

„Wir hatten ganz genaue Vorstellungen, was wir auf dem Tablet umsetzen wollten. Dafür gab es allerdings keine Lösung von der Stange“, erinnert sich Banhardt. Deshalb wandte er sich an die Spezialisten der Firma KraftCom, einen Produkt- und Lösungsanbieter für die Bereiche Unterhaltung, Information und Kommunikation im Hotel- und Gesundheitswesen, die sich bereits seit einigen Jahren um die W-LAN-Installation im Hotel kümmern. „Die softwareseitige Umsetzung war aber nur ein Teil der Aufgabe. Schließlich mussten ja auch die Tablets sowie die IT-Infrastruktur mit dem W-LAN und dem Server hier im Haus an die Anforderungen angepasst werden. Wir wollten dafür nicht mehrere Anbieter, sondern alles aus einer Hand“, so der Inhaber des Hotels. Und die Firma KraftCom bietet eben diesen Service.

Ingo Kraft, Geschäftsführer von KraftCom, erklärt einige Herausforderungen des Projekts: „Bereits die Auswahl der Tablets musste mit Bedacht erfolgen, denn nicht alle Geräte lassen sich so konfigurieren,



dass damit auch eine komplett abgesicherte Umgebung darstellbar ist. Das ist aber unabdingbar in einem solchen Haus. Außerdem sollte es ein relativ robustes Gerät sein, das einen integrierbaren Aufsteller hat. Nur damit lässt es sich nämlich so platzieren, dass es, wenn es als BabyCam benutzt wird, den richtigen Bildausschnitt zeigt.“ Die Wahl fiel letztendlich auf ein Lenovo Yoga Tablet 10. Außerdem können die Gäste ganz einfach mit

dem Hotelservice in Verbindung treten. „Wir mussten feststellen, dass viele Gäste eine gewisse Scheu haben, an die Rezeption zu gehen, wenn sie Wünsche haben und beispielsweise ein zusätzliches oder ein härteres Kissen benötigen. Über die Funktion ‚Wünsche & Mitteilungen‘ sind solche Standardanfragen bereits hinterlegt und können per Fingertipp ausgewählt werden. Natürlich können die Gäste aber auch ihre ganz individuellen Anforderungen und Wünsche eingeben. Dadurch reduziert sich die Hemmschwelle und wir wissen dann, was der Gast benötigt, um sich vollends wohl zu fühlen“, erklärt der Hotelinhaber. Genauso einfach ist es, beispielsweise bei einem Defekt, den technischen Service des Hotels zu beauftragen, wobei im System sogar zeitliche Vorgaben - „so schnell wie möglich“ oder „im Laufe des Tages“ - hinterlegt sind. „Selbst ein Geburtstagskuchen lässt sich ruck, zuck über das System bestellen“, betont der Hotelier.

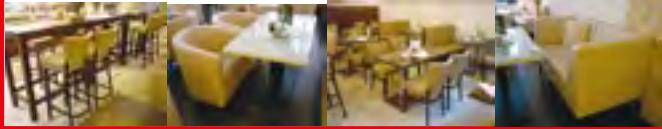
Über die Rechnungseinsicht ist es dem Gast außerdem stets möglich zu kontrollieren, was bisher an Kosten angefallen ist. „In einem Business-Hotel ist auch ein Check-Out direkt über das System umsetzbar. Der Gast kontrolliert den Rechnungsbetrag und bestätigt diesen, der dann auf der Kreditkarte belastet wird“, verdeutlicht Ingo Kraft eine zusätzliche Möglichkeit des Systems. Beim Auschecken kontrollieren die Mitarbeiter der Rezeption über eine speziell entwickelte digitale Übersicht, ob sich das zum Zimmer gehörige Gerät im W-LAN und an der Ladestation befindet“, erklärt Banhardt. So ist sichergestellt, dass die Geräte nicht gestohlen werden. KraftCom GmbH, Dorfstr. 17 / Unterostendorf, 86869 Oberostendorf, Tel 08344/92133-0 www.kraftcom.de



