

SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



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



RIVER LOFT Hotel & Spa in Brunsbüttel



e.on



Mehr Energieeffizienz für Ihr Unternehmen

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

Erfahren Sie mehr unter e.on.de/effizienz

Hier finden Sie einen
Ratgeber zum Thema
Energieeffizienz für
Ihre Branche



Gedanken zum Jahreswechsel

Liebe Mitglieder, Mitarbeiter, Förderer und Freunde des DEHOGA Schleswig-Holstein,

das Jahr 2022 geht mit großen Schritten seinem kalendarischen Ende entgegen. Anfang diesen Jahres war für keinen von uns ersichtlich, was alles auf die Betriebe und Verbraucher zukommen wird. Jeder von uns hatte gehofft, dass Corona seinem schnellen Ende entgegen geht, damit endlich die Normalität wieder Einzug hält.

Ende Februar mussten wir jedoch alle feststellen, dass durch den Krieg in der Ukraine mit der Problematik der Lieferkettenprobleme und der einhergehenden Stromkrise das Leben gefühlt vollends auf den Kopf gestellt wurde. Hinzu kommt noch das Problem, dass viele Betriebe nicht ausreichend Mitarbeiter zur Verfügung haben.

Als ein politischer Lichtblick ist zu dieser Zeit sicherlich die Verlängerung der 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen bis Dezember 2023. Dieses hat der DEHOGA landes- wie bundesweit durch langwierige Gespräche und Forderungen erreicht. Einmal mehr ein Zeichen der absoluten Notwendigkeit, Mitglied im starken Arbeitgeberverband zu sein und so die Position gegenüber den politisch Verantwortlichen zu stärken.

Und wie schon in Teilen bei der Corona-Problematik, wissen die wenigsten und leider auch die wenigsten Politiker, was auf uns alle zukommen wird. Die Gaspreisbremse, die Strompreisdeckelung usw. sind einige Schlagworte, die jedoch das politische und wirtschaftliche Leben in Deutschland sehr beeinflussen.

Gerade in diesen extrem schwierigen Zeiten wäre es wichtig, dass das politische Berlin weggeht von seinen ideologischen Grabenkämpfen (Laufzeitverlängerung der AKWs usw.) und seriöse Politik für alle macht. Dazu bedarf es jedoch Politiker mit Verantwortungsbewusstsein und Weitblick. Umso wichtiger ist der Zusammenhalt untereinander und auch das Verständnis im Miteinander.

Neu hinzugekommen ist jetzt sicherlich die Thematik, dass auch unsere Gäste starke finanzielle Unsicherheiten haben, dies war in den vergangenen Jahren so nicht der Fall. Ein Betrieb kann kaum seine Preissteigerungen 1:1 auf den Gast übertragen. Hier ist jeder in seiner Verantwortung gefragt, wie er damit umgeht.

Der DEHOGA Schleswig-Holstein ist zusammen mit dem Bundesverband und den Kollegen der übrigen Landesverbände in

stetem Austausch, um eine größtmögliche Sicherheit für seine Betriebe im Umgang mit den vorgenannten Themen zu erreichen. Halten Sie uns weiterhin die Treue und überzeugen die Betriebe, die den Weg zum DEHOGA Schleswig-Holstein noch nicht gefunden haben, von der Notwendigkeit einer Mitgliedschaft.

Wir möchten uns auch und gerade an dieser Stelle ausdrücklich bei allen bedanken, die mit ihrer Verbundenheit unseren Verband unterstützt haben, exemplarisch sei genannt die Firma CHEFS CULINAR. Aber auch auf Kreis- und Ortsebene haben die Betriebe vielfältige Unterstützung erhalten. Das Hauptamt beim DEHOGA Schleswig-Holstein, zusammen mit den ehrenamtlich Tätigen, unterstützen durch vielfältige Beratungen Tag für Tag die Betroffenen.

Ganz wichtig, auch in jener Zeit, ist zumindest Weihnachten zu versuchen, im Kreise Ihrer Familien bzw. den Mitarbeitenden ein bißchen Muße zu finden, um gewappnet in das Jahr 2023 zu gehen. Was dann auf uns zukommt, kann zum jetzigen Zeitpunkt keiner vorhersagen, wir appellieren jedoch ganz dringend an die Politik, mit Augenmaß und Seriosität ihre Arbeit umzusetzen.

Mit vorweihnachtlichen Grüßen, Ihr DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.



Axel Strehl, Präsident






Stefan Scholtis, Hauptgeschäftsführer

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



LVM Versicherung

Neue Partnerin für den DEHOGA Schleswig-Holstein

Die LVM Versicherung zählt zu den 20 führenden Versicherungsgruppen in Deutschland und ist seit dem 1. Oktober 2022 exklusiver Versicherungspartner des DEHOGA Schleswig-Holstein und seiner Mitglieder. Mit Spezialkonzepten für Hotel- und Gastronomiebetriebe bietet die LVM-Versicherung das vollständige Produktportfolio aus den Bereichen Versicherungen, Vorsorge und Finanzdienstleistungen an.

Bundesweit sind mehr als 9.000 Mitarbeitende für die LVM tätig und ihrem Service vertrauen mehr als 3,7 Millionen Kunden. Speziell für Sie als Mitglied des DEHOGA Schleswig-Holstein sorgen 57 LVM-Vertrauensleute und deren Mitarbeitende für fachkompetenten Kundenservice vor Ort.

Starke Partnerin für Betriebe der Gastronomie und Hotellerie

Die LVM Versicherung verfügt über das passende Leistungsspektrum und das nötige Know-how, um Ihnen als Mitglied

des DEHOGA Schleswig-Holstein für alle Versicherungsfragen schlüssige, wirtschaftlich vernünftige Lösungen zu bieten. Die bestehenden, preisgünstigen Spezialkonzepte für Hotel- und Gastronomiebetriebe werden stets den Kundenbedürfnissen angepasst. Auf Basis einer professionellen Risikoanalyse erhalten Sie maßgeschneiderten Schutz, der individuell auf Ihr Unternehmen abgestimmt ist. Ihre Risiken sichern wir zu fairen Konditionen umfassend ab und beraten Sie kostenlos in Ihrem Betrieb vor Ort.

Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt so wie der Gast es bei Ihnen tut. Damit Sie sich ungestört Ihren Gästen widmen können, kümmern wir uns um Ihren umfassenden Versicherungsschutz. Als Mitglied des DEHOGA Schleswig-Holstein profitieren Sie von exklusiven Angeboten:

Highlights speziell und exklusiv für Sie als DEHOGA-Mitglied

- Elektronikpauschalversicherung
- Cyberbaustein

Optionaler Versicherungsschutz darüber hinaus:

Für Ihren Betrieb:

- Betriebshaftpflichtversicherung + Cyberbaustein
- Sachversicherung + Cyberbaustein
- Gewerbe-Rechtsschutzversicherung
- Kfz-Versicherung
- Leasing

Für Ihre Mitarbeitenden:

- Unfallversicherung

Für Sie als Unternehmer:

- Unfallversicherung
- Krankenversicherung
- Pflegetagegeldversicherung
- Berufsunfähigkeitsversicherung
- Basis-Rente



Ihr erster LVM-Ansprechpartner für Versicherungsfragen im Land Schleswig-Holstein:

Alexander Karstens

E-Mail: a.karstens@lvm.de

Telefon: (0251) 702 912131

& die LVM-Versicherungsagenturen in Schleswig-Holstein





Servicepersonal gesucht? Hier bin ich!



weitere Infos unter Tel. 04331 4376702 oder www.eventfittery.de

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



Ausbildung macht VIELfalt!

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Mitglieder,

wir möchten Ihnen noch einmal das Projekt „Ausbildung macht VIELfalt!“ sehr ans Herz legen.

Eine Teilnahme sichert Ihnen mediale Begleitung der Auszubildenden und damit ein weitreichendes Employer-Branding.

Sie können Ihr Netzwerk national erweitern und Ihren Auszubildenden eine Vita-Aufwertung ermöglichen.

Allesamt gute Gründe für eine Teilnahme an dem Projekt, zu dem auch noch Mentoren gesucht werden.

<https://www.deutschlandstiftung.net/projekte/default-title/ausbildung-macht-vielfalt>

Mit freundlichen Grüßen
Ihr DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.

Das Mentoringprogramm Ausbildung macht VIELfalt!

In Kooperation mit dem DEHOGA Bundesverband und mit Unterstützung von Coca-Cola Europacific Partners präsentiert die Deutschlandstiftung Integration ihr neues Mentoringprogramm Ausbildung macht VIELFALT! für Auszubildende mit Migrationsgeschichte in Gastronomie und Hotellerie.

In dem Programm bekommen die ausgewählten Mentees strukturierte Einblicke in den Berufsalltag der Mentor:innen, die in wichtigen Positionen des Gastgewerbes arbeiten. Komplementär zur Ausbildung bietet Ausbildung macht VIELfalt! den Teilnehmenden ein umfangreiches Angebot aus Austausch, Veranstaltungen und Workshops, das sie dabei unterstützt, sich beruflich zu vernetzen und persönlich weiterzuentwickeln.

Lockdown, fehlendes Personal und ausbleibende Gäste – wenige Branchen haben unter der Corona-Pandemie so zu leiden gehabt wie das Gastgewerbe. Mit 41.500 Auszubildenden macht die Hotel- und Gastronomiebranche gleichzeitig einen wesentlichen Faktor für die Berufsausbildung in Deutschland aus. Junge Menschen mit Migrationsbiografie stellen dabei einen wichtigen Anteil von Auszubildenden und tragen wesentlich zur Vielfalt und Gastfreundlichkeit bei, für die die Branche steht. Gleichmaßen bietet das Gastgewerbe vielseitige Karrieremöglichkeiten und Entwicklungschancen.

Um das zu zeigen, hat die Deutschlandstiftung Integration (DSI) in Kooperation mit dem DEHOGA Bundesverband und CCEP einen Film produziert, der Ausbildung und Karriere im Gastgewerbe bewirbt. Das Video wurde von den „Dattel-tättern“, einer Gruppe von Medienschaffenden mit Migrationsgeschichten, konzipiert und umgesetzt.



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

Treffen Saalbetriebe

**Auftaktveranstaltung Treffen der Saalbetriebe
Montag 27.2.2023**

Wo: Landgasthaus und Hotel

Zum Dückerstieg bei Frank Prüß

25554 Neuendorf / Sachsenbande (Kreis Steinburg)

Start 14 Uhr.

