

SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



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



Ja

zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen

**7% müssen
bleiben, damit wir
erhalten, was unser
Land lebenswert
und liebenswert
macht.**

 **DEHOGA**



ZEIT FÜR EINE NEUE

STROMSTRATEGIE

Jetzt in unsere strategische Energiebeschaffung einsteigen und von günstigen Preisen profitieren.

Wir kaufen für Sie am Großhandelsmarkt Strom und Sie bekommen einen günstigen Tarif und eine größtmögliche Sicherheit dank monatlicher Tranchen. In 24 Teilmengen beschaffen wir Ihre Energie mit zwei Jahren Vorlauf direkt am Großhandelsmarkt.

StromStrategie bieten wir Ihnen auch aus regenerativen Quellen: Mit unserer **Option Öko** liefern wir zertifizierten Ökostrom, der zu 100 Prozent aus schleswig-holsteinischen Windstromanlagen stammt. Dieser verursacht bei der Erzeugung keine klimaschädlichen CO₂-Emissionen.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Zugang zum Großhandelsmarkt
- Energiepreise meist unterhalb des Marktdurchschnitts
- Risikostreuung durch Beschaffung in Teilmengen
- Transparenz und hohe Flexibilität während der Beschaffung
- Budgetsicherheit während der Belieferung
- Kundenportal mit allen Informationen rund um den Energieeinkauf
- Geringer Zeitaufwand

Profitieren Sie von einer auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Lösung und kompetenter Beratung durch Ihren persönlichen Ansprechpartner! Wir beraten Sie gern.

Joachim Storm

joachim.storm@stadtwerke-kiel.de
0431 594 – 2537

Carsten Büschel

carsten.bueschel@stadtwerke-kiel.de
0431 594 – 3177

Mehr Infos auf:

stadtwerke-kiel.de

Strompreisentwicklung 2021-2023:



JA zu 7 %

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

über 12.000 Betriebsschließungen, Preissteigerungen von mehr als 15 Prozent, sinkende Umsätze und weniger Jobs – dieses Szenario droht dem Gastgewerbe in Deutschland, wenn die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie von aktuell 7% auf 19% steigt. Zu diesen Ergebnissen kommt die aktuelle bundesweite Umfrage des DEHOGA, an der sich fast 10.000 Betriebe beteiligt haben. Die Zahlen untermauern noch einmal deutlich: Eine Steuerer-



ter darauf an, gemeinsam die wichtigen Argumente erfolgreich bei den politischen Entscheidungsträgern zu positionieren. Viele sind mit einem persönlichen Schreiben auf alle Abgeordneten des Deutschen Bundestages, des Landtages und auf die Landesregierung zugegangen. Mit

Nachdruck leisten wir in den politischen Gesprächen Überzeugungsarbeit. Fleißig sammeln wir entsprechende O-Töne bzw. Stimmen und konnten schon eine breite Unterstützung erreichen.

So wie wir hier in Schleswig-Holstein, trommeln der Bundesverband in Berlin und alle anderen Landesverbände in den Bundesländern. Wir fordern eine Positionierung zu unserer Forderung auf Entfristung der Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen ein.

Ihr Verfechter von 7 %



höhung zum 1. Januar 2024 wäre eine Katastrophe für die Betriebe und würde zu einem Preisschock für die Gäste führen – mit fatalen Folgen für die Gesellschaft, den Staat und die Gastgeber. Die 7% und damit die steuerliche Gleichbehandlung von Essen müssen bleiben.

Es steht viel auf dem Spiel – und nur gemeinsam sind wir stark! Es kommt wei-

Ihr Holger Teegen
Herausgeber
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



Sieben Prozent Mehrwertsteuer müssen bleiben!

Es steht viel auf dem Spiel!

In den nächsten Wochen werden Bundestag und Bundesrat eine für die Restaurants, Gasthäuser und Cafés existentielle Entscheidung zu treffen haben. Konkret geht es um die Beibehaltung der 7% Mehrwertsteuer auf Speisen. Die aktuelle Regelung gilt derzeit befristet bis zum Ende dieses Jahres. Nun kommt es darauf an, gemeinsam mit den guten Argumenten die politischen Entscheidungsträger zu überzeugen.

Die neue DEHOGA-Publikation „Sieben Wahrheiten zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen“ stellt dar, warum die Beibehaltung der 7% Mehrwertsteuer auf Speisen für alle die beste Lösung ist. Es geht um Fairness und Gleichbehandlung, gilt doch der jeweils reduzierte Satz in 23 von 26 EU-Staaten. Krisenbedingt haben sich zudem die weiteren guten Argumente für den abgesenkten Mehrwertsteuersatz nochmals verstärkt. Es geht um kulinarische Vielfalt, um Lebensqualität, um faire Löhne und bezahlbare Preise sowie um Nachhaltigkeit und Regionalität. Nur so können wir erhalten, was unser Land lebenswert und liebenswert macht.

Jetzt kommt es darauf an alle Kräfte zu mobilisieren. Der Kampf muss weiter gehen. Noch steht nämlich eine Entfristung der Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in den Sternen. Die Ampelkoalitionäre in Berlin sind noch uneins, wie es an diesem Punkt weitergehen soll. Zwar hat sich der Bundesfinanzminister wiederholt pro Entfristung ausgesprochen und

auch aus dem Kanzleramt kommen positive Signale in Richtung unserer Forderung – aber die GRÜNEN sind aktuell in der Verweigerungshaltung. Es gibt also für uns alle gemeinsam noch viel zu tun.

Eine Steuererhöhung zum 1. Januar 2024 wäre eine Katastrophe für die Betriebe und würde zu einem Preisschock für die Gäste führen – mit fatalen Folgen für die Gesellschaft, den Staat und die Gastgeber. Die 7% und damit die steuerliche Gleichbehandlung von Essen müssen bleiben. Dauerhaft!

Es geht um tausende Existenzen. DEHOGA warnt vor fatalen Folgen

Über 12.000 Betriebsschließungen, Preissteigerungen von mehr als 15 Prozent, sinkende Umsätze und weniger Jobs – dieses Szenario droht im deutschen Gastgewerbe, wenn die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie von aktuell 7% auf 19% steigt. Zu diesen Ergebnissen kommt die aktuelle bundesweite DEHOGA-Umfrage, an der sich 9600 Mitgliedsbetriebe beteiligt haben. Teilnehmer aus Mecklenburg-Vorpommern gaben an, die Preise um 14,7 Prozent erhöhen zu müssen. Bereits in den Coronajahren 2020 und 2021 hat das Gastgewerbe durch die massiven Einbußen bundesweit 36.000 steuerpflichtige Unternehmen verloren. Die existenziellen Ängste in der

E-SERVICE

Wie sich die Politik zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen positioniert, lesen Sie hier:



Download der Publikation:



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

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 Ithberg 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 99220
RKZ.DE

SEIT ÜBER 40 JAHREN FÜR SIE DA

Branche nehmen erneut dramatisch zu. „Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer zum 1. Januar 2024 wäre eine Katastrophe mit fatalen Folgen für die Betriebe unserer Branche und ihre Beschäftigten, aber auch für die Gäste und die Tourismuswirtschaft in Deutschland“, erklärt DEHOGA-Präsident Guido Zöllick. „Es dürfen nicht noch mehr ‚öffentliche Wohnzimmer‘ verschwinden. Deshalb müssen die 7% bleiben.“

Preissteigerungen und Umsatzverluste

Bei einer Heraufsetzung der Mehrwertsteuer von 7% auf 19% sehen sich laut der DEHOGA-Umfrage 95,7 Prozent der Unternehmer gezwungen, ihre Preise zu erhöhen. „Nur mit den 7% ist es bisher gelungen, die explodierenden Kosten bei Energie, Lebensmitteln und Personal zumindest teilweise aufzufangen“, hebt Zöllick hervor. Bei einer Steuererhöhung und den weiterhin hohen Kosten für Lebensmittel, Gehälter und Energie würden die Preise nach Angaben der Unternehmer dabei bundesweit um durchschnittlich 15,5 Prozent steigen. In der Folge würde die Nachfrage einbrechen, erneute Umsatzverluste wären die Konsequenz. 90,9 Prozent der Unternehmer rechnen zudem damit, dass die Gäste stark (52,3%) bis sehr stark (38,6%) sparen würden. Damit einhergehend sagen 81,0 Prozent im Falle einer Mehrwertsteuererhöhung sinkende Nettoumsätze voraus. Gastronomie muss bezahlbar bleiben.

Existenzängste nehmen zu

Angesichts der aktuellen gewaltigen Herausforderungen stünden bei einer Mehrwertsteuererhöhung zahlreiche Arbeitsplätze auf dem Spiel, die Wirtschaftlichkeit der Betriebe würde erneut bedroht. „Die sieben Prozent müssen bleiben, sonst kommen viele Betriebe wieder in Existenznot“, sagt Zöllick und verweist auf die Umfrageergebnisse. Auf die Frage, ob sie im Falle einer Mehrwertsteuererhöhung ihren Betrieb aufgeben müssten, antworteten 47,1 Prozent aus MV, sie wüssten es noch nicht. Nur 45,4 Prozent verneinten diese Frage. Eines sei klar. „Wenn Existenzen vernichtet würden, zöge auch der Staat den Kürzeren“, so der DEHOGA-Präsident. Wie aus der Umfrage weiter hervorgeht, würden 74,9 Prozent ihre Investitionen reduzieren, sollten die 7% nicht beibehalten werden. „Das träfe in empfindlichem Maße auch unsere Partner der gastgewerblichen Zulieferindustrie“, macht Zöllick deutlich.

Folgen der Pandemie immer noch zu spüren

Erschwerend für die Betriebe hinzu kommen die Nachwirkungen der Pandemie. An vorderster Stelle nennen die Unternehmer den Mitarbeitermangel (64,5%), gefolgt von der Tilgung coronabedingter Kredite (40,7%), vom Investitionsstau (34,3%) und von den Rückforderungen bei den Überbrückungshilfen (32,6%). Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes lagen die Umsätze bundesweit von Januar bis April real 12,3% unter



steuer
Kälte · Klima · Lüftung · Großküche

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

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

Sieben Prozent Mehrwertsteuer müssen bleiben!

denen der ersten vier Monate 2019, also vor Ausbruch der Pandemie. „Noch immer haben die Betriebe die Vorkrisenumsätze nicht erreicht“, sagt Zölllick.

7% müssen bleiben

„Wir appellieren eindringlich an die Politik, endlich die dauerhafte Geltung der 7% Mehrwertsteuer zu beschließen“, so Zölllick. Dabei fordere die Branche nichts Außergewöhnliches. „Der reduzierte Mehrwertsteuersatz für Speisen in der Gastronomie ist in der EU die Regel“, berichtet der DEHOGA-Präsident. In 23 EU-Staaten werde steuerlich kein Unterschied gemacht zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, der Lieferung von Essen, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen im Restaurant. Es wäre widersprüchlich und wettbewerbsverzer-

rend, frisch zubereitetes Essen in der Gastronomie in Deutschlands wieder mit 19% zu besteuern, während auf Essen zum Mitnehmen, im Supermarkt oder bei der Essenslieferung 7% erhoben werden, so Zölllick weiter. „Die 7% Mehrwertsteuer und damit die längst überfällige Gleichbehandlung von Essen, egal wo und wie zubereitet und verzehrt, müssen bleiben. Dauerhaft.“

Die Pandemie habe gezeigt, wie wichtig die gastgewerblichen Betriebe für die Gesellschaft seien. „Unsere Restaurants und Cafés sind Orte des Zusammenkommens, des Genusses, der Kommunikation und für den sozialen Zusammenhalt wichtiger denn je“, hebt Zölllick hervor. Für attraktive Innenstädte wie auch für lebenswerte ländliche Räume seien die Betriebe unverzichtbar.

Entfristung der Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen

Der DEHOGA fordert und hakt nach – Landes- und Bundespolitik sind gefragt

Über 12.000 Betriebsschließungen, Preissteigerungen von mehr als 15 Prozent, sinkende Umsätze und weniger Jobs – dieses Szenario droht dem Gastgewerbe in Deutschland, wenn die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie von aktuell 7% auf 19% steigt. Zu diesen Ergebnissen kommt die aktuelle bundesweite Umfrage des DEHOGA, an der sich fast 10.000 Betriebe beteiligt haben. Die Zahlen untermauern noch einmal deutlich: Eine Steuererhöhung zum 1. Januar 2024 wäre eine Katastrophe für die Betriebe und würde zu einem Preisschock für die Gäste führen – mit fatalen Folgen für die Gesellschaft, den Staat und die Gastgeber. Die 7% und damit die steuerliche Gleichbehandlung von Essen müssen bleiben.

Es steht viel auf dem Spiel – und nur gemeinsam sind wir stark! Es kommt weiter darauf an, gemeinsam die wichtigen Argumente erfolgreich bei den politischen Entscheidungsträgern zu positionieren. Wir sind mit einem persönlichen Schreiben auf alle Abgeordneten des Deutschen Bundestages, des Landtages und auf die Landesregierung zugegangen. Mit Nachdruck leisten wir in den politischen Gesprächen Überzeugungsarbeit. Fleißig sammeln wir entsprechende O-Töne bzw. Stimmen und konnten hier im Land eine breite Unterstützung erreichen. So wie wir hier in Mecklenburg-Vorpommern, trommeln der Bundesverband in Berlin und alle anderen Landesverbände in den Bundesländern. Wir fordern eine Positionierung zu unserer Forderung auf Entfristung der Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen ein.

weiterhin gesenkt bleiben. Das deutete Bundeskanzler Olaf Scholz bei einem Bürgergespräch in Essen an. Er finde, „das macht sich doch ganz gut“, sagte der SPD-Politiker.



