

# SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



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



Landesverbandstag 23. und 24. April in Heiligenhafen

Willkommen zur INTERNORGA 10. - 14.03.2023



e.on



# Mehr Energieeffizienz für Ihr Unternehmen

Wir unterstützen Sie bei der Ermittlung von Einsparpotenzialen und finden gemeinsam Lösungen Ihren Verbrauch kurz- und mittelfristig zu reduzieren. Ganz individuell auf Ihre Branche und Anforderungen zugeschnitten.

Erfahren Sie mehr unter [eon.de/effizienz](https://www.eon.de/effizienz)

Hier finden Sie einen  
Ratgeber zum Thema  
Energieeffizienz für  
Ihre Branche



Liebe Leserinnen und Leser,

nie war es wichtiger zusammenzukommen. Nie war es wichtiger, neue Ideen auszutauschen. Und nie war es wichtiger, wertvolle Impulse für das eigene Business zu erhalten. Denn: Die Zukunft ist das, was wir gemeinsam daraus machen. Trotz aller Herausforderungen, die den Außer-Haus-Markt derzeit umtreiben, stehen die Vorzeichen für eine wirtschaftliche Erholung der Branche gut – das belegen



auch neueste Studien. Grund genug also, die Chancen, die das Jahr 2023 bereithält, mit Mut und Unternehmergeist anzugehen.

Seit jeher versteht sich die INTERNORGA als enger Partner der Branche und wird zum unverzichtbaren Treffpunkt für alle, die den Austausch suchen, um mit Optimismus in die Zukunft zu blicken und gemeinsam etwas zu bewegen. Umso

größer ist die Vorfreude, dass die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt vom 10. bis 14. März 2023 erneut ihre Tore öffnet und sich das Hamburger Messegelände für fünf Tage in eine inspirierende Trendschmiede verwandelt.

Erleben Sie eine Angebotsvielfalt, die in Deutschland einzigartig ist: Ob erfolgreicher Weltmarktführer oder ambitioniertes Start-Up – die INTERNORGA vereint die gesamte Welt für die Gastronomie und Hotellerie unter einem Dach. Außerdem hält die Messe auch in diesem Jahr zahlreiche Überraschungen bereit. Seien es innovative Dialogformate, neue Trendbereiche oder ein spannendes Rahmenprogramm: Hier finden Sie das, was Ihren Betrieb – und damit die gesamte Branche – voranbringt.

Lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft des Außer-Haus-Marktes gestalten – auf der INTERNORGA 2023!

Ich freue mich auf Ihren Besuch in Hamburg!

Mit den besten Grüßen  
Ihr Bernd Aufderheide  
Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress (HMC) GmbH

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.

# Landesverbandstag - mal anders

Am 24. April 2023 heißt es nicht nur für die Delegierten des DEHOGA Schleswig-Holstein, auf nach Heiligenhafen, sondern für alle Gastronomen, Hoteliers und Touristiker!

Die Bretterbude steht Kopf, das Beach Motel toppt mit Höhepunkten, denn es ist außer Tagung auch Party angesagt.

Am Vorabend in der „Garage“ in der Bretterbude und am Montagabend im Beach Motel mit cooler Mucke, Food-Market, leckeren Drinks und netten Gästen.

Hoffentlich seid Ihr alle dabei. Es gibt ausreichend Hotelkapazitäten in Heiligenhafen. Verbringt auch gern ein paar Tage länger vor Ort. Es hat sich dort in den letzten Jahren viel getan. Themen, Hotels und Anmeldung auf den nächsten Seiten.

Das Organisationsteam freut sich mit Euch, einen modernen und zukunftsgeprägten Landesverbandstag zu verbringen. Auf nach Heiligenhafen!



Erlebnis in Heiligenhafen...



Moderne Zimmer...



Tolles Ambiente...



Zeit für Erholung...



**solimea**  
Einfach. Wäsche. Mieten.



**dbl wulff**  
Miettextilien



## Mietwäscheservice – auch etwas für Sie?



Bettwäsche



Tischwäsche



Frotteewäsche

Wir waschen nach den Vorgaben des Robert Koch-Instituts.

Mehr Informationen unter:  
tel: +49 431 71919 0 | [www.dbl-wulff.de](http://www.dbl-wulff.de)



**Bast**  
Aperitif-Bund. Hochwertige Getränke für Gastronomie.

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](http://www.bast-servicebund.de), [info@bast-servicebund.de](mailto:info@bast-servicebund.de)



**SCHULTES  
KASSEN-  
SYSTEME**

Ihr Partner:  
**Wolfgang Schwabe**  
Tel. 0177/5533091  
[kassen-schwabe@gmx.de](mailto:kassen-schwabe@gmx.de)



**ANDALÖ**  
ANDALÖ  
APERITIF  
SANDROCK-LIQUEUR

**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**



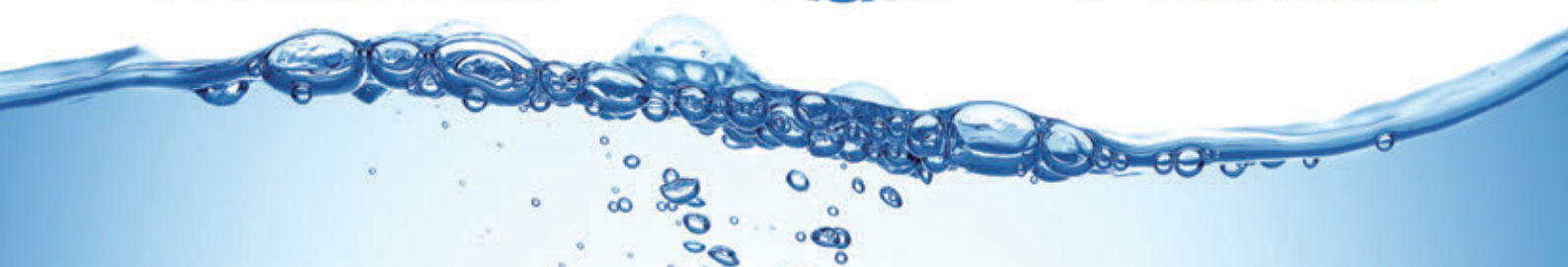
**Gastro Star**★  
**FlexiClean PT 63**

**Info unter**

**Tel. 040 57 57 56**

[www.toensmeyer-service.de](http://www.toensmeyer-service.de)

**FlexiClean - einfach clever!**



# Heiligenhafen 2023 LANDESVERBANDSTAG

**Herzlich willkommen zum Landesverbandstag  
des DEHOGA Schleswig-Holstein!  
Zu Gast in der Bretterbude und im Beach Motel  
23. bis 25. April 2023**

**Ihre Hotels in Heiligenhafen - bitte buchen Sie direkt!**

Bretterbude GmbH & Co. KG, Seebrückenpromenade 4, 23774 Heiligenhafen,  
Telefon: 04362/50040, <https://www.bretterbude-hhf.de>  
Kleine Butze ab 120 Euro die Nacht mit Frühstück

Beach Motel HH GmbH & Co. KG, Seebrückenpromenade 3, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/50030, <https://www.beachmotel-hhf.de>  
Zimmer ab 160 Euro die Nacht mit Frühstück

Tom's Hus, Sabine & Thomas Deker, Hermann-Löns-Straße 3-9, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362 7010, [www.hotel-heiligenhafen.de](http://www.hotel-heiligenhafen.de)  
Superior Doppelzimmer: 130,00 € zur Doppel- bzw. 120,00 € zur Einzelbelegung  
Reguläres Doppelzimmer: 120,00 € zur Doppel- bzw. 110,00 € zur Einzelbelegung  
Einzelzimmer: 90,00 € zur Einzelbelegung, jeweils inkl. Frühstück, Parkplatz, Wellness

Hafenhotel Meereszeiten GmbH, Am Yachthafen 2-4, D – 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/500-500, [www.hafenhotel-meereszeiten.de](http://www.hafenhotel-meereszeiten.de)  
Einzel- // Doppelbelegung): Comfort (mit Balkon) // 180,00 // 205,00  
Superior // 190,00 // 215,00, Exklusiv // 200,00 // 225,00, Suiten // 230,00 // 255,00, SPA Suite // 250,00 // 275,00

Hotel Deutsches Haus, Ursula Wolczik, Bergstr. 3, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/2238, [www-deutsches-haus-heiligenhafen.de](http://www-deutsches-haus-heiligenhafen.de)

Hotel-Restaurant Nordpol, Manuela und Sven Würrer, Werftstr. 5, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/2075, <http://www.nordpol.homepage.t-online.de>

Hotel Mira Mare, Konstantinos Chatzipanagiotidis, Bergstr. 20, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/2278, [www.hotel-mira-mare.de](http://www.hotel-mira-mare.de)

Hotel + Restaurant Seestern, Alfred Steltner, Am Strande 1, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/2286, [www.seestern-heiligenhafen.de](http://www.seestern-heiligenhafen.de)

Hotel Stadt Hamburg, Dietmar Rieve, Hafenstr. 17, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362/5038822, [www.hotelstadthamburg.net](http://www.hotelstadthamburg.net)



# Heiligenhafen 2023

## LANDESVERBANDSTAG

**Sonntag, 23. April 2023**

**ab 19 Uhr Begrüßungsabend**

Treffen mit Kollegen/innen aus dem Lande bei Musik und BBQ mit Getränken

Location: In der „Garage“ in der Bretterbude Heiligenhafen

Kosten: Euro 59,00 pro Person

**Montag, 24. April 2023**

**11.00 Uhr Delegiertenversammlung des DEHOGA Schleswig-Holstein**

Location: Beach Motel Heiligenhafen

**Gegen 16.00 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!

**Montag, 24. April 2023**

**19.00 Uhr Party-Abend**

Location: Beach Motel Heiligenhafen

Buffet und kleine Stände, leckere Drinks und coole Mucke.

Nette Kollegen/innen und lustige Gespräche, Tanzen, Party, Stimmung!!!

Dresscode: Locker / Leger. Kosten: Euro 120,00 pro Person

**Dienstag, 25. April 2023**

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



**Ofengold**

**Feinste Backwaren  
für Ihre Gastronomie**

[www.ofengold.de](http://www.ofengold.de)

**Ofengold Gastroservice GmbH**  
25560 Schenefeld

+49 (0) 4892 999 400  
info@ofengold.de

## Anmeldecoupon zum 73. Landesverbandstag in Heiligenhafen

Anmeldung an: Heimathafen® Hotels, Seebrückenpromenade 3, 23774 Heiligenhafen  
Telefon 04362 / 5003121, sandra@heimathafenhotels.de

Ich nehme am „Begrüßungstreffen“ am **Sonntag, 23.04.2023**, ab 19:00 Uhr,  
in der Bretterbude in Heiligenhafen mit \_\_\_\_\_ Personen teil. (pro Person 59,00 €)

**Zahlbar an Bretterbude GmbH & Co. KG, DE78 1203 0000 1020 3428 93**

Ich nehme am **Party-Abend** am **Montag, 24.04.2023**, ab 19:00 Uhr, im Beach Motel  
Heiligenhafen mit \_\_\_\_\_ Personen teil. (pro Person 120,00 €)

**Zahlbar an Beach Motel HH GmbH & Co. KG, IBAN: DE56 1203 0000 1020 3429 01**

**Die Beträge überweise ich direkt auf die oben genannten Konten.**

**Wir bitten Sie, Ihre Angaben in Druckbuchstaben einzutragen:**

Vorname, Name:.....

Vorname, Name Begleitperson: .....

Betrieb: .....

Straße: .....

PLZ/Ort:.....

Telefon: ..... E-Mail:.....

Ort, Datum

Unterschrift

Stempel

**Aufgrund limitierter Teilnehmerzahl der einzelnen Veranstaltungen werden Reservierungen in der Reihenfolge des Eingangs der Anmeldung berücksichtigt.** Die Anmeldung ist für uns erst dann bindend, wenn die Zahlung eingegangen ist. Der Anmelder erhält keine weitere Bestätigung, wenn die Anmeldung akzeptiert wird. Andernfalls erfolgt eine Absage per Telefon, E-Mail oder Fax binnen 72 Stunden.



# Frischt auf.



**BIER**  
BEWUSST  
GENIESSEN.  
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

**Dithmarscher**  
... frisch von der Küste!



[dithmarscher.de](http://dithmarscher.de)

# Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein

Das Netzwerktreffen 30.03.2023 in Büdelsdorf

## Veranstaltungsort

ACO Academy – Thormannhalle  
Am Ahlmannkai  
24782 Büdelsdorf  
Tel. 04331 354-0

## Veranstaltungsinhalt:

Nie war es wichtiger für die Betriebe der Hotellerie und Gastronomie, sich über Resilienz und Nachhaltigkeit auszutauschen als jetzt. Deshalb lädt das Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein in Kooperation mit RENN.Nord zu der Branchennetzwerkveranstaltung für die Schleswig-Holsteinische Tourismuswirtschaft am 30. März in die ACO Thormannhalle ein. Zukunftsgewandt gibt das Netzwerktreffen neue Impulse und zeigt Best Practices aus der Unternehmenspraxis für alle Tourismusakteure und -akteurinnen. Nutzen Sie den Tag, um sich mit den Leistungsträgern und Leistungsträgerinnen aus Schleswig-Holstein über die nachhaltige Zukunft der Tourismusbranche im Norden auszutauschen. Es erwartet Sie ein unkonventionelles Bühnen- und Themenprogramm, das Trends anfassbar macht, neue Impulse setzt und die sinnstiftende Vernetzung untereinander fördert.



## Programm - Impulsvorträge / Podiumsdiskussionen und Netzwerkflächen:

09:30 Uhr: Entspanntes Ankommen  
10:00 Uhr: Begrüßung Dr. Hinrich Habeck (WTSH) und Sandra Rieckermann (TCSH), Best practices aus der Arbeit des Tourismus-Cluster  
11:00 Uhr: Eröffnung durch Wirtschaftsminister Claus Ruhe Madsen und Beirat des Tourismus, Dr. Birte Pusback (WiMi), Catrin Homp (TVSH), Sedef Atasoy (IHK) und Axel Strehl (DEHOGA-SH)  
12:00 Uhr: Markt & Appetizer - Gelegenheit zum intensiven Austausch an Themen-Tischen mit verschiedenen Schwerpunkten.  
13:00 Uhr: Nachhaltigkeit im Tourismus – Wie sage ich es meiner Kundschaft? Impulsvorträge und Diskussion u.a. mit Prof. Dr. Julius Arnegger (FH Westküste), Filia Severin (IHK Lübeck), Karoline Lenz (LTM), Frank Denker (DEHOGA Vorsitzender des Landesausschusses für Berufsbildung)  
14:00 Uhr: Markt & Lunch – Entdecken Sie nachhaltige StartUps und innovative Lösungsanbieter aus der Region u.v.m.  
15:00 Uhr: Lernen von den Nachbarn – Regional.Digital.Dynamisch. Vortrag und Diskussion mit Mag. Christian Schirlbauer (BÖTM), Dr. Andreas Zimmermann (Abteilungsleiter Clustermanagement Brandenburg Tourismus), Svend Evertz (myrate), Florian Buchebner (DEHOGA / Hotel Birke)  
16:00 Uhr: Markt & Sweets - Gelegenheit zum vertieften Austausch mit den Vordenkern des Tages an ausgewählten Themen-Tischen.  
17:00 Uhr: Die Zukunft der Gastlichkeit - Trendforscher Pierre Nierhaus, Thilo Mühl (Gut Immenhof), Tim Bornewaßer (Blechboxen & Meer) Dr. Bettina Bunge (Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein).

