

# SCHLESWIG-HOLSTEIN gastlich



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



Trotz Mehrwertsteuer-Katastrophe - Positiv in die Zukunft sehen  
und neue Fachkräfte gewinnen!



# 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

*Wir bedanken uns\**

mit diesem Weihnachts- und Neujahrsgruß  
bei Ihnen und wünschen Ihnen beste Gesundheit,  
viel Glück, ein schönes neues Jahr  
sowie eine besinnliche Weihnachtszeit.  
Viel Erfolg im nächsten Jahr  
und auf eine weitere gute Zusammenarbeit!

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

**FlexiClean** - einfach clever!

# Gedanken zum Jahreswechsel

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

das Jahr 2023 steht vor seinem Abschluss. Selten hat das Gastgewerbe mit solch einem Erwartungsdruck dem Jahresende entgegensehen müssen wie heute.

Zur Entscheidung steht für viel zu viele Betriebe eine existenzielle Frage. Wird die Politik, so wie von allen gefordert und argumentativ belegt, die 7% MwSt. für das Gastgewerbe lassen oder auf 19% MwSt. erhöhen? An dieser Entscheidung scheiden sich die Geister. Das Gastgewerbe fordert lediglich eine steuerrechtliche Gleichbehandlung, die Argumente sind vielfältig mit der Politik und den Medien ausgetauscht worden. Dieser berechtigten Forderung stehen aber nicht alle politischen Entscheidungsträger positiv gegenüber. Bei negativer Entscheidung wäre jeder Betrieb gezwungen, um überhaupt plus minus null zu erreichen, um knapp 20% seine Preise zu erhöhen. Diese 20% setzen sich zusammen aus der 12%igen Steuererhöhung von 7% auf 19% sowie der Inflationsrate.

Sie alle wissen am besten, wer von Ihren Gästen bei einer 1:1 Umsetzung dieses noch mittragen könnte bzw. würde. Die negativen Folgen sind hinlänglich bekannt, bis hin zu Betriebs-schließungen, Mitarbeiterentlassungen, Verödung der Innenstädte usw. usw. Selten aber folgt die Politik dem gesunden Menschenverstand, sondern leider und in diesem Falle besonders ideologischen Gedanken.

Der DEHOGA Schleswig-Holstein sowie auch alle anderen Landesverbände mit ihrem Bundesverband kämpfen bis zur letzten Minute für die Beibehaltung der 7% MwSt.

Wenn Sie diese Zeilen lesen, werden wir aller Voraussicht nach ein Ergebnis vorliegen haben. An dieser Stelle bedankt sich der DEHOGA Schleswig-Holstein ausdrücklich bei seinen Mitgliedern für die vielfältige Eigeninitiative mit Schreiben und Statements gegenüber unseren Landtags- und Bundestagsmandatsträgern.

Wir haben unseren größtmöglichen Einsatz gegeben, jetzt ist die Politik daran dieses seriös umzusetzen. Selten waren alle DEHOGA Betriebe mit einem Großteil der Medien, aber auch unseren Gästen und Zulieferern so sehr der Überzeugung, dass die 7% MwSt. beibehalten werden müssen. Dafür danken wir allen, die sich diesem „Kampf“ angeschlossen haben.

Wir möchten uns auch und gerade an dieser Stelle ausdrücklich bei allen bedanken, die mit ihrer Verbundenheit unsere Verbandsarbeit unterstützt haben, exemplarisch sei genannt unser Premium-Partner, die Firma CHEFS CULINAR.

Aber auch auf Kreis- und Ortsebene haben die Betriebe vielfältige Unterstützung erhalten. Ganz wichtig, auch und gerade in dieser Zeit ist zumindest der Versuch, Weihnachten zu dem zu machen, im Kreise ihrer Familien bzw. den Mitarbeitern, was ursprünglich das Ansinnen dieses Festes ist. Ein bisschen Muße zu finden, um gewappnet in das Jahr 2024 zu gehen. Was dann auf uns zukommt, kann zum jetzigen Zeitpunkt keiner von uns vorhersagen, wir appellieren jedoch ganz dringend an die Politik, mit Augenmaß und Seriosität ihre Arbeit umzusetzen. Viel zu häufig vergessen die Politiker ihren Auftrag, den sie vom Wähler erhalten haben.

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](http://www.jessen-norma.de)







# Delegiertenversammlung des DEHOGA SH

Am 6.11.2023 hielt der DEHOGA SH im Restaurant „Im Winkel“ in Elmshorn seine Herbstdelegiertenversammlung ab. Zahlreiche Themen waren auf der Tagesordnung. Beherrschendes Thema war die drohende Mehrwertsteuererhöhung.



Lutz Frank (Mitte) wurde mit der goldenen Verdienstnadel von Vizepräsident Andreas Tedsen (li.) und Präsident Axel Strehl (re.) ausgezeichnet



Ein herzliches Dankeschön an Claudia Böhm für die Ausrichtung der Versammlung und die gastliche Bewirtung



**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](mailto:info@bruening-nortorf.de)  
[www.bruening-nortorf.de](http://www.bruening-nortorf.de)



Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und ein gesundes neues Jahr 2024!



## INTERNORGA 2024

Hamburg wird zum Erlebnis- Hotspot für Innovationen, Networking und Inspiration

Mit Newcomers Area, dem AI CENTER, What the Food – by foodlab und dem Trendbereich Packaging & Delivery bietet die INTERNORGA auch 2024 wieder interessante Einblicke in die aktuellsten Themen für den Außer-Haus-Markt. Darüber hinaus dürfen Sie sich auf spannende Themen auf der INTERNORGA Open Stage, außergewöhnliches Networking in der Afterwork-Lounge OFF THE RECORD, viele neue und alte Key-Player sowie Innovationen von den rund 1.000 Ausstellenden aus allen Branchen freuen.

Also, save the Date! Die INTERNORGA findet vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt und begrüßt ganz nach dem Motto der internationalen Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien „Alle zusammen.“ den gesamten Außer-Haus-Markt.



**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](http://steuer-husum.de)

# DEHOGA Lübeck: „Es ist fünf Minuten vor zwölf!“

## 7 % Mehrwertsteuer auf Speisen müssen bleiben

Die Krisen mehren sich, die Inflation bleibt weiter auf hohem Niveau und die Wirtschaft schrumpft. Nach drei Verlustjahren in Folge durch die Herausforderungen der Corona- Pandemie soll nun zum Jahresende der Mehrwertsteuersatz auf Speisen von 7 wieder auf 19 % angehoben werden. Dies ist existenzbedrohend für das Gastgewerbe – auch in Lübeck.