Scholz will dauerhafte Mehrwertsteuersenkung in Gastronomie, Auftritt in der ARD-»Wahlarena« im September 2021

Finanzminister Scholz hat sich dafür ausgesprochen, die Mehrwertsteuer in der Gastronomie gesenkt zu lassen. Er habe der Verlängerung der Maßnahme bis Ende 2022 zugestimmt „in dem Bewusst-

sein: Das schaffen wir nie wieder ab“. „Wir haben die Mehrwertsteuer für Speisen in der Gastronomie gesenkt und das noch mal verlängert, und ich will Ihnen gern versichern: Ich habe dieser Verlängerungsentscheidung zugestimmt und der Einführung in dem sicheren Bewusstsein: Das schaffen wir nie wieder ab“, sagte Scholz in der Sendung. »Also das ist jetzt etwas, was für die Gastronomie jetzt auch gelten soll.

Bundesfinanzminister Christian Lindner MdB bekräftigt in einem an den DEHOGA Bundesverband gerichteten Schreiben vom 20. März 2023

„In dem von Ihnen zitierten Interview habe ich aufgeführt, dass ich es angesichts der schwerwiegenden Einschränkungen, die das Gastgewerbe während der Coronapandemie hinnehmen musste, weiterhin für richtig halte, dass der ermäßigte Umsatzsteuersatz für Restaurant- und Verpflegungsleistungen angewendet wird. Ebenso habe ich mich für eine Entfristung dieser Maßnahme ausgesprochen, aber auch auf koalitionsinterne Hindernisse hingewiesen.

Der Parteivorsitzende und Bundesfinanzminister Christian Lindner MdB hat sich am 17. Februar 2023 in einem Interview klar positioniert

„Ich halte angesichts der schwerwiegenden Einschränkungen, die das Gastgewerbe während der Corona-Pandemie hinnehmen musste, weiterhin für richtig, dass der ermäßigte Umsatzsteuersatz für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen

Wie positioniert sich die Politik?

Stimmen aus der Bundesregierung

KanzlerGESPRÄCH mit Bundeskanzler Scholz in Essen am 01. September 2022

Bundeskanzler Olaf Scholz äußert sich zur gesenkten Mehrwertsteuer in der Gastronomie. Seit langem pocht die Gastronomiebranche auf das Beibehalten der reduzierten Mehrwertsteuer. Die Pläne für eine solche Entfristung waren zuletzt koalitionsintern umstritten. Bundeskanzler Olaf Scholz hat sich nun hierzu geäußert. Die Mehrwertsteuer in der Gastronomie könnte

angewendet wird. Das hat mich auch bei der Entscheidung zur Verlängerung 2023 geleitet.“

Stimmen aus dem Bundestag

Philipp Amthor (Vorsitzender der CDU Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern im Deutschen Bundestag) vom 11. Juni 2023

„Der Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent in der Gastronomie muss erhalten bleiben. Die Ampel-Pläne sind ein Schlag in das Gesicht vieler fleißiger Menschen im Hotel- und Gaststättengewerbe.“

Statement von Sepp Müller MdB, CDU/CSU am 6. Juli 2023

„Ich unterstütze die Forderung des Hotel und Gaststättenverbandes. Wir haben damals als große Koalition die Gastronomie unterstützt. Gerade jetzt sollten wir sie weiter unterstützen.“

Reaktion von Stefan Schmidt MdB, tourismuspolitischer Sprecher der Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen sowie Mitglied im Finanzausschuss und Ausschuss auf den offenen Brief der Regensburger Gastronomen vom 26. Juni 2023

Auszug: „Ich kann Ihre Sorgen, Bedenken und Ängste nachvollziehen, die Sie angesichts der auslaufenden Steuerreduzierung haben. Als Tourismuspolitiker liegt mir das Wohl und die Zukunftsfähigkeit der Betriebe sehr am Herzen. Erfolgreicher Tourismus in Deutschland und in Bayern, insbesondere in ländlichen und strukturschwachen Regionen, sind eine der Motivationen meiner tourismuspolitischen Arbeit. Entsprechend richtig und wichtig war es mir, während der Krisenzeit der Corona-Pandemie und der explodierenden Preise für Energie und Lebensmittel die Mehrwertsteuer für die Speisegastronomie auf 7 Prozent zu reduzieren. Damit haben wir die Unternehmen gezielt gestärkt. Ich sehe auch, dass es durchaus Argumente gibt, die dafür sprechen, Essen in der Gastronomie dauerhaft mit dem reduzierten Satz zu besteuern. Vor allem mit Blick auf Restaurants und Wirtshäuser außerhalb der Tourismus-Hotspots: Ein attraktives Reiseziel braucht eine gute Versorgung mit Gastronomie vor Ort und dabei hilft auch eine dauerhaft reduzierte Steuer.“

Entwurf eines Gesetzes zur Änderung des Umsatzsteuergesetzes (20/5810) der CDU/CSU-Fraktion vom 28.02.2023

Der Verzehr von Speisen in Restaurants soll dauerhaft mit dem ermäßigten Umsatzsteuersatz von sieben Prozent besteuert werden. Dieses Ziel verfolgt der von der CDU/CSU-Fraktion eingebrachte Entwurf eines Gesetzes zur Änderung des Umsatzsteuergesetzes (20/5810). Die Senkung des Umsatzsteuersatzes für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen mit Ausnahme der Abgabe von Getränken von 19 Prozent auf den ermäßigten Satz von sieben Prozent war zum 1. Juli 2020 vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie eingeführt und mehrfach verlängert worden, zuletzt bis Ende 2023.

Christian Görke MdB, finanzpolitischer Sprecher der Fraktion Die Linke, Rede vor dem Plenum des Bundestages am 16. März 2023

„Schon der Alltag ist für viele Menschen in diesem Land unbezahlbar geworden. Ein Restaurantbesuch ist mittlerweile für viele nicht mehr drin. Ich finde, das ist ein unerträglicher Zustand, den wir in der viertgrößten Volkswirtschaft dieser Welt mittlerweile haben, und obendrein natürlich ein Riesenproblem für unsere Gastronomen und deren Jobs. Insofern ist es richtig, dass für Restaurantbesucher weiterhin die ermäßigte Mehrwertsteuer von 7 Prozent gilt. Deshalb unterstützen wir auch dieses Begehren der CDU/CSU-Fraktion.“



Sandwiches und Burger



Art. 1324*
FF-OMG Burger,
geschnitten
fertig gebacken



Art. 2669*
FF-Laugenburger
mit Sesam,
geschnitten
fertig gebacken



Art. 751*
FF-Ciabatta mit
Sandwichschnitt
fertig gebacken

Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!




Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.de

GEBÜHRENFREI

Tel. 0 800 722 722 4
Fax 0 800 722 722 5

E-Mail info@edna.de








EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3
86441 Zusmarshausen

Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

Frischt auf.



BIER
BEWUSST
GENIESSEN.
DIE DEUTSCHEN BRAUER.

Dithmarscher
... frisch von der Küste!



dithmarscher.de

Tourismus-Netzwerk Zukunft 3.0

Das Tourismus-Netzwerk Zukunft 3.0 ist erneut angetreten, touristischen Betrieben eine Plattform zu bieten, sich intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen. An monatlichen Terminen erwarten die Hoteliers und Gastronomen sowie Tourismusakteure Impulse aus der Praxis und damit konkrete Handlungsbeispiele für die Umsetzung. Spannende Diskussionen, Branchen-Experten und knackige Work-Sessions runden das Programm ab. Damit der Transfer der globalen Sustainable Development Goals im Betriebsalltag gelingt, ist RENN.nord ebenfalls wieder Partner dieses Formates. „Wir freuen uns sehr, dass auch in diesem Jahr der DEHOGA SH treuer Partner dieser Veranstaltungsreihe ist und auf die Zusammenarbeit mit der IHK Schleswig-Holstein und FEINHEIMISCH Genuss aus Schleswig-Holstein. Gemeinsam mit unseren Partnern ist ein starkes und nachhaltiges Netzwerk für die HoGa-Branche entstanden“, sagt Projektleiterin Sandra Rieckermann.

Alle Termine im Überblick:

- 08.08.2023 - Binnenlandhospitality – Wie wird Tradition neu gedacht?
- 05.09.2023 - Nachhaltige Menügestaltung – Sozial, ökologisch und ökonomisch
- 10.10.2023 - Opentable und booking.com waren gestern - Die digitale Zukunft
- 07.11.2023 - Urlaub für alle – Freie Fahrt für Jung und Alt
- 12.12.2023 - Beziehungen im Gastgewerbe – Wie werden Gäste und Partner zu echten Fans?

Die Treffen finden jeweils dienstags von 10.00-14.00 Uhr statt. Das Tourismus-Netzwerk Zukunft lebt von den Impulsen unterschiedlichster Experten und Expertinnen und dem Austausch der Teilnehmenden. Hier ist jeder herzlich willkommen – egal, ob Nachhaltigkeitsprofi oder Neuling. Weiterführende Informationen auf www.tourismus-cluster.de oder unter 0431/66666-887

Auftaktveranstaltung 08.08.2023

Gasthof Wolters, Glückstädter Str. 3, 23576 Weddelbrook

Themen:

- Binnenlandhospitality - Wie wird Tradition neu gedacht? Unternehmensnachfolge - Wie gehe ich es an und wo finde ich Hilfe?
- Generationswechsel - Anspruch der jungen Generation und Realität des Betriebsalltags - Fallstricke und Lucky Punches.
- Transformation - Umnutzung, Wandel von Tradition in die Moderne unter Berücksichtigung des Gemeinwohls.

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

Tourismus-Netzwerk Zukunft 3.0 2023

Was ist das Netzwerk?
Mit unserem Tourismus-Netzwerk Zukunft möchten wir gemeinsam mit Betrieben und unseren Partnern in die Zukunft sehen, Herausforderungen meistern und voneinander lernen. Es geht darum, aktuelle Trends der Branche zu entdecken und für sich neu zu denken sowie konkrete Schritte gemeinsam zu gehen. Dafür bieten wir praxisnahe Trainings und vor allem Tools, die Sie direkt anwenden können.

Anmeldung:

Außerdem unterstützt durch:

- FEINHEIMISCH
- GASTRO ASSIST.
- RENN.nord
- TOURISMUS CLUSTER.SH
- DEHOGA SCHLESWIG-HOLSTEIN
- IHK Schleswig-Holstein
- WT.SH

Referenten:

- Annika Körlin - IHK zu Lübeck
 - Antonia Wolters - Gasthof Wolters
 - Dr. Stephan Weichert - Institut für digitale Resilienz, Dialodge Mustin
 - Dr. Maria Grewe-Grimmelsmann - RENN.nord - Bildungszentrum für Natur, Umwelt und ländliche Räume des Landes Schleswig-Holstein und Weitere.
- Die Veranstaltungsreihe wird vom Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein organisiert.

Mit freundlicher Unterstützung von:

DEHOGA SH, IHK Schleswig-Holstein, FEINHEIMISCH Genuss aus Schleswig-Holstein, RENN.nord, Gastro Assist, Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein.

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

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

Einwegverpackungen bei Vor-Ort-Verzehr sollen verboten werden

Bundesumweltministerium will Mehrwegangebotspflicht ausweiten

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) hat am 27. Juni über die Absicht der Novellierung des Verpackungsgesetzes informiert. Diese ist auf die Reduzierung des Verpackungsmülls und auf weitere Pflichten zum Mehrwegangebot ausgerichtet.

Die Novelle soll im Wesentlichen fünf Maßnahmen umfassen. Zu diesen gehören die Ausweitung der seit 1. Januar 2023 verpflichtenden Mehrwegalternative bei Speisen und Getränken To Go auf alle Einwegverpackungen, unabhängig vom Material. Zudem sollen keine Einwegverpackungen mehr beim Vor-Ort-Verzehr für Burger, Pizza und Co. zum Einsatz kommen.

Die Betriebe der Gastronomie stehen Mehrwegangeboten generell offen gegenüber. Statt Anreize für die Nutzung von Mehrwegverpackungen zu geben,



setzt die Novelle jedoch auf zwingende Vorschriften. Eine Mehrwegangebotspflicht über die bisherigen, verpflichtenden Regelungen hinaus muss freiwillig bleiben. Dies gibt den Betrieben und auch den Kunden die notwendige Zeit, Mehrwegangebote wirtschaftlich sinnvoll vorzuhalten und fördert die Akzeptanz auf Kunden und Anbieterseite. Eine Ausweitung der Mehrwegangebotspflicht auf alle Einwegverpackungen und Verbote führt nicht dazu, dass Gäste Mehrwegalternativen nachfragen und damit auch nicht zu der Erreichung des übergeord-

neten Ziels der Müllvermeidung. Die bestehenden Regelungen gelten erst seit einem halben Jahr. Die Betriebe haben sich mit den neuen Herausforderungen der Umsetzung auseinandergesetzt und die für sie passenden und rechtskonformen Lösungen gefunden. Die Umsetzung und die Auswirkungen auf die Reduzierung des Verpackungsmülls sollten zunächst abgewartet werden.

Alle Maßnahmen sowie nähere Einzelheiten hat das BMUV in einem Eckpunktepapier aufgeführt. Weitere Informationen finden Sie auch auf den Seiten des BMUV.