Zu verkaufen

1 Posten Gastrotische, mahagoni gebeizt, ca. 600 x 600 mm, 14 Stück, **1 Posten Gastrostühle** May, Lederbezug, beige, Holzuntergest., mahagoni gebeizt, 20 Stück, **1 Posten Barhocker**, May Lederbezug, beige, Holzuntergestell, mahagoni gebeizt, 8 Stück, **3 Stehtische**, Holzuntergest., mahagoni gebeizt, ca. 1.200 x 600 mm, **1 Posten Sessel** May, Kunstleder beige, unterschiedl. kombinierbar, unterschiedl. Ausführungen, ca. 31 Stück, **1 Posten Gastrotische**, mit Glasauflage, ca. 1.200 x 700 mm, 6 Stück, **2 Gastrotische**, mit Glasauflage, Holzuntergest., ca. 600 x 600 mm. Weitere div. Gastrogeräte auf Anfrage.

Inventar ist wie neu ca. 10 Monate in Betrieb gewesen. Hersteller der Möbel/Firma May. Preis € 22.500 + MwSt. VB. Standort 21244 Buchholz i.d. Nordheide, Tel. 04108-4161882



Auf Grund von Sortimentswechsel verkaufen wir:

- weiße Tischwäsche in verschiedenen Größen · weiße Bademäntel
- weiße und hochwertige champagnerfarbene Bettwäsche
- weiße Frotteewäsche (Duschtücher, Handtücher, Waschlappen)

Radisson Blu Hotel · Halle-Merseburg · 06217 Merseburg · Tel. 0178 4520009

Luftkurort Bruchhausen-Vilsen

Traditionelle Gastwirtschaft "Zum Treppchen" aus Altersgründen zu verkaufen, Gastwirtschaft im EG, zwei Wohneinheiten im OG, Grundstück 450 m², EUR 98.000,- VHB. Volksbank eG, Sulingen, Tel.: 04271/89 8161

Hotel in Langelsheim OT

Wohn- und Nutzfl. 1.845 m², Grdst. 2.583 m², 30 Doppel- & 4 Einzelzimmer, 210 Sitzplätze, BJ 1900, 735 T € , prov.-frei. IBFeldt 0511-8765060, www.IBFeldt.de

Restaurant/Café mit Garten, auf der Insel Wangerooge zu verpachten.
Sitzplätze: innen 50, außen 30.
Tel. 0170/8505650

Schnitzelmaster

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



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

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

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

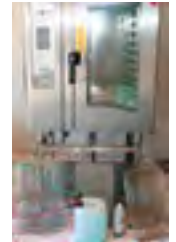
Vakuumbbeutel !!!

www.pelle-spelle.de

Telefon 0 59 77 / 92 81 80

Wir bieten hier ein nur wenige mal genutzten Kombidämpfer an mit diversem Zubehör. Infos zum Artikel: Convotherm OEB 10.10, FD301853000A00, Nr. FD3HD9736, 10er Einschub, Touchscreen, USB Anschluss. Einige Programme schon eingegeben. Diverses Zubehör: Einige Roste, Bleche, Fritierkörbe, Reinigungsmittel. Preis VHB 5.500 €. Gerne können Sie sich diesen auch bei uns direkt vor Ort anschauen.

Ferienpark am Bernsteinsee GmbH & Co. KG, Dorfstr. 11, 26215 Wiefelstede, Tel. 04458/91663



HH-Harsefeld

Borkum

Borkum



TOP-Rendite für Investoren - Beste Lage für qualifizierte Betreiber

Immobilien Brahms, 0491/9250717, www.immo-nordsee.com

TOP-Angebot in Merseburg

In der Stadt der Zaubersprüche in Merseburg wunderschöne Gaststätte 100 m², ab sofort zu vermieten. Nähere Auskünfte: Tel. 0163/3701501

Löneburger Heide - Landgasthaus

Erfolgreich geführtes Haus mit Restaurant, 10 Gästezimmern, herrlichem Außenbereich Saal und Privatanzug.
Info@vbe-immobilien.de oder 0561/971636730

Pächter/Käufer für Gastronomie-Objekte in Niedersachsen u. Ostwestfalen-Lippe gesucht

Kontakt über ARS-GastroService (05777) 9617789 od. (0170) 7558184, email: ars-gastroservice@t-online.de

Hotel- und Gaststättenbetrieb in Bad Iburg mit sehr großem Grundstück!



