

SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



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



Bericht vom Landesverbandstag 23. und 24. April in Heiligenhafen



Frischt auf.



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.

DIE DEUTSCHEN BRAUER.

Dithmarscher
... frisch von der Küste!



dithmarscher.de

Sie haben die Wahl

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

am 14. Mai 2023 findet die Kommunalwahl im Lande statt. Hier können Sie wichtige Entscheidungen treffen. Sie als Betreiber von gastronomischen Einrichtungen können nun die Personen in den Gemeinden direkt wählen, die für die Branche stehen. Das sind die Gemeindevertreter, die maßgebend über Bebauungspläne, Gewerbesteuer und Planungen vor Ihrer Haustür verantwortlich sind. Also, das Wahlkreuz an der richtigen Stelle setzen!

Auch Ihre Mitarbeiter sollen die Wahl nutzen !



burg und Neumünster – finden sowohl Kreiswahlen als auch Gemeindewahlen statt. Daher gibt es in diesen Gemeinden 2 Stimmzettel.

Die Gemeindevertretungen und Kreistage legen die Ziele und Grundsätze für die Verwaltung ihrer Gemeinde oder ihres Kreises fest. Sie treffen alle für ihren Bereich wichtigen Entscheidungen in Selbstverwaltungsaufgaben.

Die dauerhafte Reduzierung der Mehrwertsteuer unter dem Einbezug von Getränken ist aber die zentrale politische Forderung der Branche.

Die Politiker, die gegen eine Verlängerung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes sind, sollten sich fragen, warum ? Haben Sie keine Wertschätzung für die Gastronomie und Hotellerie? Wir sind systemrelevant und immer Optimisten. Meinen Sie, dass die Mehreinnahmen Ihr marodes Finanzsystem retten ? Bitte überdenken Sie die Entscheidung nochmal, unsere Branche braucht die Entlastung und die Menschen brauchen unsere gastronomischen Aktivitäten!

Ihr

Verleger von Schleswig-Holstein gastlich

Wie möchten Sie unsere Fachzeitschrift lesen ?

Wenn Sie noch nicht geantwortet haben, bitte geben Sie uns doch eine Rückmeldung, ob Sie unser Heft als gedruckte Version oder als PDF bekommen möchten.

Schreiben Sie uns unter info@vht.de

Gendersprache / Gendern?

Es geht mithin um eine „geschlechtergerechte Sprache“, die mithilfe von Änderungen und Ergänzungen von Personenbezeichnungen alle im betreffenden Text genannten Geschlechter gleichermaßen repräsentieren und folglich eine Diskriminierung von verschiedenen Geschlechtsidentitäten vermieden werden soll (sog. Gendersprache).

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen in unserem Heft gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

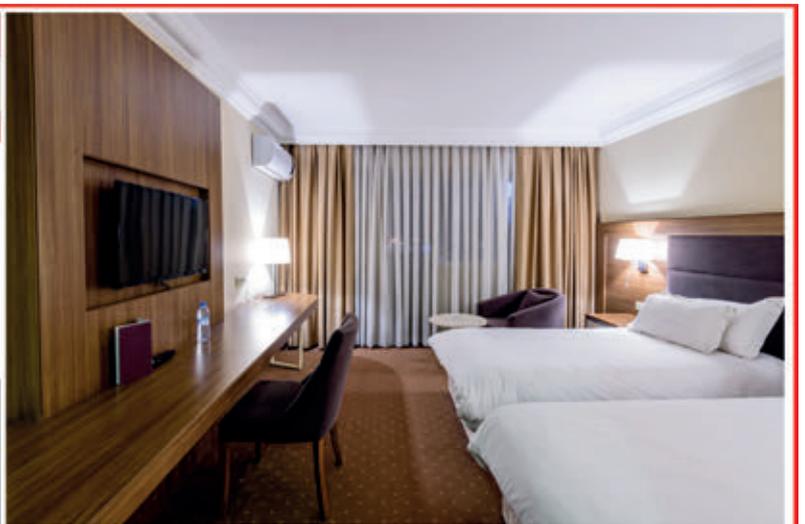
gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie



Möbel
JESSEN hotelConcept

Ihr Spezialist für Gastronomie- und Hotel-Einrichtungen

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



Wechsel im Vorsitz

Wechsel im Vorstand des Tourismusverbands Schleswig-Holstein

Zum 31. März scheidet Stephanie Ladwig nach mehr als sechs Jahren im Vorstand und drei Jahren als Vorsitzende vom Tourismusverband Schleswig-Holstein (TVSH) aus ihrem Ehrenamt aus, da auch ihre Amtszeit als Landrätin des Kreises Plön endet.



Die Vorsitzende des TVSH hat sich in den vergangenen Jahren mit großem Engagement und Leidenschaft für die Belange des Tourismus und die Interessen der Mitglieder des TVSH eingesetzt. Die zukunftsfähige Gestaltung des Tourismusverbands und ihr Einsatz für nachhaltige Mobilität im Tourismus sind nur einige Beispiele für die Leistungen von Stephanie Ladwig.

Der Tourismusverband Schleswig-Holstein setzt sich seit Jahrzehnten unabhängig und neutral für seine Mitglieder und für die positive Entwicklung der Tourismuswirtschaft ein. Dabei spielen die permanente Verbesserung der Rahmenbedingungen und der Abbau von Hemmnissen und Hindernissen zur Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit die zentrale Rolle.

Ab dem 1. April wird Hans-Jürgen Lütje die Position des Vorsitzenden bekleiden und somit die Geschicke des Verbandes lenken. Herr Lütje ist seit vielen Jahren im Tourismussektor tätig und verfügt durch sein Amt als Bürgermeister von Büsum über umfangreiche Erfahrungen und Kenntnisse in diesem Bereich. Er hat erfolgreich die Entwicklung Büsums zu einer modernen Tourismusdestination initiiert und ist somit bestens geeignet, den Vorsitz des Tourismusverbandes zu übernehmen.

„Der Tourismus in Schleswig-Holstein hat sich in den letzten Jahren gut positioniert. Jetzt gilt es, weiterhin die Qualität zu schärfen und gemäß Tourismusstrategie die nachhaltigen Ziele



zu erreichen. Gemeinsam mit allen Akteuren halte ich einen weiteren Ausbau der Tourismuskapazitäten im Binnenland für notwendig. Frau Ladwig hat in ihrer Zeit als Vorsitzende den Tourismus außerordentlich gut vertreten und war in allen Themen stets sprachfähig. Ich danke für ihre geleistete Arbeit und wünsche ihr für die Zukunft alles Gute. Den neuen Herausforderungen, auf die ich mich freue, stelle ich mich gern.“

Als Vorsitzender wird Herr Lütje sich dafür einsetzen, den Tourismus in Schleswig-Holstein weiter zu stärken und zu fördern. Hierbei wird er eng mit den Mitgliedern des Verbandes sowie den Tourismusakteuren vor Ort zusammenarbeiten und neue Konzepte und Ideen entwickeln.

„Wir sind sicher, dass Herr Lütje mit seiner Expertise und seinem Engagement maßgeblich dazu beitragen wird, den Tourismusverband Schleswig-Holstein erfolgreich in die Zukunft zu führen. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit“, so Dr. Catrin Homp, Geschäftsführerin des TVSH.

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 vor der Region

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

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

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

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

www.fleischkontor.de

ANDALÖ
aperitif
SANGROEN-LIQUEUR

ANDALÖ
aperitif
SANGROEN-LIQUEUR

Trendtour am 28.08.2023

Traditionelle Gastro- und Hotel-Tour durch Hamburg

Sie startet wieder, die traditionelle Trendtour durch Hamburg. Präsentiert in diesem Jahr von Splendid Drinks Grömitz.

Am 28. August 2023 um 13 Uhr Abfahrt mit dem Bus. (Treffen an der Glacischaussee, Ecke U-Bahn St.Pauli).

Wir werden wieder fünf verschiedene Locations in Hamburg ansteuern und uns anschauen. Betriebe der Gastronomie, Hotellerie und Szene-Gastronomie stehen auf dem Programm... Gegen 18.30 Uhr werden wir dann gemeinsam zum Abschluss kulinarisch verwöhnt.

Wer gerne dabei sein möchte, bitte anmelden bei Frau Flägel im Verbandshaus in Kiel, Tel. 0431/651866 – Teilnehmerzahl ist begrenzt, also schnell anmelden!!!

Kostenbeitrag pro Teilnehmer 60,- Euro, die Anmeldung ist verbindlich, Barzahlung vor Ort im Bus möglich.

Wer Fragen zu dieser Trendtour hat, darf sich gerne beim Organisator Lutz Frank melden (info@ihlsee-restaurant.de).

Freuen wir uns auf einen informativen Tag in Hamburg.



Viele Teilnehmer und Infos gab es auf der letzten Tour



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

DEHOGA Landesverbandstag 2023

Axel Strehl als Präsident wiedergewählt

In Heiligenhafen in der „Bretterbude“ und dem „Beach Motel“ waren dieses Jahr die Veranstaltungen zum Landesverbandstag. Am Montag, 24. April 2023, um 11.00 Uhr begann die Delegiertenversammlung. Hier die Infos aus der Versammlung: Nach der Begrüßung des Präsidenten Axel Strehl dankte er dem Organisationsteam, das den Landesverbandstag in diesem Jahr organisiert hat. Traditionell gratulierte er den Geburtstagskindern, die in diesem Monat Geburtstag haben. Gerald Rothe aus dem Kreis Plön sogar am Versammlungstag.

Es folgte ein Vortrag von Hans-Martin Rump (Vorsitzender der Geschäftsführung der Agentur für Arbeit). Er stellte fest, dass es zunehmend mehr sozialpflichtige Beschäftigte im Lande gibt. Die Gastronomie hat während der Corona-Pandemie mehr Mitarbeiter freigestellt als der Durchschnitt. Auch ist der Anteil der ausländischen Arbeitskräfte in der Gastronomie wesentlich höher. Das Lohnniveau ist in der Gastronomie noch niedriger, das liegt aber auch an den vielen Helferbeschäftigten. Sorge macht der demographische Wandel. Wir brauchen dringend mehr Auszubildende für die Branche. Er appellierte an die Mitglieder mehr Gebrauch von den Leistungen der Agentur für Arbeit zu machen.

Axel Strehl berichtete von den Aktivitäten des Landesverbandes. Die 7% auf Speisen bleiben das wichtigste Thema. Energiepreise, Mindestlohn u.v.m. belasten die Branche. Er rief die Kreisverbände auf wieder mehr Veranstaltungen auf regionaler Ebene zu machen, um für die Branche zu werben. Es wird schwer die Mitgliedszahlen zu halten, da leider viele Betriebe aufgeben müssen. Das Thema um Vereinsheime bzw. gemeindliche Einrichtungen mit Gastronomie und vielfach dann mit Schwarzgastronomie ist immer noch aktuell.

Dieter Baum (stv. Vorsitzender KV Lübeck) hatte sich mit einer Gruppe junger Mitglieder zum Thema Marketing zusammengesetzt, um verschiedene Ansätze für ein besseres Marketing für die Innen- und Außendarstellung des DEHOGA zu erreichen. Tolle Ideen und Punkte kamen in dieser Marketinggruppe zusammen. Nun soll eine professionelle Agentur ein Konzept entwickeln, die den Auftritt und die weitere Vorgehensweise erstellen soll. Ein angedachter Betrag von Euro 5.000,- konnte allerdings nicht bewilligt werden, da kein Antrag vorlag. Dieses soll nun auf der nächsten Versammlung nachgeholt werden. Die Versammlung begrüßte aber mit Applaus die Arbeit der Marketing-Gruppe.



Das Präsidium des DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.

