

SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



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



ANDALÖ NORDISCHER
APERITIF

Wir brauchen die 7 % - Sonst bleiben die Stühle leer !





Mercedes-Benz VanSolution. Die Lösung für Ihren Kühltransport.

Branchenlösungen ab Werk. Von Kastenwagen bis Kofferfahrzeuge.
Gekühlte Branchenlösungen für Ihr Business – exakt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.



Jetzt informieren.

Mercedes-Benz



Liebe DEHOGA-Mitglieder,
sehr geehrte Damen und Herren,

die politischen Signale verfestigen sich, dass über eine Fortführung der 7 % final wohl erst in den letzten beiden Monaten 2023 entschieden wird. Auch Bundeskanzler Olaf Scholz kündigte dies in dieser Woche noch einmal an. Zudem müsse ein entsprechendes Gesetz in beiden Kammern, also Bundestag und Bundesrat, mehrheitsfähig sein, da es auch die Länder Geld koste.

Sympathie für eine Verlängerung der 7 Prozent und eine Korrektur der Paradoxien des Mehrwertsteuersystems äußerte derweil Bundesfinanzminister Christian Lindner in einem Interview. Es sei ja durchaus kurios, dass – gesetzt den Fall, die Steuer steige wieder – eine Pizza, die man abholt oder sich liefern lässt, mit sieben Prozent besteuert wird, eine Pizza, die man im Restaurant isst, aber mit 19. Er verwies hinsichtlich der Entscheidung über die 7% allerdings auch auf die Haushaltsgesetzgeber und die Steuerschätzung später im Jahr.

Auch wenn die Entscheidung über die 7% wohl nicht zeitnah fallen wird, dürfen wir nicht nachlassen, mit Nachdruck für unsere Forderung zu kämpfen und Überzeugungsarbeit zu leisten. Seien Sie versichert, wir verdeutlichen der Politik, dass die Branche jetzt Planungssicherheit benötigt. Wir werden das Thema natürlich auch in unserer Pressekonferenz in der übernächsten Woche in den Mittelpunkt stellen. Und wie Sie als Unternehmer beitragen können, haben wir heute auch noch einmal für Sie zusammengestellt.

Das Quorum unserer Petition von 50.000 Unterschriften ist heute geknackt worden. Aber da geht auf jeden Fall noch mehr: Machen auch Sie mit und lassen Sie uns gemeinsam zeigen, wie existenziell die 7% für die Zukunftssicherung unserer Restaurants, Gasthäuser und Cafés sind!

Mit herzlichen wie kämpferischen Grüßen



Guido Zöllick
DEHOGA-Präsident




Ingrid Hartges
DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin

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






CHEFS CULINAR startet Genuss-Contest 2023

Bereits zum siebten Mal veranstaltet CHEFS CULINAR den großen Genuss-Contest. Gesucht wird die kreativste Rezeptidee zum Thema „Beef-Showdown! Nimm die Herausforderung an! Bring dein bestes Beef auf den Teller!“. Wie das Motto bereits verrät, sollte das Rezept eine Liebeserklärung ans Rindfleisch sein.

Auch in diesem Jahr startet Foodservice-Spezialist CHEFS CULINAR wieder den großen Genuss-Contest. Pünktlich zum 40-jährigen Jubiläum von CHEFS CULINARs Eigenmarke MEISTERFRISCH lautet das Motto des Wettbewerbs diesmal „Beef-Showdown“. Vorspeise, Hauptgang oder Snack – ganz egal. Gesucht werden die raffiniertesten, kreativsten und vielseitigsten Rindfleischrezepte. Ob deutsche Färsen, argentinisches Black Angus oder US Prime Beef – beim Thema Rindfleisch geht es ganz besonders um Qualität, Kreativität und Vielseitigkeit.

Insgesamt werden die zehn besten Rezepte mit tollen Preisen prämiert. Der oder dem Sieger:in des diesjährigen Wettbewerbs winkt eine kulinarische Trend-Tour für zwei Personen nach London. Auch der zweite Preis hat es in sich: Eine kulinarische Entdeckungstour zum Thema „Beef“ nach Kiel. Und auch die Plätze 3 bis 10 gehen nicht leer aus. Die Preisübersicht:

- Der 1. Preis ist eine exklusive mehrtägige Reise nach London. Gastro-Trend-Experte Pierre Nierhaus entführt den Gewinner und seine Begleitung auf eine spannende Trend-Tour in die gastronomische Trendhauptstadt Europas. Flüge, Transfers, Übernachtungen, Besichtigungen sowie alle Speisen und Getränke während des Rahmenprogramms sind inkludiert.
- Platz 2: Der Zweitplatzierte darf sich über eine Entdeckungstour samt Begleitperson nach Kiel freuen. Die Entdeckung der Aufzucht von Wagyu-Rindern und ein Besuch des Markts der Lebensfreude sind nur zwei der großen Highlights der Tour.
- Platz 3: Feuriger Grillkurs STEAK „Special“ in Durbach – inklusive Hotelübernachtung
- Die Platzierten auf den Rängen 4 bis 10 gewinnen hochwertige Leder-schürzen, Messerschleifer von Giesser, Schneidbretter, Meater-Thermometer oder diverse Premium-Messer von Giesser.



Eine Fachjury wählt anschließend unter allen Einsendungen zehn Rezepte für die Top Ten aus. Diese werden professionell nachgekocht, fotografiert und veröffentlicht. Ab dem 21. November 2023 können alle User online für ihren Favoriten abstimmen. Wer am Ende des Abstimmungszeitraums am 15. Dezember 2023 um 12 Uhr die meisten Stimmen erhalten hat, gewinnt den Hauptpreis.

Mitmachen dürfen alle kreativen Köchinnen und Köche unter www.chefsculinar.de/genusscontest. Die Teilnehmenden können sich dort registrieren und ab sofort schnell und einfach ihr Rezept per Online-Formular hochladen. Der Einsendeschluss ist der 29. September 2023.

Über CHEFS CULINAR
Als einer der führenden Zustellgroßhändler beliefert CHEFS CULINAR täglich Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und der Gemeinschaftspflege. Dabei agiert das Unternehmen nicht nur als reiner Lebensmittel-Großhändler mit umfassendem

Food- und Nonfood-Sortiment, sondern sieht sich auch als Dienstleister in Sachen Beratung, Consulting, Software und Weiterbildung.

Mit acht Niederlassungen und 23 Stützpunkten ist CHEFS CULINAR einerseits deutschlandweit aufgestellt, aber trotzdem so regional, dass immer ein Ansprechpartner in der Nähe ist. Diese Nähe schafft die Basis für eine enge und vertrauensvolle Geschäftsbeziehung.

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

VECTRON
100% FINANZKONFORM

MOBILE LÖSUNG
PAYMENT
LEASING

RKZ
NORD GMBH
KASSENSYSTEME

04393 99220
RKZ.DE

SEIT ÜBER 40 JAHREN FÜR SIE DA

„Gemeinsam MEER schaffen“

Einladung zur Auftaktveranstaltung

Wir möchten Sie herzlich zum Auftakt der Initiative „Gemeinsam MEER schaffen“ einladen.

Mit der Spendenaktion verfolgen wir das Ziel, die Meere vor Schleswig-Holsteins Küste von Plastikmüll zu befreien und die einzigartige Natur unseres Landes zu bewahren.

In Hotels und gastronomischen Einrichtungen in ganz Schleswig-Holstein lädt die „Gemeinsam MEER schaffen“-Spendenbox Einheimische und Urlauber künftig dazu ein, einen Beitrag zur Sauberkeit der Meere und Küsten zu leisten.

Am 13. September senkt Ministerpräsident Daniel Günther am Ostseestrand als Schirmherr die Flagge für den Start der zeitlich unbegrenzten Aktion.

Mit den Spendeneinnahmen wird die Arbeit von One Earth – One Ocean unterstützt. Der Verein setzt sich seit 2011 für die Sauberkeit der Meere ein, indem er sie mit Sammelschiffen und Tauchern von Plastikmüll befreit und Bildungsarbeit leistet.



Wir freuen uns, Sie bei der Auftaktveranstaltung begrüßen zu dürfen, um gemeinsam ein starkes Zeichen für unser schönes Bundesland zu setzen.

Melden Sie sich jetzt bei Eva Sophia Fröhling (Hotel Birke) unter e.froehling@hotel-birke.de oder 0431 5331 425 an.

Die Eckdaten:

Auftaktveranstaltung zu „Gemeinsam MEER schaffen“ mit Schirmherr Daniel Günther

Am Mittwoch, 13.09.2023, um 16:00 Uhr

Skagerrakufer, Falklandstraße, 24159 Kiel-Friedrichsort

Kommen Sie bitte in wetterfester Kleidung und gerne hungrig – das Birke Catering sorgt für das leibliche Wohl.

Wir freuen uns auf Sie!

Rainer Birke und Florian Buchebner, Hotel Birke

Dr. Inez Linke und Dr. Levent Piker, Oceanwell

Dr. Rüdiger Stöhr, One Earth – One Ocean e.V.

Andreas Tedsen, DEHOGA Schleswig-Holstein

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



steuer
Kälte · Klima · Lüftung · Großküche

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

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

Beiträge in der Pflegeversicherung

Systematik der Beiträge in der Pflegeversicherung ändert sich | Die Vorschriften traten am 1. Juli 2023 in Kraft

Das PUEG führt dazu, dass Eltern mit mehreren Kindern stärker beim Beitrag zur Pflegeversicherung (Arbeitnehmeranteil) entlastet werden. Für Kinderlose wird der Beitrag teurer. Der reguläre Beitragssatz zur Pflegeversicherung wird um 0,35 Beitragssatzpunkte und der Beitragszuschlag für Kinderlose um 0,25 Beitragssatzpunkte angehoben. Der Arbeitgeberanteil beträgt unabhängig von der Anzahl der zu berücksichtigenden Kinder 1,7 %. Für Arbeitgeber bedeutet die stärkere Differenzierung beim Arbeitnehmeranteil allerdings erhöhten Aufwand, da die Kinderzahl abgefragt werden muss.