Das landschaftlich schön gelegene Gebäude mit rund 500 m² Gewerbefläche beherbergt nicht nur ein Restaurant, sondern auch rund 30 Betten. Darüber hinaus verfügt diese Immobilie über ein 14.958 m² Eigentumsgrundstück mit parkähnlicher Anlage, See und Biergarten. Eine Touristenbahn hat

hier eine eigene Haltestelle. Energieausweis in Bearbeitung. Käuferprovision 5,95 % inkl. MwSt. vom KP. VHB 820.000,- €.

Weitere Informationen unter www.iec-immobilien.de



Immobilien & Energiecenter, Dipl.-Ing. Astrid Bäcker, Lotter Straße 33, 49078 Osnabrück, Tel: 0541 800 89 410

Hotel mit Restaurant in Stolberg-Südharz zu verpachten / zu verkaufen.
Großzügiges Platzangebot und ansprechendes Ambiente



50 Betten, Saal (40 Plätze), Veranda / Wintergarten (25 Plätze), Terrasse vor dem Haus (ca. 40 Plätze), gemütlicher Lounge-Bereich, Laufender Betrieb, aufgrund der Hotelbelegung kalkulierbare Gäste- und Umsatzzahlen.
Tel. 0176/23321939

Clubrestaurant/Gaststätte

Für unser öffentliches, brauereifreies Restaurant -Freibad- in Hannover-Herrenhausen, suchen wir ab 2015 ein fachlich versiertes und motiviertes Pächter- bzw. Betreiberpaar. Das Restaurant incl. Küche ist komplett eingerichtet. (sehr günstige Pacht bzw. Nebenkosten). Gastraum 40, Saal 100, Clubraum 25, Terrasse 60 Plätze, Kioskbetrieb, großer Parkplatz. Eine 95 m² große Wohnung gehört zum Objekt.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung unter rsvbad@arcor.de oder **Zuschriften RSV Hannover, Schwimmbad Leinhausen, Elbestr. 39, 30419 Hannover**

Freistehendes City-Neubau-Gastroobjekt

Bahnstraße Zwickau

Ausgezeichnetes Design mit Vollausstattung 2000 € pro Monat
 ALI / keine AöSt / keine Provision / freibleb 2015
☎ 0375 30341370

Beliebtes Feinschmecker-Restaurant in idyllischer Lage im Landkreis von Celle zu verkaufen

Das inhabergeführte Speiserestaurant, einst aus einem Bauernhof umgebaut, befindet sich ca. 10 km östlich von Celle. 1980 wurde das Restaurant von den jetzigen Besitzern erworben. Die Räumlichkeiten sind im rustikalen/modernen Charakter eingerichtet. Das Objekt verfügt neben einer geräumigen Küche über 60 Restaurantplätze, 60 Plätze in einem Bankettraum und ca. 30 Plätze in einem romantischen Garten. Parkplätze sind ausreichend vorhanden. Die Gasträume sind in gepflegtem Zustand, die Geräte wurden/werden regelmäßig gewartet. Der Betrieb ist sehr beliebt für Feiern aller Art. Das Restaurant verfügt über Ausbaureserven (z. B. für ein kleines Hotel) und bietet bei Bedarf Erweiterungsmöglichkeiten auf den angrenzenden Grundstücken. **Bitte melden Sie sich bei meinem Steuerberater unter Tel. 05141/99298897 (kein Makler!).**

Erfolgreich geführtes Landgasthaus, nördlich von Braunschweig, aus Altersgründen zu verkaufen oder zu verpachten.