18:00 Uhr: Ende der Veranstaltung  
18:30 Uhr: Get together im ConventGarten Rendsburg (gesonderte Anmeldung nötig).

## Netzwerkflächen - Markt der nachhaltigen Möglichkeiten

Im Wechsel mit dem Bühnenprogramm laden wir ein zu einer Entdeckungstour auf unserem Markt der nachhaltigen Möglichkeiten.

Lernen Sie regionale Initiativen, innovative Produkte und nachhaltig aufgestellte Start-ups für Ihren Erfolg kennen oder gehen Sie in den persönlichen Austausch mit Experten zu den Themen Marketing, Mitarbeiter & Mindset oder Digitalisierung. Es erwarten Sie intensive Gespräche, neue Einblicke und spannende Aktionen.

## Anmeldung:

Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein - Das Netzwerktreffen 2023 (eveeno.com)

Weitere Informationen:

Sandra Rieckermann (WTSH, Projektleitung Tourismus-Cluster SH)

rieckermann@wtsh.de

Tel: 0431-66666 887

Berénike Castro Aravena (WTSH, Projektmanagerin Tourismus-Cluster SH)

castroaravena@wtsh.de

Tel.: 0431-66666 880

Website:

Branchennetzwerk Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein  
tourismcluster-sh.de

# Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

Die Ankündigung der Umsetzung zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln hat berechtigterweise sehr viel Unruhe in die Branche gebracht. Viele Rückmeldungen und Fragen haben uns dieses in den letzten Monaten bestätigt.



Deshalb hatte sich der DEHOGA Schleswig-Holstein entschlossen, am Mittwoch, den 22. Februar 2023, von 14:00 Uhr bis ca. 16:30 Uhr, eine kostenlose Informationsveranstaltung "Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln", im ConventGarten Betriebs GmbH & Co.KG, 24768 Rendsburg, durchzuführen.



Als Referentin konnte man die Landesvorsitzende Angela Sus vom Verband der Lebensmittelkontrolleure Schleswig-Holstein gewinnen.

Rückverfolgbarkeit bedeutet die Möglichkeit, ein Lebensmittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen. Dies wird dadurch gewährleistet, dass auf jeder Stufe der Lebensmittelkette zumindest der unmittelbare Vorliefe-

rant und der unmittelbare Abnehmer bekannt und erfasst sind. Die Rückverfolgbarkeit ist seit dem 1. Januar 2005 eine rechtliche Verpflichtung für alle Unternehmen der Lebensmittelkette. Dies ist in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basis-Verordnung) für Lebensmittel verankert.

Viele Mitglieder folgten der Einladung und konnten viele Infos von der Veranstaltung mit in die Betriebe nehmen.



**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](http://steuer-husum.de)

# Neue Fachkräfte braucht die Branche

Winterfreisprechung im Regionalen Bildungszentrum Am Schützenpark Kiel

Dort, wo die Auszubildenden zuvor die Schulbank gedrückt hatten, erhielten nunmehr nach erfolgreicher Gehilfenprüfung in der Mensa des Regionalen Bildungszentrums Am Schützenpark Kiel 30 neue Fachkräfte ihre Gehilfenbriefe. Zur feierlichen Übergabe von Zeugnissen und Gehilfenbriefen waren neben den erfolgreichen Auszubildenden auch Vertreter der Ausbildungsbetriebe, der Berufsschule, der Prüfungsausschüsse, Familienangehörige und Freunde gekommen, um zu gratulieren. Auch der Berufsverband DEHOGA war mit Vizepräsident Andreas Tedsen, Frank Denker, Vorsitzender des Landesausschusses für Berufsbildung, Peter Böhm, Vorsitzender Kreisverband Kiel und DEHOGA Vorstandsmitglied sowie Ricci Giese, Kreisausbildungswartin Kiel, stark vertreten um zum Start in das Berufsleben zu gratulieren. Andreas Tedsen betonte, dass man den Erfolg in aller Ruhe genießen solle, er sagte aber auch, dass man nie aufhören dürfe, weiter zu lernen. Thomas Hartmann, Leiter Gastronomie am RBZ, gratulierte gemeinsam mit Schulleiterin Martina Propf. Hartmann betonte, welche hervorragende Schule mit dem RBZ den Auszubildenden im dualen System zur Verfügung stehe. Schule und Ausbildungsbetriebe liefern das Rüstzeug fürs Berufsleben, was dann später jeder Einzelne daraus mache, werde sich zeigen. Thore Hansen von der IHK zu Kiel, der nach der feierlichen Freisprechung durch Kreisausbildungswartin Ricci Giese die Gehilfenbriefe übergab, erklärte, dass allein bei der IHK zu Kiel sich 45 Mitarbeiter um den Bereich berufliche Aus- und Weiterbildung kümmern. Schleswig-Holstein stehe im deutschen Glücksatlas an der Spitze und werde nur noch getoppt vom nördlichen Nachbarn Dänemark.



Die Zeugnisse übergaben (v.r.) Ricci Giese, Frank Denker und Thore Hansen

Die neuen Fachkräfte sollten als Botschafter guter Gastlichkeit dieses Glücksgefühl unseren Gästen weitervermitteln. Vizepräsident Andreas Tedsen gratulierte dem Chef des Romantik-Hotels Kieler Kaufmann, Kilian Lessau, stellte doch dieser Betrieb mit Lena Witthinrich und Maren Detering die Prüfungsbesten und sei stets ein Garant für eine hervorragende Berufsausbildung. (pld)



Andreas Tedsen ehrt die Prüfungsbesten

**Kleine Eisfabrik.de**

**Mehr Umsatz durch handgefertigtes Eis für JEDES Restaurant.**

Wir stellen Ihnen auch sehr günstig ein komplettes Eistresen-Equipment 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**

- **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

# CLAUSWÄRMEBRÜCKEN®

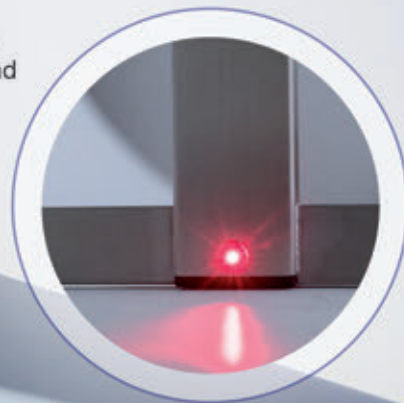
DIE MIT DER TELLERERKENNUNG

## WIR BAUEN IHNEN DIE PERFEKTE BRÜCKE ZWISCHEN KÜCHE, SERVICE UND GAST

### PRÄZISION



**DIE CLAUS-TELLERERKENNUNG** mit neuer Lichttechnik schaltet zuverlässig, schnell und präzise nur bei untergestellten Teilen ein.



### QUALITÄT



**DIE CLAUS-INFRAROT-HALOGENSTRAHLER** sind mit einer zusätzlichen Quarz-Schutzröhre für eine lange Lebensdauer ausgestattet. Die kurzwelligen Infrarotanteile entsprechen den natürlichen Sonnenstrahlen und wärmen punktgenau und schonend die untergestellten Speisen, ohne deutliche Umgebungswärme zu erzeugen.



### PERFEKTION

**DER CLAUS-INTEGRALSPIEGEL** Doppelwandig und mit polierter Innenfläche ausgeführt. Als eine spezielle Baueinheit bündelt er die Wärme auf die servierfertigen Gerichte.

**90%**

Bis zu 90 % weniger  
Energieverbrauch  
und Entlastung  
der Raumtemperatur

**100%**

Erhaltung von Qualität  
und Temperatur Ihrer  
servierfertigen Speisen

[clauswaermebruecken.de](http://clauswaermebruecken.de)

## 25 Jahre erfolgreiche Gastronomie

„Wo ist nur die Zeit geblieben“, fragen sich Nicole und Arne Raub. Vor 25 Jahren begannen sie im Clubhaus des ASC (Arniser Segel Club) ihre Selbstständigkeit.

Voller Elan und guter Ideen wurde das Lokal, direkt an der Schlei in Kappeln gelegen, eröffnet und mit Erfolg betrieben.

Im März 2013 entschloss man sich neue Wege zu gehen und übernahm die ehemalige Seglerbörse in Maasholm - heute Restaurant Raub. Heimische Küche mit Zutaten aus der Region sind für Küchenchef Arne Raub selbstverständlich, hatte er doch seine Lehre im Kappelner Restaurant AURORA als Koch erfolgreich absolviert. Erfahrungen sammelte er unter anderem in der „Husumer Rosenburg“, in der Seglerbörse und zuletzt als Küchenchef im Gut Dampf, bei Gräfin Reventlow.

So ist es auch nicht verwunderlich, dass sich Spezialitäten mit Zutaten aus der Region auf der Speisekarte wiederfinden. Das Ehepaar Raub hatte zu diesem Jubiläum geladen. Die Grüße vom DEHOGA und eine Urkunde überreichten Hans-Peter Hansen (Kreisverbandsvorsitzender) und Günter Blankenagel (Geschäftsführer). Stephan Jessen (Flensburger Brauerei), Claus Siemen (Behn Getränke Eckernförde) und Stefan Wesemann (IHK Flensburg) gratulierten unter anderem ebenso den Jubilaren. Leider konnten gesundheitsbedingt Vertreter des Flensburger Fleisch Kontors und der Firma Steinmeier Fruchtsäfte nicht teilnehmen.



Arne Raub hatte ein sehr schmackhaftes Buffet hergerichtet und es wurde noch lange über die Vergangenheit - aber auch über die Herausforderungen der Neuzeit - gesprochen.

Text/Foto: hansen/voldewraa

## Urlaubsanspruch

Urlaub verfällt nur dann am Jahresende, wenn der Arbeitgeber „konkret und in völliger Transparenz“ dafür gesorgt hat, dass der Arbeitnehmer tatsächlich in der Lage war, seinen bezahlten Urlaub zu nehmen, so hat das Bundesarbeitsgericht entschieden. Was bedeutet das für die Praxis?

Die DEHOGA Rechtsberatung empfiehlt allen Arbeitgebern Folgendes zu tun: Ob per Brief, E-Mail oder Messenger - Arbeitgeber sollten jedem Beschäftigten einzeln mitteilen, wie viele Urlaubstage ihm im Kalenderjahr zustehen. Sie sollten dazu auffordern, den Jahresurlaub so rechtzeitig zu be-



antragen, dass er innerhalb des laufenden Urlaubsjahres genommen werden kann und darüber belehren, dass der Urlaub am Jahresende verfällt, wenn er nicht beantragt wird, obwohl der Arbeitnehmer in der Lage war, den Urlaub zu nehmen.

Sollten noch Resturlaubsansprüche aus der Vergangenheit bestehen, sollten diese konkret mitgeteilt werden. Ebenso muss ein Hinweis erfolgen, dass diese Urlaubsansprüche mit Ablauf des

31.03. verfallen werden, wenn sie nicht rechtzeitig beantragt und genommen werden.



# Servicepersonal gesucht? Hier bin ich!





**INTER NORG**  
10. - 14.03.2023

**Halle B6**  
**Stand 125**



weitere Infos unter Tel. 04331 4376702 oder [www.eventfittery.de](http://www.eventfittery.de)

EVENTFITTERY - Ruwen Prochnow - Heinrich-Hertz-Straße 10, 24790 Schacht-Audorf

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Print oder Online? Sprechen Sie mit uns!  
Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH · Telefon 04551 1450 · [info@vht.de](mailto:info@vht.de) · [www.vht.de](http://www.vht.de)

# SIE suchen, WIR finden...

**die richtigen Mitarbeiter\*innen und Auszubildenden für Ihren Betrieb.**

Ob einheimische Arbeitskräfte aus der Region, bundesweite Vermittlung oder ausländische Saisonarbeitskräfte – wir bieten optimale Antworten auf Ihre Personalfragen.

#### Unser kostenloses Angebot:

- Feste Ansprechpartner\*innen vor Ort für alle Anliegen
- Bewerbungsmodalitäten nach Ihren Wünschen
- Klärung von Eignung und Motivation vor Vermittlungsvorschlag
- Reaktion auf Stellenangebote innerhalb von 48 Stunden
- Frühzeitige Prognose über das infrage kommende Bewerberpotenzial
- Veröffentlichung der Stellenbeschreibung im bundesweit größten Jobportal [www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de), auf Wunsch auch anonym
- Beratung zur Qualifizierung Ihrer Mitarbeiter\*innen
- Newsletter unter [www.ba-arbeitgebernews.de](http://www.ba-arbeitgebernews.de) und eJournal Faktor A unter [www.faktor-a.info](http://www.faktor-a.info)
- Regelmäßige Kontakte, auf Wunsch vor Ort im Betrieb
- Telefonische Erreichbarkeit Montag - Freitag 8:00 – 18:00 Uhr

**Arbeitgeberservice – Ihr starker Partner in Personalfragen!**

**Rufen Sie uns an: 0800 4 5555 20** (Der Anruf ist für Sie gebührenfrei)

Ihre Agenturen für Arbeit Bad Oldesloe, Elmshorn, Flensburg, Heide, Kiel, Lübeck und Neumünster



**Bundesagentur für Arbeit**  
bringt weiter.

# Winter-Freisprechungsfeier am 31.01.2023

DEHOGA Kreisverbände Herzogtum Lauenburg, Stormarn, Segeberg, Lübeck und Ostholstein

Es war wieder mal soweit, eine großartige Freisprechungsfeier im Restaurant am Ihsee in Bad Segeberg stand an. Es ist schon Tradition für die fünf DEHOGA Kreisverbände Herzogtum Lauenburg, Stormarn, Segeberg, Lübeck und Ostholstein, die Winterfreisprechung zusammen zu feiern. Ein toll geschmückter Saal am Ihsee erwartete die Teilnehmer.

Der Kreisvorsitzende und auch Inhaber des Restaurants am Ihsee, Lutz Frank, begrüßte die Absolventen, ihre Angehörigen und Freunde, Lehrer, Betriebsinhaber, Kollegen aus den DEHOGA-Kreisverbänden und Frank Neef von der IHK zu Lübeck.

Er bedankte sich im Besonderen bei den Freizusprechenden, dass sie diesen Weg eingeschlagen haben und mit dem heutigen Tage auch krönen. Auch galt der Dank den Eltern, Freunden und Angehörigen für die Unterstützung in dieser etwas schwierigen Zeit. Die Pandemie hat schon die Dinge verändert und nicht gerade leichter gemacht.

André Weidemann vom Berufsbildungszentrum Mölln munterte die Neukollegen auf, sich weiterzubilden und ihren Karriereweg selbst in die Hand zu nehmen.

Auch der Vorsitzende des Landes Ausschusses für Berufsbildung, Frank Denker DEHOGA Lübeck, ließ es sich nicht nehmen ein paar motivierende Worte an die

Absolventen zu richten und ihnen alles Gute für die Zukunft zu wünschen.

Dann ging es endlich los. Die Urkunden und Präsente wurden durch Frank Neef – IHK, durch die Fachlehrer und den DEHOGA übergeben.

Wir gratulieren allen Absolventen recht herzlich und



wünschen Ihnen für die Zukunft alles Gute und freuen uns, Sie als Kollegin oder Kollegen begrüßen zu dürfen!

Nachdem alle Formalitäten erledigt waren, ging es endlich an das Buffet. Dieses wurde mit viel Liebe von den Mitarbeitern des Restaurants Ihsee hergerichtet. Vielen Dank auch an dieser Stelle an die Köche und das zuvorkommende Service-Personal.

Es wurde noch ordentlich gefeiert! „Es war eine durchweg gelungene Veranstaltung“.