Zum Thema Ausbildung berichteten Frank Denker (Vorsitzender des Landesausschusses für Berufsbildung) und Christian Schmidt (Landesausbildungswart) von den Aktivitäten an und mit den Schulen in Lübeck. Im Bereich Kiel/Plön ist dort Ricci Giese tatkräftig dabei. Wichtig ist bei dem Thema die Lehrer zu sensibilisieren und zu informieren. Ebenso die Verwirklichung von Praktikumszeiten. Zum Thema Deutsche Jugendmeisterschaften: Hier gibt es in SH im Mai eine theoretische Vorauswahl mit einer Prüfung.

Alexander Bast berichtete aus dem Bereich Gastronomie (Vorsitzender Lutz Frank konnte leider gesundheitsbedingt nicht teilnehmen). Themen wie Grüne Woche, Markttreffs (Wettbewerbssituation), Treffen Saalbetriebe, Trendtour und Mehrwertsteuer sind immer aktuelle Themen der Fachgruppe.

Andreas Tedsen, zuständig für den Bereich Tourismus, erwartet für 2023 eine gute Saison. Hier werden wir im Juni-Heft ausführlich berichten.

Andreas von Oven (Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe „Hotels und andere Beherbergungsbetriebe“) konnte den Delegierten über die Hotelklassifizierung berichten. Die Klassifizierung der Gasthöfe ist weggefallen, es wird aber im Rahmen der Hotelklassifizierung neue Möglichkeiten geben. Die Kriterien wurden abermals überarbeitet. Die DEHOGA-Card ist eine tolle Mitarbeiter-Bindung.

Interessant war wieder der Vortrag von Joachim Epler über die GEMA.

Der Kassenbericht von Schatzmeister Bernd Gadermann zeigte eine solide finanzielle Grundlage des Verbandes, aber auch hier sind die Gemeinkosten immer steigend. Über eine Beitragsan-





Bisheriger und neuer Präsident: Axel Strehl

gleichung sollte wieder gesprochen werden. Kassenprüfer Frank Prüß, Dietmar Baum und Gerd Wilkens konnten die ordnungsmäÙe Kassenführung bestätigen und hatten einige Anmerkungen, die künftig berücksichtigt werden sollen. Die Versammlung entlastete den Vorstand einstimmig.

Es folgte der Punkt Wahlen.

Ehrenpräsident Peter Bartsch leitete den Wahlausschuss. Zur Wahl stand die Position des Präsidenten. Axel Strehl stellte sich der Wiederwahl und wurde mit großer Mehrheit wieder für drei Jahre gewählt.

Auch Lutz Frank wurde wiedergewählt und bleibt für die nächsten drei Jahre Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe „Gastronomie“.

Zum neuen Stellvertreter des Vorsitzenden der Fachgruppe „Hotels und andere Beherbergungsbetriebe“ wurde Karsten Werner von der Versammlung gewählt. Der scheidende Peter Böhm stellte sich nicht wieder zur Wahl und wurde zum Ehrenmitglied ernannt.

Stellvertreter des Vorsitzenden der Fachgruppe "Tourismus" bleibt auch für die nächsten drei Jahre Florian Buchebner.

Die neuen Kassenprüfer sind Frank Prüß, Stefanie Fröhlingsdorf und Barbara Oechsle.

Beim Punkt Anregungen und Anfragen gab es noch einige Informationen für die Delegierten. Der Landesverbandstag in 2024 ist in grober Planung und soll voraussichtlich in St. Peter-Ording im April 2024 stattfinden.



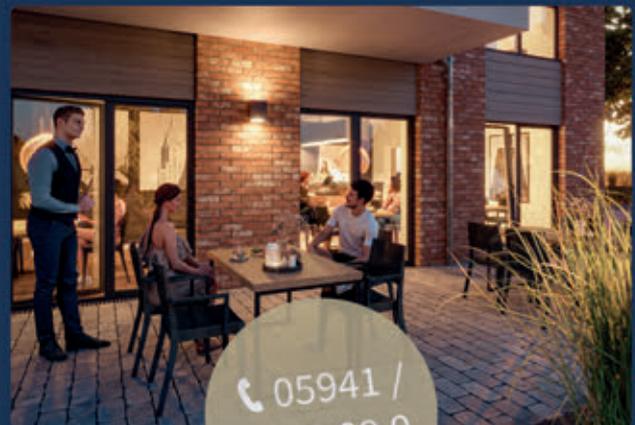
Karsten Werner (li.) ist nun neu in der Runde

Hier könnte in Kürze

Ihr Gewerbe eröffnen

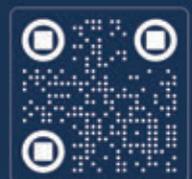


- in Kellenhusen an der Lübecker Bucht
- flexibler Grundriss mit 207 m²
- komfortabel, großzügig und hell
- 4 Stellplätze direkt vor der Tür
- großzügige Terrasse
- keine Käufercourtage



MEINE
FERIENIMMOBILIE

Meine Ferienimmobilie GmbH
Ein Unternehmen der ROBEO Gruppe



meine-ferienimmobilie.de/herz

DEHOGA Landesverbands-tag 2023 in Bildern



Danke auch an Matthias Reisewitz, Hoteldirektor Bretterbude

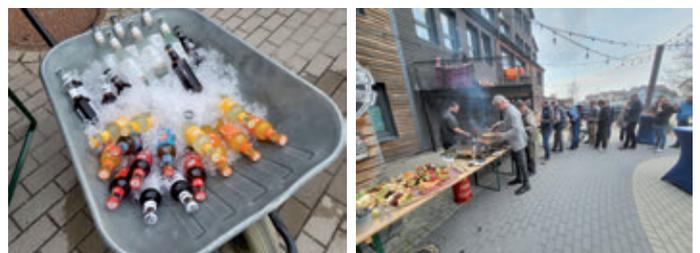
Fotos:
Holger Teegen
Helmut Heigert



Danke an Sandra Walter Eventleitung Ostküste Beach Motel von Stefan Scholtis (HGF DEHOGA SH)



Peter Böhm (li.) erhält die Urkunde als Ehrenmitglied von Präsident Axel Strehl



Norddeutsches Ohriginal.

plop'



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.
THE SUPREME BEVERAGE
f @FLENS

Genuss erleben. Flensburger Pilsener.



Gute Laune in der Garage (von links): Joachim Epler, Doris Strehl, Gyde Epler



Etwa 80 Gäste kamen zur Eröffnungsfeier in die Garagenbar des Hotels Bretterbude.



Gute Laune : Norman Stieper (links), Dietmar Baum.



Der Musiker Marco de Maurice heizte den Gästen des Eröffnungsabends ordentlich ein.



Partystimmung beim Eröffnungsabend.

splendid 
DRINKS
Grömitz

Kompetenz
in Sachen Getränke

splendid-drinks.com



Entspannte Stimmung beim Begrüßungsabend (von links): Holger Teegen, Axel Strehl, Andreas von Oven, Andreas Tedsen.



Mit der MS Sturmvogel II ging es auf die Ostsee hinaus.



Einige Landratten nahmen an der Schifffahrt teil.



Warten auf den Party-Abend (von links): Thorsten Ohm, Bernd Biermann, Martina David.



Warten auf den Party-Abend (von links): Volker und Renate Schliemann und Meike Ladiges



Pantaleon Helden helfen

≡

Als Team verbindet uns die Vision präventives Arbeiten im Unternehmen erklärbar und greifbarer zu machen. Unsere verschiedenen Kompetenzen ergänzen sich dabei, Kursprogramme für Jedermann und doch individuell zu gestalten. Wir sind zertifizierte Ausbilder nach den Grundätzen der DGUV, mit Leib und Seele der Feuerwehr verschrieben und Pädagogen mit dem richtigen Blick für das Detail. Wir freuen uns, Ihnen in unseren Kursen unsere Vision näher zu bringen.

Lisa Kölln & Carsten Kornath




Unsere Leistung umfasst als Gesamtkonzept die Organisation und Durchführung Ihrer Pflichtaufgaben zur Unfallprävention

DGUV Kurse Erste Hilfe, Sanitäter, Brandschutz und Evakuierungshelfer, Brandschutzbeauftragter

Gefährdungsbeurteilungen, Überprüfen/Erstellen der Brandschutz-, Feuerwehr-, Rettungspläne, Fire Rescue Life Support, Übernahme des Brandschutzbeauftragten als externer Dienstleister.



Telefonnummer:
+49 4321 877 817 3
+49 152 245 357 14



E-mail Adresse:
info@pantaleon-helden.de



Wirtschaftsminister Claus Ruhe Madsen (Zweiter von rechts) war Ehrengast des DEHOGA Schleswig-Holstein.



Unter den Partygästen waren auch die Sponsoren der Dithmarscher Brauerei: Stefan Hemer und Heinz-Werner Bischoff (re.)



Discjockey Stephan Nanz lockte zu späterer Stunde noch etliche Gäste auf die Tanzfläche.



DEHOGA-Partner Chefs Culinar: Christoph Langness und Jörg Klatt (re.)



Präsentation von Service-Robotern



Smoothis von Pomom konnten verkostet werden. Alexandra Dittrich, Kyra Thiele und Karina Gut (v.l.)

HAGOLA

WILKOMMEN
in der Produktdatenbank von HAGOLA

- umfangreiche Informationen zu allen Artikeln – inklusive Ersatzteilen
- öffentlich: Bildmaterial, PDF-Zeichnungen und Ausschreibungstexte
- zusätzlich für Fachhändler: CAD-Daten und Listenpreise
- digital, tagesaktuell, einfach und übersichtlich – für effiziente Planungen und schnellen Service
- für den Zugang als Fachhändler einfach online registrieren

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de

SCAN MICH

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

Aufbruch in ein neues Zeitalter

220 Gäste beim Landesverbandstag 2023 des DEHOGA Schleswig-Holstein in Heiligenhafen

Verkürzte Dauer, kurze Wege, abgespecktes Programm - der 73. Landesverbandstag des DEHOGA Schleswig-Holstein 2023 in Heiligenhafen präsentierte sich in neuer Form. „Jung-dynamisch - noch moderner“ lautete in diesem Jahr das Motto. Ziel war es, die jungen Nachwuchskräfte der Betriebe als Teilnehmer zu gewinnen. „Es sollen auch Mitglieder angesprochen werden, die keine Delegierten sind“, erläuterte das Mitglied des Organisationsteams Karsten Werner das neue Konzept. Im Unterschied zu früheren Landesverbandstagen fiel der Dienstag als weiterer Veranstaltungstag in diesem Jahr weg. Die beiden Veranstaltungsorte - die Hotels Bretterbude und Beach Motel in Heiligenhafen - lagen praktisch nebeneinander. Der Begrüßungsabend am Sonntagabend fand in der urigen Location „Garage“ in der Bretterbude statt. Etwa 80 Gäste genossen das umfangreiche Grillbuffet, das in dem Hof des Designhotels aufgebaut war. Anschließend heizte der Gitarrist Marco de Maurice den Gästen in der „Garage“ ordentlich ein.

Während am Montagvormittag die Delegierten im Beach Motel tagten, nahmen einige Landratten an einem Schiffsausflug teil. Von ihrem Liegeplatz vor dem Restaurant Treffpunkt Fischhalle in Heiligenhafen nahm die MS „Sturmvogel II“ Kurs auf die Fehmarnsundbrücke und kehrte nach einer Besichtigung des 1963 eröffneten Bauwerks wieder in ihren Heimathafen zurück. Als Alternative konn-

ten die Mitgereisten Wellness-Angebote in den Hotels buchen.

Am Abend lud der DEHOGA-Landesverband zum Schleswig-Holstein Partyabend ins Beach Motel ein. Insgesamt 140 Gäste waren der Einladung von Hauptgeschäftsführer Stefan Scholtis und Präsident Axel Strehl gefolgt, darunter auch Wirtschaftsminister Claus Ruhe Madsen. Als Dresscode war in diesem Jahr Business Casual vorgegeben. Öffentliche Ehrungen fanden in diesem Jahr nicht statt.