Gemütliche Gaststube für 30 Personen, Restaurant für 80 Pers. Und Saal für 200 Pers. Unser Schwerpunkt: Familienfeiern aller Art und Spezialitätenwochen mit saisonalen, heimischen Gerichten. Außerdem Biergarten, Terrasse und Parkplätze am Haus. Betreiberwohnung (100 m²) 4 Zimmer, Küche, Bad.
Interessenten melden sich bitte unter 0171-4941772

Hotel-Verpachtung Bremen-Nord

Hotel garni in Hauptgeschäftsstraße, 53 Betten, Lift, Parkplatz, Garagen

Angebote unter Chiffre-Nr. E 648
 Fachzeitungen Teegen GmbH, Postfach 1221, 23782 Bad Segeberg oder Telefon 05 11/46 51 75

Hotel-Restaurant – Die Gelegenheit

In Mittelbürgergemeinde im Harz, Nähe Zill-Mosel-Flugplatz, Hotel-Kastellan, zentrales Lage, sehr guter Zustand, sehr gepflegt, hohe Kundenzufriedenheit, best. und ca. 2 Wohnungen, ges. 80 m², 4 BZ., 12 Plz., siml. DNF WC, 7 Restauranttische insgesamt 80 Plätze, Biergarten, 3 Plätze, Garage und Nebengelände, Grundstück 450 m², Inzinsfrei, Kaufpreis 330.000 € (einst. Hand wert gem. Inventar, Fr. erg. ausweis in Kaufverbr.)
 Unternehmens-Immobilien, Straßburger Allee, 99, 45481 Mühlheim-Ruhr
 Telefon 0208 489580

Gastronomie im Zentrum von Bückeburg



Restaurant + Bistro + Club

Bj. 1990, Ges.-Fl. 677 m², Grdst. 360 m², 7 Räume, Vollkeller, Küchen-/Restauranteinrichtung, Objekt liegt an einer gut befahrenen Zufahrtstraße.
 KP 299.000,- zzgl. Käuferprov. 3,57 %



Restaurant mit Eigentümerwohnung

Bj. 1700, Ges.-Fl. 370 m², Grdst. 526 m², Biergarten, ca. 100 Sitzplätzen, Küchen-/Restauranteinrichtung, am Rand einer Fußgängerzone / Nähe zum Schloss.
 KP 199.000,- zzgl. Käuferprov. 3,57 %

Kliwer Immobilien GmbH, Bückeburg, Lange Str. 1a, Tel. 05722/8907030

Inventar eines Bar-Restaurantbetriebes in zentraler Lage der Keller Altstadt zu verkaufen

Das Lokal mit besonderem Ambiente ist seit Jahren eine feste Institution bei Jung und Alt in der gewachsenen Stammkundschaft. Der Mietvertrag kann übernommen werden.
KP 50.000,00 €.

Insolvenzverwalter H.-P. Valentiner, Tel. 05141/28011

Gaststätte in 27446 Deinstedt (Kreis Rotenburg) günstig zu verkaufen

Gesamtfläche 740 m². Eine andere Nutzung wäre auch möglich.
Weitere Infos: Telefon 04284/611

Hotel und Restaurant im Osthaz,

Nähe Burg Falkenstein, Biergarten u.v.m., idyll. Lage, Energiebedarfsausweis F 192 kWh - Öl -1940, KP 295.000,- € + Prov.
Borchert IVD-Makler, Tel. 03904-71691

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

 www.kahcomi.de
 Tel. 08544-92135-97

Bei Zwangsversteigerungen
 Experten für die NEB-Gewinnbestimmung
 möglich, dazu eine Mediation und
 Hofmarken. Ihre Interessenten
 in VZ-Gewinnbestimmung, Pläne
 Lage, Nutzen, Energie, Grundbesitz
 Anpart GmbH, www.anpart.de
☎ 02102-711711

Beste Autohof-Kette Deutschlands
 sucht für neue Standorte

PÄCHTER

www.24-autohof.de

24
 BESTE AUTOHOF-KETTE
 2007-2014

Frisch renoviertes Hotel/ Restaurant
im Zentrum von Mayen/ Eifel
 16 Zimmer, ca. 63 Innen- und 46 Außensitzplätze mit sehr guter Ausstattung
 Terrasse und helle/ Winterwahrung nachts ohne Winter. Auch Verkauf möglich.
Kontakt: T. 0175 7252875

mielen statt kaufen
eventmöbel24.de

!! Restaurant mit gr. Saal / B65 / Fremdenzimmer / 18 km bis Hannover !!



