

SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



Alleiniges offizielles Organ
des DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.



Landesverbandstag 23. und 24. April in Heiligenhafen



125 Jahre Gaststätte Hans Heitmann



IHRE MESSE IN NEUMÜNSTER

27. FEBRUAR – 01. MÄRZ

inspiration

präsentiert von CHEFS***CULINAR**

Highlights

Bella Italia!

Italien ist immer eine (kulnarische) Reise wert: Tauchen Sie mit uns ein in die mediterrane Vielfalt, die neusten Trends und das Dolce Vita!



High Taste in Perfektion

Entdecken und probieren Sie HI TASTE, unser einzigartiges Konzept für High Convenience!



Vielseitiges Wissen

Profitieren Sie vom geballten Wissen der Branche: Melden Sie sich für unsere kostenlosen Seminare und Workshops an und bringen Sie Ihr Können auf das nächste Level!



Stars am Herd

Freuen Sie sich auf inspirierende Kochshows der Extraklasse!

Faszinierender Genuss

Probieren Sie die vielen Produktneuheiten unserer Lieferanten!

JETZT KOSTENLOS ANMELDEN
WWW.CHEFSINSPIRATION.DE



23. und 24. April 2023 Landesverbandstag in Heiligenhafen

**Jung – Dynamisch – flockig – modern
(mal ganz anders)**

Sonntag 23.4.2023 ab 19 Uhr

Treffen mit Kollegen/innen aus dem Lande bei Musik und BBQ
Wo: Bretterbude Heiligenhafen

Montag 24.4.2023 ab 11.00 Uhr machen sich die Delegierten aus den einzelnen Kreisverbänden an die Arbeit, denn dann startet die offizielle Delegiertenversammlung.

Danach **gegen 15.30 Uhr** wollen wir gleich für alle die Lust und Laune haben in einen Workshop / Informationsaustausch übergehen und es werden junge Start Ups und ein Service-Roboter vorgestellt. Diesen Workshop mit spannenden Themen sollte wirklich keiner verpassen! Dauer ca. 90 Minuten!

Nach einer kleinen Auffrischung in den Hotelzimmern startet dann **ab 19 Uhr der Partyabend** im Beach Hotel mit einem Food-Market, leckeren Drinks und cooler Mucke. Nette Kollegen/innen und lustige Gespräche, Tanzen, Party, Stimmung!!!

Dienstag nach dem leckeren Frühstück kann jeder wieder mit viel Wissen und neuem Schwung in die eigenen Betriebe zurück!

Ziel ist es, die jungen Nachwuchskräfte aus den Betrieben zu gewinnen, deshalb wollen wir den Landesverbandstag mal etwas anders durchführen, wir hoffen alle sind zahlreich am Start.

Wir freuen uns auf Euch

Das Orga-Team Lutz, Matze, Karsten, Andreas, Matthias, Chrissi und der gesamte DEHOGA Kreisverband Ostholstein

Weitere Informationen und Anmeldung in der März Ausgabe

Internorga

Vom 10. bis 14. März 2023

Nach einem gelungenen Re-Start in diesem Jahr findet die INTERNORGA 2023 wieder zum gewohnten Termin im März statt.

Siehe Seite 18 - 21



**INTER
NORGA**

**SAVE
THE DATE!
10. - 14.03.
2023**

Die Zukunft
wird das, was
wir gemeinsam
daraus machen.

#allezusammen

INTERNORGA.com



REMONDIS®
IM AUFTRAG DER ZUKUNFT

Für Gaststätten. Für Hotels.
Schnell, preiswert, zuverlässig.

- Fettabscheiderreinigung
- Speiseresteentsorgung
- Entsorgung von Gewerbeabfällen uvm.

Rufen Sie uns an unter 0431 69 04 -0
REMONDIS GmbH & Co. KG // Am Ihlberg 10 // 24109 Melsdorf
Fax 0431 6904-105 // E-Mail service.nord@remondis.de



Möbel
JESSEN hotelConcept

**Ihr Spezialist für Gastronomie-
und Hotel-Einrichtungen**

Möbel Jessen • Breklum • An der B 5
Husumer Straße 28 b • 25821 Breklum
Tel. 0 46 71 - 91 50 0 • Fax 0 46 71 - 91 50 49
www.jessen-norma.de





Antrag und Infos per E-Mail an: info@dehoga-teamcard.de

Die DEHOGA Team Card

Benefit für Ihre Mitarbeiter



Die Spielregeln

- Betrieb bestellt die Karte online und verschenkt diese an Mitarbeiter
- Mitarbeiter und eine Begleitperson erhalten 25% Rabatt auf Logis für max. 2 Nächte in den teilnehmenden Hotels
- Mitarbeiter und eine Begleitperson erhalten 25% Rabatt in den teilnehmenden Restaurants
- Nur 1x pro Hotel bzw. Restaurant einlösbar
- Karte ist personengebunden
- Nicht an Feiertagen und nur nach Verfügbarkeit einlösbar
- Laufzeit der Karte: 1 Jahr ab Kauf
- Rabatt gilt nur bei Direktbuchung und -reservierung



Vorteile für DEHOGA & Betriebe

- Langfristige Mitarbeiter-Bindung
- Erhöhung der Markenbekanntheit „DEHOGA-SH“
- Keine Sozialabgaben auf geschenkte Karte (Steuerfreie Sachzuwendung)
- Einfache Karten-Prüfung über QR-Scanner und PC
- Karten können bei Verlust gesperrt / ersetzt werden
- Zeit-Guthaben kann bei Ausscheiden eines MA auf andere Karte übertragen werden
- Übersichts-Website mit teilnehmenden Betrieben & Einlösebedingungen
- Refinanzierung der Betriebskosten durch Karten-Verkauf
- Überschuss aus Kartenverkauf für Mitarbeiter-Events des DEHOGA





Vorteile für Mitarbeiter

- 25% Rabatt bei allen teilnehmenden Hotels in Schleswig-Holstein
- 25% Rabatt bei allen teilnehmenden Restaurants in Schleswig-Holstein
- Rabatt gilt auch für eine Begleitperson
- Steuerfreie Sachzuwendung



Bestellung im Onlineshop



- Betrieb bestellt die Karten im Onlineshop
- Versand innerhalb von 24 Stunden
- Zahlung per
 - SEPA-Lastschrift
 - PayPal
 - Kreditkarte
 - Sofortüberweisung
 - Giropay

Antrag und Infos per E-Mail an: info@dehoga-teamcard.de



Kosten für den Betrieb

- 39€ pro Karte
- 79€ pro Barcode-Scanner (optional)



Aktuelle DEHOGA-Umfrage

Trotz großer Herausforderungen wächst die Zuversicht

Die Stimmung im Gastgewerbe zu Beginn des neuen Jahres ist durchwachsen. Das geht aus einer Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverbandes) hervor, die der Verband veröffentlichte. Danach sind 12,5 Prozent der Betriebe optimistisch in das neue Jahr gestartet. 29,6 Prozent zeigen sich zuversichtlich. 37,9 Prozent beurteilen ihre aktuelle Geschäftsentwicklung verhalten. Demgegenüber stehen 20 Prozent der Unternehmer, die eher negativ bis pessimistisch gestimmt sind. Grund für die getrübbten Aussichten sind die gewaltigen Herausforderungen für die

Branche. „Neben den Nachwirkungen der Corona-Krise machen dem Gastgewerbe die hohen Kosten zu schaffen“, erklärt DEHOGA-Präsident Guido Zölllick. „Nach den Corona-Jahren mit historischen Umsatzverlusten steht die Branche weiter unter Druck. Zugleich nähern sich immer mehr Betriebe den Vorkrisenumständen an. Die Nachfrage ist seit Mai 2022 kontinuierlich gewachsen. Die Umsatzverluste werden geringer. Die große Aufgabe für die Gastronomen und Hoteliers ist es jetzt, die Kosten in den Griff zu kriegen.“ Entscheidend sei dabei, dass die Gas- und Strompreisbremsen die dringend benötigte Entlastungswirkung bei allen Unterneh-

men entfaltet und die Inflation eingedämmt werde.

Insbesondere die hohen Energiepreise belasten die Betriebe. Für 85,8 Prozent sind die steigenden Kosten für Strom, Gas und Wärme das größte Problem, so die Umfrageergebnisse. Aufgrund der hohen Energiekosten fürchten gar 41,1 Prozent der Unternehmer um die Existenz ihres Betriebes. Neben der Kostenexplosion bei den Energiepreisen leiden die Betriebe unter den stark steigenden Lebensmittel- und Personalkosten (74,9% bzw. 62,3%). Die Preissteigerungen bei Lebensmitteln betragen im Dezember 2022 durchschnittlich 26,0 Prozent gegenüber Dezember 2021 und bei Getränken 17,6 Prozent. Die Kosten für Personal lagen im Dezember 20,0 Prozent über den Vorjahreswerten.

Mut macht indes die wachsende Nachfrage. So lief das Weihnachts- und Silvestergeschäft für viele Betriebe besser als erwartet. Jeder zweite Gastronom und Hotelier (50,1%) beurteilt sein Geschäft zum Jahresende mit „gut bis sehr gut“, 33,9 Prozent bewerten den Verlauf mit



GEVA4 Gastro
Abrechnung. Logistik. Services. Sortimente.

Wir reden nicht von Partnerschaft – wir praktizieren sie!

Ihre Partner der Gastronomie in Schleswig-Holstein:



**BEHN
GETRÄNKE**
Familienunternehmen seit 1892

Marienthaler Str. 21-25 • 24340 Eckernförde
Tel.: 04351/4793 • Fax: 04351/479499
Lilienthalstr. 45 • 24941 Flensburg
Tel.: 04 61 / 57 02 00 • Fax: 04 61 / 57 02 020
www.behn.de



splendid
DRINKS
Grömitz

Körnickerfeld 2
23743 Grömitz
Tel.: 0 45 62 / 22 01-0 • Fax 0 45 62 / 22 01-20
info@esling.de • www.esling.de



JOHANN
KIRCHHOFF
& SOEHNE
Gründete 1812

Fahrenberg 38-46
22885 Barsbüttel
Tel.: 0 40 / 670 790 0 • Fax 0 40 / 670 790 30
www.kirchhoff-soehne.de




FOHSACK
FOHSACK GETRÄNKE GmbH

Moorkampsweg 13/15
25474 Ellerbek
Tel.: 0 41 41 / 38 55 0 • Fax 0 41 41 / 38 55 99
www.fohsack.de

Die GEVA Gastro ist Marktführer in der Belieferung und Abrechnung der Systemgastronomie, der Hotellerie sowie der Caterer und bündelt für ihre Kunden das Know-how der besten Getränkefachgroßhändler Deutschlands! Die Partner der GEVA bieten ein umfassendes Sortiment regionaler, nationaler sowie internationaler Getränke und zeichnen sich durch überdurchschnittliche Service- und Lösungsorientierung aus. Sie stehen Ihnen auch zur Seite, wenn Sie einen Interessenten für eine Gaststätte suchen, Hilfe bei der Neueinrichtung oder aber in Finanzierungsfragen benötigen.

GEVA4Gastro - Getränkelogistik weitergedacht!
www.geva.com

VECTRON



100% FINANZKONFORM

MOBILE LÖSUNG PAYMENT LEASING

RKZ

NORD GMBH
KASSENSYSTEME

04393 99220
RKZ.DE

SEIT ÜBER 40 JAHREN FÜR SIE DA

„befriedigend“ und 16,0 Prozent mit „schlecht“. Immerhin jeder Fünfte (19,5%) berichtet von einem besseren Verlauf des Weihnachts- und Silvestergeschäfts als im Vorkrisenjahr 2019.

Wie die vorliegenden Ergebnisse der DEHOGA-Umfrage weiter zeigen, hat sich die Höhe der Umsatzverluste in den zurückliegenden Monaten deutlich reduziert. Nach Einbußen im hohen zweistelligen Bereich im ersten Quartal 2022 melden die Betriebe für Dezember einen Umsatzrückgang von nominal 4,7 Prozent gegenüber 2019. Bezogen auf das Gesamtjahr liegen die nicht preisbereinigten Umsätze im Gastgewerbe 4,5 Prozent unter dem Vorkrisenwert. Für 2022 registriert die Branche damit das dritte Verlustjahr in Folge. DEHOGA-Präsident Zöllick betont: „Nach drei Verlustjahren muss 2023 jetzt endlich die erhoffte Erholung kommen.“

Beim Blick auf die Geschäftserwartungen im ersten Quartal ergibt sich derzeit noch ein gemischtes Bild. Laut der DEHOGA-Umfrage rechnen 10,6 Prozent der Betriebe in den kommenden drei Monaten mit besseren Geschäften, 44,4 Prozent gehen von gleichbleibenden Geschäften aus, 45,0 Prozent sagen schlechtere Geschäfte voraus. Angesichts fehlender Umsätze bei zugleich massiv steigenden Kosten befürchten 33,1 Prozent der Betriebe, im Jahr 2023 in die Verlustzone zu geraten. 34,1 Prozenten gehen indes nicht davon aus, 32,8 Prozent wagen noch keine Prognose. An der Umfrage des DEHOGA Bundesverbandes zur aktuellen Situ-



ation im Gastgewerbe nahmen vom 6. Januar bis 10. Januar 2.500 gastgewerbliche Betriebe aus ganz Deutschland teil.

Guido Zöllick
Präsident des DEHOGA Bundesverbandes



steuer
Kälte · Klima · Lüftung · Großküche

**Wir sind der Komplett-
dienstleister für Lösungen
nach Maß im Bereich Kälte-,
Klima-, Lüftungs- und
Großküchentechnik.**

Husum 📍 +49 4841 90 00 • Sylt 📍 +49 4651 37 21 • steuer-husum.de

Treffen Saalbetriebe

Auftaktveranstaltung Treffen der Saalbetriebe
Montag 27.2.2023

Wo: Landgasthaus und Hotel
 Zum Dückerstieg bei Frank Prüß
 25554 Neuendorf / Sachsenbande (Kreis Steinburg)
 Start: 14 Uhr.

Kaffee, Kuchen und Canapés werden gereicht. Frank Prüß berichtet über sein „Dückerstieg Konzept / Erfolgreiche Gastronomie auf dem Lande“.

Wer gerne dabei sein möchte, meldet sich bis zum 15.02.2023 bei Frau Flägel im DEHOGA Verbandshaus an.
 Telefon 0431 651866.

Ich freue mich auf einen interessanten Nachmittag mit vielen Gastronomie-Kollegen/innen aus Schleswig Holstein.
 Ihr / Euer Lutz Frank
 Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie

DEHOGA Ostholstein

Jahreshauptversammlung in Klingberg bei Scharbeutz



Am 9. Januar trafen sich die Mitglieder des Kreisverbandes Ostholstein zur Jahreshauptversammlung. Vorsitzender Matthias Drespling und sein Vorstand hatten die Versammlung unter das Motto Branchentreff gestellt. Die eigentlichen Regularien der Versammlung wurden zügig bearbeitet und es blieb dann Zeit beim Buffet für Gespräche und Austausch unter den Mitgliedern. Die Berichte aus dem Verbandsleben wurden vorgetragen. Die Kasse wurde für ordnungsgemäß befunden. Beim Thema Wahlen waren sich die Mitglieder auch einig: Harry Heinsen und Peter Wolf bleiben jeweils 2. Vorsitzender, Andrea Iskra bleibt Schatzmeisterin, Dirk Tennstedt bleibt Schriftwart, Kassenprüfer bleiben Stefan Kohler und Markus Schnoor. Ein Ausbildungswart muss noch gefunden werden. Andreas von Oven stellte die DEHOGA Team Card vor. Für 2023 ist eine Veränderung bei den Freisprechungen vorgesehen. Hier wird sich der Vorstand Gedanken machen. Es hat ein Gespräch im Wirtschaftsministerium zum Thema Fachkräftemangel stattgefunden. Hier wurde auch deutlich der Unterschied zwischen Fachkräftemangel und Arbeitskräftemangel. Übrigens haben 120 Ukrainer im ostholsteinischen Gastgewerbe eine dauerhafte Anstellung gefunden.





optimaler Service.
hohe Flexibilität.
Premium-Qualität.

