

SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



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



ANDALÖ NORDISCHER APERITIF

Nach der Flut...

„Wir stehen vor
den Scherben
unserer Existenz“



Hotelkapitänin
Kirsten Herrmann,
Flensburg



Tönsmeyer - Service

Spülmaschinentechnik

Ihr Spezialist von gewerblichen Spülmaschinen



Gastro Star*
FlexiClean PT 63



Gastro Star*
FlexiClean UF



Gastro Star*
FlexiClean 60



Gastro Star*
FlexiClean 47

Glänzende Sauberkeit ohne Kompromisse
und maßgeschneiderte Lösungen

- WIRTSCHAFTLICH UND SPARSAM
- SAUBER UND HYGIENISCH
- BEDIENUNGSFREUNDLICH

SERVICE wird bei Tönsmeyer-Service GmbH großgeschrieben!

- Beratung
- Planung
- Einbau und Inbetriebnahme
- 24 H Service
- Lieferung von Spülmittel und Küchen -Hygiene -Produkte

Tönsmeyer-Service GmbH, Adlerhorst 19, 22459 Hamburg, +49 (0) 40 / 57 57 56, info@toensmeyer-service.de, www.toensmeyer-service.de

FlexiClean - einfach clever!

Kollegen zu Gast bei Kollegen

Austausch und Netzwerk / Gemeinsame Sitzung der DEHOGA Präsidien SH und MV

Bei schönstem Spätsommerwetter und an geschichtsträchtigem Ort im Gut Immenhof trafen sich die Präsidien der DEHOGA Landesverbände Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern zur gemeinsamen Gremiensitzung. Nach dem ersten Treffen im letzten Jahr in Mecklenburg-Vorpommern, war es das zweite Treffen dieser Art.

Ganz klar stand dabei das aktuelle Hauptthema der Verbandsarbeit – der Kampf für die Entfristung der Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen und damit gegen eine Steuererhöhung zum Jahresanfang – im Mittelpunkt des Gespräches. Beide Präsidien tauschten sich hier insbesondere zur jeweiligen

Position der Landesregierung aus. Beide Gremien positionierten sich mit Blick auf das pandemiebedingte Gastronmiesterben der letzten Jahre ganz klar. Es dürfen nicht noch mehr öffentliche Wohnzimmer verschwinden. Das Gastgewerbe hat eine enorm hohe wirtschaftliche wie gesellschaftliche Bedeutung. Sollte es zu einer Steuererhöhung von 7 auf 19 Prozent zum Jahresanfang kommen, würde dies das Aus vieler weiterer Gastronomiebetriebe bedeuten. Der Austausch der Argumente war umso wichtiger, stand doch am selben Tag die thematische Befassung im Landtag in Kiel auf dem Programm. Leider mit dem bekannten Ergebnis. Ein klares Bekenntnis einer Landesregierung eines Landes, was stark touristisch geprägt ist, zu dem den Tourismus tragenden Gastgewerbe sieht anders aus. Wir hätten den Kollegen aus Schleswig-Holstein eine ähnlich klare Positionierung

der Landesregierung gewünscht, wie wir sie in Mecklenburg-Vorpommern haben.

Neben der Mehrwertsteuer diskutierten die Präsidien weitere aktuelle Themen der Verbandsarbeit. Die Werbung neuer Mitglieder und die Zusammenarbeit mit den jeweiligen touristischen Landesstrukturen stand dabei ebenso im Blickpunkt, wie der Fach- und Arbeitskräftemangel. Hier informierte Mecklenburg-Vorpommern über die erfolgreiche Nachwuchskampagne GastroBurner.

Beide Präsidien waren sich einig, dass der Austausch unbedingt fortgesetzt werden soll. Mit einer Einladung zur GastRo-Messe im Oktober und dem Besuch von Präsidiumskollegen aus Schleswig-Holstein bei der Delegiertenversammlung des DEHOGA MV im Rahmen dessen, soll der Gesprächsfaden wieder aufgenommen werden. Vielen Dank den Organisatoren und den fleißigen Händen im Gut Immenhof, vielen Dank lieber Thilo Mühl.



Beide Präsidien waren sich einig, dass der Austausch unbedingt fortgesetzt werden soll. Mit einer Einladung zur GastRo-Messe im Oktober und dem Besuch von Präsidiumskollegen aus Schleswig-Holstein bei der Delegiertenversammlung des DEHOGA MV im Rahmen dessen, soll der Gesprächsfaden wieder aufgenommen werden. Vielen Dank den Organisatoren und den fleißigen Händen im Gut Immenhof, vielen Dank lieber Thilo Mühl.

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






7% im Bundestag

Regierungsfractionen lehnen CDU/CSU-Antrag wie erwartet ab – Anträge von LINKEN und AFD in Ausschüsse verwiesen

Auch wenn es am 21. September im Bundestag wie erwartet keine Mehrheit für den CDU/CSU-Antrag zur Beibehaltung der 7 % gab, besteht kein Grund zur Panik. Das Abstimmungsergebnis war zu diesem Zeitpunkt und angesichts der Tatsache, dass Oppositionsanträge behandelt wurden, wenig überraschend. Auch die AFD und die Linken hatten neue Anträge zur Beibehaltung der 7 % eingebracht. Diese wurden an die Ausschüsse verwiesen.

Wie fast immer kommt es letztlich auf die Entscheidung und das Handeln der Bundesregierung an. Die Meinungsbildung in der Regierung ist noch nicht abgeschlossen, lediglich das Procedere: Sowohl Bundeskanzler Olaf Scholz als auch Bundesfinanzminister Christian Lindner hatten in den vergangenen Wochen mehrfach darauf verwiesen, dass man die Haushaltsberatungen und Steuerschätzungen abwarten wolle. In einem **Antwortschreiben an den DEHOGA Bundesverband vom 18. September führt Lindner** wörtlich aus, dass er „Sympathie für eine Verlängerung oder gar Entfristung der Maßnahme“ habe. **Über eine Verlängerung des ermäßigten Umsatzsteuersatzes werde jedoch „erst im Rahmen der weiteren Beratungen über den Bundeshaushalt 2024, spätestens aber im Lichte der Steuerschätzung Ende Oktober, zu entscheiden sein.“**

Erfreulich ist, dass die FDP-Bundestagsfraktion in ihrer Klausurtagung am 1. September einen grundsätzlichen Beschluss pro 7 Prozent gefasst hat. Auch die SPD-Vorsitzende Saskia Esken, MdB, befürwortet die Beibehaltung, gleiches gilt für zahlreiche weitere Bundestagsabgeordnete der SPD und einzelne der Grünen.

Auf die nächsten Wochen kommt es an. Die Priorität muss dabei weiter auf klarer und sachlicher Überzeugungsarbeit liegen. Wir

richten hiermit noch einmal die herzliche Bitte an Sie, auch Ihren Bundestagsabgeordneten im Wahlkreis – insbesondere von SPD, Grünen und FDP – die guten Argumente pro 7 Prozent zu vermitteln.

Die wichtigsten Argumente für dauerhaft 7 % auf Speisen:

- 7% sind nur fair, gerecht und logisch. Es geht um die steuerliche Gleichbehandlung von Essen im Restaurant mit der Essenslieferung, dem Essen zum Mitnehmen und den Fertiggerichten aus dem Supermarkt oder von Tankstellen. Es kann nicht sein, dass nur das Essen am Restaurantstisch dann wieder ab 1. Januar mit 19 % steuerlich benachteiligt wird.
- Tatsache ist, dass der reduzierte Mehrwertsteuersatz auf Speisen in der Gastronomie in Europa aktuell in 23 EU-Staaten Gesetz ist. In der Mehrzahl der EU-Staaten wird steuerlich so kein Unterschied gemacht zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, der Lieferung von Essen, dem Essen To Go und dem Essen im Restaurant. Mit dieser steuerlichen Gleichbehandlung zeigt sich Wertschätzung für das, was Gastronomie leistet.
- Die Möglichkeit, für die Gastronomie den reduzierten Mehrwertsteuersatz anzuwenden, ist explizit in der EU-Richtlinie zu einem gemeinsamen Mehrwertsteuersystem enthalten. Insofern ist es nicht akzeptabel, wenn Wirtschaftsforscher den reduzierten Mehrwertsteuersatz als Subvention diskreditieren.
- Erschwerend hinzu kommt, dass der Betrieb eines Restaurants sehr kostenintensiv ist. Das betrifft neben den für alle gestiegenen Einkaufspreisen für Lebensmittel und Energie insbesondere den für unsere Branche außerordentlich hohen Anteil der Personalkosten, die Pachtzahlungen oder die Kosten für die Einrichtung und Ausstattung, wenn es darum geht, eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen.



Sie heizen mit Öl oder Erdgas und haben hohe Stromkosten?

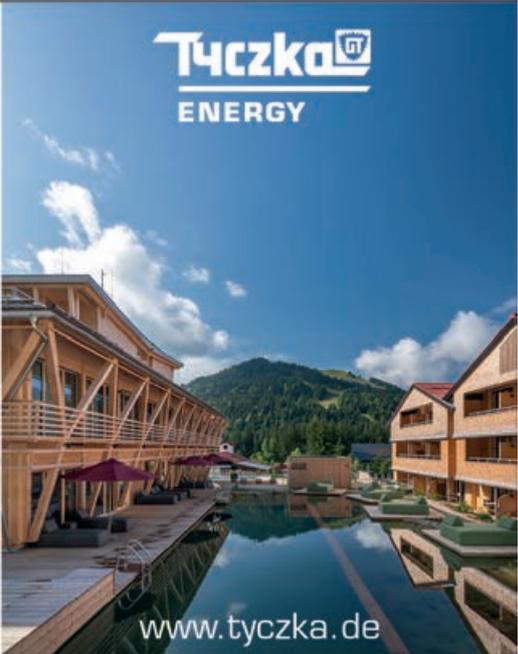
- + Die Lösung: das **BHKW-GAS-EINFACH-PAKET**
- + Effizient Wärme und Strom dezentral selbst erzeugen
- + Bis zu 30 % weniger Primärenergieeinsatz: sparsamer, leitungsunabhängiger und sicherer geht Energieversorgung nicht!

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

www.tyczka.de

- Wir wollen, dass Essen einheitlich mit 7% besteuert wird, egal ob, wie und wo zubereitet und wie und wo verzehrt. Wir wollen, dass Gastronomie bezahlbar bleibt. Das Essen auf dem Porzellanteller darf nicht gegenüber der im Karton gelieferten Pizza benachteiligt werden.
- Auch die große Mehrheit der Bevölkerung unterstützt unsere Position. Eine absolute Mehrheit von 67 Prozent (kumuliert) der Befragten lehnt laut einer vom DEHOGA in Auftrag gegebenen INSA-Studie eine Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie von 7 auf 19% ab. Nur 15 Prozent befürworten die Steuererhöhung.
- Und auch nach einer aktuellen Umfrage des NDR fänden es knapp drei Viertel der Befragten (73%) schlecht, wenn die Mehrwertsteuer fürs Auswärtsessen von 7 auf 19% angehoben würde. Nur rund jeder Fünfte (19%) befürwortet die Rückkehr zur alten Besteuerung.
- Wie die vorliegenden Umfragen darüber hinaus belegen, wären im Falle einer Steuererhöhung weitere massive Gästerrückgänge zu erwarten. Betriebsaufgaben und Insolvenzen drohen. Wir wollen, dass nicht noch mehr Restaurants schließen müssen. Allein in den Corona-Jahren 2021 und 2022 hat die Branche 36.000 gastgewerbliche Unternehmen verloren. Die Gastronomiedichte im ländlichen Raum hat bereits deut-

lich abgenommen. So meldet beispielsweise Baden-Württemberg nach jüngsten Statistiken 17,1% unversorgte Gemeinden, 2017 waren es 10,4%. In Hessen stieg die Zahl der unversorgten Gemeinden von 4,5% (2017) auf 9,9% (2021). 176 der sächsischen Gemeinden hatten 2021 weniger als einen Profibetrieb je 1000 Einwohner. In Mitteldeutschland gibt es schon heute 20% weniger Gastrobetriebe als im Bundesländerdurchschnitt. Das Fehlen unserer Betriebe bekommen Einheimische wie Besucher als auch die Partner unserer Branche schmerzhaft zu spüren.