30890 Barsinghausen. Restaurant ca. 120 m² zzgl. kl. Saal ca. 70 m², gr. Saal ca. 245 m², Grundstücksgröße ca. 1700 m², 6 Doppel-, 2 Einzelzimmer, Energiepass ist in Erstellung. Kaufpreis auf Anfrage.

Weitere Infos unter:
Tel. 05105/63762 oder
www.deister-immobilien.de

„Syker Bierkneipe“:
SYKE-ALTEINGESESSENE BIERKNEIPE ZU VERPACHTEN
 Traditionelle Bierkneipe, 2 Gasträume, ca. 70 Sitzplätze, in zentraler Lage aus Altersgründen zu verpachten. Zwei je ca. 100 m² DG-Wohnungen im Haus vorhanden, vielseitige Nutzung möglich. **Tel.: 0172 4270936**

LANDGASTHOF
Nähe Lutherstadt Wittenberg an der Elbe
 mit gemütlicher Gaststube, großem Saal, Eiscafé, Biergarten und mit zwei schönen Wohnungen direkt vom Eigentümer zu verkaufen/zu vermieten.
Weitere Infos: Tel. 0163/3701501

Bestens eingeführtes Gutshotel Galerie-Riesling in Tritenheim Mosel
 steht zum 1. März 2015 einen neuen Betreiber oder Käufer. Sie haben traumhafte Lage, schöne gute Weine und Spaum? Geben und Sie für was der richtige Partner in Zusammenarbeit mit unserem Weinprodukt betriebe auch die Option separat das Hotel (als Hotel/Garni) oder Restaurant (als Vinothek, Weinbar, Weincoff etc.) zu betreiben.
 Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
 Telefon 0260 93958324 / info@galerie-riesling.de

Restaurant-Bistro-Café mit großer Terrasse auf der Insel Wangerooge zu verkaufen.
 Das Objekt liegt in der belebten Fußgängerzone. Sitzplätze innen 90, außen 60.
Tel. 0177-7489087, Email: karsten.folkerts@t-online.de

ESV-BREMEN-SEBALDSBRÜCK
 Restaurant sucht einen neuen Betreiber (provisionsfrei) Clubraum mit 30 Plätzen - Restaurant mit 40 Plätzen, geeignet für Festlichkeiten jeglicher Art für 80 Personen, Kegelbahn (3 Doppelbahnen, keine Kabinen), Parkplätze vorhanden.
 Bei Interesse und für weitere Informationen:
Tel.: 0421 / 41 73 383, Mobil: 0171 / 51 32 319
Homepage: www.esvsebaldsbrueck.de

3 * * * DEHOGA-klassifiziertes Hotel Garni, Wellness Schwimmbad, Sauna, Schmuckstück zu verkaufen
 Toplage in beliebtem Urlaubs- u. Kurort, nahe Nordsee, sehr gut laufender Betrieb, 20 Zi. v. EZ - Juniorsuite, Entwicklungspotenzial, moderne Einrichtung kein Investitionsstau, in engagierte jüngere Hände abzugeben. Exposé u. KP. auf Anfrage.
Tel. 04403/93160 oder
per E-Mail: info.hotel-broering.de@ewetel.net

Gaststätte mit Saal und Wohnung Bad Munder am Deister
 Nutzfläche ca. 550 m², Grundstück 893 m², gute Verkehrslage, das Hauptgebäude in Fachwerkkonstruktion mit Satteldach.
 Kaufpreis nur € 120.000 zzgl. 5,95 % Käuferprovision
IVG Industrie-Verwertungs-GmbH & Co. KG
Tel. 05223 6532025, email: e.hauptmeier@ivg-kuepers.de

Geldanlage und Freude am Arbeiten...
WUNDERSCHÖNES FERIENHOTEL IN HEERLICHER ALLEINLAGE IM HUNSRÜCK.
 Wir haben 20.000 m² Park, Wald und Wiese, Busparkplatz, 3 sehr schöne Restaurants, 3 100 Plätze und 2 x 3 60 Plätze, 15 Trennzimmer, 1 kleine Bar, große Küche mit Backraum, kann alles erweitert werden. Aber was erzählt ich, schauen Sie es sich an und verlieben Sie sich in unser Haus. Mit allem Inventar, drei große Privatwohnungen, ca. 180 m² und 2 x 110 m² usw.
 Es ist 50 Jahre im Familienbesitz. **Telefon 06761 2284**