Für die DEHOGA Kreisverbände Matthias Drespling

1. Vorsitzender DEHOGA KV Ostholstein



**Coffeefair** [www.coffeefair.de](http://www.coffeefair.de) Marie-Curie-Straße 1-3 · 23701 Eutin · Tel.: 04521-830 264 0  
Die günstige Alternative · **Unsere starke Eigenmarke**

<p><b>Espresso</b> Barista Qualität Röstkaffee ganze Bohne</p> <p>ab 8 kg <b>11,39€</b> 11,39€/1kg</p>	<p><b>Café Crème</b> Barista Qualität Röstkaffee ganze Bohne</p> <p>ab 8 kg <b>10,83€</b> 10,83€/1kg</p>	<p><b>Cappuccino Topping 1</b></p> <p>ab 10 kg <b>5,37€</b> 5,37€/1kg</p>	<p><b>Premium Choco Gold</b> Kakaohaltiger Drinkpulver</p> <p>ab 10 kg <b>4,66€</b> 4,66€/1kg</p>
--	--	---	---

**Jura WE8 Professional Dark Inox**  
1 Mahlwerk  
Frischmilch Tank

**Zur Kauf**  
1.469,75 EUR

**Zur Miete**  
ab 79€ pro Monat ab 24 Monate  
inkl. Wartung

Preise netto · zzgl. MwSt. · zzgl. Versandkosten





### 7 Köche:

Hikmet Ramadan - Hotel der Seehof, Ratzeburg.  
 Salman Shatarah - Hotel Waldesruh, Aumühle  
 Klaas Sievers - Seehotel Schwanenhof, Mölln  
 Max Wendler - Klinik Föhrenkamp, Mölln  
 Ibrahim Ethem Köylü - Pflegeeinrichtung Haus am See, Lütjensee  
 Tanja Bell - Hotel Belveder, Scharbeutz  
 Simon Elflein - Bundeswehr-Dienstleistungszentrum, Plön

### 2 Fachkräfte im Gastgewerbe:

Marlene Tenhoff - A-ROSA Resort Hotel, Travemünde  
 Roman Dvornyk - ohne Betrieb

### 3 Restaurantfachleute:

Max Anton Rasmus Eggers - Restaurant und Hotel Waldhalle, Mölln  
 Tom Häusler - Restaurant Schiffergesellschaft, Lübeck  
 Marco Klemz - Restaurant Strehl, Ahrensburg

### 17 Hotelfachleute:

Jette Jahn - ATLANTIC Grand Hotel Travemünde  
 Melvin Menck - ATLANTIC Grand Hotel Travemünde  
 Lilly Pander - A-ROSA Resort Hotel, Travemünde

Nosomalala F. Randriamiadana - A-ROSA Resort Hotel, Travemünde  
 Johanna Rau- Radisson Blu Senator Hotel, Lübeck  
 Jan-Niklas Swoboda -Hotel Vier Jahreszeiten, Lübeck  
 Tim-Niklas Wickbold - ATLANTIC Hotel, Lübeck  
 Sueda Yiyit - Maritim Strandhotel, Travemünde  
 Nova Agustina - Seehuus Lifestyle Hotel, T.Strand/Niendorf  
 Ceylin Aykanat - Nordic Wave Hotel, Timmendorfer Strand  
 Patrick Berniers - Hafenhof Meereseiten, Heiligenhafen  
 Ana Barbara Figueiredo Abrantes - Beach Motel, Heiligenhafen  
 Katrin Miller - ARBOREA Marina Resort Hotel, Neustadt  
 Alicja Rawojc - Hotel „Zur schönen Aussicht“, Grömitz  
 Evija Ritina – ohne Betrieb  
 Michael Tarigan - Seehuus Lifestyle Hotel, T.Strand/Niendorf  
 Marie Wurmdobler - Bretterbude, Heiligenhafen

### Und natürlich gab es auch ein paar Top-Platzierte

#### Bei den Köchen war es:

Simon Elflein -Bundeswehr - Dienstleistungszentrum, Plön

#### Bei den Restaurantfachleuten:

Max Eggers - Restaurant und Hotel Waldhalle, Mölln

#### Bei den Hotelfachleuten:

Johanna Rau - Radisson Blu Senator Hotel, Lübeck  
 Marie Wurmdobler - Bretterbude, Heiligenhafen

## HOSPITALITY DIGITAL SOLUTIONS S.L.



[sales@eCOUNTER.info](mailto:sales@eCOUNTER.info)  
[www.eCOUNTER.info](http://www.eCOUNTER.info)

## Check In Automaten eCOUNTER

### DIGITALISIERUNG im Dienst der Effektivität

Inzwischen erwartet der Gast einen Check-In Automaten, wenn die Rezeption mal nicht mehr besetzt ist. Unsere eCOUNTER sind die zeitgemäße Antwort auf den Fachkräftemangel, die Arbeitszeiterordnung, Ruhetage oder eingeschränkte Öffnungszeiten.

Mit dem Buchungs- oder QR-Code der Hotelanwendung, der Reservierungsnummer seiner Portalbuchung oder seinem Personalausweis identifiziert er sich, kontrolliert und bearbeitet seine Reservierungsdaten, aktualisiert und unterschreibt den Meldeschein.

Neben der Check-In Funktion und der Option, auch Walk-In Gäste mit entsprechender Bezahlung aufnehmen zu können, übernimmt der eCOUNTER, abhängig von dem jeweiligen PMS-System, die auch Aktualisierung der Belegungsdaten, berechnet die gewünschten Leistungen und steuert weitere Interfaces. Die komplette Einbindung in den vorhandenen ONLINE-Vertrieb ist gewährleistet.

Die Digitalisierung im Hotel ist wichtig, doch auch maximaler Bedienkomfort kann den einen oder anderen Gast überfordern.

Hier bietet der eCOUNTER die Möglichkeit, für diese Gäste von überall aus via Handy, Tablet eine Zimmerkarte zu erstellen und auszugeben. Ein wirklich entspannter Service, für den Gast und den Gastgeber.

**Besuchen Sie uns auf der Internorga Halle A2 Stand 208**

# Transformation von Branche und Region

## Kooperation von DEHOGA Schleswig-Flensburg und Nospa

Fachkräftemangel, Kostensteigerungen, Konsumzurückhaltung – auch das Gastgewerbe spürt die Auswirkungen der Zeitenwende. Ein „Weiter-so“ ist deshalb in dieser für Schleswig-Holstein existentiellen Branche undenkbar. Das Universalrezept, wie wir diesen Herausforderungen begegnen, gibt es nicht. Deshalb ist es wichtig, Netzwerke zu stärken, sich auszutauschen und Kooperationen zu schließen. Das kostet Zeit, Nerven und Ausdauer.

### Tourismus stärken

„Verbandsarbeit war schon immer sehr wichtig, besonders jetzt zu dieser Zeitenwende“, so Hans-Peter Hansen vom DEHOGA Schleswig-Flensburg (links im Bild). Mit der Nord-Ostsee Sparkasse hat er nun einen gewichtigen Partner der Region an seiner Seite, um Projekte in der Region, insbesondere an der Flensburger Förde, im Bündnis mit der Tourismus Agentur Flensburger Förde zu entwickeln und umzusetzen.

### Zukunft der Betriebe sichern

„Das Gastgewerbe ist ein wesentlicher Teil unseres Wirtschaftsgefüges“, unterstreicht der Nospa Vorstandsvorsitzende Thomas Menke. Mit ihren fachspezifischen Branchenkenntnissen und als Förderer vom DEHOGA begleitet die Nospa die not-



Nicht vergessen:

Alles rund um Ihre branchenspezifischen Finanzfragen, Absicherung und Unternehmensentwicklung erhalten Sie von den Nospa-Experten im regelmäßigen Newsletter des DEHOGA Kreisverbands Schleswig-Flensburg.

wendige Transformation der regionalen Betriebe. Denn aufgrund der erhöhten Anforderungen zur Erreichung der Klimaziele werden in der Zukunft zusätzliche finanzielle und personelle Ressourcen nötig sein.

**gastroimmo24.de**  
Immobilien für die  
Gastronomie  
und Hotellerie

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

**Flensburger Fleischkontor**  
*Frische nur 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](http://www.fleischkontor.de)

**Großhandel Schulz GmbH**  
....seit 20 Jahren Lieferant  
für die Gastronomie

*Ihr Fachmarkt für  
Gastronomiebedarf aus  
dem Norden*

**Servietten, Tischdecken, Kerzen, Glas,  
Porzellan, Besteck, Küchenkleininventar,  
Einweg- und Verbrauchsartikel**

**www.gastro-schulz.de**  
Tel. 0461-3107259, Fax 0461-3107229

# Cocktails und Crêpes in der KTS

Seit Jahren gibt es eine funktionierende Kooperation zwischen dem DEHOGA Kreisverband Schleswig Flensburg und der Kurt-Tucholsky-Schule in Flensburg (KTS). Hauptziel ist es, verschiedene Klassen über die Möglichkeiten eines Praktikums oder einer Lehre im Gaststättengewerbe zu informieren. Verschiedene Workshops wurden bereits erfolgreich ausprobiert und angewendet. Ausbildungswart Dennis Winter und sein Stellvertreter Andreas Thieben (beide Royal Service Flensburg) wollten bei der letzten Veranstaltung auch einige praktische Elemente einfließen lassen.

Ein neu angeschaffter Tresen vor der DEHOGA Werbewand wurde kurzerhand zum Arbeitstisch umfunktioniert. Die Schülerinnen und Schüler hatten unter Anleitung die Möglichkeiten alkoholfreier Cocktails zu mixen. Das brachte nicht nur viel Freude, sondern inspirierte auch zu Eigenkreationen der Schüler, so Andreas Thieben.

Mit der Unterstützung von den AZUBIs Ardit und Yll Ahmaxhekaj (Royal Service Flensburg) wurden Crêpes gebacken und verkostigt. Sehr viel Freude bereitete auch das Eindecken eines Showtisches. Nicht nur die vielen, verschiedenen Komponenten, die eine Tafel erst zur Tafel werden lassen, überraschte die Teilnehmer. Nein, auch ein simples Bügeleisen, mit dem man

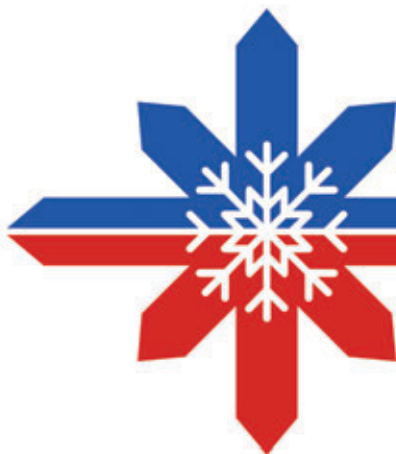


für eine glatte Tischdecke sorgte, amüsierte zuerst, wandelte sich dann aber in Erstaunen.

Diese praktischen Vorführungen werden in Zukunft Bestandteil der Informationstage des Kreisverbandes sein. Diese Beispiele haben ein derart großes Interesse erweckt und wir werden das Angebot noch in Zukunft erweitern, so die Ausbildungswarte. Auch die beiden AZUBIs waren stolz, den Schülern ihr bereits erworbenes Wissen zu „präsentieren“!

„Wir sind gerne beim nächsten Mal

wieder dabei“, freuten sich Ardit und Yll.



**Fölster**  
seit 1970

04321 - 96 96 0  
[www.foelster.com](http://www.foelster.com)

Schmalenbrook 8  
24647 Wasbek

Geflügel | Fleisch | Salate | Convenience | Gemüse | Obst | Kartoffelprodukte

**Sparen Sie bis zu 50% Ihres Frittieröls**

**mit dem neuen VITO VM Frittierölfilter**

VITOCONNECT **NEW**

**INTERNORGA**  
10. – 14.03.2023  
INTERNORGA.com  
Halle B7, Stand 211

07461-962890  
info@VITO.ag  
www.VITO.ag

# „Alle zusammen.“ auf der INTERNORGA 2023

## DIE DIESJÄHRIGEN HIGHLIGHTS IM ÜBERBLICK

Unter dem Motto „Alle zusammen.“ ist die INTERNORGA 2023 wieder zum gewohnten Termin Mitte März live zu erleben. Vom 10. bis 14. März 2023 steht alles im Zeichen von Netzwerken, Inspiration, Neuheiten und Brainfood. Die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt ist die ideale Plattform, um neue Geschäftsimpulse zu erhalten und einzigartige Formate und innovative Ansätze kennenzulernen, die auf die dringendsten Fragen der Branche eingehen. Ein wahres Feuerwerk aus beliebten Specials, Trends und ein spannendes Rahmenprogramm erwartet die Besuchenden an fünf Messetagen. Wir stellen eine Auswahl der vielen Messe-Highlights vor.

### Craft Coffee Area, Halle B3 OG

Kaffee ist Kult! Deswegen schenkt die INTERNORGA auch dieses Jahr dem Themenfeld Kaffee eine eigene Plattform: die Craft Coffee Area. Zu entdecken sind Unternehmen, die Neuigkeiten rund um das Lieblingsgetränk der Deutschen vorstellen, wie z. B. feine Röstungen und moderne Kaffeemaschinen. Hier wird eindrucksvoll demonstriert, was alles in der kleinen Bohne steckt.

### Craft Spirit Lounge, Halle B4 OG

Auch 2023 präsentieren Produzenten exklusiver Destillate ihre feinen Produkte in der Craft Spirit Lounge. Sie ist eine einzigartige Plattform, um Geschäftskontakte zu knüpfen und neue Kundengruppen zu gewinnen. Hier erwarten die Messebesuchenden handgemachte Spirituosen und Neuheiten rund um Gin, Rum, Wodka, Whiskey sowie Edelobstbrände und -liköre, die zu Neuerungen auf der Getränkekarte inspirieren.

### Skywalk Tafel: Tabletop at its best, zwischen den Hallen A und B

Der perfekte Ort für Neues aus dem Bereich Tabletop ist die Skywalk Tafel zwischen den Hallen A und B. Geschirr, Besteck und Co. – die gläserne Brücke bietet wieder Inspiration für die neuesten Tischdeko-Trends.



Bild: © Hamburg Messe und Congress, Zapf



Bild: © Hamburg Messe und Congress, Zieger

### Große Vielfalt an digitalen Neuheiten in Halle A2

Die Digitalisierung hat Einzug in alle Lebens- und Geschäftsbereiche gehalten und steht deshalb auch auf der INTERNORGA wieder im Fokus: Die Ausstellenden präsentieren digitale Trends und Lösungen, die dabei helfen, das eigene Geschäft zu optimieren und effizienter zu gestalten. In Halle A2 sind Neuheiten wie cloudbasierte Kassen- und Warenwirtschaftssysteme, Lösungen für automatisierte Dienstplanung, Marketingtools, Personaleinsatzplanungs-Software und vieles mehr zu finden.

### Newcomers Area: Das El Dorado für Trend-Scouts, Halle B4 OG

Wer Weltneuheiten entdecken möchte, kann dies in der Newcomers Area auf der INTERNORGA 2023 tun. Rund 20 Unternehmen zeigen dort einem großen Fachpublikum innovative Produkte und frische Konzepte. Für Trend-Scouts ist die Newcomers Area Pflicht und dient als Inspirationsquelle für das eigene Geschäft.

### Wenn Verpackung (fast) alles ist: Packaging und Delivery, Halle B1 OG

Ganz besonders durch die 2023 eingeführte Mehrwegpflicht darf der Trendbereich „Packaging and Delivery“ auch dieses Jahr nicht fehlen. Bekannte nationale und internationale Firmen wie auch Startups stellen dort ihre Lösungen und Konzepte aus dem Bereich Verpackungen und Lieferservice vor.