Präsident Axel Strehl sah in seiner Rede eine Kostenlawine auf die Branche zurollen und warnte Politiker vor allem vor Steuererhöhungen. Vor allem das von der Bundesregierung geplante Heizungs-gesetz sei für viele Landgasthöfe nicht zu stemmen. Denn außer einer neuen Heizung müsste in vielen Fällen auch die Dächer, die Fenster und zum Teil auch die Gebäude saniert werden. Der Präsident sprach sich auch gegen eine Erhöhung des Mindestlohnes auf 14 Euro aus. Das würde einen Stundenlohn von 18,40 Euro brutto für ungelernete Kräfte bedeuten. Stattdessen sollten lieber die Arbeitszeiten flexibilisiert werden.

Eine Kombination von Erhöhung des Mindestlohnes und der Umsatzsteuer würde für die Gastronomie enorme Kostensteigerungen nach sich ziehen. Strehl: „Wenn wir 20 Prozent auf unsere Preise aufschlagen müssen, wird das nicht ohne Verkaufseinbußen über die Bühne gehen.“

Wirtschaftsminister Claus Ruhe Madsen dankte den Beschäftigten im Gastgewerbe für ihren enormen Einsatz im vergangenen Jahr. „Wir hatten 2022 mehr Übernachtungen in Schleswig-Holstein als vor Corona“, sagte Madsen. Der Minister warnte allerdings vor falschen Schlussfolgerungen aus der Pandemie. Viele Gäste und hohe Übernachtungszahlen seien für das Land und seine Bewohner wichtig. „Ich fahre auch nicht an einen Urlaubsort, an dem ich der einzige Gast bin“, sagte er. Deshalb sollten für die Hochsaison Lösungen gefunden, die sowohl für das Gastgewerbe als auch für die Einheimischen tragbar sind. Außerdem sollte es auch für die Mitarbeiter im Gastgewerbe ordentliche Rahmenbedingungen wie angemessene Löhne und bezahlbaren Wohnraum geben. Forderungen, die Gästezahlen in manchen Orten zu begrenzen seien eine Illusion. Madsen: „Die komplette Infrastruktur in vielen Urlaubsorten ist vor allem wegen der Gäste da.“



Touristische Nachfrage in Schleswig-Holstein

Sparkassen- Tourismusbarometer Schleswig-Holstein

Kurzbericht 1|2023



Tourismusverband
Schleswig-Holstein



Finanzgruppe
Sparkassen und Giroverband
für Schleswig-Holstein

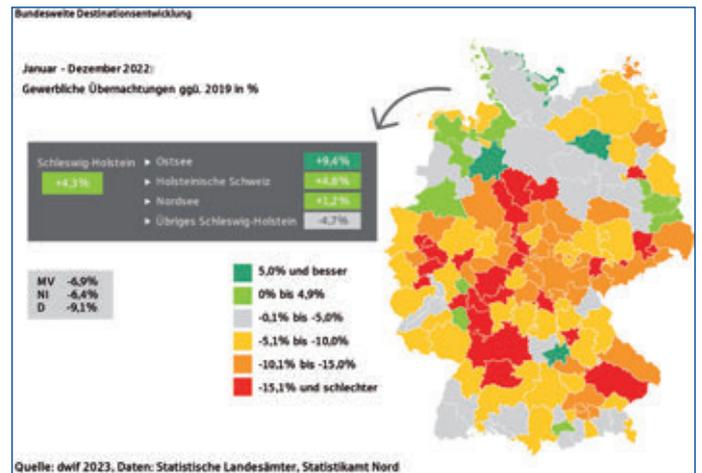


Auch 2022 bleibt der Schleswig-Holstein-Tourismus eine Erfolgsgeschichte. Mit 8,8 Millionen Gästen und 37,5 Millionen Übernachtungen in den gewerblichen Betrieben ab zehn Betten wurde bei den Übernachtungen ein neuer Spitzenwert erreicht. Die Ankünfte lagen zwar mit -1,1 % leicht unter denen aus dem Jahr 2019, doch die Übernachtungen stiegen um 4,3 %. Damit positioniert sich Schleswig-Holstein weiterhin deutlich vor den Wettbewerbern und konnte als einziges Bundesland Übernachtungszuwächse gegenüber 2019 erzielen. Bundesweit lagen die Übernachtungen 2022 noch 9,1 % niedriger als 2019. Die Küstenbundesländer Niedersachsen (-6,4 %) und Mecklenburg-Vorpommern (-6,9 %) lagen im Mittelfeld. Die Schlusslichter bilden weiterhin städtisch geprägte Bundesländer/Stadtstaa-

gastroimmo24.de

Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie



ten wie Berlin (-22,3 %) und Hessen (-16,4 %), aber auch Sachsen (-13,7 %) und Thüringen (-12,2 %). Der Stadtstaat Hamburg hingegen landet mit „nur“ -4,6 % auf Platz drei und damit weit vorn. Stabilisierend wirken sich bei den Destinationen weiterhin hohe Inlandsanteile und eine größere Bedeutung des Leisuredtourismus aus. Zudem profitieren vor dem Hintergrund der Inflation und sinkender verfügbarer Einkommen diejenigen Reiseziele, die stärker durch Haupturlaubsreisen geprägt sind, da hier konsumseitig am wenigsten gespart wird. Allerdings sind in der Hochsaison in Schleswig-Holstein aufgrund der starken Auslastung kaum noch Potenziale vorhanden. Während die Haupturlaubsreisen an den Küsten also aller Voraussicht nach stabil bleiben werden, ist eine Konsolidierung bei den Kurzreisen und damit ein gewisser Gegentrend zu den Bestrebungen einer Saisonverlängerung zu erwarten. Hier braucht es auch in Schleswig-Holstein Impulse bei der Angebotsentwicklung und in der Vermarktung, um die Gäste vom hohen Norden zu überzeugen.



optimaler Service,
hohe Flexibilität,
Premium-Qualität.

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

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

dr. elkmann

Fliegenfänger ohne Gift und Chemie

E. H. P. Dr. Elkmann
Bökelstraße 58 · 41063 Mönchengladbach
Tel. (02161) 208094 o. 181912 · Fax (02161) 181916
E-Mail: Info@Dr-Elkmann.de · www.Dr-Elkmann.de



SCHULTES
KASSEN-
SYSTEME

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

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

Dynamischer Inlandsmarkt, Skandinavien noch verhalten

Das Zugpferd der Entwicklung in Schleswig-Holstein ist der innerdeutsche Markt, dessen Übernachtungszahlen um 6,1 % gegenüber 2019 gestiegen sind. Bei den ausländischen Gästen fehlte weiterhin fast jede vierte Übernachtung. Insbesondere die skandinavischen Top-Quellmärkte Dänemark (-34,9 %) und Schweden (-34,8 %) erholen sich nur sehr langsam. Gäste aus den Niederlanden hingegen übernachteten sogar zahlreicher als 2019 (+1,0 %). Auch die Quellmärkte Schweiz (-7,5 %) und Österreich (-13,9 %) entwickeln sich besser als der Durchschnitt.

Die Küste ist weiterhin vorn

Die Ostsee (+9,4 %), die Nordsee (+1,2 %) und die Holsteinische Schweiz (+4,8 %) gehören zu den 16 Reisegebieten bundesweit, die 2022 Übernachtungszuwächse gegenüber 2019 verzeichnen konnten. Erneut liegt die Ostsee unter den schleswig-holsteinischen Regionen ganz vorn. Diese Entwicklung ist vom sonstigen Beherbergungsgewerbe – also vom Campingsegment und dem Betriebstyp Ferienwohnungen/-häuser – getragen. Die Hotellerie (-3,3 %) und die Kliniken (-7,3 %) konnten die 2019er-Zahlen noch nicht wieder erreichen. Eine ähnliche Entwicklung zeigte sich an der Nordsee. Das leichte Plus von 1,2 % resultierte auch hier aus dem sonstigen Beherbergungsgewerbe. Wie sich bereits im Jahresverlauf zeigte, bildet lediglich die Holsteinische Schweiz eine Ausnahme. Hier verbuchte auch die Hotellerie (+2,3 %) mehr Übernachtungen als noch 2019. Das übrige Schleswig-Holstein lag als einzige schleswig-holsteinische Region mit 4,7 % unter dem Niveau des Jahres 2019. Hier reichte das Plus im sonstigen Beherbergungsgewerbe nicht aus, um die hohen Verluste im Bereich der Vorsorge- und Rehakliniken (-19,8 %) und in der Hotellerie (-5,5 %) zu kompensieren. Erfreulich: Der Städtetourismus in Schleswig-Holstein läuft wieder an. Die Mitglieder der Marketingkooperation Städte in Schleswig-Holstein e. V. (MaKS) meldeten zum Jahresende insgesamt einen Übernachtungszuwachs von 1,3 %.

Campingsegment als unangefochtener Spitzenreiter

Die Schere bei den Betriebstypen ist auch 2022 noch weit geöffnet. Die Campingplätze konnten den Schwung aus der Hochphase der Pandemie, als vor allem autarke Unterkunftsformen gefragt waren, auch mit ins Jahr 2022 nehmen und verzeichneten über ein Viertel mehr Übernachtungen als 2019. Ferienhäuser/-wohnungen legten ebenfalls zu (+12,3 %). Hotellerie (-3,9 %) und Ferienzentren (-2,0 %) lagen nur noch leicht unter den Übernachtungszahlen aus 2019. Bei den Gruppenunterkünften zeigt sich kein einheitliches Bild: Die Jugendherbergen waren wieder leicht im Plus (+1,0 %), Erholungs-, Ferien- und Schulungsheime (-17,8 %) haben hingegen noch deutlich zu kämpfen. Auch für die Kur- und Rehakliniken (-12,2 %) lief das Jahr noch verhalten.

Modellprojekt Kennzahlen: Übernachtungen des touristischen Gesamtmarktes 2022 3,4 % über einem Normaljahr

Im Rahmen des Modellprojektes Kennzahlen des Sparkassen-Tourismusbarometers stellen zehn Modellkommunen monatlich ihre Daten rund um die Meldestatistik und Buchungsentwicklung zur Verfügung. Sie stehen für rund 44 % der touristischen Gesamtnachfrage in Schleswig-Holstein und ermöglichen somit einen umfassenden Blick auf aktuelle Entwicklungen einschließlich der Betriebe <10 Betten und einen Ausblick auf die kommende Saison. Daraus lassen sich kurzfristige Handlungsbedarfe für das Marketing und strategische Entscheidungen ableiten.

Im Kalenderjahr 2022 bilanzierten die Modellorte (ohne Büsum) gegenüber einem Normaljahr einen Übernachtungszuwachs von 3,4 %. Die Ostseeorte (ohne die großen Städte) standen hier besser da als diejenigen an der Nordsee. Die Zahlen aus der Meldestatistik in den Modellorten liegen für 2022 in etwa auf dem Niveau der amtlichen Statistik. Dies deutet auf eine stabile Marktsituation auch der Kleinstvermieter unter 10 Schlafgelegenheiten hin. Gleichzeitig scheinen sich diese – im Gegensatz zur Hochphase der Corona-Pandemie – eben nicht mehr überdurchschnittlich stark zu entwickeln, was auf eine gewisse Rückkehr zu normalen Reisemustern auch bei der Wahl der Betriebstypen hindeutet.



Sie bieten
Regionalität!

Wir den
regionalen
Service!