Abhängig von der Kinderzahl gelten damit folgende Beitragssätze:

- Mitglieder ohne Kind = 4,00 % (Arbeitnehmer-Anteil: 2,3 %)
- Mitglieder mit 1 Kind = 3,40 % (lebenslang) (AN-Anteil: 1,7 %)
- Mitglieder mit 2 Kindern = 3,15 % (Arbeitnehmer-Anteil: 1,45 %)
- Mitglieder mit 3 Kindern = 2,90 % (Arbeitnehmer-Anteil: 1,2 %)
- Mitglieder mit 4 Kindern = 2,65 % (Arbeitnehmer-Anteil 0,95 %)
- Mitglieder mit 5 und mehr = 2,40 % (Arbeitnehmer-Anteil 0,7 %)

Inflation im Juni bei 6,4 Prozent

Die Inflationsrate in Deutschland lag im Juni 2023 bei +6,4 %. Im Mai 2023 hatte die Inflationsrate +6,1 % betragen. „Die Inflationsrate hat sich damit wieder etwas verstärkt, nachdem sie sich zuvor drei Monate in Folge abgeschwächt hatte“, kommentierte Ruth Brand, Präsidentin des Statistischen Bundesamtes, die Zahlen. „Die Nahrungsmittel sind nach wie vor der stärkste Preistreiber. Zudem ergibt sich durch die Entlastungsmaßnahmen der Bundesregierung aus dem Jahr 2022 – 9-Euro-Ticket und Tankrabatt – ein Basiseffekt, der die aktuelle Inflationsrate erhöht.“ Die Preise für Nahrungsmittel erhöhten sich im Juni 2023 um 13,7 % gegenüber dem Vorjahresmonat, nach 14,9 % im Mai 2023. Die Nahrungsmittel bleiben damit der stärkste Preistreiber unter den Güterbereichen. Fast alle Nah-

rungsmittelgruppen waren weiterhin teurer als ein Jahr zuvor. Die Preise für Energieprodukte lagen im Juni 2023 um 3,0 % über dem Niveau des Vorjahresmonats, nach 2,6 % im Mai 2023. Die Inflationsrate ohne Berücksichtigung von Energie und Nahrungsmitteln betrug 5,8 %. Diese häufig als Kerninflation bezeichnete Kenngröße verdeutlicht, dass auch in anderen Güterbereichen die Teuerung weiterhin hoch ist. Die Preise für Dienstleistungen insgesamt lagen im Juni 2023 um 5,3 % über dem Niveau des Vorjahresmonats. Besonders deutlich verteuerten sich dabei Dienstleistungen für die Instandhaltung und Reparatur von Wohnungen (+15,7 %) und Dienstleistungen sozialer Einrichtungen (+11,0 %). Dienstleistungen in Gaststätten erhöhten sich laut den Daten um 8,4 %.

Effiziente Entlastung im **Service?** Mit uns kein Problem!



Entlastet das Stammpersonal

Transportiert pro Gang bis zu 40 Kilo

8-10 Std. Akkulaufzeit für konstanten Einsatz

Amortisiert sich im ersten Jahr

Einfache „Einarbeitung“ durch Service von EnergieReich Consulting

Begeistert Gäste durch immer nettes Auftreten



Lassen Sie sich faszinieren.





Tel.: +49 (0)40 - 87 40 91 85
info@energiereich-consulting.com
www.roboter-fuer-gastronomie.de

Grow Your Resources
Mit Beratung und Service von EnergieReich Consulting sind Sie auf der sicheren Seite. Wir begleiten Sie in allen Phasen mit Ihrem Service-Roboter. Unentschieden? Melden Sie sich bei uns für einen Testlauf!

Mehrwertsteuer

Bundesfinanzminister Christian Lindner hält Mehrwertsteuersystem für „korrekturbedürftig“

In einem Interview mit der Abendzeitung aus München hat Bundesfinanzminister Christian Lindner noch einmal deutlich gemacht, dass er Sympathie für eine Verlängerung der 7 % hat und das Mehrwertsteuersystem angesichts der „vielen Paradoxien“ für reform- und korrekturbedürftig hält. Auf die Frage: „Wieso wollen Sie der bayerischen Gastronomie den Würstlgrill abdrehen? Laut Branchenverband DEHOGA droht im Freistaat 2393 Betrieben das Aus, wenn die Mehrwertsteuer auf Speisen 2024 wieder von sieben auf 19 Prozent angehoben wird, antwortete er wie folgt:

„Das ist nicht die Absicht. Die frühere Bundesregierung unter Führung von CDU und CSU hat den ermäßigten Mehrwertsteuersatz für die Speisegastronomie wegen der Corona-Schließungen befristet gesenkt. Ich habe veranlasst, dass die befristete Senkung 2023 vor dem Hintergrund der Energiekrise fortgesetzt wird. Unter der früheren Regierung wäre sie 2023 ausgelaufen, sie hatte keine Vorsorge getroffen. Aber die Fortsetzung war wegen der gestiegenen Energiepreise notwendig. Jetzt muss der Deutsche Bundestag im Lichte der nächsten Steuerschätzung entscheiden, wie es 2024 und darüber hinaus weitergeht.

Ich habe vielfach gesagt, dass ich Sympathie für eine Verlängerung habe. Aber die Entscheidung trifft der Haushaltsgesetzgeber. Es ist ja durchaus kurios, dass – gesetzt den Fall, die Steuer steigt wieder – eine Pizza, die man abholt oder sich liefern lässt, mit sieben Prozent besteuert wird, eine Pizza, die man im Restaurant isst, aber mit 19. Wie erklären Sie das den Menschen? Das Mehrwertsteuer-System in Deutschland ist seit vielen Jahren reform- und korrekturbedürftig. Da gibt es viele Paradoxien. Eine Amtszeit als Finanzminister reicht gar nicht aus, um all die vielen Dinge im Steuerrecht anzugehen, an denen wir arbeiten müssen.“

„Es ist gut, dass Christian Lindner am Beispiel der Pizza den Widerspruch im Steuersystem auf den Punkt gebracht hat. Genau deshalb fordern wir seit Jahrzehnten die steuerliche Gleichbehandlung von Essen, egal, wo und wie zubereitet und konsumiert. In 23 EU-Staaten wird ja richtigerweise auch kein Unterschied zwischen dem Fertigsalat aus dem Supermarkt, der Essenslieferung und dem Essen im Restaurant gemacht“, so DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges.

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

Dr. Elkmann

Fliegenfänger ohne Gift und Chemie

E. H. P. Dr. Elkmann

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

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

Laugenvielfalt

Art. 1070*
Laugenkonfekt,
4-fach sortiert
☑ vorgegart

Art. 2682*
**BB-Brezel-
Brioche Burger**
☑ fertig gebacken

Art. 1989*
FF-Laugenbagel
☑ 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
Gollenhoferstraße 3
86441 Zusmarshausen
☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkästen, 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.

Cocktail-Schulung

Am 26. September 2023 in Bad Segeberg

Die Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA SH veranstaltet eine Cocktail-Schulung für alle interessierten Mitglieder.



Am 26. September 2023 um 17 Uhr in der Diars Bar in der Kurhausstraße in Bad Segeberg können Sie sich über das Thema Cocktails weiterbilden.

Wer gerne dabei sein möchte, bitte anmelden bei Frau Flägel im

Verbandshaus in Kiel, Tel. 0431/651866 – Teilnehmerzahl ist begrenzt, also schnell anmelden!!!

Kostenbeitrag pro Teilnehmer 50,- Euro, die Anmeldung ist verbindlich. Im Preis enthalten ist die Schulung, die Verkostung und Snacks dazu.

Treffen der Saalbetriebe

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen, wir möchten Sie herzlich zum Treffen der Saalbetriebe einladen.

Dienstag, 12.09.2023, Beginn: 14:00 Uhr Ende: ca. 17:00 Uhr
Treffpunkt: Beim Kollegen Pierre Schönbaum

Gasthof Handewitt, Osterstr. 2, 24983 Handewitt

Anmeldung erbeten bei Frau Flägel im

DEHOGA Verbandshaus in Kiel unter Telefon: 0431 - 65 18 66 oder gerne per E-Mail: zentrale@dehoga-sh.de

Freuen Sie sich auf ein kurzweiliges und informatives Beisammensein bei Kaffee, Kuchen und Canapés.

Für weitere Rückfragen steht Ihnen gerne Lutz Frank (Sprecher der Saalbetriebe) unter Tel.: 04551-8560806 zur Verfügung.

Lutz Frank, DEHOGA Vizepräsident

Beschluss Mindestlohnkommission

Mindestlohn soll im Januar 2024 auf 12,41 Euro und 2025 auf 12,82 Euro steigen

Ende Juni hat die Mindestlohnkommission ihre Empfehlung für die nächste Anpassung des Mindestlohns sowie einen entsprechenden Bericht veröffentlicht.

Danach soll der Mindestlohn zum 1. Januar 2024 auf 12,41 € und zum 1. Januar 2025 auf 12,82 € brutto steigen. Die Entscheidung fiel mit Mehrheit, gegen die Stimmen der Arbeitnehmerseite auf einen Vermittlungsvorschlag der Vorsitzenden hin. Der DGB hat das Votum scharf kritisiert und eine abweichende Stellungnahme abgegeben. Die Bundesregierung muss jetzt entscheiden, ob sie der Empfehlung der Kommission folgt.

Der DEHOGA hat den Beschluss gegenüber der Presse wie folgt kommentiert:

Der DEHOGA hatte in der Anhörung angeregt, die nächste Mindestloohnerhöhung erst zum 1. Oktober 2024 in Kraft zu setzen – also zwei Jahre nach der außerplanmäßigen Erhöhung auf 12 Euro und damit im ursprünglich vorgesehenen Rhythmus. Das hätte den Betrieben, die in den letzten Monaten laut DEHOGA-



Umfrage von Anfang April bereits Personalkostensteigerungen von durchschnittlich 21,5 Prozent zu verkraften hatten, etwas Luft verschafft. Dem ist die Kommission nicht gefolgt, sie hat aber zumindest die richtige Entscheidung getroffen, die Entwicklung des Tarifindex auf die letzte Kommissionsentscheidung, also auf 10,45 Euro, zu beziehen und nicht auf den rein politischen Wert von 12 Euro. Nur zwei DEHOGA-Tarifverträge sind unmittelbar betroffen und werden durch die erste Erhöhungsstufe ab Januar 2024 auf 12,41 Euro überholt.

Dennoch bleibt es eine Herausforderung für die Unternehmen, die erneuten Lohnsteigerungen zu erwirtschaften – schließlich trifft die Inflation nicht nur die Beschäftigten, sondern ebenso Betriebe und Gäste.