### ProVeg: Beratung und Tipps zu Plant Based, Eingang Mitte OG

Im Informations- und Kompetenzzentrum von ProVeg präsentiert die Ernährungsorganisation interessierten Besuchenden aktuelle Trends und Potenziale veganer Speisen. In Workshops und in persönlicher Beratung informiert ProVeg über die vielfältigen Möglichkeiten für den Einsatz pflanzenbasierter Produkte in jeder Branche der Gastronomie.

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](http://www.may-design.com)



@maymoebel



@maymoebel

# Treffpunkt auf der INTERNORGA

**DEHOGA Club – Dialog und Networking mittendrin, Halle B4.OG**

Der DEHOGA Club ist traditionell der Treffpunkt für alle DEHOGA-Mitglieder. Auch in diesem Jahr liegt er prominent am Eingang zur Halle B4.OG. (Stand 325). Hier tauschen sich die Besuchenden in moderner und entspannter Atmosphäre mit Kolleginnen und Kollegen aus oder informieren sich über aktuelle Themen des DEHOGA. Vertreten sind folgende Landesverbände: Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein und Sachsen-Anhalt.



Bild: © Hamburg Messe und Congress, Otzipka

## Messticket sichern!

**DEHOGA Gutschein Code / Nur für unsere Mitglieder**

Wir laden Sie herzlich ein, die Leitmesse der Gastronomie in Hamburg zu besuchen. Ihr DEHOGA Schleswig-Holstein e.V. freut sich auf Sie. Sie haben noch die Möglichkeit preisreduzierte Tickets zu erhalten (22 Euro anstatt 38 Euro). Hierzu nutzen Sie bitte den Gutschein-Code IN2317 und lösen diesen auf der Internetseite [www.internorga.com](http://www.internorga.com) ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem DEHOGA Club am Eingang Ost in der Halle B4, OG, Stand 325. Kommen Sie mit uns ins Gespräch und nutzen Sie in angenehmer Atmosphäre den direkten Austausch mit Kollegen und Partnern.



## 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!



## 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](http://www.winter-kuehlfahrzeuge.de)



Besuchen Sie uns  
auf der Internorga  
Halle A2 am Stand 300

# Die führende Software für Personalplanung in Ihrem Betrieb

- Dienstplanung und Zeiterfassung
- Integration mit Lohnbuchhaltungs- und Kassensystemen
- Mitarbeiterkommunikation



Mehr Informationen  
finden Sie auf  
**planday.de**



Sicherheit an erster Stelle



# Die INTERNORGA-Wettbewerbe

## Der Branchen-Oscar: Der INTERNORGA Zukunftspreis

Jedes Jahr verleiht die INTERNORGA den Zukunftspreis in drei Kategorien an innovative und zukunftsorientierte Konzepte und Lösungen. Sowohl junge als auch etablierte Unternehmen, die mit nachhaltigen und vielversprechenden Ideen glänzen und ihre Visionen umsetzen, sind in diesem Jahr nominiert. Auf der Shortlist:

### Kategorie Gastronomie & Hotellerie:

- Das vegane & klimapositive **ahead Burghotel** aus Lenzen
- Das vegetarisch/vegane Restaurant **GuatzEssen** aus Stumm in Österreich mit eigener Permakultur Bewirtschaftung
- Das **Tollwood Festival** in München

### Kategorie Produkt Technik & Ausstattung:

- Die **HOBART GmbH** ist mit gleich zwei innovativen Produkten nominiert: Der HOBART Haubenspülmaschine mit externer Trocknung für Mehrweggeschirr sowie der HOBART Untertischspülmaschine mit eingebauter Trocknung TOP-DRY für Mehrweggeschirr.
- **Nesto Software GmbH** aus Karlsruhe für ihre smarte Unternehmenssteuerungs-Software.
- **VisioLab** aus Osnabrück mit ihren KI-basierten Systemen zur Lebensmittelerkennung
- **Zucchetti Germany GmbH** aus Völklingen mit ihrem Visioncheckout für ein neues Bezahlsystem in Kantinen.

### Kategorie Produkt Nahrungsmittel & Getränke:

- **Beyond Meat** aus El Segundo/ Kalifornien geht mit dem Beyond Steak ins Rennen.
- **Neggst Foods GmbH** aus Berlin ist nominiert für ihr veganes Ei.
- **Planted Food GmbH** aus Berlin für ihr Produkt Planted Chicken Breast.



Bild: © Hamburg Messe und Congress, Maack

## Der Deutsche Gastro-Gründerpreis: Die Finalisten

Der Wettbewerb für gastronomische Startups, der Deutsche Gastro-Gründerpreis, der vom Gastronomie-Netzwerk Leaders Club, dem Kassensystemhersteller orderbird und der INTERNORGA ausgerichtet wird, hat in diesem Jahr sechs Finalisten für die Endrunde ausgewählt. Mit neuen Ideen und Konzepten konnten folgende Unternehmen die Jury überzeugen (*Nennung in alphabetischer Reihenfolge*):

**Bballi, Hamburg:** Kimbap und Kimchi wie auf Koreas Straßen, <https://bballi.de/>

**Heavens Kitchen, Stuttgart:** Veganes Zero-Waste-Café, <https://heavenskitchen.rocks/>

**Klein Kebabheim Klein-Winternheim:** Kebab maximal lokal und transparent, [www.klein-kebabheim.de](http://www.klein-kebabheim.de)

**oni&lu, Villingen-Schwenningen:** Brunch-Café mit eigener Patisserie-Produktion, [www.oniundlu.de](http://www.oniundlu.de)

**Wine and the Hood, Wiesbaden:** Weinbar mit Member Club, [www.wineinthehood.de](http://www.wineinthehood.de)

**Zuka Solicafé, Freiburg:** Inklusive und nachhaltige Gastronomie als gesamtgesellschaftlicher Mikrokosmos, <https://www.jbw.de/das-zuka-solicafe-im-haus-der-jugend/>  
Wer den begehrten Preis erhält, entscheidet das anwesende Fachpublikum am 10. März, ab 13.30 Uhr.



Bild: © Hamburg Messe und Congress, Zieger

## Herdheldinnen und -helden gesucht: Der Next Chef Award

Deutschland sucht den neuen Küchenstar: Der Next Chef Award bietet die Chance für begabte Nachwuchsköche sich in einem anspruchsvollen Wettbewerb zu messen. 18 ausgewählte Jungköchinnen und -köche aus Deutschland, Österreich und sogar erstmalig ein Kandidat aus Frankreich kämpfen in Live-Vorentscheiden am Sonntag und Montag um den Einzug ins Finale. Die Herausforderung der Vorrunde besteht darin, ein Hauptgericht mit nur vier Zutaten innerhalb von 60 Minuten vor einem Publikum zuzubereiten. Überzeugt werden muss eine hochrangige Jury bestehend aus bekannten Sterneköchen. Im großen Finale am 13. März treten sechs Finalistinnen und Finalisten an. Ihre knifflige Aufgabe: ein von Star-Koch und Moderator Johann Lafer kreiertes Gericht nachkochen – und das ohne Rezept!

Auf den Next Chef 2023 wartet nicht nur der begehrte Titel, sondern auch ein eigenes Kochbuch, das im renommierten Gräfe und Unzer Verlag veröffentlicht wird.



# Programm im DEHOGA-Club

## Foyer Halle B4 OG Stand 325

Der DEHOGA-Club der Landesverbände Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und Nordrhein-Westfalen im Foyer Halle B4 im Obergeschoss ist Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie.



Freitag, 10. März	Samstag, 11. März	Sonntag, 12. März	Montag, 13. März	Dienstag, 14. März
täglich 10.00 - 12.00 Uhr Frühstück				
Ihr DEHOGA Betriebsberater ist gerne für Sie da: Termin vorab abstimmen unter <a href="mailto:grimm@gastroonomieberatung.de">grimm@gastroonomieberatung.de</a>				
täglich von 10.00-16.00 Uhr kostenlose Sprechstunde mit Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater, Contor21, nach vorheriger Terminabsprache unter: <a href="mailto:contor21@t-online.de">contor21@t-online.de</a> oder per WhatsApp 0160 4443597				
Themen:	Probleme mit Überbrückungshilfen	Probleme im Umgang mit der Erstellung von Verwendungsnachweisen der investiven Maßnahmen im Gastgewerbe	Umgang mit finanzwirtschaftlichen Problemen im Nachgang der Covid 19 und Ukraine Krise	Allgemeine betriebswirtschaftliche Sorgen
<p><b>10.30-12.00 Uhr</b> Treffen der DEHOGA Landesverbände -nicht öffentlich-</p> <p><b>11.00-11.30 Uhr Betriebsberatung</b> „In der Krise hilft Akquise – Umsatz JETZT!“ Über die Chancen im Bankett- und Restaurant deutlich mehr rauszuholen! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p><b>11.30-12.00 Uhr Betriebsberatung</b> „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p><b>12.00-12.30 Uhr</b> „Nachhaltige Investitionen im Gastgewerbe unter Berücksichtigung der aktuellen Fördermittel“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater Contor21</p> <p><b>12.30-13.00 Uhr</b> „Tradition trifft Trend, Nachhaltigkeit und Digitalisierung“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater Contor21</p> <p><b>13.00-13.30 Uhr Betriebsberatung</b> DIGITALMARKETING „10 Fehler beim Online-Auftritt Ihres Unternehmens und was Sie dagegen tun können!“ Ricky Langhans, Online Marketing Berater bei Grimm-Consulting</p> <p><b>13.30-14.00 Uhr</b> „Die Fotobox – Instrument zur Steigerung &amp; Verbesserung von Markenerlebnis, Umsatz &amp; Portfolio“ Andreas Unger, foboxo GmbH</p> <p><b>14.00-14.30 Uhr Betriebsberatung</b> „Was ist mein Betrieb tatsächlich wert?“ Über Grundsätzliches und Missverständliches beim Kauf/Verkauf eines Hotels/Gastronomie! Martin Pätow, Makler bei Grimm Consulting</p> <p><b>14.30-15.00 Uhr</b> „Herausforderung Mehrwegpflicht: So findest Du das passende System“ Franziska Maier-Ring, RECUP/REBOWL</p> <p><b>15.00-15.30 Uhr Betriebsberatung</b> „Köche kochen nur was wichtig ist“ Bedeutung, Nutzen und Chancen im Einsatz von High-End Convenience Eike Köhler und Kay Straßburg, Küchencoaches Grimm-Consulting</p> <p><b>15.30-16.00 Uhr</b> „Instrumente zur Mitarbeiterbindung – welche Möglichkeiten habe ich?“ Malte Schmidt, SIGNAL Iduna Gruppe</p> <p><b>16.00-16.30 Uhr</b> „Nachhaltige Investitionen im Gastgewerbe unter Berücksichtigung der aktuellen Fördermittel“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater Contor21</p> <p><b>16.30-17.00 Uhr</b> „Mehrweg mit Wirkung – einfach gemacht!“ Tim Breke, VYTAL Global GmbH</p> <p><b>17.00-18.00 Uhr</b> Get-Together im DEHOGA-Club</p>	<p><b>10.30-11.00 Uhr</b> „Herausforderung Mehrwegpflicht: So findest Du das passende System“ Franziska Maier-Ring, RECUP/REBOWL</p> <p><b>11.00-11.30 Uhr Betriebsberatung</b> „In der Krise hilft Akquise – Umsatz JETZT!“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p><b>11.30-12.00 Uhr Betriebsberatung</b> „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p><b>12.00-12.30 Uhr Vortrag</b> „Junger DEHOGA Schleswig-Holstein“ für Mitglieder und Nicht-Mitglieder Alexander Bast - Vorstandsmitglied DEHOGA Schleswig-Holstein</p> <p><b>12.30-13.00 Uhr</b> „Entwicklung &amp; Trends im Online-Vertrieb der Individual-Hotellerie“ Tobias Kannenberg, DIRS21</p> <p><b>13.00-13.30 Uhr</b> „Tradition trifft Trend, Nachhaltigkeit und Digitalisierung“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater Contor21</p> <p><b>13.30-14.00 Uhr</b> „Die Fotobox – Instrument zur Steigerung &amp; Verbesserung von Markenerlebnis, Umsatz &amp; Portfolio“ Andreas Unger, foboxo GmbH</p> <p><b>14.00-14.30 Uhr Betriebsberatung</b> „Was ist mein Betrieb tatsächlich wert?“ Über Grundsätzliches und Missverständliches beim Kauf/Verkauf eines Hotels/Gastronomie! Martin Pätow, Makler bei Grimm Consulting</p> <p><b>14.30-15.00 Uhr</b> „Vorteile nutzen durch Mehrweg: Tipps &amp; Tricks aus der Praxis“ Franziska Maier-Ring, RECUP/REBOWL</p> <p><b>15.00-15.30 Uhr Betriebsberatung</b> „Köche kochen nur was wichtig ist“ Bedeutung, Nutzen und Chancen im Einsatz von High-End Convenience Eike Köhler und Kay Straßburg, Küchencoaches Grimm-Consulting</p> <p><b>15.30-16.00 Uhr</b> „Auslastungs- &amp; Umsatzoptimierung durch Automatisierung im Hotelvertrieb“ Tobias Kannenberg, DIRS 21</p> <p><b>16.00-16.30 Uhr</b> „Mehrweg mit Wirkung – einfach gemacht!“ Fabian Barthel, VYTAL Global GmbH</p> <p><b>16.30-17.30 Uhr</b> „Start-Up-Come-Together“ Gründende und frisch gegründete Unternehmer:innen sind eingeladen zu einem moderierten Come-Together und Erfahrungsaustausch Martin Pätow und Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p><b>17.30-18.00 Uhr</b> Get-Together im DEHOGA-Club</p>	<p><b>10.30-11.00 Uhr</b> „Nachhaltige Investitionen im Gastgewerbe unter Berücksichtigung der aktuellen Fördermittel“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater Contor21</p> <p><b>11.00-11.30 Uhr Betriebsberatung</b> „Warum die Küche kein beratungsfreier Raum sein darf“ Aus der Küche ist Ertrag zu generieren – warum Küchencoaching so wichtig ist! Björn Grimm, Buchautor „Der Küchencoach“</p> <p><b>11.30-12.00 Uhr Betriebsberatung</b> „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p><b>12.00-12.30 Uhr</b> „Mehrweg mit Wirkung – einfach gemacht!“ Fabian Barthel, VYTAL Global GmbH</p> <p><b>12.30-13.00 Uhr</b> „Entwicklung &amp; Trends im Online-Vertrieb der Individual-Hotellerie“ Tobias Kannenberg, DIRS21</p> <p><b>13.00-13.30 Uhr</b> „Herausforderung Mehrwegpflicht: So findest Du das passende System“ Franziska Maier-Ring, RECUP/REBOWL</p> <p><b>13.30-14.00 Uhr</b> „Die Fotobox – Instrument zur Steigerung &amp; Verbesserung von Markenerlebnis, Umsatz &amp; Portfolio“ Andreas Unger, foboxo GmbH</p> <p><b>14.00-14.30 Uhr Betriebsberatung</b> „Was ist mein Betrieb tatsächlich wert?“ Über Grundsätzliches und Missverständliches beim Kauf/Verkauf eines Hotels/Gastronomie! Martin Pätow, Makler bei Grimm Consulting</p> <p><b>14.30-15.00 Uhr</b> „Food Trucks und Verkaufsfahrzeuge – wichtige Informationen zum Betrieb mobiler Gastronomiekonzepte.“ Rolf Schwebel, BGN</p> <p><b>15.00-15.30 Uhr</b> „Auslastungs- &amp; Umsatzoptimierung durch Automatisierung im Hotelvertrieb“ Tobias Kannenberg, DIRS 21</p> <p><b>15.30-16.00 Uhr</b> „Tradition trifft Trend, Nachhaltigkeit und Digitalisierung“ Dr. Hartmut Meyer, KMU-Unternehmensberater Contor21</p> <p><b>16.00-16.30 Uhr Betriebsberatung</b> „Köche kochen nur noch was wichtig ist“ Bedeutung, Nutzen und Chancen im Einsatz von High-End Convenience Eike Köhler und Kay Straßburg, Küchencoaches Grimm Consulting</p> <p><b>17.00-18.00 Uhr</b> Get-Together im DEHOGA-Club</p>	<p><b>10.00-10.30 Uhr Betriebsberatung</b> „In der Krise hilft Akquise – Umsatz JETZT!“ Über die Chancen im Bankett- und Restaurant deutlich mehr rauszuholen! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p><b>10.30-11.00 Uhr Betriebsberatung</b> „Gastronomie 2028 – wo geht die Reise hin?“ 5 Thesen zur Entwicklung der Branche – mal weit über den Tellerrand hinaus gedacht! Björn Grimm, Grimm Consulting</p> <p><b>11.00-11.30 Uhr</b> „Herausforderung Mehrwegpflicht: So findest Du das passende System“ Johannes Weh, RECUP/REBOWL</p> <p><b>11.30-12.00 Uhr Vortrag „Team-Card“</b> Referent: Vizepräsident Andreas von Oven, Nur für Mitglieder im DEHOGA Schleswig-Holstein</p> <p><b>12.00-14.00 Uhr</b> Rechtsberatung der Mitglieder des DEHOGA Hamburg, Justiziar Herr Schmidt</p> <p><b>12.30-13.00 Uhr</b> „Entwicklung &amp; Trends im Online-Vertrieb der Individual-Hotellerie“ Tobias Kannenberg, DIRS21</p> <p><b>13.00-13.30 Uhr Betriebsberatung</b> DIGITALMARKETING „10 Fehler beim Online-Auftritt Ihres Unternehmens und was Sie dagegen tun können!“ Ricky Langhans, Online Marketing Berater bei Grimm-Consulting</p> <p><b>13.30-14.00 Uhr</b> „Die Fotobox – Instrument zur Steigerung &amp; Verbesserung von Markenerlebnis, Umsatz &amp; Portfolio“ Andreas Unger, foboxo GmbH</p> <p><b>14.00-14.30 Uhr Betriebsberatung</b> „Was ist mein Betrieb tatsächlich wert?“ Über Grundsätzliches und Missverständliches beim Kauf/Verkauf eines Hotels/Gastronomie! Martin Pätow, Makler bei Grimm Consulting</p> <p><b>14.00-18.00 Uhr</b> Fachgruppen-Sitzung Gastronomie des DEHOGA Hamburg -nicht öffentlich-</p> <p><b>14.30-15.00 Uhr</b> „Vorteile nutzen durch Mehrweg: Tipps &amp; Tricks aus der Praxis“ Johannes Weh, RECUP/REBOWL</p> <p><b>15.00-15.30 Uhr</b> „Auslastungs- &amp; Umsatzoptimierung durch Automatisierung im Hotelvertrieb“ Tobias Kannenberg, DIRS 21</p> <p><b>15.30-16.00 Uhr</b> „Cloudbasierte Hotelsoftware, Auswahlkriterien für moderne Systeme, worauf kommt es an?“ Ricarda Müller, IBELSA</p> <p><b>16.00-18.00 Uhr Netzwerktreffen</b> von Jungunternehmern der norddeutschen DEHOGA Landesverbände, Herzlich willkommen sind auch Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme.</p> <p><b>17.30-23.00 Uhr Preisverleihung Callway „bestes Restaurant“</b> 17.30 Uhr: Empfang 18.00 Uhr: Beginn der Veranstaltung 18.15 Uhr: Vortrag Alexander Gorsche Geschäftsführer Falstaff Profi 18.30 Uhr: Ehrung der Sieger Die schönsten Restaurants &amp; Bars 2023 Der grosse Preis der Tischkultur 2023 <b>21.00-23.00: Uhr After Party</b> -nicht öffentlich-</p>	<p><b>10.30-12.00 Uhr</b> Delegiertenversammlung des DEHOGA-Lippe -nicht öffentlich-</p> <p><b>11.00-13.00 Uhr</b> DEHOGA Niedersachsen im Gespräch mit Hotelfachschülern Hannover und Emden</p> <p><b>12.00-12.30 Uhr Betriebsberatung</b> DIGITALMARKETING „10 Fehler beim Online-Auftritt Ihres Unternehmens und was Sie dagegen tun können!“ Ricky Langhans, Online Marketing Berater bei Grimm-Consulting</p> <p><b>12.30-13.00 Uhr</b> „Entwicklung &amp; Trends im Online-Vertrieb der Individual-Hotellerie“ Tobias Kannenberg, DIRS21</p> <p><b>13.00-13.30 Uhr</b> „Herausforderung Mehrwegpflicht: So findest Du das passende System“ Johannes Weh, RECUP/REBOWL</p> <p><b>13.30-14.00 Uhr</b> „Die Fotobox – Instrument zur Steigerung &amp; Verbesserung von Markenerlebnis, Umsatz &amp; Portfolio“ Andreas Unger, foboxo GmbH</p> <p><b>14.00-14.30 Uhr Betriebsberatung</b> „Was ist mein Betrieb tatsächlich wert?“ Über Grundsätzliches und Missverständliches beim Kauf/Verkauf eines Hotels/Gastronomie! Martin Pätow, Makler bei Grimm Consulting</p> <p><b>14.30 Uhr-15.00 Uhr</b> „Strom-Gas-Öl: Energieeffizienz in der Gastronomie“ Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe</p> <p><b>15.00 Uhr-15.30 Uhr</b> „Einsatz von Photovoltaik am Beispiel eines Landgasthofes“ Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe</p> <p><b>15.30-16.00 Uhr</b> „Auslastungs- &amp; Umsatzoptimierung durch Automatisierung im Hotelvertrieb“ Tobias Kannenberg, DIRS 21</p> <p><b>16.00-16.30 Uhr</b> „Cloudbasierte Hotelsoftware, Auswahlkriterien für moderne Systeme, worauf kommt es an?“ Ricarda Müller, IBELSA</p> <p><b>16.30-17.00 Uhr</b> „Digitale Guest-journey: Führen Sie Ihr Hotel in eine gute Zukunft mit bewährten, digitalen und vernetzten Lösungen.“ Philipp Berthold, Hotelnest</p> <p><b>17.00-17.30 Uhr</b> „App-basierte Mehrgewesysteme“ Eva Stephan, RELEVO</p> <p><b>17.30-18.00 Uhr</b> Get-Together im DEHOGA-Club</p>