Es steht viel auf dem Spiel: Der Verlust für den Staat und die Gesellschaft wird größer sein als die prognostizierten Mindereinnahmen in Höhe von 3,4 Mrd. Euro. Eine rein fiskalische Betrachtung verbietet sich. Diese Rechnung wird nicht aufgehen! Geschlossene Betriebe zahlen keine Steuern!

Für uns und unsere Arbeit gilt deshalb ganz klar:

Die 7% müssen bleiben, um fatale Folgen für Gäste und Beschäftigte, für die Betriebe und den Tourismusstandort Deutschland, für unsere Zulieferer, für die Innenstädte und den ländlichen Raum zu verhindern. Lassen Sie uns gemeinsam die noch notwendige Überzeugungsarbeit leisten!



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

Deutsche Jugendmeisterschaften

SH-DEHOGA-Präsident Axel Strehl lobt hohes Leistungsniveau und Motivation der Teilnehmer

Deutschlands Gastgewerbenachwuchs in Topform: Am 28. und 29. Oktober 2023 wetteiferten die besten 51 angehenden Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute aus der gesamten Republik in Königswinter bei Bonn um die Goldmedaille. Nun stehen die Deutschen Jugendmeister 2023 fest. Im Ausbildungsberuf Koch erkämpfte sich Merle Erythropel vom Restaurant Worpweder Bahnhof in Worpwede vom Landesverband Bremen den ersten Platz. Die Goldmedaillen bei den Restaurantfachleuten ging nach Baden-Württemberg an Emily Weimann von Der Öschberghof in Donaueschingen. Im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau siegte Sarah Gänswein vom Parkhotel Flora in Schluchsee, Baden-Württemberg.

Das Team aus Schleswig-Holstein mit Koch Julian Jordan (Hotel Birke Kiel), Hofa Max Rosinke (Budersand Hotel-Golf Spa-Sylt) und Refa Anastasia Thomaka (Restaurant Schiffergesellschaft Lübeck) belegten als Mannschaft den 8. Platz.

In der Einzelwertung kam Julian auf Platz 11, Max auf Platz 7 und Anastasia auf Platz 6.

Bemerkenswert war die Leistung von Anastasia, sie hatte als beste Teilnehmerin den praktischen Teil der Refas gewonnen.

Die Wettbewerbsteilnehmer der 41. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen hatten sich zuvor in den 17 DEHOGA-Landesverbänden qualifiziert und bildeten auch jeweils eine Mannschaft. Team Bayern holte sich als Punksieger die Goldmedaille, Silber ging an das Team aus dem Saarland, Bronze erhielt das Team aus Baden-Württemberg. „Kein Nachwuchswettbewerb der Branche hat eine solche Bedeutung wie die Jugendmeisterschaften“, sagte Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, zur feierlichen Siegerehrung am Montag, 30. Oktober 2023 im Steigenberger Grandhotel & Spa Petersberg vor 350 geladenen Gästen. „Seit mehr als 40 Jahren setzen die Deutschen Jugendmeisterschaften



Die Teilnehmer mit den Betreuern Thomas Hartmann (2.v.l.) und Sigrid Eisert (2.v.r.)

ten Maßstäbe und machen Lust auf Leistung. Was für ein Glück, wieder zusammzukommen und die Zukunft unserer Branche zu feiern.“ Die Teilnehmer seien erstklassige, hochmotivierte Botschafter für die Branche der Gastlichkeit und für die Berufsausbildung in unserem Land. Den jungen Köchinnen und Köchen, Restaurant- und Hotelfachleuten gratulierte Zöllick mit den Worten: „Sie sind die Besten der Besten. Wer es auf den Petersberg geschafft hat, wird es überall schaffen.“ Alle Teilnehmer könnten zu Recht stolz auf ihre Leistung sein: „Sie haben Ihre Begabung und Leidenschaft für die Branche, Ihr Können und Ihren Leistungswillen eindrucksvoll demonstriert. Das Gastgewerbe ist die Branche Ihrer Chancen“, rief Zöllick den Nachwuchstalenten zu. „Auf Sie warten vielfältige, spannende Tätigkeiten, tolle Entfaltungsmöglichkeiten und hervorragende Perspektiven“. Die Jugendmeisterschaften zeigten, dass sich Investitionen in die Ausbildungsqualität lohnten, hob Zöllick hervor. Er dankte den Eltern der Teilnehmer für die Wegbegleitung ihrer Kinder und den Ausbildungsbetrieben für ihr vorbildhaftes Engagement. „Nachwuchsgewinnung und -bindung heißt Zukunftssicherung! Mehr denn je kommt es heute darauf an, dass die duale Ausbildung eine nachhaltige Stärkung erfährt.“ Zöllick mahnte eine überzeugende Offensive für die duale Ausbildung an und wünschte sich mehr Wertschätzung für die berufliche Bildung und praktischen Tätigkeiten. In den Räumlichkeiten des Steigenberger Grandhotels hoch über dem Rhein herrschten Wettkampfstimmung und Nervenkitzel pur. Die Teilnehmer waren aufgerufen, ihr theoretisches Wissen als auch ihr praktisches Können unter Beweis zu stellen. Neben den schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung gehörten zu den Wettkampfaufgaben je nach Ausbildungsberuf das Zubereiten von Speisen, das Mixen von Cocktails, das

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



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

Gestalten von Speisekarten, das Eindecken von Tafeln oder das Führen von Rezeptions- und Verkaufsgesprächen. Das festliche Abendessen am Sonntag bildete den Höhepunkt des Wettbewerbs. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Vier-Gang-Menü für zehn Personen kreieren. Die Restaurant- und Hotelfachleute begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke. Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind neben dem DEHOGA Bundesverband der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR) sowie die FBMA-Stiftung. Bei der Siegerehrung erhielten die Teilnehmer ihre Medaillen aus den Händen von DEHOGA-Präsident Guido Zölllick, Marion Wenzel, Vize-Präsidentin vom Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR), Daniel Schade, Präsident vom Verband der Köche Deutschlands (VKD) sowie den Juryvorsitzenden Roland Kestel (Köche), Joachim Vorrath (Restaurantfachleute) und Elisabeth Frahling (Hotelfachleute). Als Anerkennung und Auszeichnung für ihre hervorragenden Kenntnisse und Fähigkeiten gab es für die Teilnehmer darüber hinaus Weiterbildungs- und Hotelgutscheine, Sachpreise wie Fachliteratur.
(Fotos: Ricci Giese/Sigrid Eisert)



Bestenehrung für Anastasia Thomaka



DEHOGA-SH-Präsident Axel Strehl (re.) freut sich mit dem SH-Team über die Teilnahme

☆☆ EDNA ☆☆☆

QUALITÄT
ist unsere
MISSION

We **Burger**

Art. 1951*
FF-Red Love Burger,
geschnitten
fertig gebacken

Art. 1160*
FF-Party
Burger Mischkiste,
4-fach sortiert
fertig gebacken

Art. 1304*
SG-Belgische
Zucker-Butterwaffeln
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 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.

„Wir stehen vor den Scherben unserer Existenz“

Ministerpräsident Günther bei Hotelkapitänin Kirsten Herrmann in Flensburg

Rund 30 Stunden hat die Sturmflut an der Ostseeküste gewütet und die Existenz vieler Menschen einfach weggespült. Besonders bitter für die Betroffenen, sie haben nicht nur Hab und Gut verloren und müssen alles mühsam wieder aufbauen, sie erhalten auch keinerlei finanziellen Ausgleich. Denn Versicherungen bieten in dieser Region keine Policen zur Absicherung gegen Naturgewalten wie eine Sturmflut. Das Hotel Hafen Flensburg hat es besonders schlimm erwischt, einen Eindruck der Zerstörung durch die Sturmflut machte sich am Dienstag (24.10.) Ministerpräsident Daniel Günther vor Ort und hörte sich die Erwartungen von Hotelkapitänin Kirsten Herrmann für ihr Haus und andere Betroffene an: Finanzielle Unterstützung, rasche Hilfe und wirkungsvolle Prävention sind jetzt am wichtigsten. Kirsten Herrmann hat das Wohl aller Betroffenen im Auge und kann ein wenig aufatmen, als der Ministerpräsident deutliche Signale für unbürokratische Unterstützung gibt.

Eigentlich liegt das Hotel idyllisch am historischen Hafen der Fördestadt, doch genau diese Lage wurde ihm zum Verhängnis: Wind und Wasser drückten in das enge Hafenbecken und brachten es zum Überlaufen. Dagegen konnten auch die hotel-eigenen Schotten, Spundwände und Pumpen nichts ausrichten, die Hotelcrew hat bis zur Entkräftung rund um die Uhr Wasser geschöpft und auch die Feuerwehr konnte nur noch Schlimmeres verhindern. „Der Einsatz der Feuerwehr und die Freundlichkeit der Menschen in höheren Lagen, die uns mit Essen, heißen Getränken und helfenden Händen unterstützt haben, macht



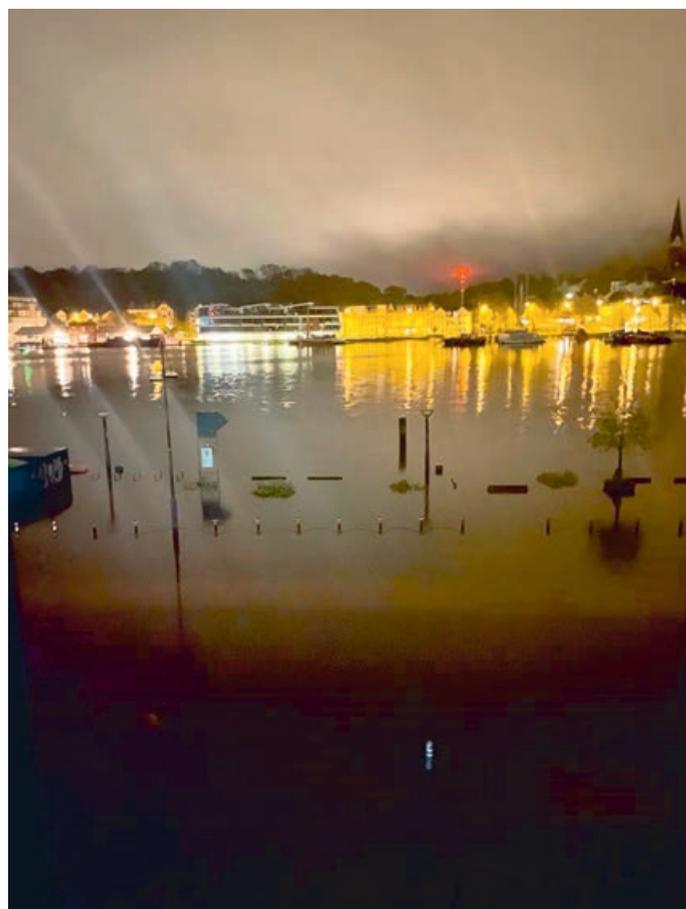
Mit Gummistiefeln:
Kirsten Herrmann

mich glücklich. Und zum Glück kam kein Mensch zu Schaden. Aber das dritte Mal in knapp sechs Jahren seit Eröffnung so schlimm von einer Sturmflut getroffen worden zu sein, lässt mich fast zweifeln. In 2017 stand der Pegel bei 1,76 Meter über Normal, diesmal bei 2,27 Meter, die nächste Sturmflut kommt bestimmt“, schildert Kirsten Herrmann, Geschäftsführerin des Hotel Hafen Flensburg, ihre gemischten Gefühle. Vor wenigen Wochen hat sie im Hotel mit Umweltminister Tobias Goldschmidt eine Ausstellung eröffnet, in der es um die Gefahren durch den steigenden Meeresspiegel und Sturmfluten ging. Nun sei die Politik gefragt, schnell mit konkreter Hilfe zu handeln und zugleich Maßnahmen zur Prävention umzusetzen.