Die BDA hat erläutert, dass es für die Arbeitgeberseite der Mindestlohnkommission wichtig war, dass der Mindestlohn nach dem politischen Eingriff mit der Anhebung auf 12,00 € pro Stunde zum 1. Oktober 2022 nicht innerhalb kurzer Zeit erneut außerordentlich steigt. Aus Sicht der Arbeitgeber hätte die derzeit bestehende Mindestlohnhöhe auch im Jahr 2024 weiter Bestand haben sollen. Dies war mit der Gewerkschaftsseite in der Mindestlohnkommission nicht vereinbar. Die Vorsitzende hat daher einen Vermittlungsvorschlag entworfen, bei dem sie die Möglichkeit der Zustimmung beider Seiten angenommen hat. Die Arbeitgeber haben dem Vermittlungsvorschlag zugestimmt.



optimaler Service, hohe Flexibilität, Premium-Qualität.


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

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



SCHULTES
KASSEN-
SYSTEME

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



ANDALÖ

aperitif
SANDERN-LIQUEUR

Entscheidung über 7%

Vermutlich erst im November oder Dezember

Die Signale verfestigen sich, dass über eine Fortführung der 7% erst Richtung Jahresende final entschieden wird. Auch Bundeskanzler Olaf Scholz erklärte in dieser Woche in München, dass der Bundestag im November oder Dezember schauen müsse, ob er Geld habe oder nicht. Und wenn man die Regelung verlängern wolle, brauche man dafür nicht nur den Bundestag, sondern auch den Bundesrat. Denn sie würde nicht nur den Bundeshaushalt Geld kosten, sondern auch die Länder und Gemeinden. Ein entsprechendes Gesetz müsse deshalb in beiden Kammern mehrheitsfähig sein. Zum Jahresende werde man mit Blick auf die weitere Finanzentwicklung sehen können, «was da geht», so Scholz.

7%-Petition

50.000er-Grenze geknackt

Die 50.000-Unterschriften-Marke und damit das Quorum und ein erstes Zwischenziel unserer DEHOGA-Petition zur Beibehaltung der 7 % sind heute erreicht worden. Aber wir sind unsicher: Da geht noch viel mehr. Wir wollen zeigen, wie groß der Kreis der Befürworter der 7 % ist. Deshalb gilt weiterhin unser Aufruf an Sie: Unterzeichnen Sie – falls noch nicht geschehen – die Petition. Und nutzen Sie bitte darüber hinaus Ihre Kontakte und Ihre Reichweite: Machen Sie die Petition unter Ihren Mitarbeitern, Gästen und Geschäftspartnern und in Ihren Familien bekannt. Werben Sie mit uns gemeinsam für Unterschriften. Denn jede Unterschrift zählt. Lassen Sie uns mit einer maximalen Unterstützerzahl demonstrieren, wie existenziell wichtig die Beibehaltung der 7 % ist. Die 7 % müssen bleiben, damit wir erhalten, was unser Land lebenswert und liebenswert macht!

Hinweisgeberschutz

Neue GDA-Publikation zur betrieblichen Umsetzung des Hinweisgeberschutzes

Seit dem 2. Juli ist das Hinweisgeberschutzgesetz in Kraft. Danach müssen Arbeitgeber ab 50 Beschäftigten unter anderem interne Meldekanäle vorhalten. Von vielen der betroffenen größeren gastgewerblichen Unternehmen wissen wir, dass sie unsicher sind, wie sie diese Pflicht am besten umsetzen. Hilfreich bei der Meinungsbildung kann das neu im Verlag der Arbeitgeberverbände GDA erschienene Werk „Das neue Hinweisgeberschutzgesetz - Gesetzliche Rahmenbedingungen und Hinweise für die Praxis“ (in der Reihe BDAktuell Nr. 23) sein. Die Publikation stellt für Arbeitgeber und Verantwortliche in Unternehmen die rechtlichen Rahmenbedingungen des neuen Hinweisgeberschutzgesetzes verständlich und praxisorientiert dar. Es bietet eine praktische Handhabe, Hinweisgebersysteme in Unternehmen rechtssicher einzurichten und zu betreiben. Enthalten sind auch Hinweise zu angrenzenden Rechtsgebieten, z. B. zur betrieblichen Mitbestimmung oder zum Datenschutz. Musterformulierungen und Checklisten zum Download erleichtern die Umsetzung.

Die Publikation kann zum Preis von 24,90 EUR inkl. MwSt. unter www.arbeitgeberbibliothek.de bestellt werden.



EDNA
QUALITÄT
ist unsere
MISSION



EDNA
Service
WELT

GRATIS
Versand

OHNE
Mindest-
bestellwert

QUALITÄT
IST UNSERE MISSION



Art. 35010*
HUG Snack-Tartelettes, 7 cm
Maße: Ø 7,0 x H 2,0 cm
Gewicht: 13,8 g. 140 St./Kt.



Art. 70165*
Biskuitboden, hell
Maße: L 38,0 x B 56,0 x H 0,7 cm
Gewicht: 380 g. 12 St./Kt.



Art. 95733*
Pidy Quiche-Tartelettes, 11,0 cm
Maße: Ø 11,0 cm, H 2,5 cm
Gewicht: 29 g. 48 St./Kt.



Art. 11271*
Butter-Windbeutel, 9 cm
Maße: Ø 8,5 - 9,5 cm
Gewicht: 12 g. 96 St./Kt.

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**

f t i y w

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.de

* Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert. Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2 - 5 Werktagen.

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 Serverbeispiele.

Förderung für kleine Betriebe und Prozesswärme

Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft (EEW) weiter ausgebaut

Das Förderangebot der „Bundesförderung für Energie- und Ressourceneffizienz in der Wirtschaft“ (EEW) wurde ab dem 1. Mai 2023 weiter ausgebaut. Mit dem neuen Modul 6 wird bei Kleinunternehmen (höchstens 50 Mitarbeiter und 10 Mio. Euro Jahresumsatz) der Austausch vorhandener Produktionsanlagen (z.B. Öfen), die mit Erdgas, Kohle oder Mineralöl betrieben werden, durch elektrisch oder mit erneuerbaren Energien betriebene Neuanlagen gefördert. Förderfähig ist nicht nur der Austausch, sondern auch die entsprechende Umrüstung von Be-

standsanlagen. Mit Modul 2 werden Maßnahmen zur Prozesswärmebereitstellung aus Solarkollektoranlagen, Wärmepumpen, Anlagen für oberflächennahe und tiefe Geothermie sowie Biomasse-Anlagen gefördert, sofern sie erneuerbare Energiequellen nutzen. Gefördert werden können alle Unternehmen, die mehr als 50% der mit der geförderten Anlage bereitgestellten Energie als Prozesswärme einsetzen. Gebäudebezogene Maßnahmen, wie beispielsweise Heizungs- oder Lüftungsanlagen, sind von der Förderung ausgeschlossen. Diese können

über die Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG) gefördert werden. Weitere Informationen zum EEW-Förderprogramm und zur Antragstellung findet man beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA). Eine kompakte Übersicht über alle Bundesförderprogramme für Unternehmen im Bereich Energie- und Ressourceneffizienz (inkl. EEW und BEG) findet man beim Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK).

Antiquierte Meldezettel

Endlich Bewegung bei der Ablösung

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 Bun-

desinnenministerin 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 träfe 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 entiele 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)

HARALD CLAUS

Großküchen-Anlagen

EDELSTAHLVERARBEITUNG

Gesamteinrichtung von Großküchen
sowie Einzelgeräte und Zubehör

• Wir beraten • planen • finanzieren • Kundendienst

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

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN®



www.clauswärmebrücken.de

Plöner Landstraße 1, 23701 Eutin

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

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

e.on



Mehr Energieeffizienz für Ihr Unternehmen

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

Erfahren Sie mehr unter eon.de/effizienz

Hier finden Sie einen
Ratgeber zum Thema
Energieeffizienz für
Ihre Branche



Wichtige Gespräche

Im Rahmen seiner Tourismus-Woche traf sich Christian Dirschauer MdL (SSW) mit Hans-Peter Hansen vom DEHOGA Schleswig-Flensburg zu einem Gespräch. „An Themen hatte es uns nicht gemangelt: Erhalt der 7% Mehrwertsteuer -ganz wichtig-, für die wir uns auch als SSW auf Landesebene einsetzen, der immer akuter werdende Fachkräftemangel in Gastronomie und Hotellerie, der wiederum auch zu unzufriedenen Gästen führt, weil diese zu lange warten müssen und viele andere Probleme, die unbedingt angegangen werden müssen“, so Dirschauer.

„Es gibt zu viele behördliche Auflagen und der administrative Wahnsinn ist stetig zunehmend. Die Kommunikation der Behörden mit den Gastronomen lässt oft zu wünschen übrig und ist nicht auf Augenhöhe. Das ist nicht ok, wer eine Gaststätte betreibt, muss sich natürlich an geltende Regeln halten, aber es kann nicht sein, dass vor lauter Verwaltung keine Zeit mehr für die Gäste bleibt. Insgesamt wäre eine bessere Kommunikation mit der Stadt wünschenswert. Nicht nur für die Gastronomen sondern zum Beispiel auch bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen“, so Hansen.

„Auch das Thema Tourismus-Abgabe als Alternative zur Bettensteuer ist natürlich ein Dauerbrenner, das wir auch kommunalpolitisch weiter bewegen wollen“, ergänzt der Landtagsabgeordnete. Die Flensburger Innenstadt ist ein immer aktuelles Thema, an dem wir nicht vorbeigekommen sind: Wie belebt man diese, was muss besser werden? Da ist natürlich die Toiletten-Situation der große Aufhänger. Wobei die Innenstadt insgesamt längst nicht schlecht ist, manches wird vielleicht auch schlecht geredet. Gesprochen wurde auch über die großen



Hans-Peter Hansen (DEHOGA li.) und Christian Dirschauer MdL (SSW)

Veranstaltungen am Hafen, denen es an Regionalität fehlt. Was sehr schade ist, denn an regionalen Ausstellern fehlt es eigentlich nicht. Insgesamt war man sich einig: Zu vieles bei uns geht nicht, weil jemand Bedenken hat. Es fehlt der Mut zum Ermöglichen. Davon brauchen wir mehr, da ist man sich einig. Dirschauer bedankte sich für das informative Gespräch und die stets gute Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg. Text/Foto: hansen/voldewraa

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
Freude an der Region

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

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

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

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

www.fleischkontor.de

ANDALÖ
NORDDEUTSCHE APERITIF
SANDROHN-LIQUEUR

SCHULTES KASSEN-SYSTEME

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

ReFood
pure Biokraft

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

ZUFRIEDENHEIT AUF KNOPFDRUCK



Ihre Gäste werden es lieben und Ihre Servicemitarbeiter erst recht.