Der Gesetzentwurf befindet sich gegenwärtig in der Ressortabstimmung und ist derzeit noch nicht veröffentlicht worden. Wir werden weiter informieren und uns natürlich im Sinne der Branche in das Gesetzgebungsverfahren einbringen.

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

DEHOGA Schleswig-Holstein: Die Teamcard

Eine unschlagbare Lösung zur Mitarbeiterbindung und Kostenersparnis in der Gastronomie- und Hotelbranche

Der DEHOGA Schleswig-Holstein, der führende Verband für Hotels und Gaststätten in der Region, freut sich, die Einführung der DEHOGA Schleswig-Holstein Teamcard bekannt zu geben. Diese innovative Mitgliedskarte bietet sowohl Betriebsinhabern als auch Mitarbeitern der Gastronomie- und Hotelbranche zahlreiche exklusive Vorteile und stellt eine unschlagbare Lösung zur Mitarbeiterbindung und Kostenersparnis dar.

Die DEHOGA Schleswig-Holstein Teamcard ermöglicht den Inhabern Zugang zu einem breiten Spektrum an Vergünstigungen und Rabatten in den teilnehmenden Betrieben. Von attraktiven Ermäßigungen auf Übernachtungen (25% Rabatt, max. 2 Nächte, exkl. Frühstück) bis hin zu Vergünstigungen auf Speisen und Getränke (ebenfalls 25% Rabatt) bietet die Teamcard finanzielle Vorteile für Betriebe und deren Mitarbeiter gleichermaßen.

„Wir sind begeistert, die DEHOGA Schleswig-Holstein Teamcard einführen zu können“, sagt Axel Strehl, Präsident des DEHOGA Schleswig-Holstein. „Sie ist ein effektives Werkzeug, um unsere Mitglieder bei der Gewinnung und Bindung qualifizierter Mitarbeiter zu unterstützen. Gleichzeitig ermöglicht sie den Betrieben, ihre Kosten zu senken und ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern.“

Die Teamcard richtet sich an alle teilnehmenden DEHOGA-Betriebe in Schleswig-Holstein und ist einfach zu erwerben. Mit einem Preis von lediglich 39,00€ pro Karte bietet sie unschlagbare Vorteile für das gesamte Betriebsteam. Der Rabatt wird pro Betrieb einmal gewährt und gilt auch für eine Begleitperson im gemeinsamen Doppelzimmer.

Die DEHOGA Schleswig-Holstein Teamcard ist nicht nur für die Betriebsinhaber von Vorteil, sondern auch für die Mitarbeiter. Sie fördert die Mitarbeiterbindung, steigert die Zufriedenheit und stärkt das Wir-Gefühl im Team. Zudem können die Mitarbeiter die zahlreichen Vergünstigungen in den teilnehmenden Betrieben genießen und dadurch ihr Gehalt aufwerten.

„Unsere Teamcard ist ein Gewinn für alle Beteiligten“, fügt Stefan Scholtis, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Schleswig-Holstein, hinzu. „Betriebe können ihre Attraktivität als Arbeitgeber steigern, während Mitarbeiter von exklusiven Vergünstigungen profitieren. Die Teamcard ist eine Win-Win-Situation für die gesamte Branche.“

Die DEHOGA Schleswig-Holstein Teamcard ist ab sofort erhältlich. Interessierte Betriebe und Mitarbeiter können sich auf der offiziellen Website des DEHOGA Schleswig-Holstein oder direkt auf www.dehoga-teamcard.de über die Vorteile informieren und ihre Karte erwerben.

SPIELREGELN ZUR TEAMCARD

EINLÖSEBEDINGUNGEN:

- Der Rabatt wird **pro Betrieb 1x** gewährt.
- Der Rabatt wird nur bei **Direktbuchung** (telefonisch, per Email oder über die eigene Website) gewährt. Buchungen über externe Buchungsportale (z.B. TheFork oder booking.com) oder Reiseveranstalter dürfen nicht erfolgen.
- Bei Buchung eines Hotelzimmers (max. 2 Nächte, exkl. Frühstück) oder bei einer Tischreservierung muss **bei der Buchung angegeben werden**, dass die Teamcard einsetzen wird.
- Der Rabatt wird **nicht an Feiertagen** gewährt.
- Es wird der **Normalpreis** rabattiert. Eine Kombination mit anderen Rabatten ist nicht möglich.
- Da die Teamcard **personengebunden** ist, müssen Karteninhaber:innen bei der Zahlung vor Ort ihren Personalausweis vorzeigen. **Eine Begleitperson** darf mitgebracht werden.
- Die Karte ist **ab Kauf 1 Jahr gültig** und kann nicht verlängert werden. Nach Ablauf des Jahres können Sie eine neue Karte für Ihre Mitarbeiter:innen kaufen.



DEHOGA SH
TEAMCARD
25% Rabatt in Hotels
und Restaurants

€ 39,-
pro Karte

Teamcard-Service:

info@dehoga-teamcard.de
04503 356 89 52

Anmeldung & Kartenbestellung

über unsere Website:
www.dehoga-teamcard.de

RABATT-BEISPIELE

IN RESTAURANTS:

- ✓ Tischreservierung über die Restaurant-Website, per Email oder Telefon und Verzehr von Speisen & Getränken à la carte zum Normalpreis.
- ✓ Adventsbrunch an den Advents-Sonntagen
OK, weil dies der Normalpreis ist und es den Adventsbrunch nicht an anderen Tagen zu einem höheren Preis gibt.
- ✗ Weihnachtsbrunch am **25. Dezember**
Nicht an Feiertagen einlösbar!
- ✗ Speisen & Getränke à la carte mit einem **10%-Rabatt-Coupon** aus einer Zeitschrift.
Nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

RABATT-BEISPIELE

IN HOTELS:

- ✓ Buchung eines Hotelzimmers zur Standard-Rate über die hoteleigene Website, per Email oder Telefon direkt bei der Reservierungsabteilung des Hotels für max. 2 Nächte.
- ✗ Buchung eines Hotelzimmers mit **10% Frühbucher-Rabatt** oder 10% NoStorno-Rabatt.
Die Kombination mit anderen Rabatten ist nicht gestattet!
- ✗ Buchung eines Hotelzimmers über ein **externes Buchungsportal** (z.B. HRS, booking.com oder Expedia) oder über einen Reiseveranstalter.
Die Buchung muss direkt beim Hotel erfolgen!

Coffeefair®

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

Die günstige Alternative · **Unsere starke Eigenmarke**

Espresso
Barista Qualität
Röstkaffee
ganze Bohne

ab 8 kg
11,67€
11,67€/1kg

Café Crème
Barista Qualität
Röstkaffee
ganze Bohne

ab 8 kg
11,02€
11,02€/1kg

Cappuccino
Topping 1

ab 10 kg
5,37€
5,37€/1kg

Premium
Choco Gold
Kakaopulver
Süßholzwurzel

ab 10 kg
4,66€
4,66€/1kg

Jura WE8
Professional
Dark Inox
1 Mahlwerk
Frischmilch
Tank

Zur Miete
89€
monatlich
ab 24 Monate
inkl. Wartung

Zum Kauf
1.509,00
EUR

Preise netto · zzgl. MwSt. · zzgl. Versandkosten

DEHOGA freut sich über neue Fachkräfte

Freisprechung in Flensburg

Bereits zum zweiten Mal stellte Dennis Winter (DEHOGA Kreisausbildungswart) und Inhaber vom „Royal Warehouse“ seine Räumlichkeiten für die diesjährige Freisprechung im Gastgewerbe zur Verfügung.

Modern, rustikal und außergewöhnlich die Einrichtung. So war es auch eine lockere Atmosphäre, als Mette Lorenzen (IHK Flensburg) die anwesenden Gäste begrüßte und der Hannah-Arendt-Schule und dem DEHOGA für die vertrauensvolle Zusammenarbeit dankte.

Nicht nur die ehemaligen AZUBIs, deren Eltern, Inhaber der Ausbildungsbetriebe, Mitglieder der Prüfungskommission und Lehrer der Hannah-Arendt-Schule waren der Einladung gefolgt, sondern auch der Kreispräsident a. D. Ulrich Brüggemeier, der einige Grußworte an die Gäste richtete. Er gratulierte zum erfolgreichen Abschluss der ersten Ausbildungsphase nach der Schulzeit. Die heutige Abschlussfeier, so Brüggemeier, darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass viele Betriebe nach wie vor Probleme bei der Besetzung offener Lehrstellen haben. Die Zeugnisse, die sie heute erhalten, besitzen einen großen Wert, denn sie haben damit einen Ausbildungs- und Befähigungsnachweis

erworben, auf den man jetzt aufbauen kann und sollte. So der ehemalige Kreispräsident weiter. Er schätze das hervorragende Engagement der DEHOGA Ausbildungsbetriebe sehr und sei gerne Gast in den Betrieben.

Mette Lorenzen und Cornelia Molzen, beide IHK Flensburg, überreichten die Zeugnisse und gratulierten den „Absolventen“. Einige der Gäste verließen danach die Veranstaltung, während für die anderen ein Grillbuffett vorbereitet war. Gepflegte Getränke und tolle Gespräche sorgten für eine ausgelassene Stimmung.

Man kann den Unterstützern nicht genug danken, so DEHOGA Kreisverbandsvorsitzender Hans-Peter Hansen. Ein Dank geht an Behn Getränke Eckernförde, Pierre Schönbaum Gasthof Handewitt, Resch und Frisch und Sterling Coffee for professionals für die Unterstützung. Ebenfalls ein Dankeschön an Johannes Hartwig und Stefan Sowada (Hannah-Arendt-Schule Flensburg) für die Gestellung der Bühne.

Eine gelungene Veranstaltung, die im kommenden Jahr gerne so wieder stattfinden kann.

Text/Fotos: hansen/voldewraa



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 (verantwort.) · 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



DEHOGA freut sich über neue Fachkräfte

Freisprechung auf Sylt

Am 14. Juli 2023 wurden 34 Auszubildende vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) in stimmungsvoller Atmosphäre im Friesensaal in Keitum freigesprochen. Neben den Freizusprechenden begrüßte Claas-Erik Johannsen, Schatzmeister des DEHOGA Sylt, auch die Familien und Freunde der Prüflinge sowie zahlreiche geladene Ehrengäste. Darunter Steffi Böhm, Bürgermeisterin von Kampen, sowie Stephan Beck, Ehrenvorsitzender des DEHOGA Sylt.

Der freigesprochene Jahrgang war ein besonderer Jahrgang, da die Auszubildenden der drei Berufsgruppen Koch/Köchin, Hotel- und Restaurantfachleute eine pandemiebedingte sechsmonatige Schließungsphase im Winter 2020/21 als besondere Herausforderung im 1. Lehrjahr erfahren mussten.

„Das stellte alle an der Ausbildung Beteiligten vor große Herausforderungen. Diesen Schwierigkeiten zum Trotz sind die Ergebnisse richtig gut! So konnten fünf Prüflinge ihre Ausbildung mit der Note „sehr gut“ und weitere sieben Kandidaten ihre Ausbildung mit „gut“ beenden“, führt Johannsen stolz aus, stammt doch der Prüfungsbester Lars Weirup, Hotelfachmann, aus dem Benen-Diken-Hof.

Die ersten Grußworte des Abends richtete Steffi Böhm an die Freizusprechenden. Weitere Glückwünsche folgten von Patrick Lüders, Hoteldirektor des Upstalsboom Wyk auf

Föhr und Stephan Beck. Ebenso zeigten Finn Brandt, Leiter der Beruflichen Schule des Kreises Nordfriesland, und Cornelia Molzen, Ausbildungsbeauftragte der IHK zu Flensburg, den Frei-



zusprechenden ihren Respekt in Form kurzer Ansprachen. Eine spannende Besonderheit der Freisprechung war es, dass die neuen Fachkräfte erst bei der feierlichen Übergabe der Zeugnisse durch die Berufsschule sowie die IHK ihre Abschlussnoten erfahren haben. Die fünf Freizusprechenden, die „sehr gut“ abgeschnitten haben, wurden zudem mit Geschenkgutscheinen namhafter Sylter Betriebe bedacht. Prüfungsbester des gesamten Jahrgangs war Lars Weirup (Benen-Diken-Hof). Auch Kim Lawo, Max Rosinke und Marc Raphael Knizia (alle drei Budersand Hotel – Golf & Spa) sowie Ben Ole Habacht (Müller & King Genuss GmbH) freuten sich über ihre herausragenden Leistungen.

Als besonderes Highlight führte Birk Zimmermann, Auszubildender zum Koch (Upstalsboom Wyk auf Föhr) zum Abschluss eine kurzweilige Diavolo-Show vor und sorgte so für einen ausgelassenen Abschluss des feierlichen Events, mit dem der Abschluss der dreijährigen Ausbildung zu professionellen Fachkräften gewürdigt wurde. Der Grundstein der nun folgenden Laufbahnen in der Hotellerie und Gastronomie wurde auf Sylt, Amrum und Föhr gelegt. Jetzt steht den jungen Menschen die Welt in einer spannenden Branche offen, die zukunftsorientiert echte Karrierechancen und persönliche Zufriedenheit bietet. Vielleicht führt den ein oder anderen der Weg auch zurück auf die nordfriesischen Inseln – man darf gespannt sein.