Was sich Hotelkapitänin Kirsten Herrmann für alle Betroffenen ebenso wie für ihr Hotel und ihr Team wünscht:

- Finanzielle Unterstützung durch die Politik in Form von unbürokratischen Notfallhilfen
- Prävention durch Land, Kreis und Stadt nach internationalen Vorbildern wie ausfahrbare Kaimauern oder Stecksysteme und Ausgleichbecken
- Vergünstigte Wiederaufbaukredite
- Möglichkeit für Kurzarbeitergeld, die von Ministerpräsident Günther informell in Aussicht gestellt wird

Nach der schweren Flut ist das Hotel bis mindestens Ende November nicht bewohnbar und für Gäste geschlossen, die Hotelcrew bei Aufräumarbeiten eingebunden. Kirsten Herrmann



begutachtet mit Experten die Schäden, die im Erdgeschoss besonders schlimm sind. Die Böden im Restaurant und im Backoffice müssen ersetzt werden, die Möbel aus dem Erdgeschoss konnten in Sicherheit gebracht werden, anders sieht es bei fest verbautem Interieur und den Wänden aus, wie lange das Trocken dauere, könne man noch nicht sagen, es wurden allein 100 Kernbohrungen für Estrichtrockner angesetzt. Absehbar ist, dass der Schaden in die Millionenhöhe gehe. Doch daran mag die Hotelkapitänin heute noch nicht denken: „Wir gehen einen Schritt nach dem anderen und ich bin entschlossen, ihn einmal mehr zusammen mit der gesamten Hotelcrew zu gehen.“
Fotos: wasserstark.sh



Zahlreiche DEHOGA-Betriebe an der gesamten Ostsee sind von der Sturmflut betroffen. Ziel von Hilfen sollte es jetzt sein den Gewerbebetrieben und Personen zu helfen, bevor man sich um private Boote oder Stege kümmert. Wenn Sie Betrieben helfen möchten. Es gibt Online eine Reihe von Spendenaktionen auf regionaler Ebene. Aber auch Kollegen helfen Kollegen: Viele Betriebe können Veranstaltungen nicht durchführen und es springen andere Betriebe dafür ein. DEHOGA = Miteinander!



**SCHULTES
KASSEN-
SYSTEME**

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



ANDALÖ
NORDISCHER
APERITIF
SANDDORN-LIQUEUR



QUALITÄT
ist unsere
MISSION







OHNE Mindestbestellwert



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!



GEBÜHRENFREI

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

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 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 Servierbeispiele.

Ordentlich was los in Dithmarschen

37. Dithmarscher Kohltage eröffnet

85 Millionen Kohlköpfe werden in der Saison von den Dithmarscher Landwirten geerntet, direkt an die verarbeitenden Fabriken geliefert, oder über den Hofverkauf an den Verbraucher sowie an die Gastronomie verkauft. Weit über die Grenzen Dithmarschens hinaus wird das leckere und gesunde Gemüse zu Gerichten mit Lamm, Rind, Fisch oder vegetarisch verarbeitet und an die Gäste serviert.

In Dithmarschen selbst beteiligten sich 37 DEHOGA-Betriebe an den Dithmarscher Kohltagen und servierten viele Kohlvariationen im à la carte-Restaurant sowie zu Buffetveranstaltungen. Die Kohltage selbst gehen nur über 5 Tage, wo Kohlmärkte und andere Veranstaltungen angeboten werden, jedoch die Gastronomie in Dithmarschen servieren ihre Kohlgerichte von Anfang September bis in den November hinein.

Nicht umsonst ist Dithmarschen das größte Kohlanbaugebiet Europas und weit über die Grenzen auch kulinarisch für seine Kohlgerichte und die DEHOGA-Betriebe bekannt.



DEHOGA Kreisvorsitzender Bernd Gadermann mit den beiden Kohlregentinnen Solveigh die Erste und Inken die Dritte sowie Ute Rogalla von Drathen (DEHOGA-Ausbildungswartin von Dithmarschen)



DEHOGA-Kreisvorsitzender Bernd Gadermann mit dem DEHOGA Vizepräsidenten Andreas Tedsen, der zur Eröffnung der Kohltage aus Lütjenburg angereist war.

19. Dithmarscher Wildwochen eröffnet

Am 13. Oktober wurde im Büsumer Watt ´n Hus durch unseren Kollegen Angelo Martens die 19. Dithmarscher Wildwochen-Eröffnung ausgeführt. 130 Gäste durften der Eröffnungsveranstaltung beiwohnen, wurden mit Jagdklängen sowie einem kulinarischen Wildbuffet durch den Abend begleitet. Die Jägerschaft sowie der DEHOGA Dithmarschen hatten zu dieser Veranstaltung eingeladen. Ein großes Highlight dieses Abends war auch jedesmal die großzügig zusammengestellte Tombola. Alle teilnehmenden DEHOGA-Betriebe spendeten Gutscheine für ihre Wildveranstaltungen sowie für das Angebot ihrer Wildgerichte während der Dithmarscher Wildwochen. Ebenfalls wurden die Tombola und der Abend durch die Dithmarscher Brauerei und unseren Versicherungspartner die LVM, unterstützt. Die Planungen für die 20. Wildwochen in 2024 werden bereits noch Ende dieses Jahres beginnen, sodass die Dithmarscher Wildwochen wie auch die Dithmarscher Kohltage zu einem feststehenden gastronomischen Höhepunkt für die Gastronomie und die vielen Gäste werden. Einheimisches Wild, von den Jägerschaften zur Verfügung gestellt, geht über Reh, Rotwild, Wildschwein, Hasen und Wildenten und wird von den Köchen der Dithmarscher DEHOGA-Betrieben zu leckeren Gerichten verarbeitet. Wie auch beim Kohl geht die Wildzeit über den Oktober hinaus auch weiter und man kann zahlreiche Gerichte in ganz Dithmarschen auch über längere Zeit genießen.



Die Jagdhornbläsergruppe aus Tellingstedt



DEHOGA-Kreisvorsitzender Bernd Gadermann mit Heike Axer von unserem Versicherungspartner der LVM sowie Heinz Bischoff von unserem DEHOGA Landesverbands-Premiumpartner der Dithmarscher Brauerei

GASTROSERVICE SIEGERT
Kälte- u. Grossküchentechnik

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

SIE suchen, WIR finden...

die richtigen Mitarbeiter*innen und Auszubildenden für Ihren Betrieb.

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

Unser kostenloses Angebot:

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

Arbeitgeberservice – Ihr starker Partner in Personalfragen!
Rufen Sie uns an: **0800 4 5555 20** (Der Anruf ist für Sie gebührenfrei)

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



Bundesagentur für Arbeit
bringt weiter.

Versammlung beim KV Steinburg

Der DEHOGA Kreisverband Steinburg hielt seine Jahresversammlung im Logger in Glückstadt ab und der Vorsitzende Frank Prüß freute sich über die Teilnahme zahlreicher Kollegen. Neben zahlreichen Terminen und Aktionen im abgelaufenen Jahr stand das Thema „7 %“ auf der Tagesordnung.

Aus der Hauptgeschäftsstelle in Kiel war Stefan Scholtis zur Sitzung erschienen und erklärte: „Wenn die Mehrwertsteuer auf 19 Prozent angehoben wird, müssen die Gastronomen ihre Preise mit der Inflationsrate um 20 Prozent anheben – wer geht dann noch ins Restaurant?“ Der DEHOGA hat bereits mit dem Finanzministerium Gespräche geführt, allerdings mit geringem Erfolg. Im November soll eine Entscheidung getroffen werden. „Dabei wollen wir nur eine Gleichbehandlung, denn in allen anderen Bereichen, in denen Lebensmittel an Dritte weitergegeben werden, beträgt die Mehrwertsteuer schon immer 7 Prozent.“ Stefan Scholtis gab außerdem Informationen zum Arbeitsrecht und riet, die Vorlagen für Arbeitsverträge vom Verband zu nutzen, die gastrospezifisch aufgesetzt sind.

Neben der Herausforderung der Mehrwertsteueranhebung kämpft die Gastronomie und Hotellerie auch weiterhin mit dem Fachkräftemangel, auch, wenn sich die Lage bei den Auszubildenden zu entspannen scheint. „Die Zahlen erholen sich langsam, wenn auch durch ausländische Mitarbeiter oft Sprachprobleme auftauchen“, fasste der Ausbildungswart Joachim Gnewuch zusammen. Er bemängelte, dass viele Betriebe nicht bereit sind, ihre Lehrlinge mit hochwertigen Lebensmitteln, zum Beispiel beim Fisch filetieren, arbeiten zu lassen.

Frank Prüß berichtete vom Holsteiner Teller und den gerade angelaufenen Wildwochen, die in Itzehoe auf den „Abendmärkten“ vom Stadtmarketing vorgestellt wurden. Er sieht durch die steigenden Kosten in allen Bereichen in der langfristigen Preisgestaltung ein Problem. „Es ist alles ungewiss und man kann kaum noch feste Speisekarten ausgeben.“



Frank Prüß, Barbara Oechsle und Stefan Scholtis

Auf die DEHOGA-Mitglieder kommt demnächst eine Beitragserhöhung auf Landesebene zu, der sich der Kreisverband anschließen wird. In einer außerordentlichen Sitzung wollen die Steinburger Wirte über ihren eigenen Beitrag abstimmen. Der Vorstand sieht eine 20-prozentige Anhebung vor, was durchschnittlich 15 Euro im Jahr bedeutet. „Die Beiträge auf Landes- und Kreisebene sind nach Umsatz gestaffelt, unser Beitrag ist seit etwa zehn Jahren stabil“, erklärte Prüß.

Bei einem gemeinsamen Essen im Anschluss an die Regularien erhielten Frank Brüdigam und Barbara Oechsle vom Brüdigam's Wildwechsel in Kaaks eine besondere Ehrung. Sie wurden vom „Feinschmecker“, wie auch das Hotel und Restaurant Zum Dückerstieg in Neuendorf-Sachsenbande, nicht nur unter die 500. besten Restaurants in Deutschland gekürt. Das Brüdigam's wurde in der Region Schleswig-Holstein noch einmal durch seine „Wohlfühlgerichte“ und Atmosphäre hervorgehoben.

DEHOGA Schleswig-Holstein: Die Teamcard

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

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

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

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

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

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

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

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

SPIELREGELN ZUR TEAMCARD

EINLÖSEBEDINGUNGEN:

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



DEHOGA SH
TEAMCARD

25% Rabatt in Hotels
und Restaurants

€ 39,-
pro Karte

Teamcard-Service:

info@dehoga-teamcard.de
04503 356 89 52

Anmeldung & Kartenbestellung
über unsere Website:
www.dehoga-teamcard.de

RABATT-BEISPIELE

IN RESTAURANTS:

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

RABATT-BEISPIELE

IN HOTELS:

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



Freiraum für guten Service Begeisterung bei Gästen



BellaBot macht glücklich.

Die neueste Service-Roboterin transportiert Volles und Leeres auf vier Ebenen sicher an jeden gewünschten Platz.

BellaBot ist robust, 24/7 leistungsstark, effizient und interaktiv.

Kann man einen Roboter entzückend finden? Fast alle Gäste tun das und sind fasziniert von Mimik und Stimme der wendigen Servicekraft, die bei Berührung strahlt und zwinkert.



Lassen Sie sich faszinieren und beraten: Tel.: +49 (0)171 - 831 05 87 | info@energiereich-consulting.com | www.roboter-fuer-gastronomie.de

Upstalsboom Wyk auf Föhr feiert 5-jähriges Hotel-Jubiläum

Ein Rückzugsort für Genießer auf der Nordseeinsel Föhr

Das Hotel Upstalsboom Wyk auf Föhr feierte am 29. September 2023 seinen 5. Geburtstag. Seit der Eröffnung im Herbst 2018 hat das Hotel sich von Anfang an als Ziel gesetzt, nicht nur ein Hotel zu sein, sondern vielmehr ein Ort, an dem sich authentische Herzlichkeit, hochwertiger Service und ein Gefühl von „Nach-Hause-Kommen“ vereinen.