Waldgaststätte, 120 Pl., Minigolfanlage
 bekanntes Celler Ausflugslokal, 4 Gasträume 120 Plätze, Biergarten 100 Plätze, Eventgarten mit Bühne, komplette Gastronomieausstattung (Küche, Bestuhlung), 300 m² Gastraumfläche, 5000 m² Grundstück, 2 Zimmer Wohnung im Objekt. **-Zu verpachten- Tel.: 0163-4826049, kf@dif190.de**

Gastronomieobjekt im Südkr. CUX Gem. Beverstedt,
 renoviert u. erweitert, über 5000 m² gr. Grundst., 40 bef. Parkplätze, Biergarten u. überd. Freisitz. ca. 450 m² Gewe. Nutzfl. (Gaststube, 2 Clubr., gr. Küche, Nebenräume, Raucherr. u. neuw. Toiletten), 2 DG. Wohnungen je 100 m², gr. Saal 259 m², Energie Ausw. vorh. Eine Vollexistenz im Betrieb für alle Festlichkeiten u. Tagungen, geeignet für 2 Generationen, sofort o. später. 345.000 € VS zuzügl. Inventar VS. **Tel. 04748/931003**

Aerzen/Hamel im Weserbergland – Kaufen
Viele Einnahmequellen in der Kernstadt/verkehrsberuhigte Zone
 Hotel (8 Zimmer), Gastronomie, Saal /120 m², Betreiberwohnung 80 m² und kleines Ladengeschäft (45 m²), 4 Garagen, 12 Stellplätze. Sehr gute Hotelbelegung durch Industrie und Touristen, exzellente Bewertungen im Internet. Komplettsanierung 1992, neue Gasheizung 2012, keine Brauereibindung.
Postbank Immobilien – Hameln – Tel. 05151/93666

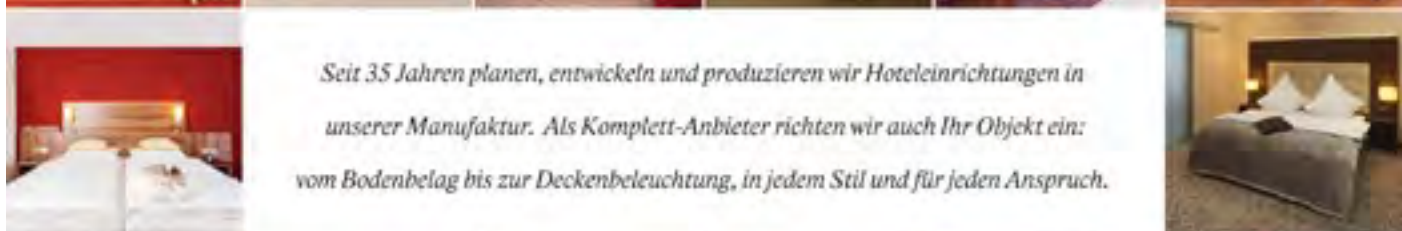
Ländliches Anwesen mit Pension und Restaurant
 vollausgestattetes gut geführtes Restaurant am Südrand der Lüneburger Heide mit anspruchsvollem Gästeraum (ca. 60 m²), Terrassen, 15 voll möbl. Pensionswohnungen, Wellnessbereich mit Schwimmbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum u. v. m. 800 m² Fl. ca. 4.900 m² Grund. Energiekosten ab 10000 € p. 700.000,- Euro (ca. 10% Kalkulation ab 1000).
Amon-Immobilien
Amon-Immobilien, Finkenweg 8, 29356 Hankensbüttel. Tel.: 06832/970711.
E-Mail: amonimmobilien@t-online.de. Internet: www.amon-immobilien.de

Gastronomie-Objekt (Pacht od. Kauf) für Interessenten gesucht.
 Kontakt über ARS-GastroService (05777) 9617789 od. (0170) 7558184, email: ars-gastroservice@t-online.de



Innovative Ideen.