„Es ist fünf Minuten vor zwölf! Uns steht sowieso schon das Wasser bis zum Hals“, betont Frank Denker, Kreisvorsitzender DEHOGA Lübeck. „Daher möchte ich Bundeskanzler Olaf Scholz an sein Versprechen erinnern, das er mir persönlich in der Wahlarena am 7. September 2021 gegeben hat. Damals hat er versichert, das die sieben Prozent für die Gastronomie dauerhaft bleiben werden.“ Zur Erinnerung: Während der Corona-Krise war der Mehrwertsteuersatz für Restaurant- und Verpflegungsleistungen auf sieben Prozent gesenkt worden. Damit sollten Gastronomen in der Krise unterstützt werden. Die Regelung sollte Ende 2022 auslaufen, wurde aber nochmals bis zum 31. Dezember 2023 verlängert. Nun werden Bundestag und Bundesrat in den nächsten Wochen über die Beibehaltung der Regelung entscheiden und damit eine für Restaurants, Gasthäuser und Cafés existenzielle Entscheidung treffen. „Daher appellieren wir an die Politik, sich an ihre Versprechen zu halten und zu helfen, unsere vielfältige Gastro-Landschaft in wirtschaftlich schwierigen Zeiten zu erhalten“, so Frank Denker.

Denn nach einer im vergangenen Monat abgeschlossenen DEHOGA-Umfrage unter 6.500 gastgewerblichen Unternehmen aus ganz Deutschland leidet die Branche ebenso wie ihre Gäste enorm unter den weiter steigenden Kosten. So gaben die Umfrageteilnehmer an, dass die Preise für Lebensmittel um durchschnittlich 25,3 Prozent höher lagen als im August 2022, die von Getränken um 18,1 Prozent und die Energieprodukte



*Sie engagieren sich im DEHOGA Lübeck für die dauerhafte Beibehaltung der 7 % Mehrwertsteuer auf Speisen (v.l.): Kreisvorsitzender Frank Denker, stellvertretender Kreisvorsitzender Dietmar Baum und Ausbildungswart Christian Schmidt. Bild: DEHOGA Lübeck*

um 41,3 Prozent, die Personalkosten kletterten gar um 21,0 Prozent nach oben. Nach der Umfrage haben die Unternehmen in den Sommermonaten dazu noch einen Rückgang im Konsumverhalten ihrer Gäste festgestellt, der den Druck und die Zukunftsangst in der Branche noch weiter erhöht hat. Allein in den Jahren 2020 und 2021 hat die Branche bereits 36.000 Unternehmen verloren. Im kommenden Jahr droht nach Prognosen des DEHOGA Bundesverbandes das Aus von 12.000 weiteren Betrieben, wenn zum Jahreswechsel die geplante Mehrwertsteuererhöhung auf Speisen von 7 auf 19 % kommen würde. Dabei sieht sich die Branche bereits ohne die Aufhebung der Mehrwertsteuersenkung existentiellen Herausforderungen gegenüber. „Durch die Coronajahre haben zahlreiche Mitarbeitende die Gastronomie verlassen“, weiß Christian Schmidt, Ausbildungswart DEHOGA Lübeck. „Diese gilt es nun, durch attraktive Arbeitsplätze, Angebote zur persönlichen Weiterentwicklung und angemessene Gehälter wieder zurückzugewinnen.“

„Um es klar auf den Punkt zu bringen: Wir wollen vor allem, dass Gleiches auch gleich behandelt wird“, resümiert Frank Denker. „Es ist nicht nachvollziehbar, dass frisch zubereitetes Essen im Gastgewerbe ab dem kommenden Jahr wieder mit 19 % besteuert wird, während beim Essen ‚to go‘, im Supermarkt oder vom Lieferdienst nur 7 % Mehrwertsteuer abgeführt werden.“ Dabei ist der reduzierte Mehrwertsteuersatz für Speisen in Restaurants auch in der EU nicht die Ausnahme, sondern die Regel. Derzeit wird in 23 EU-Staaten steuerlich kein Unterschied gemacht, woher Speisen stammen und wo sie verzehrt werden. „Wir sind sicher, dass eine Erhöhung des Steuersatzes für unsere Branche fatale Konsequenzen haben wird“, so Dietmar Baum, stellvertretender Kreisvorsitzender DEHOGA Lübeck. „Denn wir müssen diese zusätzlichen Belastungen an unsere Gäste weitergeben, die bereits unter den allgemein steigenden Kosten leiden und somit sicher auf manchen Restaurantbesuch verzichten müssen. Das schadet schlussendlich dem sozialen Miteinander. Denn wir sind der Treffpunkt und Ankerpunkt für die Menschen.“

**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**

# Starthilfe für die Berufswahl

DEHOGA Kreisverband Pinneberg auf der Berufsfindungsmesse „Berufe live“

Das Elmshorner Rathaus verwandelte sich am 3. November 2023 in eine große Messelandschaft. Wie in jedem Jahr war der DEHOGA Kreisverband Pinneberg auf der Berufsfindungsmesse „Berufe live“ vertreten. Dieses Jahr war der Stand im großen Zelt aufgebaut. Dort bot sich genügend Platz, um den neuen DEHOGA Imagefilm zu präsentieren und mit den jungen Leuten ins Gespräch zu kommen.

„Wir stehen hier, um für die duale Bildung in Deutschland zu werben. Nach dem Schulabschluss bietet eine Ausbildung in unseren Gastro-Berufen:

- 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
- den jungen Leuten zweierlei, nämlich fundiertes theoretisches Wissen und praxisnahe Erfahrung“, sagte Christoph Dettling, 1. Vorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Pinneberg. In persönlichen Gesprächen mit den interessierten Schülern informierten Maria Sigl (Haselauer Landhaus), Jürgen Schumann (Ehrenvorsitzender DEHOGA Kreisverband Pinneberg) und Claudia Böhm (Ausbildungswartin) über die Ausbildung und die Möglichkeit von Praktika bei unseren Kollegen im Kreis.



Jürgen Schumann, Claudia Böhm, Maria Sigl und Christoph Dettling (v.l.n.r.)

☆☆ EDNA ☆☆☆

**QUALITÄT**  
ist unsere  
**MISSION**

Praktische  
**Mischkisten**

Art. 5295\*  
**Better Life**  
**Vollkornbrötchen-**  
**Mix, 3-fach sortiert**  
☑ vorgebacken

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

Art. 270\*  
**FF-Vegane Mini**  
**Blätterteig-**  
**Mischkiste, 3-fach**  
☑ fertig gebacken

Die  
**EDNA**  
App

Jetzt schnell und einfach  
mit der EDNA App bestellen!

Die EDNA App

Einkaufen war noch nie  
so einfach

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](mailto:info@edna.de)

f t i y t s

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](http://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 liefern die Zutaten für Ihren Erfolg.**  
zuverlässig. kompetent.

optimaler Service.  
hohe Flexibilität.  
Premium-Qualität.