Vor Ort in SH:
04331 4376702



www.eventfittery.de

EVENTFITTERY

Ruwen Prochnow

Heinrich-Hertz-Straße 10

24790 Schacht-Audorf



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

Servierwagen
Servicestationen

www.EBINGER.net
www.FONTANA-di-SECCO.com

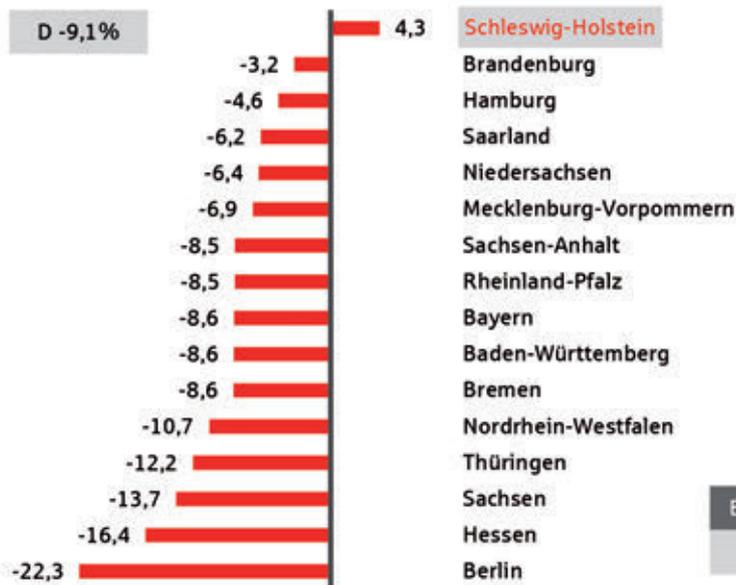
Touristische Nachfrage in Schleswig-Holstein

Sparkassen-Tourismusbarometer für Schleswig-Holstein.

Tourismusverband Schleswig-Holstein

Marktentwicklungen 2022 aus der amtlichen Statistik und dem Modellprojekt Kennzahlen

Gewerbliche Übernachtungen (>10 Schlafgelegenheiten) 2022 ggü. 2019 in %



Wer kommt in Schleswig-Holstein noch am besten durch die Krise?

Herkunft der Gäste SH		Gemeindeguppen	
Inland	+6,1%	Heilbäder	31,7%
Ausland	-22,8%	Übrige Gemeinden	2,3%
Destinationstypen D		Nordseebäder	0,3%
Küsten	-1,4%	Ostseebäder	-3,2%
Seen	-4,0%	Luftkurorte	-4,4%
Städte (Auswahl)	-13,2%	Erholungsorte	-11,3%



Betriebstypen

Ferienhäuser, -wohnungen	+12,3%
Ferienzentren	-2,0%
Hotellerie	-3,9%
Gruppenunterkünfte	-11,3%
Vorsorge-/Rehaklinken	-12,2%

Modellprojekt Kennzahlen

► Meldescheinstatistik Modellorte

	2022 ggü. 2021	2022 ggü. 2019
Ankünfte	+13,6%	+2,4%
Übernachtungen	+4,4%	+3,4%

↳ darunter: Nordsee -0,1%
Ostsee +7,3%

► Buchungslage Januar/Februar 2023 ggü. Januar/Februar 2019:

Anzahl der Buchungen	-4,2%
gebuchte ÜN	-2,6%
Umsatz	+9,7%



* Auswertung ohne Büsum

Quelle: dwif 2023, Daten: Modellprojekt Kennzahlen, Statistische Landesämter, Statistikamt Nord

Während 2022 die Anzahl der Buchungen um 7,5 % unter dem 2019er Niveau lag, wurden auch rund 1,6 % weniger Übernachtungen je Buchung erfasst. Dies ist ein Indiz dafür, dass die Gäste 2022 weiterhin etwas länger an der Nord- und Ostsee verweilen als noch vor der Corona-Pandemie. Nachdem die aus den gebuchten Übernachtungen resultierenden Umsätze bereits 2021 gegenüber 2019 in den Modellorten um rund 21 % gestiegen waren, nivellierte sich der absolute Umsatzwert 2022 im Mittel beider Jahre. Die Kombination weniger Buchungen/gebuchte Übernachtungen verbunden mit einem stabilen Umsatz ist ein fortlaufender Beleg für das gestiegene Preisniveau in den Modellorten. Im Jahresbericht 2023 wird es hierzu eine detaillierte Darstellung geben. Januar/Februar 2023: Das aktuelle Buchungsniveau lag in den ersten beiden Monaten 2023 in den Modellorten knapp unter dem Vergleichswert des Jahres 2019 (Buchungen -4 %, gebuchte Übernachtungen -3 %). Auf der Umsatzseite setzt sich der Trend der Vorjahre fort. Anfang 2023 steigen die Umsätze aus den gebuchten Übernachtungen weiter an, was auf den anhaltenden Kostendruck der Branche hindeutet.

Gelungener Jahresstart 2023

Die schleswig-holsteinischen Betriebe sind erfolgreich ins neue Jahr gestartet. Mit rund einem Fünftel mehr Übernachtungen im Januar als im Vorjahr und auch einem deutlichen Plus gegenüber 2019 (+12,0 %) stehen die Vorzeichen für ein erneutes erfolgreiches Jahr gut. Im übrigen Schleswig-Holstein (+39,7 %) und in der Holsteinischen Schweiz (+33,8 %) stiegen die Übernachtungen gegenüber dem Vorjahr besonders stark – und zwar über alle Betriebstypen hinweg. Auch an der Ostsee (+18,0



%) profitierten alle Betriebstypen. Lediglich an der Nordsee (+11,4 %) gab es Rückgänge im sonstigen Beherbergungs-gewerbe. Allerdings ist bei den Januarzahlen das im Jahresvergleich niedrige Übernachtungsvolumen und die damit einhergehende geringe Bedeutung für das Jahresergebnis zu berücksichtigen.

Die Aussichten sind nachfrageseitig trotz der volatilen Rahmenbedingungen verhalten positiv. Das Städteerlebnis im Leisuresegment wird wieder nachgefragt. Für Anbieter mit hohen Anteilen im klassischen Geschäftsreisemarkt stellt sich zunehmend die Frage einer thematischen Neuausrichtung bzw. einer Zielgruppendifferenzierung. Gleichzeitig nehmen Nachhaltigkeitsaspekte, Klimaschutz durch Tourismus und Maßnahmen zur Klimaanpassung an Bedeutung und Wucht zu. Die klimatischen Rahmenbedingungen sind immer häufiger z.B. über Extremwetterereignisse spürbar. Der Tourismus ist gefordert, angebots- wie nachfrageseitig seinen Beitrag zu leisten, nicht zuletzt, um seine Existenzgrundlage zu sichern.

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

Touristische Nachfrage in Schleswig-Holstein

Freizeiteinrichtungen im Aufwind, aber noch nicht auf Normalniveau

2022 kann für die Freizeiteinrichtungen fast schon wieder als Normaljahr gelten – gab es doch keine pandemiebedingten Schließungen, eine Abschaffung der Maskenpflicht im Jahresverlauf und auch sonst kaum noch übergeordnete Reglementierungen. Trotz der besseren Rahmenbedingungen als in den beiden Vorjahren blieben die Freizeiteinrichtungen in Schleswig-Holstein und bundesweit hinter dem Ergebnis des Jahres 2019 zurück. Mit 7,4 % weniger Besuchern als 2019 schneiden die Einrichtungen im Norden damit dennoch erneut besser ab als in den anderen am Monitoring teilnehmenden Bundesländern (-13,4 %).

Im Saisonverlauf zeigt sich einmal mehr die Volatilität der Freizeitbranche. Nach noch niedrigen Besucherzahlen zu Jahresbeginn kam die Branche ab März in Schwung. Im Mai konnte das Besucherniveau des Jahres 2019 sogar um 5,3 % übertroffen werden. Ausgerechnet in den besucherstarken Sommermonaten war man aber wieder recht deutlich vom Jahr 2019 entfernt. Nach einem erneuten zwischenzeitlichen Hoch im Oktober – begünstigt durch einen goldenen Herbst, der bis in den November reichte – gab es im Dezember einen deutlichen Einbruch. Jeder vierte Besucher fehlte zum Jahresende gegenüber 2019. Hier spielen vermutlich sowohl die starke Infektwelle bei Atemwegserkrankungen in diesem Zeitraum als auch die Inflation eine Rolle.

Die Spannweite bei den Kategorien ist 2022 wieder geringer geworden. Deutliche Unterschiede gibt es aber weiterhin:

- Die Erfolgswelle der Zoos und Tierparks ging auch 2022 weiter. Die beliebten Outdoor-Einrichtungen begrüßten 2022 14,0 % mehr Besucher als 2019. Das Top-Ergebnis aus dem Vorjahr konnten sie allerdings nicht wieder erreichen und lagen gegenüber dem Jahr 2021, als Outdoor-Einrichtungen für viele die einzige Option waren, 4,7 % zurück. Ein besseres Abschneiden verhinderte das schwache Ergebnis im Dezember – hier fehlte gegenüber 2019 rund ein Drittel der Besucher.
- Mit den Freilichtmuseen übertraf 2022 auch eine zweite Kategorie das Jahresergebnis von 2019 (+2,4 %). Als einzige Kategorie gab es bei den Freilichtmuseen mit dem April nur einen Monat, in dem das Ergebnis von 2019 deutlich verfehlt wurde.
- Die Schlösser in Schleswig-Holstein haben ein Jahr mit Höhen und Tiefen hinter sich. Deutlichen Einbrüchen zwischen Januar und März stand ein Sommer in etwa auf dem Niveau von 2019 gegenüber und ein herausragender Herbst. Im Oktober und November wurden Wachstumsraten von 30 bis 40 % erreicht. Im Dezember verkauften die Einrichtungen dann wieder deutlich weniger Tickets als 2019.
- Die Erlebnisbäder und Thermen haben sich nach zwei schwierigen Jahren 2022 wieder zurückgekämpft. Mit 15,2 % weniger Besuchern als 2019 hielten sie die Verluste wieder in Grenzen und legten gegenüber 2021 am stärksten von allen Kategorien zu. Vor dem Hintergrund des hohen Energiebedarfs dieser Einrichtungen und den damit einhergehenden stark steigenden Kosten und verständlichen Preiserhöhungen bleibt abzuwarten, wie sich diese Kategorie im Jahr 2023 entwickeln wird.
- Die Lage der Naturinfozentren ist nach wie vor durchwachsen. Im Gegensatz zu den Vorjahren gab es keine Einrichtung mehr, die aus Vorsichtsgründen das ganze Jahr über geschlossen hatte. Dennoch wurden 15,9 % weniger Besucher als 2019 gezählt. Zuwächse gab es nur im Mai.
- Die Museen/Ausstellungen verzeichneten mit 17,6 % weniger Besuchern als 2019 deutliche Verluste. In dieser Kategorie ist es jedoch weiterhin so, das Freud und Leid nah beieinander liegen. Einige Einrichtungen konnten sich über fast gleichbleibende oder sogar steigende Besucherzahlen freuen. In anderen Einrichtungen fehlte weiterhin je-

der dritte Besucher oder mehr. Im Dezember war die Lage mit -37,3 % besonders schwierig.

- Die Stadtführungen bilden weiterhin das Schlusslicht. Gegenüber 2019 fehlte noch rund jeder dritte Teilnehmer. Die niedrigen Zahlen resultieren auch aus einem nach wie vor reduzierten Angebot sowie den noch nicht komplett wieder angelaufenen Gruppenreisen. Die leichten Übernachtungszuwächse, die die MakS-Städte 2022 erzielen konnten, zeigen jedoch, dass auch im Städtetourismus die Dynamik zurückkehrt, was sich auf die Teilnehmerzahlen der Stadtführungen positiv auswirken dürfte.