ORDERCUBE - Das smarte Kellnerrufsystem für Ihre erfolgreiche Gastronomie.

Infos & Anfrage



Erstberatung durch Sebastian Vössing
sebastian@partner.ordercube.de

Zufriedenheit auf Knopfdruck

Mit dem ORDERCUBE öffnet sich nicht nur eine Tür, sondern ein ganzes Portal zu zufriedeneren Gästen

Ein Versprechen, das in der hektischen Welt der Gastronomie wie ein erfrischender Tropfen Wasser wirkt, der auf die trockene Erde eines heißen Sommertages fällt. Mit dem ORDERCUBE öffnet sich nicht nur eine Tür, sondern ein ganzes Portal zu zufriedeneren Gästen. Stellen Sie sich einen warmen Sommerabend vor, an dem das sanft flackernde Licht unserer preisgekrönten LED-Kerze Ihre Gäste umhüllt, während diese nicht mehr lange warten müssen, sondern innerhalb einer Minute den Service am Tisch haben – 80% schneller! Ein Lächeln, ein zufriedenes Nicken, ein weiteres Getränk, das bestellt wird – das ist die Magie des ORDERCUBE.

Ihr Umsatz beginnt zu blühen wie eine Blume, die sich dem Sonnenlicht zuwendet, durch mehr Getränkebestellungen und kürzere Tischdurchlaufzeiten. Und während Ihre Gäste in die

sem Ambiente schwelgen, atmet Ihr Team auf – weniger Stress, effizientere Abläufe und sogar die Möglichkeit, Personal einzusparen, ohne den Service zu beeinträchtigen. Es ist, als würde ein sanfter Wind durch Ihr Restaurant wehen, der alles leichter und harmonischer macht.

Die NFC-Technologie, eingebettet in den ORDERCUBE, ist wie ein Zauberstab, der eine Welt der Möglichkeiten eröffnet, von Menüs über soziale Medien bis hin zu Zahlungen. Und mit dem Foodrunner-Feature wird das Essen, das mit Liebe zubereitet wurde, schneller als je zuvor serviert. Stellen Sie sich vor, das Essen kommt stets heiß und frisch an den Tisch, weil die Abläufe perfekt dirigiert werden. Und nicht nur das! Laut einer Studie schmeckt es den Gästen sogar besser, weil sie insgesamt zufriedener sind.

Ihre Online-Reputation profitiert ebenfalls von den positiven Erfahrungen Ihrer Gäste, die begeistert von Ihrem Service berichten werden. Und wenn Sie sich fragen, wie all dies in der Praxis aussieht, dann steht Ihnen Sebastian Vössing, einer unserer engagierten Vertriebspartner, gerne zur Verfügung. Lassen Sie sich bei Ihnen vor Ort von der Magie des ORDERCUBE verzaubern und bieten Sie Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis. Mit unserem exklusiven Angebot von 10% Rabatt auf das erste Jahr und einem Mietpreis ab nur 77 Cent pro Tag und Cube ist es an der Zeit, in Ihre erfolgreiche Zukunft zu investieren und mit uns gemeinsam nach den fünf Sternen zu greifen. Nennen Sie uns dazu den Code DEHOGA10.

Infos beim Fachberater Sebastian Vössing, Mobil 01739770577 oder www.ordercube.de

KELLNERRUFSYSTEM	TISCHPLAN & ÜBERSICHT	LED KERZE
RESERVIERUNGSFUNKTION	DIEBSTAHLSCHUTZ	MANAGEMENT TOOLS
NFC FUNKTION	GLOBAL API	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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



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!

Sie heizen mit Öl oder Erdgas
und haben hohe Stromkosten?

- + Die Lösung: das **BHKW-GAS-EINFACH-PAKET**
- + Effizient Wärme und Strom dezentral selbst erzeugen
- + Bis zu 30 % weniger Primärenergieeinsatz: sparsamer, leitungsunabhängiger und sicherer geht Energieversorgung nicht!



Erfahren Sie mehr zum **BHKW-GAS-EINFACH-PAKET** von Tyczka Energy. Einfach QR-Code scannen oder Link eingeben:

www.tyczka.de/
Energieversorgung-
im-Hotel



Jetzt Beratung anfordern!

Tyczka Energy GmbH
Fon 08171 627-427
bhkw@tyczka.de

Tyczka
ENERGY



www.tyczka.de

Von Abalone bis Zander

Hummer Pedersen aus Hamburg setzt auf zuverlässige Kühlfahrzeuge von Mercedes-Benz

Traditionell aber auch modern, norddeutsch aber auch weltoffen - so stellt sich Hummer Pedersen in der Öffentlichkeit dar. Das 1879 von Frederik Carl Christian Pedersen in St. Pauli als „Fr. Pedersen Schiffsproviand“ gegründete Traditionsunternehmen wird seit 20 Jahren von der Familie Niehusen geführt. Ob Steinbutt aus der Nordsee oder Hummer aus Kanada - „wir sind die norddeutschen Spezialisten für alle Meere“, sagt Geschäftsführer Joachim Niehusen, der vor allem die gehobene Gastronomie in Hamburg und Norddeutschland beliefert.

Dabei steht Qualität nach Angaben des Geschäftsführers über allem. „Wir importieren Lebewesen“, sagt Niehusen. Zur Verantwortung des Unternehmens gehöre nicht nur, dass Schalen- und Krustentiere besonders sensibel seien und ihre Betreuung ein hohes Maß an Verantwortung erfordern, sondern auch die gesamte Palette der Meeres-schätze - von regionalen Binnenfischen über heimische Salzwasserfische bis hin zu Exoten aus fernen Ozeanen - „Produktvielfalt und Produktqualität heißen die beiden Schlagworte, um die sich bei uns alles dreht“, fügt der Geschäftsführer hinzu.

Außerdem steht Nachhaltigkeit ganz vorn auf der Agenda von Hummer Pedersen. „Wir verkaufen nur noch Lachs von den Faröern“, erzählt Niehusen. Dieser enthalte weder Antibiotika noch Wachstumshormone. Denn Aquakultur per Se sei auch nicht nachhaltig. Vor allem der massive Bedarf an Fischmehl zur Fütterung der Zuchtfische stelle ein großes Problem für die Weltmeere dar. Außerdem sei Raubbau ein großes Problem. So würde es vermutlich ausreichen, dem Dorsch in der Ostsee eine Ruhezeit von 2 bis 3 Jahren zu gönnen. Danach könnten vermutlich wieder Dorsche gefangen und vermarktet werden.



Hummer ist traditionell das Spezialgebiet



Hummer Pedersen hat insgesamt vier Kühlfahrzeuge von Mercedes-Benz und Winter Kühlfahrzeug-Ausbau im Einsatz

Ein Lichtblick stellt der Helgoländer Hummer dar, dessen Bestände sich in den vergangenen Jahren wieder etwas erholt haben. „Ein Helgoländer Fischer landet die Hummer für uns in Greetsiel an“, erzählt Niehusen.

Sichere gekühlte Lieferung ist oberstes Gebot

Der Einkauf und die Lagerung von Fisch und Meeresfrüchten sei die eine Seite der Medaille, die andere die Auslieferung. „Wir müssen als Händler immer in beide Richtungen schauen“, sagt Niehusen. Denn es könne durchaus sein, dass ein auf den Malediven gefangener Thunfisch mehrere Stunden außerhalb einer Kühlkette gelagert werde. Die Lieferung sei der letzte Teil der Kühlkette: „Wenn die Ware nicht in Ordnung ist, fällt es auf den Lieferanten zurück.“

„Wir sind darauf angewiesen, dass unsere Kühlfahrzeuge täglich zuverlässig im Einsatz sind.“

Hummer Pedersen setzt deshalb seit Jahren auf Lieferfahrzeuge von Mercedes-Benz mit einem Kühlausbau der Winter Fahrzeugtechnik GmbH. „Wir sind darauf angewiesen, dass unsere Kühlfahrzeuge täglich zuverlässig im Einsatz sind.“ Angestrebt werde, den Stillstand bei den Fahrzeugen so gering wie möglich zu halten. Die Mercedes-Benz Transporter müssen technisch zuverlässig sein. Denn im Bereich Kühlfahrzeuge bekomme man nicht so einfach ein Leihfahrzeug, falls ein eigenes ausfalle. In der jahrelangen Zusammenarbeit mit Mercedes-Benz und Winter Kühlfahrzeuge haben sich Fahrzeuge und der Innenausbau als perfekt erwiesen. „Wir können auch Details mitbestimmen“, betont Niehusen. So hätten alle ihre Lieferfahrzeuge einen dritten Ablauf, da die Zufahrt zur Laderampe des Unternehmens schräg sei: „Davor blieb Wasser im Innenausbau zurück, wenn ein Fahrzeug ausgespült wurde“, erklärt der Geschäftsführer.



Der Hauptsitz mit Bistro von Hummer Pedersen am Hamburger Fischmarkt

Joachim Niehusen kennt nicht nur die Seite des Händlers und Lieferanten, sondern betreibt seit 2014 auch ein Bistro am Firmenstandort in der Großen Elbstraße 152. „Meine Frau Daniela hatte die Idee, das Bistro zu eröffnen“, erzählt Niehusen. In dem Lokal mit 80 Sitzplätzen sowie 30 Plätzen auf einer Terrasse sorgen Küchenchef Lukas Ben Schröder und sein Team für eine moderne Fischküche. Auf der Speisekarte stehen Austern ebenso wie Hummer und Seezunge aus der Nordsee. Für Fleischliebhaber gibt es Pedersens Beefburger. Hauptgerichte kosten zwischen 15,50 und 48 Euro.

Passend zu Fischgerichten werden überwiegend Weißweine angeboten. Es gibt aber auch rote Rebsäfte sowie Bier, Cock-



Geschäftsführer Joachim Niehusen



Die nächste Generation mit Karl Niehusen (Mitte)

tails und alkoholfreie Getränke. Das Bistro ist montags bis mittwochs von 12 bis 18 Uhr und von donnerstags bis samstags von 12 bis 22 Uhr geöffnet. Sonn- und Feiertags ist das Lokal geschlossen.