In 167 Zimmern, Lofts und Suiten, den beiden hauseigenen Restaurants bi a wik und sydbar, der Hotelbar hygge, dem 2000qm großen Wellnessbereich eilun SPA und durch seine direkte Lage an der Nordsee können Gäste dem Alltag entfliehen und Kulinarik, Ruhe und Gelassenheit erleben.

„Unsere fünfjährige Reise war geprägt von wertvollen Erfahrungen, gemeisterter Herausforderungen und einem starken Teamgeist. Ohne die Treue unserer Mitarbeiter und Gäste wäre diese Reise nicht möglich gewesen. Dabei haben wir uns stets in Angebotsgestaltung und Qualität weiterentwickelt“, sagt Direktor Patrick Lüders.

Zum 5-jährigen Jubiläum gibt es ein einmaliges Angebot: das Arrangement „Jubiläums-Nächte (5=4)“, buchbar unter www.resort-suedstrand-foehr.de

„Wir sind stolz darauf, dass unsere Gäste die besondere Atmosphäre und den exzellenten Service in unserem Haus schätzen. Ein Gast sagte kürzlich sogar: Dieses Hotel fühlt sich wirklich wie ein zweites Zuhause an. Die Herzlichkeit und die Aufmerksamkeit des Personals machen jeden Aufenthalt zu etwas Besonderem“, ergänzt Lüders schwärmend.

Darüber hinaus agiert das Hotel seit Beginn an im Sinne der Nachhaltigkeit: Durch die Aktion „Lebenswert“, bei der



Direktor Patrick Lüders

Gäste sich bewusst dazu entscheiden, auf ihre tägliche Zimmerreinigung zu verzichten, werden Spenden generiert, die unter anderem für Sozial- und Umweltprojekte eingesetzt werden. Auch werden so Möglichkeiten für weitere nachhaltige Umstrukturierungen in den einzelnen

VECTRON

100% FINANZKONFORM

**MOBILE LÖSUNG
PAYMENT
LEASING**

RKZ

NORD GMBH

KASSENSYSTEME

04393 99220

RKZ.DE

SEIT ÜBER 40 JAHREN FÜR SIE DA

SETHE GASTRONOMIETECHNIK

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

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

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

IM AUFTRAG DER ZUKUNFT

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

- Fettabscheiderreinigung
- Speiseresteentsorgung
- Entsorgung von Gewerbeabfällen uvm.

Rufen Sie uns an unter 0431 69 04 -0

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

gastroimmo24.de

Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie

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

Abteilungen geschaffen. Mit viel Leidenschaft und Respekt werden in allen Restaurants saisonale und regionale Produkte verarbeitet, so wird aktiv Lebensmittelverschwendung vermieden.

Rückwirkend betrachtet hat sich die anfängliche Skepsis gegenüber dem Bauvorhaben „Wellnesshotel auf der Insel Föhr“ größtenteils aufgelöst: „Seit der Hotelöffnung haben wir uns Jahr für Jahr auch als beliebter Treffpunkt für viele Inselgäste und Föhrer etabliert. Diese nutzen beispielsweise neben der kulinarischen Vielfalt, kulturellen Veranstaltungen oder den Angeboten im SPA auch die Möglichkeit, auf ihrer eigenen Insel bei uns Urlaub zu machen!“ reflektiert Hoteldirektor Lüders.

Über Upstalsboom Wyk auf Föhr:

Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG. Die Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG ist einer der führenden Ferienanbieter an der Nord- und Ostsee.

Als Betreiber von 10 Hotels, 3 Apart-hotels und 700 Ferienwohnungen sowie als Servicepartner für Investoren und Eigentümer von Ferienimmobilien bietet die mittelständische Unternehmensgruppe mit Sitz in Emden höchste Qualitätsstandards im Dreis- bis Fünf-Sterne-Segment an 18 Standorten entlang der deutschen Küste sowie in Emden in ausgewählten Toplagen. Mit friesischer Herzlichkeit und fortschrittlichen Ideen hat sich die Unternehmensgruppe mit rund 700 Mitarbeitern seit der Gründung 1976 dynamisch entwickelt. Mit einer wertorientierten Unternehmensphilosophie steht der Mensch dabei im Mittelpunkt.



Tugenden wie Demut und Respekt prägen die Führungskultur, deren Ziel es ist, die Potenziale der Mitarbeiter zur Entfaltung zu bringen. Das Handeln von Upstalsboom beruht auf der Erkenntnis, dass sich durch die Potenzialentfaltung und Wertschätzung sowohl eine nachhaltige Wertschöpfung als auch eine hohe individuelle Zufriedenheit erzeugen lässt.

HS3 HOTEL SOFTWARE

DIE LÖSUNG FÜR IHR HOTELMANAGEMENT.

Ideal für kleine, mittlere und große Hotels und Beherbergungsbetriebe.



QR-Code scannen
und mehr erfahren!

Testen Sie unsere Demoversion
jetzt 30 Tage kostenlos!

www.hs3-hotelsoftware.de

Intuitiv bedienbar

Umfassende Funktionalität

Modular erweiterbar

Leicht erlernbar

Frisch ausgezeichnete Fachkräfte-Initiative „Herzogs Gastgeber“

Nachdem im letzten Jahr der erste Azubi Welcome Tag im Tourismus ein voller Erfolg war, sollte diese Veranstaltung zum Ausbildungsstart einen festen Platz im Terminkalender einnehmen. Genau ein Jahr später begrüßte die Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH (HLMS) am 28. September erneut Auszubildende, Ausbilderinnen und Ausbilder sowie Berufsschullehrerinnen und -lehrer zu einem gemeinsamen Event. Und es gab noch einen Grund zu feiern: Nur einen Tag vorher wurde die Fachkräfte-Initiative „Herzogs Gastgeber“ mit dem dritten Platz des ADAC-Tourismuspreises Schleswig-Holstein geehrt.

Fachkräfte fehlen überall, vor allem auch im Tourismus. Aus diesem Grund hat es sich die HLMS zur Aufgabe gemacht, die touristischen Betriebe des Herzogtums Lauenburg bei der Gewinnung, Aus- und Weiterbildung von Fachkräften zu unterstützen. Unter der Schirmherrschaft der HLMS entstand die Fachkräfte-Initiative „Herzogs Gastgeber“. Neben der Vernetzung der Betriebe, des BBZ Mölln, des DEHOGA und weiteren Akteuren in einer Expertenrunde sowie der wichtigen Außendarstellung der Branche als Arbeitgeber ist vor allem auch die Qualität der Ausbildung ein wichtiges Anliegen der Initiative.

Die Auszubildenden in der touristischen Familie zu begrüßen und sie von Anfang willkommen zu heißen ist das Ziel des Azubi Welcome Tages. „Als touristische Marketingorganisation unserer Region ist es unser großer Wunsch, die touristische Familie zu vernetzen und ein positives Gemeinschaftsgefühl zu



HLMS-Projektleiterin Carina Jahnke heißt die Auszubildenden, die Ausbilderinnen und Ausbilder sowie Lehrerinnen und Lehrer zum Azubi Welcome Tag herzlich willkommen. © HLMS GmbH

unterstützen. Die Auszubildenden sollen sich von Anfang an als Teil dieser Familie fühlen“, erklärte HLMS-Projektleiterin Carina Jahnke. Gemeinsam mit Anke Asmus vom DEHOGA Kreisverband Herzogtum Lauenburg und BBZ-Berufsschullehrer André Weidemann begrüßte sie die Gäste auf Lödings Bauernhof am See in Buchholz.

Die gemeinsamen Bemühungen der Fachkräfte-Initiative tragen bereits erste Früchte: Das BBZ Mölln freut sich über 16 neue



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
DEHOGA
SCHLESWIG-HOLSTEIN

LVM
VERSICHERUNG



v.l.: Anke Asmus (DEHOGA Herzogtum Lauenburg), André Weidemann (BBZ Mölln) und Carina Jahnke (HLMS) freuen sich über den dritten Platz beim ADAC-Tourismuspreis Schleswig-Holstein. © HLMS GmbH

Auszubildende in der Fachklasse Koch/Köchin sowie 12 angehende Fachfrauen und -männer für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Hotelfachfrauen und -männer im ersten Lehrjahr. „Die zukunftsweisende Zusammenarbeit mit der HLMS, DEHOGA Herzogtum Lauenburg und dem BBZ Mölln stützt die duale Ausbildung der gastronomischen Ausbildungsberufe und trägt somit positiv nachhaltig zur touristische Attraktivität des Herzogtums Lauenburg bei“, erklärte Berufsschullehrer André Weidemann. Beim gemeinsamen Bratkartoffelbuffet auf Lödings Bauernhof am See konnten neue Kontakte geknüpft und Erfahrungen ausgetauscht werden. Vor allem auch der gute Austausch zwischen der Berufsschule und den

auszubildenden Betrieben ist für die erfolgreiche Ausbildung von großer Bedeutung. Dieser Kontakt wird nicht nur auf dem Azubi Welcome Tag gepflegt, sondern in einem Ausbildernetzwerk intensiviert.

Die Ideen für diese und viele weitere Formate entstehen in der Expertenrunde, die sich als Steuerungskreis für die Fachkräfte-Initiative „Herzogs Gastgeber“ versteht. Betriebe oder Institutionen, die sich gern zukünftig einbringen möchten, können sich bei Carina Jahnke unter jahnke@hlms.de sowie telefonisch unter 04542-85 68 60 melden. Weitere Informationen gibt es auf www.herzogtum-lauenburg.de/herzogs-gastgeber

ADAC-Tourismuspreis Schleswig-Holstein

Alle Beteiligten der Fachkräfte-Initiative „Herzogs Gastgeber“ hatten einen weiteren Grund zu feiern, denn das Projekt konnte den dritten Platz des ADAC-Tourismuspreises Schleswig-Holstein gewinnen. Die Auszeichnung wurde am 27. September in Büsum von den Kooperationspartnern und dem Schirmherrn Minister Claus Ruhe Madsen verliehen. Die Kooperationspartner sind das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus, der ADAC Schleswig-Holstein e.V., die Ströer Deutsche Städte Medien GmbH sowie die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH. Der Preis zeichnet Projekte aus, die innovativ, nachhaltig und qualitativ hochwertig sind und somit als Vorbild für alle Tourismusakteure im echten Norden gelten. Weitere Informationen: www.sh-business.de/adac-tourismuspreis-schleswig-holstein

EF

ROBOTICS

www.ef-robotics.de

-  Per App steuerbar
-  Remote programmierbar
-  Sicheres Navigationssystem
-  Großes Display, ideal für Werbezwecke

Ich bin Mars!
Ihr intelligenter
Servierroboter



JETZT AUCH OUTDOORFÄHIG!



Dr. Roland Hamelmann
Energie-Effizienzberater

Bis zu 30% Einsparpotenzial
bei Licht, Kälte, Wärme, Lüftung, Wasser

Schöpfen Sie Ihre Energie-Effizienzmöglichkeiten aus, senken Sie Ihren Verbrauch von Strom, Gas, Öl, Wasser

Mit dem Kurzcheck zeige ich Ihnen viel!

Informieren Sie sich hier: www.eff-plus.de
Unverbindliches Info-Gespräch: 0451 - 808 35 37



GIESSER

MADE IN GERMANY

www.giesser.de

Servierwagen Servicestationen

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

Erfolgreiche Steckrübentage

Nach der gelungenen Eröffnungsfeier auf der SCHLEIPRINCESS Kappeln (wir berichteten) fanden vier Wochen lang verschiedene Aktionen statt.