LEGENDE

- Vorträge im Obergeschoss des DEHOGA-Clubs
- Frühstück und Get-Together im DEHOGA-Club
- Netzwerktreffen von Jungunternehmern
- Die Vorträge der Betriebsberater finden ebenfalls im Obergeschoss des DEHOGA-Clubs statt

# Digitalisierung in der Gastronomie

## 3 Tipps, was Deutschland von den nordischen Ländern lernen kann

Die Digitalisierung und Modernisierung des Arbeitsumfeldes breiten sich zunehmend aus und eröffnen neue Perspektiven innerhalb der Geschäftswelt. In deutschen Unternehmen sind diese Entwicklungen jedoch noch lange nicht ausreichend in den Arbeitsalltag integriert. Insbesondere in der Gastronomie können Betriebe vor allem hinsichtlich des Einsatzes von innovativen Tools, beispielsweise zur Personalplanung und -verwaltung, noch einiges optimieren. Viele insbesondere junge Arbeitnehmer setzen eine gute Organisation voraus.

In Ländern wie Schweden, Dänemark oder Norwegen ist die Optimierung digitaler Prozesse schon deutlich weiter fortgeschritten. Dadurch fällt es in nordischen Betrieben leichter, bestehendes Personal zu halten und neues zu finden. Für die Deutschen gilt es nun bezüglich Digitalisierung aufzuholen, um nicht den Anschluss zu verlieren.

Die folgenden drei Tipps zeigen, was das genau für die Betriebe heißt und wie Gastronomen von ihren skandinavischen Kollegen lernen können.

**Tipp 1: Daten gezielt zur effizienten Schichtplanung nutzen**  
Digitale Personalplanung bietet eine fundierte Entscheidungsgrundlage, denn durch die so gewonnenen Einblicke und die damit verbundenen automatisierten Prozesse kann eine viel präzisere und datengesteuerte Planung durchgeführt werden. Es werden keine Schichten mehr über- oder unterbesetzt und man behält einen genauen Überblick über die anfallenden Personalkosten für jeden einzelnen Tag.

**Tipp 2: Zufriedene Mitarbeitende schaffen auch zufriedene Gäste**  
Achten Sie darauf, auf Wünsche oder Bedürfnisse Ihrer Mitarbeitenden einzugehen und sie beispielsweise in die Schichtplanung mit einzubeziehen. Digitale Tools wie Planday ermöglichen es Mitarbeitenden bei der Schichtplanung Verfügbarkeiten anzugeben, sich auf offene Schichten zu bewerben oder eine Schicht mit einem Kollegen tauschen. So reduzieren Sie unnötige Konflikte unter den Kollegen. Das steigert die Zufriedenheit und die Loyalität Ihrer Mitarbeitenden nachhaltig.

## Meisterlich „Mastern®“

Der Schnitzelmaster, der das traditionelle Fleischklopfen ersetzt, arbeitet mit dem bewährten Verfahren zur Fleischmürbung, das sich „Mastern®“ nennt. Dabei wird die Fleischfaser nicht gepresst oder gequetscht, sondern gedehnt. Mit den Schnitzelmaster-Geräten lassen sich alle knochenlosen Fleischsorten gleich gut bearbeiten.

Bisher wird dieses Verfahren mit dem „PROFI“ und „MAXI“ – Handgeräten der Schnitzelmaster GmbH von über 10.000 zufriedenen Kunden genutzt. Für die fleischverarbeitende Industrie wurde der automatische Schnitzelmaster „TURBO“ mit einer Stundenkapazität von ca. 400 kg entwickelt.



Um die Lücke zwischen den Handgeräten PROFI und MAXI sowie der Automatikversion TURBO zu schließen, haben wir unsere Produktpalette um die automatische Version SMK-2W-34 mit einer Stundenkapazität von ca. 200 kg erweitert. Diese gibt großen Metzgereien und Gastronomie-Betrieben die Möglichkeit, Verarbeitungskosten zu senken und gleichzeitig den Kunden Fleisch mit besserer Qualität anzubieten.

[www.schnitzelmaster.de](http://www.schnitzelmaster.de)

Auf der Internorga in Halle B6, Stand 515.



### Tipp 3: Lassen Sie sich manuelle Arbeit von digitalen Tools abnehmen

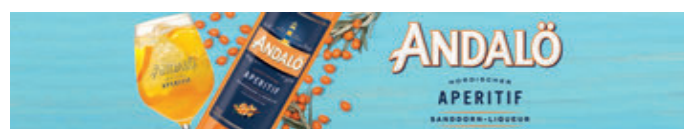
Durch eine digitale Zeiterfassung per Smartphone oder Tablet sparen Sie wertvolle Zeit Ihrer Mitarbeitenden für das Ausfüllen von Stundenzetteln. Auch Sie profitieren von einer Übersicht über alle geleisteten Stunden, sparen sich die mühevollen Aktenverwaltung und können die Arbeitszeit einfach und systematisch erfassen, so wie es das Grundsatzurteil 1 ABR 22/21 vom BAG (Bundesarbeitsgericht) vom 13. September 2022 verlangt.

### Planday: Personalplanung auf ein neues Level

Planen Sie Dienste künftig effizient und zeitsparend mit der intuitiven Softwarelösung von Planday. Sie stellen eine EuGH-konforme Zeiterfassung sicher und halten alle Mitarbeitenden auf dem neuesten Stand. Über die Planday App können Schichten flexibel getauscht und wichtige Absprachen getroffen werden. Profitieren auch Sie von 19 Jahren Erfahrung im Bereich Personalplanung.

### Das bietet Ihnen Planday:

- Schichtplanung in Echtzeit: Lohnkosten, Abwesenheiten, Verfügbarkeiten und vertraglich vereinbarte Stunden (Soll-Ist-Vergleich) in einer Ansicht.
- Präzise Arbeitszeiterfassung, EuGH-konform und direkt an Dienstplan und Lohnabrechnung gekoppelt.
- Vereinfachte Personalverwaltung: Überstunden, Urlaubskonten und vieles mehr übersichtlich und jederzeit abrufbar.
- Direkter und schneller Versand von Nachrichten an einzelne Mitarbeitende oder ganze Personalgruppen unkompliziert über die App, die jedem Teammitglied zur Verfügung steht.



# Miele auf der Internorga 2023

## Digitale und nachhaltige Lösungen für Küche und Wäscherei

Bei Miele stehen auf der Internorga 2023 vernetzbare Lösungen für Küche und hauseigene Wäscherei im Mittelpunkt (Halle B 7, Stand 417). So machen neue Frischwasserspüler und Wäschereimaschinen, über das Portal Miele MOVE mobil gemanagt, die bewährte Technik noch effizienter. Dies ermöglicht nachhaltige und zugleich hygienisch sichere Betriebsabläufe, von denen Hoteliers und Gastronomen profitieren – und auch ihre Gäste. Die Internorga findet vom 10. bis 14. März 2023 in Hamburg statt.



*Hygienisch sauberes Geschirr, sogar im Programm „Super Kurz“ mit einer Laufzeit von nur fünf Minuten: Frischwasserspüler der Serie MasterLine von Miele sind in Restaurantküchen erste Wahl. (Foto: Miele)*

Hygienisch sauberes Geschirr, und dies auch im Programm „Super Kurz“ mit einer Laufzeit von nur fünf Minuten: Dafür stehen die Frischwasserspüler der Serie MasterLine von Miele, die für jede Programmphase frisches Wasser nutzen und mit hohen Temperaturen arbeiten. Damit entfernen sie nicht nur Verschmutzungen, sondern auch 99,999 Prozent der meisten Bakterien. Darüber hinaus zeichnet sich diese Baureihe durch eine überdurchschnittliche Viruswirksamkeit aus, bestätigt durch das goldene Virus-Siegel des Instituts für integrative Hygiene und Virologie – InFluenc\_H.

Über ein großes Touch Display sind die MasterLine-Spüler intuitiv und mit Handschuhen bedienbar. Dafür stehen zwei Steuerungen bereit, die schnellen Zugriff auf Favoritenprogramme und individuelle Anpassungen ermöglichen – über Klartext, Symbole und in 32 Sprachen. Alle Geräte sind mit dem Online-Portal Miele MOVE vernetzbar. Damit lässt sich zum Beispiel auf einem PC, Smartphone oder Tablet überprüfen, wie viele Geräte gerade im Einsatz sind. Praktisch: die leichte Bestellung von Reinigungskemikalien über eine direkte Verlinkung mit dem Miele Professional Shop.