Neben den nachfrageseitigen Herausforderungen baut sich der Druck auf die Freizeitwirtschaft zunehmend über die Kostenseite auf: Viele Angebotssegmente leiden unter steigenden Energie- und Rohstoffpreisen, von Museen über Zoos und allen voran die Bäder. (Teil) Schließungen sind bislang noch die Ausnahme, aber die Freizeiteinrichtungen müssen die höheren Kosten für einen dauerhaften Betrieb an die Besucher: innen weitergeben. In den vergangenen Jahren sind die Eintrittspreise nur leicht gestiegen, von 2022 auf 2023 zogen sie dagegen deutlich an. Und trotzdem funktionieren auch hochpreisige Angebote weiterhin am Markt, nur eben mit insgesamt weniger Besuchen, die als Tagesausflüge vom Wohnort oder Aktivität am Urlaubsort unternommen werden. Für die Betriebe bleibt es ein Balanceakt zwischen notwendigen Preiserhöhungen und den Reaktionen der Nachfrage. Und genau diese Nachfrage reagierte 2022 laut Statistischem Bundesamt noch mit gestiegenen Konsumausgaben, allerdings auf Kosten einer noch stärker rückläufigen Sparquote. Die Konsumenten konnten bislang also noch auf Kosten der Ersparnisse die steigenden Preise überbrücken und weitgehend an ihren Konsumgewohnheiten festhalten. Letztlich wird 2023 zeigen, wie lange die hohe Inflation wirkt und ob dauerhafte Auswirkungen auf der Konsumlaune die Folge sein werden.

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.

Das geruchslose Spray ist für den Menschen völlig ungefährlich. Ein Gerät deckt bis 70 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

Wir haben auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager.



Rued

progastro

Heilsbergstr. 29-31
D-78247 Hilzingen
Tel: 07731-92 49 60
Fax 07731-92 49 76
info@rued.info
www.rued.info

8 Tage zur Probe

Verkäufer gesucht

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

Besucherentwicklung in der Freizeitwirtschaft Schleswig-Holstein 2022 ggü. 2019 und 2021 %

Schleswig-Holstein
ggü. 2019: -7,4
ggü. 2021: +37,5

+14,0
-4,7



Zoos/
Tierparks

+2,4
+7,7



Freilichtmuseen

-4,0
+38,5



Schlösser

-15,2
+121,3



Erlebnisbäder/
Thermen

-15,9
+73,5



Naturinfor-
zentren

-17,6
+33,7



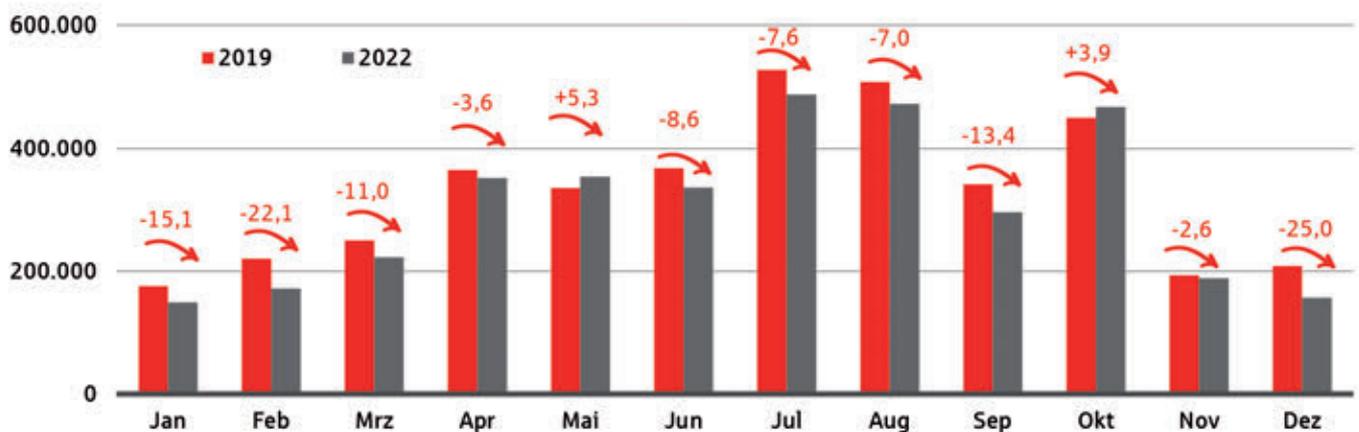
Museen/
Ausstellungen

-32,7
+81,2



Stadt-
führungen

Monatliche Besucherzahlen in Schleswig-Holstein 2019 und 2022



Quelle: dwif 2023, Besuchermonitoring Freizeitwirtschaft



www.coffeefair.de Marie-Curie-Straße 1-3 · 23701 Eutin · Tel.: 04521-830 264 0

Die günstige Alternative · Unsere starke Eigenmarke



ab 8 kg
11,67€
11,67€/1kg



ab 8 kg
11,02€
11,02€/1kg



ab 10 kg
5,37€
5,37€/1kg



ab 10 kg
4,66€
4,66€/1kg

Jura WE8
Professional
Dark Inox
1 Mahlwerk
Frischmilch
Tank



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

Zum Kauf
**1.509,00
EUR**

Preise netto · zzgl. MwSt. · zzgl. Versandkosten

Lauenburg'scher Teller

Zehn Restaurants haben ab sofort die neuen Lauenburg'schen Teller auf ihren Speisekarten. Fisch, Rind, Wild oder Schwein – für jeden ist etwas dabei. Wichtig ist, dass sich alle Köchinnen und Köche an den vorgegebenen regionalen Warenkorb halten. Kreativität haben die Chefs de Cuisine nicht nur in der Rezeptur,



sondern auch in der Namensgebung bewiesen. So lockt der „Möllner Stallbursche“ zum Beispiel in den Quellenhof der Eulenspiegelstadt. Schweinelende in Speckkruste mit Preiselbeerbirne, Sauce Robert, Romanescoröschchen und Kartoffelstroh sind die Kreation von Klaus Tofelde. Mit einer Rehfarce gefüllte Ravioli, dazu saisonales Gemüse, Buttercreme- und Pfeffersauce wiederum hat Vito Castiglia kombiniert und als „Rehvioli“ auf die Speisekarte der Kutscherschne auf dem Gut Groß Zecher gesetzt. Oscar Campello vom Restaurant Elbterrasse in Lauenburg träumt schon vom Sommer: Sein „Rotbarschfilet auf der Sommerwiese“ ist eine Kreation mit gebratenen Fischfilets auf Erbsenrisotto und Rote-Bete-Kompott.

Am 28. März trafen sich alle teilnehmenden Restaurants im Hotel und Restaurant Quellenhof in Mölln, um den Startschuss in die neue Saison zu geben. Zu ihnen gesellten sich zehn regionale Produzenten. Gemeinsam präsentierten sie den ersten Regional-Markt, der Raum für den Austausch, Inspiration und neue Kontakte bieten sollte. Zum geladenen Publikum gehörten Gastronomen, Köchinnen und Köche, Auszubildende, regionale Anbieter, Touristiker und politische Vertreter. Den Empfang gestalteten Auszubildende des BBZ Mölln unter Leitung von Berufsschullehrer André Weidemann mit eigens kreierten Cocktails. Sein Kollege Stephan Fritze zauberte mit seinen Auszubildenden aus der Köche-Klasse das Dessert für die Veranstaltung.

Im Anschluss an den Regional-Markt konnten die Gäste die neuen Lauenburg'schen Teller verkosten. Das Highlight der Veranstaltung war jedoch die Ehrung der Hauptdarsteller: Die Köchinnen und Köche erhielten für ihre neuen Kreationen eine Anerkennung in Form von Urkunden und einem Geschenk. Und auch die Auszubildenden wurden für ihr Engagement und ihre Leistung gewürdigt - schließlich sollen sie den Fortbestand des Lauenburg'schen Tellers einmal sichern.

Christin Kiepke, die Projektleiterin bei der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH, freute sich über die gelungene Veranstaltung: „Der Lauenburg'sche Teller ist seit langem

ein starkes und regionales Produkt in unserem Kreis, das bei unseren Gästen sehr beliebt ist. Ihn mit dieser Veranstaltung wieder feiern zu dürfen freut mich sehr.“ Filia Severin, Referentin Tourismus, Kultur und Freizeitwirtschaft der IHK zu Lübeck betont: „Verantwortung für die Region übernehmen und in der Gastronomie mit einem besonderen regionalen Angebot überzeugen: Mit diesem Maßstab zeigen die Gastronomen im Kreis Herzogtum Lauenburg, wie es geht. Die Köche erstellen mit nachhaltigen Lebensmitteln zur richtigen Zeit und am richtigen Ort ihren Lauenburg'schen Teller. Das weit über die Kreisgrenzen hinaus beliebte Angebot gibt der Branche in der Region Stabilität und sorgt mit der Unterstützung kleinerer Erzeuger für den Erhalt kulinarischer Traditionen vor Ort.“

Bei der Gestaltung ihrer individuellen „Lauenburg'schen Teller“ dürfen die Köchinnen und Köche ausschließlich Zutaten verwenden, die ein definierter regionaler Warenkorb ihnen anbietet. Bis Oktober werden die Gerichte in den Betrieben angeboten. Der „Lauenburg'sche Teller“ ist eine Gemeinschaftsaktion des Hotel- und Gaststättenverbandes Herzogtum Lauenburg (DEHOGA), der IHK zu Lübeck, des Berufsbildungszentrums Mölln (BBZ) und der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH (HLMS). Ein Prospekt mit allen Betrieben und Gerichten kann bei der HLMS unter Tel. (0 45 42) 85 68 60 kostenlos bestellt werden. Alle Informationen sind auf www.herzogtum-lauenburg.de erhältlich. Fotos: Anke Asmus.

Allgemeine Informationen

Bei der Gestaltung ihrer individuellen „Lauenburg'schen Teller“ dürfen die Köchinnen und Köche ausschließlich Zutaten verwenden, die ein definierter regionaler Warenkorb ihnen anbietet. Bis Oktober werden die Gerichte in den Betrieben angeboten. Der „Lauenburg'sche Teller“ ist eine Gemeinschaftsaktion des Hotel- und Gaststättenverbandes Herzogtum Lauenburg (DEHOGA), der IHK zu Lübeck, des Berufsbildungszentrums Mölln (BBZ) und der Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH (HLMS). Ein Prospekt mit allen Betrieben und Gerichten kann bei der HLMS unter Tel. (0 45 42) 85 68 60 kostenlos bestellt werden. Alle Informationen sind auf www.herzogtum-lauenburg.de erhältlich. Fotos: Anke Asmus.



Ihr Partner für die Gastronomie

SEIT 1879

Rudolf Timmermann GmbH
Getränkefachgroßhandel & Partner der Gastronomie

Fahrenberg 38-46 · 22885 Barsbüttel

Tel.: 040/ 670 790 0 · verkauf@timmermann-getraenke.de

TR Zeltverleih
Wir sind für Sie da.