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

# Teamleiter der Berufsberatung geschult

Regionaldirektion Nord der Bundesagentur für Arbeit in der Praxis

Am 13. November 2023 waren General Manager HOLIDAY INN LÜBECK Christian Schmidt, Mitarbeiterin Natalie Muceniefs (Sales & Marketing) und Ricci Giese (DEHOGA Ausbildungswartin) im Auftrag des DEHOGA Schleswig-Holstein im Kieler Hotel Birke, um den Teamleitern der Berufsberatung Regionaldirektion Nord der Bundesagentur für Arbeit die diversen Ausbildungsberufe in der Hotellerie und Gastronomie vorzustellen und auf die Möglichkeiten in unserer bunten Branche aufmerksam zu machen. Nach einer Präsentation seitens des DEHOGA Schleswig-Holstein mussten die Gäste dann selbst ran: In einem



Hotelzimmer waren 8 Fehler versteckt, die es zu entdecken galt; in der Hotelbar wurde ein leckerer alkoholfreier Cocktail gemixt, im Restaurant sollte ein Tisch fachgerecht eingedeckt werden und in der Küche wurden die korrekten Schnitttechni-



ken gelernt. All dies geschah unter der Anleitung von den Azubis des Hotel Birke. Fazit: Die Ausbildungsberufe haben es wirklich in sich und es wird jede Menge Fachwissen vermittelt. Nach einem geselligen Mittagessen kam DEHOGA Schleswig-Holstein Präsident Axel Strehl zu einer abschließenden Diskussionsrunde, bei der die letzten offenen Fragen geklärt werden konnten und Pläne für die Zukunft geschmiedet wurden. Marketing für unsere Ausbildungsberufe ist zur Zeit eine der wichtigsten Aufgaben. Gegen den wachsenden Fachkräftemangel hilft nur eins.....Ausbilden, Ausbilden, Ausbilden !!!!!!!!



Danke für Ihr Vertrauen

## Ein frohes Fest und alles Gute für 2024

Ihre Ansprechpartner in Schleswig-Holstein:

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

Niclas Wolf  
n.wolf@lvm.de, Telefon 0251 702-912132

und die LVM-Versicherungsagenturen  
in Schleswig-Holstein.

Versicherungspartner des  
**DEHOGA**  
SCHLESWIG-HOLSTEIN

**LVM**  
VERSICHERUNG





Die Ausbildungsberufe haben es wirklich in sich und es wird jede Menge Fachwissen vermittelt



**EDNA**  
**QUALITÄT**  
ist unsere  
**MISSION**

*Guten Rutsch!*



**Art. 34830\***  
**HUG Dessert-Tartelettes**  
„Filigrano“, Ø 8,3 cm  
Maße: Ø 8,3 x H 2,0 cm  
Gewicht: 26 g. 55 St./Kt.

**EDNA**  
**Service WELT**  
**QUALITÄT**  
IST UNSERE MISSION

**GRATIS**  
Versand

**OHNE**  
Mindest-  
bestellwert



**Art. 93696\***  
**Pidy Quiche-Tartelettes**, 8,5 cm  
Maße: Ø 8,5 x H 2,1 cm  
Gewicht: 18,2 g. 72 St./Kt.






**Art. 70253\***  
**Mini-Waffeln „Basic Line“**,  
neutral  
Maße: Ø 2,5 cm  
Gewicht: 3,8 g. 286 St./Kt.






**Art. 67064\***  
**Marzipan-Schweinchen**  
**im Eiswürfelbehälter**  
Gewicht: 12 g. 40 St./Kt.  
Nur solange der Vorrat reicht!



**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!**



**SCHULTES  
KASSEN-  
SYSTEME**

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



**ANDALÖ**

WIRDISCHE  
**APERITIF**  
SANDORN-LIQUEUR



**EDNA.de**  
**GEBÜHRENFREI**

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



**EDNA International GmbH**  
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen  
E-Mail [info@edna.de](mailto: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](http://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.

# Ampelspitzen: Steuererhöhung

DEHOGA kritisiert die Entscheidung scharf und warnt vor fatalen Folgen  
DEHOGA-Präsident Zöllick: „Bundestag hat das letzte Wort.“

Die Empörung in der Gastronomiebranche ist immens – die Ampelspitzen haben sich geeinigt, den reduzierten Mehrwertsteuersatz von 7% Ende 2023 auslaufen zu lassen. „Die vereinbarten Priorisierungen sind so weder nachvollziehbar noch vermittelbar. Respekt und Wertschätzung für das, was unsere Gastgeber mit ihren Beschäftigten leisten, hat die Politik mit dieser Entscheidung nicht gezeigt“, kritisiert Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes und warnt vor den dramatischen Folgen. „Statt Steuerfairness zu schaffen und Essen einheitlich mit 7% zu besteuern, werden mit der Steuererhöhung auf 19% ab 1. Januar 2024 tausende Existenzen gefährdet, der Verlust von Lebensqualität und gastronomischer Vielfalt provoziert.“ Dramatische Umsatzeinbußen in der Branche und bei ihren Partnern, Jobverluste, Betriebsaufgaben, Insolvenzen sowie marode regionale Wirtschaftskreisläufe sind vorprogrammiert. „Diese 19%-Entscheidung macht deutliche Preiserhöhungen notwendig. Damit trifft sie Normal- und Geringverdiener besonders hart“, erklärt Zöllick. Nur mit den 7% Mehrwertsteuer sei es bislang gelungen, die enormen Kostensteigerungen nicht 1:1 an die Gäste weiterzugeben.

Besonders groß ist die Enttäuschung, da die Branche eine breite Unterstützung der Ampelspitzen erfahren hatte. Offenbar ist diese mit dem Urteil des Bundesverfassungsgerichts gekippt, die Umwidmung von Corona-Krediten in den Klima- und Transformationsfonds (KTF) für Klimaprojekte als verfassungswidrig zu erklären. Nun fehlen rund 60 Milliarden Euro im Sondervermögen für Klimaausgaben. „Dies darf nicht auf unserem Rücken ausgetragen werden!“, moniert Zöllick. „Wir geben ernsthaft zu bedenken: Der erwartete fiskalische Effekt von Mehreinnahmen mit einer Steuererhöhung auf 19% kann genau ins Gegenteil umschlagen, indem durch Umsatzverluste die Erwartung von Mehreinnahmen nicht eintritt. Ertragsrückgänge bedeuten auch weniger Steuereinnahmen in Bund, Ländern und Kommunen. Betriebe, die nicht mehr existieren, können auch keine Steuern zahlen.“

Mit der Steuererhöhung geraten insbesondere die vielen kleinen und mittelständischen Familienbetriebe weiter ins Straucheln. „Es dürfen nicht noch mehr öffentliche Wohnzimmer der Gesellschaft verschwinden“, sagt DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges. „Es kann nicht sein, dass nach dem Corona-Sonderopfer uns nun ein neues Sonderopfer auferlegt wird mit unabsehbaren negativen Folgen.“ Es sei zudem absurd, dass ab 1. Januar 2024 das Essen im Restaurant mit 19% verteuert werde, das Essen zur Mitnahme und die Lieferung bei 7% bliebe, so Hartges weiter. „Das Essen muss für unsere Gäste bezahlbar bleiben. Kneipen, Restaurants und Cafés sind wichtige soziale Treffpunkte.“

Bis zuletzt hatte der DEHOGA sich mit guten Argumenten, Appellen und vielfältigen Aktionen dafür stark gemacht, eine Steuererhöhung ab Januar 2024 abzuwenden. Zöllick betont: „Die Mitglieder des Bundestages haben das letzte Wort.“

**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!



**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 2024

# UMWELT SCHÜTZEN LEICHT GEMACHT

## Fördern auch Sie die ökologische Entwicklung in Ihrer Region.

Saubere Energie und Umweltschutz sind zwei der bedeutendsten Themen unserer heutigen Gesellschaft.