HOTELEINRICHTUNGEN NACH MASS.



Seit 35 Jahren planen, entwickeln und produzieren wir Hoteleinrichtungen in unserer Manufaktur. Als Komplett-Anbieter richten wir auch Ihr Objekt ein: vom Bodenbelag bis zur Deckenbeleuchtung, in jedem Stil und für jeden Anspruch.



**ULMRICH**
HOTELEINRICHTUNGEN

07932 6068-0 • www.ulmrich-hoteleinrichtungen.de
Showroom Süd • Austraße 5 • 97996 Niederstetten
Showroom Nord • Große Straße 47 • 27356 Rotenburg W.
Telefon 04261 9633722

Veranstaltungen und Seminare

Terminübersicht

DEHOGA Akademie

24.11.2014	Mit Sprache begeistern: Kunden-Mailings und mehr Seminarhotel Luisenhof, Schneverdingen
24./25.11.2014	Kompaktwissen FiBu-Management Mercure Hotel Walsrode
01.12.2014	Speisekartengestaltung mit Erfolgsgarantie , Altera Hotel, Oldenburg
02.02.2015	Anrichtetechniken und Ideen für den perfekten Teller Mercure Hotel Walsrode

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

ServiceQualität Niedersachsen

Qualitäts-Coach, Stufe 1	01./02.12.2014, Hannover
Qualitäts-Trainer, Stufe 2	19./20.03.2015, Visselhövede 06./07.10.2015, Varel-Dangast

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

DEHOGA Termine 2015

23./24.04.2015	Niedersächsische Jugendmeisterschaften Göttingen
08.-10.11.2015	Landesverbandstag Cuxhaven

Junger DEHOGA 2015

25./26.01.2015	Wellness-Trip nach Essel Kollegentreff für die ganze Gastrofamilie im 4-Sterne-S-Hotel Heide-Kröpcke in der Lüneburger Heide. Entspannung und Kennenlernen von Kollegen stehen im Vordergrund. Auch Familien sind erwünscht!
22.-24.06.2015	Junger DEHOGA goes Rhein- und Weinkultur
27.09.2015	Herbsttagung in Rinteln mit Whiskeytasting

Weitere Informationen (siehe Seite 13):
www.junger-dehoga.de

DEHOGA Bezirks- und Kreisverbände

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

4.12.2014, 10-13 Uhr	Informationsveranstaltung Mindestlohn (s. Seite 12) Garbsen Teilnahme kostenfrei
----------------------	---

BEZIRKSVERBAND HILDESHEIM

13.11.2014, 10-13 Uhr	Informationsveranstaltung Mindestlohn (s. Seite 12) Hildesheim Teilnahme kostenfrei
-----------------------	--

17.11.2014	Kalkulationsseminar Hildesheim
------------	--

19.01.2015	Kalkulationsseminar Göttingen
------------	---

BEZIRKSVERBAND STADE

18.11.2014	Delegiertenversammlung im Kreisverband Wesermünde
------------	---

19.01.2015	Seminar „Von der Personalfindung bis zum Arbeitsvertrag“ Weitere Infos und Anmeldung in der Geschäftsstelle
------------	---

20.01.2015	Seminar „Störungen des Arbeitsverhältnisses und seine Beendigung“ Weitere Infos und Anmeldung in der Geschäftsstelle
------------	--

KREISVERBAND BERSENBRÜCK

17.11.2014	Wirteball (siehe Seite 44) Gaststätte Klaus, Kettenkamp
------------	---

KREISVERBAND BRAUNSCHWEIG-WOLFENBÜTTEL

12.01.2015, 11 Uhr	Neujahrsempfang 2015 des DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel e.V. Altstadtrathaus, Braunschweig
--------------------	--

KREISVERBAND HEIDEKREIS

25.11.2014	Herbsttagung mit anschließender Weihnachtsfeier Restaurant Zur Waldschänke, Soltau
------------	--

KREISVERBAND WOLFSBURG-HELMSTEDT

13.01.2015, 10.30 Uhr	Neujahrsempfang des DEHOGA Kreisverband Region Wolfsburg-Helmstedt Kunstmuseum, Wolfsburg
-----------------------	---