Kaffee, Kuchen und Canapees werden gereicht. Frank Prüß berichtet über sein „Dückerstieg Konzept / Erfolgreiche Gastronomie auf dem Lande“.

Wer gerne dabei sein möchte, meldet sich bis zum 15.02.2023 bei Frau Flägel im DEHOGA Verbandshaus an.

Telefon 0431 651866.

Ich freue mich auf einen interessanten Nachmittag mit vielen Gastronomie-Kollegen/innen aus Schleswig Holstein.

Ihr / Euer Lutz Frank

Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie

Telefonische Krankschreibung

Bis 31. März 2023 verlängert

Die telefonische Krankschreibung bei leichten Atemwegserkrankungen wird bis zum 31. März 2023 weiter ermöglicht. Der Gemeinsame Bundesausschuss von Krankenkassen, Ärzten und Kliniken verlängerte die bislang bis Ende November geltende Sonderregel um vier Monate. Es sei schwer vorherzusagen, wie sich die Corona-Fallzahlen in den kommenden Monaten entwickelten und man stehe vor der Erkältungs- und Grippezeit. Das spreche dafür, auf Sicherheit für Patientinnen, Patienten und das Praxispersonal zu setzen. Wer unter einer leichten Atemwegserkrankung leidet und keine schweren Symptome aufweist, kann so für einen Zeitraum von bis zu sieben Kalendertagen eine Arbeitsunfähigkeits-Bescheinigung erhalten. Es ist aber erforderlich, dass der Arzt sich persönlich nach eingehender telefonischer Befragung vom Zustand des Versicherten überzeugt. Die Krankschreibung kann einmalig für weitere sieben Tage telefonisch verlängert werden.

Bachelorarbeit

Unterstützen Sie die Umfrage über gastgewerbliche Betriebe im ländlichen Raum

Liebe Kollegen und Kolleginnen, mein Name ist Christine Teegen, ich bin 24 Jahre alt und schreibe gerade meine Bachelorarbeit an der IUBH im Bereich Betriebswirtschaftslehre Schwerpunkt Hotelmanagement.

Ich selbst bin im elterlichen Gasthof groß geworden und habe als Hotelfachfrau 2019 die Landesmeisterschaften der Auszubildenden in Schleswig-Holstein gewonnen.



Einen kleinen Überblick, worum es in meiner Arbeit geht: In den letzten Jahren unterliegt das Gastgewerbe einem Strukturwandel, der dazu führt, dass immer mehr gastgewerbliche Betriebe im ländlichen Raum ihr Unternehmen aufgeben. In meiner Bachelorarbeit betrachte ich die statistischen Kennzahlen zu diesem Wandel und werfe einen Blick auf die Bedeutung, die ein gastgewerblicher Betrieb im ländlichen Raum für die umliegende Bevölkerung und Wirtschaft hat und wie dies auch mit den Ausbildungszahlen zusammenhängt. Dabei wird untersucht, welche Möglichkeiten und auch Grenzen es gibt, durch die duale Berufsausbildung, die kommunale Bedeutung und Existenz gastgewerblicher Betriebe im ländlichen Raum zu erhalten.

Eine Umfrage zur Ausbildung in den Betrieben soll die aktuelle Situation beleuchten. Daher würde ich mich sehr über eine Vielzahl an Betrieben (egal ob Ausbildungsbetrieb oder nicht) freuen, die sich die Zeit nehmen, meine Fragen zu beantworten! Es ist vollkommen anonym, dauert nur ca. 5 Minuten und die Ergebnisse werden nur im Rahmen meiner Bachelorarbeit verwendet. Unter folgendem Link ist die Umfrage erreichbar: <https://www.empirio.de/s/pmYcRuLy1u>

Bei Fragen oder Anmerkungen bin ich unter tiniteegen.tt@gmail.com erreichbar.

Vielen Dank und liebe Grüße aus Leezen, Kreis Segeberg
Christine Teegen, Heiderfelder Straße 5, 23816 Leezen

Ihr Partner für die Gastronomie

SEIT 1879

Rudolf Timmermann GmbH
Getränkefachgroßhandel & Partner der Gastronomie

Fahrenberg 38-46 · 22885 Barsbüttel
Tel.: 040/ 670 790 0 · verkauf@timmermann-getraenke.de

Wäscherei · Mietwäsche-Service

Seit 1974 **Dieter Krause**

Neue Dorfstraße 110 A · 24782 Büdelsdorf
Tel. 04331 / 3 26 69

Ihr kompetenter Partner in Sachen Mietwäsche !

Wir wünschen unseren Kunden ein frohes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches Jahr 2023. Vielen Dank für das entgegengebrachte Vertrauen.

ANDALÖ
HERBICHER APERITIF
SANDORR-LIQUEUR

Bast
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

Von wegen stille Nacht ...

plop'



Genuss erleben. Flensburger Pilsener.

DEHOGA Branchentag in Berlin

Rezepte für die Zukunftssicherung der Branche

Mehr als 600 Gastgeber aus ganz Deutschland trafen am 8. November 2022 beim DEHOGA Branchentag in Berlin auf die Spitzen der Bundespolitik. In einer Zeit gewaltiger Herausforderungen für Wirtschaft und Gesellschaft adressierten die Unternehmer und Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie und Catering sowie deren Partner aus der gastgewerblichen Zulieferindustrie ihre Erwartungen und Lösungsvorschläge an die Politik. Redner beim großen politischen Branchentreffen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) waren Bundesarbeitsminister Hubertus Heil, Bundestagsvizepräsident Wolfgang Kubicki, der CDU-Fraktionsvorsitzende Friedrich Merz sowie weitere hochrangige Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft.

„Wir Gastgeber brauchen Planungssicherheit und klare Perspektiven!“, rief DEHOGA-Präsident Guido Zöllick den Vertretern der Bundespolitik zu: „An uns, an dieser Branche, hängt immens



Andreas Tedsen, Lutz Frank und Andreas von Oven - das Trio sorgt mit Schwung für neue Wege (vlnr)

viel! Wir brauchen weniger Bürokratie und mehr Flexibilität!“ Echte Entlastung sei das Gebot der Stunde. „Nur starke, wettbewerbsfähige und gesunde Betriebe garantieren soziale Sicherheit, Nachhaltigkeit und Wohlstand!“, so Zöllick. Und die 600 Gastgeber im Saal ermunterte Zöllick: „Lassen Sie uns gemeinsam dafür kämpfen, dass unsere Unternehmer und Mitarbeiter die Anerkennung und Wertschätzung bekommen, die sie verdienen!“ Zöllick sprach sich erneut deutlich für eine Lockerung der Arbeitszeitregeln in Deutschland aus. „Weshalb ist es verboten, sich auf zweimal zwölf Stunden und zweimal sieben



Stunden zu verständigen? Ich kann nicht verstehen, was daran schlimm sein soll“, sagte Guido Zöllick. Eine flexiblere Regelung entspreche dem gesunden Menschenverstand und sei im Sinne von Unternehmen, Gästen und auch Mitarbeitern. Zöllick forderte, die starre Tages-Höchst Arbeitszeit endlich durch eine Wochenarbeitszeit zu ersetzen. Zuspruch für mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit bekam Zöllick von Friedrich Merz.

Der Vorsitzende der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag und Vorsitzende der CDU Deutschlands steht zudem fest an der Seite des DEHOGA, wenn es um die zentrale Branchenforderung nach dauerhafter Geltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Speisen in Restaurants geht. Über die Einbeziehung der Getränke müsse „man dann noch einmal reden“. Er selbst sei sehr gerne in der Gastronomie, sagte Merz und



unterstrich die wichtige wirtschaftliche und soziale Funktion des Gastgewerbes. Auch Hubertus Heil, Bundesminister für Arbeit und Soziales, versprach der Branche Unterstützung durch arbeitsmarktpolitische Maßnahmen. Er betonte, dass er gerne über Flexibilität rede und streckte der Branche die Hand zu Gesprächen aus. Heil wünschte sich zugleich, dass wieder mehr zwischen den Sozialpartnern ausgehandelt werde. Zudem versprach Heil der Branche erleichterte und moderne Zuwanderungsregeln und fügte an, dass das beste Einwanderungsgesetz nichts nütze, wenn es zu viel Bürokratie gebe. Daran werde derzeit gearbeitet. Darüber hinaus hob der Bundesarbeits-



Fachgespräche am Rande des Branchentages

minister den Wert der dualen Ausbildung als „Rückgrat der Gesellschaft“ hervor und die Bedeutung des Gastgewerbes als großer Ausbilder hervor. Im Anschluss an seine Rede würdigte Heil die Landes-Jugendmeister 2022: „Wenn man Euch anguckt, dann bekommt man Hoffnung für dieses Land. Ihr habt großen Respekt verdient für Eure gute Arbeit. Ihr habt Euch für tolle Berufe entschieden. Ihr seid großartig“.