Begonnen hatte es mit „LAEKKERSCHMECKER-grenzenloser Genuss“, Kulinarik-Workshops-Showcooking und dem verkaufsoffenen Sonntag in der Fußgängerzone in Flensburg, die bereits einen großen Zuspruch bei den Besuchern fanden. In Zusammenarbeit mit der Tourismus Agentur Flensburger Förde hatte man eine Pagode mitten in der Fußgängerzone aufgebaut. Eine bestens ausgerüstete Küche wurde von Sven von der Geest (Ministerium Kiel) zur Verfügung gestellt und die AZUBIs Saskia Tamara Raudies, Christopher Martinsen, beide vom BBZ Schleswig (Kantine im Kreishaus) sowie Fabo Schwan (Media & Gastro Consulting) haben diese Aktionen tatkräftig unterstützt. Danach ging es in den Förde Park Flensburg. 3 Wochen, immer donnerstags bis samstags, gab es um die Mittagszeit leckeres Steckrübenmus, gekocht von Ingo Sörnßen (Freienwill Krug - DEHOGA KV Schatzmeister).

Dazu Speckstippe und eine besonders gut schmeckende Kochwurst von BÖKLUNDER (Hareico) das Würstchen vom Lande. Wie in den Jahren zuvor wurde auf die Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe hingewiesen, die Entfristung von 7% Mehrwertsteuer auf Speisen, sowie auf die allgemeine Arbeit vom DEHOGA. Prominente Gäste, die sich allemal zu den 7% bekannten, waren unter anderem: Petra Nicolaisen (MdB), Christian Dirschauer (MdL), Walter Behrens (Kreispräsident) und Bürgermeister Martin Ellermann (Harrislee). Stadtpräsidentin Susanne Schäfer-Quäck ließ sich entschuldigen und bedauerte sehr, nicht dabei sein zu können.

Gleichlaufend gab es in der Mall des Centers eine Ausstellung vom Oldi Club Quern. 12 Oldtimer Trecker, einer interessanter und schöner als der andere. „Es hat uns sehr viel Freude bereitet“, so DEHOGA Kreisverbandsvorsitzender Hans-Peter Hansen, „und die positive Resonanz hat dazu beigetragen, weitere Aktionen im kommenden Jahr zu planen. Auch die Teilnahme von 42 DEHOGA Mitgliedsbetrieben sind ein außergewöhnli-

ches Ergebnis, auf das wir sehr stolz sind“, so Hansen weiter. „Außerdem hat uns die „neue“ Steckrübenkönigin „ZIA I“ mit ihrem Auftritt unterstützt“.

Eine großes Dankeschön geht an alle Unterstützer: Unter anderem: Bauergruppe Flensburg, Baloise Heidenreich & Röhrs Assekuranz GbR Glücksburg, Behn Getränke Eckernförde, Böklunder, Fewo 1846, Flensburger Brauerei, Flensburger Fleischkontor, Centermanagement Förde Park, Huber Potatoes Tarp, Ingo Sörnßen (Freienwill Krug), Jan Petersen (Kantine im Kreishaus), Reisedienst Gerda Müller, Kappeln, Steinmeier Fruchtsäfte, Sven von der Geest (Ministerium Kiel), TAFF Flensburg und die AZUBIs Saskia Tamara, Christopher und Fabo.

Text/Fotos: hansen/voldewraa



Flensburger Fleischkontor
Frisch aus der Region

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

Husumer Steakware
Wir produzieren das Original mit extra langer Reifung

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

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

www.fleischkontor.de

Norddeutsches Original.

plap'

Genuss erleben. Flensburger Pilsener.

7% Mehrwertsteuer auf Speisen

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

DEHOGA



Immer gut besucht: Die Pagode in der Flensburger Innenstadt



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

Arp's Gasthof in Flüggendorf

Familientradition in vierter Generation-

Arp's Gasthof in Schönkirchen liegt 15 km vom Zentrum der Landeshauptstadt Kiel entfernt. Der Landgasthof ist seit 115 Jahren in vierter Generation in Familienbesitz. Karen Arp leitet den Betrieb seit nunmehr 20 Jahren. Wegen der Nähe zur Ostsee und zu Kiel sowie zum Naturschutzgebiet Schwentinental war Arp's Gasthof zunächst ein reines Ausflugslokal, welches sich in der Zeit zum bekannten Restaurant mit Unterkünften und vielfältigen Möglichkeiten für verschiedenste Feste gewandelt hat. Karen Arps Urgroßeltern Heinrich und Charlotte Arp kauften die bis dahin verpachtete Schankwirtschaft im Jahre 1907 vom Grafen Rantzau. Belegt ist der Ursprung des Reetdach-Gebäudes allerdings bis zum Jahre 1761 durch die Erbauer, die Grafen Rantzau. Der Betrieb wurde noch unter Karen Arps Eltern gemeinsam mit Landwirtschaft betrieben. In zahlreichen Umbaumaßnahmen wurde Arp's Gasthof ständig erweitert und modernisiert. So wurde nicht nur der Saal verdoppelt und weitere Gasträume geschaffen, auch die Wirtschaftsräume wurden ständig den Erfordernissen einer modernen Gastwirtschaft angepasst. In fünf Räumen finden bis zu 190 Gäste Platz und unter Karen Arp als gelernte Hotelfachfrau und Betriebswirtin wurde ein komfortabler Beherbergungsbereich eingerichtet. Gleich, ob ein Gast nach einer langen Feier für nur eine Nacht bleiben will, oder eine längere Unterkunft gesucht wird, Arp's Gasthof heißt jeden herzlich willkommen und zwischenzeitlich hat es sich auch bei Kreuzfahrttouristen herumgesprochen, wie gut man bei Arp's übernachten kann. Arp's Gasthof bietet immer einen passenden Rahmen für alle Feste. Familientradition vereint mit jahrzehntelanger gastronomischer Erfahrung wird hier großgeschrieben und die Einrichtung aller Räume ist so ausgelegt, dass alle Gästewünsche individuell berücksichtigt werden können. Besonders hervorzuheben ist der



Veranstaltungsräume für jeden Zweck

Brunch in Arp's Gasthof, der vielfach schon Wochen vorher ausgebucht ist. Hier gibt es zahlreiche regionale Spezialitäten und der Apfelkuchen wird von Karen Arp nach dem Rezept wie vor 100 Jahren gebacken, wobei sie immer noch von Mutter Hella unterstützt wird, die trotz hohen Alters in der Küche mithilft.



Vollblut-Gastronomin Karen Arp

Ein festes Standbein des Betriebes ist das Stammessen- Tagesgericht, welches neben dem Außerhausgeschäft, das besonders zu Corona-Zeiten boomte, sehr beliebt ist. Allerdings hat sich die Zahl der Mitarbeiter von ursprünglich bis zu 35 auf 18 reduziert. Ursache hierfür sind natürliche Fluktuation sowie geänderte Lebens- und Wohngewohnheiten im Randgebiet der Stadt. Sie habe zu Corona-Zeiten niemanden entlassen, müsse aber betriebswirtschaftlich dem verringerten Personal Rechnung tragen mit einer Reduzierung der Öffnungszeiten und im Außerhausgeschäft. So liegen Probleme, so Arp, in erster Linie im fehlenden Arbeitskräftebereich, sie suche seit langem einen Koch und auch Auszubildende wären mit dem Willen, etwas zu leisten, willkommen. Karen Arp hat viele Jahre für ihren Berufsverband DEHOGA aktive Vorstandsarbeit im Kreisverband Plön geleistet. Bei der Industrie- und Handelskammer Kiel ist sie im Prüfungsausschuss tätig und gefragt, wo die meisten Probleme für die Branche liegen, antwortet sie spontan, dass Fach- und Arbeitskräftemangel die Betriebe an die Grenzen ihrer Leistungsfähigkeit führe. Ein weiteres großes Übel sei die Bürokratie, die nicht nur Nerven koste, sondern die ohnehin schon knappe Arbeitszeit durch unsinnige Vorschriften weiter reduziere. Der Blick in die Zukunft ist ungewiss, da die Betriebsnachfolge noch nicht geregelt ist. Sicher ist sich Karen Arp jedoch, dass für die Tätigkeit als Gastronomin in heutiger Zeit ein gewaltiges Maß an Idealismus erforderlich ist. pld



NORDHOLZ DESIGN
 Manufaktur seit 1987
SAUNA + INFRAROT



Liebe Wärmefreunde!

... HALLO SAUNA!

Das 1987 gegründete Unternehmen fertigt in eigenen Werkstätten Saunaaanlagen in einer besonderen Qualität – mit besonderem Holz, mit besonderer Technik – immer individuell.

Mit NORDHOLZ-DESIGN wird Wohlfühlen zum Erlebnis.

Wir bieten:

- ▶ Fach- und Spezial-Planungen für die Bereiche Wellness & Sauna
- ▶ Entwicklung eines strategischen und technischen Konzeptes
- ▶ Entwicklung und Umsetzung Ihres ganz persönlichen Anlagendesigns
- ▶ Kreative Grundrissplanung für Neu- und Umbau von Sauna- & Wellnessanlagen
- ▶ Optimale Raumbgestaltung; Gestaltungs- & Dekorations-Konzepte
Einrichtungs- & Farb-Beratung

Mit unserer Erfahrung aus über 30 Jahren Saunabau können wir auf eine großartige Entwicklung zurückblicken. Von Anfang an innovativ und technisch versiert, sind wir heute ein professionelles Team, das stets danach strebt, seine Kunden zu begeistern.

Unser Knowhow für ein Stück mehr Lebensqualität.

Mit den besten Wünschen,
 das Team von NORDHOLZ-DESIGN

... HALLO SAUNA!



planung + werkstätte

Design + Handwerk aus Norddeutschland

Zu unserem Leistungsumfang zählen:

- ▶ Saunaaanlagen nach Maß
- ▶ Infrarotwärmekabinen nach Maß
- ▶ Aroma-Dampfbäder
- ▶ Erlebnisduschen
- ▶ Wärmebänke
- ▶ Whirlwannen für 1 bis 2 Personen
- ▶ Kneipp-Becken
- ▶ Behandlungs- und Massageliegen
- ▶ Wärmeiegen
- ▶ Ruheliegen

Seit mehreren Jahren bieten wir auch die Planung und Umgestaltung von kompletten Wellnessanlagen an.

www.nordholz-design.de



NORDHOLZ DESIGN

Kause Saunabau & Elektrotechnik
 Projektentwicklung
 Feldweg 5A · 18510 Zarrendorf
 Telefon 038327-237
www.nordholz-design.de

90 Jahre Heinrich Knievel e.K. in Kiel

Seit Jahrzehnten der zuverlässige Partner für Bekleidung und Ausstattung der Gastronomie

Als „Heinrich Knievel Grosshandlung für Anstaltsbedarf“ wurde das Unternehmen am 27. September vor 90 Jahren gegründet. Heute ist der Name kürzer, lautet nur noch Heinrich Knievel e.K. Dafür ist die Liste der angebotenen Artikel und Leistungen um ein Vielfaches länger geworden. Inzwischen ist das Kieler Traditionsunternehmen auch in den Bereichen Berufskleidung und Merchandising sehr breit aufgestellt. Egal ob für Gastronomie oder Hotellerie: Heinrich Knievel hat die passenden Textilien in allen Größen und Qualitäten, die bei Bedarf auf unterschiedlichste Weisen mit dem gewünschten Logo versehen werden. Und die passenden Merchandising-Artikel, egal ob Trinkflasche, Rucksack, Pfeffermühle oder etwas ganz anderes, kann Heinrich Knievel gleich dazu liefern.

Damit jeder Kunde genau das für ihn richtige Produkt findet, gehört bei Heinrich Knievel eine individuelle und gründliche Beratung dazu.

„Wir haben das Jubiläum im kleinen Kreis mit Mitarbeitern und Produzenten gefeiert“, so Geschäftsführer Thorsten Kibbel, der das Unternehmen in der vierten Generation führt. „Wir geben alles dafür, dass Sie sich in Ihrer Berufsbekleidung nicht nur wohlfühlen, sondern auch gut angezogen sind! Da unsere Produkte Sie tagtäglich durch Ihren Arbeitstag begleiten, müssen sie bequem und funktional sein und einiges aushalten. Weil wir das wissen, verwenden wir nur hochwertige Materialien, die unsere Bekleidung langlebig und haltbar machen. Das Know-how unserer Mitarbeiter und die langjährigen Beziehungen zu un-

seren Partnern garantieren die hohe Qualität und das stilvolle Design all unserer Kollektionen. Überzeugen Sie sich selbst!“ www.knievel.de oder in der Ausstellung in Kiel, Töpfergrube 5.