**Wir liefern die Zutaten für Ihren Erfolg.
zuverlässig. kompetent.**

Bast GmbH & Co. KG | Fachgroßhandel für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
 Am Ziegelhof 2, 25832 Tönning, Tel. (04861) 96 00-0,
 www.bast-servicebund.de, info@bast-servicebund.de

HARALD CLAUS

Großküchen-Anlagen

EDELSTAHLVERARBEITUNG

Gesamteinrichtung von Großküchen sowie Einzelgeräte und Zubehör

- Wir beraten • planen • finanzieren • Kundendienst

- Geschirrpülmaschinen in jeder Leistungsklasse
- Kochgeräte • Dunstabzugshauben • Abluftanlagen
- Spültische • Arbeitstische • Saladetten-Kühltische • Kühlzellen
- Kühlschränke • Wandhängeschränke • Wärmeschränke
- Wärmebrücken mit Tellererkennung • Edelstahl-Sonderbau

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN®



www.clauswärmebruecken.de

Plöner Landstraße 1, 23701 Eutin
Tel. (0 45 21) 830 73 43 • Fax 830 76 46
 Internet: www.claus-grosskuechen.de
 eMail: claus-grosskuechen@t-online.de



Tönsmeyer Service

Spülmaschinentechnik

Gastro Star★
DAS ORIGINAL VON DR. WEIGERT



**Wir stellen aus
Halle B7 Stand 107**



Gastro Star★
FlexiClean 60

Gastro Star★
FlexiClean 47

Gastro Star★
FlexiClean PT 63

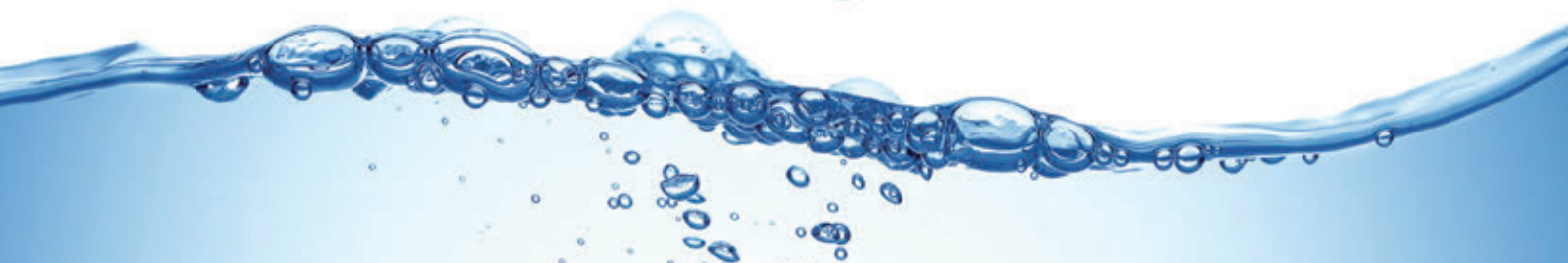


Info unter

Tel. 040 57 57 56

www.toensmeyer-service.de

FlexiClean - einfach clever!



Wohlfühlen in Restaurants und Unterkünften im echten Norden

Veranstaltungen der IHK-Initiative Designkontor im März 2023 zu Restaurants, Hotels und Ferienunterkünften

Die folgenden kostenfreien Veranstaltungen werden angeboten:

01.03.2023, 18:00 - 21:00 Uhr, Designkontor für Hotels

Ort: Boutiquehotel Myn Utspann, Schleswiger Chaussee 65, 25813 Husum
Anmeldung: unter www.ihk.de/schleswig-holstein/dk-hotel (kostenfrei)
Kontakt: Hannah Wilbert, IHK Flensburg, Tel.: (0461) 806-449,
E-Mail: hannah.wilbert@flensburg.ihk.de



06.03. 2023, 14:00 – 17:00 Uhr, Designkontor für Restaurants

Hotel-Restaurant Weinbek, Rendsburger Straße 34, 24787 Fockbek
Anmeldung: unter www.ihk.de/schleswig-holstein/dk-gastro (kostenfrei)
Kontakt: Ingo Joachim Dahlhoff, Tel.: (0431) 5194-284,
E-Mail: dahlhoff@kiel.ihk.de



07.03.2023, 17:00 - 20:00 Uhr, Designkontor für Ferienwohnungen

Ort: Gut Groß Zecher, Lindenallee 15, 23883 Groß Zecher
Anmeldung: unter www.ihk.de/schleswig-holstein/dk-fewo (kostenfrei)
Kontakt: Filia Severin, IHK zu Lübeck, Telefon: (0451) 6006-176,
E-Mail: filia.severin@luebeck.ihk.de



Wie stellt man seinen Betrieb bei Einrichtungsgestaltung sowie Unternehmenskonzept individuell und unverwechselbar auf, um sich bei der Marktpositionierung erfolgversprechend von den Wettbewerbern abzugrenzen? Und welche Marketingmaßnahmen lassen sich sinnvoll kombinieren, um die gewünschten Gäste auch tatsächlich zu erreichen?

Diese Fragen stellen sich sowohl bei Neueröffnung als auch Modernisierung bzw. Relaunch eines bereits länger im Markt

befindlichen Restaurants, Hotels oder einer Ferienunterkunft. Ähnlich wie bei touristischen Unterkünften ist auch in der Gastronomie eine erfolgversprechende Strategie, den Gästen ein besonderes Ambiente zu bieten. Wichtig dabei ist in jedem Fall eine frische und auf die jeweilige Zielgruppe ausgerichtete Interpretation des besonderen Charakters des Betriebs. Die IHK-Initiative Designkontor Schleswig-Holstein unterstützt die Gastgeber im Lande dabei, ihre Betriebe zeitge-

mäß und gästeorientiert zu gestalten, auch werden in den Veranstaltungen Tipps zur Vermarktung im Internet gegeben. Das Thema Nachhaltigkeit, dessen Bedeutung für den Erfolg und die Zukunftsfähigkeit gastgewerblicher Angebote weiterhin wächst, wird ebenfalls behandelt.





Servicepersonal gesucht? Hier bin ich!



Halle 3
Stand A13





weitere Infos unter Tel. 04331 4376702 oder www.eventfittery.de
EVENTFITTERY - Ruwen Prochnow - Heinrich-Hertz-Straße 10, 24790 Schacht-Audorf



DER
100%
NACH MEINEN
WÜNSCHEN
AUSBAU

KÜHLFAHRZEUG-AUSBAUTEN

hygienisch • temperaturgeführt • individuelle Raumaufteilung

Ihr Ansprechpartner: Manfred Spitzer • Telefon 030 56400670

Winter Fahrzeugtechnik GmbH • 36124 Eichenzell • Telefon 06659 96460

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

Ausgezeichnet als „Spa-Health-Resort“

Atlantic Grand Hotel Travemünde unter den „101 besten Hotels Deutschlands“

Zum nunmehr dritten Mal hat das „Institute for Service and Leadership Excellence“ die „101 besten Hotels Deutschlands“ ausgezeichnet und zusätzliche Awards in insgesamt neun Kategorien vergeben. Das Atlantic Grand Hotel Travemünde gehört jetzt erstmals mit zu den „101 besten Hotels Deutschlands“ und kam darüber hinaus deutschlandweit auf Platz 5 in der Kategorie „Spa-Health-Resorts“. Die Auszeichnungen sowie die Verleihungen der Sonderpreise fanden statt im Europa-Park Rust.



Das Hotel-Ranking, welches als das relevanteste in Deutschland gilt, basiert auf drei Säulen: Zum einen reflektiert es die Gästesicht, wofür die Gesamtbewertung der Hotels auf den beiden Portalen TripAdvisor und Booking.com berücksichtigt

wird. Die zweite Säule fokussiert die Auszeichnung von Hotels in etablierten Publikationen wie dem Hornstein- und dem Bilanz-Ranking. Zum Dritten beurteilen Branchenprofis vor Ort die Hotels, wodurch das Ranking mit einer Experten-sicht vervollständigt wird. In das Endergebnis fließen dann alle drei Säulen gleich stark gewichtet ein.

Kay Plesse, Direktor des Atlantic Grand Hotels Travemünde, äußerte sich hoch erfreut: „Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung, erstmals überhaupt zu den 101 besten Hotels Deutschlands zu gehören. Besonders stolz sind wir, auf Anhieb den 5. Platz der besten Spa-Health-Resorts Deutschlands erreichen zu können. Insgesamt bestätigt dieser Erfolg unser Engagement in den vergangenen Monaten und motiviert uns, auch zukünftig unsere Serviceleistungen für unsere Gäste auf hohem Niveau und mit viel Freude anzubieten. Genauso spiegelt diese Auszeichnung aber auch das tolle Feedback unserer zahlreichen Gäste wider, wofür wir sehr dankbar sind.“

Direkt an der Strandpromenade gelegen, verfügt das Atlantic Grand Hotel Travemünde aktuell über 73 Zimmer und Sui-

ten. Im Jahr 2023 wird das Angebot durch zehn neue, großzügige Apartments in der Atlantic-Dependance erweitert, die nur wenige Schritte vom Hotel entfernt liegt. (AF)



Bei der Preisverleihung im Europa-Park Rust: Kay Plesse, Direktor Atlantic Grand Hotel Travemünde

Geben Sie „Zukunftsstärtern“ eine Chance!

Die Fachkräftesicherung ist für viele Betriebe eine zentrale Herausforderung. Deshalb sind Anstrengungen, um jungen Erwachsenen das Nachholen eines Berufsabschlusses zu ermöglichen, sinnvoll und notwendig. Genau das ist das Ziel der Initiative „Zukunftsstärker“!

So sind im Norden mehrere Tausend junge Frauen und Männer im Alter zwischen 25-35 ohne Berufsabschluss und arbeitslos! Sie benötigen eine zweite Chance. Deshalb brauchen wir - neben motivierten jungen Menschen - auch Sie als Arbeitgeber. Machen Sie mit und sichern Sie sich über die Initiative „Zukunftsstärker“ Ihre Fachkräfte von morgen.

Markus Biercher
Vorsitzender der Geschäftsführung
Regionaldirektion Nord der Bundesagentur für Arbeit

Jahreshauptversammlung DEHOGA KV Steinburg

Frank Prüß hielt seine erste Jahresversammlung als Vorsitzender des DEHOGA KV Steinburg

Zirka zwanzig Betriebe waren zu der Sitzung im Aukrug in Borsfleth gekommen. „Viel konnte coronabedingt nicht stattfinden, aber wir haben das Beste draus gemacht“, fasste Prüß das Jahr zusammen. Neben der Verbandstagung und Delegiertenversammlung konnten einige Berufsmessen besucht werden. „Es gab zahlreiche Nachfragen nach Praktika, was ich als positives Signal werte“, führte Prüß aus. Er hofft, dass sich mehr Berufskollegen beteiligen und zumindest Infomaterial über ihren Betrieb auslegen. Auch, wenn die Ausbildungssituation nicht rosig aussieht, will der Kreisverband in Zusammenarbeit mit dem Partnerverband Pinneberg im nächsten Frühjahr wieder eine Kreismeisterschaft durchführen.

Ausbildungswart Joachim Gnewuch gab eine kurze Übersicht zur neuen Ausbildungsverordnung für die sieben gastronomischen Berufe. „Wir müssen nach draußen gehen und uns interessanter machen, um Fachkräfte auszubilden.“

Bei den anstehenden Wahlen wurde Gnewuch für weitere zwei Jahre in seinem Amt bestätigt. Kassenwart Klaus-Wilhelm Gehrdt und seine Frau Doris erhielten als „Kassenteam“ Blumen und



Frank und Ernst-Otto Prüß mit Klaus-Wilhelm Gehrdt

ben den Aktionen „Holsteiner Teller“ und „Wildwochen“ auch die „Küchenparty“ für die Betriebe und ihre Mitarbeiter ins Leben gerufen. Nachdem die Wildwochen im Rahmen der „Abendmärkte“ in der Itzehoer Innenstadt gestartet sind, muss jetzt ein neuer Standort für den Holsteiner Teller gefunden werden. Bisher wurde die Aktion im Frühjahr groß im Holstein Center eröffnet. Dabei bieten einige Restaurants im Kreisgebiet bis zu drei Gerichte zu einem günstigen Preis an, um die kulinarische Vielfalt im Kreis zu zeigen. „Das Holstein Center war immer ein guter Platz, solange noch Geschäfte da waren“, fasste Frank Prüß zusammen. Bis zu 900 Probierportionen wurden dort bei der Auftaktveranstaltung verkauft und die Resonanz während der Aktionszeit in den Restaurants war sehr gut, darum soll daran festgehalten werden. Es wird jetzt, gerne in der Innenstadt, ein großer Raum gesucht, wo die Betriebe ihre Speisen zubereiten und verkaufen können.

Ingo Stahl wird im nächsten Jahr mit Michael Mehrens die Kasse prüfen. Olaf Heinrich fungiert als neuer Delegierter bei Sitzungen auf Landesebene.

Ernst-Otto Prüß hatte den Vorsitz im letzten Jahr an seinen Sohn Frank übergeben und war zum Ehrenvorsitzenden ernannt worden. Jetzt erhielt er für seine 16-jährige Vorstandsarbeit ebenfalls Blumen. „Ich habe immer mit Leib und Seele den Verein geleitet und freue mich, dass es weiter geht.“ Prüß Senior hatte neben



markilux
Die Beste unter der Sonne

Rode GmbH
Itzehoe

Ihre Hotline für
Sonnen- und Wetterschutz
(0 48 21) 7 55 08

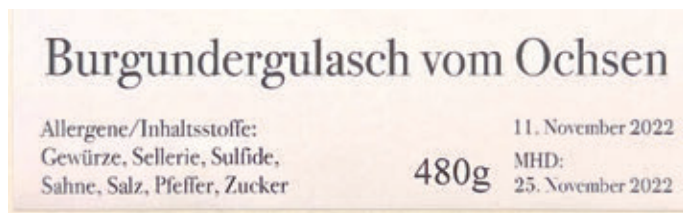


www.rode-itzehoe.de

Als DEHOGA-Repräsentantin arbeitet Bettina Strunck seit sechs Jahren in der Geschäftsstelle und sorgt für steigende Mitgliederzahlen. „Ich besuche die Gastro-Betriebe und erkläre den Verband“, erläuterte sie ihre Aufgabe. In den beiden Pandemie Jahren war sie sehr aktiv, denn die Nachfrage nach verlässlichen Informationen und professioneller Unterstützung war groß. Auch vor der Versammlung war sie im Kreisgebiet erfolgreich unterwegs.