Jeanie und Frank Denker aus Lübeck, immer für die Branche unterwegs

weiter stark machen werde für die Zukunftsfähigkeit der Branche der Gastfreundschaft und Lebensfreude durch Entlastung der Betriebe und mehr Flexibilität. Ohne Restaurants und Kneipen sei das Leben nicht lebenswert, sagte Kubicki und hob die Bedeutung der Branche hervor: „Das Gastgewerbe ist ein zentraler gesellschaftlicher Akteur und die Unternehmer sind das Rückgrat der sozialen Marktwirtschaft.“

Auf der DEHOGA-Bühne standen darüber hinaus Dr. Manuela Rottmann, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesmi-

Wolfgang Kubicki, Vizepräsident des Deutschen Bundestages und stellvertretender Bundesvorsitzender der FDP, verwies auf die dringend benötigte Senkung der Mehrwertsteuer für die Branche und betonte insbesondere mit Blick auf die Corona-Krise die „Kreativität und Zähigkeit der Branche“. Er bekräftigte, wie wichtig es sei, den „Panikmodus bei den Corona-Regeln“ zu verlassen, um damit die Branche und Arbeitsplätze zu sichern. Kubicki versprach, dass sich die FDP als Anwalt der wirtschaftlichen Freiheit

nister für Ernährung und Landwirtschaft, Michael Kellner, Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister für Wirtschaft und Klimaschutz und Beauftragter der Bundesregierung für Mittelstand, Tristan Horx, Trendforscher vom Zukunftsinstitut Horx GmbH, Tohru Nakamura, Geschäftsführender Gesellschafter der „Schreiberei“, Küchenchef des Restaurants „Tohru in der Schreiberei“, sowie 20 Europa-Miniköche. Auch in den zwei Talkrunden ging es um die drängenden Themen der Zeit – von Mitarbeitermangel über Energiepolitik bis hin zur Corona-Politik. Neben Michael Kellner diskutierten Jens Spahn, stellvertretender Vorsitzender der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag und Mitglied des CDU-Präsidiums, Dr. Lisa Ederle, Notärztin, Autorin und Tübinger CDU-Kreisrätin, Silja Schrank-Steinberg, Geschäftsleitung des Hofbräukellers und des Hofbräufestzelts, Stephan von Bülow, Vorsitzender der Geschäftsführung der Block Gruppe, Rolf Seelige-Steinhoff, Geschäftsführender Gesellschafter der Seetel Hotels, und Jörn Peter Brinkmann, Geschäftsführender Gesellschafter der Ständigen Vertretung in Berlin. Verlässlicher und starker Partner des DEHOGA ist seit nunmehr 26 Jahren der Initiativkreis Gastgewerbe, der einzigartige Schulterschluss zwischen dem Gastgewerbe sowie der Zulieferindustrie und der Dienstleistungspartner auf Bundesebene. Unter dem Motto „Gemeinsam mehr erreichen“, forderten beim DEHOGA-Branchentag 2022 auch die Vertreter des Initiativkreises Peter Hack, Vorstandsvorsitzender der Hack AG, Dr. Urban Uttenweiler, Vorstandsvorsitzender der HGK, und Stéphanie Appenzeller, Brand Ambassador Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Events von Flyeralarm, von der Politik Planungssicherheit und den Dialog auf Augenhöhe.

Fotos: Foto DEHOGA/Svea Pietschmann und privat

„Der Branchentag war eine Werbung für die Branche. Deutliche Signale und Impulse für die Branche. Man konnte bei der Politik richtig spüren, wie der DEHOGA Bundesverband für uns Mitglieder kämpft und kämpft, man ist ganz nah bei der großen Politik.“

40 Schleswig-Holsteiner Gastronomen waren unter den Teilnehmern, ein starker Auftritt.

Wer nicht da war hat echt was verpasst.

Jeder Betrieb, der nicht im DEHOGA ist, gerade in der jetzigen Situation, sollte sich selber mal fragen, wie unsolidarisch er ist und auf einem Zug mitfährt ohne Ticket.

100.000 Mitgliedsbetriebe, dafür werden wir kämpfen, so die Botschaft aus Berlin.

Wir haben mit Guido Zöllick einen starken Präsidenten und mit Ingrid Hartges eine ganz starke Persönlichkeit als Hauptgeschäftsführerin.

Ohne den DEHOGA hätte es keine Verlängerung der 7% MwSt gegeben, das steht fest, die Politik wurde überzeugt.“

Lutz Frank, Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie in Schleswig-Holstein.



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

Internorga

Vom 10. bis 14. März 2023 | Die Vorbereitungen sind in vollem Gang

Nach einem gelungenen Re-Start in diesem Jahr findet die INTERNORGA 2023 wieder zum **gewohnten Termin im März** statt. Die Buchungslage ist ausgezeichnet, so dass die ersten Hallen bereits ausgebucht sind und nun die Warteliste in den entsprechenden Bereichen abgearbeitet werden kann. Wir freuen uns insbesondere auch darüber, dass die Unternehmen, die 2022 nicht teilgenommen haben, für die INTERNORGA 2023 wieder angemeldet sind.

Neuerungen in der Halle A3

Über die Jahre hinweg hat sich das backende Handwerk auf der INTERNORGA mehr und mehr in Richtung Snackgeschäft und Bäckergastronomie weiterentwickelt, so dass die Aussteller der bisherigen „Bäckerhalle“ zukünftig direkt in die Hallen für Nahrungsmittel + Getränke, Küchentechni-



nik, Einrichtung oder Digitales integriert werden.

Dies bedeutet auch, dass wir die **Bereiche „Nahrungsmittel + Getränke“, sowie „Digitale Anwendungen“** in die Halle A3 **ausweiten** können und die Besucher aus allen Bereichen des Außer-Haus-Marktes zukünftig ein noch größeres und inspirierendes Angebot vorfinden werden.

Entwicklung der Trendthemen

Auch die neuen Trendthemen Packaging + Delivery sowie die Craft Coffee Area entwickeln sich erfolgreich weiter und werden sich 2023 auf einer noch größeren Fläche präsentieren.

Außerdem wieder mit dabei sind u.a. die Newcomers Area, die Craft Spirit Lounge, der Next Chef Award mit Johann Lafer, der Deutsche Gastro-Gründerpreis und natürlich der INTERNORGA Zukunftspreis.

HANSA-PARK „Höchste Qualität“

HANSA-PARK wurde 2022 mit dem Zertifikat „Höchste Qualität“ als Branchensieger im Ranking der Freizeitparks ausgezeichnet!

Ob Zweckmäßigkeit eines Produktes oder die Servicequalität einer Dienstleistung. Qualität ist stets ein unerlässlicher Erfolgsfaktor für Unternehmen. Denn Qualität zählt auch auf die Wahrnehmung eines Unternehmens beim Kunden ein – und ist damit ein bedeutendes Kriterium in der Kaufentscheidung. Dieses gilt umso mehr, je austauschbarer Produkte und Dienstleistungen in einem harten Wettbewerbsumfeld sind.

Das Institut für Management- und Wirtschaftsumfragen (IMWF) hat daher im Auftrag des F.A.Z.-Instituts in diesem Jahr eine Studie durchgeführt, die sich ausführlich mit dem Qualitätsgedanken von Unternehmen auseinandergesetzt hat.

Über 19.000 Unternehmen wurden auf den Prüfstand gestellt und mehrere 100 Mio. Online-Quellen, basierend auf einem sogenannten Social Listening, wurden analysiert. Zusätzlich wurde ein umfassender Online-Fragebogen ausgewertet. „Produkt- und Dienstleistungsqualität, zu denen letztlich auch Serviceleistungen wie gute Erreichbarkeit, fundierte Kompetenz sowie unkomplizierte und schnelle Reklamationsbearbeitung gehören, sind folglich für viele Unternehmen von hoher Bedeutung. Gelingt es hier, beim Kunden zu überzeugen, so kann sich dieses in einer erhöhten Zahlungsbereitschaft widerspiegeln“, so das IMWF.

Im Branchenranking der Themen- und Freizeitparks sind lediglich zwei deutsche Parks ausgezeichnet worden. Hierbei sicherte sich der HANSA-PARK in Sierksdorf den 1. Platz mit vollen 100 Punkten, vor dem nächstplatzierten Europapark in Rust, der 74,5 Punkte erreicht hat.

„Wir sind sehr stolz darauf, dass wir mit dem Zertifikat „Höchste Qualität“ ausgezeichnet wurden. Damit wird unsere Ar-

beit, sich stets in alle Richtungen weiterzuentwickeln, in hohem Maße belohnt und zeigt, dass unser Qualitäts-Gedanke auch von außen wahrgenommen wird“, so geschäftsführender Gesellschafter Christoph Andreas Leicht.

HANSA-PARK investiert auch für die kommende Saison weiter für seine Gäste und wird u.a. ein neues, ganz besonderes Kar-

russell eröffnen. Die dann 41. Fahrattraktion wird „Carousel Baltique“ heißen und es wird den Dreiklang der Fahrattraktionen im Themenbereich „HANSE in EUROPA“ vervollkommen. Hier starten in diesem Winter zusätzlich die umfangreichen Vorbereitungen für den nächsten, mit Abstand imposantesten Bauabschnitt dieser Themenwelt, welcher in den kommenden Jahren folgt und der den HANSA-PARK noch einmal gewaltig verändern wird, die es im HANSA-PARK bisher noch nicht gibt.

Die Saison 2023 wird nach heutigem Stand vom 06. April bis 29. Oktober 2023 geplant und vorbereitet.



Herbst-Delegiertenversammlung

Treffen der DEHOGA-Delegierten aus Schleswig-Holstein in Neumünster

Am 14. November 2022 versammelten sich die Delegierten des DEHOGA Schleswig-Holstein im Hotel Altes Stahlwerk in Neumünster zur Herbst-Delegiertenversammlung.

Präsident Axel Strehl begrüßte die Teilnehmer, unter ihnen auch die neugewählten Kreisvorsitzenden Jörg Stamer (Stormarn), Christoph Dettling (Pinneberg), Frank Prüß (Steinburg) und Andreas Tedsen (Plön).

Interessant war zu Beginn der Vortrag von Sandra Rieckermann über das Tourismus-Cluster Schleswig-Holstein.

Es folgten die Berichte des Präsidiums aus den einzelnen Fachbereichen. Natürlich die Hauptproblem-Themen wie Corona, Fachkräftemangel, Energiepreise standen bei allen im Focus. Lichtblick in der Branche ist die Fortführung der 7% Umsatzsteuer bis 31.12.2023, aber der Kampf für den dauerhaften Erhalt geht weiter.

Der Landesverbandstag 2023 findet in neuer Form am 23. und 24. April in Heiligenhafen statt. Wir werden in der nächsten Ausgabe die Einzelheiten veröffentlichen.

Andreas von Oven präsentierte eine tolle Idee: Die DEHOGA-Card. Sie wurde nicht nur als Idee vorgestellt, sondern das ganze Konzept ist fertig entwickelt und geht sofort an den Start. Infos siehe auf unseren Sonderseiten auf Seite 12 und 13.

Viele Teilnehmer waren noch vom Branchentag in Berlin angehen (siehe Bericht auf Seite 8).

Das Thema der Nachwuchsgewinnung soll mit weiteren Aktionen gestärkt werden. Frank Denker und Ricci Giese sind an den allgemeinbildenden Schulen unterwegs, um nicht nur die Schüler von den Gastroberufen zu überzeugen, sondern auch die Lehrer über die beruflichen Möglichkeiten zu informieren. Inwieweit es eine Landesjugendmeisterschaft im Land gibt, wird noch geprüft.