Thorsten Kibbel - Verantwortung in vierter Generation



Spenden an das UKSH statt Geschenke



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

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de | [f](#) | [@](#)

www.hagola.de

gastroimmo24.de

Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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

WAHNSINN: Gastrokicker sagen Danke

28.500€ wurden an die Lübeck-Hilfe für krebskranke Kinder e.V. gespendet

Zahlreiche Zuschauer kamen am Freitag, 28. Juli, nach Grömitz, um die Traditionsmannschaft von Borussia Dortmund, die Altligamannschaft vom FC St. Pauli und die Gastrokicker zu sehen. Der Anstoß musste um 20 Minuten verschoben werden, da der Andrang so groß war. Im ersten Spiel unterlagen die Gastrokicker der Mannschaft vom BVB mit 0:7 und hatten gegen den BVB keine Chance. Teamchef Günter Gutowski sah hier seine Mannschaft mit einer Topleistung, in der sich David Odonkor mit 4 Treffern und Toni Da Silva mit 2 Treffern am torfreudigsten präsentierten. Auch im 2. Spiel konnten die Gastrokicker nicht dagegenhalten und verloren mit 1:4 gegen den FC St. Pauli, der wiederum im letzten Spiel gegen den BVB 2:2 unentschieden spielte. Im 14. Jahr gelang es den Gastrokickern u.a. durch eine hochwertige Tombola, den Verkauf von Speisen und Getränken endlich neben der Rekordspendensumme auch erstmals über den ganzen Tag die Traummarke von über 1.000 Gästen zu schaffen. Ein Riesendank gilt es allen, die diesen Tag ermöglichen haben und dazu beigetragen haben, ein außergewöhnliches Event stattfinden zu lassen sowie diese Spendensumme zu erreichen. Die Gäste waren mitgerissen und der erste große Applaus ging durch die Zuschauer und Spieler, als Mika aus Grö-



Heidi Menorca (Vorsitzende Lübeck-Hilfe für krebskranke Kinder e.V.), Franziska Richter (Sportwissenschaftlerin UKSH), Mike Enke (Gastrokicker), Prof. Dr. Thorsten Langer (UKSH)



mitz, der schwer erkrankt ist und im Rollstuhl sitzt, extra zu diesem Tag das Laufen an einem Gehwagen trainiert hat, um den Ball zur Mittellinie zu bringen. Begleitet wurde er hier von Louis Enke, heute Mannschaftsführer der Gastrokicker, der 2009 im Alter von 5 Jahren selbst an Leukämie erkrankt war und seine Krankheit der Auslöser war, dass sein Vater mit Henning Molt die Gastrokicker ins Leben gerufen hat, um den Verein der Lübeck-Hilfe für krebskranke Kinder zu unterstützen. In den letzten Jahren haben die Gastrokicker nun über 150.000€ spenden können an die Lübeck-Hilfe mit großem Stolz. Abgerundet wurde dieser besondere Tag durch die Afterparty auf dem Sportplatz, erstmalig mit Live-Musik der Rockdogs aus HH. Am Samstag ging es dann weiter für die Stars von Borussia Dort-

mund zu der Veranstaltung am Strand: „Schlag den Star im Tischkicker“ mit den Weltmeistern im Tischkicken, Sabine und Björn Brose. Hier konnten Gäste gegen eine Spende gegen ihren BVB-Star oder einen der Weltmeister kickern. Das Event fand zum ersten Mal statt und hatte einen riesigen Zuspruch bei den Gästen, die Tische waren den ganzen Tag belegt.

Fazit Mike Enke: „Es war ein Traum einmal den Sportplatz so voll zu bekommen und er wurde erfüllt und unfassbar, dass wir die Rekordsumme von 2019 noch einmal steigern konnten. Alle Teilnehmer waren von der Kulisse beeindruckt und alle Mühen haben sich gelohnt“. Bereits am Samstag sagten die Verantwortlichen der BVB-Traditionsmannschaft wieder für 2024 zu. Datum voraussichtlich 2. oder 9. August 2024.

Die ersten Anregungen von Gästen wurden aufgenommen: Im nächsten Jahr werden wir die Fußballschuhe früher bewerben, es kam für viele Gäste zu spät. Gerne schreiben sie uns unter info@gastrokicker.com

Günter Kutowski: „Wir fühlen uns wohl hier in Grömitz, wir machen 2 Veranstaltungen über 4 Tage im Jahr und Grömitz ist neben Kitzbühel gesetzt. Meine gesamte Mannschaft hat sich in Grömitz verliebt und wir sind stolz eingeladen zu werden und danken Mike Enke und den Gastrokickern für die unvergesslichen Tage“.

Internetseite: www.gastrokicker.com

Fanshop: www.gastrokicker-nord.fan12.de



Gastronomie und Hotellerie werden durch Service-Roboter revolutioniert

Robotik-Expertin Olivia Merz-Fischer über Innovation für die Gastro- und Hotel-Szene

Olivia Merz-Fischer, Geschäftsführerin von EnergieReich Consulting, war einmal mehr auf Einladung der chinesischen Regierung mit einer Wirtschaftsdelegation im Land unterwegs. Ziel der Reise: Sich die neuesten Service-Robotik-Systeme vorstellen zu lassen, deren Relevanz für den deutsch-sprachigen Markt zu prüfen und mit Herstellern zu verhandeln. Die Hamburger Robotik-Expertin, die lange in Hongkong gearbeitet hat, ist immer wieder fasziniert, mit welcher Geschwindigkeit sensorgesteuerte, durch KI-Algorithmen autonom agierende Apparaturen dort weiterentwickelt werden. „Wir können die Augen vor dem technologischen Entwicklungspotenzial in Asien verschließen und uns auf Traditionelles, Erprobtes konzentrieren,“ sagt die smarte Geschäftsfrau. „Wir können aber auch sich bietende Potenziale erkennen und uns vorurteilsfrei die besten Entwicklungen herauspicken, um uns Zukunftsoptionen zu sichern.“ Ein Gespräch über Werte und Mehrwert.

Frau Merz-Fischer, was fällt Ihnen im asiatischen Raum im Hinblick auf die Service-Robotik besonders auf?

Merz-Fischer: Die Selbstverständlichkeit, mit der technologische Innovationen als Pluspunkt für das eigene Leben und die wirtschaftliche Sicherheit akzeptiert werden. Auf den Punkt gebracht: Wenn sich in Asien eine Fortschrittstechnologie als nützlich

erweist, wird alles getan, um diese so weiterzuentwickeln, dass sie sich effizient, störungsfrei und möglichst unauffällig in das tägliche Leben und vor allem Geschäftsleben einpasst. In unseren Breiten ist man oft zunächst skeptisch und braucht mehr Zeit, um die realen Chancen zu erkennen.

Können Sie dafür konkrete Beispiele nennen?

Merz-Fischer: Wir als EnergieReich Consulting sind auf Service-Roboter spezialisiert, und insofern betrachten wir diesen Bereich. In Asien gibt es so gut wie kein Hotel, in dem nicht mehrere der digital gesteuerten Service-Roboter im Einsatz sind. Sie fahren autonom

Fahrstuhl, finden immer die zu beliefernden Zimmer, saugen und wischen die Böden und machen Platz, wenn sich Gäste nähern. Da sie zudem eine Stimme haben, empfinden Gäste die Roboter ansprechend, unkompliziert, unaufdringlich und vor allem auch überhaupt nicht ungewöhnlich. Die Co-Existenz von Menschen und Robotern ist in Asien längst selbstverständlich, weil der Nutzen der Technologie im Vordergrund steht. Bei uns fehlen vielerorts Servicekräfte, Restaurants müssen Öffnungszeiten reduzieren, das Stammpersonal ist häufig stark überarbeitet, und trotzdem tun wir uns mit der Integration von belastbaren und entlastenden Service-Robotern schwer.

Ist das nur in Deutschland so oder überall außerhalb von Asien? Wie ist die Entwicklung?

Merz-Fischer: Die Service-Robotik ist ein echter Wachstumsmarkt, wie die Zahlen des Weltroboterverbandes IFR zeigen. In 2021 wurden weltweit über 121.000 professionelle Service-Roboter verkauft – eine Absatzsteigerung von 37 Prozent zum Vorjahr. Die Zahlen steigen exponentiell an. Die Corona-Pandemie hat das natürlich stark befeuert, allerdings vorrangig im Bereich der gesundheitsorientierten Robotik wie etwa der au-



Olivia Merz-Fischer, Geschäftsführerin der EnergieReich Consulting GmbH, sieht in der Service-Robotik die Chance für das Gastro- und Hotelgewerbe.

HARALD CLAUS

Großküchen-Anlagen

EDELSTAHLVERARBEITUNG

Gesamteinrichtung von Großküchen sowie Einzelgeräte und Zubehör

- Wir beraten • planen • finanzieren • Kundendienst

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

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN®

CLAUSWÄRMEBRÜCKEN® Die mit der Teller-Erkennung

www.clauswärmebruecken.de

Plöner Landstraße 1, 23701 Eutin

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

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

ReFood

pure Biokraft

Ihr Entsorgungspartner in Schleswig-Holstein

Entsorgung von Speise- / Lebensmittelresten und Altfett

04846 - 21 20 49 0 • www.refood.de

tomatischen Desinfektion. Wenn man die Zahlen betrachtet, ist der Robotik-Marktanteil 2021 in Europa mit 38 Prozent sogar stärker gewachsen als in Nordamerika, wo er bei 32 Prozent lag. Aber wir müssen sehr deutlich nach Branchen unterscheiden. Im Logistikbereich hatte Europa beispielsweise einen enormen Aufholbedarf. Im Gastro- und Hotelgewerbe erfreuen sich die Service-Roboter nun auch wachsender Beliebtheit, aber das Potenzial ist noch weitaus größer als bislang abgedeckt.

Welche Innovationstrends haben Sie in China gesehen, und welche Innovationen dürfen wir von EnergieReich Consulting erwarten?

Merz-Fischer: Die Intention unserer Delegationsreise war es, EnergieReich Consulting zum führenden Innovationsversorger für zuverlässige Service-Robotik in Deutschland zu machen. Wir haben uns gefragt, wo bei uns der konkrete Bedarf ist. Was bietet der chinesische Innovationsmarkt, was wir hier in unser Programm aufnehmen und damit unsere Kunden noch besser aufstellen können? Aus den faszinierenden Möglichkeiten nehmen wir nun neue Roboter für die Boden- und Fensterreinigung sowie den Zimmerservice bzw. die Getränkezubereitung von verschiedenen Herstellern in unser Portfolio auf. Wesentlich ist, dass die Qualität unseren hohen Ansprüchen entspricht. Bei den bekannten Service-Robotern wie BellaBot oder Pudu CC1 gibt es unter anderem Weiterentwicklungen in den Bereichen der sicheren Raum- und Geländenavigation und reduziertem Wartungsbedarf. Alles in allem sind die Roboter noch belastbarer und serviceorientierter.

Sie sagten, dass im deutschsprachigen Raum noch Überzeugungsarbeit für den Einsatz von Service-Robotern geleistet werden muss. Was ist Ihr Konzept?

Merz-Fischer: Kurz und knapp: Innovationstechnologien in bester und damit zuverlässigster Qualität in Kombination mit unserem bekannten EnergieReich-Service. Wir lassen unsere Kunden niemals allein. Falls jemand unsicher ist, bieten wir faire Testmöglichkeiten an. Ich kann nur anbieten, unverbindlich mit uns zu sprechen. Und ich empfehle allen, sich zu trauen, auf Robotik zu setzen. Es ist so einfach, die Roboter sind so zuverlässig, schaffen richtig was weg, und dann sind auch noch die allermeisten Gäste von unseren menschlich wirkenden Service-Robotern begeistert. Ich werde manchmal gefragt, warum Technologie aus China. Wir machen keine Weltpolitik, aber wir denken global. Wir wollen und werden unseren Kunden das weltweit Beste zur Unterstützung in ihrem Gewerk anbieten.