Die Gastronomen im Kreis Steinburg überlegen außerdem, einen Flyer zu erstellen.

len, der Urlaubern per QR-Code eine bessere Übersicht über Hotels, Cafés und Restaurants bieten soll. Als Gastredner bot Oliver Fritsch aus Leezen einen Energiekosten-Check an. „An



Beispielkennzeichnung für Lebensmittel, die von Erzeugern weiterverkauft werden – natürlich mit entsprechendem Namenszusatz

den Preisen ist wenig zu machen, aber vielleicht beim Verbrauch“, führte der Energiepreis-Experte aus und erklärte, dass die Gutachten gefördert werden.

Außerdem hatte der Kreisverband Vertreter aus dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Itzehoe eingeladen. Dabei ging es weniger um Hygienemaßnahmen, die gastronomischen Betriebe führen regelmäßig Hygieneschulungen durch und werden ebenso regelmäßig überprüft. Die Lebensmitteltechniker Manfred Schwarze und Reinhard Drees referierten über die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, die produziert und dann an den Einzelhandel weitergegeben werden.

„Wer Lebensmittel wie zum Beispiel Rouladen oder Rosinenschnecken herstellt, muss nachweisen können, was er verarbeitet hat, wo er die Zutaten her hat und an wen er die fertigen

Produkte geliefert hat – wer die Erzeugnisse dann im Einzelhandel erworben hat, ist nicht nachvollziehbar“, erklärte Reinhard Drees. Wichtig ist für die Gastro-Betriebe, die Lieferscheine aufzubewahren, um bei eventuellen Kontrollen die Nachverfolgung zu erleichtern. „Auch Rückstellproben und Eigenkontrollen sind ein weiterer Schutz für die Betriebe“, führte Manfred Schwarze aus. Lebensmittelkontrolleure dürfen jederzeit von allen Produkten mikrobiologische Proben zum Testen nehmen. Die beiden Referenten stellten sich den Fragen aus der Versammlung und erklärten, dass Zusatzstoffe und Allergene nicht in jeder Karte aufgelistet sein müssen. „Es reicht, wenn eine Speisen- und Getränkekarte mit den entsprechenden Angaben vorhanden ist und auf Verlangen gezeigt werden kann“, so Manfred Schwarze. In den übrigen Karten sollte aber ein Hinweis auf diese Extra-Karte geschrieben sein.

Wenn Restaurants einen Außer-Haus-Verkauf anbieten, müssen die Speisen mit einem entsprechenden Verweis, der Zusatzstoffe, Allergene, Herstellungs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum enthält, beschriftet sein. Ein Hinweis an die Köche, der in der Pandemiezeit mit vielen Liefer- und Abholservices nicht unerheblich ist. Aber auch der Verbraucher profitiert von diesen Angaben. Frank Prüß vom Hotel- und Restaurant zum Dückerstieg bietet seinen Gästen seine Speisen für zu Hause an. „Alle Gerichte sind gegart, vakuumiert, so sind sie mindestens 10 Tage haltbar, und zu Hause mit wenigen Handgriffen ohne Qualitätsverlust servierfertig“, erklärt der Küchenchef. Die Beutel sind etikettiert und eine Gebrauchsanweisung liegt bei, so steht dem Genuss nichts im Weg.

Gestatten: Bella Bot

Treffen Sie mich auf der
INTERNORGA in Halle B6
am Stand 339

Ich bin die Neue und halte Menschen im Service zuverlässig den Rücken frei.

- 🐱 Ich transportiere auf vier stabilen Ebenen Geschirr, Gläser – ob voll oder leer – und habe übermenschliche Kraft.
- 🐱 Dank intelligenter Programmierung finde ich ganz einfach den richtigen Weg und bin so flink wie umsichtig.
- 🐱 Mit charmanter Mimik und unaufdringlichem Escort-Service begeistere ich Gäste.
- 🐱 Ich bin 24/7 voller Energie an 365 Tage im Jahr effizient im Einsatz.



Wollen Sie mich
im Einsatz sehen?



Lassen Sie sich faszinieren,
informieren und beraten:

Tel.: +49 (0)171 – 831 05 87

info@energiereich-consulting.com
www.roboter-fuer-gastronomie.de

Dithmarschen: Optimismus beim Kreiswirteball

90 Gäste feierten im Nindorfer Hof

Partystimmung im Nindorfer Hof. Etwa 90 Gäste waren zum Kreiswirteball des DEHOGA-Kreisverbandes Dithmarschen gekommen, um gemeinsam in dem Landgasthof an der Hauptstraße 55 in Nindorf zu feiern. Gastgeber Bernd Gadermann, der auch Kreisvorsitzender und Landeschatzmeister des DEHOGA Schleswig-Holstein ist, blickte auf ein positives Jahr 2022 zurück. „Auch 2023 sind unsere Kalender voll“, sagte Gadermann. Nach Angaben des Kreisvorsitzenden seien die Hotels in den Urlaubsorten bereits gut gebucht und die Leute wollten feiern. „Wir sind in gutem Fahrwasser“, fügte Gadermann hinzu.

Gadermann hatte 1997 Stanges Gasthof übernommen und nannte das Lokal nach einer aufwendigen Renovierung in Nindorfer Hof um. Mit Familienfeiern, Firmenfesten sowie Show- und Tanzveranstaltungen hat sich der gutbürgerliche Gasthof in den vergangenen 25 Jahren einen Namen in Dithmarschen gemacht. Der Gasthof verfügt über 160 Sitzplätze, im Sommerhalbjahr kommen noch einmal 80 Plätze in einem Biergarten hinzu. Gadermann hat sich schon vor Jahren auf Events spezialisiert. „Ich habe schon in einem Betrieb gelernt, der sich auf Veranstaltungen spezialisiert hatte“, erzählte er. Die Corona-Pandemie zwang ihn vor 3 Jahren, auch das Mittagsgeschäft aufzugeben. Mit einem Lieferservice überbrückte er erfolgreich die Pandemie. Inzwischen ist er aber wieder zum Eventgeschäft zurückgekehrt. Mit Veranstaltungen wie Theater, Travestie-Shows,

Oktoberfest und Halloween-Kinderparty füllt er im Laufe des Jahres sein Lokal. Außerdem gibt es fast jeden Monat ein Themen-Bufferet. „Auch die Vereine haben bei uns ihre festen Abende“, sagte Gadermann.

Nach Ansicht des Kreisvorsitzenden ist à-la-carte ein schwieriges Geschäft. Bei Veranstaltungen könne man viel besser seinen Wareneinsatz planen und die Mitarbeiter einsetzen. Insgesamt 26 Mitarbeiter beschäftigt Gadermann im Nindorfer Hof. Außerdem bietet er Catering für bis zu 1000 Personen an. Ein Problem sei es, dass es inzwischen in Nindorf überhaupt keinen Mittagstisch mehr gebe. Auch für den Tourismus werde es zunehmend schwieriger, wenn es keine gastronomischen Angebote auf dem Lande mehr gebe. Nach Ansicht des ehemaligen Kreisvorsitzenden und Ehrenpräsidenten des

DEHOGA Schleswig-Holstein Peter Bartsch befinden sich auch Bälle und andere Tanzveranstaltungen auf einem absteigenden Ast. „Der Kreiswirteball in Dithmarschen ist der letzte in Schleswig-Holstein“, sagte er. Bereits vor der Vereinigung der ehemaligen Bezirksverbände Dithmarschen-Nord und Dithmarschen-Süd zum Kreisverband des DEHOGA im Jahr 1994 hätten die Gastronomen aus ganz Dithmarschen zusammen gefeiert. „Damals wurden die Gastronomen noch mit Bussen zum Ball gefahren“, erzählte Bartsch. Auch heute noch wird jeweils am zweiten Montag im Januar immer abwechselnd in einem Lokal in Nord- beziehungsweise Süd-Dithmarschen gefeiert. Allerdings nehmen die Teilnehmerzahlen



Fachgespräch beim Bier: Präsident Axel Strehl (links) und Heinz-Werner Bischof von der Dithmarscher Brauerei



Unter den Gästen waren auch Ehrenmitglied Ilse Hedde-Wulfmeier (von links) sowie Helga und Michael Kalz-Kraukau.

SCHULTES
KASSEN-
SYSTEME

Ihr Partner:
Wolfgang Schwabe
Tel. 0177/5533091
kassen-schwabe@gmx.de

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

GASTROSERVICE SIEGERT

Kälte- u. Grossküchentechnik

Schulstraße 1 · 25794 Pahlen

Telefon (0 48 03) 13 39 · Fax 601 793

Cramer!

Gastronomie Systeme GmbH

- ✓ Küchen
- ✓ Planung
- ✓ Beratung
- ✓ Consulting
- ✓ **Wir richten es ein!**

Tel. 04192 - 9891 - 0

info@cramer.gs

www.cramer.gs

seit Jahren ab. „Früher waren es immer mehr als 200 Gäste“, sagte Bartsch. Der Ehrenpräsident macht dafür auch den Generationswechsel verantwortlich. Außerdem habe sich der Stil des Kreiswirteballs im Laufe des Jahres geändert. Früher habe es immer ein mehrgängiges Menü gegeben. Heute werde auf Grund des Fachkräftemangels vor allem auf Buffets gesetzt. Und auch die Finanzierung des Kreiswirteballs werde immer schwieriger. Bartsch: „Früher hatten wir viel mehr Sponsoren.“



Gastgeber Bernd Gadermann (von rechts) konnte unter den Gästen aus Kreispräsidentin Uta Borwieck-Dethlefs, DEHOGA-Präsident Axel Strehl und Ehrenpräsident Peter Bartsch begrüßen.



Die Mitarbeiter im Nindorfer Hof erhielten als Dank starken Applaus.



Etwa 90 Gäste waren zum Kreiswirteball in den Nindorfer Hof gekommen.

INTER NORGA

10. – 14.03.2023

Alle zusammen.

Die Zukunft wird das, was wir
gemeinsam daraus machen.



Jetzt Tickets
sichern!

internorga.com

DEHOGA Schleswig-Flensburg

Weihnachtsbäckerei in der Flensburger Tafel

Kindliches Stimmengewirr, fröhliches Lachen und erwartungsvolle Freude erwarteten Hannes Fuhrig, Flensburgs Stadtpräsidenten und den Kreisverbandsvorsitzenden vom DEHOGA Schleswig-Flensburg, Hans-Peter Hansen, als sie die Räumlichkeiten der Flensburger Tafel betraten.

Die Dozentin Dr. Claudia Plinz (EUF Europa-Universität Flensburg, Abteilung Sachunterricht), Martha Rübenstahl und Lotta Vieth (Lehramtstudierende Sachunterricht (EUF) sowie die städtische Gesundheitsfachkraft Nicole Treike (Waldschule Flensburg) hatten zusammen mit dem DEHOGA Schleswig-Flensburg und den Leiterinnen der Tafel Flensburg, Catarina Puchleitner und Sandra Scheel, einen Backnachmittag für Kinder organisiert.



Viele Kinder, die heutzutage durch die gestiegenen Energie- und Lebensmittelkosten nicht zu Hause backen können, bekamen somit die Gelegenheit unter fachkundiger Anleitung IHRE eigenen Kekse zu backen und dann nicht nur zu verkosten, sondern es konnte auch jeder ein gefülltes Keksglas mit nach Hause nehmen.

Dr. Claudia Plinz, die bereits mit mehreren Projekten zum Thema Verbraucherbildung in der Tafel tätig war, kam auf diese tolle Idee. Hans-Peter Hansen

sicherte die Unterstützung vom DEHOGA zu und Stadtpräsident Hannes Fuhrig war ebenfalls bereit diese Aktion zu unterstützen.

Eine großzügige Spende vom Auto-Zentrum Flensburg (AZF) und Norbert Heidenreich, Basler (Balois)-Versicherung ermöglichten zudem die Anschaffung von hilfreichen Küchengeräten, die nach dem Backnachmittag in der Tafel für weitere Aktionen verbleiben.

Für 2023 sind neue Projekte zu den Themen Kochen, Backen und Upcycling geplant. Zusammen mit Nicole Treibe, dem DEHOGA Schleswig-Flensburg und der Tafel Flensburg wird Frau Dr. Plinz die Leitung übernehmen. Es wird Angebote für jede Ziel- und Altersgruppe geben. „Ich bin über soviel Engagement angenehm berührt“, so Hansen und der Stadtpräsident bot der Leitung der Flensburger Tafel seine Unterstützung im Rahmen der Möglichkeiten an. Für die teilnehmenden Kinder, übrigens wären gerne doppelt so viele dabei gewesen, aber bei 25 war aus organisatorischen Gründen Schluss, hatten riesigen Spaß. Es wurde mit Eifer Teig ausgerollt, die verschiedenen Plätzchen ausgestochen und gebacken. Auch das Probieren kam nicht zu kurz.

Ein rundum gelungener Nachmittag - darüber waren sich alle Beteiligten einig und leuchtende, zufriedene Kinderaugen bestätigten das ebenfalls. Text/Fotos: hansen/voldewraa/dr.plinz



Dr. Claudia Plinz, Hans-Peter Hansen, Mete, Hannes Fuhrig, Dean, Catarina Puchleitner (v.l.)

| | |
|---|---|
| <p>Großhandel Schulz GmbH ...seit 20 Jahren Lieferant für die Gastronomie</p> <p><i>Ihr Fachmarkt für Gastronomiebedarf aus dem Norden</i></p> | <p>Servietten, Tischdecken, Kerzen, Glas, Porzellan, Besteck, Küchenkleininventar, Einweg- und Verbrauchsartikel</p> <p>www.gastro-schulz.de</p> <p>Tel. 0461-3107259, Fax 0461-3107229</p> |
|---|---|

**Regional
genießen!**

geschälte
Kartoffeln
direkt vom
Erzeuger

Wir kommen
auch zu Ihnen!
Preis 0,17 € / kg, inkl. MwSt.

Huber Potatoes
24937 Tarp
Flensburger Str.
Telefon: 0461-31403
WhatsApp: +49 151 584056
E-Mail: info@huber-potatoes.de

| | |
|--|---|
| <p>Gutschein</p> <p>Sie als Leser der Zeitschrift SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich erhalten bei Vorlage bei uns 20% Rabatt auf Ihren Schleifauftrag!</p> | <p>Schärfe aus Leidenschaft Wir schleifen Ihre Koch- und Küchenmesser, Scheren und Co. nach traditioneller handwerklicher Art wie neu</p> <p>clauberg guns & knives since 1911</p> <p>AUGUST CLAUBER & NFL. THIEL KG Grosse Straße 25 24937 Flensburg Fon 0461.25640 Fax 0461.23949 info@aug-clauberg.de www.aug-clauberg.de</p> |
|--|---|

Der Berufsverband an Ihrer Seite
DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.
Hamburger Chaussee 349
24113 Kiel
Tel.0431/651866, Fax 0431/651868

Erste Sondierungsgespräche mit „neuem“ OB

Noch kurz vor Weihnachten traf man sich in den Räumen von DEHOGA KV - Geschäftsführer Günter Blankenagel (FEWO 1864). Hans-Peter Hansen, 1. Vorsitzender vom Kreisverband Schleswig-Flensburg, hatte um dieses Gespräch gebeten und war sehr erfreut, dass der neue Oberbürgermeister der Stadt Flensburg, Fabian Geyer, kurzfristig diesen Termin ermöglichen konnte. Hansen sicherte dem Oberbürgermeister, der im Januar seine Amtsgeschäfte aufnahm zu, dass der DEHOGA die gute Zusammenarbeit mit der Stadt Flensburg uneingeschränkt und gerne weiterführen möchte. Das Interesse sei genauso auf seiner Seite, bekräftigte Geyer.