Mit vielfältigen ökologischen Projekten unterstützen die Stadtwerke Kiel den Umweltschutz und eine ökologische Entwicklung in unserer Region – beispielsweise mit der **Förderung von blühenden Bienenwiesen** oder der **Wiederaufforstung von regionalen Waldflächen**. Hierbei legen wir viel Wert auf **effiziente Projekte, die nachhaltig zum Klimaschutz in unserer Region beitragen**.

Leisten auch Sie mit Ihrem Unternehmen einen wichtigen Beitrag zur Bewältigung dieser Herausforderungen! Beispielsweise mit Energie aus schleswig-holsteinischen Windkraftanlagen, einer eigenen Photovoltaikanlage, einer individuellen Speicherlösung oder mehr Effizienz bei Ihrer Energieversorgung. **Senken Sie die Energiekosten Ihrer Firma und positionieren Sie sich als fortschrittliches und nachhaltiges Unternehmen**. Ihre Kunden und Geschäftspartner werden das zu schätzen wissen!

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

### Joachim Storm

E-Mail: [joachim.storm@stadtwerke-kiel.de](mailto:joachim.storm@stadtwerke-kiel.de)  
Telefon: 0431 594-2537

### Carsten Büschel

E-Mail: [carsten.bueschel@stadtwerke-kiel.de](mailto:carsten.bueschel@stadtwerke-kiel.de)  
Telefon: 0431 594-3177

[stadtwerke-kiel.de](http://stadtwerke-kiel.de)

# Neues Hinweisgeberschutzgesetz in Kraft

Whistleblower schützen sowie Bußgelder und Nachteile vermeiden

Das Hinweisgeberschutzgesetz (HinSchG) verleiht allen Mitarbeitern besonderen Schutz, insbesondere einen Schutz vor Sanktionen, wenn sie Hinweise zu rechtswidrigem Verhalten im Unternehmen geben. Verpflichtet sind **Unternehmen jeder Größe** – also auch kleine Unternehmen.

Das Gesetz ist die Umsetzung der sog. „EU-Whistleblower Richtlinie“ und Teil des Compliance-Systems, das regelgerechtes, vorschriftsmäßiges und ethisch korrektes Verhalten in Unternehmen sicherstellen soll.

Es soll Beschäftigte zur Meldung von Rechtsverstößen ermutigen, insbesondere, indem es ihnen einen Schutz vor Repressalien gewährt.

Zudem verpflichtet es Unternehmen, sichere Kanäle für Meldungen einzurichten und eingehende Meldungen unter bestmöglichem Schutz der Hinweisgeber zu verarbeiten und zu beantworten.

## Hinweise können viele Sachverhalte betreffen

Geschützt sind Hinweisgeber, die Hinweise zu Themen geben, die:

- einerseits einen **Bezug** zu Beruf bzw. Unternehmen oder der dienstlichen Tätigkeit eines Mitarbeiters **und**
- andererseits zum **Inhalt** haben:
- Straftaten
- Ordnungswidrigkeiten mit vielerlei Bezügen
- Verstöße gegen Rechtsvorschriften des Bundes und der Länder
- Verstöße gegen unmittelbar geltendes EU-Recht

## Neuerungen für alle Betriebe

Alle Unternehmen sind verpflichtet, den Eingang von Hinweisen – sofern sie nicht anonym erfolgen – innerhalb von 7 Tagen zu bestätigen, zu prüfen, ob tatsächlich ein relevanter Sachverhalt vorliegt, geeignete Maßnahmen zu ergreifen und unter Beachtung des Datenschutzes dem Hinweisgeber binnen 3 Monaten zu berichten. In Kündigungsschutzprozessen drohen Nachteile, konkret eine Beweislastumkehr, die dazu führen kann, dass der Betrieb beweisen muss, dass kein Hinweis eingegan-

gangen ist, beziehungsweise, dass eine Kündigung nicht Folge des Hinweises ist.

Rechtsanwalt Semder empfiehlt daher dringend, zu dokumentieren, welche Hinweise eingegangen sind und die verarbeitende Stelle oder interne Meldestelle von der Personalabteilung zu trennen. Zur Vermeidung von Schadensersatzforderungen der Mitarbeiter im Arbeitsgerichtsprozess sollte schon der Anschein vermieden werden, dass die Abgabe von Meldungen nach dem HinSchG oder Repressalien aufgrund einer Meldung erfolgen könnten. Umgekehrt sollte man das Gesetz auch als Compliance-Instrument begreifen und die darin liegende Chance nutzen: Wer kein Querulant ist, möchte das Unternehmen voranbringen.

## Neuerungen für Betriebe mit mehr als 50 Beschäftigten

Zusätzlich müssen Unternehmen mit mehr als 50 Beschäftigten - unabhängig von der wöchentlichen Arbeitszeit, also auch Teilzeitmitarbeiter/innen, Minijobber/innen und Auszubildende zählen voll mit - ab 17.12.2023 ein internes Meldesystem für Hinweisgeber einrichten. Für Unternehmen mit mehr als 250 Beschäftigten gilt dies bereits seit Juli 2023.

Die interne Meldestelle muss (fern-) mündlich und in Schriftform erreichbar sein, die eingegangenen Hinweise müssen nach Bestätigung des Eingangs entsprechend verarbeitet, gegebenenfalls Maßnahmen getroffen und das Ergebnis dem Hinweisgeber berichtet werden.

## Bußgelder drohen

Allen Betrieben, die gegen die Vorgaben des Gesetzes verstoßen, droht ein Bußgeld von bis zu 50.000 Euro, den Inhabern Geschäftsführern die persönliche Haftung.



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 wie!

---

Informieren Sie sich hier: [www.eff-plus.de](http://www.eff-plus.de)  
Unverbindliches Info-Gespräch: 0451 - 808 35 37

**REMONDIS®**  
IM AUFTRAG DER ZUKUNFT

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

- Fettabscheiderreinigung
- Speiseresteentsorgung
- Entsorgung von Gewerbeabfällen uvm.