**DRAMBURG+
HERTWIG**
GETRÄNKEFACHGROSSHANDLUNG

Mit herzlichen Grüßen
aus Lübeck

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

GMK Gastroeinrichtungen
MARTIN KRAUSE GmbH
Meisterbetrieb

Großküchentechnik

KLIMA KÄLTE
Anlagen

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

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



Antrag und Infos per E-Mail an: info@dehoga-teamcard.de

Die DEHOGA Team Card

Benefit für Ihre Mitarbeiter



Die Spielregeln

- Betrieb bestellt die Karte online und verschenkt diese an Mitarbeiter
- Mitarbeiter und eine Begleitperson erhalten 25% Rabatt auf Logis für max. 2 Nächte in den teilnehmenden Hotels
- Mitarbeiter und eine Begleitperson erhalten 25% Rabatt in den teilnehmenden Restaurants
- Nur 1x pro Hotel bzw. Restaurant einlösbar
- Karte ist personengebunden
- Nicht an Feiertagen und nur nach Verfügbarkeit einlösbar
- Laufzeit der Karte: 1 Jahr ab Kauf
- Rabatt gilt nur bei Direktbuchung und -reservierung



Vorteile für DEHOGA & Betriebe

- Langfristige Mitarbeiter-Bindung
- Erhöhung der Markenbekanntheit „DEHOGA-SH“
- Keine Sozialabgaben auf geschenkte Karte (Steuerfreie Sachzuwendung)
- Einfache Karten-Prüfung über QR-Scanner und PC
- Karten können bei Verlust gesperrt / ersetzt werden
- Zeit-Guthaben kann bei Ausscheiden eines MA auf andere Karte übertragen werden
- Übersichts-Website mit teilnehmenden Betrieben & Einlösebedingungen
- Refinanzierung der Betriebskosten durch Karten-Verkauf
- Überschuss aus Kartenverkauf für Mitarbeiter-Events des DEHOGA





Vorteile für Mitarbeiter

- 25% Rabatt bei allen teilnehmenden Hotels in Schleswig-Holstein
- 25% Rabatt bei allen teilnehmenden Restaurants in Schleswig-Holstein
- Rabatt gilt auch für eine Begleitperson
- Steuerfreie Sachzuwendung



Bestellung im Onlineshop



- Betrieb bestellt die Karten im Onlineshop
- Versand innerhalb von 24 Stunden
- Zahlung per
 - SEPA-Lastschrift
 - PayPal
 - Kreditkarte
 - Sofortüberweisung
 - Giropay

Antrag und Infos per E-Mail an: info@dehoga-teamcard.de



Kosten für den Betrieb

- 39€ pro Karte
- 79€ pro Barcode-Scanner (optional)



Starter-Paket
5 Karten + Scanner

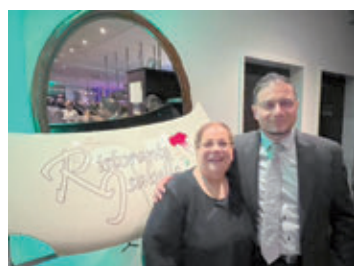
Profi-Paket
10 Karten + Scanner

Zwei große Jubiläen

Im DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg wurden gleich zwei große Firmen-Jubiläen gefeiert

In das „Ristorante Isabella“ in Harrislee hatte die Familie Andrisani zum „25Jährigen“ eingeladen. Jeder Gast wurde an der Tür von Isabella und ihrem Sohn Ido empfangen. Bis auf den letzten Platz war das Restaurant gefüllt und die gesamte Familie war involviert, um Getränke zu servieren und die Gäste zu verwöhnen. „25 Jahre erfolgreich zu sein erfordert schon einiges kaufmännisches Geschick“, so Ido. „Wir haben bisher alle „Krisen“ gut überstanden. Sicherlich auch, weil wir rechtzeitig reagiert haben“.

So wurde während der Corona-Pandemie ein gut laufendes Außer-Haus-Geschäft aufgebaut und gleichzeitig die Terrasse erweitert und wetterfest gestaltet. Auf dieser Terrasse wurden dann die Gäste gebeten, sich an einem großen Büffet zu bedienen. Ein stressiger Tag, der aber trotzdem sehr viel Freude bereitet hat, so die Familie Andrisani. Nicht zu vergessen, dass die



Familie Andrisani

Brüder Ido und Antonio in der Zwischenzeit bereits ihr drittes KFC-Restaurant eröffnet haben. Neben Husum, Neumünster jetzt auch Flensburg. Die Glückwünsche des DEHOGA überbrachten Kreisverbandsvorsitzender Hans-Peter Hansen und Geschäftsführer Günter Blankenagel. „Uns bleibt nur noch - EUCH alles erdenklich Gute, vor allem Gesundheit zu wünschen. Weiterhin gute Geschäfte und eben diesen Tatendrang, der seit 25 Jahren vorherrscht“, so Hansen. Auf 30 erfolgreiche Jahre können Birgit und Ingo Sörnsen aus dem Freienwill Krug in Freienwill zurückblicken. Als der Krug von der Gemeinde neu gebaut wurde, fiel die Auswahl zwischen den vielen interessierten Pachtwilligen auf Birgit und Ingo. Seit diesem Zeitpunkt haben die beiden es verstanden, sich einen guten Ruf über die Gemeindegrenzen hinweg zu erarbeiten. „Hauptsächlich das Bankettgeschäft läuft ausgesprochen gut und die begehrten Wochenendtermine sind in der Regel über Wochen ausgebucht. Mittlerweile werden auch an Wochentagen Feste gebucht“, so der Küchenchef Ingo Sörnsen. „Aber seit dem Umbau, gerade erst fertiggestellt, werden wir das schon vorher nicht schlecht laufende „à la carte Geschäft“ noch mehr forcieren. Gerade haben wir den Pachtvertrag verlängert, die Pandemie überstanden und nun blicken wir nach

vorne. Wenn auch die momentane Situation etwas schwierig wird, wir krepeln die Ärmel hoch und geben weiterhin Gas“, so Sörnsen. Die gute Seele des Hauses - Birgit - nahm die vielen Gratulationen und Blumen entgegen. „Ihr seid ein Segen für



Birgit und Ingo Sörnsen

unsere Gemeinde und die Region“, so der Bürgermeister von Freienwill in seiner Begrüßungsrede. „Viele Gemeinden schauen neidisch auf uns und unser erfolgreiches Pächter-Ehepaar“. „Auch für uns als Kunden seid ihr ein Segen“, so Waldemar Behn (Behn-Getränke Eckernförde). „Wir würden uns viele Kunden wünschen, die so lange erfolgreich am Markt agieren“. Hans-Peter Hansen vom DEHOGA Schleswig-Flensburg gratulierte ebenfalls, hatte einige Begrüßungsworte vorbereitet. Man war sich aber einig, darauf zu verzichten, da es STECKRÜBENMUS mit Beilagen gab und man wollte das Essen nicht kalt werden lassen. Eine schöne Jubiläumsfeier, die noch bis spät in den Abend ging.
Text/Fotos:
hansen/voldewraa



Flensburger Fleischkontor
Frische aus dem Norden

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

Huber Potatoes

Euer Team von Huber Potatoes wünscht euch fröhliche Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Flensburger Str. 35, 24963 Tarp
Tel.: 04638 / 89 84 15 • info@huber-potatoes.de

Wechsel beim DEHOGA-Kreisverband NF-Süd

Gut besucht war die Jahreshauptversammlung des DEHOGA KV-NF-Süd. Circa 25 Mitgliedsbetriebe hatten sich im Boutique-hotel Myn Utspann eingefunden, um die aktuellen Themen mit großem Interesse zu verfolgen.

So berichtete Tilmann Meyer von der Wirtschaftsförderungsgesellschaft NF von diversen Fördermöglichkeiten, die es für die Hotellerie und Gastronomie derzeit gibt, bzw. geben wird. Diese können für Modernisierung, Digitalisierung oder auch für Schulungen genutzt werden.

Ein weiteres aktuelles Thema war, wie man dem Fachkräftemangel entgegenwirken kann: Hier gab es einen Erfahrungsbericht von Hans-Jürgen Thomsen (Hotel zur Treene), der über



Andre Schirmag, neuer Vorsitzender, übernimmt das Amt von Ove Thomsen (re.)

den Osterhof in Hollingstedt sehr gute Erfahrungen mit Auszubildenden aus Vietnam machen konnte.

Besonders begeistert zeigte sich der Gastronom von der Lernbereitschaft und dem immer fröhlichen Wesen der jungen Asiaten. Wie die Vorgehensweise ist, um an Auszubildende aus Vietnam zu kommen,

erläuterte eindrücklich Tino Kux vom Osterhof, der selbst dort lebte und mittlerweile dort ein Büro unterhält.

Beim dritten Beitrag konnte Herr Oliver Fritsch von der Fritsch Handelsagentur in Leezen die Zuhörer mit einer „Energie-In-



Der neue Vorstand wurde einstimmig gewählt und besteht nun aus: Alex Müller (stv. Vorsitzender), Andre Schirmag (Vorsitzender), Karsten Werner (stv. Vorsitzender), Petra Althausen (Schriftführerin), Alessia Mezzadonna (Ausbildungswartin). vlnr. Hans Brodersen fungiert weiter als Kassenwart.

ventur“ begeistern. Diese Energieberatung ist für den Hotelier bzw. Gastronomen kostenneutral. In einem Gutachten kann dem Kunden aufgezeigt werden, welche Einsparpotentiale im jeweiligen Betrieb möglich sind.

Zu guter Letzt standen die Wahlen an. Der aktuelle Kreisvorsitzende Ove Thomsen gibt nach 4-jähriger Tätigkeit sein Amt in jüngere Hände.

Als Nachfolger steht Andre Schirmag von Paulsen's Landhotel parat. Mit Karsten Werner vom Strandgut St. Peter wurde ein erfahrener Stellvertreter für den Bereich Eiderstedt neu gewählt.

Aus Liebe zur
Frische.

Regionale Verbundenheit.

Als Ihr Frischebotschafter legen wir besonderen Wert auf eine regionale Versorgung mit kurzen Wegen! Mit unseren drei Standorten können wir die Regionen Schleswig-Holstein, Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern besonders gut auch mit regionalen Produkten unserer langjährigen Partnerbetriebe versorgen. Das garantiert maximale Frische und natürlich schon es unsere Umwelt und stärkt die Region!

Brüning 

FOODSERVICE. DAS FRISCHE-KONZEPT.