Unter der Leitung von Daniela Niehusen arbeiten im Bistro 20 Mitarbeiter; im Handel sind 10 Angestellte beschäftigt. Der ältere Sohn Karl arbeitet als Geschäftsführer, der jüngere Sohn Oskar macht eine Ausbildung im Unternehmen. „Wir haben ganz viele Stammgäste“, erzählt Niehusen - sowohl Beschäftigte aus den benachbarten Reedereien und anderen Hafenerunternehmen als auch Touristen. Niehusen: „Manche Gäste von auswärts kommen jedes Jahr wieder.“ (heh)



Viele exclusive Fischarten müssen sicher gekühlt zu den gastronomischen Kunden gebracht werden



KÜHLFAHRZEUG-AUSBAUTEN

hygienisch • temperaturregelt • individuelle Raumaufteilung

Ihr Ansprechpartner: Manfred Spitzer • Telefon 030 56400670

Winter Fahrzeugtechnik GmbH • 36124 Eichenzell • Telefon 06659 96460

www.winter-kuhlfahrzeuge.de

Service-Roboter in der Gastronomie

„Wer kann sich die hohen Anschaffungspreise leisten?“

So ein BellaBot-Roboter ist ganz schön teuer in der Anschaffung. Das hört Dirk Fischer von EnergieReich Consulting häufig. Es schließt sich die Frage an, wann sich die Robotik-Servicekraft amortisiert, was der Technologie- und Robotik-Experte Fischer so beantwortet: „Viel schneller

eine Last von maximal 40 Kilo. Er ist mit einem Stromverbrauch von 0,8 kw/h äußerst genügsam, sein Ausfallrisiko liegt bei unter einem Prozent, und dank der aktuellen Technologie bringt er es auf eine durchschnittliche Dienstleistungszeit von 5 Jahren.

Service unterstützt, kann sich das Personal auf die Interaktion mit den Gästen konzentrieren, muss keine schweren Tablettts mehr stemmen oder schmutziges Geschirr in die Küche transportieren. „Das alles übernehmen unsere Roboter zuverlässig. Und auch die Ängste vor der Technologie und der Programmierung kann ich allen nehmen, die mit EnergieReich Consulting zusammenarbeiten. Wir leben Consulting und sind so lange für unsere Kunden da, bis alles reibungslos läuft. Und natürlich auch, falls mal ein Problem auftritt,“ verspricht Dirk Fischer. Im Zweifel stellt EnergieReich Consulting auch einen Kontakt zu einem der eigenen Kunden her, der bereits mit BellaBot oder einem anderen Roboter aus dem Sortiment arbeitet. „Da kann man sich dann ungeschönt austauschen und Entscheidungssicherheit gewinnen.“



Dirk Fischer, Geschäftsführer von EnergieReich Consulting weiß, wie schnell sich Robotik gepaart mit gutem Anbieter-Service für Gastronomie und Hotellerie lohnt.

5 Jahre betriebsbereit - in weniger als 12 Monaten amortisiert

Natürlich kann und soll ein Roboter kein Servicepersonal ersetzen, sondern diesem lediglich hilfreich und vor allem entlastend zur Seite stehen. Insofern hinkt der unmittelbare Vergleich mit einer menschlichen Servicekraft etwas. Trotzdem muss man sich im Vorfeld einer Entscheidung die Fakten vor Augen führen: Im Durchschnitt arbeitet eine Vollzeit-Mitarbeiterin oder ein -Mitarbeiter 40 Stunden in der Woche an 5 Arbeitstagen bei einem Urlaubsanspruch von zirka 30 Tagen. Hinzu kommen im Durchschnitt fünf krankheitsbedingte Ausfalltage. Somit kommen Gastronomie-Mitarbeiter: innen in Vollzeit durchschnittlich auf 225 Arbeitstage bzw. 1.800 Arbeitsstunden. Der Service-Roboter ist an 365 Arbeitstagen einsatzbereit und könnte abzüglich der Ladezeiten bis zu 8.395 Arbeitsstunden im Jahr abreißen.

als die Allermeisten vermuten. Fast immer bereits im ersten Jahr.“ Dirk Fischer erläutert das Kosten-Nutzen-Verhältnis bei dem Einsatz von Service-Robotern aus dem Haus EnergieReich Consulting in der Hotellerie und Gastronomie.

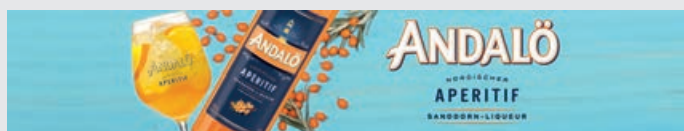
Finanziell rechnet sich die elektronische Servicekraft somit schnell. Jeder, der in der Gastronomie tätig ist, kennt die durchschnittlichen Gehälter von Servicekräften. So wird plausibel, dass BellaBot kein Jahr braucht, um sich zu amortisieren. Das Beste aber ist, so Dirk Fischer, dass sich der Roboter ab dem ersten Einsatztag rentiert. Denn wo BellaBot den

Effiziente aufstrebende Technologie mit hohem Mehrwert

Neben allen monetären Fragen bleibt zweierlei unbestritten: Ein umgänglicher, immer freundlich schauender Service-Roboter in der Gastronomie fasziniert Gäste und nimmt sie ganz schnell für sich ein. Für die Gesundheit aller Mitarbeiter: innen ist die entlastende Robotik-Servicekraft ohnehin ein ganz großer Pluspunkt. Und wenn der dann noch von EnergieReich Consulting stammt, können auch alle anderen Bedenken getrost vergessen werden.

Sie möchten mehr erfahren? Sie erreichen EnergieReich Consulting telefonisch unter 040 / 87409185 oder schreiben Sie eine E-Mail: info@energiereich-consulting.com

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



HAGOLA

WILLKOMMEN
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 | [f](#) [@](#)

Tourismus in Kiel auf Erfolgskurs

Der Tourismus in der Landeshauptstadt Kiel schließt nach den Zahlen des Statistikamtes Nord mit einer überaus positiven Bilanz gegenüber der Halbjahresbilanz des Vorjahrs ab. So sind die Gästeankünfte im Vergleich zum ersten Halbjahr 2022 um 41,1 Prozent und die Übernachtungen um 28 Prozent gestiegen. Damit liegt Kiel auch weit über dem Landesdurchschnitt Schleswig- Holsteins, wo 3,6 Prozent bei den Übernachtungen und 10,2 Prozent bei den Gästezahlen verzeichnet wurden. Von Januar bis Juni waren 219565 nach Kiel gekommen, gezählt wurden 478805 Übernachtungen mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 2,2 Tagen. Auch die Zahl der Tagesgäste bewegt sich in Kiel im positiven Aufwärtstrend. Die Gründe für die Steigerung sieht Kiel- Marketing Geschäftsführer Uwe Wanger in der Steigerung beim Kreuzfahrttourismus, und den damit verbundenen hohen Passagierzahlen, der Rekordbesucherszahl bei der Kieler-Woche mit 3,8 Millionen Besuchern und besonderen Events wie das Anlaufen der Landeshauptstadt durch die Teilnehmer des Ocean Race. (pld)



Positive Halbjahresbilanz im Tourismus

Die Tourismusbranche in Schleswig-Holstein hat im ersten Halbjahr 2023 ein positives Ergebnis verbucht. Von Januar bis Juni kamen 4.11 Millionen Übernachtungsgäste und damit 10,2 Prozent mehr als im gleichen Zeitraum des Jahres 2022 trotz im Juni rückläufiger Zahlen. Das Statistikamt Nord beziffert die Zahl der Übernachtungsgäste auf 4,11 Millionen, was einer Steige-

rung von 10,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Die Zahl der Übernachtungen wuchs um 3,6 Prozent auf 15,75 Millionen. Das Statistikamt Nord erfasst Beherbergungsbetriebe mit mindestens 10 Betten und Campingplätze ohne Dauercamping mit 10 und mehr Stellplätzen. Das waren im Juni 3337 Betriebe mit 244.000 Betten und 275 Campingplätze. (pld)

Geben Sie „Zukunftsstartern“ eine Chance!

Die Fachkräftesicherung ist für viele Betriebe eine zentrale Herausforderung. Deshalb sind Anstrengungen, um jungen Erwachsenen das Nachholen eines Berufsabschlusses zu ermöglichen, sinnvoll und notwendig. Genau das ist das Ziel der Initiative „Zukunftsstarter“! So sind im Norden mehrere Tausend junge Frauen und Männer im Alter zwischen 25-35 ohne Berufsabschluss und arbeitslos! Sie benötigen eine zweite Chance. Deshalb brauchen wir - neben motivierten jungen Menschen - auch Sie als Arbeitgeber. Machen Sie mit und sichern Sie sich über die Initiative „Zukunftsstarter“ Ihre Fachkräfte von morgen.

Markus Biercher
Vorsitzender der Geschäftsführung
Regionaldirektion Nord der Bundesagentur für Arbeit

Omas Lieblingsrezepte – modern interpretiert

Friesenkrone setzt auf kulinarische Kindheitserinnerungen und Emotionen

Beliebte Klassiker wie Hering und Matjes wieder aufleben zu lassen: Dieses Ziel verfolgt Friesenkrone mit der aktuellen Aktion ‚Omas Homemade Edition‘. Junge Kochtalente aus dem Vorfinale von Koch des Jahres erinnern sich mit ihren Kreationen an die Küche ihrer Großmütter – und geben ihnen ihren eigenen, modernen Twist.

Mit ihrer Liebe zu Omas Küche, innovativen Interpretationen und berührenden Geschichten über die Inspirationsquelle für ihre Gerichte können die 14 jungen Kochtalente punkten: Praktisch gut umsetzbar, individuell und lecker sollen die Rezepturen vor allem sein. Friesenkrone will mit ‚Omas Homemade Edition‘ fast vergessene Rezepte aus Omas Küche wiederentdecken und so die emotionale Verbindung zwischen den Generationen wieder aufleben lassen. Jeder der Nachwuchsköche kann fünf regionale Zutaten aus seiner Heimat verwenden, die zudem in (fast) jeder Küche zu finden sind.

Überzeugt hat die Friesenkrone-Experten unter anderem ‚Rasstegai‘ von Ivan Lazarenko, Küchenchef im Hallo Emil in Stuttgart. Rasstegai sind beliebte Hefeteig-Pastetchen in Bootsform mit einem Loch in der Mitte. „Der simple Hefeteig, eine Füllung aus zwei Zutaten, so geht das Rasstegai-Rezept meiner Oma. Allerdings wurden Rasstegai traditionell mit Stöhr zubereitet, den ich durch schmackhafte Bratheringsfilets ersetzt



Heimatverbunden: Rasstegai mit Friesenkrone Bratheringsfilets und Kartoffelstampf von Ivan Lazarenko. Foto: Melanie Bauer Photodesign

habe“, erzählt der gebürtige Sankt Petersburger. „Nicht zu vergessen: Knoblauchschmelze und viel Dill.“ Als knackiges Element auf dem Teller hat sich Lazarenko für einen Radieschensalat entschieden.