Es wurden auch erste Themen angesprochen, die für die Mitglieder des Verbandes sehr wichtig sind und bereits seit Jahren Gesprächsthema sind. Leider nicht immer mit positiven Ergebnissen. „Mit Sicherheit werde ich mich der Anliegen annehmen“ versprach Fabian Geyer. „Wir werden relativ zeitnah auf die Fragen eingehen, um für uns alle, die Stadt und die Mitglieder des DEHOGA ein erfreuliches Ergebnis zu erarbeiten“.

Weihnachtsgrüße wurden ausgetauscht und gegenseitige Versprechen gegeben. Gemeinsam freut man sich auf das Jahr 2023 und die gute Zusammenarbeit. Text/Foto:hansen/voldewraa/blankenagel



Hans-Peter Hansen und Fabian Geyer

gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie

Flensburger Fleischkontor
Frische aus der Region

Flensburger Fleischkontor GmbH & Co KG
Batteriestr. 14 | 24939 Flensburg
Tel.: 0461 / 49 30 30
Fax: 0461 / 49 30 333

Husumer Steakware
Wir produzieren das
**Original mit extra
langer Reifung**

Immer frisch
Rind, Schwein, Kalb,
Lamm, Wild, Geflügel,
Aufschnitt, Fisch,
Molkereiprodukte,
Kartoffeln, Saucen,
Salate, Backwaren,
Torten, Kuchen...

Aus der Region, für die Region
Als norddeutsches Familienunternehmen
hat die Zusammenarbeit mit
ausgewählten regionalen Erzeugern
höchste Priorität!

www.fleischkontor.de

ANDALÖ
MEDITERRANES
APERITIF
SANDHOORN-LIQUEUR

**Lieblingsplatz
dank Windschutz**

Mit Schiebefenstern und Sonnenschutz wird Ihre
Terrasse zum wetterunabhängigen Pluspunkt!
Schiebefenster - Sonnenschirme - Zelte - Markisensysteme

LAMBERT GmbH Tel.: 07161 99922 0
Heininger Straße 38 info@lambert-gmbh.de
73037 Göppingen www.lambert-gmbh.de



**BESUCHEN
SIE UNS!**

EUROSHOP | DÜSSELDORF
26.02. – 02.03.2023
NEU: HALLE 14, STAND 14D39

INTERNORGA | HAMBURG
10.03. – 14.03.2023
NEU: HALLE B7, STAND B7.414

HAGOLA

www.hagola.de

Wert- und Feuerschutzschränke
Service – Nachschlüssel – Notöffnungen – Transporte

**TRESOR
BAUMANN** SEIT 1897

Telefon 04322 / 58 38
www.tresor-baumann.de

INTERNORGA 2023

GemeINsam die Zukunft der Branche gestalten

Noch mehr Vielfalt, noch mehr Inspiration, noch mehr Netzwerkmöglichkeiten, um die aktuellen Herausforderungen der Branche „gemeINsam“ zu meistern: Vom 10. bis 14. März 2023 öffnet die INTERNORGA wieder ihre Tore und wird für fünf Tage zum Trend-Inkubator und Treffpunkt des Außer-Haus-Marktes. „Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien sowie die gesamte Zulieferindustrie stehen angesichts der zahlreichen drängenden Fragen unserer Zeit vor ungeahnten Herausforderungen“, stellt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress, fest. „Doch die Branche rückt noch näher zusammen – und wir als Partner des gesamten Außer-Haus-Marktes bieten dafür eine einzigartige Plattform. Auf der INTERNORGA 2023 können unsere Gäste Lösungen und Produkte entdecken, die Gastronomie und Hotellerie sowie das backende Gewerbe in dieser schwierigen Zeit unterstützen, voranbringen und die Perspektive geben können.“

Mit bewährten Ausstellungsbereichen, aber auch mit neuen Formaten lädt die Messe zum Entdecken, Ausprobieren und Kontakte pflegen ein, etwa auf der neuen INTERNORGA Open Stage: Als Hub für aktuelle Themen und Insights, die das Gastgewerbe bewegen, setzt sie gezielt Impulse zu adäquaten Lösungsansätzen und ermöglicht Know-how-Transfer von



der Branche für die Branche. Ebenfalls neu: Die Pizza Experience bringt alle Profis rund um den beliebten italienischen Teigfladen zusammen und kürt im Rahmen von herausfordernden Wettbewerben die Meister ihres Fachs.

Ob Newcomers Area, Craft Coffee Area oder Craft Spirit Lounge – hier versammeln sich alle, die mit angesagten Angeboten die Branche erobern wollen. Brandneue Produkte für den eigenen Betrieb finden Besuchende zudem in den Ausstellungsbereichen „Nahrungsmittel und Getränke“, „Küchentechnik und -ausstattung“ sowie „Restaurant- und Hotelausstattung“.

Außerdem schafft die INTERNORGA zahlreiche Möglichkeiten zum persönlichen Austausch in inspirierender Atmosphäre: Als entspannter Rückzugsort oder idealer Treffpunkt zum Kontakte pflegen gilt das Café Future Live, in dem neben kulinarischen Kostproben auch wechselnde Fachvorträge auf die Gäste warten. Neue Impulse für den Außer-Haus-Markt von morgen liefert darüber hinaus der Pink Cube: Trendforscherin Karin Tischer (food + more) gibt im zentralen Besuchermagnet der Messe interessante Einblicke in internationale Gastro- und Foodtrends. Online-Tickets für das Branchenevent des Jahres in Hamburg sind bereits erhältlich!

Ofengold

Feinste Backwaren für Ihre Gastronomie

www.ofengold.de

Ofengold Gastroservice GmbH
 25560 Schenefeld
 ☎ +49 (0) 4892 999 400
 ✉ info@ofengold.de

Trends mit (Koffein-)Kick

Die Craft Coffee Area

Die Craft Coffee Area ist das Mekka für Kaffeeliebhaberinnen und -liebhaber, die Individualität, Handwerk und besten Geschmack schätzen. Der Trendbereich vereint Ausstellende, Gastronomen, LEH und Angehörige des backenden Gewerbes und präsentiert individuelle Röstungen und Trends rund um das „schwarze Gold“. In den vergangenen Jahren hoch im Kurs: Cold Brew, Dalgona Coffee oder Coffee Tonic. Und auch im Jahr 2023 präsentiert sich das beliebteste Heißgetränk in ungeahnten Facetten. Experimentierfreudige Baristas offenbaren in der Craft Coffee Area überraschende Zubereitungsarten, während leidenschaftliche Rösterinnen und Röster Einblick in ihr Handwerk geben und bei der Wahl der richtigen Produkte behilflich sind. Ein Must-Visit also für all jene, die ihren Kaffee-Horizont um neue Insights erweitern und interessante Manufakturen kennenlernen möchten. Bild: © Hamburg Messe und Congress / Zieger



Eintauchen in neue Geschmackswelten

Ausstellungsbereich „Nahrungsmittel und Getränke“

Bunter, vielfältiger und noch ansprechernder: Der Ausstellungsbereich „Nahrungsmittel und Getränke“ wird wieder zum Besuchsmagnet und verspricht überraschende Geschmackserlebnisse – ein Muss für alle Foodies. In den Hallen A1, A3 und A4 sowie im Obergeschoss der Hallen B1, B2 und B4 dreht sich vom 10. bis 14. März 2023 alles um leckere Speisen, die neuesten Snack-Kreationen, Kaffeekonzepte und erfrischende Highlights der Getränkebranche. Bekannte nationale und internationale Unternehmen so-



wie ambitionierte Newcomer präsentieren hier ihre Produktneuheiten. Wer Anregungen für das eigene Plant Based-Angebot sucht, wird sich auf eine große Vielzahl an Ausstellenden freuen können, die raffinierte Fleisch-, Geflügel- und Fischalternativen im Gepäck haben. Interessenten für Convenience-Produkte werden ebenfalls auf ihre Kosten kommen. Neues gibt es außerdem im Bereich der Klassiker Burger, Pizza, Pasta und Snacks zu probieren.

*regional
hygienisch
nachhaltig*

HINSCHER GastroRent
› Vermietung von Gastronomie-Equipment

Wir spülen ...

leihen und liefern PP-, PE- & PC-
Mehrwegbecher in allen Größen
für Ihre Veranstaltung in
Hamburg und Umgebung.

*Ihre effiziente Lösung –
der Umwelt zuliebe.*

Jetzt Angebot anfordern!

info@hinsche-gastrorent.de
Stefan Schwarzwälder
+49.40 / 85302 220
hinsche-gastrowelt.de
Hamburg • Oldenburg



Die Craft Spirit Lounge

Flüssige Inspirationsquelle und Innovation Hub der Getränkebranche

Spritzig, anregend sowie mit oder ohne „Umdrehungen“ – die Getränkebranche ist vielfältig wie nie und erfindet sich und ihre Produkte immer wieder neu. In der szenigen Umgebung der Craft Spirit Lounge zeigen rund 30 Ausstellende edle Destillate und überraschend inszenierte Klassiker auf der INTERNORGA. In der Halle B4 Obergeschoss gibt es die gesamte Bandbreite individuell hergestellter Craft Spirits zu erleben: von Edelobstbränden und -likören bis hin zu Whisky & Co – hier werden feinste Drinks kredenzt. Besonders nachgefragt sind auch 2023 alkoholfreie Varianten bekannter Spirituosen. Dass Gin, Tequila oder Rum gänzlich ohne Alkohol auskommen, jedoch genauso geschmackvoll sind, beweisen ausgewählte Herstellende mit ihrem Sortiment.



Der Bereich Restaurant- und Hotelausstattung

Akzente setzen mit individuellem Design

Einen bleibenden Eindruck hinterlassen – mit außergewöhnlichem Interior Design und einer durchdachten Hotelausstattung können Hoteliers und Gastronomen beim Gast punkten und sich von der Konkurrenz abheben. Vier Hallen der INTERNORGA stehen daher ganz im Zeichen von Einrichtungs- und Ausstattungstrends für Hotellerie und Gastronomie und laden zum Entdecken ein. Von den neuesten Tabletop-Produkten wie Porzellan, Glas und Besteck über hochwertige Textilien für den gesamten Interior-Bereich bis hin zu Beleuchtung und Mobiliar – der Ausstellungsbereich „Restaurant- und Hotelausstattung“ umfasst die gesamte Bandbreite an Einrichtungskonzepten. Immer wichtiger wird für die Branche das Thema Outdoor, das sich vor allem durch die Pandemie zum verlässlichen Umsatz-



bringer entwickelt hat. Ganz gleich, ob Restaurantterrasse oder Hotel-Außenbereich: Mit dem richtigen Equipment lassen sich stilvolle Wohlfühlorte an der frischen Luft schaffen, die den Gästen – und damit dem Betrieb – entscheidende Mehrwerte bieten. Auf der INTERNORGA lassen sich alle Produkthighlights für den Outdoor-Bereich entdecken, etwa effektiver Wetterschutz, emissionsarme Heizstrahler oder hochwertiges Mobiliar. Auch in diesem Jahr ein besonderer Publikumsmagnet der Messe: die legendäre Skywalk Tafel. Auf der gläsernen Brücke zwischen den Hallen A1 und B1 präsentiert Hamburgs längste gedeckte Tafel auf rund 40 Metern die stilvollsten Tabletop-Innovationen der Saison.



Übersicht Messestandtag INTERNORGA 2023 vom 10.3. bis 14.3.2023

Der DEHOGA Schleswig-Holstein steht zur Beratung und für Fragen im DEHOGA Club, Halle B4, Obergeschoss, Stand 325, von 10-18 Uhr zur Verfügung.

| Freitag 10.3. | Samstag 11.3. | Sonntag 12.3. | Montag 13.3. | Dienstag 14.3. |
|---|---|------------------------------------|---|---|
| Axel Strehl Präsident | Alexander Bast Vorstandsmitglied | Bernd Gadermann Schatzmeister | Andreas von Oven Vizepräsident | Lutz Frank Vizepräsident |
| Stefan Scholtis Hauptgeschäftsführer | Bettina Strunck Vertriebsmitarbeiterin | Frank Denker Präsidiumsmitglied | Florian Buchebner Vorstandsmitglied | Christoph Dettling Vorstandsmitglied |
| | | | Bettina Strunck Vertriebsmitarbeiterin | Bettina Strunck Vertriebsmitarbeiterin |

Folgende Vorträge bietet der DEHOGA Schleswig-Holstein an:
 Samstag, 11.3. von 12.00-12.30 Uhr: „Junger DEHOGA“, Referent Alexander Bast
 Montag, 13.3. von 11.30-12.00 Uhr: DEHOGA Schleswig-Holstein Teamcard, Referent: Alexander von Oven
 Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Der Ausstellungsbereich Küchentechnik

Alles, was das Köche-Herz begehrt



Reibungslose Prozesse sind das A und O der Profigastronomie. Dabei können moderne Küchentechnologien unterstützen, indem sie Arbeitsabläufe vereinfachen, Ressourcen einsparen und Personalengpässe ausgleichen. Besonders in herausfordernden Zeiten wie diesen gewinnt innovative Technik für das Gastgewerbe an Bedeutung, um ein profitables Geschäft zu ermöglichen. Dem Ausstellungsbereich „Küchentechnik und -ausstattung“ widmet die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt daher viel Raum und versammelt alle namhaften Ausstellenden der Branche unter einem Dach

In den Hallen B6 und B7 gibt es eine umfassende Auswahl an moderner Küchentechnik mit intelligenten Technologien zu entdecken: Cloudbasierte, vernetzbare und multifunktionale Geräte gehören ebenso zum Angebot wie Lösungen für automatisiertes Kochen und Backen sowie richtungsweisende Robotik-Lösungen. Von ressourcensparenden Spülsystemen über Frontcooking-Stationen und Induktionsherde bis hin zu Hochleistungsgrillplatten, Kombidämpfern und High-Speed-Öfen der neuesten Generation – hier gibt es alles, was den Betrieb zukunftsfähig macht.

Plantbased

In die Zukunft mit ProVeg International

„Gemüse ist das neue Fleisch“ – so oder so ähnlich lautet der neue Zeitgeist. Verbrauchende und Restaurantgäste begegnen Lebensmitteln heutzutage bewusster und hinterfragen zunehmend Herkunft, Produktionsbedingungen oder Klimabilanz



ihrer Nahrung. Wenig überraschend ist daher der kometenhafte Aufstieg der Plantbased-Bewegung. Wie facettenreich dieser Branchenzweig aufgestellt ist, beweist die INTERNORGA auch in diesem Jahr wieder mit ProVeg, dem langjährigen Partner in Sachen pflanzlicher Ernährung. Am ProVeg International-Stand steht wie gewohnt alles im Zeichen von fleischlosen, aber geschmackvollen Alternativen. Im Übergang von den A- zu den B-Hallen berät ProVeg in seinem Kompetenzzentrum Interessenten zu Trends und Potenzialen von pflanzenbasierten Speisen für ihren Betrieb.