Vermietung von Festzelten (bis 2000 Personen)
Stühlen, Bänken, Partyzelten, Pagoden, Tanzflächen und vieles mehr

Inhaber Thomas Rönfeld
Albert-Einstein-Straße 21
23701 Eutin

Telefon: 04521-79 86 86
Mobil: 0171-4477584

www.tr-zeltverleih.de

Ein Event, drei Köche, sechs Gänge

Volker Fuhrwerk, Nico Mordhorst und Mathias Apelt kochen auf im Restaurant „Ole Liese“

Das Restaurant „Ole Liese“ ist weit über die Grenzen Schleswig-Holsteins hinaus bekannt für seine hervorragende Küche, die seit Jahren unter der Leitung von Sternekoch Volker Fuhrwerk steht. Am 15. März 2023 gab es hier ein ganz besonderes Event, denn aus der Landeshauptstadt Kiel kam prominente Verstärkung an den Herd: Nico Mordhorst, Küchenchef im „Bootshaus 1862“ und Mathias Apelt, bekannt geworden als Kiels erster Sternekoch, jetzt Inhaber des Restaurants „Flygge“, zauberten gemeinsam mit Volker Fuhrwerk ein hochklassiges Sechs-Gänge-Menü, buchbar inklusive Getränkebegleitung mit ausgesuchten Tropfen aus dem Weinkeller für 195 Euro pro Person. Das Restaurant sowie die 23 Zimmer und Suiten der



Die drei Spitzenköche Mathias Apelt, Volker Fuhrwerk und Nico Mordhorst (von links) stehen gemeinsam am Herd für ein Sechs-Gänge-Menü im Restaurant „Ole Liese“

„Ole Liese“ befinden sich auf Gut Panker in einem historischen Gebäude-Ensemble aus dem 18. Jahrhundert und sind im nordischen Landhausstil mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Die „Ole Liese“ gehört seit 2020 zum Portfolio der Unternehmensgruppe „Prinz von Hessen“. www.ole-liese.de (AF)



Gespräch mit den „Grünen“

Am 29. März 2023 trafen sich die Akteure zum Thema Ausbildung im Kreis Herzogtum Lauenburg mit dem Landtagsabgeordneten Oliver Brandt von den Grünen (zuständig für Wirtschaft, Arbeit, Kommunale Finanzen, Metropolregion, Sparkassen, Landespersonal). In der Gaststätte Hans Heitmann in Wotersen ging es zum einen um den Fortbestand des Beruflichen Bildungszentrums in Mölln (gastronomische Ausbildung) und auch um die Gesamtsituation des Personals. Insbesondere die Gewinnung von Auszubildenden für das Gastrogewerbe liegt im Fokus der Beteiligten. Das Thema 7% durfte natürlich nicht fehlen und wieder wurde dargelegt wie wichtig der Erhalt des Steuersatzes ist. Die Grünen haben da ja eine andere Ansicht. Hoffen wir, dass die Partei noch einsichtig wird und unsere Branche damit am Leben halten kann.



Anke Asmus, Linda Tank, Oliver Brandt (Die Grünen), Jürgen Awe, Ulrich Keller, Günther Schmidt (v.l.)

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

Dessertwettbewerb 2023

Verein der Köche Ostholstein und der Berufsschule des Kreises Ostholstein in Neustadt

Nach einer langen Coronapause kochten die Auszubildenden zum Koch/Köchin am 05.04.2023 den hochdotierten Preis um das beste Dessert 2023 des Vereins der Köche Ostholstein und der Berufsschule des Kreises Ostholstein in Neustadt aus.

Hoch dotiert, weil der DEHOGA Lübecker Bucht keine Mühen gescheut hat, alle Waren zur Verfügung zu stellen und Chefs Culinar hat für alle Teilnehmenden Preise mit beruflichem Nachhaltigkeitsfaktor bereitgestellt.

Die Auszubildenden sollten ein fünf Komponenten-Dessert mit einer **Hauptkomponente aus Zitrusfrüchten für vier Personen** herstellen. In den letzten Wochen recherchierten die Schüler alles zu Zitrusfrüchten. Dabei erschlossen sich die Teilnehmenden die exotische Welt der Zitrusfrüchte von der Yuzu, die aus der Sterneküche nicht mehr wegzudenken ist, über die Ugly bis hin zu Kumquats und Pomelo.

Aus diesen Vorgaben entstanden dann gebrannte Orangen-Limettencremes, Parfaits, Blutorangencremes, Lemoncurd, Orangenschau oder Zitruszestensalat.

Einen betriebsinternen Wettkampf lieferten sich Frau Osypenko und Frau Sternitzky, welche beide im Hotel Gut Immenhof lernen und sehr gut vorbereitet in den Wettkampf gingen.

Am Ende konnte Lennart Pietschmann aus dem Weissenhaus Grand Village Resort und Spa am Meer den ersten Platz erringen. Sein Dessert überzeugte mit einer Blutorangencreme in der Orangenhälfte angerichtet an Zitruszestensalat im Rosmarin-Thymiansud, Blutorangensorbet und Limettenhippe.

Beide Auszubildende aus dem Immenhof folgten Kopf an Kopf auf den Plätzen 2 und 3. Als Zweite Yelyzaveta Osypenko mit

einem Kokosparfait auf Zitrusfrüchteragout, Pekannusserde und Waffel. Auf Platz Drei dann Jasmin Sternitzky mit einem weißen Schokoladenmousse an Zitrusfruchtsalat, Lemoncurd, Sauerrahmeis und Hippe.

Die Schüler freuten sich über neue Kochmesser, Schultaschen und Küchenwerkzeug.

Bemerkenswert war für uns als Ausbildungslehrer die fachliche Virtuosität und Qualität der Süßspeisen. Diese bestätigt zum einen unsere Arbeit und zeigt aber auch, zu welchem Engagement die Auszubildenden nach der Coronazeit wieder bereit sind. Für alle Beteiligten war es eine Freude zu sehen, mit welchem Eifer die Schüler dieses besondere, nicht zuletzt aus dem üppigen Zitrusfrüchteangebot bestehende Bildungsangebot wahrnahmen.

Geprüft wurden die Desserts von einer prominenten Jury. Hervorzuheben ist dabei Tobias Soppa, ein ‚Eigengewächs‘ unserer Schule. Tobias hat vor einigen Jahren seine Ausbildung bei uns in Ostholstein gemacht, an der Landesmeisterschaft erfolgreich teilgenommen und ist nach Erfahrungen in der Sterneküche jetzt Inhaber des Café Thienemanns in Neustadt auf dem Marktplatz. Er wird unterstützt von Frank Berger, dem Inhaber vom, vor allem für seine köstlichen Enten weltbekanntem Restaurant Brechtmann in Schürsdorf, der als Vorsitzender auch den DEHOGA Lübecker Bucht vertritt. Ebenfalls für die Jury konnten wir den Gebietsverkaufsleiter und Jugendbeauftragten Jörg Schobeß von Chefs Culinar aus Lübeck gewinnen. (Michael John)



Dessertwettbewerb 2023

Name	Betrieb	Dessert	Platz
Lemke, Jannes	Ferienpark Weissenhäuser Strand GmbH	Gebrannte Orangen-Limettencreme, Orangenmousse und Himbeersauce	
Kolbacher, Chris Mizyn, Alona	Beachmotel Heiligen Hafen Seeschlösschen	Orangenparfait mit Orangenfilets	
Jankowsky, Luca Ben	Restaurant Brechtmann, Schürsdorf	Orangenparfait mit Orangenkompott und Himbeersauce	
Osypenko, Yelyzaveta	Hotel Gut Immenhof, Malente	Kokosparfait mit Zitrusfruchtagout, Pekannusserde und Pekannusswaffel	
Pietschmann, Lennart	Weissenhaus Grand Village Resort und Spa am Meer	Blutorangencreme mit Zitruszestensalat im Rosmarin-Thymiansud, Blutorangensorbet und Limettenhippe	
Sternitzky, Jasmin	Hotel Gut Immenhof, Malente	Weißes Schokoladenmousse mit Zitrusfruchtsalat, Lemoncurd, Sauerrahmeis und Hippe	
Wohlgemuth, Felix	Marineunteroffiziersschule Plön	Bayrische Zitronencreme mit Karamellsauce, Orangenschauksauce und Zitrushippe	



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



Noch vor der Siegerehrung: Lennart Pietschmann ist zufrieden mit seiner Kreation



Siegerehrung: v.l. Sternitzky, Pietschmann und Osypenko



Die Jury: v.l. Soppa, Schobeß und Berger



Platz 2



Platz 3



stöckel
 Der Hersteller für Eisportionierer
 und Gastronomieartikel
 seit über 100 Jahren
 Made in Germany

Stöckel Söhne
 Metallwarenfabrik GmbH & Co.KG
 Dorfstraße 14
 23701 Eutin
 Tel.: +49 4521 2377
 info@stoekkel-soehne.de
 www.stoekkel-soehne.de

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

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**

Fokus auf pflanzenbasierte Ausbildungsthemen

Mit dem neuen „Plant Based Projekt für Berufsschulen“ unterstützt der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) ab sofort Lehrkräfte bei der Umsetzung aktueller Inhalte in der Kochausbildung. Das hybride Format kombiniert Praxis und Theorie.

Der wichtige Schritt zur Neuordnung der Ausbildungsverordnung Koch/Köchin hat sowohl in den Ausbildungsbetrieben als auch in den Berufsschulen neue Inhalte geschaffen. Dazu zählen unter anderem die Themen Nachhaltigkeit und pflanzliche Kochkunst, die künftig praktisch ausgebildet werden. Verbunden mit dem verantwortungsvollen Handeln bezüglich Food Waste sowie Müllvermeidung und Schonung aller Ressourcen hat dieser Themenkomplex eine neue Aufmerksamkeit erhalten. Um sicherzustellen, dass die Berufsschulen ausreichend auf die Neuerungen in der Praxis vorbereitet sind, hat der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) gemeinsam mit den Partnern Transgourmet, ProVeg e. V. und Food Campus Berlin das „Plant Based Projekt für Berufsschulen“ als Programm zu deren Unterstützung entwickelt.

Bausteine für mehr Know-how

„Die Ernährungswelt hat sich schneller verändert als die Ausbildung der jungen Köchinnen und Köche“, sagt VKD-Vizepräsidentin und Initiatorin des Projekts Marketa Schellenberg. „Wir schließen mit diesem Angebot die Lücke im Bereich der immer wichtiger werdenden pflanzlichen Ernährung.“ Das Plant Based Projekt für Berufsschulen ist im März mit Ausbildungsbausteinen im hybriden Format gestartet: Fünf Praxis-Seminare sowie drei Online-Seminare à jeweils 45 Minuten

umfassen das Angebot, das Berufsschulen in Anspruch nehmen können. Durch die Zuschüsse der Sponsoren des Plant Based Projekts soll die Veranstaltung für die Schulen kostenneutral ausgerichtet werden, ergänzt um eventuell vorhandene Fördermittel seitens der Schulen. Neben den Partnern wird das Projekt von den Sponsoren Barmer und frischli sowie von Worldchefs als ideeller Träger unterstützt. „Als Köchinnen und Köche tragen wir wesentlich zur pflanzlichen Küche bei und wir sind zuversichtlich, dass sich die Karrierechancen in diesem Bereich weltweit sehr gut weiterentwickeln“, sagt Worldchefs-Generalsekretärin Cornelia Volino. „Wenn Sie Ihr Fachwissen in der pflanzlichen Küche erweitern, eröffnet sich eine ganz neue Welt der Möglichkeiten.“

Wissenstransfer aus Erfahrung

Für die Umsetzung in der Praxis konnten bislang sieben Referenten gewonnen werden, die für die praktischen Lerneinheiten bundesweit zum Einsatz kommen. Die erfahrenen Kollegen verfügen über zusätzliche Weiterbildungen im Bereich

vegetarisch/vegane Küche und haben mehrjährige Erfahrung als vegane Ernährungsberater und Dozenten. Die Terminvergabe erfolgt nach individueller Absprache und mit regionalem Bezug. „Mit der Kompetenz der Referenten und der



Marketa Schellenberg
VKD-Vizepräsidentin und Initiatorin des Projekts

Unterstützung unserer Partner geben wir ab sofort jungen Kolleginnen und Kollegen ein Starter-Kit an die Hand, mit dem sie pflanzliche Küche schnell und einfach in die Praxis umsetzen können“, sagt Marketa Schellenberg. „Wir empfehlen allen Köchinnen und Köchen, sich mit diesem Thema weiter zu befassen. Die Grundlage dafür legen wir künftig nun schon im Rahmen der Ausbildung.“

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

ReFood
pure Biokraft

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

ANDALÖ
APERITIF
SANDORR-LIQUEUR

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

Die Neuordnung der Ausbildungs- und Prüfungsverordnung Koch/Köchin

Acht Jahre hat der DEHOGA-Berufsausschuss daran gearbeitet – immer im Dialog mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und mit Expert:innen aus der Branche und den Industrie- und Handelskammern an seiner Seite. „Die Arbeit hat sich wirklich gelohnt“, sagt Dehoga-Geschäftsführerin Sandra Warden. „Inhalte und Struktur der Ausbildung in der Küche wurden rundum überarbeitet und zukunftsfest gemacht. Unsere vielfältigen Sachverständigen aus Landgasthöfen wie Sternrestaurants, aus klassischen Restaurants und Hotels wie aus der Gemeinschafts- und Systemgastronomie bieten Gewähr für ein in der Breite praxistaugliches Konzept.“ Auch der Verband der Köche Deutschlands war mit einem beratenden Sachverständigen vertreten. Ab Sommer 2022 trat die neue Regelung in Kraft, dann werden junge Menschen „up-to-date“ zum Koch oder zur Köchin ausgebildet. „Die Neuordnung der Ausbildungsverordnung war ein wichtiger und längst überfälliger Schritt“, sagt VKD-Präsident Daniel Schade. Aktuell werden

Kochauszubildende nach einer Regelung aus dem Jahr 1998 ausgebildet. Eine Veränderung wünscht sich die Gastronomiebranche schon lange. „Wir haben die Hoffnung, dass die Neuordnung den Kochberuf in die Zukunft transportiert“, so Schade.