Stephan Beck, Ehrenvorsitzender des DEHOGA Sylt

Wir beliefern und beraten Sie gerne auf Sylt

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

DEHOGA freut sich über neue Fachkräfte

Freisprechung in Kiel

Hatte man früher bei den Sommerfreisprechungsfeiern oft das Problem, wegen der Vielzahl der Teilnehmer- es waren bis zu 200 ehemalige Auszubildende und Gäste- geeignete Räumlichkeiten zu finden, so zeigt sich nunmehr ein anderes Bild als Indiz für den Fachkräftemangel im Gastgewerbe. Alle hatten Platz im Veranstaltungssaal der IHK zu Kiel und so konnten etwa ca. 60 ehemaligen Auszubildenden nach bestandener Abschlussprüfung ihre Zeugnisse überreicht werden. Im Rahmen einer Feierstunde im Haus der Wirtschaft waren Vertreter der Aus-



bildungsbetriebe, der Beruflichen Schulen, Mitglieder der IHK-Prüfungsausschüsse und Angehörige der erfolgreichen Prüfungs-

teilnehmer eingeladen. Für die IHK zu Kiel gratulierte Thorsten Hüls, Geschäftsbereich Aus- und Weiterbildung vor rund 180 Gästen den erfolgreichen Absolventen. Hüls dankte den Unternehmen für ihr großes Ausbildungsengagement und schloss dabei die Ausbilder in den Betrieben, die Lehrer in den Berufsschulen sowie Eltern und Angehörige ein, die alle zum erfolgreichen Abschluss der Ausbildung beigetragen haben. Er dankte auch den Prüferinnen und Prüfern für ihren ehrenamtlichen Einsatz in den Prüfungsausschüssen. Die Wahl eines Berufs im Gastgewerbe sei eine Berufung mit der Verpflichtung, Men-



Ricci Giese und Andreas Tedsen ehren die Leistungen der Sommerabschlussprüfung



Freude über das Ende der Ausbildungszeit

schen glücklich zu machen, wobei später die berufliche Weiterbildung eine Schlüsselfunktion habe. Für die Berufsschule überbrachte Schulleiterin Martina Propf vom RBZ am Schützenpark in Kiel die Glückwünsche aller Lehrkräfte. Sie betonte, wie sehr die erfolgreiche Abschlussprüfung gerade bei den vielen Beschränkungen durch Corona ein besonderes Erfolgserlebnis sei. DEHOGA Vizepräsident Andreas Tedsen übermittelte die Glückwünsche des Berufsverbandes und aller neuen Kollegen. Tedsen betonte, welche hervorragenden beruflichen Perspektiven sich für die Zukunft bieten, aber erst einmal, so Tedsen, genießen und feiern Sie ihren Erfolg und vergessen Sie nicht, dass die berufliche Weiterbildung immer notwendig sein wird, um den Anforderungen des Berufs gerecht zu werden. Nach der traditionellen Freisprechung durch Ausbildungswartin Ricci Giese erhielten alle ihre Zeugnisse und Gehilfenbriefe, wobei für besonders gute Leistungen geehrt wurden: Systemgastronom Hendrik Dorendorf, Studentenwerk Kiel Hotelfachfrau Malena Rieger, Steigenberger Hotel Kiel Köchin Emma Friedrichs, Hotel Restaurant Ole Liese, Panker Restaurantfachfrau Fenja Wegner, Jessica Porsche, Neumünster. (pld)

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®

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN® Die mit der Teller-Erkennung

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

Ofengold

Feinste Backwaren für Ihre Gastronomie

www.ofengold.de

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

DEHOGA freut sich über neue Fachkräfte

Freisprechung der Kreise Pinneberg und Steinburg

Auf diesen Tag hatten sie lange hingearbeitet: Am Montag, 10. Juli 2023, fand die Freisprechung für die Auszubildenden der Kreise Pinneberg und Steinburg in Elmshorn statt. 22 junge Menschen durften ihre IHK-Prüfungszeugnisse und Schulabschlusszeugnisse im Theatersaal der Dittchenbühne des Forum Baltikum entgegennehmen. Inhaber und neues DEHOGA-Mit-



glied Raimar Neufeldt stellte seine Räumlichkeiten zur Verfügung. Damit wurden aus den ehemaligen Lehrlingen junge Fachkräfte für unsere Branche. Anschließend wurde noch nett gefeiert. Das tolle Wetter und ein leckeres Grillbüfett vom Team um Frank Prüß rundete den Abend ab. Der DEHOGA Kreisverband Pinneberg hatte eingeladen.

Wir gratulieren allen ehemaligen Auszubildenden und wünschen ihnen als Fachkräfte eine erfolgreiche Zeit in unserer schönen Branche.

Ohne Sponsoring wäre eine solche Veranstaltung nicht möglich. Ein großes Dankeschön an Junge Bäckerei und Fohsack Getränke.



Frank Prüß (1. Vorsitzender DEHOGA Kreis Steinburg) und Prüfungsbester Maximiilian Zitzer (re.)



Frank Prüß (1. Vorsitzender DEHOGA Kreis Steinburg) und Bester Koch Paul Stefan Duwensee (re.)



Das Team von Schule, DEHOGA und IHK bei der Zeugnisausgabe



Das Grillteam vom Dückerstieg in Sachsenbande



ST. MICHAELIS



FOHSACK
FOHSACK GETRÄNKE GmbH



Bestes geht Dort

Ihr kompetenter Partner für die Gastronomie und mehr...

- An- und Verkauf sowie Vermittlung / Verpachtung von Gastronomieobjekten
- Rundumbetreuung von der Planung bis zur Eröffnung von Ihrem Objekt
- Belieferung • Equipment • Schankwagen • etc.

Ihr Erfolg ist unser Ziel!

Fohsack Getränke GmbH • Moorkampsweg 13/15 • 25474 Ellerbek
Tel. 04101 / 3855-0 • Fax 3855-99 • www.fohsack.de

DEHOGA freut sich über neue Fachkräfte

Freisprechung in Ostholstein

Am 11.07.2023 war es mal wieder soweit, um 16.00 Uhr wurden die Pforten der EVENTFABRIK in Neustadt geöffnet. Der 1. Vorsitzende des DEHOGA Ostholstein Matthias Drespling begrüßte die 140 Teilnehmer dieser Veranstaltung. Er sagte, dass man in diesem Jahr für die jungen Neukolleginnen und Kollegen eine neue Freisprechungsfeier anbieten wollte. Die Entscheidung fiel auf die EVENTFABRIK. Eine besondere Lokation für Veranstaltungen jeglicher Art. Der frühere Lokschuppen ist perfekt zum Feiern. Die Bilder zu diesem Bericht sagen schon alles aus. Wir freuen uns auf diesen Abend mit Euch – Ihr habt es euch verdient!

Die Grußworte vom stellvertretenden Landrat Sebastian Schmidt standen dann an. In seiner Rede betonte er, dass der Tourismus und besonders die gastronomischen Betriebe und Hotels ein wesentlicher Baustein in Ostholstein sind. Es werde weiterhin daran gearbeitet, dass die beruflichen Schulen optimal ausgestattet werden.

Im Anschluss sprach Kathrin Markus von den Beruflichen Schulen Oldenburg – Zweigst. Neustadt über die großen Möglichkeiten, sogar weltweit, sich im Gastgewerbe zu verwirklichen.



Jeder der Absolventen hat diese Chance und sollte sie auch nutzen. Die Glückwünsche zur bestandenen Prüfung folgten zum Abschluss ihrer Rede.

Dann ging es los mit dem offiziellen Teil. Maren Conrad und Nina Schmäser von der IHK zu Lübeck übergaben die Abschlusszertifikate, die Fachlehrer die Prüfungszeugnisse. 52 von 56 Prüflingen haben bestanden, das ist eine beeindruckende Quote von 92 %. Die Freude war riesig.

Es hat sich mal wieder gezeigt, dass auf allen Ebenen eine großartige Ausbildung den jetzigen Fachkräften zu Teil wurde.



Nach der Vergabe der Zeugnisse und der Ausbildungszertifikate wurde auf die neuen Fachkräfte angestoßen!

Die Feier mit den Neukolleginnen und -kollegen

Im Anschluss stellte er den Caterer dieses Abends vor, Frank Berger vom Landgasthof Brechtmann in Schürsdorf – gleichzeitig auch Vorsitzender des DEHOGA Lübecker Bucht – und dankte ihm für das großartig kreierte Buffet, das auf die jungen Leute zugeschnitten war.

Unter dem Titel „Holsteiner Barbecue“ gab es Roastbeef, Landbratwurst, Putenbrust, Lachfilet, frisches Gemüse, Dips, Salate uvm. Es war für jeden etwas dabei. Die dazu korrespondierenden Getränke wurden von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der EVENTFABRIK zügig ausgegeben.

Unser DANK

An dieser Stelle möchte ich mich bei meinem Vorstand, den Beruflichen Schulen und den Betrieben recht herzlich bedanken, dass diese Veranstaltung so gut angenommen wurde.

Wir freuen uns auf das nächste Jahr!

Matthias Drespling – DEHOGA Ostholstein

Coffeefair www.coffeefair.de Marie-Curie-Straße 1-3 · 23701 Eutin · Tel.: 04521-830 264 0
Die günstige Alternative · Unsere starke Eigenmarke

Produkt	ab 8 kg	ab 10 kg
Espresso Barista Qualität	11,67€ 11,67€/1kg	-
Café Crème Barista Qualität	11,02€ 11,02€/1kg	-
Cappuccino Topping 1	-	5,37€ 5,37€/1kg
Premium Choco Gold	-	4,66€ 4,66€/1kg

Jura WE8 Professional Dark Inox 1Mahlwerk Frischmilch Tank

Zur Miete: 89€ monatlich ab 24 Monate inkl. Wartung

Zum Kauf: 1.509,00 EUR

Preise netto · zzgl. MwSt. · zzgl. Versandkosten

DEHOGA freut sich über neue Fachkräfte

Freisprechung in Ostholstein



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

Ofengold

Feinste Backwaren für Ihre Gastronomie

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

www.ofengold.de

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

DEHOGA freut sich über neue Fachkräfte

Freisprechung Kreise Herzogtum Lauenburg, Stormarn, Segeberg und Lübeck

Eine Freisprechung mal ganz anders. Die Organisation der diesjährigen Sommerfreisprechung der Kreise lag in den Händen der Lübecker. „Wir machen es mal anders“, so Frank Denker, Vorsitzender des DEHOGA Lübeck. Statt einer Feier im Saal mit anschließendem Büffet wollte man den Familien mehr Raum

zum Feiern geben. Daher erfolgte die Zeugnisübergabe mit einer Feierstunde im Audienzsaal des Lübecker Rathauses. Ein festlicher Rahmen, den viele Freunde und Familienmitglieder und auch eine ganze Reihe von Ehrengästen beiwohnten.



Matthias Drespling (1. Vorsitzender DEHOGA Kreisverband Ostholstein), Johann Grassmugg (Ehrenpräsident Verein Lübecker Köche e.V.), Uwe Langbehn (1. Vorsitzender Verein Lübecker Köche e.V.), Axel Strehl (Präsident des DEHOGA Schleswig-Holstein) und Alexander Jach (Schulleiter der Gewerbeschule Lübeck) v.l.n.r.



Freisprechung im Audienzsaal des Rathauses in Lübeck



DEHOGA Kreisvorsitzender Frank Denker aus Lübeck bei der Begrüßung



Kai Szyska (stv. Vorsitzender DEHOGA Lübeck), Henning Schumann (Stadtpräsident Hansestadt Lübeck), Alexander Jach (Schulleiter Gewerbeschule Lübeck), Kay Plesse (Atlantic Grand Hotel Travemünde GmbH), Dietmar Baum stv. Vorsitzender DEHOGA Lübeck) v.l.n.r.

ReFood
pure Biokraft

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

**SCHULTES
KASSEN-
SYSTEME**

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

ANDALÖ
NORDISCHER
APERITIF
SANDDORN-LIQUEUR

DEHOGA freut sich über neue Fachkräfte

Ehrung der Absolventen des Kreises Herzogtum Lauenburg im BBZ Mölln

Ausbildung und Berufsschule im Herzogtum Lauenburg - diese duale Partnerschaft ist seit drei Jahren auch für die gastgewerblichen Berufe in der Region möglich. Die ersten Absolventen des BBZ Mölln haben ihre Prüfungen erfolgreich abgeschlossen und starten nun in ihr Berufsleben. Darüber freuen sich die lauenburgischen Restaurants und Hotels besonders, denn der Fachkräftemangel im Tourismus ist bei vielen Betrieben ein großes Problem.

Für das BBZ Mölln ist es eine Premiere: Mit dem Schuljahresbeginn 2020/21 konnten neben den bereits beschulten Köchinnen und Köchen auch Restaurant- und Hotelfachkräfte unterrichtet werden. Matthias Schofer, Abteilungsleiter des BBZ, ist stolz, dass damit alle klassischen Ausbildungsberufe der Branche angeboten werden können. Egal ob Küche, Restaurant oder Hotelzimmer: Die Fachräume des BBZ sind modern und erstklassig ausgestattet. Engagierte Berufsschullehrer sorgen für eine qualitativ hochwertige Ausbildung.

Dass sich dieses Engagement gelohnt hat, zeigen die Prüfungen, die ebenfalls erstmals am BBZ in diesen Berufen abgenommen wurden. Zwölf Absolventen freuten sich über ihre erfolgreichen Abschlüsse. Im Rahmen einer Abschlussfeier im Restaurant des BBZ wurden sie von Matthias Schofer und den Lehrkräften Andre Weidemann und Stephan Fritze beglückwünscht. Auch die Teilnehmer der neu angebotenen Bartender Fortbildung erhielten im Rahmen dieser Veranstaltung ihre Zertifikate aus den Händen von Andre Weidemann.