Friesenkrone bringt mit der Aktion die Liebe zu Omas Küche zurück auf den Tisch sowie in die Köpfe der Leute und feiert die regionalen Schätze, die Großmütter so unvergesslich gemacht haben. Dabei werden von jungen Kochtalenten klassische Fischprodukte wie Matjesfilets, Bratheringe, Gabelrollmops und Seelachsschnitzel in leckere Gerichte verwandelt, die von den eigenen Omas inspiriert sind.

Mehr über Omas Homemade Edition by Friesenkrone findet sich auf den Facebook- und Instagram-Seiten sowie auf der Website www.friesenkrone.de



Küchenchef Ivan Lazarenko setzt auf frische Crossover-Küche im Hallo Emil in Stuttgart. Foto: Julian Redondo Bueno

REZEPTTIPP „Rasstegai mit Friesenkrone Bratheringsfilets und Kartoffelstampf“

(6 Personen)

Teig: 160 ml Milch, 7 g Trockenhefe, 80 g Zucker, 1 Ei Größe M, 60 g Butter, ½ TL Salz

Füllung: 2 Friesenkrone Bratheringsfilets ca. 200 g, 250 g Kartoffelstampf aus mehligkochenden Kartoffeln mit etwas Milch, Butter und Gewürzen zubereiten, 1 Zwiebel, 4 bis 6 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Dill

Lauwarme Milch mit Zucker und Hefe vermengen, um die Hefe zu aktivieren. Anschließend Ei und zerlassene Butter hinzufügen. Das Mehl mit dem Salz vermischen, Flüssigkeit langsam unter ständigem Rühren hinzugießen. Teig 20 bis 30 Minuten ruhen lassen.

Zwiebeln würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden, daraus eine schöne Schmelze zubereiten. Mit gestampftem Fisch vermengen und reichlich Dill hinzufügen.

Teig portionieren, ausrollen und mit der Füllung (Bratheringsmasse und Kartoffelstampf) belegen. Teigportionen verschließen, 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit Eigelb bepinseln. Bei 180 Grad Celsius für 12 bis 15 Minuten backen.

Wieder 19% auf Speisen? Geht gar nicht!

Duncan Buckley kam 1982 aus Dublin mit einem Koffer und 14,-DM in der Tasche in Kappeln an. Er wollte eigentlich nur seine Mutter besuchen und hat sich sofort in die Region verliebt und ist bis heute geblieben.

Nach fast 30 Jahren erfolgreicher Arbeit am Hafen von Kappeln im Lokal „Alte Räuherei“ steht jetzt eine Vertragsverlängerung an. „Mein Verpächter möchte, dass wir weiterhin das Geschäft führen“. Duncan überlegt aber ernsthaft, ob er diese Option wählen soll. „Wenn wir wieder die 19% auf Speisen bekommen, wird es immer schwerer das Geschäft mit Gewinn zu führen. Personalmangel (dadurch verkürzte Öffnungszeiten)



Duncan Buckley ist verzweifelt

Corona bedingte Einbußen, immer teurer werdende Rohstoffe, überbordende Administration - so langsam reicht es“, so Duncan. „Obwohl ich noch voller Elan bin und über viele Ideen verfüge, muss ich mir ernsthaft Gedanken machen. Immer mehr Gäste sind schlecht gelaunt, meckern und sind unzufrieden. Nicht mit der Leistung im Lokal ist man unzufrieden, sondern aufgrund der gestiegenen Preise und dann besteht noch die Unsicherheit über die Zukunft. Es wird nicht am Urlaub gespart sondern im Urlaub“, so Duncan.

Immer mehr Betten entstehen und die Gäste haben immer weniger Möglichkeiten essen zu gehen. Kappeln ist an einem Punkt angelangt, an dem die Menge der Touristen einfach nicht mehr in der Gastronomie gepflegt werden kann. Lange Wartezeiten, keine Plätze: Auch dies verärgert viele Gäste.

Trotz fünfzähliger Gehaltserhöhungen in den vergangenen Jahren für meine Mitarbeiter bin ich am Ende. Es ist einfach nichts zu bekommen auf dem Arbeitsmarkt“, resigniert Duncan.

„Ich fange morgens um 7 Uhr an, Vorbereitungen, Kochen, Spülen und zwischendurch den Service unterstützen und dann abends noch die Reinigung des Lokals. Soll ich jetzt das Ersparte in den kommenden Jahren aufbrauchen, nur um zu überleben? Das kann es nicht sein“, so Duncan weiter. Wir werden sehen, wie die Politik entscheidet.

Text/Foto: hansen/voldewraa



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

Steckrübenköniginnen lernen sich kennen!

Seit 2010 ist Joanna I (Joanna Rohwer), nach einer stilvollen Inthronisierung im Schloss Glücksburg, Nordische Steckrübenkönigin im DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg. Seitdem - mit einer kurzen Kinderpause - vertritt sie die Interessen des Kreisverbandes und wirbt für die Steckrübe. Beginnend mit der jährlichen Eröffnung der Rübenstage über Besuche auf der „Grünen Woche Berlin“, am Schleswig-Holstein Tag oder auch in Dresden war sie immer eine gerngesehene und interessante Botschafterin, die auch als Interviewpartnerin von den Medien in Szene gesetzt wurde.

Nun möchte sie etwas kürzer treten und es wurde eine zweite Königin gesucht, die entweder alleine oder mit Joanna I die zukünftigen Aktionen begleiten wird. Joanna I gab bei einem ersten gemeinsamen Treffen ihre Erfahrungen an ZIA I (ZIA Schröder) weiter.

Bei dem Treffen mit dem Kreisverbandsvorsitzenden Hans-Peter Hansen wurden die Erfahrungen von Joanna weitergegeben und die „Marschrichtung“ für die kommenden Steckrübenfestе festgelegt. Außerdem wurden bereits neue Kleider anprobiert. Beginnend 2023 mit der Eröffnung auf der Schleiprincess in Kappeln (13. September 2023), Laekkerschmecker in Flensburg (29. + 30. September 2023), verkaufsoffener Sonntag (1. Oktober 2023) und Herbstmarkt im Förde Park Flensburg (5. bis 21. Oktober, immer donnerstags bis samstags um die Mittagszeit, solange der Vorrat reicht), finden die ersten Termi-



Foto von links: Joanna I (Joanna Rohwer) und Zia I (Zia Schröder) sichten die neuen Werbeprodukte für 2023

ne statt. Man kann sich auf zwei tolle Repräsentantinnen freuen, die beide Steckrübengerichte lieben und den Gedanken dieser erfolgreichen Aktion weitertragen werden. „Ich bin da sehr zuversichtlich“, so Hansen, „dass noch viele verschiedenen Auftritte auf die Damen warten werden“.

Text/Foto: hansen/voldewraa

WIR HABEN DIE LÖSUNG FÜR IHR HOTELMANAGEMENT

Ideal für kleine, mittlere und große Hotels und Beherbergungsbetriebe.

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



DEMO VERSION

30 Tage kostenlos testen
www.hs3-hotelsoftware.de

HS/3®
HOTELSOFTWARE

10. September: [Mohltied!] GREEN MARKET in Eckernförde

Lust auf nachhaltigen Genuss macht auch dieses Jahr der [Mohltied!] GREEN MARKET in Eckernförde. Am verkaufsoffenen Sonntag, den 10. September, präsentieren sich an der Wasserkante zwischen Hafenspitze und Holzbrücke von 10:00 bis 18:00 Uhr rund 50 regionale Produzenten. Von der Rohmilchkäserei

[Mohltied!]

GREEN MARKET

ECKERNFÖRDE · HAFEN

Backensholz bis zur Czerny Küstenbrauerei, von Carstens Highlands bis SchleiBeete, von Bunde Wischen bis Jahnkes Ziegenkäse, von John's Burger bis Daja Chocolate, von Bauer Schramm bis Heilkräuter Johannsen reicht das Spektrum der Aussteller. Auf dem großen bunten Marktplatz auf Eckernfördes Flaniermeile informieren sie und viele andere persönlich über ihre Produkte – und laden zum Entdecken, Verkosten und Einkaufen ein. Der Eintritt ist frei. Offiziell eröffnet wird der [Mohltied!] GREEN MARKET um 10:00 Uhr an der Hafenspitze von Minis-



terpräsident Daniel Günther, der nach einem Marktrundgang auch um 11:00 Uhr prominenter Gast der ersten Kochshow sein wird. Im großen Gütezeichen-Zelt an der Hafenspitze zeigen Köche aus dem Norden zu jeder vollen Stunde, was sich aus regionalen Zutaten Köstliches zubereiten lässt.

Moderiert werden die Kochshows in der Schauküche des Landes Schleswig-Holstein von [Mohltied!]-Herausgeber Eckhard Voß. www.mohltied.de



[Mohltied!]

GREEN MARKET

Eckernförde
So, 10. September
10 bis 18 Uhr
Hafenspitze

www.mohltied.de

Eintritt frei!

IN KOOPERATION MIT



Veranstalter: Eckernförde Touristik und Marketing GmbH
veranstaltungen@ostseebad-eckernfoerde.de

SO SCHMECKT SCHLESWIG-HOLSTEIN



Viermal jährlich macht das Besseres-Magazin Lust auf Genuss im Norden. Freuen Sie sich auf Café-, Restaurant- und Hof-Porträts, auf Reportagen, Rezepte und Veranstaltungstipps. Erhältlich ist [Mohltied!] im Zeitschriftenhandel und im Jahres-Abonnement, auch als Geschenk-Abo.

DIE SEITE Verlag & Medien GmbH · Carlshöhe 27 · 24340 Eckernförde

Grün ist mehr als eine Farbe

Das Holiday Inn Lübeck lässt grüne Vision für Lübeck wahr werden

Ein Summen liegt in der Luft. Rund um das Holiday Inn Lübeck ist im Verlauf der vergangenen Wochen und Monaten eine grüne Oase entstanden. Doch nicht nur mit selbstgebauten Insektenhotels, einem Kräutergarten für das Restaurant Kochwerk Lübeck oder Hochbeeten für die Mitarbeitenden engagiert sich das Team um Hoteldirektor Christian Schmidt für nachhaltiges Handeln. In allen Bereichen lässt das Hotel konsequent seine grüne Vision für Lübeck wahr werden.