Die Newcomers Area

Mit Unternehmergeist, Kreativität und dem Gespür für spannende Trends erobern die „jungen Wilden“ die Branche. Auf der INTERNORGA finden sie eine Heimat in der angesagten Newcomers Area. Wer auf der Suche nach wertvollen Impulsen, neuen und außergewöhnlichen Produkten und anregendem Austausch mit ambitionierten Gründerinnen und Gründern ist, sollte einen Besuch in Halle B4 Obergeschoss unbedingt einplanen. Rund 20 Start-Ups präsentieren sich und ihr Geschäftsmodell in ansprechendem Ambiente erstmals einem breiten Publikum.



Jetzt das Messticket sichern!

Der frühe Vogel...sichert sich schon sein Ticket! Planen Sie bereits jetzt Ihre Messteilnahme. Ihr Messticket können Sie bequem online bestellen und auf Ihrem Smartphone speichern: <https://www.internorga.com/info/besucher/tickets>
Auf der INTERNORGA-Website finden Sie zudem hilfreiche Infos zu Hotelbuchungen, Anreisemöglichkeiten und Rahmenprogramm. So können Sie das Branchen-Event des Jahres entspannt genießen.



Inspirierend - die CHEFS CULINAR Messe

CHEFS CULINAR startet die Frühjahrsmesse-Saison in Neumünster und setzt dabei auf Innovationen, Trends und Nachhaltigkeit

Mit einem Feuerwerk an neuen Ideen startet CHEFS CULINAR mit seinen Frühjahrmessen in das Jahr 2023. Auf mehr als 13.000 m² bietet sich in Neumünster viel Platz für eine bunte Mischung an Inhalten, Seminaren und spannender Unterhaltung aus der Welt des Foodservice: Für mehr als 10.000 erwartete Gäste veranstaltet CHEFS CULINAR an drei Messtagen eine der größten Food-Messen im B2B-Bereich mit über 200 Ständen.

Neben spannenden regionalen Partnern und ihren Spezialitäten erwarten die MessebesucherInnen zwei besondere Themen-Highlights: Bella Italia und Bio. Warum gerade Italien? Das italienische Lebensgefühl steht für Genuss, gutes Essen und guten Wein. Wer sagt da bitte nein? BesucherInnen können sich auf viele italienische Produktneuheiten freuen und in die mediterrane Vielfalt des italienischen Sortiments eintauchen. Auch das Bio-Sortiment überzeugt auf ganzer Linie. Nachhaltigkeit in der Gastronomie beginnt schließlich auf dem Teller.

Auch Produktneuheiten aus dem Nonfood-Bereich bekommen eine Bühne. Und zwar im wahrsten Sinne des Wortes – mit einer Modenschau! BesucherInnen können sich auf die neuesten Modetrends fürs Gastgewerbe freuen. Da ist für jeden etwas dabei – und Spaß ist garantiert.

Spaß und Unterhaltung kommen auch am CHEFS CULINAR eigenen Genusswelten-Stand nicht zu kurz. In der Live-Kochshow „Stars am Herd“ geht es richtig rund: Die Profisportler von THW



Kiel und Holstein Kiel werden auf der Bühne dabei sein – inklusive Autogrammstunde. Zugesagt haben auch Spitzenhandballer Stefan Kretzschmar und Fußballer Ulf Kirsten. Daneben findet das beliebte Young Chefs Battle statt. Koch-Azubis stehen sich mit unglaublichen Leistungen in einem Kochwettbewerb gegenüber, um sich für das Finale in Berlin zu qualifizieren.

Weitere Highlights der Messe: Workshops und Seminare. Die erfahrenen Consultants von CHEFS CULINAR bieten Veranstaltungen zu diversen Themen an. Ganz nach dem Motto „Lernen und Erleben“ vermitteln die ExpertInnen interaktiv Wichtiges und Trendiges aus der Foodservice-Welt. Immer auf dem neuesten Stand!

Let's Go Green! CHEFS CULINAR war eines der ersten Unternehmen in der Branche, das Einwegbehälter, -becher und -besteck aus den Messehallen verbannte. Stattdessen wurde ein Mehrwegkreislauf etabliert und tausende Gläser, Becher und Besteckteile angeschafft, um den Mehrweg mitzugehen. 30 „Greenkeeper“ sorgen dafür, dass der Mehrwegkreislauf in Bewegung bleibt und auf dem gesamten Gelände funktioniert.

Nachhaltigkeit wird großgeschrieben: Durch die Umstellung des Messerestaurants von Buffet auf Tellergerichte wird Food Waste aktiv reduziert. Zudem bekommen die Messebesucher einen digitalen Ordersatz an die Hand – das ist nicht nur einfacher in der Handhabung, sondern spart auch eine Menge Papier.

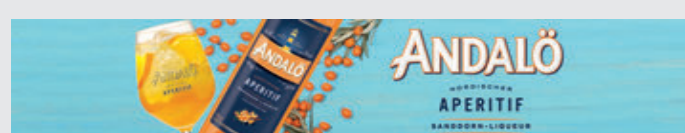
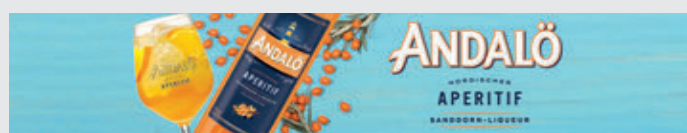
Nachhaltigkeit wird großgeschrieben: Durch die Umstellung des Messerestaurants von Buffet auf Tellergerichte wird Food Waste aktiv reduziert. Zudem bekommen die Messebesucher einen digitalen Ordersatz an die Hand – das ist nicht nur einfacher in der Handhabung, sondern spart auch eine Menge Papier.

Holstenhallen Neumünster, Alle Hallen, 27.02. – 01.03.2023
Melden Sie sich online an unter www.chefsinspiration.de

PARKEN DER ZUKUNFT

Kontaktieren Sie uns jetzt unter info@designa.com für Ihr nächstes smartes Parkraummanagement System.

designa.com



may®

Stilvoll Platz nehmen.



Sessel: LOVENA 2

gut salzig Restaurants, Stein

Restaurant | Hotel | Bar | Office | Health&Care



Fordern Sie hier
Ihren neuen
Katalog 2023 an.



www.may-design.com



@maymoebel



@maymoebel

Cocktail Competition des DEHOGA Sylt e.V.

Sylt Gastro Messe 20. und 21. Februar 2023. Der DEHOGA Sylt veranstaltet auch 2023 wieder zusammen mit der Messe die 12. Cocktail Competition für AZUBIS und Young Professionals.

Zwei Jahre ohne Sylt Gastro Messe waren gleichzeitig auch zwei besondere Jahre, die hinter der Branche der Gastgeber und allen in Verbindung stehenden marktangehörigen Unternehmen liegen.

Sylt ist im Vergleich zu anderen Regionen in Deutschland noch gut durch diese herausfordernde Zeit gekommen. Doch kaum hat die Insel dies gemeistert und sich mit den Nachwirkungen arrangiert, standen und stehen die nächsten großen Aufgaben an, wie die rasant steigende Kostenentwicklung und der stetig wachsende Notstand an Personal.

Die Gastro Branche wird auch hier ihren Weg finden, denn wenn etwas sicher ist, dann ist es der lösungsorientierte Umgang mit Herausforderungen. Schließlich stellt es die Kernkompetenz von Gastgebern dar, Lösungen zu finden - und zwar täglich! Denn so wird Gastfreundschaft und Kundenzufriedenheit erzeugt und das ist es, worum es auf unserer Insel geht.

Wir freuen uns als Veranstalter sehr, dass die Sylt Gastro Messe 2023 so viel Anklang bei Unternehmern findet und auch in diesem Jahr einige Neuheiten auf der Messe präsentiert werden. Es ist im Bereich der Nachhaltigkeit der Wandel deutlich zu spüren. Immer stärker rückt der Fokus in diese Richtung und so folgt auch das Angebot der Aussteller immer mehr der Nachfrage nach Lösungen. Im Bereich der Ladetechnik und zwar nicht nur für E-Autos, sondern auch für E-Bikes, entwickelt sich stetig Neues. Auf unserer Fahrradinsel entwickelt sich nun ein Netz von Ladestationen für E-Bikes auf Sylt.

Deutlich wahrnehmbar ist auch der verstärkte Fokus der Gäste, sich etwas Besonderes im Urlaub gönnen zu wollen, wodurch die Nachfrage nach hochwertigen Erzeugnissen steigt. Dies sogar sortimentsübergreifend: vom regionalen Mineralwasser oder Wein bis hin zum dem, was auf dem Teller angerichtet wird. Auf der Sylt Gastro Messe zeigen sich dieses Jahr vermehrt Hersteller und Produzenten, die genau diese Nachfrage bedienen.

Ganz neu, obwohl so offensichtlich nah, ist der Blick zum Nachbarn Dänemark und zum ersten Mal zeigt sich ein kleiner Auszug der „Nordic Cuisine“ auf der Messe.

Somit verändert sich auch das nördlichste Netzwerktreffen der Gastrobranche und reagiert auf die sich wandelnden Rahmenbedingungen des Marktes und seiner Protagonisten.

Sylt ist die Top-Urlaubsdestination in Deutschland und wenn Sylt diese Position halten will, müssen alle Akteure daran arbeiten. Das betrifft nicht nur die Gastrobranche der Insel, denn auf Sylt sind alle Branchen miteinander verbunden. Kränkt ein Wirtschaftsbereich, dann hat dies Auswirkungen auf die anderen Bereiche.

Im Umkehrschluss bedeutet es, dass eine zukunftsfähige Ausrichtung der Insel nur gemeinsam gelingen kann. Die größte Aufgabe besteht darin, die politischen Akteure, Gremien und Gemeindeverwaltung der Insel in die Lage zu versetzen, die richtigen Entscheidungen treffen zu können.

Hier ist nicht ausschlaggebend, ob dieser Input von deren Seite gewünscht ist, denn unsere Insel, ihre Einwohner und Gäste geben Gesetze vor und in welche Richtung gearbeitet werden muss.

Die Sylt Gastro Messe als Branchentreff, Netzwerkbörse, Produkt- und Innovationplattform möchte einen kleinen Beitrag dazu leisten und Impulse liefern.

DEHOGA Sylt Mitgliederversammlung am 20.02.2023 um 15 Uhr

Im Congress Centrum Westerland findet die Versammlung statt. Einladungen an die Mitglieder mit separatem Schreiben. Es stehen wieder Wahlen an: 2. Vorsitzender, Schriftführer, Ausbildungswart und weitere. Weitere Themen versprechen eine informative Versammlung.

Wir beliefern und beraten Sie gerne auf Sylt

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>VFD • digital</p> <p>Wir beraten Sie bei Ihrer Verfahrensdokumentation nach GoBD! Mehr Zeit für Ihr Business! https://vfd.digital</p> |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Frischt auf.



BIER
BEWUSST
GENIEßEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

NORD
GASTRO
HOTEL
Halle 2
Stand C08

Dithmarscher
... frisch von der Küste!



dithmarscher.de

Zufriedenheit braucht guten Service

EnergieReich ist der zuverlässige Partner, wenn es um Robotik in der Gastronomie geht

Das international tätige Unternehmen EnergieReich Consulting in Geesthacht bei Hamburg bietet das, was derzeit groß im Kommen ist: Service-Roboter. Aber nicht nur das. Wer Robotik in der Gastronomie einsetzt, hat in der Regel gerade anfänglich ein hohes Informationsbedürfnis. Von EnergieReich wird man nicht alleingelassen, Kundenservice ist ein wesentliches Unternehmens-Credo. Das zurzeit gefragteste Innovationsprodukt haben Olivia Merz-Fischer und Dirk Fischer aus dem Sourcing Büro in China mitgebracht und lenken damit das Problemthema verlässlicher Service in der Gastronomie trotz Personalknappheit auf einen neuen, dem Zeitgeist entsprechenden Weg.

Immer einsatzbereite helfende Hand im Hintergrund

Mit dem Serviceroboter „Bella Bot“ treibt EnergieReich Consulting die Automatisierung im Restaurantbetrieb auf charmante Weise voran. Das keineswegs, um Menschen in der Gastronomie zu ersetzen. Vielmehr hält die wendige Hightech-Kellnerin mit dem freundlichen Katzenservice dem Stammpersonal den Rücken frei



und hilft über die infolge der Corona-Pandemie entstandenen personellen Engpässe in vielen Betrieben hinweg. Es lohnt sich: „Bella Bot“ arbeitet 24/7 schnell, effizient und steigert im Idealfall die Produktivität verschiedener Abläufe. Zuletzt entzückt der wendige Roboter mit seinen vier Transportebenen durch Mimik und Stimme auch anfänglich skeptische Gäste. „Wir möchten die Chance nutzen, mit moderner, einfach zu bedienender Technik die Unternehmen bei personellen Engpässen zu stärken“, so Olivia Merz-Fischer. Das individuelle, vorausschauende Qualitäts- und Kundenmanagement von EnergieReich Consulting gewährleistet, dass Kunden am Ende genau das Produkt einsetzen, das ihren Wünschen entspricht. Das Angebot reicht von Service-Robotern

über Marketing- und Desinfektions-Robotern bis hin zu hochmodernen Reinigungs-Robotern, die mehr Quadratmeter reinigen, als ein Mensch das in gleicher Zeit schaffen könnte.

„Bei der modernen Robotik geht es um hohe Kompetenz auf der einen und Begeisterung auf der anderen Seite. Unser Credo ist die individuelle Bedarfsanalyse und Beratung sowie ein außergewöhnlicher Service.“

Olivia Merz-Fischer, Geschäftsführerin von EnergieReich Consulting

Vor und nach der Investition in einen Roboter ist EnergieReich Consulting kompetenter Ansprechpartner für alle Fragen – ganz ohne Warteschleife, ohne Chatbots und ohne Computerstimme am Telefon. Denn trotz aller technologischen Entwicklungen bleibt der Kundenservice eine ganz persönliche Angelegenheit.

Sie sind interessiert an Bella Bot & Co.? Nehmen Sie Kontakt auf unter Telefon 0176 - 2288 1170 oder per Mail an info@energiereich.consulting.com



Olivia Merz-Fischer und Dirk Fischer von EnergieReich Consulting engagieren sich mit viel Empathie und Kompetenz für den Einsatz leistungsfähiger Service-Roboter.

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie die Angebote wie Verkäufe, Vermietungen, Verpachtungen, Vermittlungen und Gelegenheiten aus unseren Fachzeitschriften für die Gastronomie und Hotellerie



Roland Ebert im Ruhestand

Als Getränkefachmann bei Ducke – Göttische – Esling – Splendid

„Wir haben Mitte Dezember im Central Gasthof in Bad Segeberg nach vielen Jahrzehnten Ducke – Göttische – Esling – Splendid Roland Ebert in den Ruhestand verabschiedet“, berichtet DEHOGA Kreisvorsitzender Lutz Frank aus Bad Segeberg.