Maßgeblich am Erfolg ihrer Schützlinge beteiligt sind vor allem auch die ausbildenden Betriebe als Dualpartner. Die Kombination von Theorie und Praxis ist das Erfolgsgeheimnis der deutschen Ausbildungsberufe, die weltweit große Anerkennung genießen. Die Ausbilder in den jeweiligen Betrieben übernehmen eine besondere Verantwortung für die jungen Menschen.

Notwendig ist für ihre Arbeit eine bestandene Ausbildereignungsprüfung. Auch diese Fortbildung wird am BBZ Mölln angeboten.

Ausbildung im Gastgewerbe

Um den Tourismus im Herzogtum Lauenburg zu stärken und die Region als Ausbildungsstandort im Gastgewerbe zu fördern, arbeiten die HLMS und das BBZ seit Jahren eng zusammen.

„Herzogs Gastgeber“ lautet das Motto, unter dem die HLMS die verschiedenen Berufe und das BBZ vorstellt und Betriebe, Ausbildungssuchende und Azubis miteinander vernetzt.

Freie Ausbildungsplätze im Gastgewerbe gibt es aktuell noch im Herzogtum Lauenburg. Wer sich dafür interessiert, kann sich online bei der HLMS informieren unter www.herzogtum-lauenburg.de/herzogs-gastgeber.

Wer Fragen hat, kann sich auch direkt bei Carina Jahnke melden unter Telefon 045 42/854 23 53 oder per E-Mail an jahnke@hlms.de



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



Hotelfachschule Lübeck

Verabschiedung des Abschlussjahrgangs 2023

Carl Friedrich von Rumohr (1785 – 1843) schrieb schon vor rund 200 Jahren: „Der Mensch ist nichts anderes als er isst.“ Die nach dem Schriftsteller, Kaufmann und Gastrosophen benannte Hotelfachschule Lübeck will die Speisen- und Tafelkultur im Sinne ihres Namensgebers besonders pflegen. In dem denkmalgeschützten Haus der Jenschens Stiftung in der St. Annen-Straße 4 haben seit 1992 etwa 1100 Hotelfachschüler ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen. „Seit 30 Jahren bilden wir junge Führungskräfte beruflich weiter und sind damit etablierter Anbieter auf dem zweiten Bildungsweg“, sagte Abteilungsleiter Holger Krämer.

Auch in diesem Jahr konnten wieder 11 staatlich geprüfte Hotel- und Gaststättenbetriebswirtinnen/-wirte verabschiedet werden. Im festlichen Rahmen erfolgte die Urkundenübergabe. Eine Reihe von Ehrengästen zeigte die Wichtigkeit dieser Abschlüsse. Lübecks neuer Stadtpräsident Henning Schumann, DEHOGA SH Präsident Axel Strehl und Namensgeber Joachim von Rumohr waren dabei.



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



Wulff Textil-Service GmbH – über 150 Jahre Sauberkeit und Service

Seit über 150 Jahren steht das Familienunternehmen Wulff Textil-Service GmbH im Dienste des Kunden - heute in der fünften Generation.

Qualität, Innovation und Fairness prägen dabei seit jeher das Handeln unseres Unternehmens - in den letzten Jahren ergänzt durch ein ausgeprägtes Umweltbewusstsein. Modernste Technik ermöglicht uns heute, optimierten Umweltschutz mit höchster Serviceorientierung zu verbinden.



Wir verstehen uns als enger Partner unserer Kunden und Lieferanten, Wünsche und Anforderungen unserer Kunden stehen bei allen unseren Überlegungen und Aktivitäten im Vordergrund. Grundlage bilden unsere geschul-

ten und an den Interessen unserer Kunden orientierten Mitarbeiter. Mit ihnen können wir optimalen Service gewährleisten. So wie wir unsere Verantwortung gegenüber unseren Kunden ernst nehmen, so gewissenhaft und zuverlässig wollen wir unsere Aufgaben für unsere Umwelt erfüllen. Dieser hohe Anspruch ist für uns eine tägliche Herausforderung, der wir uns mit Freude stellen. Wenn Sie mehr über unsere Mietdienstleistungen für Berufskleidung, Hotelwäsche, Fußmatten und Raumpflege erfahren möchten, freuen wir uns über Ihren Kontakt. Natürlich zeigen wir Ihnen gerne unser modernes Werk in Kiel-Wellsee.



Verkaufsleiter Meno Kühl vor der Firmenzentrale von DBL Wulff in Kiel-Wellsee

Ihr Kontakt zu uns:

Wulff Textil-Service GmbH, Bunsenstr. 27, 24145 Kiel-Wellsee,

Tel: 04 31 / 7 19 19-0

Verkaufsleiter Meno Kühl, meno.kuehl@dbl-wulff.de,

Tel: 04 31 / 7 19 19-200

Ihre Gäste werden
drauf stehen!

MIETFUSSMATTEN VON DBL WULFF.
Wir holen, bringen und pflegen Ihre Schmutzfangmatte.
Das spart Reinigungskosten, schont die Böden und schafft einen sauberen Auftritt.
Jetzt mit exklusivem DEHOGA-Vorteil. Neugierig?

Wulff Textil-Service GmbH
Bunsenstraße 27 | 24145 Kiel | info@dbl-wulff.de | www.dbL-wulff.de

Spendenaktion „Gemeinsam MEER schaffen“

Für saubere Meere vor Schleswig-Holstein

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

unsere Küsten und Meere sind ein hohes Gut und prägen unser Land – für den Großteil unserer Gäste sind sie der Grund für ihre Reise nach Schleswig-Holstein. Wir profitieren von einer sauberen Umwelt, als Gastgebende und als Gastronomen, die Produkte aus unseren Meeren beziehen. Und haben damit auch eine besondere Verantwortung für ihren Schutz.

Doch seit Jahrzehnten prägen negative Schlagzeilen die Berichterstattung: „Ein Meer voller Unrat und Häßlichkeit“ schrieb der Spiegel schon 1973 in Bezug auf die Ostsee. „Die Ostsee wird zur Kloake der Weltmeere“ folgte 2010 in DIE WELT und „Nordsee ist Müllsee“ titelte die Süddeutsche Zeitung 2016.

„Todeszonen“ und massiv sinkende Fangquoten sind die Folge der Verschmutzung.

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir für positive Schlagzeilen sorgen, indem wir einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Meere und Strände in Schleswig-Holstein leisten. In Zusammenarbeit mit der Umweltorganisation One Earth – One Ocean e.V. und der Kieler Naturkosmetik-Marke Oceanwell haben wir die Aktion „Gemeinsam MEER schaffen“ initiiert und rufen Sie dazu auf, sich daran zu beteiligen.

Ihr Beitrag ist entscheidend – und zugleich ganz unkompliziert:

- Mithilfe der „Gemeinsam MEER schaffen“-Spendenbox (hier fallen keine Kosten für Sie an) und eines Flyers machen Sie Ihre Gäste auf die Initiative aufmerksam und sammeln in Ihrem Betrieb Spendengelder.
- Die Spendeneinnahmen gehen zu 100 Prozent an One Earth – One Ocean e.V., der sie für den Einsatz des Müllsammelschiffs „Seekuh“ zur Bergung von Plastikmüll vor unseren Küsten verwendet.
- Eine finanzielle Beteiligung Ihrerseits liegt ganz in Ihrem Ermessen – im Hotel Birke wird beispielsweise für jede Portion „Birke Backfisch“ ein Euro an One Earth – One Ocean e.V. gespendet.

Schirmherr des Projekts ist Ministerpräsident Daniel Günther. Am Mittwoch, 13. September, um 16.15 Uhr senkt er an der Kieler Förde die Flagge für den Start der zeitlich unbegrenzten Aktion. Wir würden uns freuen, Sie bei dem Termin begrüßen zu dürfen – der genaue Ort wird noch bekanntgegeben. Hier können Sie auch Ihre Spendenbox in Empfang nehmen.

Auch der DEHOGA Schleswig-Holstein unterstützt unsere Initiative: „Es ist wichtiger denn je, dass sich unsere Branche aktiv für den Umweltschutz engagiert“, so Andreas Tedsen, Vizepräsident des DEHOGA Schleswig-Holstein. „Die vom Hotel Birke und Oceanwell initiierte Aktion ist ein perfektes Beispiel, wie wir uns für den Schutz der Meere einsetzen können. Ich appelliere auch an die Betriebe, die außerhalb der betroffenen Regionen liegen, sich mit den Kolleginnen und Kollegen an den Küsten solidarisch zu zeigen und das Projekt zu unterstützen, denn über den Erfolg entscheiden wir alle mit unserer Beteiligung – und damit auch über die Zukunft des Tourismus und der Gastronomie in unserem Land. Lassen Sie es uns anpacken!“



Foto: SDA, Nikolas Linke

Sie sind dabei oder haben eine Frage? Wir freuen uns, von Ihnen zu hören. Eva Sophia Fröhling, E-Mail: e.froehling@hotel-birke.de Tel.: 0431 5331 425 Andreas Tedsen, E-Mail: andreas.tedsen@t-online.de Tel.: 04381 405 248

Sie sind dabei oder haben eine Frage?

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Eva Sophia Fröhling, E-Mail: e.froehling@hotel-birke.de

Tel.: 0431 5331 425

Andreas Tedsen, E-Mail: andreas.tedsen@t-online.de

Tel.: 04381 405 248

Wir bedanken uns schon jetzt beim DEHOGA Schleswig-Holstein, dem Sparkassen- und Giroverband für Schleswig-Holstein, der Förde Sparkasse und CHEFS CULINAR für die finanzielle und organisatorische Unterstützung von „Gemeinsam MEER schaffen“.

Herzliche Grüße

Rainer Birke, Ringhotel Birke in Kiel



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

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

Lübecker Weinkontor noch größer

Vergößerung am Lübecker Rathausmarkt | Jörg und Dirk Iwan auf Erfolgskurs

Am 3. Juli 2023 feierten viele Gäste den neuen Weintreff an Lübecks Rathaus-Innenhof. Jörg und Dirk Iwan, die Inhaber des Weinkontors in der Pfaffenstraße, sind mit dem großen Umbau ihres zweiten Lokals fertig. Die Gastronomen wollten den



Bereich nahe des Marktes beleben und Weine und Sekte mit Lübeck-Bezug anbieten. „So hat es sich auch die Stadt Lübeck gewünscht“, sagt Jörg Iwan. Sechs Monate hat es gedauert, die unter Denkmalschutz stehende Fläche nach den Wünschen der beiden Weinkontoristen umzubauen. Investiert haben die Gastronomen viele tausend Euro. 250 geladene Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Touristik und Fachverbänden waren gekommen. Ex-Ministerpräsident Björn Engholm richtete Worte zur Kultur edler Tropfen an die Gäste. Musikalisch wurde die Feier von der Timmendorfer Skiffle Group begleitet.

Umbau und Denkmalschutz

Das Mobiliar wurde vom früheren Melle-Weintreff in der Königstraße erworben und



komplett neu aufgearbeitet einschließlich einer neuen Technik des Tresens. Zu sehen ist viel Liebe zum Detail. Eine etwa fünf Meter lange und 120 Zentimeter hohe Lübeck-Silhouette aus dem Buddenbrookmuseum ziert einen der beiden Räume. Einen „Beichtstuhl“, einen gemütlichen Einzelplatz an einem der Fenster, gibt es auch.

Moderne warme Farben

Ein Tischler mit einer unverkennbar künstlerischen Handschrift hat die Fenster mit einem für den Laden passenden Weinmotiv-Gitter aus Holz versehen. Er hat auch die Sitzbänke im Innenbereich des Weinkontors gefertigt. Weinrote und zarte Grautöne machen die Räumlichkeiten modern und doch gemütlich. Damit nicht genug: „Eine Malerin wird noch Weinmotive und Verse malen“, verraten die Iwans.

Im Rathaushof entstanden 80 neue Außenplätze. Die Gastronomen planen hier unter anderem ein jährliches Weinfest mit diversen Winzern. „Das erste Weinfest wird in der ersten Septemberwoche stattfinden“, sagt Dirk Iwan. Wer nicht so lange warten will: Der jetzt erweiterte Weinfachhandel bietet mehr als 100 verschiedene Weine aus Übersee, Europa und Deutschland an. Das Geschäft bietet 40 offene Weine an. Schwerpunkte sind die Lübeck-Editionen, etwa der Lübecker-7-Türme-Sekt,



der Rathaus-, Holstentor- und der Emanuel-Geibel-Sekt, Pfaffen- und Rathausweine oder der Emanuel-Geibel-Rotspon. Die Iwans beliefern unter anderem auch Lübecker Hotels, Restaurants oder Fahrgastschiffe. Fragen Sie nach bei Jörg Iwan Telefon 0451/29059990 info@luebecker-weinkontor.de



Jörg Iwan, Lübecks Bürgermeister Jan Lindenau, Dirk Iwan



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

Tel. 04192 - 9891 - 0
info@cramer.gs
www.cramer.gs

Antiquierte Meldezettel

Seit gut zwei Jahren berät der Hotelverband Deutschland intensiv mit den zuständigen Ebenen des Bundesministeriums des Innern und für Heimat (BMI) und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) die Digitalisierung der Hotelmeldescheine im Rahmen der Digitalen Identitäten (Self Sovereign Identities, SSI) und zuletzt als potenziellen Use Case der Revision der europäischen eIDAS-Verordnung. Nun hat Bundesinnenministerin Nancy Faeser entschieden, die Hotelmeldepflicht für Inländer gänzlich abschaffen zu wollen. Für ausländische Gäste bliebe die Hotelmeldepflicht jedoch aufgrund von Artikel 45 des Schengener Durchführungsübereinkommens (SDÜ) erhalten.