Mehr erfahren? Sie erreichen EnergieReich Consulting unter Telefon 040 / 87409185 oder schreiben Sie eine E-Mail an info@energiereich-consulting.com

GERLICHER
Premiumfrittieröle

Ob Frittieröl oder Altfett –
Ihr starker Partner im Norden

www.gerlicher.de
E-Mail: hamburg@gerlicher.de
Telefon: 0 40 / 42 10 65 77 10

✓ Leckerer ✓ Gesünder ✓ Zuverlässiger

P&H

Internationale Hotelausstattungen
mit eigener Möbelproduktion

Möbel - Teppiche - Vorhänge - Textil

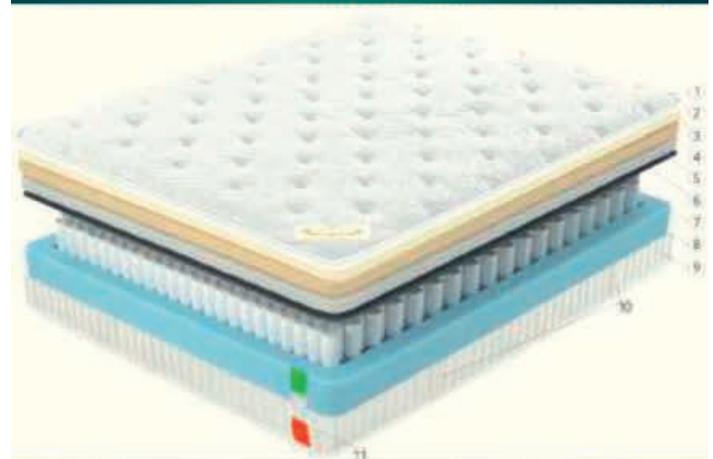
Wir produzieren und liefern nach Ihren Wünschen: Service – Kommoden, Bars, Rezeption & Antiquitäten

Exklusiven Schlafkomfort genießen mit Ihren neuen Premium - Matratzen

Federungssystem Super-Flex Taschenfedersystem: Jede Feder ist einzeln in Vliesstoff gepolstert, um eine unabhängige Bewegung zu ermöglichen.
Stahldrahtstärke 1,8 mm - ca. 280 Stück/qm.
Seitenschaumstoff 7x14 cm stützende
Seitenschaumstoffblöcke 30 kg/m³, um den Seiten zusätzlichen Halt zu geben.

Sonderpreise 2023

180x200x30cm – EUR 645,00
160x200x30cm – EUR 555,00
90x200x30cm – EUR 435,00



Palais Catering & Event GmbH
18209 Bad Doberan, Marktstraße 2
www.palaishoteldesign.com
info@palaishoteldesign.com
Tel: +49 1514 3200433 Whatsapp: +49 1514 3464403

Apparthotel Seehof in Sierksdorf

Mitten in der Lübecker Bucht befindet sich eine besondere Hotelanlage: Das Apparthotel Seehof mit zehn Apartments und dem freistehenden Ferienhaus Lütt Hus. Die gesamte Anlage besticht durch ihren großen Park mit altem Baumbestand und einer breiten Front zur Ostsee.

Das Hotel entstand 1953 aus einem 1885 erbauten Landhaus auf der Steilküste an der Lübecker Bucht. Inzwischen wird es in der vierten Generation geführt.

Das Gas-einfach-Paket bringt Wärme und Energie für Hotels. Die gesamte Anlage wurde bisher über zwei voneinander unabhängige Heizungssysteme versorgt.

Das alte Landhaus mit seinem Anbau, in dem sich der Frühstücksraum sowie die Sauna befinden, hatte eine Gasheizung und ein Blockheizkraftwerk BHKW. Die zehn Apartments hatten unabhängig davon eine eigene Gasheizung.

Anfang 2023 stand eine Heizungsmodernisierung an mit dem Ziel, eine höhere Energieeffizienz und damit Wirtschaftlichkeit zu erzielen. Mit den in den letzten Monaten verbundenen Befürchtungen einer Gasmangellage lag ein weiterer Schwerpunkt auf der Frage, mit welcher Energie sich der sichere Hotelbetrieb möglichst autark aufrechterhalten lässt.

Projektiert wurde die Heizungsmodernisierung durch Olaf Wünnenberg, Ingenieur-Büro für Energieeffizienz & Umwelttechnik. Als systemunabhängiger Energieberater setzt er bei diesem Projekt auf die Kombination von Flüssiggas und BHKW-Technologie. Für die Flüssiggas-Planung holte er sich Udo Babon und das Gas-einfach-Paket von Tyczka Energy ins Boot.



Das Gas-einfach-Paket von Tyczka Energy mit der Kombination von BHKW und Flüssiggas bietet Hotelbetreibern größtmögliche Unabhängigkeit, denn sie können dezentral Strom und Wärme selbst erzeugen. Und dies so effizient, dass der Primärenergieeinsatz um bis zu 30 Prozent verringert werden kann.

Der größere Wärmespeicher der neuen EC Power XRGI 20 BHKW-Anlage mit einer elektrischen Leistung von 20 kW sowie der Nahwärme-Verbund der

zwei Häuser lassen die Wärmeproduktion gleichmäßig und konstant laufen. So kommt es zu weniger Starts und Stopps der Anlage, was auch hier eine höhere Energieeffizienz zur Folge hat. Der 2,9 t Flüssiggas-Behälter wurde unauffällig unterirdisch in die Böschung der Gartenanlage integriert.

Besondere Herausforderungen beim Bau der neuen Heizanlage waren der Rohrleitungsbau auf einem Gelände, in dem schon viele Leitungen liegen, welche jedoch in keinem Plan eingetragen sind. Teilweise ging es nur mit Handschachtung vorwärts, was sehr aufwändig ist. Und ein Wasserrohrbruch auf der Straße, der zu einer Überflutung des Kellers führte und aufgrund der Verschlammung dessen Sanierung erforderlich machte, verzögerte die Fertigstellung um mehrere Wochen.

„Wir sind froh, dass wir uns nach guter Beratung und reichlicher Überlegung für ein flüssiggasbetriebenes BHKW entschieden haben. Es gibt uns ein gutes Gefühl von Unabhängigkeit und Sicherheit, Wärme und Strom selbst zu produzieren“, meint Katrin Dewner, Inhaberin des Seehofs.



Braucht nicht viel Platz: Das EC Power BHKW XRGI 20



Nur der Domschachtdeckel des unterirdischen Flüssiggasbehälters ist sichtbar



KÜHLFAHRZEUG-AUSBAUTEN

hygienisch • temperaturgeführt • individuelle Raumaufteilung

Ihr Ansprechpartner: Manfred Spitzer • Telefon 030 56400670

Winter Fahrzeugtechnik GmbH • 36124 Eichenzell • Telefon 06659 96460

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

Koch-Ikone Horst-Günter Kloß

Feier zum 80. Geburtstag

Ein Leben für den Kochberuf, so beschreibt man am besten Horst-Günter Kloß, der am 15. September seinen 80. Geburtstag feiern konnte. Der gebürtige Kieler absolvierte nach der Schule eine Koch-Ausbildung im Hotel Flensburger Hof, war dann drei Jahre in der Schweiz und in Frankreich tätig, bevor er in der Hotelfachschule Dortmund erfolgreich neben dem Koch-Diplom auch als Hotelbetriebswirt abschloss. Im Herbst 1969 übernahm er dann mit Ehefrau Heidrun das Restaurant im Kieler Kanu-Club an der Kiellinie. 38 Jahre bewirtschaftete das Ehepaar Kloß den Kieler Kanu-Club als eine erfolgreiche gastronomische Adresse in Kiel. Besonders engagiert sich Horst-Günter Kloß für seinen Berufsstand, gehört er doch dem Verein Kieler Köche von 1927 bereits seit 1959 als Mitglied an. Schon bald gehörte er zum Vorstand des Vereins, bevor er 1984 als erster Vorsitzender bis zum heutigen Tage maßgeblich den Verein Kieler Köche prägte. Sein Lebenswerk war die Förderung des gastgewerblichen Berufsnachwuchses. Für alle drei Ausbildungsjahre organisierte er Jugendwettbewerbe, die viele Generationen von Kochauszubildenden erfolgreich auf den Berufsabschluss vorbereiteten. Ehemalige Teilnehmer vertraten Schles-



Koch-Ikone Horst Günter Kloß



Es gratulierte der Vereinsvorstand, rechts Thomas Friess, Vorsitzender des VKD-Landesverbands Nord

wig-Holstein mit erfolgreichem Titelgewinn bei den deutschen Jugendmeisterschaften des DEHOGA. Persönlich stiftete er den Horst-Günter Kloß Pokal, der mit 2000 Euro dotiert war. Darüber hinaus war Horst-Günter Kloß 20 Jahre Vizepräsident des Verbandes der Köche Deutschlands. Bereits im Jahre 2000 wurde er insbesondere für sein Engagement für den gastgewerblichen Berufsnachwuchs mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet und sein Verein ehrte ihn mit der höchsten Auszeichnung, der Ehrennadel mit Brillanten. Bis zum heutigen Tag organisiert Horst-Günter Kloß die verschiedensten Kochwettbewerbe für Auszubildende, nicht zuletzt dank seiner guten Beziehungen zur Berufsschule und zu Sponsoren als Förderer des gastgewerblichen Berufsnachwuchses. Seinen Vorsitz des Vereins will er allerdings bei der nächsten Mitgliederversammlung in jüngere Hände legen. Beim Geburtstagsbruch gratulierte der Bürgermeister der Gemeinde Schwedeneck und überreichte eine Ehrenurkunde. Unter den Gratulanten waren auch Thomas Friess, Vorsitzender des Verbandes der Köche Nord, der DEHOGA Schleswig-Holstein und Kollegen und Weggefährten des Jubilars. pld.

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

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

Fachzeitschrift „SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich“, Postvertriebsstück. Entgelt bezahlt. VKZ 67303.
Herausgeber und Verlag: Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH · Am Bornkamp 12 · 23795 Schackendorf / Bad Segeberg
Kommunikation: Telefon 04551/1450 · Fax 04551/2504 · info@vht.de · www.vht.de
in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Schleswig-Holstein e.V. · Hamburger Chaussee 349 · 24113 Kiel
Telefon 0431/651866 · info@dehoga-sh.de · www.dehoga-sh.de
Redaktion: Holger Teegen (verantw.) · Wolf Oberböster · Stefan Scholtis (Hauptgeschäftsführer DEHOGA SH)
Anzeigen: Holger Teegen, Vertrieb: Frauke Teegen

Verlag und Herausgeber können trotz sorgfältiger Überprüfung der Inhalte durch die Redaktion keine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichung übernehmen. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen genießen urheberrechtlichen Schutz. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Mit Namen oder Zeichen des Verfassers gekennzeichnete Beiträge stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Im Übrigen gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Autorenbeiträge.

TAG DER BERUFLICHEN BILDUNG

An der Beruflichen Schule Elmshorn, EUROPASCHULE, fand am 27. September 2023 der „TAG DER BERUFLICHEN BILDUNG“ statt.

Dieser besondere Tag wurde von zahlreichen Klassen verschiedener Schulen aus Elmshorn und dem Kreis Pinneberg besucht. Die Schüler und Schülerinnen der gastronomischen Ausbildungsberufe :

Koch / Köchin, Hotelfachmann / Hotelfachfrau, Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie, Fachkraft Küche, Fachkraft für Gastronomie Schwerpunkt Restaurantservice, Fachkraft für Gastronomie Schwerpunkt Systemgastronomie standen zu allen Fragen rund um die duale Berufsausbildung Rede und Antwort.

Der DEHOGA Kreisverband Pinneberg war mit einem Stand vertreten und informierte über noch freie Ausbildungs- und Praktikumsplätze in unseren Ausbildungsbetrieben im Kreis. Als zusätzliche Informationsquelle wurde der neue Ausbildungsfilm des DEHOGA Landesverbandes SH im schuleigenen Hotelzimmer und im Schulrestaurant präsentiert.