„Grün ist mehr als die Farbe unseres Logos, es ist unsere Verantwortung und mittlerweile Teil unserer DNA“, betont Christian Schmidt. „Als Vater von zwei kleinen Kindern rückt das Thema Nachhaltigkeit immer mehr in meinen persönlichen Fokus und ich möchte, dass wir künftigen Generationen eine lebenswerte, artenreiche und sichere Welt hinterlassen.“ So wurden umfangreiche Umbauten im Haus vorgenommen, Abläufe optimiert und Innovationen eingeführt, um Ressourcen zu schonen. „Unsere Solarpaneele auf dem Hoteldach haben im Jahr 2022 Sonnenenergie in 1.833 Kilowattstunden Wärme umgewandelt“, erläutert der engagierte Hoteldirektor. „Die Veränderungen in unserem Haus ziehen sich von den ganz großen Neuerungen bis hin zu den kaum wahrnehmbaren wie der Umstellung auf LED-Beleuchtung, durch die wir rund 70 Prozent weniger Energie verbrauchen.“ Vieles läuft auch für den Gast im Verborgenen ab. Beispielsweise identifiziert eine Waage in der Küche, über ihre eingebaute Kamera und eine Software, ob Lebensmittel verschwendet werden. Anderes ist aber durchaus „greifbar“, wie die neuen umweltfreundlichen, FSC-zertifizierten Holzschlüsselkarten aus Buche oder die recycelbaren Alternativen zu Plastikstrohhalm oder Kugelschreibern.

Doch das Team schaut auch über den sprichwörtlichen Teller rand hinaus und bringt sich in Initiativen außerhalb des Hotels

mit ein, um den grünen Wandel voranzutreiben. So ist das Holiday Inn Lübeck nicht nur Teil der Lübecker Mehrwegpfand-Initiative und nutzt Deutschlands führendes Mehrwegsystem „Recup“, sondern engagiert sich auch seit Anbeginn in der Nachhaltigkeitsoffensive der Stadt Lübeck für die unlängst erfolgte „TourCert“-Zertifizierung. Diese hat das Ziel, die gesamte Stadt als zertifiziertes, nachhaltiges Reiseziel zu positionieren. „Wir wollten als einer der Ersten an diesem Prozess teilnehmen, um mit unserer Expertise als Vorreiter für andere Unternehmen zu agieren und ihnen den ersten Schritt in Richtung Nachhaltigkeit zu erleichtern“, erklärt Christian Schmidt. „Denn nachhaltiges Reisen ist das prägende Thema der kommenden Jahre und wir müssen daher jetzt die Voraussetzungen dafür schaffen.“

Da sich das Holiday Inn Lübeck schon seit langem für einen sanften Tourismus engagiert und vielfältige Maßnahmen zum Schutz der Umwelt umsetzt, wurden dem Haus bereits zahlreiche Auszeichnungen verliehen. So erhielt das Haus neben der TourCert-Auszeichnung als erstes Hotel in Schleswig-Holstein auch die begehrte BREEAM-Zertifizierung sowohl für das Gebäude als auch seinen Betrieb sowie die Auszeichnung mit dem „DEHOGA Umweltcheck“ und das Label „Green Key“. Letzteres ist führend im Bereich der Umweltzertifizierungen europäischer Hotels. Mehr als 3700 Hotels und Einrichtungen in über 60 Ländern erhielten bereits dieses seit Jahrzehnten etablierte Öko-Label.

Doch Veränderung beginnt vor allem im Kopf. So wird der Wandel vom gesamten Team des Holiday Inn Lübeck getragen und mit immer neuen Ideen mit Leben gefüllt. Beispielsweise wurden in den Badewannen, die im Zuge der Badezimmerrenovierung im Frühjahr 2021 ausrangiert wurden, durch die Mitarbeitenden aufwendig Kräuter- und Gemüsehochbeete angelegt. Aber nicht nur im hauseigenen Kräutergarten fanden die Hotel-Badewannen noch eine sinnvolle Verwendung. Vom Rezeptionsteam entsprechend versiegelt, wurden die restlichen Wannen an einen gemeinnützigen Verein verschenkt. Dort die-

GMK Gastroeinrichtungen
MARTIN KRAUSE GmbH
 Meisterbetrieb

Großküchentechnik

KLIMA KÄLTE Anlagen

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

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

splendid 
DRINKS
 Grömitz

**Kompetenz
 in Sachen Getränke**

splendid-drinks.com



Sie freuen sich über den Kräutergarten im Holiday Inn Lübeck (v.l.): Michail Protosowizki, Chief Engineering, Natalie Muceniaks, Sales & Marketing, und Christian Schmidt, General Manager. Bild: Holiday Inn Lübeck

nen sie für Pferde, Ponys und Esel, die vor der Tötung oder Schlachtung gerettet wurden, als Tränken auf der Weide. Für die „Holiday INNsektenhotele“ hinter dem Haus nutzten die Auszubildenden zum Beispiel alte Europaletten, Baumschnitt, Heu und andere Materialreste. Aber auch außerhalb des Hotels werden gemeinschaftliche Aktionen umgesetzt. So gehen Mitarbeitende regelmäßig über den nahegelegenen Ostseestrand und sammeln dabei Müll ein. „Mit allen unseren Aktivitäten entsteht ein besonderes ‚Wir-Gefühl‘ und die Erkenntnis, dass jeder mit minimaler Investition etwas bewegen kann“, resümiert der Hoteldirektor. „So hat ein Umdenken eingesetzt, das mich jedes Mal begeistert.“

Holiday Inn Lübeck

Im Herzen von Lübeck direkt vor dem historischen Burgtor und seinem Park liegt das 4-Sterne- Superior Hotel Holiday Inn Lübeck. Das von der Pandox Lübeck GmbH betriebene Hotel verfügt über 159 modern eingerichtete Zimmer und Suiten. Alle Zimmer sind klimatisiert und bieten kostenloses Wi-Fi, Flat-TV, Kaffee/Tee-Set und einen komfortablen Arbeitsbereich. Die Superior-Zimmer verfügen über Parkblick und eine Minibar. Insgesamt elf technisch hochwertig ausgestattete Konferenzräume auf 650 Quadratmetern Fläche überzeugen mit vielseitigen Tagungskapazitäten. Eine Auszeit vom Alltag verspricht der großzügige Fitness- und Wellnessbereich mit Innenpool. Das Team aus dem weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannten à la carte-Restaurant „Kochwerk Lübeck“ verwöhnt im ansprechenden Ambiente mit hausgemachten Spezialitäten – auch auf der weitläufigen Sommerterrasse. Signature Cocktails und andere Drinks werden in der hauseigenen Bar kreiert.



**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

Ein Herz für gute Ausbildung

Friesenkroner sponsert Laurentius Award 2023

Sponsor im Zeichen der Köche-Ausbildung: Friesenkroner unterstützt den neuen Ausbildungsaward „Laurentius“, mit dem der VKD – Verband der Köche Deutschlands – 2023 erstmals Ausbilderinnen und Ausbilder in der Kochbranche für ihr besonderes Engagement auszeichnet. Die Preisverleihung findet am 10. September 2023 in Frankfurt am Main statt.

Das Engagement der Auszubildenden spielt eine große Rolle dabei, junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern, sie zu qualifizierten Fachkräften auszubilden und in der Branche zu halten. „Wir beglückwünschen den VKD zu diesem neuen Format“, so Sylvia Ludwig von Friesenkroner zum Sponsorship des Marner Fischfeinkost-Experten. „Gerne unterstützen wir das Vorhaben, eine fundierte Ausbildung zum Koch attraktiv in den Vordergrund zu stellen. Denn ohne engagierte Ausbilder nutzen sämtliche Rekrutierungsmaßnahmen junger Menschen nichts. Daher kann die Bühne nicht groß genug sein, die Betriebe mit ihren auszubildenden Küchenchefs zu würdigen, die sich trotz Wirtschaftslage und Personalmangel um die sorgfältige und nachhaltige Ausbildung kümmern. Eine gute Ausbildung ist nur dann etwas wert, wenn junge Menschen im Anschluss den Kochberuf auch mit Begeisterung ausüben. Dafür sorgen nicht zuletzt engagierte Ausbilder.“

Bis April 2023 konnten sich Auszubildende aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering bewerben. Ab Mai besuchte eine Fachjury, bestehend aus VKD-Landesvorsitzenden, Vizepräsidenten und Mitgliedern der Zweigvereine

ausgewählte Bewerber in deren Betrieben und machte sich vor Ort ein genaues Bild über die Qualität der Ausbildung. Die Preisverleihung findet im Rahmen des Thementags „VKD Impulse“ am 10. September 2023 statt.

Aktuelle Informationen zu Friesenkroner finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter www.friesenkroner.de



Friesenkroner fördert seit jeher junge Talente wie zum Beispiel Miguel Marques, Sous-Chef im Alois by Dallmayr, München, und seinen Assistenten Peter Leibetseder, hier bei „Kochen am Meer“. Foto: Fotodesign Sojka



Spezialkonzepte für Hotellerie und Gastronomie!

Mit Sicherheit reservieren:
LVM-Cyber-Schutz

Ihre Ansprechpartner in Schleswig-Holstein:

Alexander Karstens
a.karstens@lvm.de, Telefon 0251 702-912131

& die LVM-Versicherungsagenturen
in Ihrer Nähe.

Versicherungspartner des




Friederikenhof in Lübeck

Für besonderen Einsatz für Koch-Azubis ausgezeichnet

Der Verband der Köche Deutschlands e. V. setzt ein Zeichen gegen den Nachwuchskräftemangel in deutschen Küchen. Betriebe, die sich besonders für die Ausbildung des Berufsnachwuchs einsetzen, zeichnet der Verband aus. Einer davon ist das Friederikenhof Hotel, Restaurant und Spa in Lübeck.



Geregelte Arbeits- und Urlaubszeiten, Überstunden nur nach Absprache, Unterstützung der Auszubildenden bei der Prüfungsvorbereitung und ein (über-) tariflicher Lohn. In vielen deutschen Küchen ist dies nicht immer selbstverständlich. Genau darauf legt der Friederikenhof jedoch sehr großen Wert – genauso wie auf eine fachlich sehr gute Ausbildung seiner Köche sowie ein angenehmes Betriebsklima. Für sein besonderes Engagement für Koch-Azubis hat der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) den Friederikenhof jetzt als „Qualifizierter Ausbildungsbetrieb“ ausgezeichnet.