Der Hotelverband Deutschland (IHA) begrüßt diese Initiative zur Modernisierung des Bundesmeldegesetzes (BMG). Der Vorstoß der Bundesinnenministerin für ein vollständiges Entfallen der besonderen Meldepflicht für inländische Beherbergungsgäste bringt endlich Bewegung in die vom Hotelverband seit Jahrzehnten geforderte Ablösung des Ausfüllens papierhafter

Meldescheine beim Check-in im Hotel. „Die Branche nimmt mit Erleichterung zur Kenntnis, dass sich offensichtlich auch im Bundesinnenministerium die dagegen seit Jahrzehnten vorgetragenen Sicherheitsbedenken verflüchtigt haben. Einer praxistauglichen Digitalisierung des Hotel-Check-in dürfte nun materiell nichts mehr entgegenstehen“, begrüßt IHA-Vorsitzender Otto Lindner den Vorstoß.

Die aufgrund der völkerrechtlichen Verpflichtungen Deutschlands aus Artikel 45 SDÜ verbleibende Hotelmeldepflicht für ausländische Gäste bliebe allerdings ein potenzieller Stolperstein für den Bürokratienteilungsvorschlag aus dem Hause Faeser. Die Hotellerie ist eine gastfreundliche und durch und durch internationale Branche. Ein erheblich unterschiedliches Prozedere beim Check-in von in- und ausländischen Gästen wäre ihr wesensfremd und trübe auf intuitive Ablehnung. Hier sehen wir auch Aspekte des unionsrechtlichen Diskriminierungsverbots noch vorab zu klären. Zudem greifen die Kommunalabgabengesetze fast aller Bundesländer explizit auf § 30 Abs. (3) BMG

zurück, um ihrerseits Regelungen für die Erhebung von Kurbeiträgen und Tourismusabgaben zu harmonisieren. Mit einem etwaigen Wegfall der Meldepflicht für Inländer gem. § 29 BMG entfielen diese gesetzliche Verankerung. „Es wäre natürlich für einen erheblichen Teil der Beherbergungsbetriebe in Deutschland nur eine Schein-Entbürokratisierung, wenn die Gästedaten zwar nicht mehr nach dem Bundesmeldegesetz, aber weiterhin nach kommunalem Recht von den Betrieben erhoben werden müssten. Der noch vorzulegende konkrete Gesetzesänderungsvorschlag wird sich auch vor diesem Hintergrund als praxistauglich erweisen müssen“, mahnt IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthe. (PM IHA)



GEVA4 Gastro
Abrechnung. Logistik. Services. Sortimente.

Wir reden nicht von Partnerschaft – wir praktizieren sie!

Ihre Partner der Gastronomie in Schleswig-Holstein:



BEHN
GETRÄNKE
Familienunternehmen seit 1892

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



splendid
DRINKS
Grömitz

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



JOHANN
KIRCHHOFF
& SOEHNE
Getränke seit 1802

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



FOHSACK
FOHSACK GETRÄNKE GmbH

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

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

GEVA4Gastro - Getränkelogistik weitergedacht!
www.geva.com



SETHE GASTRONOMIETECHNIK

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



GASTROTEC
KÄLTETECHNIK

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

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

Eine vielversprechende Kooperation

STADTWERKE FLENSBURG - DEHOGA SCHLESWIG-FLENSBURG

Unlängst vereinbarte man eine Zusammenarbeit. Die Stadtwerke Flensburg und der DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg e.V. fanden heraus, dass man gemeinsam einiges erreichen könnte. Bei diversen Gesprächen wurde eine Strategie herausgearbeitet, die nun umgesetzt werden soll.

Für den DEHOGA Kreisverband ist es natürlich eine tolle Unterstützung, die wir durch die Stadtwerke Flensburg erfahren, so der Kreisverbandsvorsitzende Hans-Peter Hansen.

Im Gegenzug werden die Kolleginnen und Kollegen von den Angeboten der Stadtwerke profitieren.

Frank Feustel, Abteilungsleiter Vertrieb Individualkunden, umschreibt einige Themen, die in Zukunft unter anderem umgesetzt werden könnten.

Sei es die klassische Belieferung von Geschäftskunden im Sondervertragsbereich mit Strom und Erdgas. Energieaudit nach DIN 16247, verpflichtend für Nicht-KMU´s alle 4 Jahre. Außerdem gefördertes Energieaudit für den Mittelstand/KMU´s (bis zu 80% der Beratung und des Audits werden vom Staat gefördert). Auch ein Thema: Photovoltaik-Pacht - Einsparung aufgrund des Eigenverbrauchs, E-Mobilität und Lastganganalysen, um gegebenenfalls Auffälligkeiten zu identifizieren und aufzuzeigen. Es zeigt sich eine Vielfalt von interessanten Angeboten, von denen man Gebrauch machen kann, ja sollte.



Hans-Peter Hansen (DEHOGA) und Frank Feustel (Stadtwerke Flensburg)

Wir, so Hansen und Feustel, freuen uns auf eine spannende und erfolgreiche Zusammenarbeit.

Text/Foto: hansen/voldewraa/Stadtwerke Flensburg

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
frisch aus der Region

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

Husumer Steakware

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

Immer frisch

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

Aus der Region, für die Region

Als **norddeutsches Familienunternehmen**
hat die Zusammenarbeit mit
ausgewählten **regionalen Erzeugern**
höchste Priorität!

www.fleischkontor.de



KÜHLFAHRZEUG-AUSBAUTEN

hygienisch • temperaturegeführt • individuelle Raumaufteilung

Ihr Ansprechpartner: Manfred Spitzer • Telefon 030 56400670

Winter Fahrzeugtechnik GmbH • 36124 Eichenzell • Telefon 06659 96460

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

Verbraucherpreise

Inflation im Juni voraussichtlich bei 6,4 Prozent

Die Verbraucherpreise in Deutschland sind im Juni 2023 voraussichtlich um 6,4 % gestiegen. Die Preise für Nahrungsmittel legten im Vergleich zum Vorjahresmonat mit 13,7 % weiterhin überdurchschnittlich zu. Dagegen stiegen die Energiepreise nur noch um 3,0 %. Hintergrund ist ein Basiseffekt infolge des hohen Preisniveaus im Juni 2022, nachdem die Energiepreise im Zuge des russischen Überfalls auf die Ukraine ab März 2022



stark gestiegen waren. Auch Maßnahmen des dritten Entlastungspakets der Bundesregierung trugen zur Abschwä-

chung der Energiepreisentwicklung bei. Erhöhend auf die Inflationsrate wirkte dagegen die Preisentwicklung im Bereich der Dienstleistungen (+5,3 % zum Vorjahresmonat). Hier gibt es einen Basiseffekt infolge der Einführung des von Juni bis August 2022 geltenden 9-Euro-Tickets. Die Inflationsrate ohne Nahrungsmittel und Energie, oftmals auch als Kerninflation bezeichnet, betrug im Juni voraussichtlich +5,8 % (Mai 2023: +5,4 %).

Corona-Hilfen

Abgabefrist für Einreichung der Schlussabrechnung | Verlängerung bis zum 31. August 2023

Die Abgabefrist für die Schlussabrechnung der Corona-Hilfen wurde nun bis zum 31. August 2023 verlängert. Die Anträge auf Überbrückungshilfen sowie November- und Dezemberhilfen, die über einen prüfenden Dritten eingereicht wurden, wurden häufig auf Basis von Umsatzprognosen und prognostizierten Kosten bewilligt. Auf Grundlage der tatsächli-

chen Umsatzzahlen und Fixkosten erfolgt eine Schlussabrechnung durch einen prüfenden Dritten. Im Einzelfall kann eine Verlängerung der Schlussabrechnung bis zum 31. Dezember 2023 beantragt werden. Nach Prüfung durch die Bewilligungsstelle wird im Schlussbescheid eine endgültige Förderhöhe mitgeteilt. Das kann je nach gewählten Programmen zu

einer Bestätigung der erhaltenen Mittel oder zu einer Nach- oder Rückzahlung führen. Hinweis: Werden die Schlussabrechnungen nicht oder nicht fristgemäß eingereicht, sind die bisher vorläufig bewilligten Beihilfen vollständig zurückzahlen und zu verzinsen. Mehr Informationen findet man auf der Webseite zur Überbrückungshilfe.

Berechnung des betriebseigenen CO₂-Fußabdrucks

DEHOGA Partner Viabono unterstützt die Unternehmen



Die Viabono GmbH unterstützt durch den DEHOGA Bundesverband bietet Betrieben aus Hotellerie und Gastronomie eine unkomplizierte Berechnung des betrieblichen CO₂-Fußabdrucks an. Dazu werden die betrieblichen CO-Emissionen in den Bereichen Mobilität, Gebäude,

Food & Beverage, Print, Reinigung/Wäsche sowie Sonstiges ermittelt. Die Einordnung in eigens von Viabono entwickelte Klimateffizienzklassen sowie die Darstellung der CO-Emissionen pro Gast/Übernachtung ermöglicht den Vergleich mit anderen Betrieben. Darüber hinaus stellt Viabono eine Auswertung des CO₂-Fußabdrucks nach Scopes, basierend auf dem greenhouse gas protocol (ghg), aus. Mit dem DEHOGA Umweltcheck ausgezeichnete Betriebe zahlen für den CO₂-Fußabdruck 390,- € zzgl. MwSt. Die reguläre Gebühr liegt bei 490,- € zzgl. MwSt.



Bundestagsbeschlüsse

Tierhaltungskennzeichnung und Änderungen des Baurechts im Bundestag beschlossen

Der Deutsche Bundestag hat 16. Juni 2023 das von dem Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, vorgelegte Gesetz für eine staatliche, verpflichtende Tierhaltungskennzeichnung beschlossen. Ebenso beschlossen wurden Änderungen im Baugesetz-

buch zur Erleichterung von Stallumbauten. Die Haltungskennzeichnung umfasst fünf Haltungsformen: „Stall“, „Stall/Platz“, „Frischluffstall“, „Auslauf/Weide“ und „Bio“. Das Gesetz regelt zunächst die Mast bei Schweinen und soll zügig auf andere Tierarten, weitere Bereiche in der

Verwertungskette, etwa in der Gastronomie, und den Lebenszyklus der Tiere ausgeweitet werden.

Beide Gesetze wurden am 7. Juli im Bundesrat behandelt, waren dort jedoch nicht zustimmungspflichtig.

Mehr Bio in Restaurants, Kantinen und Mensen

BMEL fördert die Beratung von Unternehmen in der Außer-Haus-Verpflegung zum Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel

Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert daher ab sofort die Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, die ihr Speisenangebot nachhaltiger und gesünder gestalten wollen und dafür Bio-Lebensmittel in ihr Speisenangebot neu aufnehmen oder deren Anteil am Gesamtwareneinsatz ausweiten möchten. Als Zielgruppe werden ausdrücklich auch Hotels, Restaurants und die Gemeinschaftsverpflegung genannt.

Unternehmen, die mit Bio in ihren Küchen starten oder den Öko-Anteil auf mindestens 30 Prozent des monetären

Wareneinsatzes erhöhen wollen, können finanzielle Unterstützung bei der Beratung und Mitarbeiterschulung beantragen. Es können sowohl Unternehmen beraten werden, die bereits bio-zertifiziert sind, als auch solche, die eine Bio-Zertifizierung anstreben. Bezuschusst werden maximal 80 Prozent der Beratungskosten. Der Förderhöchstbetrag beläuft sich auf 35.000 Euro.

Projektanträge können bis zum 31.12.2027 bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung eingereicht werden. Die Anträge sind bis spätestens zwei Monate vor der ersten Beratung einzureichen.

www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv

Bundestag stimmt für Bio-Siegel

Neue Verordnung für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung

Mit den Stimmen von SPD, Bündnis 90/ Die Grünen und FDP und gegen die Stimmen von Union und AfD hat der Bundestag am 15. Juni 2023 den von der Bundesregierung eingebrachten Gesetzentwurf zur Änderung des Öko-Landbaugesetzes und des Öko-Kennzeichengesetzes gebilligt. Die Linke hatte sich enthalten. Mit dem Gesetz wurde die Voraussetzung geschaffen für eine neue Verordnung für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Nach Willen der Bundesregierung soll mit der Einführung des Bio-Siegels der Anteil ökologisch hergestellter Lebensmittel in Kantinen, Mensen und Restaurants erhöht werden. Vorgehen sind die Stufen Gold mit 90 bis 100 Prozent Bio, Silber mit 50 bis 89 Prozent und Bronze mit 20 bis 49 Prozent. Das Gesetz zielt auf den gesamten Bereich der Außer-Haus-Verpflegung [DEHOGA compact berichtete]. Bio-Kontrollstellen

sollen weiterhin Kontrollen in der AHV übernehmen können und Bußgelder für Verstöße in der AHV festlegen.