Roland Ebert hat viele Gastronomen in seiner langjährigen Vertriebszeit betreut und ihnen zur Seite gestanden. Am Abschiedsabend im Central Gasthof in Bad Segeberg kam so manche Geschichte auf den Tisch, gerade aus früheren Zeiten.

„Gastronomiebetreuung ist einmalig“, war sich Roland Ebert sicher, „Gastronomie ist so individuell und jeder Gastronom tickte anders. Es hat einfach Spaß gemacht und ich bereue keinen Tag meiner Arbeit“, so Ebert.

Für Lutz Frank vom DEHOGA KV SE war es eine Ehre dabei zu sein. Lutz Frank fand aus Sicht der Gastronomen dankende Worte, er hat Roland Ebert viele Jahrzehnte beruflich begleitet. „Du wirst fehlen in der Gastronomielandschaft“, versicherte Lutz Frank, „Dein Nachfolger schlüpft in große Schuhe“, sagte Frank. Der gesamte DEHOGA wünschte ihm verbunden mit einem Präsent alles Gute und ganz viel Gesundheit.



Roland Ebert (mit Urkunde) - Wer kennt ihn nicht...

Bernd Gadermann

Ehrung des Kreisvorsitzenden DEHOGA Dithmarschen, Bernd Gadermann, zum 25jährigen Geschäftsjubiläum im Rahmen der Weihnachtsfeier in den Jägerstuben Barkenholm durch Ehrenpräsident Peter Bartsch. Herzlichen Glückwunsch!



Schneidestation für Buffet-Wärmelampe



Ideale Ergänzungsmöglichkeit von Buffet-Wärmelampen



- zum Präsentieren und Tranchieren
- optimale Warmhalteigenschaften
- mit umlaufender Safrille ausgestattet
- optional mit Hustenschutz
- messerschonendes und hitzebeständiges Schneidbrett
- wahlweise mit beheizter Platte (bei Dual) oder unbeheizter Platte (bei Single)

KÜCHE
BEST PRODUCT AWARD 2020
1. Platz: Goldmedaille
in der Kategorie Küchentechnik



Hamburg, 10. – 14. März 2023
Halle B6 · Stand B6.416

SCHOLL Apparatebau
GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg
Tel.: +49(0)2661 9868-0
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de

125 Jahre Gaststätte Hans Heitmann

Anke Asmus weiterhin erfolgreiche Gastronomin

Die Gaststätte Hans Heitmann gibt es seit 1897. Sie ist ein typischer Familienbetrieb. Neben der Gastwirtschaft mit dem weit über die Grenzen Wotersens hinaus bekannten runden Festsaal für bis zu 70 Personen hat der Betrieb sechs Fremdenzimmer und eine Ferienwohnung. Zum Betrieb gehört auch ein eigener Forellenteich, der den Bedarf von 700 bis 1000 Forellen pro Jahr alleine aber nicht decken kann.



Neben Chefin und Inhaberin gibt es Festangestellte für den Bereich Zimmer und Service sowie kleinere Gerichte, Küchenhilfen in Teilzeit vor allem am Wochenende und bei Veranstaltungen sowie diverse Aushilfen auf Abruf.

Außerdem kümmert sich Asmus Vater Werner Westedt so weit es

geht um Haus und Hof, räuchert die Fische und Schweinebacke und baut Kartoffeln an. Asmus Mutter Anne Westedt ist für die Desserts zuständig, die Tochter Annika backt schon eigene Torten und der Sohn Dennis, als Zimmermannsgeselle tätig, hilft dem Opa bei Haus und Hof.

Nun war es soweit und das 125-jährige Jubiläum stand an. Es wurden viele Stammgäste und die Vertreter von Vereinen eingeladen. Selbst der Kreispräsident und Amtsvorsteher kamen



Ehrenurkunde vom DEHOGA Schleswig-Holstein: Axel Strehl und Anke Asmus

an diesem Tag Mitte Dezember. Der DEHOGA Landesverband war mit dem Präsidenten Axel Strehl und Frau Doris, sowie DEHOGA Vorstand Matthias Drespling vertreten.

Eine emotionale Ansprache von Anke Asmus spiegelte nochmal die Geschichte des Hauses wider.

„Wir versuchen so viel wie möglich, frisch zu verarbeiten. Mein Opa war ein Gastwirt durch und durch. Noch heute haben unsere Gäste eine Verbindung zu Hans Heitmann, wenn sie hier her fahren. Auch wenn ich nach vielen Jahren natürlich inzwischen in den Köpfen bin. Opa hat schon damals gesagt, alle zehn Jahre ändert sich etwas. Und das muss man immer im Hinterkopf behalten. Aber noch heute werden die Bratkartoffeln bei uns noch wie früher gekocht und gepellt. Die Diskussion um die Qualität und Frische von Lebensmitteln ist immer präsenter,“ so Anke Asmus.

Zusätzlich zu ihrem Betrieb, der schon genug Arbeit mit sich bringt, ist sie die DEHOGA Kreisvorsitzende des DEHOGA Herzogtum Lauenburg. Wie schafft man das? „Ich musste da über-

Kleine-Eisfabrik.de

Mehr Umsatz durch handgefertigtes Eis für JEDES Restaurant.

Wir stellen Ihnen auch sehr günstig ein komplettes Eistresen-Equipement für den Sommer zur Verfügung.

Mehr Umsatz im Sommer für Crepe-Läden, Backshops, Bistro's, etc.

Fragen Sie uns. Wir beraten Sie gerne unverbindlich.

Kleine Eisfabrik · Tel.: 04532 - 40 84 277 · E-Mail: info@kleine-eisfabrik.de

www.kleine-eisfabrik.de

Qualität mit Nachhaltigkeit
Unternehmer für Unternehmer

HDG
HOTEL DIENSTLEISTUNGS-GESellschaft
Unternehmer für Unternehmer

- **Krisenmanagement** am eigenen Beispiel als Hotelier und Gastronom
- **Neuausrichtung**
- **Unternehmensentwicklung**
- **Beratungsförderung BMWK**

HDG Hotel Dienstleistungs-Gesellschaft · 0151 10828191
27356 Rotenburg/W. & 23611 Bad Schwartau · www.hdg-beratung.de



Anne Westedt, Anke Asmus, Werner Westedt und Annika Asmus

haupteerst einmal alles kennenlernen. Dafür habe ich schon viel Hilfe von Amtskollegen bekommen. Ich möchte mich intensiv für die Auszubildenden einsetzen. Denn ohne Personal und auch Betriebsnachfolger wird die Gastronomie aussterben. Da geht es darum, was wir für unsere Azubis noch tun können, damit sie nach der Ausbildung dabeibleiben“.

„Das Erbe der Guldenburgs“ darf im Zusammenhang nicht vergessen werden. Die Außenaufnahmen für die TV-Serie wurden ab 1986 auf Schloss Wotersen gedreht. Zunächst kamen nur die Komparsen zu den Westedts, um sich in der Gaststätte



Ein voller Saal zum Jubiläum

umzuziehen oder dort auch zu essen. Für die Stars der Serie gab es eigene Wohnwagen auf dem Schlossgelände. Dort wurden sie auch von einem Caterer versorgt. Allerdings sprach sich die gute Hausmannskost von Anne Westedt schnell auf dem Filmset rum. Immer öfter schauten Regisseur Gero Erhardt sowie Schauspielstars wie Brigitte Horney, Alexander Wussow oder Iris Berben bei den Westedts vorbei.

Wenn Sie als Gastronom mal einen Ausflug machen wollen, dann sind Sie hier in Wotersen an der richtigen Adresse. Herzlichen Glückwunsch Anke Asmus!

WIR PUMPEN DIE FRISCHE IN DIE STADT

GROSSMARKT
HAMBURG

Holen Sie sich die Frische des Großmarkts - auf Ihren Wochenmarkt, in Ihr Fachgeschäft und in Ihre gute Küche.

Großmarkt Hamburg – Das grüne Herz der Stadt

www.grossmarkt-hamburg.de

Rauchmatjes hat Saison

Friesenkronen-Rezepttipp „Sandwich vom Rauchmatjes mit Birne-Cranberry“



Besonders viel Geschmack zaubert das Multitalent von Friesenkronen in der kalten Jahreszeit auf den Teller: Rauchmatjes ist ein salzmildes und rauchig-würziges Matjesfilet, das dank seines Aromas stets ein geschmackliches Extra garantiert. Das feine Filet ist ebenmäßig, leicht rosa im Fleisch, zart und dennoch bissfest. Dadurch ist es universell einsetzbar und überzeugt mit seinem pikanten, leicht rauchigen Geschmack auch junge Genießer. Ob mit fruchtigen Apfel- oder Birnenscheiben und crunchy Röstzwiebeln, mit Kartoffelwaffeln und Speck oder mit Kartoffelstampf und Kräuterdip – so lecker, frech und jung kann Matjes schmecken.

Küchenchefs und Gastronomen lieben die handverlesenen Rauchmatjes-Filets von höchster Qualität und in garantierter Stückzahl. Die Matjesfilets punkten mit ihrer einheitlichen Form und Größe, das erleichtert Handling und Portionierbarkeit. Friesenkronen deckt den Bedarf an Rohware ausschließlich aus der Norwegischen See und der Nordsee. Hier wird mit der schonenden Ringwaden-Methode gefangen. Friesenkronen Rauchmatjes gibt es großverbraucherfreundlich in 2.500- und 1.000-Gramm-Schalen.

Informationen zum Friesenkronen Rauchmatjes finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter www.friesenkronen.de



Leicht rauchig, zart und bissfest: Friesenkronen Rauchmatjes ist ein Multitalent in der warmen und kalten Küche – hier als Sandwich mit Birne-Cranberry, Meerrettich-Mayonnaise und Röstzwiebeln.

**BESUCHEN SIE UNS AUF DER NORD GASTRO & HOTEL
IN HALLE 1 STAND 1C26.**



REZEPTTIPP „Sandwich vom Friesenkronen Rauchmatjes mit Birne-Cranberry, Meerrettich-Mayonnaise und Röstzwiebeln“

Für 4 Personen: 8 Friesenkronen Rauchmatjes-Filets, 4 Scheiben Bauernbrot mit Kruste, 60 g Mayonnaise, 20 g Crème fraîche, 20 g Sahne-Meerrettich, 1 Birne, 20 ml Walnussöl, 80 g Cranberrys, 2 EL brauner Zucker, 8 Blätter Radicchio, 4 Scheiben Sandwichgurken, 20 g Röstzwiebeln, 4 Blätter Zeitungspapier, Küchengarn
Mayonnaise mit Crème fraîche und Sahne-Meerrettich in einer Schüssel verrühren. Birne entkernen, in dünne Spalten schneiden. Birnenspalten mit Zucker und Cranberrys in Walnussöl für eine Minute anbraten. Radicchio waschen, ggf. in kleine Stücke schneiden. Brot mit Aufstrich bestreichen, mit den Rauchmatjesfilets und den restlichen Zutaten nach Belieben belegen. Brot in Zeitungspapier einwickeln und mit Küchengarn fixieren.

Mitgliederversammlung Verband Kieler Köche

Nach Corona optimistisch die Zukunft gestalten

Mitgliederversammlungen des Verbandes Kieler Köche im Sportrestaurant Altenholz sind stets gut besucht, dienen sie doch auch dem Erfahrungsaustausch unter Kollegen und eine leckere Stärkung sorgt für gute Stimmung. Der Jahresbericht des Vorsitzenden Horst-Günter Kloß fiel sehr kurz aus da, wie er betonte, viele Aktivitäten Corona bedingt ausgefallen sind und sich jetzt erst wieder alles im Vereinsleben stabilisieren muss. Erfolge habe es in der Jugendarbeit gegeben und hier werde Jugendwart Karsten Wiegand berichten. Dieser erklärte, dass man in der Zeit nach Corona nur langsam wieder anfangen konnte und mit den teilweise noch geltenden Einschränkungen leben musste. Auf der Chefs Culinar Messe Neumünster habe man den ersten Platz bei den Köchen errungen. Für das



Finale in Ulm qualifiziert langte es auch dort für einen Erfolg der Kieler mit dem Gewinn des Chefs Culinar Pokals. Die Teilnahme verursachte hohe

Kosten, vor allem für die Reise und hier, so Wiegand, müsse man sich seitens der Veranstalter Gedanken über künftige Kostenbeteiligungen machen. Der Achenbach Pokal in Hamburg fand nur mit wenigen Teilnehmern statt. Der Kieler Teilnehmer vom Hotel Birke qualifizierte sich für das Finale in Frankfurt und

belegt dort einen hervorragenden dritten Platz. Ebenso erfolgreich verlief der Wettbewerb um die goldene Kieler Sprötze in der Kieler Schule, wo sehr gute Leistungen gezeigt wurden. Kritik übte Wiegand am zum Teil fehlenden Engagement der



Vorsitzender Horst-Günter Kloß begrüßt sein neues Ehrenmitglied Rudolf Steffen (li.)

norddeutschen Vereine im VKD. So nehmen zu wenige an überregionalen Wettbewerben teil, was den Organisatoren Probleme bereitet. Die Regularien wurden zügig abgearbeitet und in geheimer Wahl der stellvertretende Vorsitzende Gerhard Schackmann einstimmig im Amt bestätigt ebenso wie Kassenwart Jan Güssow, Jugendwart Karsten Wiegand und Schriftwart Michael Kloß. Der Verein Kieler Köche hat ein neues Ehrenmitglied. Rudolf Steffen wurde einstimmig von der Versammlung für seine langjährige Mitgliedschaft zum Ehrenmitglied ernannt. Der Verein Kieler Köche ist gut aufgestellt und zählt mit etwa 130 Mitgliedern zu den starken Mitgliedsverbänden im VKD. Es gelte jetzt Corona bedingte Einbrüche aufzufüllen und neue Sponsoren zu gewinnen, da die Jugendarbeit sehr kostenintensiv ist und ohne externe Unterstützung die Durchführung von Leistungswettbewerben unmöglich ist. (pld)

So schmeckt der Winter!

Heißgetränke-Spezialitäten
von Steinmeier



Winterzeit ist Heißgetränkezeit!
Versüßen Sie sich die kalten Monate mit köstlichen Steinmeier-Spezialitäten: Zaubertrunk – der alkoholfreie Früchtepunsch. Winter-Apfel – das aromatische Heißgetränk. Eisfeuer – der fruchtige Glühwein. Jetzt im Handel!

Kalte Füße gibt es woanders!



Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG

Kaltoft 4 · 24392 Kiesby · Telefon 04641-2301 · Fax 04641-7399 · www.suessmosterei-steinmeier.de

Gratulation zum 90. Geburtstag

„Am Dienstag, den 20. Dezember, hatte ich die Ehre unserer Paula Becker nachträglich zum 90. Geburtstag ein Präsent und ein graviertes Glas des Vereins Lübecker Köche zu überreichen. Paula Becker ist unser ältestes Mitglied und auch 50 Jahre im Verein.

Sie hat uns bei unseren Blaufahrten und Ausflügen immer mit selbstgebackenem Kuchen bestens versorgt und uns in allen Belangen tatkräftig unterstützt.

Wir wünschen ihr vor allen Dingen Gesundheit und dass sie uns im Verein noch recht lange erhalten bleibt“, berichtet Vorsitzender Uwe Langbehn.