Das Friederikenhof Hotel, Restaurant und Spa zeigt: Wir unterstützen unsere Auszubildenden

„Wir möchten angehenden Kochlehrlingen eine umfangreiche Auswahl an Betrieben in ganz Deutschland aufzeigen, die von uns geprüft sind“, sagt Thomas Friess, VKD-Landesvorsitzender Nord und Mitglied des Bundesvorstandes. „Bei diesen Betrieben können sich die Bewerber sicher sein, eine gute Ausbildung in einem guten Arbeitsumfeld zu bekommen“, erklärt er weiter. Auszubildende können schließlich jeder, der einen entsprechenden Ausbildungsstellenbescheid hat. Über die Qualität der Ausbildung sagt das aber noch lange nichts aus. Bei vom VKD zertifizierten Betrieben sei dies anders – so auch im Friederikenhof Hotel, Restaurant und Spa.

Der Friederikenhof achtet darauf, dass Auszubildende sich auch in Berufswettkämpfen messen können und für diese sehr gut vorbereitet werden. Zuletzt konnte sich der Auszubildende Lennart Zankl beim ersten National Competition of Young Chefs als Sieger durchsetzen.

Der Auszeichnung liegt ein umfangreiches Zertifizierungsverfahren zugrunde. Ein VKD-Expertenteam prüft zunächst die



Thomas Friess, Felix Lestrat und Johann Grassmugg

Qualifizierungspunkte des Betriebs, führt Gespräche mit den Auszubildenden und Ausbildern und überprüft beides auf Stimmigkeit. Nur wenn alle Kriterien erfüllt sind, erfolgt die Qualifizierung.

„Wir sind stolz darauf, dass wir uns „Qualifizierter Ausbildungsbetrieb“ nennen dürfen“, sagt Ausbilder und Küchenchef Felix Lestrat vom Friederikenhof Hotel, Restaurant und Spa in Lübeck. Felix Kochkarriere begann ebenso vor vielen Jahren als Auszubildender im Friederikenhof. Es folgten internationale Erfolge in den Nationalmannschaften des Verbandes. Nebenbei bildete er sich stetig fort. Nun ist er zurück in „seinem Ausbildungsbetrieb“ und prägt nun die Küche dort weiter mit seinem ganz persönlichen Stil auf hohem Niveau.

Anmeldeunterlagen und eine Auflistung von qualifizierten Ausbildungsbetrieben unter www.vkd.com/qualifizierter-ausbildungsbetrieb.

Thomas Friess, Landesvorsitzender Nord und Vorstandsmitglied im Verband der Köche Deutschlands.

Ehrung bei den Köchen

Dante Valz-Brenta 25 Jahre im Verein der Lübecker Köche



Am 17. August 2023 konnte der erste Vorsitzende des Vereins Lübecker Köche, Uwe Langbehn, dem Vereinskollegen Dante Valz-Brenta zum 70. Geburtstag gratulieren. Gleichzeitig überreichte er die Urkunde für 25 Jahre Mitgliedschaft im Verein.

Dante war aus Österreich zu Gast in Travemünde. So konnte Uwe Langbehn mit den Vereinskollegen Johann Grassmugg und Gerd Birnstingl ihn damit überraschen.





Wer, wenn nicht wir?

„...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG -
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT“

So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel "TOP-Ausbildungsbetrieb"
mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche
Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Sie Ihren Betrieb
zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver
Ausbildungsbetrieb hervor.

www.topausbildung.de/mitmachen

*Machen Sie mit!
Eine TOP-Ausbildung ist
ein Gewinn für alle!*



Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder
senden Sie uns eine E-Mail an info@topausbildung.de!

Eine Initiative des
DEHOGA

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.

Hotel Fürstenberg/Havel

Hotel & Pension in exklusiver, individueller und grundsaniert Villa. 14 Zimmer, Grundstücksfläche 2.850m², Kaufpreis 1.950.000 €, in 16798 Fürstenberg, 80 km von Berlin entfernt.
E-Mail: info@biesinger24.de · Tel.: 07143 - 811269

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

Sparkasse Holstein **Hotel in Toplage**
Timmendorfer Strand

Nur 80 Meter zum Ostseestrand!
Umfänglich renoviert, 14 Zi. (35 Betten), 1 Appartement, 8 PKW-Stellplätze, 1 Betreiberwhg. (ca. 95 m² Wohnfl.), schöne Außenterrasse, Gewerbefl. ca. 884 m², Grdst. ca. 732 m², B.: 245,4 kWh/(m²a) Gas, Strom 4,2 kWh(m²a), Bj. 1972, Wärmeezeuger, Bj. 2011.
€ 5.950.000,-

S-Immobilien-gesellschaft Holstein mbH & Co. KG | Tochtergesellschaft der Sparkasse Holstein | Tel. 04503 803-75792 | Mobil 0151 12212206 | kewitz@sig-holstein.de



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

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 2863 20

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

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

**WIR SUCHEN: PÄCHTERIN (M/W/D)
FÜR UNSERE CAFETERIA**



**Wir suchen SIE zum Januar 2024:
Eine Pächterin (m/w/d) für unsere schöne Cafeteria
mit ca. 40 Plätzen, Terrasse und herrlichem Seeblick**

Weitere Informationen zur Klinik:
www.vital-kliniken.de

Bewerben Sie sich jetzt in unserer Klinik Buchenholm in Bad Malente!
Die Klinik Buchenholm ist eine moderne Rehaklinik für Psychosomatik, Orthopädie und Prävention in Malente mit 150 stationären Betten. Die Cafeteria ist ganzjährig gut frequentiert durch Patienten, Besucher und Präventionsgäste.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an: bewerbung.buchenholm@vital-kliniken.de
Vital-Kliniken GmbH • Klinik Buchenholm • Plöner Str. 20 • 23714 Bad Malente

**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!





Einzigartige Eventlocation mit Hotelbetrieb und Restaurant im wunderschönen Herzogtum Lauenburg

Baujahr: Haupthaus 1972, Gästehaus 1993, Areal: 8.199 m², Gewerbefläche 1.300 m², 40 Sitzpl. Restaurant, 120 Sitzpl. Gastraum, 20 Sitzpl. Gaststube, 20 Sitzpl. Kegelbahn, 70 Sitzpl. Terrasse, Haupthaus 5 Betten, Gästehaus 24 Betten, ausreichend PKW-Stellplätze

Objekt-Nr. 105-3565

KP: € 2.150.000,-, zzgl. Inventar € 350.000,- zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



Flourierende Gastronomie mit Saalbetrieb, Außengastronomie und Gästezimmern in der Samtgemeinde Lüchow-Dannenberg

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 Gastküche, V 336 kWh/ m²*a, Öl, 1900, kl. H

Objekt-Nr. 105-3223

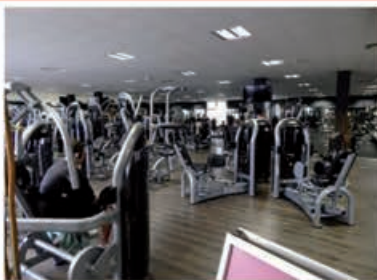
KP: € 695.000 zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. Zukauf des Inventars möglich.

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



Investieren Sie in Sport-Immobilien

Unsere Gesundheit ist die wahrscheinlich nachhaltigste Geldanlage – Wir bieten hier Potential in Fitnessanlagen für überdurchschnittliches Wachstum gerade auch in schwierigen Zeiten.

Die Anlagen sind erstklassige Immobilien in Groß- und Kreisstädten und bieten sichere Kapitalerträge ohne Aufwand durch langjährige Verträge.

Energieausweise liegen vor

Kaufpreise: € 1,5 – 4,0 Mio., zzgl. 2,98 % 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



Lauge



Burger & Co.



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. 2681*
**Brezel Sandwich,
 geschnitten**
 Maße: L 18,5 x B 6,5 x H 4,5 cm
 Gewicht: 115 g, 30 St./Kt.
 fertig gebacken



STAR
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



STAR
Art. 1989*
**FF-Laugenbagel
 mit Sesam**
 Maße: Ø 11,0 x H 3,5 cm
 Gewicht: 85 g, 60 St./Kt.
 fertig gebacken



STAR
Art. 1994*
**FF-Laugenburger,
 geschnitten**
 Maße: Ø 10,5 x H 4,0 cm
 Gewicht: 80 g, 42 St./Kt.
 fertig gebacken



Die EDNA App



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!



Laugenvielfalt



Art. 2568*
FF-Laugenschrippe
 Maße: L 11,0 x B 7,0 x H 5,0 cm
 Gewicht: 70 g, 40 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 437*
FF-Mini-Käsebrezel
 Maße: L 11,5 x B 8,0 x H 3,0 cm
 Gewicht: 45 g, 60 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 404*
FF-Käsebrezel
 Maße: L 16,0 x B 12,0 x H 2,0 cm
 Gewicht: 70 g, 36 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 7*
FF-Laugenbrezel
 Maße: L 12,5 x B 13,5 x H 3,0 cm
 Gewicht: 80 g, 50 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 2270*
FF-Laugenzopf
 Maße: L 14,5 x B 7,0 x H 5,0 cm
 Gewicht: 105 g, 36 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 6600*
**BB-Giga-Brezel
 Brioche Hot Dog**
 Maße: L 21,5 x B 6,5 x H 3,0 cm
 Gewicht: 115 g, 40 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 145*
FF-Riesenbrezel
 Maße: L 20,0 x B 14,0 x H 3,5 cm
 Gewicht: 150 g, 16 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 4100*
**SG-Mini-Spritzringe
 mit Zimt-Zucker**
 Maße: Ø 6,0 x H 3,0 cm
 Gewicht: 15 g, 84 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 3040*
SG-Mini-Apfelschnecke
 Maße: Ø 5,0 x H 3,0 cm
 Gewicht: 40 g, 69 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 1973*
**SG-Mini-Berliner
 mit Himbeer-Johannisbeerfüllung**
 Maße: Ø 6,3 x H 4,7 cm
 Gewicht: 36 g, 100 St./Kt.
 fertig gebacken



...und süße
 Köstlichkeiten

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

f t i y e w

EDNA International GmbH
 Gollenhoferstraße 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.