Im Vorfeld der Beratungen hatte der DEHOGA in offiziellen Stellungnahmen gegenüber der Politik und auch gegenüber der Presse die Position und die Kritikpunkte der Branche auf den Punkt gebracht. So gilt es insbesondere, Angebot und Nachfrage in Einklang zu bringen. Der Anteil der Bio-Fläche an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche beträgt derzeit nur elf Prozent (Stand 2022). Neben Fragen zur Verfügbarkeit von Bio-Produkten ist die Finanzierung zu klären. Die Vorgaben der geplanten neuen Siegel sind in jedem Fall äußerst ambitioniert. Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, dass regionale Produkte mit Blick auf Flexibilität, Verlässlichkeit und kurze Lieferwege gegenüber Bioprodukten aus dem fernen Ausland nachhaltiger sein können.



**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

Beschäftigung von Arbeits- und Fachkräften aus Drittstaaten im Gastgewerbe

Bundestag verabschiedet Ausweitung des Rechtsrahmens

Am 23. Juni 2023 hat der Bundestag das lang erwartete und auch vom DEHOGA hart erkämpfte Gesetz zur Weiterentwicklung der Fachkräfteeinwanderung in 2./3. Lesung beschlossen. Auch der Bundesrat hat in seiner Sitzung am 07. Juli 2023 die Reform der Fachkräfteeinwanderung abgesegnet.

Insgesamt bewertet der DEHOGA die Novellierung als wichtigen und überfälligen Schritt in die richtige Richtung. Mehrere Forderungen, die wir über Stellungnahmen und in zahlreichen Gesprächen mit Ministerien und Politik eingebracht hatten, werden darin aufgegriffen. Gerade in den letzten Wochen vor Verabschiedung hatte es nochmals einige für das Gastgewerbe wichtige Verbesserungen gegeben, so bei den Anschlussperspektiven nach einer Chancenkarte, bei den Anforderungen an Deutschkenntnisse und bei der Ausweitung der Westbalkanregelung. Wichtig ist auch, dass beruflich bereits integrierte und qualifizierte Geflüchtete, die jetzt schon in Deutschland sind, die Möglichkeit erhalten, aus dem Asylverfahren in das System der Erwerbsmigration zu wechseln. Bedeutsam für die Branche ist weiter, dass das bisherige starre Festhalten an deutschen Vorstellungen von einer „Fachkraft“ zumindest ein Stück weit gelockert wurde. Denn im Gastgewerbe wie auch in vielen anderen Branchen fehlen auch Mitarbeiter ohne formal anerkannte Qualifikation.

Zwar werden längst nicht alle Erwartungen des Gastgewerbes an eine vorausschauende und wachstumsorientierte Einwanderungspolitik erfüllt. Insbeson-

dere sind die Schritte für Arbeitskräfte ohne formale Qualifikation noch zu zaghaf, die Regelungen sind teilweise überkomplex und enthalten immer noch viele Hürden. Es ergeben sich aber für engagierte Hoteliers und Gastronomen interessante zusätzliche Möglichkeiten, die dringend benötigten Fach- und Arbeitskräfte aus Drittstaaten einzustellen.

Die neuen Regelungen treten gestaffelt in Kraft: Die meisten noch in diesem Jahr, die komplexen Regelungen zur Erhöhung des Kontingents der Westbalkanregelung zur Chancenkarte allerdings erst neun Monate nach der Verkündung des Gesetzes und der Verordnung.

Bis zu einer funktionierenden Erwerbsmigration wird es aber auch nach den erfolgten Rechtsänderungen noch ein weiter Weg sein. Denn die Vorschriften sind das eine – ihre Umsetzung in den Behörden ist das andere. Dass es hier vielfach noch großen Verbesserungsbedarf gibt, haben auch die Abgeordneten der Ampelfraktionen im Bundestag erkannt und fordern die Bundesregierung auf, die Möglichkeiten der Zentralisierung der Verfahren bei der Bundesagentur für Arbeit, dem Bundesamt für Auswärtige Angelegenheiten, anderen Behörden oder einer neuen Behörde zu prüfen, um so eine Effizienzsteigerung zu erreichen. Auch die Schaffung einer digitalen Einwanderungsagentur soll geprüft werden. Der DEHOGA hat außerdem darauf hingewiesen, dass häufig vor allem Visastellen und Ausländerbehörden das Nadelohr sind. Hier werden wir weiter nicht

nachlassen, Beschleunigung und Entbürokratisierung einzufordern.

Außerdem müssen Unternehmen beim Auslandsrecruiting organisatorisch und finanziell unterstützt werden. Der DEHOGA kämpft politisch dafür, dass dieser Weg weiter konsequent beschritten wird: Mit arbeitsmarktorientierten Gesetzen, aber auch mit funktionierenden Behörden und unbürokratischen Visaverfahren, guten Deutschkursen und professioneller Arbeitsvermittlung, Willkommenskultur und Integration.

Außer der gezielten Einstellung von Fach- und Arbeitskräften aus dem Ausland bleibt es sehr wichtig, für eine bessere Integration der bereits in Deutschland lebenden Zugewanderten in den Arbeitsmarkt zu sorgen, insbesondere von Geflüchteten. Hier ist das Gastgewerbe bereits Vorreiter, benötigt aber weitere staatliche Unterstützung für unkomplizierte Arbeitsgenehmigungen, Deutschkurse und bei der Schaffung von Wohnraum und Kinderbetreuung. Es müssen mehr Anreize geschaffen werden, damit Menschen in Deutschland arbeiten können und wollen, statt im System staatlicher Transferleistungen zu verharren. Arbeit im Team, der Kontakt mit Kollegen und Gästen ist der beste Motor für Integration!

Für Gastronomen und Hoteliers, die sich über die zukünftigen Neuerungen bei der Einstellung von Fach- und Arbeitskräften sowie Auszubildenden aus Drittstaaten informieren wollen, beantwortet der DEHOGA die häufigsten Fragen aus der Branche in entsprechenden FAQ.

Koch-Cup

Rezept- und Kochwettbewerb für Azubis zur Fußball-EM 2024

In einem Jahr startet die Fußball-EM der Herren in Deutschland. Damit dieses Großereignis auch auf das Gastgewerbe und die Ausbildung ausstrahlt, unterstützt der DEHOGA den vom Bundesumweltministerium geförderten KochCup für Azubis. Schirmherr ist der Chefkoch der deutschen Fußballnationalmannschaft, Anton Schmaus.

Auszubildende in den Kochberufen können sich jetzt mit Rezepten für Körper und Seele, die zugleich dem Klima guttun, bewerben. Wir freuen uns sehr,

wenn Sie Ihre geeigneten Azubis auf diesen gleichermaßen sportlichen wie genussvollen wie nachhaltigen Wettbewerb hinweisen und sie zur Teilnahme motivieren. Der KochCup spannt den Bogen zwischen dem Nachhaltigkeitsbestreben im Spitzensport und in der Gastronomie. Die zu erwartende mediale Wirkung ist positiv auch für Sie als Ausbildungsbetrieb.

Warum sich diese Aktion für Azubis und Betriebe sonst noch lohnt? Mehr Wissen und Skills für die Auszubildenden. Dank

vieler kostenloser Infomaterialien und freiwilliger Workshops lernen Azubis die Grundsätze einer pflanzenbetonten Ernährung kennen. Außerdem erlangen sie zusätzliche Kenntnisse im Rezeptschreiben, im Fotografieren von Gerichten und Foodstyling.

Die Einsender der besten Rezepte werden zu einem der Regionaltourniere im Herbst eingeladen. Das Finale findet im März 2024 bei Berlin statt.

Verein Lübecker Köche wieder in Aktion



Sommerfest im Kirchengarten der Aegidienkirche am 08.07.2023

Auch in diesem Jahr hat der Verein Lübecker Köche wieder für den guten Zweck auf dem Sommerfest der Kirche gegrillt. Bei schönstem Wetter mit Livemusik wurden die Bratwürste gerne gegessen.

Die Ware wurde auch in diesem Jahr von der Firma Chefs Culinar gesponsert. Der Erlös wurde wieder vollständig der Kirche gespendet.

Den Abschluss der Veranstaltung ließen wir bei mit einem Glas Wein ausklingen.

Wir werden sicher nächstes Jahr wieder dabei sein.



Blaufahrt am 18.07.2023

Nach langer Zeit hatte unser Festausschuss wieder eine Blaufahrt geplant.

Erst am Bahnhof in Lübeck wurde unser Ziel bekanntgegeben. Start war um 10.00 Uhr mit dem Zug nach Schwerin. Dort wurde mit dem „Petermännchen“ eine Stadtrundfahrt gemacht.

Anschließend ging es auf ein Ausflugsschiff, das uns die Schönheit der Seen näherbrachte.

Bei schönem Wetter war es eine super Angelegenheit.

Zurück an der Anlegestelle ging es zu Fuß zum Essen in das Restaurant Lukas. Hier

wurden wir sehr zuvorkommend bewirtet. Nach einem guten Essen wurde die Heimreise wieder per Bahn angetreten.

Dank an Sven Larsen, der die Fahrt geplant und vorbereitet hat.

Uwe Langbehn, Vorsitzender



**DRAMBURG+
HERTWIG**
GETRÄNKEFACHGROSSHANDLUNG

Mit herzlichen Grüßen
aus Lübeck

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

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

Feierstunde im RBZ Kiel

Sigrid Eisert und Thomas Hartmann in den Ruhestand verabschiedet

Zu einer Feierstunde hatte das Regionale Bildungszentrum am Schützenpark in Kiel geladen, um verdienstvolle Lehrkräfte am Ende des Schuljahrs in den Ruhestand zu verabschieden. Sie hatten in vielen Jahren erfolgreicher beruflicher Tätigkeit dem Berufsnachwuchs das nötige Fachwissen für den Start ins Berufsleben vermittelt. Unter ihnen Ehepaar Sigrid Eisert und Thomas Hartmann, die sich um den gastgewerblichen Berufsnachwuchs gekümmert haben und hier Spuren hinterlassen haben, an die man sich noch lange erinnern wird, wie Schulleiterin Martina Propf betonte.

Sigrid Eisert, seit 35 Jahren im Beruf, war gelernte Hotel- und Gaststättengehilfin, wie man früher die heutigen Hotelfachleute nannte. Vollblutpädagogin mit den Fachgebieten Gastgewerbe, Hauswirtschaft und Ökotrophologie war sie bei Berufskollegen und auch bei den Auszubildenden sehr beliebt. Wenn es um die Förderung des gastgewerblichen Berufsnachwuchses ging, war Sigrid Eisert stets zur Stelle und opferte ihre Freizeit, sei es bei der Landesjugendmeisterschaft des DEHOGA oder den vielen Leistungswettbewerben des Vereins Kieler Köche. Hier war es Sigrid Eisert, die stets den rei-

nungslosen Ablauf garantierte. „Sie haben einen immensen Einsatz für Ihren Beruf gezeigt,“ betonte Schulleiterin Martina Propf bei ihrer Laudatio.

Getreu dem Motto ihres Ehemanns Thomas Hartmann „weine nicht, weil es vorbei ist, sondern lächle, weil es schön war“, verabschiedete sich Sigrid Eisert von Kollegen und Freunden ihres Berufslebens mit einem weinenden und einem lachenden Auge.

Ehemann Thomas Hartmann, gleichfalls ein neuer Ruheständler, kam im Februar 1989 an die Schule, wo er in 34 Jahren seines Wirkens unauslöschbare Spuren hinterließ. Ohne den Abteilungsleiter Gastronomie, der den Neubau der Berufsschule fachkundig begleitete, wäre das Regionale Bildungszentrum am Schützenpark in Kiel nicht so gut, wie es heute ist. Gerade beim Neubau der Berufsschule, aber auch bei der Ausstattung, überall war Thomas Hartmann der kompetente Ansprechpartner, der sich mit Verhandlungsgeschick aber auch großer Hartnäckigkeit durchzusetzen vermochte. Mit Ehefrau Sigrid war er 2001 in der Ukraine um die dortige Fachlehrer-Ausbildung zu unterstützen. Unvergessen auch seine Regie bei der gastronomischen Betreu-

ung des 60.Geburtstags von Ministerpräsident Peter Harry Carstensen. Alle Jugendwettbewerbe, sei es vom DEHOGA oder vom Verein Kieler Köche, wurden von Thomas Hartmann gefördert und begleitet.

So überrascht es nicht, dass Schleswig-Holsteins DEHOGA-Verbandsspitze mit Präsident Axel Strehl, Vizepräsident Andreas Tedsen, Hauptgeschäftsführer Stefan Scholtis, Ausbildungswartin Ricci Giese und Vorstandsmitglied Thorsten Meyer vom Bezirksverband Plön zur Verabschiedung erschienen waren. Präsident Axel Strehl dankte für die jahrzehntelange hervorragende Zusammenarbeit, nicht zuletzt habe Thomas Hartmann seinen Anteil daran, das Schleswig-Holstein in der ewigen Bestenliste der Deutschen Jugendmeisterschaft bundesweit den dritten Platz belege. Auch Vizepräsident Andreas Tedsen bezeichnet den Ruhestand Thomas Hartmanns als einen großen Verlust für die Branche, sein enormes Fachwissen, aber auch sein Organisations-talent bleibe aber zumindest teilweise erhalten, denn Thomas Hartmann ist und bleibt der Deutschen Jugendmeisterschaft in der Wettkampfleitung, wo er schon seit 2007 tätig ist, erhalten. (pld)



Der Berufsverband war mit starkem Aufgebot vertreten



Eheleute Sigrid Eisert und Thomas Hartmann - ein erfülltes Berufsleben



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

Nachwuchsförderung beim Kreisverband Kiel-Plön

Andreas Tedsen, Vorsitzender des Kreisverbandes Kiel-Plön, hatte sich mit Ausbildungswartin Ricci Giese etwas Besonderes einfallen lassen, um Auszubildende beruflich zu motivieren. Für die Vorauswahl zur Deutschen Jugendmeisterschaft benennen Berufsschule und Ausbildungsbetriebe besonders gute Auszubildende. Nicht alle aber schaffen es zur Nominierung, obwohl sie zuvor hervorragende Leistungen abgeliefert haben. Hier gab es nun vom Bezirksverband Kiel-Plön ein ganz besonderes Trostpflaster. Die Auszubildenden Jasmin Ludwigsen und Nikola Yachev vom Hotel Prisma, Neumünster, Alicia Harbs und Jann Kuntz vom Hotel Birke, Kiel und Jawid Hosseini vom Hotel Stahlwerk, Neumünster konnten sich über eine Einladung mit Betriebsführung und anschließendem Abendessen beim Michelin Sterne Koch Volker Fuhrwerk ins Restaurant Ole Liese mit Gourmet-Restaurant „1797“ auf Gut Panker freuen.