**Neue Einstiegsklasse für „Benchmark“-Wäschereimaschinen**  
Für hauseigene Wäschereien stellt Miele auf der Internorga ein umfassendes Portfolio vor, darunter die Waschmaschinen und Trockner der Generation „The New Benchmark Machines“. Sie



*Vernetzbare Geräte für die hauseigene Wäscherei: Neue Miele-Trockner der Generation SlimLine. (Foto: Miele)*

sind ebenfalls für die digitale Vernetzung über das Portal Miele MOVE vorbereitet. Ab Juni 2023 folgt zudem eine neue Einstiegsklasse mit Beladepkapazitäten von neun bis elf Kilogramm sowie besten Reinigungsergebnissen bei zugleich geringerem Verbrauch. Denn gegenüber den bisherigen Geräten gleicher Größenordnung, die Miele unter dem Namen „Octopus“ vermarktet hat, sparen die neuen Waschmaschinen etwa einen Liter Wasser pro Kilogramm Textilien ein, je nach Modell auch mehr. Diese Neuzugänge bietet Miele, ebenso wie die größeren Maschinen, in zwei Baureihen an: „Performance Plus“ steht für Spitzenklasse-Geräte mit Edelstahlfront, über 90 Waschprogrammen und frei programmierbarer Steuerung. Geräte der Linie „Performance“ sind an ihrer eisengrauen Front erkennbar und verfügen mit jetzt 38 Programmen über eine deutlich erweiterte Ausstattung für die spezifischen Bedürfnisse von Hoteliers und Gastronomen. Damit sind auch Betten- und Gardinenprogramme, ein Programmpaket für Hotels, Restaurants und Catering sowie Outdoor- und Sportprogramme bei den Performance-Modellen inklusive.

Für Wäschereien mit wenig Platz präsentiert Miele in Hamburg erstmals die Trockner der neuen Baureihe SlimLine, die mit intuitiver Bedienung und eisengrauer Front auch optisch das Portfolio der aktuellen Wäschereimaschinen ergänzen und ebenfalls vernetzbar sind. Mit nur 71 Zentimetern Breite benötigen diese Maschinen eine Grundfläche von weniger als einem Quadratmeter. Sie sind – abhängig von der Beheizungsart – jetzt für Füllmengen von 11 bis 16 Kilogramm ausgelegt (vorher 10 bis 15 Kilogramm). Neben der Gas- und Elektroheizung stehen Wärmepumpentrockner zur Verfügung, die 60 Prozent weniger Energie als Geräte mit Elektroheizung verbrauchen.

Weitere Informationen über Produkte und Serviceleistungen, beispielsweise zu Finanzierungs- und Leasingmöglichkeiten, gibt es live und in den neuen Ausgaben der Miele-Broschüren „Hotel 360°“ sowie „welcome & stay“, die auf dem Messestand in Halle B7, Stand 417 bereitliegen.

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

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

# Brandneue Formate auf der INTERNORGA 2023

In diesem Jahr begeistert die INTERNORGA wieder einmal mit vielen neuen Formaten, die den Puls der Zeit treffen

## What the Food! By foodlab, zwischen den Hallen B3 und B4

„What the food! – by foodlab ist erstmalig auf der INTERNORGA vertreten. Hier haben Startups die Chance, sich und ihre Innovationen täglich zwischen 11 bis 15 Uhr der Gastroszene zu präsentieren. Aktuelle Themen wie die Mehrwegpflicht, International & Future Food, Digitalisierung und Nachhaltigkeit werden auf der Bühne diskutiert. Die Vortragenden werfen dabei einen kritischen Blick auf die Vergangenheit und präsentieren einzigartige Zukunftsszenarien.



Bild: © Hamburg Messe und Congress, Zieger

## INTERNORGA GOES KI! Das KI-CENTER in Halle A3

Künstliche Intelligenz (KI) wird als Technologie auch den gesamten Außer-Haus-Markt revolutionieren. Deshalb hat die INTERNORGA als Trendschmiede, Ideengeberin und Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt ein neues Format zu diesem Zukunftsthema kreiert. Mit dem Partner AI.HAMBURG präsentiert die INTERNORGA im KI-CENTER innovative KI-Startups, mit denen Personalthemen, Warenwirtschaft, Prozesse, Nachhaltigkeit und vieles mehr optimiert und effizienter gestaltet werden können. Künstliche Intelligenz wird so zum Schlüssel, um die aktuellen Herausforderungen zu meistern und im Wettbewerb erfolgreich zu sein.

Das KI-CENTER befindet sich in Halle A3, Stand 629, direkt gegenüber der Open Stage.

## Open Stage – Ein Ort der Inspiration

Um neue Ideen und Inspiration geht es auf der INTERNORGA Open Stage. Hier liefern Expertinnen und Experten Know-how und Best-Practice-Beispiele für die drängendsten Fragen der Branche. Nach dem Motto „Aus der Branche für die Branche“ ist die Open Stage ein weiterer Ort für Networking und Brainfood. Aktuelle Themen wie Recruiting, Energiesparen, Trends in den Bereichen Food und Interior, Mehrwegpflicht, Digitalisierung und KI werden dort in Talkrunden, Impulsvorträgen und Keynotes diskutiert.



Bild: © Hamburg Messe und Congress, Otzipka

## Get the party started: Die INTERNORGA Afterwork Lounge OFF THE RECORD, Halle B5

Auf der INTERNORGA werden seit jeher neue Trends gesetzt und frische Impulse gegeben. Um den Austausch zwischen den Gästen weiter zu intensivieren, gibt es 2023 ein Novum: die INTERNORGA Afterwork Lounge OFF THE RECORD. Zum ersten Mal haben Messegäste und ausstellende Firmen die Chance, den Messetag vor Ort bei leckerem Essen und DJ Sounds entspannt ausklingen zu lassen.

Geöffnet ist die Afterwork-Lounge OFF THE RECORD vom 11. – 13. März jeweils von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr in Halle B5.

Alle Getränke sind an den drei Abenden kostenlos. Ermöglicht wird dies mit der freundlichen Unterstützung der Hamburger Brauerei Holsten, dem Partner dieser Veranstaltungsreihe.



Bild: © Adobe Stock

++ INTERNORGA • Hamburg • 10.–14. März 2023 • Halle B6 Stand 515 • ++

### Mastern® mit dem Schnitzelmaster

- ① gemastertes Fleisch bleibt saftiger
- ② Individuelle Fleischdicke einstellbar
- ③ geringere und stets gleiche Garzeit
- ④ höheres Verkaufsgewicht
- ⑤ mindestens 8 Tage haltbar (vakuumiert)

**Schnitzelmaster GmbH**  
 Florianstraße 1  
 D-84329 Wurmansquick  
 +49 8725 967 430 info@schnitzelmaster.de  
 www.schnitzelmaster.de

**SCHNITZEL  
MASTER GMBH**  
 sensitive meat processing

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

# Wir fragen ... Branchenkennerinnen und -kenner antworten

Die INTERNORGA gilt als der bedeutendste Treffpunkt der Gastronomie- und Hotellerie. Es gibt zahlreiche Gründe, auch in diesem Jahr wieder in Hamburg dabei zu sein. Wir haben drei DEHOGA-Mitglieder befragt, weshalb sie die INTERNORGA 2023 besuchen.

**Julia Bode, Witwenball Restaurant Hamburg**

„Die INTERNORGA ist nach wie vor das wichtigste Branchenevent der Hotellerie und Gastronomie. Hier treffe ich Kollegen zum persönlichen und fachlichen Austausch und nutze die Messe, um mir Neuerungen im Foodmarkt und Technologie vor Ort live anzuschauen.“



**Mund-Nasen-Bedeckungen auch mit Logo**  
Schlauchtücher  
uni oder mit Druck  
Hygienesysteme  
Einweg-Papierspender  
Desinfektionsspender  
Kochjacken  
Kochhosen  
Shirt-Shop  
Kopfbedeckung  
Schürzen

**CHEF**  
COLLECTION

#Workwear  
#Textildruck  
#Stickerel  
#RestartGastro

Chef Collection  
Volker Haspel  
Bismarckstr. 11  
73262 Reichenbach  
Tel. 07153 945850  
info@chefcollection.de  
www.chefcollection.com  
shop.chefcollection.com

#chefcollection

Auf der Internorga Halle A4 Stand 314

**Enrico Ungermann, Hotel Hafen Hamburg**

„Die INTERNORGA ist für mich alljährlich der Ort für die neuesten Innovationen sowie Präsentationsfläche von Know-how aus allen Sparten und bietet Gelegenheit zum intensiven Networking.“

**Jens Stacklies, Stacklies Catering und Events GmbH**

„Zur INTERNORGA kann ich alle meine Mitarbeitenden mitnehmen, sie können sich die neuesten Geräte anschauen und diese auch testen. Zudem gibt es immer gute Messepreise, bei denen man bis zu 20 Prozent sparen kann. Der Austausch mit Kolleginnen und Kollegen von früher und heute ist ebenfalls sehr wichtig und durch nichts zu ersetzen. Vor Ort gibt es die modernsten Apparate sowie Technik zum Anfassen und Austesten. Im Kontakt mit den Herstellern gibt es dazu noch die Beratung, das ist für mich unersetzlich.“

## Schneidestation für Buffet-Wärmelampe

Ideale Ergänzungsmöglichkeit von Buffet-Wärmelampen



- zum Präsentieren und Tranchieren
- optimale Warmhalteigenschaften
- mit umlaufender Safrtrille 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



**SCHOLL**



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

# SMART-SERVE – Die smarte Speisenausgabe

Die neue SMART-SERVE-Speisenausgabe von SCHOLL ist ein universell einsetzbares Speisenausgabesystem, das sowohl für Betriebsrestaurants, die Schulverpflegung, die Gemeinschaftsverpflegung, die Erlebnischgastronomie und für Seminare oder Schulungen in Hotels geeignet ist.

Bei der Entwicklung der SMART-SERVE standen besonders Funktionalität, Flexibilität und Wirtschaftlichkeit im Vordergrund. Gleichzeitig wird bei SCHOLL immer Wert auf hochwertige Verarbeitung, Qualität und Langlebigkeit in allen Bereichen gelegt. Daraus sind Ausgabemodule entstanden, die in ihrer Kombination nahezu alle Anforderungen an eine Speisenausgabe erfüllen und in verschiedenen Einsatzgebieten einen echten Mehrwert bringen. Wirklich smart.

Die einzelnen Module greifen perfekt ineinander und bieten bestmögliche Flexibilität für die moderne Speisenausgabe. Neben der SMART-SERVE-Kochstation sind die Kalt-Warm-Ausgaben ein Highlight. Mit dieser bewährten Technik von SCHOLL werden die Speisen durch einfaches Umschalten wahlweise kalt- oder warmgehalten. Ein Modul je nach Tageszeit, z. B. zum Frühstück kalt und mittags oder abends warm. Zusätzlich verfügt die SMART-SERVE-Serie über Bain-Maries, Kaltausgaben, Vitrinen, Neutralausgaben, Kassenstand, Einfahrnisse für baus. Geräte und Eckmodule. Ein optimal aufeinander abgestimmtes System.

Das Auge isst bekanntlich mit. Deshalb gehört zur SMART-SERVE ein modernes Design, für das viele Farben, Dekore und Farbkombinationen zur Auswahl stehen. Sie bieten damit Ihren Gästen ein Ambiente, in dem sie sich wohlfühlen und ihre Speisen gerne genießen.

### perfekt für Catering oder Betriebsrestaurants

Der Caterer möchte sein Buffet für eine Feierlichkeit präsentieren oder für die Mittagspause im Unternehmen die Speisen zubereiten und servieren. Mit SMART-SERVE ist es ein Leichtes, alles passend zusammenzustellen. Die fahrbaren Module passen in nahezu jeden Aufzug und bilden die perfekte Symbiose von hochwertiger Technik mit modernem Design.

### perfekt für die Schulverpflegung

Für das Mittagessen in der Schule brauchen die Kinder eine passende Speisenausgabe. Mit SMART-SERVE gelingt das spielend leicht. Für Kinder ist die Höhe der Module in der Version



„Junior“ extra angepasst. Für die Frontverkleidung stehen verschiedene Farben, Muster oder auch Fotos bzw. Grafiken auf einer robusten Resopal-Holzverkleidung zur Auswahl, damit das Design zur richtigen Stimmung beiträgt.

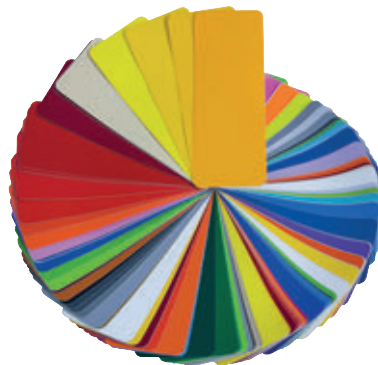
### perfekt für Seminare und Schulungen

Pause beim Seminar – Zeit für die Verpflegung der Gäste bei einer Schulung. Jetzt kommt es auf ein flexibel zusammenstellbares Speisenausgabesystem an. Mit SMART-SERVE gelingt das schnell und einfach. Die Module sind aufeinander abgestimmt und bieten sowohl für die Warm- als auch für die Kaltausgabe alles für die Gäste, was nötig ist. Diese Flexibilität bei gleichzeitiger Robustheit zeichnet die Leistungsfähigkeit der SMART-SERVE aus.

### perfekt für Hotels und Buffets

Brunch im Hotel oder ein wunderbares Buffet für die Hotelgäste. Mit SMART-SERVE werden Speisen und Getränke eindrucksvoll präsentiert. Jeder Koch wird sich freuen, wenn er an dieser System-Speisenausgabe wirkt. Die Flächen sind alle leicht zu reinigen – vor allem die Kochflächen – und die Wege

sind kurz. Alles ist schnell griffbereit. Der Kreativität der Küche und den Wünschen der Gäste steht nichts mehr im Wege. Sie können mit SMART-SERVE z. B. einen Thementag organisieren und die Module dafür je nach Wunsch zusammenstellen.



*Optional sind über 200 Farben als RAL-Beschichtung verfügbar. (Foto: hati)*

Internorga Hamburg, 10. – 14. März 2023  
Halle B6 · Stand B6.416  
SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG  
[www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de)

**GASTROSERVICE SIEGERT**  
Kälte- u. Grossküchentechnik

Schulstraße 1 · 25794 Pahlen  
Telefon (0 48 03) 13 39 · Fax 601 793

**SCHULTES KASSEN-SYSTEME**

Ihr Partner:  
**Wolfgang Schwabe**  
Tel. 0177/5533091  
[kassen-schwabe@gmx.de](mailto:kassen-schwabe@gmx.de)

**ANDALÖ**  
WORLDWIDE APERITIF  
SANDROEN-LIQUEUR

## HAGOLA: Kühlen, Warmhalten, Präsentieren!

Nach pandemiebedingter Messepause startet HAGOLA auf der INTERNORGA wieder voll durch. In Hamburg steht das gesamte Produktportfolio im Fokus - die innovativen Produktlösungen aus den Bereichen „Kühlen, Warmhalten und Präsentieren von Speisen und Getränken“. Die Botschaft bei HAGOLA lautet: „Wir bieten die Kombination von durchdachten Produkten, hochwertiger Technik, technischem Know-how und kreativen Antworten auf die Bedürfnisse des Marktes.“

Je nach Bedarf und Anforderung liefert HAGOLA mit dem breiten Produktsortiment eine Lösung: Getränke-Kühltheken, Cocktailstationen, mobile Theken, die Eventtheke „YOURBAR“, Weinklimaschränke, Teig-Gärschränke, Kühlvitriolen, Showcases, Fleischtheken, Kühlwannen und Bain-Maries. „Nahezu alle Produkte können auch als individueller Eyecatcher nach Kundenwunsch gefertigt werden“, heißt es bei dem Unternehmen aus Goldenstedt.