Neujahrsempfang der Lübecker Köche



Thomas Friess, Vorsitzender der norddeutschen Köche-Vereine war zu Gast. Uwe Langbehn freute sich

Am 10. Januar 2023 hatte der Verein der Lübecker Köche zum Neujahrsempfang eingeladen. In die Schiffergesellschaft zu Lübeck kamen über 70 Gäste. Vorsitzender Uwe Langbehn konnte viele Mitglieder und auch Ehrengäste begrüßen. Frank Höhne, Mitinhaber der Schiffergesellschaft, hatte wieder ein leckeres Eisbein-Essen vorbereitet. Es wurde in der Begrüßung nochmal Rückblick auf die Aktivitäten des letzten Jahres geworfen und auch die Planungen für 2023 angesprochen. Frank Denker, Vorsitzender des DEHOGA Lübeck, apellierte an alle, die Jugendlichen für den Berufsstand in der Gastronomie zu begeistern. Nicht nur gute Bezahlung gehört dazu, sondern gute Arbeitsbedingungen. Thomas Friess, Vorsitzender des Landesverbandes Nord, angereist aus Nordfriesland, freute sich über die Einladung. Auch er mahnt Aktivitäten an, den Nachwuchs für die Gastroberufe zu begeistern. Gerade der Beruf Koch unterliegt einem Wandel der Zeit und macht den Beruf zunehmend spannend und zukunftsweisend. Ehrenvorsitzender Johann Grassmugg hielt das Schlusswort.



SETHE GASTRONOMIETECHNIK
 Sethe Technik für die Gastronomie GmbH
 Inh. Hartmut Sethe
 Otto-Hahn-Straße 11 | 25813 Husum
 Tel.: 04841 66 51 41 | Fax: 04841 66 51 67
 info@sethe-gastrotec.de
 www.sethe-gastrotec.de



GASTROTEC
 KÄLTETECHNIK
 Gastrotec GmbH & Co. KG
 Inh. Hartmut Sethe
 Otto-Hahn-Straße 11 | 25813 Husum
 Tel.: 04841 70 03 | Fax: 04841 73 563
 info@gastrotec-husum.de
 www.gastrotec-husum.de

- Großküchenanlagen
- Gastronomietechnik
- Hotel-/Gaststätteneinrichtung
- Lüftungstechnik
- Getränkechankanlagen
- Imbissausstattungen
- Kälte-/Klimatechnik
- Ladenbau

**DRAMBURG+
HERTWIG**
GETRÄNKEFACHGROSSHANDLUNG

Mit herzlichen Grüßen
aus Lübeck

Posener Straße 23
D-23554 Lübeck
04 51 - 92 99 37-10
info@dramburg-hertwig.de



ANDALÖ
ANDALÖSCHER
APERITIF
SANDORNI-LIQUEUR



FRAUNHOFER INSTITUT BESTÄTIGT: AIRCLEANER INAKTIVIERT BIS ZU 99% DER VIREN IN 30 MINUTEN

Schützen Sie sich und Ihre Kunden mit der einzigartigen PlasmaMade Technologie vor gefährlichen Ansteckungen

Der PlasmaMade AirCleaner wurde speziell entwickelt, um die Luft von Aerosolen, Viren, Bakterien, Keime, Pollen und Gerüchen zu reinigen. In großen Räumen bis zu 150 m² hat der AirCleaner in wissenschaftlich unabhängigen Studien mehrfach seine Stärke bewiesen.

Der flüsterleise AirCleaner punktet zudem dank patentierter Technik mit einem beeindruckend geringen Stromverbrauch. Vergessen Sie teure Wartungsverträge und komplizierte Filterwechsel. Unser patentierter PlasmaMade E-Filter muss nur alle fünf Jahre ausgetauscht werden.

www.plasmamade.de



Mehr erfahren!

PLASMA MADE[®]
Absolute Science



50 Jahre Citti-Markt-Pokal

Ein Jubiläum der besonderen Art in Kiel

Zahlreiche Gäste waren zum Abschluss des Wettbewerbs um den Citti-Markt-Pokal in die Räume der Beruflichen Schulen am Schützenpark genannt RBZ 1 gekommen, um sich vom Leistungsstand der jungen Kochauszubildenden im dritten Lehrjahr zu überzeugen. Der Wettbewerb, der auch als Kieler Stadtmeisterschaft bekannt ist, zeichnet sich aus durch die jahrzehntelange hervorragende Zu-

sammenarbeit des Vereins Kieler Köche mit dem Kieler Köche Verein und der Firma Citti und Chefs Culinar. Acht angehende Köchinnen und Köche stellten sich dem Wettbewerb, der diesmal eine besondere Herausforderung war, weil zuvor Corona bedingt keine Wettbewerbe stattfinden konnten. Nach einem fachtheoretischen Teil galt es, ein 3-Gang-Menü aus den Komponenten:



Acht Köchinnen und Köche stellten sich unterstützt vom Service dem Wettbewerb

sammenarbeit des Vereins Kieler Köche mit Handelspartner und Förderer Citti Kiel und Chefs Culinar. In ihrer Begrüßungsansprache freute sich Schulleiterin Martina Propf über das Engagement der teilnehmenden Auszubildenden und sie lobte ebenfalls die gute Zusammenarbeit

Jacobsmuschelfleisch für die Vorspeise; im Hauptgang mussten der Rücken vom Süsländer Schwein, Backpflaumen und Maisgries verwendet werden und ins Dessert gehörten weiße Kuvertüre und Granatapfel. Als Sieger überzeugte dann Julian Jordan vom Ringhotel Birke, Kiel mit seinem Siegermenü: Lachsforelle auf Avocadotatar mit Ingwergurken und gebratener Jakobsmuschel, Frisee; Roulade vom Schweinerücken mit Backpflaumen und Wirsing, Sellerie Püree, Sellerieflan, Polenta Taler; Mousse au chocolat mit Mandelkuchen, Karotten und Granatapfelsorbet.



Der Sieger Julian Jordan überzeugte die Jury nicht nur mit seinem Menü sondern schon während des Wettbewerbs mit seiner guten Arbeitsweise. Den zweiten Platz belegte Jawid Hosseini vom Alten Stahlwerk, Neumünster und Dritter wurde Michel Fischer, Hotel Restaurant Ole Liese, Gut Panker. Unterstützt wurde der Wettbewerb von den Hotel- und Restaurantfachleuten, die, so Fachlehrerin Cornelia Matthiessen im Rahmen eines Workshops den Wettbewerb begleiteten und die Gäste zu deren voller Zufriedenheit umsorgten. Die Servicemitarbeiter erhielten Urkunden und Präsente. Bei der Siegerehrung galt es für Horst Günter Kloß und Jugendwart Karsten Wiegand allen Helfern Dank zu sagen. Nach der Corona Pause fühle man sich im RBZ1 wie zu Hause angekommen und die Hilfe der Damen und Herren Fachlehrer und die hervorragende Ausstattung der Schule ermöglicht erst die reibungslose Durchführung. Ein ganz großer Dank ging nochmals an Citti und Chefs Culinar, deren großes Engagement für die gastgewerbliche Nachwuchsförderung über Jahrzehnte hinweg erst den Wettbewerb um den Citti Markt Pokal ermöglicht habe.



Dirk Otto, Citti-Markt Kiel, überreicht Julian Jordan den begehrten Siegerpokal



Der Sieger Julian Jordan konzentriert bei der Vorbereitung



WIR HABEN DIE LÖSUNG FÜR IHR HOTELMANAGEMENT

Ideal für kleine, mittlere und große Hotels und Beherbergungsbetriebe.

- + Praxisnahe Prozesse
- + Intuitiv und Modular
- + Hoher Funktionsumfang
- + Benutzerfreundlich
- + Kurze Einführungszeiten



DEMO VERSION

30 Tage kostenlos testen
www.hs3-hotelsoftware.de

HS/3[®]
HOTELSOFTWARE

Kochen für Bedürftige in der Aegidien-Kirche

Am 20. Januar hatte der Verein Lübecker Köche für Bedürftige in der Aegidien-Kirche mit den Kollegen Johann Grassmugg, Roland Drews, Heinrich Schröder, Willi Mühlenberg, Uwe Langbehn, Hans-Peter Peschmann, Hugo und Waltraut Haselbauer ein winterliches Essen bereitet.

Gekocht und serviert wurde Grünkohl mit Kohlwurst und kleinen Röstkartoffeln, als Nachtisch gab es mit Marzipan gefüllten Bratäpfel mit Vanillesoße und Erdbeere.

Vorbereitet wurde das Essen in der Küche von Sven Larsen.

Gesponsert wurden die Lebensmittel von der Firma Chefs Culinar. Da Herr Klatt leider nicht anwesend sein konnte, war für ihn Jörg Schobess als Vertreter der Firma anwesend.

Die Speisen wurden auf Tellern angerichtet und an die festlich gedeckten Tische von den Kollegen den Gästen serviert.

Es war eine gelungene Veranstaltung und der VLK wird diese im nächsten Jahr mit der Unterstützung der Firma Chefs Culinar sicher wiederholen.



IMMOBILIEN | KLEINANZEIGEN ☐



stadtwerke bad oldesloe
ABWASSER | BÄDER | ENERGIE

Die Stadtwerke Bad Oldesloe suchen für die Saison 2023 und folgende

eine/n Pächter/in (w/m/d)
für den Kiosk im Freibad Poggensee

Das Freibad ist grundsätzlich vom 01.06. bis zum 15.09. geöffnet. Die Besucherzahlen liegen bei durchschnittlich ca. 15.000 Gästen pro Saison. Der Kiosk (ca. 30 m²) wird dem/der Pächter/in mit Küchenausstattung (Fritteuse, Herd, Mikrowelle, Geschirrspüler, Kühl- und Gefrierschränke etc.) verpachtet. Der Kioskbetrieb einschließlich Warenein- und -verkauf wird eigenverantwortlich durch den/die Pächter/in durchgeführt.

Weitere Informationen zur Kioskverpachtung erhalten Sie auf Anfrage per E-Mail unter „bewerbung@stadtwerke-badoldesloe.de“. Senden Sie bitte Ihre Bewerbung für den Kioskbetrieb bis spätestens zum **06.03.2023** an dieselbe E-Mailadresse.

Stadtwerke Bad Oldesloe | Lübecker Straße 46 | 23843 Bad Oldesloe

Gastronomie am Golfclub Segeberg zum 1. April 2023 neu zu verpachten

Für die Neuausrichtung des Betriebes, suchen wir einen engagierten Pächter, der mit uns als starkem Partner, eine leistungsfähige, moderne Gastronomie aufbauen möchte.

Es handelt sich um ein vollkonzessioniertes Restaurant, komplett ausgestattet, mit Wintergarten, großer Terrasse, wunderschöner Lage und sehr guter Verkehrsanbindung an die B 432/Richtung Ostsee.

Interessiert?
Dann nehmen Sie bitte per Mail Kontakt zu uns auf.
wensin-mn@gmx.de



Gut Wensin - C.-H. Hastedt - Am Gutshof 1 - 23827 Wensin

Ocean`s End: Rostocks neue 1. Reihe!

Im Rostocker Stadthafen wird Ende 2023 eine Top-Gastronomiefläche im neuen Immobilienprojekt Oceans-End errichtet. Die Lage ist bereits jetzt erstklassig und wird nach Fertigstellung des Projekts der Mittelpunkt für gehobene Gastronomie in Rostock sein. Wir suchen einen Top-Gastronomen als Betreiber für eine Restaurantfläche auf 2 Ebenen mit insgesamt ca. 350m² und sind gespannt auf Ihr Konzept!

Alle weiteren Details gerne im persönlichen Gespräch.
IPN Immobilien GmbH,
Christian Konarski,
mobil 0152-53912764,
ckonarski@ipn-immobilien.de



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

KAFFEEVOLLAUTOMATEN
Verkauf • Wartung • Reparatur

jura GARANTIE-REPARATUREN
auch wenn anderweitig gekauft



jura Vertragswerkstatt
Elektronik Vertrieb Jöhnk GmbH
Rendsburger Str. 121 • 24340 Eckernförde
E-Mail: service@expert-ock.de
Tel. 0 4351/ 73120 • Werkstatt - 731294



ANDALÖ
WÄRDIGER APERITIF
SANDROCK-LIQUEUR

RESTAURANT-CAFÉ SCHLOSSKÜCHE IN EUTIN AN PROFI MIT LEIDENSCHAFT ZU VERPACHTEN

Das Restaurant-Café Schlossküche im Schloss Eutin sucht eine neue Pächterin oder einen neuen Pächter. Der jetzige Pächter, der den exzellenten Ruf des Restaurants aufgebaut hat, möchte zu Beginn des nächsten Jahres in seine Heimat Süddeutschland zurückkehren.

Durch seine malerische Lage am Großen Eutiner See ist Schloss Eutin das ideale Ausflugsziel für Familien und Kulturliebhaber und hat jährlich bis zu 30.000 Besucher*innen. Das Restaurant mit Lounge im Erdgeschoss des Schlosses, im mediterranen Innenhof und auf der Südterrasse mit Blick in den Englischen Landschaftsgarten hat 60 Innenplätze und mind. 80 Außenplätze. Historische Räume erlauben parallel die Ausrichtung von Tagungen und ganz besonderen Festlichkeiten. Die Küche wurde 2018 renoviert und erweitert.

Der exzellente Ruf des Restaurants sowie die Möglichkeit zur ganz-tägigen und ganzjährigen Bewirtschaftung machen das Objekt ideal für einen Profi mit Leidenschaft, der ein langfristiges Engagement sucht.

Weitere Informationen: Stiftung Schloss Eutin, Brigitta Herrmann, Tel. 04521 70950 oder brigitta.herrmann@schloss-eutin.de

Historische Villa Café / Pavillon in TOPLAGE direkt an Schleuse am NOK in Brunsbüttel zu verpachten

Historische Villa:

Café ca. 40 Sitzplätze,
Lift, 3 Apartments.

Neubau Pavillon:

Restaurant ca. 44 Sitzplätze.

Außenanlage: Gartencafé /
Biergarten ca. 60 Gäste.



Exklusiv- Haus GmbH

E-Mail: e.okkens-boese@freenet.de · Tel.: 04852 - 51400

Der Niendorfer Yachtclub e.V. sucht einen Betreiber für seine Clubgastronomie !

Wir bieten:

- Eine traumhafte Lage direkt am Ostseestrand in Niendorf/Ostsee
- Über 200 gesellige Mitglieder und viele Gastlieger, für die das Clubhaus Mittelpunkt des Vereinslebens ist
- Ein modern eingerichtetes, sehr gepflegtes Clubhaus mit ca. 80 Innen- und 50 Außenplätzen
- Eine adäquat ausgestattete Küche mit entsprechendem Geschirr- und Gläserbestand
- Eine Pacht wird nicht erhoben. Die Heizkosten trägt der Verein. Lediglich verbrauchsabhängige Kosten müssen durch den Betreiber getragen werden
- Die Kosten der Reinigung der Sanitäranlagen übernimmt der Verein
- Das Objekt ist brauereifrei

Wir suchen:

- Einen Betreiber unserer Clubgastronomie, der ausschließlich für unsere Mitglieder und ihre Gäste während vereinbarter Mindest-Öffnungszeiten (Freitag bis Sonntag) während der Saison (April bis Oktober) kalte und warme Speisen sowie Getränke anbietet (längere Öffnungszeiten gerne nach Vereinbarung)
- Außerhalb der Saison kann der Betreiber das Clubhaus für geschlossene Veranstaltungen mit clubinternen und externen Gästen nutzen

Sie können:

- einen solchen kleinen Gastronomiebetrieb betreiben und bringen entweder Erfahrungen aus Küche oder Service mit (ideal auch für ein entsprechend qualifiziertes Ehepaar)
- mit den Clubmitgliedern gut kommunizieren und haben im besten Fall auch die Bereitschaft, „ein wenig mit dem Club zu leben“

Haben Sie Interesse?