Volker Fuhrwerk übernahm persönlich die Betriebsführung und mit seinem Charme kam bald ein sehr persönlicher Kontakt zustande, in dem er aus seinem Berufsleben plauderte und zugleich auch umfangreiche betriebswirtschaftliche Kenntnisse vermittelte. Klein aber fein ist die Gastronomie in der Olen Liese, das Restaurant hat etwa 60 Plätze, das Gourmet-Restaurant „1797“ bis zu 16 Plätze. Fuhrwerk betonte, dass es immer eines Balanceakts bedürfe, die Interessen von Stammkundschaft mit denen der Eventgäste des Gourmet Restaurants abzuwägen. So habe man auch trotz großer Nachfrage z.B. die Zahl von Hochzeiten reduziert. Die Karte, so Fuhrwerk, muss für alle machbar sein, man dürfe nicht am Anschlag arbeiten. Das Wichtigste sei aber immer eine gute Vorbereitung und Planung. Gerichte könne man am besten, je nach Bedarf und Zeit, aus dem eigenen Netzwerk schaffen, je nachdem, was die Saison hergibt an Wild, Lamm, Fisch, saisonalem Gemüse und Kräutern. Das wirtschaftliche Denken und der Grundsatz der Kostendeckung müssen immer beachtet werden. Volker Fuhrwerk, gebürtiger Wittenberger, war zuletzt im Schloss Hotel im Grunewald als Küchenchef tätig. Statt Staatsoberhäupter und Promis zu bekochen zog es ihn in die Natur und als er vor 10 Jahren ein Angebot von Panker bekam, gab es kein Zögern und seitdem erkocht er dort mit schöner Regelmäßigkeit seinen Michelin Stern. Als er den Auszubildenden sein „Küchengärtlein“ zeigt, kommt Volker Fuhrwerk ins Schwärmen und man merkt ihm an, dass er hier auf mehr als 3000 qm seinen Traum vom Naturerlebnis verwirklicht hat. Hier holt sich Fuhrwerk die Inspirationen für neue Ideen. Unterstützt von der für den Garten zuständigen Andrea Jörn erklärt Fuhrwerk, alles werde in Permakultur angebaut und er liebe auch das Experimentieren mit exotischen Pflanzen. Die Auszubildenden lernen essbare Dahlienknollen kennen, sehen, wie Artischocken angebaut werden und erfahren von fremdländischen Kräutern und Gemü-



Kräuter, wohin das Auge blickt

sen. Fuhrwerk lebt nach dem Motto, selbst produzieren, statt teuer einkaufen. Dies gilt auch für die Dekoration, blühen doch überall Blumen und eigene Bienenstöcke sorgen für frischen Honig aus eigener Herstellung. Mit einem gemeinsamen Abendessen, selbstverständlich kreiert von Volker Fuhrmann, ging ein Tag zu Ende, den sie so schnell nicht vergessen werden. Als Rat für die berufliche Zukunft gab ihnen Volker Fuhrwerk mit auf den Weg, das Wichtigste sei die Liebe zum Beruf, man muss gern arbeiten und etwas leisten, wobei dann aber auch eine leistungsgerechte Entlohnung selbstverständlich sein muss. (pld)



Volker Fuhrwerk, Andreas Tedsen und Andrea Jörn mit den Auszubildenden vor der Olen Liese.

gastroimmo24.de
Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie



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

HISTORISCHE REETDACHKATE - KERNSANIERT - STILVOLL UND MODERN



Diese charmante Reetdachkate in Hamburg Bergstedt wurde 2018/19 energetisch und technisch kernsaniert. Bereits 2014 wurde das Ständerwerk in Eiche erneuert und das Dach neu in Reet gedeckt. Das Raumkonzept ist offen – die historische „Tenne“ wird ablesbar in einem großen Raum mit offenem Kamin und großem Deckenfenster mit Blick in den reetgedeckten und beleuchtbaren Dachstuhl.

Die Nutzung des Objektes ist durch die präzente Lage „vielfältig“ denkbar – ob gastronomisch, als Eventfläche, Atelierwohnung, Ausstellungs- oder Verkaufsräume.

Gesamtfläche: ca. 230m², Grundstück: 530m², BJ: ca. 1800, KP: 990.000,- €, Sitzplätze: ca. 40, offener Kaminofen, Käuferprovision: 5,95% inkl. MwSt., Energieausweis ist nicht notwendig aufgrund des Denkmalschutzes
 Weitere Infos auf binko&hofmann.de oder bei Frau Binko Tel. 0172 7859109

Gewerbeimmobilie, zuletzt genutzt als Gastronomie mit Seeblick zu vermieten

350 m² Innenfläche. Sitzplätze: 50 Saal, 28 Gastraum, 46 Schankraum, 20 Seeterrasse, 35 Aussenterrasse. Kiel-Schulensee/Molfsee/Hammer/Viehbürg. Ab sofort frei. Miete 2.200,- NKM plus ortsübliche Nebenkosten. Ab 1.1.2024 kann angrenzender Besprechungsraum mit Seeblick (51 m²) und ein Ladenlokal (92 m²) mitgemietet werden.



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

Lübeck-Travemünde: Wohnungen für Fachkräfte

Die Hansestadt Lübeck beabsichtigt die Bestellung eines Erbbaurechts für das 10.574 qm große Grundstück Mecklenburger Landstraße 41 – 47, 23570 Lübeck, im Konzeptvergabeverfahren. Die beiden Gebäude aus den 1930ern Jahren sind zu sanieren und zu Wohnungen für Angestellte aus der Gastronomie- und Tourismusbranche mit einem gedeckelten Mietzins zu vermieten.

Das Exposé mit ausführlichen Informationen kann unter <https://bekanntmachungen.luebeck.de/grundstuecksangebote/index> als PDF-Datei heruntergeladen werden.

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

Historischer Gasthof **Zur Alten Post**
sucht neue/n Pächter*in vorzugsw. dt. Küche
 nördliches Münsterland, angrenzend Nieders.
 - Betreiberwohnung vorhanden
 - neue Küche, Spülstraße, Vorratsraum, Keller zum Lagern
 - 6 Gasträume, 15-90 m² (ges. 220 m²)
 - 150 Sitzplätze innen, 40 Sitzplätze außen
 - großer Parkplatz direkt am Gasthof und 3 Garagen



Kontakt: m.kock@kock-sohn.de oder Tel. 01 73 / 7 28 63 20

**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!





Kulturstätte in Wilster möchte wieder mit Leben geweckt werden!

Baujahr: ca. 1875, Areal: 465 m², Gewerbefläche EG 150,06 m², 2 Wohneinheiten OG (Leerstand, ca. 137,7 m²), Nebenfläche ca. 121,73 m², 4 Garagenstellplätze, Gastraum, Modernisierungs-/Sanierungsstau, Umnutzung zu Wohnzwecken gegeben
Renovierungsarbeiten, EnEV: liegt zur Besichtigung vor

Objekt-Nr. 105-3562

KP: € 199.000,- VB zzgl. 3,57 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



Flourierende Gastronomie mit Saalbetrieb, Außengastronomie und Gästezimmern 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

Objekt-Nr. 105-3516

KP: € 599.000 zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar



Alteingesessene Gastronomie in Dithmarschen sucht Nachfolger

Baujahr: 1900, letzte Mod. 2019, Areal 1.639 m², Gesamtgewerbefläche 247 m², Wohnfläche 82,73 m², 150 Saalplätze, 60 Clubraumplätze, 30 Gaststubenplätze, 4 Fremdenzimmer, moderne Gastroküche, V 336 kWh/m²*a, Öl, 1900, kl. H

Objekt-Nr. 105-3223

KP: € 695.000 zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. Zukauf des Inventars möglich.

Nach erfolgreichem Abverkauf zweier Hotelkomplexe auf Rügen ist die Nachfrage bei unseren Kunden weiterhin sehr hoch. Wir suchen Hotels oder größere Pensionen auf Rügen, oder in näherer Umgebung. Auf Wunsch können wir Ihnen eine diskrete Vermarktung garantieren!

Ulrich Delfs – Seit über 35 Jahren im gesamten Bundesgebiet erfolgreich tätig

LBS Immobilien GmbH, Ulrich Delfs

Norderstraße 22, 25813 Husum, ☎ 04841-779925, Mobil: 0171-7716270, info@lbsi-westkueste.de



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, Objekt besteht aus zwei großen Blockhäusern, eines davon kann als Eigner-Wohnung genutzt werden und bietet eine separate Wohnung für Personal, V 50,3 kWh/m²*a, Gas, 1999, Klasse B

Objekt-Nr. 105- 3520

Kaufpreis: € 1.990.000,-, zzgl. Inventar, zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



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

Objekt-Nr. 105-3500

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



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



ANTON
GROBKÜCHEN

Marc Anton
Geschäftsführer

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

Ihr Spezialist für Großküchen
Hotellerie Gastronomie und
Filial Bäckereien

AUGUST THOMS
REINIGUNGSMITTEL

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

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

Husum Tel: 0 48 41 / 7 30 41 Fax: 0 48 41 / 7 48 55
Tinnum / Sylt Tel: 0 46 51 / 8 35 65 77 Fax: 0 46 51 / 8 35 87 12
E-Mail info@august-thoms.de www.august-thoms.de

VERWALTUNGSSERVICE
RICCI GIESE

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

... Ihre Verwaltung ist unser Ding!

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

Ihr Spezialist rund ums Kassieren

registrierkassen
JUERGENS
computer-systeme

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

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

SHARP SCHULTES
KASSEN-
SYSTEME

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





Sommerzeit ist Burgerzeit



Art. 1324*
**FF-OMG Burger,
geschnitten**
Maße: Ø 12,0 x H 3,5 cm
Gewicht: 100 g, 20 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Art. 1600*
**FF-Gourmet Burger
rund, geschnitten**
Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
Gewicht: 100 g, 40 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Art. 2661*
**FF-Glossy Brioche
Burger 4,5-Inch**
Maße: Ø 11,0 x H 5,0 cm
Gewicht: 100 g, 44 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Art. 1320*
**FF-Gourmet Burger
Sesam, geschnitten**
Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
Gewicht: 100 g, 40 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Art. 252*
**FF-Rusty Burger,
geschnitten**
Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
Gewicht: 100 g, 40 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Art. 2682*
**BB-Brezel-Brioche
Burger mit Sesam
4-Inch**
Maße: Ø 10,0 x H 5,0 cm
Gewicht: 80 g, 60 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Überraschen Sie Ihre Gäste und Kunden mit kreativen Burgern. Sie sind mit frischen Zutaten und ausgefallenen Ideen ein wahrer Allrounder. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an leckeren Kombinationen inspirieren.



Art. 1951*
**FF-Red Love Burger,
geschnitten**
Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
Gewicht: 100 g, 20 St./Kt.
☑ fertig gebacken



Art. 1845*
**FF-Black Burger,
geschnitten**
Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
Gewicht: 100 g, 20 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Die
EDNA
App



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!





Sandwiches



Art. 751*
FF-Ciabatta mit Sandwichschnitt
 Maße: L 18,5 x B 6,5 x H 4,5 cm
 Gewicht: 115 g, 60 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 2203*
FF-Gourmet Hot Dog
 Maße: L 15,0 x B 4,0 x H 4,0 cm
 Gewicht: 60 g, 40 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 2684*
BB-Brezel-Brioche Hot Dog
 Maße: L 17,0 x B 5,0 x H 4,0 cm
 Gewicht: 70 g, 50 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 257*
FF-Kaiserbrötchen, geschnitten
 Maße: Ø 10,0 x H 5,5 cm
 Gewicht: 75 g, 30 St./Kt.
 fertig gebacken

und Burger



Art. 2356*
FF-Flying Burger Mischkiste, 4-fach sortiert
 Maße: Ø 5,0 x H 3,0 cm
 Gewicht: 18 g, 160 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 2669*
FF-Laugenburger mit Sesam, geschnitten
 Maße: Ø 13,0 x H 3,5 cm
 Gewicht: 115 g, 40 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 1364*
FF-Sourdough Burger, geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 100 g, 40 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 2357*
FF-Brioche Burger, geschnitten
 Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 100 g, 20 St./Kt.
 fertig gebacken

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.de
GEBÜHRENFREI
 Tel. 0 800 722 722 4
 Fax 0 800 722 722 5

E-Mail info@edna.de

 EDNA International GmbH
 Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

Lieferung per Tiefkühl-LKW.
 * Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0 800 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.