**Kai Brüning Obst- und
Gemüsegrosshandels GmbH**
Gnutzer Straße 15 · 24589 Nortorf

Tel.: 04392 / 92486-0 · Fax: 04392 / 92486-93

Mail: info@bruening-nortorf.de

www.bruening-nortorf.de



Wir bedanken uns für Ihr bisheriges Vertrauen und stehen Ihnen auch in diesen schwierigen Zeiten mit Rat und Tat zu Seite!

KV Plön blickt in die Zukunft

Andreas Tedsen neuer Vorsitzender - Gerd Wilkens wurde Ehrenvorsitzender

Am 10. November 2022 konnte Gabriele Hecht im Landhaus Schellhorn bei Preetz die Mitglieder des Kreisverbandes Plön zur Jahreshauptversammlung in ihren Räumen begrüßen. Sie und ihr Team sorgten mit einem Frühstück und Mittagessen für das leibliche Wohl der Versammlungsteilnehmer.

Vorsitzender Gerd Wilkens berichtete von den vielen Aktivitäten rund um den DEHOGA. Leider haben viele Veranstaltungen in den letzten beiden Jahren nicht stattgefunden. Darunter leidet die Branche noch heute. Ruhezeiten, Personal, viele Betriebe haben ständig geänderte Öffnungszeiten, das verunsichert einige Gäste.



Ehrenvorsitzender Gerd Wilkens

Eine gelungene Veranstaltung war der Landesverbandstag im Frühjahr in Hohwacht.

Kassenwart Bernd Biermann merkte an, dass der neue Internetauftritt die größte Ausgabe mit Euro 3.500,- war. Ansonsten war die Kassenführung ordnungsgemäß. Als neuer Kreisvorsitzender wurde Andreas Tedsen einstimmig gewählt. Gerd Wilkens stellte sich nicht mehr zur Wahl.

Tedsen bedankte sich für die Wahl und lobte die gute Arbeit von Gerd Wilkens, der mit viel Herzblut den DEHOGA vertreten hat. Die Versammlung wählte ihn dann einstimmig zum Ehrenvorsitzenden.

Andreas Tedsen merkte an, dass die Arbeit des DEHOGA nicht nur aus den 7% besteht, Home-Office-Gesetz, Arbeitszeitflexibilitätsgesetz, Speisekarten, Dokumentation, Schutz vor Whistleblowern, Visumverfahren, Arbeitsrecht, usw. Neu wurde eine Arbeitsgruppe gebildet, die sich mit einer Zusammenarbeit in einigen Bereichen mit dem Kreisverband Kiel befassen soll.

Der Energieexperte Oliver Fritsch referierte über die Möglichkeit, eine kostenfreien Energieanalyse in den Betrieben zu machen und künftig Energie einsparen. (www.fritsch-handelsagentur.de)

**SIEHT ZIEMLICH
GUT AUS FÜR
IHRE ZUKUNFT.**

Kontaktieren Sie uns jetzt
unter info@designa.com für
Ihr nächstes smartes
Parkraummanagement System.

designa.com


DESIGNA



KV Pinneberg mit neuer Präsentation

Noch professioneller auf der „Berufe live 2022“

Auf der diesjährigen Azubi-Messe der Stadt Elmshorn am Freitag, 4. November 2022 war der Kreisverband Pinneberg bereits zum 11. Mal vertreten. Fast 60 Aussteller hatten sich angemeldet, um in den Räumen des Elmshorner Rathauses ihre Branchen und Ausbildungsberufe vorzustellen. Zahlreiche Schüler der 8. bis 10. Klassen nutzten die Gelegenheit sich über ihre beruflichen Perspektiven nach der Schule zu informieren. Die Kreisausbildungswartin Claudia Böhm präsentierte die sieben neuen gastgewerblichen Ausbildungsberufe:

- Koch / Köchin
- Hotelfachmann/ Hotelfachfrau
- Fachmann/Fachfrau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie
- Fachkraft Küche
- Fachkraft für Gastronomie
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Fachmann/Fachfrau für Hotelmanagement

und stellte die Ausbildungsbetriebe des Kreises Pinneberg vor. In persönlichen Gesprächen mit den interessierten Schülern konnten die abwechslungsreichen und zukunftsfähigen Berufe unserer Branche vorgestellt werden. Es wurde über freie Ausbildungsplätze und die Möglichkeit von Praktika informiert.

„Wir freuen uns über unseren brandneuen Messeauftritt! Die große Messewand im Hintergrund mit dem Tresen in angenehmer Höhe macht auf die Besucher einen professionellen Eindruck. Hier konnte heute, nach zweijähriger pandemiebedingter Pause, unser Ausbildungsflyer endlich wieder zahlreich verteilt werden“, freut sich Christoph Dettling, 1. Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Pinneberg.

Weitere Infos bei Claudia Böhm, DEHOGA KV Pinneberg
Ausbildungswartin, Tel: 04121/84328



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

CHEF COLLECTION

#Workwear
#Textildruck
#Stickerei
#RestartGastro

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

#chefcollection

GASTROSERVICE SIEGERT

Kälte- u. Grossküchentechnik

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

Allen Geschäftspartnern, Freunden und Bekannten wünschen wir ein schönes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches gesundes Jahr 2023

S

SCHULTES KASSEN-SYSTEME

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

GERLICHER
Premiumfrittieröle

Unsere neue Bestell-App!

www.gerlicher.de/bestell-app
 E-Mail: hamburg@gerlicher.de
 Telefon: 040 / 42 10 65 77 0

Jetzt in Ihrem App Store oder Google Play Store herunterladen

AB SOFORT
Partnerschaft
möglich

Bargeldlos
zahlen

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

CRAMER!

GastronomieSysteme GmbH

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

Tel. 04192 - 9891 - 0

info@cramer.gs

www.cramer.gs

RIVER LOFT Hotel & Spa in Brunsbüttel

Nordische Herzlichkeit, moderne Architektur und viel Raum für neue Erlebnisse: Das RIVER LOFT Hotel & Spa bereichert seit August 2022 die Hotellandschaft Schleswig-Holsteins

Brunsbüttel, die historische Schleusen- und Hafenstadt am südlichen Ende des Nord-Ostseekanals (NOK), ist noch ein echter Geheimtipp an der Nordsee. Zwischen NOK, dem Fluss Braake und zugleich direkt an der zentralen Koogstraße gelegen, eröffnete im August 2022 das neue Lifestylehotel RIVER LOFT Hotel & Spa.

Das RIVER LOFT Hotel & Spa

Die Idee des RIVER LOFT geht über die eines klassischen Hotelbetriebs hinaus. Konzipiert und gebaut wurde das Haus vom Ehepaar Pia und Hans Helmut Schramm, die mit ihrer Familie in Brunsbüttel fest verwurzelt sind. Mit dem RIVER LOFT schaffen sie einen in der Region einzigartigen Ort der Begegnung – für Einheimische und Touristen, Businessreisende und Mitarbeitende. „Wir glauben, dass so ein Ort ganz viel Kraft geben kann. Gerade in unserer heutigen Zeit ist Nähe wieder etwas ganz Wertvolles. Anderen Menschen nahe zu kommen, gemeinsam etwas zu erleben – aber auch in Form eines nahen Reiseziels, das keine lange Flugreise entfernt ist“, so Hans Helmut Schramm.

Das Haus bietet nicht nur 83 moderne und individuell gestaltete Lofts, sondern mehrere gastronomische Angebote, einen Wellness- & Spa-Bereich, flexibel nutzbare Veranstaltungsräume, Kids Lounge, einen weitläufigen Garten mit schön gestalteten Terrassen, Strandkörben und einem großen Teich sowie



eine „Bike Bude“, in der Fahrräder untergestellt und gewartet werden können. Wer ohne Rad anreist, kann sich hier zudem ein nachhaltiges Modell aus Bambus von der Marke My Boo ausleihen.

Architektur

Zum Konzept des Hauses gehört, einen offenen Raum zu schaffen für neue Erlebnisse, für kreativen Austausch oder einfach für eine gute Zeit. Die Architektur greift diesen Gedanken auf und setzt auf ein großzügiges Raumgefühl mit Wohlfühlatmosphäre auf höchstem Niveau. Erreicht wird dies mit sehr hohen Decken, bodentiefen Panoramafenstern und dem Einsatz hochwertiger Materialien wie Eichenholz, Schwarzstahl und hellem Ziegelstein.

Mit viel Liebe und persönlichem Einsatz haben die Schramms das Haus gestaltet und zu einem zweiten Zuhause gemacht. Gemeinsam mit den Einrichtungsexperten von Cosman Interior hat Pia Schramm die Inneneinrichtung übernommen und jedes Möbelstück auf Herz und Nieren geprüft. Das Ergebnis ist ein höchst individuelles und bis ins letzte Detail geplantes Raumkonzept.

Pia Schramm: „Wir haben als echter Familienbetrieb viel selbst gemacht. Es war uns wichtig, dass man unsere persönliche Handschrift erkennt. Mein Mann hat die Bauleitung und diverse Arbeiten im und ums Haus herum selbst übernommen, ich war für das Innendesign zuständig. Wir wollten einen Ort schaffen, der wie ein Zuhause auf Zeit ist. Wo sich die Menschen wohl fühlen und immer wieder gerne hin zurückkommen.“

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.clauswarmebruecken.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

Schärfe aus Leidenschaft

Wir schleifen Ihre Koch- und Küchenmesser, Scheren und Co.
nach traditioneller handwerklicher Art wie neu

clauberg

guns & knives since 1911



AUGUST CLAUBERG & NFL. THIEL KG
 Grosse Straße 25
 24937 Flensburg
 Fon 0461.25640
 Fax 0461.23949
info@aug-clauberg.de
www.aug-clauberg.de

Die Lofts

Die 83 Lofts des Hauses unterscheiden sich vor allem in der Größe – für den Gast erkenntlich über die Bezeichnung: Loft M, Loft L, Loft XL, Loft Suiten und River Loft Suiten. Sämtliche Lofts verfügen über einen hochwertigen Parkettboden, sind dank bodentiefer Fenster lichtdurchflutet und individuell ausgestattet mit einem Badezimmer, Garderobe, Schreibtisch, Sessel oder Couch, TV, gemütlichem Doppelbett sowie teilweise einem weiteren Schlafsofa.