**Rufen Sie uns an unter 0431 69 04 -0**

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



**ANDALÖ**  
NORDISCHER  
APERITIF  
SANDDORN-LIQUEUR



**GIESSER**

MADE IN GERMANY

[www.giesser.de](http://www.giesser.de)

Servierwagen  
Servicestationen

[www.EBINGER.net](http://www.EBINGER.net)  
[www.FONTANA-di-SECCO.com](http://www.FONTANA-di-SECCO.com)

# Norddeutsches Ohriginal.

plop'



BIER  
BEWUSST  
GENIESSEN.  
FLENSBURGER  
PILSENER  
KOSTENLOS  
GENIEßT  
F @ FLENS

## Genuss erleben. Flensburger Pilsener.

# Mehr Bewerber für Gastgewerbe-Ausbildung

## Das ist eine erfreuliche Entwicklung

Die gastgewerblichen Berufe verzeichnen unter dem Strich 8,8 % mehr Bewerber um einen Ausbildungsplatz als im Vorjahr. Das geht aus den aktuell veröffentlichten Ausbildungsmarktdaten der Bundesagentur für Arbeit hervor, die der DEHOGA für die Branche ausgewertet hat. Diese Daten erfassen die Bewerber und Ausbildungsplätze, die bei den Arbeitsagenturen zwischen Oktober 2022 und September 2023 gemeldet wurden.

Das ist eine erfreuliche Entwicklung, mit der Hotellerie und Gastronomie sich positiv von anderen Branchen abheben. Insgesamt sind die Bewerberzahlen im dualen Ausbildungssystem mit -0,1 % ganz leicht rückläufig. Hier ist klar erkennbar, dass das Gastgewerbe nach der einschneidenden Coronadelle als spannende Ausbildungsbranche wieder präsent ist. Wir gehen davon aus, dass der Aktualitäts- und Attraktivitätsschub, den die Neuordnung der Ausbildung gebracht hat, hieran einen gewichtigen Anteil hat.

Spitzenreiter beim Bewerberzuwachs sind die Hotelfachleute mit +17 %. Hier waren in der Coronazeit auch die Rückgänge am stärksten. Sehr erfreulich ist auch die Entwicklung im Berufsfeld Gastronomie-Service (+10,1 %), wozu auch der neue Beruf Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgas-

tronomie gehört. Bis auf die Systemgastronomie (-12,9 %) verzeichnen alle Berufsgruppen im Gastgewerbe einen Bewerberzuwachs.

In den gastgewerblichen Berufsgruppen kommen auf 100 gemeldete Stellen 52 Bewerber. Das sind weniger als im Durchschnitt der Gesamtwirtschaft (77). Die Zeiten eines Bewerberüberhangs sind aber auch insgesamt in der Wirtschaft vorbei. Hauptursache dafür ist der demografische Wandel, dazu kommen die stark gestiegenen Studierendenzahlen. 4.480 Ausbildungsplätze im Gastgewerbe konnten nicht besetzt werden. Diese Zahl klingt auf den ersten Blick hoch, ist aber um rund 20 % niedriger als im Vorjahr und auch im Langfristvergleich nicht bemerkenswert. Die Zahl der Ende September 2023 noch unversorgten Bewerber mit bekundetem Interesse an einer gastgewerblichen Ausbildung lag Ende September noch bei 860. Hier sollte der Nachvermittlungszeitraum bis zum Jahresende genutzt werden, um geeignete Bewerber noch in Ausbildung zu bringen. Entscheidend wird letztlich sein, wie viele Ausbildungsverträge aus den gemeldeten Bewerbern und Ausbildungsplätzen resultieren. Die BA-Ausbildungsmarktstatistik bildet nach Einschätzung des DEHOGA einen immer kleiner werdenden Teil des Ausbildungsmarktes ab.

## DEHOGA KV Ostholstein

### Jahreshauptversammlung

Datum: 08.01.2024  
 Tag: Montag  
 Beginn: 14.00 Uhr  
 Ende: ca. 17.00 Uhr  
 Wo: Strandhalle Grömitz  
 Straße: Kurpromenade 56  
 PLZ/Ort: 23743 Grömitz  
 Die Tagesordnung (nach Fertigstellung) wird den Mitgliedern direkt zugesandt. Ansonsten auch auf <https://www.dehoga-oh.de/termine/jhv-2023.html>  
 Der Vorstand freut sich auf zahlreiche Teilnehmer.  
 Matthias Drespling, Kreisvorsitzender



**gastroimmo24.de**  
 Immobilien für die  
 Gastronomie  
 und Hotellerie





# Mit E.ON haben wir alle Zutaten für unsere Energiewende

Denn mit den nachhaltigen Energielösungen von E.ON setzen wir schon heute die Energiewende in unserem Betrieb mit einem erfahrenen Partner um. Erfahren auch Sie, wie Sie in eine nachhaltige Zukunft starten, auf [eon.de/energiewende](https://eon.de/energiewende)

**E.ON Energie Deutschland GmbH**

☎ +49 871-95 38 62 19

✉ [rahmenvertrag@eon.de](mailto:rahmenvertrag@eon.de)

🌐 [eon.de/gk](https://eon.de/gk)

**e-on**

# Bezirksverband Schleswig-Holstein Mitte aus der Taufe gehoben

**Etwa 250 Gäste feierten im Atrium in Schwentinental**

Andreas Tedsen ließ es richtig krachen. Der Vizepräsident des DEHOGA Schleswig-Holstein und frischgebackene Kreisvorsitzende feierte mit etwa 250 Gästen in der größten Diskothek Norddeutschlands, dem Atrium in Schwentinental, die Gründung des neuen Bezirksverbandes Schleswig-Holstein Mitte. Nachdem vor etwa einem Jahr die Kreisverbände von Kiel und Plön erfolgreich fusioniert hatten, stieß in diesem Jahr auch noch der Kreisverband Neumünster hinzu.

Zu weiteren Vorstandsmitgliedern waren Peter Böhm, Marlies Möller, Stefanie Fröhlingsdorf, Thorsten Meyer, Gerold Rothe, Karsten Kühl und Serkan Naziroglu gewählt worden. Einer der Hauptgründe für die Fusion der drei Kreisverbände sei der Mangel an ehrenamtlichen Führungskräften in den Einzelorganisationen gewesen. Nach Angaben von Tedsen verfügt der neue Bezirksverband sogar über ein Backoffice: „Mit Ricci Giese haben wir ein wunderbares Backoffice, so dass wir auch in vielen Dingen schnell reagieren können“, sagte Tedsen. Der neue Kreisvorsitzende sieht sich selbst allerdings nur als Übergangskraft: „In 18 Monaten soll jemand anderes in das Amt nachrücken.“

Mit etwa 400 Mitgliedern stellt der neue Bezirksverband Schleswig-Holstein Mitte fast ein Viertel der insgesamt etwa 1750 Mitglieder des DEHOGA Landesverbandes. Nach Angaben des Hauptgeschäftsführers des Landesverbandes Stefan Scholtis ist die Zahl der Kreisverbände in den vergangenen 25 Jahren von 21 auf 17 geschrumpft. Noch dramatischer zeigt sich die Entwicklung allerdings bei den Ortsverbänden, deren Zahl von 90 im Jahr 1996 auf nur noch 40 geschrumpft sei.