Ein innovatives Highlight am Messestand ist die runde Fisch- und Feinkostkühlung - eine individuelle und formschöne Umluft-Kühlwanne, die dank exklusiver Technik nicht nur die opti-

male Temperatur für sensiblen Fisch hält, sondern gleichzeitig das Produkt in Szene setzt.

HAGOLA Halle B7, Stand 414. Online: [www.hagola.de](http://www.hagola.de)



## Melitta: Rundum-Kompetenz bei Kaffee

Melitta Professional zeigt auf der INTERNORGA Neuheiten und eine Rundum-Kompetenz für Kaffee, Kaffeemaschinen, digitale Lösungen und Technischen Service.

Standbesucher können im „Home of Coffee Professionals“ aus allen Bereichen Bewährtes und Neues entdecken.

„150 Jahre Melitta Bentz - 150 Jahre Inventor's Heart“. Im Jahr des runden Geburtstages der Erfinderin des Kaffeefilters und Unternehmensgründerin präsentiert Melitta Professional auf der Internorga u. a. Neuigkeiten im frisch designten Kaffeesortiment. Täglich um 11 Uhr laden die Kaffee-Expertinnen Steffi Heidemann und Katja Scholz zu einer speziellen Verkostung ein.

Neu im vielfältigen Professional-Kaffeeportfolio: Das Spezialitäten-Sortiment La Tazza Verde Selection aus der Melitta Manufaktur und erstmals auch italienische Röstungen vom neuen

Schwesterunternehmen Caffè Corsini aus der Toskana. Weiteres wichtiges Thema: Die Melitta Professional Kaffeefüllautomaten. Das weiterentwickelte Milchsystem Melitta TopFoam Plus misst und reguliert bspw. die Milch- und Schaumeigenschaften und stellt kalten oder warmen Milchschaum ohne manuelle Neueinstellung automatisch mit drei verschiedenen Konsistenzen zur Verfügung.

Immer wichtiger wird die digitale Anbindung der Kaffeemaschinen für die schnelle, komfortable und hilfreiche Information zum Kaffeegeschäft an jedem Ort und zu jeder Zeit. Melitta Professional präsentiert dazu auf der Internorga die Vorzüge und weiterentwickelte Optionen seines Online-Portals Melitta INSIGHTS. Halle A4, Stand 107.

**Kaffee-Erfolg braucht Leidenschaft**  
**Willkommen im Home of Coffee Professionals**  
 Wie freuen uns auf Sie!

**Melitta**  
 PROFESSIONAL

**INTER  
 NORGA**  
 10. - 14.03.2023  
 Halle A4, Stand 107

\* Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe

# Ladestationen

## DEHOGA-Umfrage: Hälfte der befragten Betriebe hat Ladestationen installiert oder plant den Aufbau

Der DEHOGA Bundesverband hat 1.500 Mitgliedsbetriebe zum Thema „Ladeinfrastruktur im Gastgewerbe“ befragt\*. Die Nationale Leitstelle Ladeinfrastruktur hatte den DEHOGA bei der Konzeption der Fragen unterstützt. Das Ergebnis: Die Hälfte der befragten Unternehmen hat bereits Ladeinfrastruktur installiert oder plant deren Aufbau.

### Jeder dritte teilnehmende Betrieb will Ladeinfrastruktur auf- oder ausbauen.

Rund ein Viertel der 1.500 Betriebe, die sich an der Umfrage beteiligt haben, bietet ihren Gästen bereits eine Lademöglichkeit für E-Autos an (26,1 Prozent). In der Hotellerie sind es knapp 44 Prozent, in der Gastronomie knapp 9 Prozent. Beim Aufbau hat ein Drittel der Betriebe (33,1 Prozent) öffentliche Fördermittel in Anspruch genommen. Ein weiteres Viertel der Betriebe plant, künftig eine Lademöglichkeit anzubieten (23,6 Prozent) – in der Hotellerie etwa 27 Prozent, in der Gastronomie knapp 13 Prozent. Rund 33 Prozent planen in den nächsten 12 Monaten den Auf- oder Ausbau von Ladepunkten.

Betriebe, die Lademöglichkeiten anbieten, haben zumeist ein oder zwei Ladepunkte installiert (1 LP: 29,5 Prozent; 2 LP: 43,8 Prozent), jeweils knapp 10 Prozent bieten drei oder vier Ladepunkte an. Ein Prozent stellt seinen Gästen sogar mehr als 10 Ladepunkte zur Verfügung. In den allermeisten Fällen (82 Prozent) liegt die Ladeleistung der Ladestationen bei mehr als 3,7 kW bis einschließlich 22 kW.

41,1 Prozent der Ladeinfrastruktur, die von Hotels und Gaststätten bereitgestellt wird, ist öffentlich zugänglich, kann also

auch von Nicht-Gästen genutzt werden. Bei etwa einem Viertel der Betriebe (25,6 Prozent) ist das Aufladen kostenlos für die Nutzerinnen und Nutzer. Die Nutzung des Ladeangebotes hat laut der Befragten – bereinigt um Effekte der Corona-Pandemie – in letzter Zeit zugenommen (57,9 Prozent) oder ist gleichgeblieben (39,6 Prozent).

### Gründe für und gegen den Aufbau von Ladeinfrastruktur

Die Mehrheit der Betriebe, welche Lademöglichkeiten anbieten, sehen dies heutzutage als Standard an – 72,2 Prozent stimmten dieser Aussage zu. Die Stärkung des Umweltgedankens wird am zweithäufigsten genannt (52,6 Prozent), am dritthäufigsten die Gewinnung neuer Gästegruppen (50,3 Prozent). Die drei meistgenannten Gründe der Betriebe keine Lademöglichkeiten anzubieten, waren die zu hohen Investitionen (39,7 Prozent), die noch zu geringe Nachfrage der Gäste (39,5 Prozent) und wenig bzw. kaum vorhandene Parkmöglichkeiten (30,1 Prozent).

Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbands: „Die Zahl der zugelassenen Elektroautos steigt kontinuierlich an. Auch der Ausflug oder Urlaub mit dem E-Bike wird immer beliebter. Damit wächst die Nachfrage nach einer zuverlässigen Ladeinfrastruktur. Hotels und Restaurants können hierzu einen wichtigen Beitrag leisten. Die Ergebnisse unserer Umfrage zu den bereits vorhandenen Angeboten im Gastgewerbe machen Mut, denn sie bestätigen, dass zahlreiche Betriebe den Trend Elektromobilität erkannt haben und viel tun, um auch in diesem Bereich gute Gastgeber zu sein.“

10. bis 14. März 2023 | Internorga Hamburg | Halle A2 Stand Nr. 208

# GROSSES KINO

für Ihr Hotelzimmer



Mit HOTAINMENT von goingsoft nutzen Ihre Gäste die beliebtesten Streaming-Apps jetzt einfach, sicher und unkompliziert direkt am Hotel-TV.

www.goingsoft.com




# Elbmarschenpokal

Der Fachkräftemangel greift in allen Bereichen, ob Handwerk oder Handel. Der DEHOGA Steinburg und Pinneberg schreiben traditionell im Frühjahr den Elbmarschenpokal aus, der in den gastronomischen Berufen Koch, Restaurantfach, Hotelfach und Systemgastronomie ausgelobt wird. In diesem Jahr traten lediglich vier Koch-Auszubildende und vier Fachkräfte im Gastgewerbe an.

Den theoretischen Teil hatten die Teilnehmer aus den dritten Lehrjahren bereits in der Berufsschule absolviert. Im Hotel- und Restaurant zum Dückerstieg in Neuendorf-Sachsenbande trafen sich alle zum Wettkampf in der Berufspraxis. Die Fachkräfte im Gastgewerbe mussten dabei ein Verkaufsgespräch führen, Frühstück vorbereiten und eine Quittung schreiben. Für



alle vier berufsfremd war das Eindecken der Tische und der Service am Tisch des Gastes, das die Fachkräfte anstelle der fehlenden Restaurant- und Hotelfachleute zur Zufriedenheit der Prüfer übernahmen. Nebenbei mussten zwanzig Utensilien und Lebensmittel

in der Warenerkennung benannt werden. Dazu gehörten unter anderem Rosenkohl, Mango, Avocado und verschiedene Gläser, die dem richtigen Getränk zugeordnet werden sollten. „Ich bin begeistert von der Bereitschaft“, sagte Martina David von der Berufsschule Elmshorn.

Die vier angehenden Köche hatten vor kurzem ihren Warenkorb mit Lachsforelle, Kalbsrücken, Wirsing, Pastinake und Apfel erhalten und daraus ein drei Gänge-Menü für sechs Gäste kreiert, das es jetzt in vier Stunden zu kochen galt. Zur Mittagszeit wurden dann geladene Gäste mit den Vor-, Haupt- und Nachspeisen bewir-



irtet. Alles unter den Augen der Prüfer, die sich anschließend zur Bewertung zurückzogen.

„Es wird immer schwerer, die jungen Leute nicht nur für unseren Beruf, sondern auch für Wettkämpfe zu begeistern“, erklärte Frank Prüß. Der Vorsitzende vom DEHOGA Steinburg bildet in seinem Betrieb selber aus und staunte über die man-



Christoph Dettling (DEHOGA Pinneberg, links) und Frank Prüß (DEHOGA Steinburg, rechts) mit den Wettkampfteilnehmern v.li. Ahmed El Atroush, Jeremy Bichel, Tom Stiens, Paul Duwensee, Bjarne Olsson, Mia Kölsch und Steven Petersen, vorne: David Atohou, Yuri Vardanyan und Emal Saberi

gelnde Bereitschaft der Auszubildenden, ihren freien Tag für die wichtige prüfungsvorbereitende Veranstaltung zu opfern. Aber auch die Küchenchefs sind immer seltener bereit, sich zu engagieren und mit ihren Lehrlingen zu üben. „In vielen Kreisverbänden werden schon aus Mangel an Teilnehmern keine Wettkämpfe mehr durchgeführt“, erklärte Frank Prüß.

Bei dem Berufswettkampf um den Elbmarschenpokal wurde zur Vorspeise Lachsforelle geräuchert, gebeizt oder als Tartar gereicht. Der Kalbsrücken im Hauptgang war geschmort, als Steak zubereitet oder sous-vide-gegart und zu der Bayrisch Creme wurden Äpfel als Crumble, Kompott oder karamellisiert gereicht. „Die Köche sind über sich hinausgewachsen und haben sehr moderne Herangehensweisen gezeigt“, lobte Frank Prüß. Neben hochwertigen Präsenten wurden auch die Elbmarschenpokale vergeben. Bei den Köchen siegte Paul Duwensee von Fischer's Restaurant im Golfclub Wendlohe Bönningstedt vor Tom Stiens (Restaurant zum Dückerstieg, Neuendorf-Sachsenbande), Jeremy Bichel (Best Western Schmöcker Hof, Nordstedt) und Bjarne Olsson (Krupunder Park, Rellingen). Ahmed El Atroush vom Burger King Elmshorn konnte den Pokal bei den Fachkräften im Gastgewerbe entgegennehmen. Ihm folgen auf den weiteren Plätzen David Atohou (Smilys Pizza, Elmshorn), Emal Saberi (McDonalds, Pinneberg) und Youri Vardanyan (McDonalds, Neumünster). Mia Kölsch und Steven Petersen nahmen aus dem zweiten Lehrjahr zu Übungszwecken am Wettkampf teil. sko.

**INTER NORGA**  
Besuchen Sie uns auf der Messe: B4.EG.220

**Lieblingsplatz dank Windschutz**

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

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

**HAGOLA**

**BESUCHEN SIE UNS!**

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

www.hagola.de

# Snacks mit Mehrwert

## Friesenkrone macht aus klassischen Kleinigkeiten vollwertige Genüsse

Wenn der kleine Hunger kommt, hilft oft nur noch ein Snack. Herzhaft und sättigend soll er sein, nicht zu vergessen: vollwertig und gesund. So wünschen es sich hungrige Essensgäste und Kunden. Mit hochwertigen, verzehrfertigen Fischprodukten von Friesenkrone als Topping lässt sich aus dem kleinen ‚Zwischendurch‘ ein vollwertiger Snack zaubern. Und ein abwechslungsreicher dazu: Mit in Streifen geschnittenen Herings- und Matjesfilets als Topping verwandelt der Gastgeber Snack-Klassiker wie Flammkuchen, Hot Dog, Wrap und Bowls in höherwertige, pfiffige Genüsse.

### In der Küche kinderleicht umsetzbar

Und das Beste daran: ein paar einfache schnelle Handgriffe genügen. Denn Friesenkrone Seidenmatjes sowie Pur Matjes- und Heringsfilets lassen sich leicht verarbeiten und haben ernährungsphysiologisch viel zu bieten. Friesenkrone Herings- und Matjesfilets mit zartem Biss und mildem Aroma kommen ohne



Öl und Lake aus. Die Arbeitsfläche bleibt sauber, die Filets müssen nicht abtropfen und duften nur nach Meer. Außerdem sind sie in der Küche schnell erklärt, im Handumdrehen

mit wenigen Zutaten umsetzbar und immer ein Genussgarant: einfach einzeln aus der Verpackung nehmen, in Streifen schneiden oder fein hacken und ruckzuck auf die Bowl, das lauwarme Kartoffelgericht, die Waffel legen bzw. als Wrap einrollen. So kann auch eine ungelernte Kraft die geschmacklich und qualitativ hochwertigen Fischprodukte gelingsicher in ein pfiffiges Topping für vollwertige Snacks verwandeln.

### Wertvolle Inhaltsstoffe

Ernährungsphysiologisch lässt ein smarter Snack mit Hering nichts zu wünschen übrig, denn der Seefisch ist ein natürliches Produkt mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen. Neben lebenswichtigen Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren enthält er leichtverdauliches Eiweiß, Mineralien wie Jod und Selen sowie B12- und D-Vitamine. Friesenkrone Seidenmatjes hat außerdem einen niedrigen Salzgehalt zwischen drei und vier Prozent. Er eignet sich für ausgewogene Ernährungswünsche, ist nachhaltig und MSC-zertifiziert.



Das Topping macht den Unterschied: Bowl mit Heringsstreifen und Gemüse.



So werden beliebte Snacks im Handumdrehen vielseitiger, hochwertiger und machen satt: Hering auf Kartoffelwaffel.

Friesenkrone Seidenmatjes und Pur Herings- und Matjesfilets sind stets geling- und kalkulationssicher, denn jede Verpackung enthält immer die gleiche Anzahl an Filets. Und: Kleinere Chargen kommen nur dann zum Einsatz, wenn sie gebraucht werden, im Sinne einer HACCP-gerechten Verarbeitung. Seidenmatjes Natur und Seidenmatjes mit feiner Rauchnote gibt es in der 600-Gramm-Packung mit jeweils 15 Filets á 40 Gramm. Friesenkrone Pur Herings- und Matjesfilets gibt es großverbraucherfreundlich unter anderem in 1.000-Gramm-Schalen. Informationen zu Friesenkrone Seidenmatjes und Pur-Produkten finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter [www.friesenkronede.de](http://www.friesenkronede.de).



Wraps mit knusprigen Röstzwiebeln: Friesenkrone Heringsfilet Pur Dill macht einen vollwertigen Snack daraus.