Fast alle Möbel in den Lofts wurden eigens für diese Räume konzipiert und maßangefertigt, wie zum Beispiel die Waschtische in den Badezimmern – eine schicke, wie praktische Kombination aus Stahl und Holz, gefertigt in den Werkstätten der Stiftung Mensch in Epenwörden, oder der Garderobenschrank, ebenfalls aus Stahl und Holz, der ausreichend Platz für Gepäck und Kleidung bietet.

Diese persönliche Note bestimmt das Ambiente des RIVER LOFT und bildet den Rahmen für die herzliche Gastfreundschaft des Hauses.

Gastronomie

Das RIVER LOFT Hotel & Spa verfügt über gleich drei gastronomische Angebote. Im hauseigenen Restaurant OUTER ROADS serviert das Team Frühstück, Lunch und Abendessen. Das Food-Konzept basiert auf einer weltoffenen Küche mit einem besonderen Fokus auf regionale Produkte. Dafür arbeitet Küchenchef Anthony Ileó eng mit Produzent:innen aus der Region zusammen, wie zum Beispiel dem Biohof der Stiftung Mensch in Epenwörden oder der Dithmarscher Brauerei.

Das BOAT HOUSE ist ein separates Gebäude direkt am Fluss, mit einer schönen Terrasse und herrlichem Blick übers Wasser. Ein besonderer Platz für Kaffee und Kuchen am Nachmittag



oder einen entspannten Sundowner am Abend. Das BOAT HOUSE kann auch für Events gebucht werden.

Die RIVER BAR in der Lounge des Hauses ist die Hotelbar mit einer umfangreichen Karte, gespickt mit Spezialitäten aus der Region. Dank der großzügigen Lounge ist die Bar auch ideal geeignet für Musikevents, Lesungen oder andere Veranstaltungen.

Weiter auf Seite 20...

So schmeckt der Winter!

Heißgetränke-Spezialitäten
von Steinmeier



Winterzeit ist Heißgetränkezeit!
Versüßen Sie sich die kalten Monate mit köstlichen Steinmeier-Spezialitäten: **Zaubertrunk** – der alkoholfreie Früchtepunsch. **Winter-Apfel** – das aromatische Heißgetränk. **Eisfeuer** – der fruchtige Glühwein. Jetzt im Handel!

Kalte Füße gibt es woanders!



Heinz Steinmeier Süßmosterei GmbH & Co. KG

Kaltoft 4 · 24392 Kiesby · Telefon 04641-2301 · Fax 04641-7399 · www.suessmosterei-steinmeier.de

Wellness

Ein eigener Wellness- und Spa-Bereich erwartet die Gäste im benachbarten Freizeitbad Brunsbüttel. Dank einer direkten Anbindung (Bademantelgang) können Erholungssuchende ganz bequem zwischen den Gebäuden wechseln. Besonders praktisch: Das Einchecken erfolgt mit Hilfe der Zimmerkarte und auch die gewählten Leistungen, wie zum Beispiel Massagen oder kosmetische Behandlungen, können ganz einfach aufs Zimmer gebucht werden.

Gleiches gilt natürlich für das Schwimmbad, das mit einem großen Innen- und Außenbecken, Nichtschwimmerbecken, Spielandschaft und AquaCross- Kletterparcours punktet und Spaß für Groß und Klein verspricht.

Im Hotel selbst stehen ein eigener, lichtdurchfluteter Yoga-Raum sowie ein Fitnessbereich mit Blick aufs Wasser zur Verfügung. Je nach Verfügbarkeit kann der Yoga-Raum auch exklusiv von Gruppen genutzt werden.

Tagungen und Events

Die vier Veranstaltungsräume des Hauses, Mole 1-4, sind flexibel nutz- und kombinierbar. Mit einem großen Foyer und einem eigenen Zugang zur Terrasse ausgestattet, sind sie sowohl für Businessmeetings, als auch private Feiern ideal. Ob kleines Seminar oder große Hochzeitsgesellschaft: Das Eventteam vom RIVER LOFT entwickelt gerne Veranstaltungskonzepte und steht mit Rat und Tat zur Seite.

Geschäftsreisende, die vor oder nach ihrem Meeting noch einen Platz zum Arbeiten suchen, werden im Co-Working Space auf der Galerie fündig. Hier stehen einzelne Arbeitsplätze mit Blick in die Lounge zur Verfügung. Ruhig – und dennoch mit-ten drin.



Brunsbüttel

Das große Thema Brunsbüttels ist: Wasser. Denn die schleswig-holsteinische Stadt liegt im Dreieck von Nordsee, Elbe und Nord-Ostsee-Kanal und verfügt darüber hinaus mit dem kleinen Fluss Braake über ein zusätzliches Naherholungsgebiet mitten in der Innenstadt. Spannend ist auch Brunsbüttels Bedeutung als Stadt mit einer der größten Schleusenanlagen weltweit. Ozeanriesen wie Container- und Kreuzfahrtschiffe sind hier zum Greifen nah und bringen ein Stück weite Welt mit nach Dithmarschen. Abgesehen von der Möglichkeit, herrliche Spaziergänge oder Wanderungen am Wasser zu unternehmen, laufen hier vier nationale und internationale Fernradwege zusammen: NOK-Route, Elberadweg, die Deutsche Fährstraße sowie der längste Radweg der Welt, der Nordseeküsten-Radweg. Eine frische Brise und der Ausblick auf Wasser und Schiffe gehören auf jeden Fall dazu. Infos zum Hotel unter: www.river-loft-hotel.de

Ofengold

Feinste Backwaren für Ihre Gastronomie

www.ofengold.de

Ofengold Gastroservice GmbH
25560 Schenefeld

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

KV Rendsburg-Eckernförde

Jahreshauptversammlung im November in Güby

Am 21. November 2022 trafen sich die Mitglieder des Kreisverbandes Rendsburg-Eckernförde im Hotel & Restaurant Schlei-Liesel bei Carina und Frank Jebe-Öhlerich in Güby. Kreisvorsitzender Reinhard Langer berichtete von zahlreichen Terminen in den beiden letzten Jahren. Ob es um die 7% ging, Landtagsbesuch mit politischen Gesprächen, Versammlungen oder beim Finanzamt um Aufbewahrungsfristen... es gibt immer wieder neue Aufgaben.

Ausbildungswart Michael Stöcken berichtete von den Ausbildungsmessen, die im Nachgang wenig Resonanz bringen, er hat an Hauswirtschaftsunterrichten an Schulen teilgenommen und konnte gutes Interesse der Schüler wahrnehmen. Dieses sollte verstärkt gemacht werden.

Kassenwart Hermann Kophstahl kann auf einen soliden Kassenbestand schauen und die Versammlung entlastete den Vorstand.

Peter Raub (Ehrenvorsitzender) übernahm dann die Versammlung für die Wahlen. Nachgeholt aus 2021 wurde die Wahl von Carina Jebe-Öhlerich zur Schriftwartin, Kassenprüfer Uwe Mehrens, Beisitzer Bastian Achilles und Ausbildungswart Michael Stöcken. Alle wurden einstimmig bei einer Enthaltung gewählt. Für das Jahr 2022 wurden der Vorsitzende Reinhard Langer, Schriftwartin Carina Jebe-Öhlerich, Kassenwart Hermann Kophstahl, Kassenprüfer Andreas Rieck wiedergewählt.

Neu wurden zum 2. Ausbildungswart Norbert Starck, zum Beisitzer Stefan Möse und zur Beisitzerin Wiebke Schmidt gewählt.



Diskussionsthema war die Aufwandsentschädigung für die ehrenamtliche Tätigkeit für den Kreisverband. Hier wird ein Modell zu Einführung erstellt und den Mitgliedern auf der nächsten Versammlung vorgestellt.


Der 2. Vorsitzende Frank Jebe-Öhlerich berichtete von diversen Aktivitäten: Gericht mit Geschichte, Green Market, Grüne Woche, Norla usw.

Als Gastvortrag berichtete Heiko Müller (Geschäftsführer Mittelholstein Tourismus) über die Entwicklung im Binnenland. Mit einem Abendessen endete die Versammlung.



ReFood
pure Biokraft

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



ANDALÖ
APERITIF
SANDDORN-LIQUEUR



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

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







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

Vorsicht, auch Sie können Opfer eines Überrumpelungsanrufs werden

Autor: Rechtsanwalt Alexander Thamm

Im Gastgewerbe ist es von enormer Bedeutung sowohl für Kunden, als auch für ihre Lieferanten und Geschäftspartner, telefonisch erreichbar zu sein.

Auch dann, wenn ein Anruf in Zeiten hoher Arbeitsbelastung zur Unzeit kommt, gebietet es sich deshalb, auf das Begehren des Anrufers einzugehen und am Telefon keinesfalls den Eindruck zu erwecken, man sei unhöflich.

Leider nutzen eine Vielzahl unseriöser Unternehmen genau dies aus.

Allen Anrufen ist gemein, dass der Anrufer zu Beginn des Gesprächs eindeutig falsche Angaben macht und dann, wenn man auf das telefonisch unterbreitete Angebot eingeht, um Zustimmung bittet, dass der weitere Gesprächsverlauf auf Band aufgezeichnet werden darf.

Wenn man dann zustimmt, wird das weitere Telefonat aufgezeichnet. Der Angerufene geht dann im Verlauf des weiteren Telefonats davon aus, dass er nur bestätigt, dass er das, was ihm zuvor angeboten wurde, auch tatsächlich annimmt.

Er realisiert überhaupt nicht, dass während das Gespräch aufgenommen wird, der Anrufer gar nicht mehr sein ursprüngliches Angebot wiederholt, sondern den Gesprächsverlauf so steuert, dass jemand,

der einzig die Gesprächsaufzeichnung hört, den Eindruck erhält, dass in dem Telefonat ein kostenpflichtiger Vertrag geschlossen wird, ohne dass zuvor eine vertragliche Beziehung bestanden hat.

Hauptsächlich wird mit 3 unterschiedlichen Tricks gearbeitet.

1.)

Der Anrufer behauptet, von der Firma Google zu sein. Der Firmeneintrag des Gasthofs oder Hotels werde nun bei Google gelöscht, wenn nicht umgehend telefonisch die Verlängerung, die leider Geld kostet, vereinbart wird.

2.)