Andreas Tedsen bedankte sich bei den Sponsoren der Veranstaltung wie Chefs Culinar mit Chefs Culinar Consulting, der Dithmarscher Brauerei und dem Autohaus Süverkrüp (Mercedes-Benz) für den Shuttle-Service. (heh)



Zahlreiche Vorstandsmitglieder waren vor Ort



Rainer Rieken (links) erhielt vom Kreisvorsitzenden Andreas Tedsen eine Ehrenurkunde zur 50-jährigen Mitgliedschaft im DEHOGA Schleswig-Holstein



„Backoffice“ Ricci Giese (von rechts) feierte mit Astrid Nogaitzig und Klaus Ommer von Chefs Culinar



Gute Laune im Sausestall (von links): Vizepräsident Lutz Frank, Ole Plambeck, Kay Pelegrini



Auch der junge DEHOGA war ins Atrium gekommen



An der Dithmarscher-Bier-Tankstelle (von links): Swen-Olaf Klaus, Bodo Werth, Andreas Tedsen, Stefan Hemmes, Gerold Rothe







Präsident Axel Strehl (Mitte) feierte mit den Vertretern der LVM-Versicherung Niclas Wolf (links) und Alexander Karstens



Tanz in der größten Disko Schleswig-Holsteins



Warming up im Sausestall (von links): Sven Oelka, Norman Stieper, Stefanie Fröhlingsdorf, Marlies Möller und Stefan Giese



Kreisvorsitzender Andreas Tedsen (Mitte) konnte auch den Schatzmeister des DEHOGA Schleswig-Holstein Bernd Gadermann (links) und dessen Vorgänger Joachim Epler unter den Gästen begrüßen

**Geben Sie „Zukunftsstartern“ eine Chance!**

Die Fachkräftesicherung ist für viele Betriebe eine zentrale Herausforderung. Deshalb sind Anstrengungen, um jungen Erwachsenen das Nachholen eines Berufsabschlusses zu ermöglichen, sinnvoll und notwendig. Genau das ist das Ziel der Initiative „Zukunftsstarter“!

So sind im Norden mehrere Tausend junge Frauen und Männer im Alter zwischen 25-35 ohne Berufsabschluss und arbeitslos! Sie benötigen eine zweite Chance. Deshalb brauchen wir - neben motivierten jungen Menschen - auch Sie als Arbeitgeber. Machen Sie mit und sichern Sie sich über die Initiative „Zukunftsstarter“ Ihre Fachkräfte von morgen.

Markus Biercher  
Vorsitzender der Geschäftsführung  
Regionaldirektion Nord der Bundesagentur für Arbeit

# KOCHfabrik erneut Caterer des Jahres

Großer Jubel bei der Preisverleihung Caterer des Jahres 2023

Der renommierte Titel „Caterer des Jahres“ geht in diesem Jahr erneut an das Team der KOCHfabrik GmbH aus Prisdorf bei Hamburg. Das Catering-Unternehmen setzte sich im bundesweiten Wettbewerb der Fachzeitschrift *Cooking + Catering inside* in der Kategorie „Mitarbeiter-Entwicklung“ gegen eine starke Konkurrenz durch. Bereits 2019 erhielt Inhaber und Geschäftsführer Patrick Diehr die begehrte Auszeichnung in der Kategorie „Green Catering“ für sein umfassendes Nachhaltigkeitskonzept. „Dass wir dieses Jahr den zweiten ‚Caterer des Jahres‘ abräumen, hatte ich mir zwar gewünscht, aber jetzt, wo es passiert ist, kann ich es immer noch nicht glauben. Der Preis bedeutet uns sehr viel und zeigt uns, dass wir mit unserem Engagement für unser Team und für mehr Nachhaltigkeit genau auf dem richtigen Weg sind“, freut sich der 45-Jährige. 160 Gäste aus ganz Deutschland waren angereist, um die Verleihung des Preises, der seit 2003 vergeben wird, mitzuerleben. Hans Jürgen Krone, Chefredakteur des Fachmagazins *Cooking + Catering inside* und Moderator der Preisverleihung, bedankte sich bei allen Bewerbern: „Die große Zahl der Bewerbungen und deren durchgängig hohes Niveau hat erneut die Innovationskraft und Leistungsfähigkeit dieser Branche eindrucksvoll bekräftigt“, sagt er. Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels und neuer Anforderungen von jungen Arbeitnehmern an ihre Arbeitgeber hat Patrick Diehr gemeinsam mit seiner Personalabteilung und der erfahrenen Coachin Christine Storm ein umfassendes Gesamtpaket zur Mitarbeiterbindung-, entwicklung und -neugewinnung erarbeitet: „Was in vielen großen Unternehmen beim Thema Personalpolitik bereits gang und gäbe ist, wird in der Gastronomie- & Eventbranche noch eher selten angeboten und



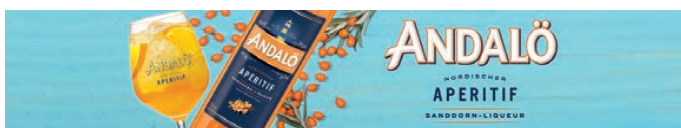
Patrick Diehr und Bettina Dummann mit der begehrten Trophäe.

umgesetzt. Da sind wir als Arbeitgeber gefragt, umzudenken und attraktivere Arbeitsbedingungen zu schaffen“, so Bettina Dummann, Personalverantwortliche bei der KOCHfabrik. „Die Basis des BE HAPPY-Konzepts der KOCHfabrik sind Wertschätzung, psychosoziale Gesundheit und Weiterbildung unseres Teams“, erklärt Christine Storm. Besonders beeindruckt haben die Fachjury die Einführung einer Mitarbeiter-App für eine wertschätzende und verbesserte interne Kommunikation, die Entwicklung

einer eigenen KOCHfabrik-Academy für Bildungsangebote sowie die Coaching-gestützten Entwicklungsangebote für die Mitarbeiter der KOCHfabrik. „Die KOCHfabrik hat überzeugende Ansätze gefunden, um den einzelnen Mitarbeiter in den Mittelpunkt zu stellen und eine Kultur der Wertschätzung im Unternehmen zu implementieren“, so die Jury bei der Preisverleihung.

## Über den Wettbewerb „Caterer des Jahres“:

Seit 2003 vergibt das Fachmagazin *Cooking + Catering inside* den Branchen-Award „Caterer des Jahres“. Jedes Jahr werden herausragende Dienstleistungskonzepte mit Benchmark-Charakter aus den unterschiedlichen Catering-Bereichen ausgezeichnet. Höhepunkt des Wettbewerbs ist die festliche Preisverleihung direkt nach der Jurysitzung. Alle Nominierten haben hier nochmals die Möglichkeit, ihr Konzept zu erläutern und offene Fragen der Fachjury zu beantworten. Erst danach folgt die Abstimmung der Juroren nach dem Mehrheitsprinzip.