**Friesenkrone – aus Liebe zum Fisch.** Dort, wo der Wechsel von Ebbe und Flut das Leben bestimmt, ist Friesenkrone zu Hause. Das Marner Unternehmen schreibt hier Kapitel für Kapitel an seiner fast 120-jährigen Geschichte. Eine erfahrene Crew aus rund 250 Beschäftigten hält das 1904 gegründete Familienunternehmen stets auf Erfolgskurs. Fisch ist für Friesenkrone ein Geschenk der Natur, das mit Liebe handwerklich veredelt wird. Bereits bei der Rohware prüfen Mitarbeiter Qualität und Verarbeitung persönlich vor Ort. So erfüllt das Familienunternehmen die eigenen hohen Ansprüche an Qualität und Zertifizierung ebenso wie die Wünsche von Gastronomen und Caterern. Ob Filets und Happen oder Marinaden, Salate und Saucen – am Anfang steht immer der direkte Kontakt zum Verwender. Der erfahrene Fischfeinkost-Experte beherrscht sein Handwerk aus dem Effeff und begeistert mit hochwertigen und innovativen Rezepturen. „Aus Liebe zum Fisch“ zeichnet sich Friesenkrone als Vorreiter in der Kategorie Fischfeinkost aus.

# Brüning

## Nachhaltigkeit ist immer ein Thema

„Wir lieben es, Mensch und Natur wertzuschätzen. Deshalb gehen wir verantwortungsvoll mit den Ressourcen um! Wir orientieren uns an den Leitlinien aus den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales und überprüfen in Kooperation mit unseren Partnern regelmäßig die Betriebe und Prozesse, um nachhaltige Lösungen zu etablieren,“ erklärt Kai Brüning, Geschäftsführer der Kai Brüning Obst- und Gemüsegroßhandels GmbH in Nortorf.



Als Frischebotschafter legt man besonderen Wert auf eine regionale Versorgung mit kurzen Wegen! Mit den drei Standorten können die Regionen Schleswig-Holstein, die Nordfriesischen Inseln Amrum, Föhr und Sylt, Fehmarn, das südliche Dänemark, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern mit den Gebieten Insel Poel, Kühlungsborn und Rostock sowie das nördliche und westliche Niedersachsen mit Bremen und Bremerhaven, besonders gut auch mit regionalen Produkten der langjährigen Partnerbetriebe versorgt werden. Das garantiert maximale Frische und schont natürlich die Umwelt und stärkt die Region!

Wollen Sie sich und Ihre Gäste nachhaltig ernähren, sind frisches Gemüse und Obst aus der Region besonders zu empfehlen. Denn: Je kürzer die Wege der Lebensmittel, umso besser für die Umwelt. Für Produkte aus der Region fallen nicht nur weniger Transportkosten an, es wird meist auch weniger Ver-



packung benötigt. Aufwändiges Herstellen, Entsorgen und Recycling von Verpackungsmaterial kann somit vermieden werden. Dies schont die Umwelt. Darüber hinaus weisen saisonale Produkte häufig eine bessere CO2-Bilanz auf.

Regionales und saisonales Gemüse und Obst schmecken häufig besser und sorgen für ein größeres Genusserelebnis. Der Grund: Die Produkte aus der Gegend können voll ausreifen und müssen nicht grün und stabil auf eine lange Reise gehen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der Firma Brüning, Telefon 04392 - 92486-0 oder auch Online auf der Homepage [www.bruening-nortorf.de](http://www.bruening-nortorf.de)

## Ihr Fruchtsaftpartner. Natürlich. Regional. Nachhaltig.

Seit 1948 lautet unsere Philosophie: Höchste Fruchtqualität für Genießer, die „Natur pur“ zu schätzen wissen. Die Vielfalt unserer Fruchtsaftspezialitäten bietet Abwechslung für jeden Geschmack. Erfrischend, lecker und gesund – aus Tradition.

Perfekt für Sie in Hotellerie & Gastronomie:

- Steinmeier 0,7 l Flasche in 28 Sorten
- Steinmeier 0,2 l Flasche in 7 Sorten
- Steinmeier 5 l Bag-in-Box in 3 Sorten



Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG · Kaltoft 4 · 24392 Kiesby  
Telefon 04641 2301 · Fax 04641 7399 · [www.suessmosterei-steinmeier.de](http://www.suessmosterei-steinmeier.de)

# Aus dem Wald direkt auf den Teller

Das Romantik Hotel Waldschlösschen nimmt seit 36 Jahren am Schleswig-Holstein Gourmet Festival teil

Das Romantik Hotel Waldschlösschen in Schleswig gehört zu den Gründungsmitgliedern der Kooperation Gastliches Vikingland und ist von Anfang an beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival dabei. Beim 36. Festival kam Valentin Rottner vom Romantik Hotel & Restaurant Rottner in Nürnberg als Gastkoch ins Waldschlösschen. Etwa 150 Gäste genossen an zwei Tagen das 5-Gänge-Menü, das gemeinsam von Rottner und dem Team von Küchenchef Florian Holtmann zubereitet worden war. Auf ein Amuse-Gueule aus Schweinebauch mit Lauch,



Gastkoch beim 36. Schleswig-Holstein Gourmet Festival war Valentin Rottner (rechts), hier mit Küchenchef Florian Holtmann.

Brokkoli, Blumenkohl und Sellerie-schnitte folgte ein Gang mit Lachs und Garnele sowie Bete, Pomelo, Kapuzinerkresse und Kaviar. Als Royal de Livre servierten Bankettleiter Sven Petersen und sein Team Fasan, Reh und Hase mit Zuckerschote. Darauf folgte ein Gang mit Schweinebacke und Kartoffel sowie der Hauptgang mit Reh, Pilz, Magnolie und Pastinake. Ein Dessert aus brauner Butter, Karotte und Passionsfrucht bildete den gelungenen Abschluss.

Gastronomie trägt nach Angaben von Geschäftsführer Sönke Behmer zu etwa 50 Prozent zum Umsatz des Luxushotels im Kolonnenweg 152 bei. Die 115 Zimmer des 4-Sterne-Superior Hotels sind im Jahreschnitt zu 65 Prozent ausgelastet; die durchschnittliche Verweildauer der Gäste beträgt 2,5 Tage

Seit 2018 arbeiten Sönke Behmer und seine Lebensgefährtin Giulia Robotti nach dem Besuch der Hotelfachschule Les Roches in der Schweiz und Stationen in Abu Dhabi, Monaco, Brüssel und Miami wieder in dem Familienbetrieb. Die Lei-



Geschäftsführer Sönke Behmer (Mitte) stellte am Ende des Abends sein Team den Gästen vor.

denschaft der gebürtigen Italienerin ist eine Eismaschine, mit der sie für schmackhafte Eiskreationen auf der Speisekarte sorgt.

Ansonsten wird Nachhaltigkeit im Waldschlösschen groß geschrieben. Als langjähriges Mitglied des Vereins Feinheimisch - Genuss aus Schleswig-Holstein werden gemäß der Statuten des Vereins mehr als 60 Prozent der Produkte bei regionalen Produzenten eingekauft. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf Wild, das Behmer zum Großteil bei Jägern in der Umgebung aufkauft: „Wir verarbeiten bis zu 2 Tonnen Wild im Jahr“, sagte Behmer, der auch selbst auf die Pirsch in den Forsten rund um Schleswig geht. Behmer, der bereits als Jugendlicher einen Jagdschein erworben hat, teilt seine Jagdleidenschaft mit seinen Eltern Hans-Werner und Marion Behmer. Seine Mut-

**ReFood**  
pure Biokraft

Ihr Entsorgungspartner in Schleswig-Holstein  
Entsorgung von Speise- / Lebensmittelresten und Altfett  
04846 - 21 20 49 0 • www.refood.de

**ANDALÖ**  
APERITIF  
SANDORIN-LIQUEUR

**GMK** Gastroeinrichtungen  
**MARTIN KRAUSE** GmbH  
Meisterbetrieb

**Großküchentechnik**

**KLIMA KÄLTE**  
Anlagen

Zeiss-Straße 15, 23626 Ratekau bei Lübeck  
Tel. 04504 81740 • Fax 04504 817423  
E-mail: info@gmk-krause.de  
www.krause-grosskuechen.de

**BERATUNG • PLANUNG • VERKAUF  
MONTAGE • SERVICE • NOTDIENST  
für Kältetechnik und Großküchentechnik**

ter sorgt außerdem im Sommerhalbjahr für Wildkräuter in der Hotelküche, die auf 11 Hochbeeten auf dem 6 Hektar großen Hotelgelände geerntet werden.

Vor allem im Fine Dining Restaurant Fasanerie mit 50 Sitzplätzen wird überwiegend Fisch oder Wild serviert. „Etwa 80 Prozent der Gäste in der Fasanerie bestellen Wild“, erzählte Behmer. Im Restaurant Olearius mit 100 Sitzplätzen servieren Restaurantleiter Josip Grbavac und seine Mannschaft eine moderne internationale Küche mit regionalen Schwerpunkten. Im nach dem in Schleswig wirkenden Reisenden Adam Olearius (1599 - 1671) benannten Restaurant wird auch ein „Olearius Menü“ angeboten. Es führt wie seine Reisen über die Ostsee nach Russland. Von dort führt die kulinarische Reise durch die Steppen an der Wolga bis nach Isfahan im heutigen Iran.

Nach Angaben von Behmer ist nach dem Abflauen der Corona Pandemie die Nachfrage nach der Hotel-Gastronomie wieder stark gestiegen. „Unsere Restaurants werden wieder sehr gut besucht“, sagte er. Für Hausgäste bietet er auch Halbpension an. Der Schwerpunkt liege allerdings auf dem À-la-Carte-Geschäft. Trotz der generell verstärkten Nachfrage nach Gastronomie, habe er im Herbst 2022 den



*Insgesamt 150 Gäste genossen an zwei Tagen das 5-Gänge-Menü von Gastkoch Valentin Rottner.*

Mittagstisch im Hotel abgeschafft: „Das Mittagsgeschäft lohnt sich einfach nicht mehr.“

Neu im gastronomischen Angebot ist auch die komplett renovierte Bar mit insgesamt 50 Sitzplätzen am Tresen und in der Lounge. „In der Hochsaison war die alte Bar einfach zu klein“, fügte Behmer hinzu.

Insgesamt 100 Mitarbeiter kümmern sich um die Gäste des Waldschlösschens, darunter sind 12 Azubis. Zur Entspannung der Gäste verfügt das Luxushotel über ein 2500 Quadratmeter großes Spa mit Schwimmbad, mehreren Saunen und 6 Behandlungsräumen.

Seit Anfang 2023 ist das Hotel Mitglied der Kooperation der Romantik Hotels. Davor war es viele Jahre Mitglied bei den Ringhotels. Für Tagungen und Veranstaltungen verfügt das Luxushotel über insgesamt 12 Veranstaltungsräume für bis zu 320 Personen. Nach Angaben des Geschäftsführers kommt etwa ein Viertel der Gäste aus dem benachbarten Dänemark. Und dänische Unternehmen nutzen auch die Tagungskapazitäten des Hotels. Außer den Marktbereichen Tourismus, Wellness, Tagungen und Veranstaltungen bedient Behmer auch das Segment Busreisegruppen. (heh)

# 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](http://www.hs3-hotelsoftware.de)

**HS/3**<sup>®</sup>  
HOTELSOFTWARE

## Restaurant / Sylt

Restaurant in Sylt/Westerland zu vermieten, 178 m<sup>2</sup>, verfügbar ab sofort, 6.900 EUR kalt, 13.800,- Kautions Franz Ganser, Tel. 0171-3823696, franz@ganser-sylt.de



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 m<sup>2</sup>) 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 31.03.2023 an dieselbe E-Mailadresse.

Stadtwerke Bad Oldesloe | Lübecker Straße 46 | 23843 Bad Oldesloe

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

## Gewerbeimmobilie, zuletzt genutzt als Gastronomie mit Seeblick zu vermieten

350 qm Innenfläche. Sitzplätze: 50 Saal, 28 Gastraum, 46 Schankraum, 20 Seeterrasse, 35 Aussenterrasse. Kiel-Schulensee/Molfsee/Hammer/Viehburg. Ab sofort frei. Miete 2.000,- NKM plus ortsübliche Nebenkosten.



Kontakt: zentrale@dehoga-sh.de, Tel. 0431/651867

## 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. 350m<sup>2</sup> 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



## Wismar - Touristenlage - Stadtzentrum

Historisches Restaurantgebäude über drei Etagen zu vermieten. Keine Übernahmekosten, provisionsfrei, brauereifrei. Mietvertrag zu fairen Mietkonditionen.

Dipl.Ing. Kühne GmbH 01723104818 <https://kuehnegmbh.de/330007954>



## 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 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, hochwertigen Küchenzeilen und modernen Duschbädern. 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 m<sup>2</sup>, 9 WE, Whfl. 394 m<sup>2</sup>, 9 Stellplätze, V 100,4 kWh/m<sup>2</sup>\*a, Öl, 1982, Klasse D

Objekt-Nr. 105-3534

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



**Außergewöhnliches Restaurant m. Saalbetrieb zwischen Heide und Husum in Nordseelage – Es besteht die Möglichkeit Ferienwohnungen u. Zimmer auszubauen. Nachrangdarlehen ca. € 200.000 (1,9 %, 10 J. fest)**

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

Baujahr: 1925, laufend renoviert, Areal 1.522 m<sup>2</sup>, Gesamtgewerbefläche: 271,79 m<sup>2</sup>, Wohnfläche: 179,54 m<sup>2</sup>, 7 Zimmer, 2 separate Wohnungen, Festsaal, Gaststube, Clubraum, Sektbar, Kühlraum, Außengastronomie, ausreichend PKW-Stellplätze, Bedarfsausweis 133,1 kWh/m<sup>2</sup>\*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



### Alteingesessenes Hotel in bester Lage von Schleswig

**Hier ist Multi-Kulti angesagt! Ausgebucht durch Familienfestlichkeiten, Theater, Varieté, sämtl. Trauerfeierlichkeiten, Hochzeiten, hochkarätige politische Veranstaltungen, Bälle und große öffentliche Feste**

Baujahr: 1894, letzte Mod. 2021, Areal: 3.960 m<sup>2</sup>, Gewerbefläche 3.000 m<sup>2</sup>, 12 EZ, 40 DZ, 104 Betten, 6 Veranstaltungsräume, 80 PKW-Plätze, 60 Gastraumplätze Restaurant, 50 Gastraumplätze Kultkeller, laufende Renovierungsarbeiten, EnEV: liegt zur Besichtigung vor

Objekt-Nr. 105-3527

KP: 3.900.000,- € inkl. Inventar zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



### Finden Sie Ihre Work-Life-Balance, klimapositives Bio-Kurhotel an der Ostsee

Bj. 1999/2009, letzte Modernisierung 2022, Areal 26.100 m<sup>2</sup>, Wohnfläche 525 m<sup>2</sup>, Nutz-/Nebenfläche 327 m<sup>2</sup>, Gesamtgewerbefläche 852 m<sup>2</sup>, 14 Zimmer, Sauna, Spielplatz, Grillplatz, Kosmetikbereich etc., traumhafter Garten, V 50,3 kWh/m<sup>2</sup>\*a, Gas, 1999, Klasse B

Objekt-Nr. 105-3520

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

**Ein Sonderdarlehen mit einer Verzinsung von 0,99 % bei einer Darlehenssumme von max. € 1,0 Mio. EUR kann gewährt werden!!!**



**Achtung Zinssparmodell!! Angebot mit zinsfreier Leibrente!** Bj. 1960, letzte Modernisierung 2020, Areal 249 m<sup>2</sup>, Gesamtgewerbefläche 140,30 m<sup>2</sup>, Wohnfläche 131,10 m<sup>2</sup>, 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/m<sup>2</sup>\*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](http://www.lbsi-westkueste.de)  
Tel. 04841 / 779925 · Mobil 0171 / 7716270 · [info@lbsi-westkueste.de](mailto: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

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

*...Ihre Verwaltung ist unser Ding!*

**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