„Es ist wichtig Jugendliche für unsere Branche zu begeistern. Am besten gelingt das, indem wir den jungen Leuten durch ein Praktikum einen Einblick in die Praxis vermitteln. Eine Ausbildung in unserer Gastro-Branche ist jetzt auch noch kurzfristig möglich“, sagte Christoph Dettling, 1. Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Pinneberg.



links Claudia Böhm (DEHOGA KV Pinneberg Ausbildungswartin), rechts Claudia von Stamm (Restaurant von Stamm, Uetersen)

■ IMMOBILIEN | KLEINANZEIGEN

Mit unserem Bauprojekt „Roter Backsteinhof am Rathausmarkt“ gestalten wir Kronshagens neue Ortsmitte. In bester Lage entsteht hier ein attraktiver Mix aus genossenschaftlichen Mietwohnungen, Wohneigentum und Gewerbeflächen, der bis Mitte nächsten Jahres gemeinsam mit dem Rathaus und dem Marktplatz das neue Zentrum der Gemeinde bilden wird.

Sie sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/-in mit frischen Ideen und haben Lust auf eine neue Herausforderung? Wir suchen für ein modernes Gastro-Sharing-Konzept im Herzen Kronshagens

bgm.

eine/n kreative/n Betreiber/in für das neue Restaurant/Bistro am Marktplatz.

Es erwarten Sie

- 152 m² gewerbliche Mietfläche im Erdgeschoss zzgl. 19 m² Lagerraum
- 120 m² Gastraum zur gemeinschaftlichen Nutzung mit einer regionalen Bäckerei
- Außengastronomiefläche auf dem Marktplatz und Terrasse im Innenhof
- Werbekooperation mit unserer Genossenschaft

Günstige Konditionen

Der monatliche Mietpreis beträgt für die ersten fünf Jahre 2.280,00 € zzgl. Betriebskosten und Umsatzsteuer. Der Abschluss eines langfristigen Vertrages ist möglich. Voraussichtlich stehen die Flächen zum 1. Juni 2024 zur Nutzung zur Verfügung. **Wir freuen uns auf Ihren Anruf, beantworten gerne Fragen und sind gespannt auf Ihr Konzept!**

Baugenossenschaft Mittelholstein eG · Vorstand Stefan Binder
Telefon 04331 357-118 · E-Mail: unternehmen@bgm-wohnen.de
Langenbeckstraße 14 · 24116 Kiel





Umsatzstarkes, modernes Restaurant mit neuer Adventure - Minigolf - Anlage und umsatzstarken Kiosk, in zentraler Lage von Goslar-Hahnenklee

Gastrofläche: ca. 246 qm / Grundstück: 1.346 qm. Dieses Restaurant / Bar mit einer neuen, modernen Adventure - Minigolf - Anlage und einem neuen Kiosk wird verkauft. Aus privaten Gründen möchte sich die Eigentümerfamilie aus dem aktiven Geschäft zurückziehen. Deshalb steht das Restaurant „1894 Bistro & Bar“ und die neue Minigolfanlage, mit Kiosk zum Verkauf. In der Immobilie befindet sich neben dem Restaurant noch eine große Wohnung im Obergeschoss. Die Liegenschaft befindet sich in der absolut zentralen Lage Hahnenklees, mitten im Ort, direkt an der Seilbahn, am Ende der Skipisten, - der Rodelbahn, - der Biker-Strecke, sowie am Anfang bzw. Ende der Wanderstrecken. Das Lokal und die Adventure - Golf - Anlage sind sehr stilvoll, modern und passend zum „neuen“ Harz gestaltet. Von der überdachten Südterrasse hat man einen schönen Blick auf den ca. 750 m hohen Bocksberg. Weiteres Highlight ist die neue Adventure-Minigolfanlage mit 18 Löchern. Kein Minigolf im klassischen Sinne, sondern eine Anlage die Bergwerksstollen, Wasserrad und Museumsstücke aus dem Rammelsberger Bergwerk erleben lässt. 2020 wurde das Haus komplett kernsaniert, und alles erneuert: Gas, Wasser, Abwasser, Strom, die komplette Heizungsanlage, Fassade, Dach, Fenster, Türen, sehr hochwertige Küche, sowie hochwertige Möbel, Terrasse (Wintergarten), Terrassenüberdachung, Glas-Schiebe-Elemente, Markisen, Heizstrahler usw. wurde alles erneuert bzw. neu gekauft.

Lagebeschreibung

Hahnenklee gehört zur Region Harz, Oberharz in Niedersachsen und ist Teil der Stadt Goslar, UNESCO Weltkulturerbe Stadt. Die Stadt ist ein beliebter Kur- und Wanderort mit über 4.500 Gästebetten, jährlich mehr als 100.000 Gästen und zwischen 450.000 und 500.000 Übernachtungen, allein in Hahnenklee. Dazu kommen dann noch die hohen Übernachtungszahlen von Goslar.

Kaufpreis: auf Anfrage

Weitere Informationen

Anbei Links für einen virtuellen Rundgang, ein Drohnen-

Video finden Sie auf unserer Homepage:

<https://my.matterport.com/show/?m=nEV6wBzzuov&help=1>

Kontakt: sven-peemoeller@t-online.de

Homepage: www.1894-hahnenklee.de

Ausstattung: Gastraum mit ca. 40 Plätzen; Außenterrasse (Wintergarten) mit ca. 40 Sitzplätzen; Außenterrasse in der Fußgängerzone mit ca. 60 Sitzplätzen; Küche, sehr hochwertig und neu; Stellplätze + zwei Elektrotankstellen.

Nutzfläche: Keller 162 qm; EG 137 qm; OG 50 qm; DG 58 qm. Südterrasse mit Pergola und Glas-Schiebe-Elementen 98 qm. Terrasse in der Fußgängerzone 140 qm.



Pension mit Restaurant im Ostseebad Prerow

Tourismus und Gastronomie unter einem Dach



Pension: 9 DZ, 1 EZ, alle inkl. Du/WC, teilw. Balkon/ Loggia, ein DZ behindertenfreundlich
Restaurant: großer Gastraum mit Tresen, Terrasse, Wintergarten, Gäste-WCs, Gastküche, Lagerraum, Kühlzelle; Personalraum, Personal Du/WC, kl. Büro
Außenbereich: massives Nebengelass mit Appartament inkl. Du/WC, genügend Parkplätze vor und hinter dem Gebäude, Carport, Schuppen
Lage: in ruhiger Seitenstraße unweit von Zentrum und Hafen, Strand in ca. 900 Meter Entfernung

MEERFISCHLAND Immobilien
 Web: www.meerfischland-immobilien.de
 Email: immobilien@meerfischland.de
 Tel.: 038220-6667844

Gemeinde Langwedel / Sportheim

Zur Unterstützung und Bereicherung unserer aktiven Gemeinde Langwedel suchen wir einen neuen Betreiber für das Sportheim.

Nähere Information zur Ausschreibung unter www.amt-nortorfer-land.de



Café in Top Lage zu verkaufen
Bad Bevensen
Lüneburger Heide

www.ohne-makler.net/immobilie/259096/
 G.E.H.M. e.K. - Telefon 05821 98210

Zum 01.01.2024 sucht die Gemeinde Beldorf eine/n Pächter/in für das Bürgerhaus "Ole School".

Das Bürgerhaus verfügt über einen Saal für 120 Gäste mit Bewirtungsraum, sowie einen Clubraum. Für eine Außenbewirtung gibt es einen Terrassenbereich und ein Freigelände. Im Bürgerhaus, das seit 2002 besteht und in landschaftlich reizvoller Lage, unweit des Nord-Ostsee-Kanals, mit der Grüntaler Hochbrücke liegt, werden traditionell Familien- und Geschäftsfeiern, Jubiläen und andere Veranstaltungen abgehalten. Für die Organisation und gastronomische Betreuung dieser Festivitäten sollte der Betreiber ausreichend Erfahrung und Engagement mitbringen.

Die Aufgabe erfordert außerdem die Bereitschaft zu einer guten Kooperation mit den gemeindlichen Vereinen, welche das Bürgerhaus nutzen.

Wenn Sie sich mit einem überzeugenden Konzept bewerben möchten, senden Sie bitte Ihre Bewerbung unter Angabe der von Ihnen vorstellbaren Pachthöhe an:

Gemeinde Beldorf, Bornholter Str. 2, 25557 Beldorf,
 E-Mail: beckmann@beldorf.de

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.beldorf.de



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, 15-90m² (ges. 220m²)
- 150 Sitzplätze innen, 40 Sitzplätze außen
- großer Parkplatz direkt am Gasthof und 3 Garagen



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

Uns vertraut
Schleswig-Holstein

Seit über 35 Jahren
erfolgreich



Wir ermitteln für Sie den besten Preis für Ihre Immobilie.

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

LBS Immobilien GmbH

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

Ulrich Delfs

Mobil 0171 - 7716270

Ich freue mich auf Ihren Anruf!





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: € 550.000 inkl. Inventar, zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



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.



Etablierter Gastronomie- und Hotelbetrieb nahe der Ith-Sole-Therme im LK Hameln-Pyrmont – kein Denkmalschutz!

Baujahr: 1855, letzte Mod. 2023, Areal 870 m², Gesamtfläche ca. 1.200 m², 5 Zi., Betreiberwohnung, laufend renoviert, 2015 umfangreich saniert wg. Brandschaden, PV-Anlage, 3 Etg. + Keller + Spitzboden, Ausbaumöglichkeit von 972 m², Gaststube, Restaurant, Großküche m. Lastenaufzug, Saal, mod. Anbau, Dach kompl. erneuert, Kegelbahn, vielseitig nutzbar

Objekt-Nr. 105-3579

KP: € 690.000 zzgl. € 250.000 Inventar, zzgl. 2,98 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt.



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.



Top florierender Gourmet-Imbiss in 1A-Lage von NMS (z.T. zinsfrei auf Leibrente abzugeben) Bj. 1960, letzte Mod. 2020, Areal 249 m², Gesamtgewerbefläche 140,30 m², Whfl. 131,10 m², 4 Zi., zentrale Lage in der Innenstadt von NMS, neue mod. WC-Räume, moderne Großküche, 2 Vorbereitungsräume, Maisonettewohnung m. Dachterrasse, Holzdielen, 2 Bäder (modern u. neuwertig), Küche i. Landhausstil, EnEV (Wohnung): V 129,0 kWh/m²*a, Gas, 1960, Kl. D, EnEV (Gewerbe): liegt vor und kann separat eingesehen werden

Objekt-Nr. 105-3500

KP: 750.000 zzgl. 3,45 % Courtage v. 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

SCHULTES
KASSEN-
SYSTEME

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

HORSTMANN & PARTNER
Objekttextilien

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

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

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

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

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

TR Zeltverleih
Wir sind für Sie da.

Vermietung von Festzelten
(bis 2000 Personen)
Stühlen, Bänken, Party-
zelten, Pagoden, Tanz-
flächen und vieles mehr

Inhaber Thomas Rönfeld
Albert-Einstein-Straße 21
23701 Eutin

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

Zelt-Beheizung möglich!
www.tr-zeltverleih.de

Herrmann-Rowedder
GmbH & Co.KG

Großküchentechnik · Gastrobedarf ·
Großküchenplanungen & Service · Medizintechnik

GROSSKÜCHEN- & MEDIZINTECHNIK
KR
ERFAHRUNG SEIT 1949
Lübeck
Hamburg
Stralsund

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

cleanus
HYGIENE-SYSTEME

STOP
Setzen Sie ein starkes Zeichen!

CLEANUS-HYGIENESÄULE
Mobile Händedesinfektion –
jederzeit und überall

- Höhenverstellbar für maximalen Bedienkomfort
- Stabiler Standfuß

Optimale
Betriebshygiene
nicht nur zu
Coronazeiten

cleanus GmbH
T: 04106 808780
www.cleanus.de