Während Daniel Schade als Vertreter der NGG selbst Teil des Ausschusses war, der an der Neuordnung gearbeitet hat, war Ausbildungsexperte Heiko Becker für den VKD an Bord. „Besonders wichtig waren dem Verband in der Neuordnung eine einheitliche Prüfungs- oder Durchführungsverordnung mit konkreten Angaben für alle IHKs sowie verbindliche Checklisten für ein einheitliches Niveau der Prüfungen bundesweit“, sagt er. „Außerdem war für uns eine Gewichtung der Zwischenprüfung wesentlich. Das wurde durch die gestreckte Abschlussprüfung (GAP1 und GAP2) nun erreicht.“ Auch aktuelle Themen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit, die heute aus dem Berufsalltag von Köchinnen und Köchen nicht mehr wegzudenken sind, stehen in der neuen Ausbildungsverordnung ebenso im Fokus wie die Teamfähigkeit der Azu-

bis. Die Neuordnung hat zudem die langfristigen Karriereziele von Lehrlingen im Blick. „Köchinnen und Köche müssen die wirtschaftliche Kalkulation im Auge behalten und übernehmen eine Gastgeberrolle“, erklärt Heiko Becker. „Darauf sollen sie schon während ihrer Ausbildungszeit geschult und vorbereitet werden.“

Ganz neu hinzugekommen ist auch die „Fachkraft Küche“, eine praktisch orientierte zweijährige Ausbildung, die auf Wunsch nach Abschluss nahtlos in die dreijährige Kochausbildung übertragen werden kann – sprich, mit einem zusätzlichen Jahr sind Azubis dann Koch oder Köchin. „Jetzt geht es darum, dass die Ausbildungsbetriebe die neuen Rahmenpläne gut umsetzen und Azubis gewinnen können“, sagt Sandra Warden. Mit der Neuordnung wurden viele wichtige und zukunftsweisende Schritte für den Kochberuf erreicht. „Damit die Ausbildung für den Köchenachwuchs attraktiv bleibt, dürfen wir uns jedoch nicht auf den aktuellen Änderungen ausruhen, sondern müssen die Kochausbildung stetig weiterentwickeln“, betont Daniel Schade. (Anna Häuser, www.vkd.com)

WIR HABEN DIE LÖSUNG FÜR IHR HOTELMANAGEMENT

Ideal für kleine, mittlere und große Hotels und Beherbergungsbetriebe.

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



DEMO VERSION

30 Tage kostenlos testen
www.hs3-hotelsoftware.de

HS/3[®]
HOTELSOFTWARE

Erster Azubi-Abend des DEHOGA Pinneberg

„Den Nachwuchs zu fördern“ und „etwas für die Auszubildenden zu tun“ sind die Wünsche, die an den DEHOGA Kreisverband Pinneberg von vielen seiner über einhundert Mitglieder aus dem Kreisgebiet herangetragen wurden. Diese Betriebe bilden auch aus und wünschten sich über das betriebliche und schulische Angebot hinaus eine Veranstaltung für ihre Auszubildenden. Schnell haben die Vorstandsmitglieder Claudia Böhm (Hotel & Restaurant Im Winkel, Elmshorn) Meike Ladiges (Ladiges Gasthof, Holm), Martina David (Sellhorns Gasthof, Tangstedt) und Christoph Dettling (Haselauer Landhaus, Haselau) eine Arbeitsgruppe gegründet und engagiert ein klasse Programm für einen „Azubi-Abend mit Workshops“ zusammengestellt.

Ein geladen wurden alle gastgewerblichen Auszubildenden der ersten und zweiten Jahrgangsstufe, die in der Beruflichen Schule Elmshorn beschult werden. Aus den Kreisen Pinneberg, Steinburg und sogar Segeberg haben sich 22 Auszubildende ganz zeitgemäß, nämlich online über die Website des DEHOGA Kreisverbands Pinneberg „angemeldet. „Diese Anmeldezahl ist schon mal ein voller Erfolg“, freute sich die Kreisausbildungswartin Claudia Böhm.



„Gerade bei Veranstaltungen, die neu ins Leben gerufen werden, spüren wir sonst eher Zurückhaltung.“

Ein Montag, der klassische Ruhetag in der Gastronomie und möglichst noch vor den Osterferien und damit dem Saisonstart sollte es sein. Am 03. April um 16.00 Uhr war es dann soweit. Als Veranstaltungsort wurde das Hotel und Restaurant Im Winkel, nahe der Beruflichen Schule in Elmshorn, gewählt. Es liegt somit zentral im Einzugsgebiet und ist hervorragend mit Bus und Bahn zu erreichen.

Pünktlich konnte Christoph Dettling die schon etwas aufgeregten Auszubildenden begrüßen. Mit „Keine Sorge, das ist heute keine Prüfung und kein Wettbewerb, sondern der Abend soll Euch und auch uns einfach Freude machen und interessantes Wissen vermitteln“, konnte er sie aber schnell beruhigen. Als Kreisvorsitzender ließ er es sich nicht nehmen, dem gastronomischen Nachwuchs den Deutschen Hotel und Gaststättenverband (DEHOGA) kurz vorzustellen. Die Aufgaben dieses Unternehmerverbands gehen nämlich über die reine Interessenvertretung weit hinaus. Vor allem in der Ausbildung und Nachwuchsförderung liegt ein großes Engagement des ehrenamtlichen Vorstands.



HARALD CLAUS

Großküchen-Anlagen

EDELSTAHLVERARBEITUNG

Gesamteinrichtung von Großküchen sowie Einzelgeräte und Zubehör

- Wir beraten • planen • finanzieren • Kundendienst

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

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN®



www.clauswärmebrücken.de

Plöner Landstraße 1, 23701 Eutin

Tel. (0 45 21) 830 73 43 • Fax 830 76 46

Internet: www.claus-grosskuechen.de
eMail: claus-grosskuechen@t-online.de

Maike Lassen durfte dann direkt mit ihrem informativen Business-Knigge-Vortrag starten. Als freiberufliche Referentin ist sie sonst für Unternehmen und Institutionen unterwegs und schult deren Mitarbeiter. „Der wertschätzende Umgang miteinander wird immer wichtiger und sollte gelernt sein“ ist eine ihrer zentralen Aussagen, die sie in ihrem kurzweiligen Vortrag den aufmerksamen Auszubildenden näherbrachte.



Die Vertreterin der IHK Kiel aus der Geschäftsstelle Elmshorn, Maria Münster, durfte den für die Azubis eher passiven Teil der Veranstaltung mit ihren Informationen rund um die Arbeit der Kammer bei der Dualen Ausbildung abschließen.

Als Erinnerung an diesen Abend erhielt jeder Teilnehmer eine Schürze als Geschenk des DEHOGA Kreisverbandes Pinneberg. Gehalten in Dunkelblau mit dem extra für diesen Azubi-Abend entworfenen Schriftzug waren die Schürzen ein echter Blickfang auf dem anschließenden Gruppenbild.



Nun standen für die Auszubildenden die Workshops mit spannenden Titeln zur Wahl. Bereits bei der Anmeldung konnten sie sich für zwei von fünf Workshops aus ganz unterschiedlichen Themengebieten anmelden:

„Mach den Gast zu deinem Freund“ – kein ermüdender Vortrag im Sitzen, sondern ein aktiver Workshop, um gemeinsam ein spannendes Thema rund um die Tipps & Tricks im Umgang mit dem Gast zu erarbeiten. Heike Thormählen (Gaststätte Sibirien, Elmshorn) erarbeitete als Referentin und Moderatorin mit ihrem großen Erfahrungsschatz aus der Praxis Strategien sowohl professionell als aber auch herzlich mit den Wünschen und Anliegen der Gäste umzugehen.



„Der Schnitt macht's“ – Die Feinheiten der Gemüseschnitttechniken kommen in so manchem Küchenalltag zu kurz. Meike Ladiges (Ladiges Gasthof, Holm) konnte nicht nur theoretisches über Brunoise, Julienne und Zucchini-perlen erzählen, sondern es wurde gemeinsam auch kräftig geschnitten, gestochen und tourniert. „Klein, aber oho“ – Die Azubis hatten die Möglichkeit einen ersten theoretischen und vor allem aber auch praktischen Blick auf Canapés, Löffel und Spieße zu werfen. Harald Meier (Koch & Restaurantfachmann) war als Berufsschullehrer im Ruhestand mit Begeisterung dabei, den Azubis viel Wissenswertes zu den kleinen,



feinen Köstlichkeiten rund um Empfang und Aperitif zu vermitteln.

„Happy Easter“ – Tischdeko mal anders, war das Motto dieses Workshops. Nicht nur Deko-Begeisterte könnten dabei lernen, wie man einen Restauranttisch mit einem tollen Motto in ein Erlebnis verwandeln kann.

„Kreideglück“ – Wer kennt sie nicht, die ausgefallenen und hübschen Angebotstafeln oder liebevoll bemalten Fenster vor Restaurants, Bäckereien und Geschäften. Ein wahrer Profi darin ist die gelernte Bäckereifachverkäuferin und heute als Verkaufstrainerin aktive Stefanie Beelitz. In diesem Workshop konnte sie einen ersten Einblick in die Kunst des Lettering geben und die Azubis durften sich auch gleich versuchen.

REMONDIS®
IM AUFTRAG DER ZUKUNFT

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

- Fettabscheiderreinigung
- Speiseresteentsorgung
- Entsorgung von Gewerbeabfällen uvm.