Der Anrufer behauptet, von einem Werbeverlag zu sein, mit dem bereits ein Anzeigenvertrag besteht, der sich nun automatisch verlängert. Wenn man dann sagt, dass man dies nicht will, wird entgegnet, der Vertrag habe sich bereits verlängert, jedoch könne man jetzt vereinbaren, dass er nach Ablauf der Verlängerungsperiode automatisch ausläuft.

3.) Der Anrufer bietet an, dass man ohne jede Verpflichtung kostenlos zur Probe eine Leistung in Anspruch nehmen kann die normalerweise einen Betrag von x,xx Euro kostet. Mit der Zustimmung gehe man keinerlei Zahlungsverpflichtung ein. Allerdings kommt im Nachhinein das böse Erwachen.

Fall 1.):

Während der Gesprächsaufzeichnung sagt der Anrufer nicht, dass er von Google ist, sondern nennt den richtigen Firmennamen. Er erwähnt, dass man zuvor vereinbart hat, dass der Firmeneintrag im Internet veröffentlicht wird und nennt den Preis hierfür. Er bittet, dass man dies mit dem Wort ja bestätigen soll.

Sagt man dann ja, in der Mutmaßung, dass man mit Google telefoniert und eine Vereinbarung schließt, um einer Löschung des Firmeneintrags bei Google zu verhindern, ist die Falle zugeschnappt.

Aus der Gesprächsaufzeichnung selbst ergibt sich nämlich nur der Abschluss eines neuen Werbevertrags mit einem Unternehmen, mit dem man zuvor nicht vertraglich verbunden war.

Fall 2.):

Während der Gesprächsaufzeichnung sagt der Anrufer nicht, dass bereits ein Anzeigenvertrag geschlossen ist. Tatsächlich besteht auch ein solcher Anzeigenvertrag nicht. Vielmehr erwähnt der Anrufer, dass man zuvor vereinbart hat, dass



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



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

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

Gendersprache / Gendern?

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

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

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



Huber Potatoes

Euer Team von Huber Potatoes wünscht euch **fröhliche Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr.**

Flensburger Str. 35, 24963 Tarp
Tel.: 04638 / 89 84 15 • info@huber-potatoes.de

eine Werbeanzeige im Internet für eine Laufzeit von beispielsweise einem Jahr veröffentlicht wird und diese danach automatisch ausläuft. Er nennt noch den Preis hierfür und bittet, dass man dies mit dem Wort ja bestätigen soll.

Sagt man dann ja, in der Mutmaßung, dass man damit einen zuvor bereits bestehenden Werbevertrag mit Verlängerungsklausel kündigt, ist die Falle zugeschnappt. Aus der Gesprächsaufzeichnung selbst ergibt sich nämlich nur der Abschluss eines neuen Werbevertrags mit einem Unternehmen, mit dem man zuvor nicht vertraglich verbunden war.

Fall 3.):

Während der Gesprächsaufzeichnung sagt der Anrufer nicht, dass man keinerlei Zahlungsverpflichtung eingeht. Er erwähnt, dass man zuvor vereinbart hat, dass für eine bestimmte Probezeit die Leistung kostenlos ist, die im Internet abrufbaren allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten und nennt den Preis, den die Leistung außerhalb der Probezeit kostet. Sagt man dann ja, in der Mutmaßung, dass man keinesfalls eine Zahlungsverpflichtung eingeht, ist die Falle zugeschnappt.

In den allgemeinen Geschäftsbedingungen steht nämlich, dass der Vertrag, wenn man nicht innerhalb der Probezeit kündigt, kostenpflichtig fortbesteht.

In allen drei Varianten wird das Vertrauen und die durch den hektischen Geschäftsalltag verminderte Aufmerksamkeit des Angerufenen schamlos ausgenutzt. Wenn Sie angerufen werden, seien Sie ruhig misstrauisch. Wenn Sie keine Zeit für das Telefonat haben, lassen Sie sich Namen und Funktion des Anrufers und eine Rückrufnummer geben. Sagen Sie, dass Sie jetzt keine Zeit haben und dass Sie zurückrufen werden. Seriöse Unternehmen verstehen, dass man nicht immer Zeit haben kann und freuen sich über einen Rückruf. Nur derjenige, der unseriös ist, bedrängt Sie und besteht auf einer Fortsetzung des Gesprächs.

Wenn mitten während eines Telefonats plötzlich Ihre Zustimmung erbeten wird, dass ab jetzt das weitere Telefonat aufgezeichnet wird, sagen Sie nein. Sie können ja dem Anrufer anbieten, dass er noch einmal anruft und mit dem Telefonat von vorne beginnt und Ihnen dabei die Genehmigung erteilt, dass Sie Ihrerseits von Anfang an das gesamte Gespräch aufzeichnen dürfen. Sie werden sehen, dass sich dann die Angelegenheit für den Anrufer erledigt hat.

Seriöse Unternehmen werden im Falle Ihres Interesses Ihnen auf Wunsch sicherlich ein Vertragsangebot in Textform, beispielsweise per E-Mail zukommen lassen. So haben Sie dann Zeit und Ruhe, zu überprüfen, ob ein Auftrag für Sie überhaupt in Betracht kommt.

Wenn Sie trotz dieser Vorsichtsmaßnahmen auf ein unseriöses Unternehmen hereingefallen sind, bedeutet dies im Übrigen noch nicht zwangsläufig, dass das Kind in den Brunnen gefallen ist.

Oftmals gibt es einen Ausweg. Im aufgezeichneten Telefonat werden meist die für einen Vertragsschluss erforderlichen notwendigen Essentials nicht besprochen. In diesem Fall kommt in Betracht, dass man gleichwohl keine Zahlung leisten muss. Oftmals wird dann jedoch eine anwaltliche Beratung und Vertretung erforderlich sein, da sich auf der Gegenseite ein Unternehmen befindet, welches mit betrügerischen Machenschaften Geld verdienen will und deshalb nicht einfach beigt.

Der Autor dieses Beitrags ist langjähriger Kooperationspartner des DEHOGA Schleswig-Holstein und wie folgt zu erreichen:

Rechtsanwalt Alexander Thamm
Haderholzweg 3, 96355 Tettau,
Tel. 09269/3080053,

E-Mail: ra-thamm@gmx.de
zugelassen durch die Rechtsanwaltskammer Bamberg, Friedrichstraße 7,
96047 Bamberg.

Meisterbetrieb
KRÜGER+SOHN
Malereibetrieb und Fußbodentechnik GmbH
**BODEN
OBERFLÄCHEN
AUS KUNSTHARZ**

**Darf's noch ein
bisschen mehr
Boden sein?**

Nehmen Sie es lieber nicht
wörtlich: Genauso langlebig
und strapazierfähig sich
unsere Kunstharzböden
in Gastronomie und Lebens-
mittelindustrie präsentieren,
so unverdaulich sind sie auch...



KRÜGER+SOHN
An der Reitbahn 1c · D-21218 Seevetal
Fon 04105/14500 · Fax 04105/145050
www.kruegerundsohn.de



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

gastroimmo24.de

Immobilien für die
Gastronomie
und Hotellerie



Tag der beruflichen Bildung

Im Berufsbildungszentrum (BBZ) Schleswig fand der Tag der beruflichen Bildung statt. Auch der DEHOGA Kreisverband Schleswig-Flensburg war mit einem Info-Stand vertreten.

Andreas Thieben, stellvertretender Ausbildungswart und Ardit Ahmaxhekaj (Azubi - Royal-Service, Dennis Winter, Flensburg) waren vor Ort und standen den interessierten Schülern mit Informationen zur Verfügung. Zum Einsatz kamen auch die Scheckkarten großen Infos, die mit einem QR-Code versehen, bei Nutzung gleich auf die Berufsbilder mit Anforderungen und Informationen auf die Website leiten:

<https://dehoga-schleswig-flensburg.com>

Somit haben die Flyer ausgedient. Man ist viel flexibler, wenn sich Kriterien ändern, Betriebe Ausbildungsplätze zusätzlich anbieten etc., da kann man diese Fakten schnell auf der Web-Site ändern.

Etwa 5000 Schüler waren an diesem Tag auf dem weitläufigen Gelände unterwegs. Mit unserem Stand waren wir nicht wirklich



glücklich, so Thieben. Nicht gerade repräsentativ, da wir nicht unsere gesamte Rückwand aufbauen konnten und etwas unglücklich in einer Ecke stehen mussten. Trotzdem gab es interessante Gespräche. Nicht zu vergessen, dass das Angebot breit gefächert war. Nicht nur die Ausbildung stand im Focus, sondern auch der erste allgemeinbildende Schulabschluss, Mittlere- sowie Fachhochschulreife.
Text/Foto: hansen/voldewraa



GEVA4 Gastro
Abrechnung. Logistik. Services. Sortimente.

Wir reden nicht von Partnerschaft – wir praktizieren sie!

Ihre Partner der Gastronomie in Schleswig-Holstein:



BEHN
GETRÄNKE
Familienunternehmen seit 1892

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



splendid
DRINKS
Grömitz

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



JOHANN
KIRCHHOFF
& SOEHNE
Gründete 1812

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




FOHSACK
FOHSACK GETRÄNKE GmbH

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

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

GEVA4Gastro - Getränkelogistik weitergedacht!
www.geva.com



VECTRON
100% FINANZKONFORM

**MOBILE LÖSUNG
PAYMENT
LEASING**

**RKZ
NORD GMBH
KASSENSYSTEME**

04393 99220
RKZ.DE

SEIT ÜBER 40 JAHREN FÜR SIE DA

Wettbewerb Kieler Sprotte



Pokalübergabe erfolgte durch Meno Kühl, Verkaufsleiter von DBL Wulff Textil Service.

Am 26.10.2022 konnte endlich wieder der Wettbewerb Kieler Sprotte stattfinden. Drei Teams (je 2 Auszubildende) traten gegeneinander an. Der von Horst Günter Kloß ins Leben gerufene Wettbewerb um die Goldene Kieler Sprotte ist anspruchsvoll, dessen Besonderheit ist, dass es sich um einen Teamwettbewerb handelt. In der Küche des Regionalen Berufsbildungszentrums (RBZ1) ging es einen Tag lang für drei Teams,



Die Teilnehmer mit Horst-Günter Kloß (re.)

bestehend aus einem gelernten und einem auszubildenden Koch, um Theorie und Praxis. Besonders beachtet wurde, wie bei der Gestaltung eines Vier-Gänge-Menüs mit einem vorgegebenen Warenkorb gearbeitet wurde. Technik, Wirtschaftlichkeit, das Anrichten und der Geschmack der Speisen, wurden ebenso bewertet, wie die Zusammenarbeit innerhalb des 2er Teams, mussten die „Chefs“ doch zeigen, wie sie Auszubildende führen und anleiten können.