## 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



  
 Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de | f @

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.

# 10 Jahre „Altes Fährhaus Fährdorf“

Es war ein harter Kampf, den sich Tanja und Sven Hempfing so nicht vorgestellt hatten, als sie sich 2013 vom Bodensee auf den Weg machten, das Traditions Haus an der Schlei - Altes Fährhaus Fährdorf - zu übernehmen.

Begann es anfänglich sehr erfreulich, holte sie die Vergangenheit ein. Eine Insolvenz des alten Betriebes im Süden warf auf einmal die Pläne über den Haufen.

„Wir haben soviel Hilfe und Unterstützung erfahren, von der Gemeinde, den Lieferanten und den Banken, damit war für uns klar, wir machen weiter“, so Familie Hempfing dankbar.

Gut erholt von allen Strapazen verlief das Jahr 2019 als das erfolgreichste. Doch dann kam Corona und damit erneute Existenzängste. Auch hier halfen die Institutionen, vor allem die zahlreichen Gäste und somit wurden auch diese Rückschläge bestens gemeistert.

„Nun haben wir die ersten 10 Jahre erreicht und schauen erwartungsvoll und optimistisch auf die nächsten 10“. Da sind sich Tanja Hempfing, Hotelfachfrau, Mutter von zwei Kindern und Seele des Hauses sowie Sven Hempfing, Küchenmeister, geschulter Diätkoch und „Handwerker“ des Betriebes, einig.

Mit vielen Gästen aus der Region, Vertretern der Lieferanten und der Kommune wurde dies kräftig gefeiert. Die Grüße des DEHOGA überbrachte Kreisvorsitzender Hans-Peter Hansen in Form einer Urkunde, die sofort einen gut sichtbaren Platz im Restaurant bekam. „Jetzt werdet ihr täglich an das Erreichte und an das geplante Ziel erinnert“, so Hansen. Hut ab vor soviel Einsatz und Engagement. Text/Foto: hansen/voldewraa



## So schmeckt der Winter!

Heißgetränke-Spezialitäten  
von Steinmeier

SÜSSMOSTEREI  
**Steinmeier**  
seit 1948

**Winterzeit ist Heißgetränkezeit!**  
Versüßen Sie sich die kalten Monate  
mit köstlichen Steinmeier-Spezialitäten:  
**Zaubertrunk** – der alkoholfreie Früchte-  
punsch. **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](http://www.suessmosterei-steinmeier.de)

# Das „AUS“ für die Strandterrasse

Weit über die Grenzen der Region war die Strandterrasse in Langballigau bekannt. Oliver Kurth-Voss sowie seine Frau Marleen sorgten für eine gute Küche und einen freundlichen Service. Hinzu kam die wunderschöne Lage, direkt an der Flensburger Förde.

Doch seit dem 20. - 21. Oktober ist alles anders. Die Jahrhundertsturmflut machte innerhalb kürzester Zeit die Existenz zunichte.

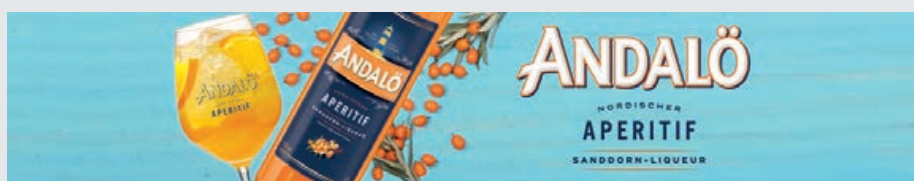
Das in Holzständerbau errichtete Gebäude stand teilweise über einen Meter unter Wasser. Somit wurde nicht nur das Mobiliar zerstört, sondern die gesamte Haustechnik, Kücheneinrichtung sowie die Hotelzimmer.

Sieben festangestellte Mitarbeiter und etwa 30 Minijobber mussten gekündigt werden. „Wir werden hier nicht wieder anfangen“, so Kurth-Voss. „So wunderschön diese Lage ist, die auch dazu beigetragen hat, dass man bei uns gerne eingekehrt ist. Festlichkeiten aller Art wurden gefeiert und das Auftragsbuch war immer gut gefüllt. Es ist aber absehbar, dass uns so eine Katastrophe wieder ereilen kann“. Deshalb wurde bei einem gemeinsamen Gespräch mit Politikern, unter anderem Thomas Jepsen (MdL) und Petra Nicolaisen (MdB), vor Ort die Lage besprochen. Es kamen schon einige Vorschläge, aber auch Forderungen der ansässigen Betriebe, was in Zukunft passieren muss. Allein die Frage nach einer Finanzierung konnte nicht beantwortet werden. „Es gibt Darlehnsangebote“, so Kurth-Voss, „viel zu niedrig für diese Schäden und außerdem müssen die ja auch getilgt werden. Viele Betriebe haben sich während Corona verschuldet und jetzt das.“

Meine Frau und ich werden einen anderen Betrieb übernehmen. Mit Sicherheit nicht so nah am Wasser“, da ist sich das Ehepaar Kurth-Voss einig.

Bleibt nur zu wünschen übrig, dass die Schäden schnellstmöglich behoben werden, damit in der kommenden Saison die Gäste bewirtet werden können.

Text/Fotos: hansen/voldewraa/privat



**Flensburger Fleischkontor**  
*Freude auf 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](http://www.fleischkontor.de)

*Frohe Weihnachten*

**Huber Potatoes**

25 Jahre Huber Potatoes

und alles Gute für 2024 wünscht Ihnen Ihr Kartoffelschälbetrieb aus Tarp!



*Furchtbares Chaos in der Strandterrasse durch die Flut im Oktober*



## Schilder ausgewechselt

Wenn das denn so einfach wäre. Der Gräfinhof Püttenwarf auf Nordstrand ist so etwas wie ein Geheimtipp. Familie Knox lebt für und mit ihren Gästen. Einsam gelegen - etwas Besonderes für Naturfreunde oder für Menschen, die nur die Ruhe genießen wollen. Da es bisher einige Kriterien gab, die nicht zu erfüllen waren, hatte man sich für die G-Klassifizierung entschieden. Diese stand nun wieder an. Im Vorfeld hatte man die Betreiberfamilie informiert, dass die G-Klassifizierung auslaufe und man sich mal mit den Kriterien der HOKLA beschäftigen möge. „Wenn wir es nicht ermöglichen können“, so Frau Knox, „dann werden wir noch einmal die bewährte Klassifizierung vornehmen lassen und danach sind wir ja leider raus“. Dazu kam es jedoch nicht. Vor Ort informierten die Bereiser Hans-Peter Hansen und Bernd Janssen über die Möglichkeiten. Die Gastgeber Knox waren bereit einige fehlende Punkte zu erfüllen und zusammen mit dem Ermessensspielraum der Bereiser kam jetzt eine 3 Sterne Klassifizierung zustande. „Darüber sind wir sehr glücklich“, so Familie Knox. Es wurden gleich die Schilder ausgetauscht und nun glänzen 3 HOKLA Sterne am Gräfinhof Püttenwarf auf Nordstrand.