Rufen Sie uns an unter 0431 69 04 -0

REMONDIS GmbH & Co. KG // Am Ihlberg 10 // 24109 Melsdorf
Fax 0431 6904-105 // E-Mail service.nord@remondis.de

gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie

VECTRON

100% FINANZKONFORM

**MOBILE LÖSUNG
PAYMENT
LEASING**

**RKZ
NORD GMBH
KASSENSYSTEME**

04393 9922 0
RKZ.DE

SEIT ÜBER 40 JAHREN FÜR SIE DA

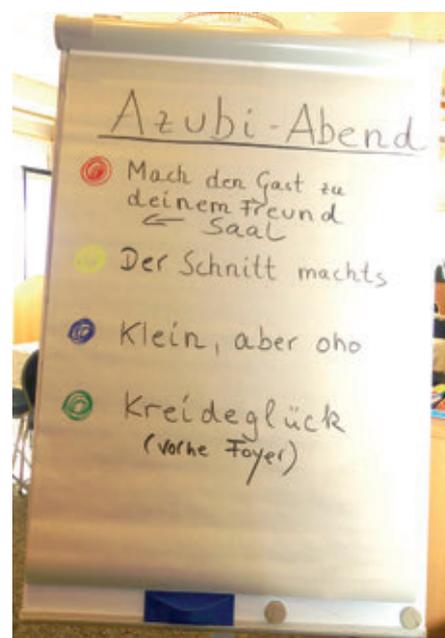
Jeder Workshop dauerte 45 Minuten und wurde zweimal durchgeführt, sodass alle Auszubildenden je zwei belegen konnten. Nach den Workshops, die sich großzügig im Veranstaltungshaus verteilen konnten, fand man sich zu einem kurzen Resümee und Feedback wieder im großen Raum ein. Die Organisatoren nahmen die Rückmeldungen und natürlich auch das Lob der Auszubildenden gerne



entgegen. „Sicher werden wir die eine oder andere Anregung für das nächste Jahr mit in unsere Planungen aufnehmen“ bedankte sich Claudia Böhm bei den Auszubildenden für deren aktive und interessierte Mitarbeit in den Workshops. Claudia Letzner, Abteilungsleiterin an der beruflichen Schule in Elmshorn, sonst als Lehrkraft immer aktiv im Einsatz bei den Auszubildenden, war als Gast vom DEHOGA zu diesem Azubi-Abend eingeladen. Um entgegen ihrem Naturell nicht ganz tatenlos dabei zu sein, hat sie als Hobbyfotografin den Abend in Bildern festgehalten. „Ein klasse Format für die angehenden Fachkräfte der gastgewerblichen Berufe, um auch mal außerhalb von Schule und Betrieb etwas zu lernen und zu erleben“, fasste sie zusammen. Der Ehrenvorsitzende Jürgen Schumann ließ es sich nicht nehmen bei der Organisation des Abends zu unterstützen und war von dieser neuen Veranstaltung ebenfalls angetan.

Christoph Dettling bedankte sich herzlich bei den Referenten für deren ehrenamtlichen Einsatz und das Engagement für einen gelungenen Abend. Einen gemütlichen Abschluss fand der Abend bei netten Gesprächen in lockerer Runde. Für das leibliche Wohl dazu war vom Team des Hotel und Restaurant Im Winkel bestens gesorgt.

Christoph Dettling, Vorsitzender DEHOGA Kreisverband Pinneberg.
Bilder: Claudia Letzner.



Fliegenvertreibung

Mit dem automatischen Zerstäuber der Firma RÜD Progastro GmbH & CO. KG wird ein großes und auch sehr lästiges Sommerproblem gelöst.

Ungeziefer wie Fliegen, Stechmücken, Wespen und Mostfliegen werden aus sämtlichen Räumen, beispielsweise Verkaufsläden von Bäckereien und Gasträumen, fern gehalten.

Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthemen- Art (Pyrethrum

= gelbliches Pulver, aus den zermahlenden Blütenköpfen einiger Wucherblumen-Arten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab.

Nach ca. 24 Stunden ist der Raum insektenfrei. Das Spray ist geruchlos und völlig unschädlich gegen Menschen und Haustiere. Ein Gerät deckt bis 80 m² ab. Der Spender ist aus plastischem, stoßfestem Material. Mit seinen Abmessungen von 12x9x20 cm ist er überall in einer



Höhe von 1,80 m unauffällig anzubringen.

Da das Produkt in den letzten Jahren so erfolgreich verkauft wurde, stellt die Firma RÜD Progastro den Zerstäuber gerne auch Ihnen 8 Tage kostenlos und unverbindlich zur Probe.

Info: RÜD Progastro GmbH & Co. KG
Heilsbergstr. 29-31, 78247 Hilzingen
Tel.: 07731 9249-60, www.rued.info
E-Mail: info@rued.info

GASTRONOMIE-UNTERNEHMER AUFGEPASST:

LEUCHTTURMPROJEKT IN KONKURRENZLOSER TOPLAGE AM STRAND VON SPIEKEROOG



Traumhafte Strandgastronomie auf Spiekeroog - bald entsteht hier auf einer Gesamtfläche von 1132 m² die neue Strandhalle. Insgesamt werden 400 m² Gastraumfläche und drei gastronomische Einheiten zur Verfügung gestellt.

Ein Highlight für jeden Gastgeber: Die hochfrequentierte Lage garantiert eine exzellente Auslastung in der Saison und das Gebäudeensemble wird nach den modernsten architektonischen und technischen Standards errichtet.

Die Mitarbeiter*innen können bequem vor Ort in dem benachbarten Apartmenthaus untergebracht werden. Sichern Sie sich jetzt dieses Juwel auf der "grünen Insel". Die Eröffnung der neuen Strandhalle ist zur Saison 2026 geplant.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren unter
kontakt@raimannconcepts.de oder 06126 226 444 0

raimannConcepts
gastro.beratung

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.

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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



Restaurant am Waldbad in 31634 Steimbke ab sofort zu verpachten!

Sofort betriebsbereit, 2 Bowlingbahnen (fast neu), Restaurant 55 Pl. + Thekenpl. zusätzl. Hochtische 20 Pl., 10 Pl. Nebenraum, Neben Kegelbahn 20 Pl., Saal bis 60 Pl., Biergarten neben Waldbad mit 60 Pl., Terrasse zu Tennisplätzen (40 Pl.). Parken (auch Wohnwagen), Fußballverein nebenan (Landesliga, 3000 Mitglieder), Pacht zwischen 800-1200 Euro. Wohnung und Personalwohnung ca. 800 m entfernt (Miete 5 Euro pro m²). Brauereifrei, Ablöse Inventar VB. Umsatz wird nachgewiesen. Aus gesundheitlichen Gründen müssen wir uns leider von dem Objekt lösen.

Weitere Infos erhalten Sie per E-Mail restaurantwaldbad@outlook.de oder 0171/8323303 www.restaurantwaldbad.com



Schloss Hotel in Ranzin nahe Ostsee zu verpachten insgesamt 14 Zimmer / 7 Suiten komplett eingerichtet, Wellnessbereich, Terrasse, Parkplatz, ruhig gelegen am romantischen Schlosspark für eine langfristig sichere Existenz. Weitere Informationen unter: s.jung@schloss-ranzin.de oder Tel: 0151 40756175

Restaurant zur Miete Top Lage

im Speckgürtel von Hamburg, Hamburger Str. 1, 24568 Kaltenkirchen. Neub./EB. von 221m² im EG, barrierefrei, Gasträume für ca. 100 Pers., Terrasse, ca 120m² und Keller. Fußbodenheizung, Lüftungsanlage, Fettabscheider, Vinylboden, Fahrstuhl. D./H./Behinderten - WC. PKW Stellplätze, Miete 3.500,00 € (Anfang) + Nk/Kt/MwSt (Staffelm.)

Uwe Erfurth Immobilien
Kieler Straße 86
24632 Lentföhrden
Tel. 04192/898090



immobilien@uwe-erfurth.de · www.uwe-erfurth.de

Restaurant / Sylt

Restaurant in Sylt/Westerland zu vermieten, 178 m², verfügbar ab sofort, 6.900 EUR kalt, 13.800 EUR - Kautions Franz Ganser, Tel. 0171-3823696, franz@ganser-sylt.de

Courtagefrei!!!

Voll ausgestattetes Restaurant/Bar/Café zu verpachten!



Ab sofort! In Nahe - zwischen HH und Bad Segeberg (B432), komplett renoviert. Gastrofläche 202 m², 2 Lager-räume 50 m², Gastroküche, Bar/Tresen mit Kühlanlage, Personalraum, Sanitäranlagen (Damen/Herren), Fettabscheider, Zapfanlage, PKW-Stellplätze vorhanden. NKM € 1.717,- NK € 600,-, Kautions 3 NKM,

SCHEIDA Immobilien, Mobil: 0176 - 270 90 793
E-Mail: info@scheida-partner.de

**Uns vertraut
Schleswig-Holstein**

**Seit über 35 Jahren
erfolgreich**



Wir ermitteln für Sie den besten Preis für Ihre Immobilie.

Die LBS Immobilien GmbH ist der größte eigenständige Makler in Schleswig-Holstein. Wir vermitteln mehr als 1.100 Objekte.

LBS Immobilien GmbH

Gebietsleitung Ulrich Delfs
Norderstraße 22
25813 Husum
Tel.: 04841 – 77 99 25
Fax: 04841 – 66 98 18
info@lbsi-westkueste.de
www.LBSI-Westkueste.de

Ulrich Delfs

Mobil 0171 - 7716270

Ich freue mich auf Ihren Anruf!





Objekt-Nr. 105-3516
Kaufpreis: € 599.000,-
zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer
inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar

Florierende Gastronomie mit Saalbetrieb, Außengastronomie und Gästezimmer in Gorleben

Bj. 1956, letzte Modernisierung 2013, Gesamtgewerbefläche innen ca. 220 m², Außengastronomie ca. 90 m², Grundstück 1.808 m², mehrere Lagerräume, Restaurant, 14 Zimmer, inkl. gesamtes Inventar etc., EnEV liegt z. Besichtigung vor

Alteingesessene Gastronomie in Dithmarschen sucht Nachfolger

Bj. 1900, letzte Mod. 2019, Areal 1.639 m², Gesamtgew. 247 m², Whfl. 82,73 m², 150 Saalplätze, 60 Clubraumplätze, 30 Gaststubenplätze, 4 Fremdenzimmer, mod. Gastküche, V 336 kWh/m²*a, Öl, 1900, Kl. H



Objekt-Nr. 105-3223
Kaufpreis: € 695.000,-
zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl.
ges. MwSt. Zukauf des Inventars möglich



Ferienkomplex - 9 Wohneinheiten - Nordsee PELLWORM

In ruhiger Lage, direkt am Deich auf Pellworm befindet sich eine Wohnanlage mit insgesamt 9 Wohneinheiten, modern möbliert, neuwertigen Küchenzeilen und modernen 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 m², 9 WE, Whfl. 394 m², 9 Stellplätze, V 100,4 kWh/m²*a, Öl, 1982, Klasse D

Objekt-Nr. 105-3534

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



Außergewöhnliches Restaurant m. Saalbetrieb zwischen Heide und Husum in Nordseennähe – 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 m², Gesamtgewerbefläche: 271,79 m², Wohnfläche: 179,54 m², 7 Zimmer, 2 separate Wohnungen, Festsaal, Gaststube, Clubraum, Sektbar, Kühlraum, Außengastronomie, ausreichend PKW-Stellplätze, Bedarfsausweis 133,1 kWh/m²*a, Öl, 1925, Klasse E

Objekt-Nr. 105-3438

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



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 m², Gewerbefläche 3.000 m², 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 m², Wohnfläche 525 m², Nutz-/Nebenfläche 327 m², Gesamtgewerbefläche 852 m², 14 Zimmer, Sauna, Spielplatz, Grillplatz, Kosmetikbereich etc., traumhafter Garten, V 50,3 kWh/m²*a, Gas, 1999, Klasse B

Objekt-Nr. 105- 3520

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

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

Objekt-Nr. 105-3500

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



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



ANTON
GROBKÜCHEN

Marc Anton
Geschäftsführer

04351/86382
0171/2837529
24/h
Info@Anton-Grosskuechen.de
www.Anton-Grosskuechen.de
Falkestraße 8
24340 Eckernförde

Ihr Spezialist für Großküchen
Hotellerie Gastronomie und
Filial Bäckereien

AUGUST THOMS
REINIGUNGSMITTEL

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

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

Musum
Tinnum / Sylt
E-Mail

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

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

VERWALTUNGSSERVICE
RICCI GIESE

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

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
Lübeck
Hamburg
Stralsund
ERFAHRUNG SEIT
1949

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