Diese Sponsoren unterstützten den Wettbewerb: DBL Wulff Textil Service, Detlef Paulsen Betriebsausrüstung Kiel, DEHOGA Kreisverband Kiel, Bartels-Langness. Zahlreiche Gäste konnten sich von den Leistungen der Teilnehmer überzeugen, unter ihnen auch Hans Werner Tovar, Kiels Stadtpräsident.

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

CHEF COLLECTION

#Workwear
#Textildruck
#Stickerel
#RestartGastro

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

#chefcollection

IMMOBILIEN | KLEINANZEIGEN

Verpachtung Gastronomie Gemeinschaftshaus Eichede

Die Gemeinde Steinburg und der SV Eichede suchen zum nächstmöglichen Termin eine/n Gastronom/in (m/w/d) als Pächter/in der Dorf- und Vereinsgaststätte im Gemeinschaftshaus Eichede. Neben dem Restaurantbetrieb werden die Gast- und Veranstaltungsräume von den Vereinen und Organisationen der Gemeinde sowie für private Feiern genutzt. Das Gemeinschaftshaus befindet sich auf der Sportanlage des SV Eichede, dessen 18 Fußballmannschaften hier den Großteil ihres Trainings- und Spielbetriebs durchführen. Der Pachtvertrag umfasst auch die Außengastronomie im Ernst-Wagener-Stadion und auf den Nebenplätzen.

Gesucht wird ein/e Gastronom/in mit Leib und Seele, der/die ein vielfältiges Speisenangebot für Gäste und Sportler/innen jedes Alters anbietet und das Gemeinschaftshaus mit einem modernen, langfristigen Konzept betreiben möchte.

Kontakt: Olaf Gehrken (ogehrken@sveichede.de, 0151 2123 1774, Vorsitzender SV Eichede)

Pächter*in gesucht!
für Gaststätte in Süderheistedt

Visualisierung: Architekturbüro Kayen Wittenhohn

Wir suchen einen / eine Pächter*in für unsere neue Gaststätte mit Saalbetrieb und Fremdenzimmern im Herzen der Gemeinde Süderheistedt. Gemeinsam mit der Gemeinde Norderheistedt entwickeln wir einen MarktTreff in einer aktiven und engagierten Dorfgemeinschaft. Die Fertigstellung des modernen Neubaus in zentraler Lage ist für das Jahr 2024 geplant.

Ihre Bürgermeisterin

Wir bieten Ihnen attraktive Pachtbedingungen und eigene Gestaltungsmöglichkeiten der Räumlichkeiten.

Weitere Informationen unter:
www.suederheistedt.de

Dezember 2022 | SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich | Seite 25



Charmantes Café in der Rosenstadt Uetersen zu vermieten, 24 Sitzplätze und im Sommer 20 Plätze in der Fußgängerzone. Die Kombination aus Café und Accessoires eröffnet vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. Es kann gegen Abstand von der jetzigen Inhaberin mit allem Inventar zum 1.1.2023 voll funktionsfähig übernommen werden.
 Weitere Informationen unter <https://bit.ly/3BwBT4Q> oder bei Heydorn-Immobilien, Telefon (0 41 22) 92 50 50, E-Mail: office@heydorn-online.de

Restaurant / Sylt

Gastgewerbe in Sylt/Westerland zu vermieten, 178 m², verfügbar ab 01.12.2022, 6.900 EUR kalt, 13.800,- Kautions
Franz Ganser, Tel. 04651-22970, E-Mail: franz@ganser-sylt.de

Das sehr bekannte Restaurant "EICHENHOF"

in 27356 Rotenburg/Waffensen im Dreieck Bremen/Hannover/Hamburg sucht einen neuen Eigentümer!
 Weitere Infos: www.fairplay-makler.de
 Tel.: 04769-8208545 - Mobil: 0179-2687338

RESTAURANT-CAFÉ SCHLOSSKÜCHE IN EUTIN AN PROFI MIT LEIDENSCHAFT ZU VERPACHTEN

Das Restaurant-Café Schlossküche im Schloss Eutin sucht eine neue Pächterin oder einen neuen Pächter. Der jetzige Pächter, der den exzellenten Ruf des Restaurants aufgebaut hat, möchte zu Beginn des nächsten Jahres in seine Heimat Süddeutschland zurückkehren.

Durch seine malerische Lage am Großen Eutiner See ist Schloss Eutin das ideale Ausflugsziel für Familien und Kulturliebhaber und hat jährlich bis zu 30.000 Besucher*innen. Das Restaurant mit Lounge im Erdgeschoss des Schlosses, im mediterranen Innenhof und auf der Südterrasse mit Blick in den Englischen Landschaftsgarten hat 60 Innenplätze und mind. 80 Außenplätze. Historische Räume erlauben parallel die Ausrichtung von Tagungen und ganz besonderen Festlichkeiten. Die Küche wurde 2018 renoviert und erweitert.

Der exzellente Ruf des Restaurants sowie die Möglichkeit zur ganzjährigen und ganzjährigen Bewirtschaftung machen das Objekt ideal für einen Profi mit Leidenschaft, der ein langfristiges Engagement sucht.

Weitere Informationen: Stiftung Schloss Eutin, Brigitta Herrmann, Tel. 04521 70950 oder brigitta.herrmann@schloss-eutin.de



Der Erfolg eines guten Immobilien-Profis liegt an der Zuverlässigkeit und Bodenständigkeit

Ich persönlich bin seit 37 Jahren erfolgreich in Norddeutschland sowie auch bundesweit am Immobilienmarkt tätig. Nutzen Sie meine langjährige Erfahrung und mein Netzwerk.

Näheres? Rufen Sie mich an!

LBS Immobilien GmbH Gebietsleitung **Ulrich Delfs**
 Geschäftsstelle Husum, Norderstraße 22,
 25813 Husum, ☎ 04841- 779925, 0171-7716270



WIR VERMITTELN ZUFRIEDENHEIT

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



Sie wollen Ihr Hotel, Ihre Gastronomie oder Ihre Appartementanlage verkaufen?

Nach erfolgreichem Abverkauf sind wir bundesweit ständig auf der Suche nach Gewerbeobjekten. Wir erstellen Ihnen kostenfrei eine Marktwerteinschätzung Ihrer Immobilie.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail



Meine Gedanken zu Weihnachten an Sie von Ulrich Delfs

Wenn wir die Dinge richtig sehen, wird die Unzufriedenheit vergehen.

Wenn Wesentliches wir erkennen, wir unser Leben glücklich nennen.

Den Frieden können wir genießen, Menschen in die Arme schließen.

*Wenn Hilfsbereitschaft wieder steigt, wenn sich statt Kälte, Wärme zeigt,
wenn man legt auf Äußeres wenig wert, weil man innere Werte mehr begehrt,
wenn wir von Hass und Neid befreit, wie menschlich wär die Weihnachtszeit.*



Landgasthof der besonderen Art in Kleve

Erwerb mit Nachrangdarlehen über € 200.000 möglich (1,9 %, 10 J. fest)

Diese Lokalität macht sich nach 5 Jahren bezahlt!!! Voll ausgebucht (Catering, Festivitäten aller Art etc.). Einarbeitung der jetzigen Betreiber für ein Jahr möglich! Baujahr: 1925, laufend renoviert, Areal 1.522 m², Gesamtgewerbefläche: 271,79 m², Wohnfläche: 179,54 m², 7 Zimmer, 2 separate Wohnungen, Festsaal, Gaststube, Clubraum, Sektbar, Kühlraum, Außengastronomie, ausreichend PKW-Stellplätze, Bedarfsausweis 133,1 kWh/m²*a, Öl, 1925, Klasse E

Objekt-Nr. 105-3438

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



Einmalig auf Pellworm!!! Ihr Renditeobjekt mit 4 Ferienwohnungen

Baujahr: 1851, An- und Umbauten: 1975 und 1980, Kernsaniert: 2021, Verfügbar ab: nach Absprache, Areal: 1.526 m², Wohnfläche: 242 m², Zimmeranzahl: 10, Wohneinheiten: 4, alle voll ausgestattet, modernes Design, Neubauzustand, Eichenparkettfußboden, Strandkörbe, Reetdach, Photovoltaik, EnEV: B 168,3 kWh/m²*a, 1975, Öl/Solarenergie, Klasse F

Objekt-Nr. 105-3510

KP: 1.750.000,- € zzgl. 3,45 % Courtage vom Käufer inkl. ges. MwSt. inkl. Inventar



Leben wie in Kanada - Existenz mit Freizeitfaktor an der Ostsee

Bj. 1999/2009, letzte Modernisierung 2022, Areal 26.100 m², Wohnfläche 525 m², Nutz-/Nebenfläche 327 m², Gesamtgewerbefläche 852 m², 14 Zimmer, Sauna, Spielplatz, Grillplatz, Kosmetikbereich etc.

Objekt-Nr. 105-3520

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



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

Objekt-Nr. 105-3500

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



LBS Immobilien GmbH · Gebietsleiter Ulrich Delfs

Norderstraße 22 · 25813 Husum · www.lbsi-westkueste.de

Tel. 04841 / 779925 · Mobil 0171 / 7716270 · info@lbsi-westkueste.de



ANTON
GROBKÜCHEN

Marc Anton
Geschäftsführer

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

Ihr Spezialist für Großküchen
Hotellerie Gastronomie und
Filial Bäckereien

AUGUST THOMS
REINIGUNGSMITTEL

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

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

Museum
Tinnum / Sylt
E-Mail

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

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

KAFFEEVOLLAUTOMATEN
Verkauf • Wartung • Reparatur

JURA GARANTIE-REPARATUREN
auch wenn anderweitig gekauft

JURA Vertragswerkstatt
Elektronik Vertrieb Jöhnik GmbH
Rendsburger Str. 121 • 24340 Eckernförde
E-Mail: service@expert-eck.de
Tel. 0 43 51 / 7 31 20 • Werkstatt - 73 12 94

Ihr Spezialist rund ums Kassieren

registrierkassen
Jürgens
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

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 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

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

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.