Dann kontaktieren sie bitte unseren 1. Vorsitzenden **Hans Schwardt** unter **0174 1533088**. Er kann Ihnen weitere Informationen geben und vielleicht ein erstes Treffen organisieren.

Niendorfer Yachtclub e.V., An der Acht 8, 23669 Timmendorfer Strand
www.nyc-ev.de



ULMRICH HOTEL-EINRICHTUNGEN

Ulmrich Hoteleinrichtungen ist ein gewachsenes Unternehmen in nun zweiter Generation mit Sitz in Niederstetten südlich von Würzburg. Als spezialisierte Schreinerei entwickeln und produzieren wir hochwertige Einrichtungen für Hotels. Unsere Kunden bekommen ein individuelles Gesamtkonzept und Raumdesign: Möbel aus eigener Fertigung, Bodenbelag und Raumtextilien sowie Beleuchtung und Endmontage.

Wir suchen Gebietsverkaufsleiter/-in / Verkäufer/-in im Außendienst/ in Festanstellung oder als Handelsvertreter

für jeweils folgende Gebiete:

Nordwest (Niedersachsen, Hamburg, Bremen)

PLZ 20-32, 37, 49

Nordost (Mecklenburg-Vorpommern, Nord Brandenburg, Sachsen-Anhalt)

PLZ 10-18, 38

Süd-Ost (Sachsen, Thüringen, Berlin, Süd Sachsen-Anhalt und Brandenburg)

PLZ 01-09, 99, 14, 15, 39

Die Gebiete können je nach Bewerberstruktur individuell zugeschnitten werden.

Bevorzugt wenden wir uns an einschlägig erfahrene und erfolgreiche Verkäufer/innen,

- mit Basis Ausbildung aus Handwerk und Innenraum-Einrichtung
- als Branchenkenner aus Hotel-/ Hospitality sowie Planung- und Objektplanungs-Organisationen
- an Quereinsteiger mit dem Willen einen lokalen Markt zu erschließen und der richtigen Verkäufermentalität geben wir gerne auch eine Chance.

Aufgaben:

- Sie können erfolgreich Kundenkreise erschließen
- Sie schätzen unsere Bestandskunden und pflegen gewachsene Beziehung
- Sie haben einen Sinn für Einrichtungen kombinieren damit die Kundenwünsche
- Sie begleiten Ihre Projekte aktiv vom Angebot bis zu Abnahme

Dann können wir gerne in Zukunft gemeinsame Schritte gehen und mit Ihren Impulsen unseren Vertrieb und unser Marketing weiterentwickeln. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Werdegang und Ausbildung per E-Mail.

Art der Stelle: Vollzeit, Festanstellung oder Handelsvertretung

Arbeitszeiten: Montag bis Freitag, Tagschicht

Leistungen: Erfolgsbeteiligung, Firmenhandy, Firmenwagen, Flexible Arbeitszeiten, Homeoffice, Mitarbeiter-Rabatt, Preisnachlässe auf Produkte/Dienstleistungen des Unternehmens

Sonderzahlungen: Provision, Urlaubsgeld, Weihnachtsgeld
Bewerbungsfrage(n): Haben im Vertrieb Nonfood (B2B) an Hotel-/Gastronomie gearbeitet? Haben Sie eine Lehre/ Berufsausbildung als Schreiner/ Tischler oder Möbel-/ Innenraumdesign erfolgreich abgeschlossen?

Ausbildung: Mittlere Reife oder gleichwertig (Wünschenswert)

Berufserfahrung: Hotel- und Objekteinrichtung

(5 Jahre Wünschenswert)

Sprache: Deutsch (Wünschenswert)

Reisebereitschaft: 75 % (Wünschenswert)

Arbeitsort: Mobil

Bewerbungsfrist: 28.02.2023

Voraussichtliches Einstiegsdatum: ab sofort möglich

Ulmrich GmbH
Austraße 5, 97996 Niederstetten
Telefon 07932 / 6068-14
E-Mail: ds@ulmrich-hoteleinrichtungen.de

Pächter*in gesucht!
für Gaststätte in Süderheistedt



Visualisierung: Architekturbüro Kayen Wittenholm

Wir suchen einen / eine Pächter*in für unsere neue Gaststätte mit Saalbetrieb und Fremdenzimmern im Herzen der Gemeinde Süderheistedt. Gemeinsam mit der Gemeinde Norderheistedt entwickeln wir einen MarktTreff in einer aktiven und engagierten Dorfgemeinschaft. Die Fertigstellung des modernen Neubaus in zentraler Lage ist für das Jahr 2024 geplant.

Ihre Bürgermeisterin

Wir bieten Ihnen attraktive Pachtbedingungen und eigene Gestaltungsmöglichkeiten der Räumlichkeiten.

Weitere Informationen unter:
www.suederheistedt.de





Der Erfolg eines guten Immobilienmaklers liegt an der Zuverlässigkeit und Bodenständigkeit

Ich persönlich bin seit ca. 40 Jahren erfolgreich in Norddeutschland sowie auch bundesweit am Immobilienmarkt tätig. Nutzen Sie meine langjährige Erfahrung und mein Netzwerk. Gewerbeimmobilien, Hotels, Pensionen, Zinshäuser etc.



LBS Immobilien GmbH Gebietsleitung Ulrich Delfs
Geschäftsstelle Husum, Norderstraße 22,
25813 Husum, ☎ 04841- 779925, 0171-7716270

WIR VERMITTELN ZUFRIEDENHEIT

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Print oder Online? Sprechen Sie mit uns!
Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH · Telefon 04551 1450 · info@vht.de · www.vht.de

Fachzeitschrift „SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich“, Postvertriebsstück. Entgelt bezahlt. VKZ 67303.
Herausgeber und Verlag: Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH · Am Bornkamp 12 · 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
Kommunikation: Telefon 04551/1450 · Fax 04551/2504 · info@vht.de · www.vht.de
in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Schleswig-Holstein e.V. · Hamburger Chaussee 349 · 24113 Kiel
Telefon 0431/651866 · info@dehoga-sh.de · www.dehoga-sh.de
Redaktion: Holger Teegen (verantw.) · Wolf Oberböster · Stefan Scholtis (Hauptgeschäftsführer DEHOGA SH)
Anzeigen: Holger Teegen, Vertrieb: Frauke Teegen
Verlag und Herausgeber können trotz sorgfältiger Überprüfung der Inhalte durch die Redaktion keine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichung übernehmen. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen genießen urheberrechtlichen Schutz. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Mit Namen oder Zeichen des Verfassers gekennzeichnete Beiträge stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Im Übrigen gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Autorenbeiträge.

Sie wollen Ihr Hotel, Ihre Gastronomie oder Ihre Appartementanlage verkaufen?

Nach erfolgreichem Abverkauf sind wir bundesweit ständig auf der Suche nach Gewerbeobjekten. Wir erstellen Ihnen kostenfrei eine Marktwerteinschätzung Ihrer Immobilie.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail



Ferienkomplex - 9 Wohneinheiten - Nordsee PELLWORM

In ruhiger Lage, direkt am Deich auf Pellworm befindet sich eine Wohnanlage mit insgesamt 9 Wohneinheiten, modern möbliert, neuwertigen Küchenzeilen und modernen Duscbädern. Jede Wohnung verfügt über einen eigenen PKW-Stellplatz. Auszeichnung durch den Deutschen Tourismusverband mit 4 Sternen. Die Anlage soll komplett verkauft werden, es liegen für die einzelnen Wohneinheiten Abgeschlossenheitsbescheinigungen vor mit jeweils separatem Grundbuch. Bj: 1982/1984, Areal: 1.100 m², 9 WE, Whfl. 394 m², 9 Stellplätze, V 100,4 kWh/m²*a, Öl, 1982, Klasse D

Objekt-Nr. 105-3534

KP: € 1.800.000 zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar



Landgasthof der besonderen Art in Kleve

Erwerb mit Nachrangdarlehen über € 200.000 möglich (1,9 %, 10 J. fest)

Diese Lokalität macht sich nach 5 Jahren bezahlt!!! Voll ausgebucht (Catering, Festivitäten aller Art etc.). Einarbeitung der jetzigen Betreiber für ein Jahr möglich!

Baujahr: 1925, laufend renoviert, Areal 1.522 m², Gesamtgewerbefläche: 271,79 m², Wohnfläche: 179,54 m², 7 Zimmer, 2 separate Wohnungen, Festsaal, Gaststube, Clubraum, Sektbar, Kühlraum, Außengastronomie, ausreichend PKW-Stellplätze, Bedarfsausweis 133,1 kWh/m²*a, Öl, 1925, Klasse E

Objekt-Nr. 105-3438

KP: € 489.000 zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. zzgl. € 50.000 für Inventar



Einmalig auf Pellworm!!! Ihr Renditeobjekt mit 4 Ferienwohnungen

Baujahr: 1851, An- und Umbauten: 1975 und 1980, Kernsaniert: 2021, Verfügbar ab: nach Absprache, Areal: 1.526 m², Wohnfläche: 242 m², Zimmeranzahl: 10, Wohneinheiten: 4, alle voll ausgestattet, modernes Design, Neubauzustand, Eichenparkettfußboden, Strandkörbe, Reetdach, Photovoltaik, EnEV: B 168,3 kWh/m²*a, 1975, Öl/Solarenergie, Klasse F

Objekt-Nr. 105-3510

KP: 1.750.000,- € zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar



Eine außergewöhnliche Ferienpension, ruhige herrliche Lage an der Ostsee

Bj.1999/2009, letzte Modernisierung 2022, Areal 26.100 m², Wohnfläche 525 m², Nutz-/Nebenfläche 327 m², Gesamtgewerbefläche 852 m², 14 Zimmer, Sauna, Spielplatz, Grillplatz, Kosmetikbereich etc., traumhafter Garten, V 50,3 kWh/m²*a, Gas, 1999, Klasse B

Objekt-Nr. 105- 3520

Kaufpreis: € 2.500.000,- zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



Achtung Zinssparmodell!! Angebot mit zinsfreier Leibrente! Bj. 1960, letzte Modernisierung 2020, Areal 249 m², Gesamtgewerbefläche 140,30 m², Wohnfläche 131,10 m², 4 Zimmer, zentrale Lage in der Innenstadt von Neumünster, neue Großküche (ca. 1,5 Jahre alt), 2 Vorbereitungsräume, Maisonettewohnung mit Dachterrasse, ausgestattet mit Holzdielen, 2 Bäder (modern und neuwertig), Küche im Landhausstil, EnEV (Wohnung): V 129,0 kWh/m²*a, Gas, 1960, Klasse D EnEV (Gewerbe): liegt vor und kann separat eingesehen werden

Objekt-Nr. 105-3500

KP: 750.000 zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar



LBS Immobilien GmbH · Gebietsleiter Ulrich Delfs
Norderstraße 22 · 25813 Husum · www.lbsi-westkueste.de
Tel. 04841 / 779925 · Mobil 0171 / 7716270 · info@lbsi-westkueste.de



ANTON
GROBKÜCHEN

Marc Anton
Geschäftsführer

☎ 04351/86382
☎ 0171/2837529
🕒 24/h
✉ Info@Anton-Grosskuechen.de
🌐 www.Anton-Grosskuechen.de
📍 Falkestraße 8
24340 Eckernförde

Ihr Spezialist für Großküchen
Hotellerie Gastronomie und
Filial Bäckereien

AUGUST THOMS
REINIGUNGSMITTEL

Seit über 100 Jahren Ihr Partner für Sauberkeit und Hygiene im Norden

Hygienekonzepte • Reinigungsmittel • Hygienepapiere
DUNI-Tischdekoration • Spültechnik • Außer-Haus-Verpackung

Musum
Tinnum / Sylt
E-Mail

Tel: 0 48 41 / 7 30 41
Tel: 0 48 51 / 8 35 65 77
info@august-thoms.de

Fax: 0 48 41 / 7 48 55
Fax: 0 48 51 / 8 35 97 12
www.august-thoms.de

VERWALTUNGSSERVICE
RICCI GIESE

Dienstleistungen im Verwaltungsbereich
speziell für Hotel und Gastronomie
und andere touristische Einrichtungen

...Ihre Verwaltung ist unser Ding!

Am Lindenhof 3, 24109 Kiel
Tel.: +49 (0)4 31/53 52 072, Fax: +49 (0)4 31/52 13 98
Mobil: +49 (0)172/410 33 89, Mail: info@giese-verwaltungsservice.de
www.giese-verwaltungsservice.de

Ihr Spezialist rund ums Kassieren

registrierkassen
JURGENS
computer-systeme

Die S-700
Abrechnungssysteme
Innovationen für die Gastronomie
Made in Germany

SCHULTES
KASSEN-
SYSTEME

Schubystraße 97, 24837 Schleswig
Telefon 04621/25858
Telefax 04621/25368
www.kassen-juergens.de

HORSTMANN & PARTNER
Objekttextilien

Ihre Spezialisten für textile Ausstattung
Hotels • Kreuzfahrtschiffe • Gastronomie • Heime • Ferienanlagen

TEL +49 (0)4307 / 82 74-0 FAX +49 (0)4307 / 82 74-31
MAIL service@horstmann-kiel.de WEB www.horstmann-kiel.de

Ihr Partner für
Glas • Porzellan • Tischkultur
TABLE - TOP - ARTIKEL
Ingo Staud

Mitteldeutsche Handelsagentur für Gastronomie- und
Hotelbedarf, System- sowie Gemeinschaftsverpflegung

Tel. 037328 / 7340 · Fax 037328 / 16714 · Mobil 0172 / 7965359
An der Alten Schule 9 · 09603 Großschirma/ST. Seifersdorf
info@ingo-staud.de · www.ingo-staud.de

360°
Gastro-Beratung

Seit mehr als 20 Jahren beraten
wir Unternehmen und entwickeln
Erfolgsrezepte für die Gastronomie.

www.raensch-consulting.de



Herrmann-Rowedder
GmbH & Co.KG

Großküchentechnik • Gastrobedarf •
Großküchenplanungen & Service • Medizintechnik

GROSSKÜCHEN- & MEDIZINTECHNIK
KR
ERFAHRUNG SEIT 1949
Lübeck
Hamburg
Stralsund

Posener Straße 2a, 23554 Lübeck, Tel.0451/408700, www.herrmann-grosskuechen.de

cleanus
HYGIENE-SYSTEME

STOP
Setzen Sie ein starkes Zeichen!

CLEANUS-HYGIENESÄULE
Mobile Händedesinfektion –
jederzeit und überall

- Höhenverstellbar für maximalen Bedienkomfort
- Stabiler Standfuß

Optimale
Betriebshygiene
nicht nur zu
Coronazeiten

cleanus GmbH
T: 04106 808780
www.cleanus.de