Text/Foto: hansen/voldewraa



von links: Bernd Janssen und Familie Knox

**ReFood**  
pure Biokraft

Ihr Entsorgungspartner in Schleswig-Holstein  
Entsorgung von Speise- / Lebensmittelresten und Altfett  
04846 - 21 20 49 0 · [www.refood.de](http://www.refood.de)

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](mailto: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 2024. Vielen Dank für das entgegengebrachte Vertrauen.

# Landesbester Restaurantfachmann aus Mölln

Er sei ein Ausnahmetalent, sagt sein Berufsschullehrer. Er sei ein Auszubildender, wie man nur einen unter 1.000 findet, sagt sein betrieblicher Ausbilder. Er ist der Landesbeste, sagt die IHK. Rasmus Eggers aus Mölln konnte am 8. November in Husum die Ehrung als bester Absolvent des Restaurantfachs in Schleswig-Holstein entgegennehmen. Dazu reiste er extra aus der Schweiz an: In einem 5-Sterne Grand Hotel sammelt er gerade die nächsten Erfahrungen.

Als Rasmus Eggers im Corona-Sommer 2020 sein Abitur ablegte, wollte er eigentlich Architektur studieren. Ans Reisen bis zum Semesterbeginn war damals nicht zu denken. Also jobbte er als Aushilfe im Hotel und Restaurant Waldhalle in Mölln. Diese Zeit hat sein Herz für die Mentalität der Branche geöffnet, sagt er. Und so traf er die Entscheidung, eine Ausbildung zum Restaurantfachmann zu beginnen. „Es ist eine Branche, in der man arbeiten lernen kann. Das ist die perfekte Vorbereitung fürs Leben und lässt mich meine Grenzen kennenlernen“, begründet Rasmus seine Entscheidung.

Ali Yazgan, Inhaber der Waldhalle, hat ihm einen Ausbildungsvertrag angeboten. „Ich wusste, dass die Ausbildung bei Ali herausfordernd wird,“ betont Rasmus „aber diese persönliche Challenge wollte ich annehmen.“ Genau diese Einstellung ist es, die seinen Ausbilder so beeindruckte. „Er wollte einfach. Er ist zielstrebig, fleißig und liebt den Kontakt mit den Gästen. Was er erreicht hat, hat er sich hauptsächlich selbst zu verdanken“, sagt Yazgan.

André Weidemann, Berufsschullehrer am BBZ Mölln, unterrichtete im Jahr 2020 die erste Fachklasse der Restaurantfachleute am BBZ. Der Branchenfachmann erkannte das Potenzial seines Schülers und forderte ihn entsprechend. „Rasmus' Wissensdurst und Aufnahmebereitschaft sind enorm. Auch er macht Fehler, aber nur einmal. Dazu kommen seine Leidenschaft für den Beruf und sein Charme – ein perfektes Komplettpaket“, lobt Weidemann.

Seine 3jährige Ausbildungszeit hat Rasmus Eggers auf 2 ½ Jahre verkürzt. Einfach war es nicht immer. „Klar hat es zwischendurch auch echt mal genervt“, gibt er zu. Dennoch holte er die besten Abschlussnoten. Jährlich ermitteln die schleswig-holsteinischen IHKs die besten Auszubildenden. Landesbeste oder Landesbester wird, wer im jeweiligen Ausbildungsberuf die landesweit höchste Punktzahl erreicht.

Seinem Betrieb und dem BBZ Mölln ist Rasmus sehr dankbar. „Ich wurde gefordert und gefördert“, sagt er. Dass es ihn nun



Rasmus Eggers (rechts) mit seinen Azubi-Kollegen vom BBZ Mölln auf einer Veranstaltung zur Berufsorientierung

in die Schweiz gezogen hat, wundert André Weidemann nicht. „Ein deutscher Ausbildungsabschluss in der Gastronomie öffnet weltweit Türen. Die jungen Leute sammeln international Erfahrungen, die sie dann hoffentlich irgendwann wieder mit nach Hause bringen.“

Das wiederum hofft auch Carina Jahnke, Leiterin der Fachkräftinitiative Herzogs Gastgeber: „Wir brauchen gut ausgebildete Fachkräfte in unserer Region für einen qualitativ hochwertigen Tourismus.“ Die Herzogtum Lauenburg Marketing und Service GmbH unterstützt mit dieser Initiative die Fachkräftegewinnung und -bindung in der Region. Jahnke: „Rasmus hat uns auf Veranstaltungen zur Berufsorientierung begleitet. Es ist toll zu sehen, wie begeisterte Auszubildende ihren Funken auf Schülerinnen und Schüler überspringen lassen. Ich freue mich mit und für Rasmus – ich freue mich aber auch über eine hochprofessionelle duale Ausbildungsleistung.“

Und wie geht es bei Rasmus weiter? Weiter durch die Welt ziehen, zurück nach Deutschland oder doch noch Architektur studieren? „Eine Entscheidung werde ich in der nächsten Zeit treffen. Aber ich mache eigentlich immer das, das mir im Hier und Jetzt das Gefühl gibt, glücklich zu sein“, sagt Rasmus. Wir wünschen ihm von Herzen das Allerbeste!

Alle Informationen zur Berufsschule und zu den Ausbildungsbetrieben gibt es auf <https://www.herzogtum-lauenburg.de/herzogs-gastgeber>



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

Tel. 04192 - 9891 - 0  
[info@cramer.gs](mailto:info@cramer.gs)  
[www.cramer.gs](http://www.cramer.gs)





## 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](http://www.winter-kuehlfahrzeuge.de)

# CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023

Der begehrte Branchenaward von *chefs!* geht 2023 auch an Ringhotel Birke, Kiel

Pierre Binder, Küchenchef des Hotel Birke, ist einer der diesjährigen Preisträger des Branchenawards von *chef!* Er erhielt die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG für nachweislich herausragende Ausbildung im Kochberuf.

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird jährlich vom Magazin *chefs!* vergeben und inhaltlich getragen von einem inzwischen über 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk, das seit Sommer 2012 seine Aktivitäten bei *chefs!* bündelt. Es wird jährlich erweitert um die Gewinner:innen der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG. Ihre Auswahl erfolgt nach einem aufwändigen Procedure: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgen Besuche in den nominierten Betrieben. Die Jurymitglieder reisen dafür quer durch Deutschland, um in den nominierten Betrieben hinter die Kulissen zu schauen, mit den verantwortlichen Ausbildern und den Auszubildenden zu sprechen. Fotos: Stefanie Heitmüller).



## Auszeit in Kieler Hotels

Ab sofort können Kieler wieder in Kiel vergünstigt Urlaub machen: Die beliebte Hotelaktion „Bettenwechsel“ ist gestartet. Bis Mai 2024 können Einwohner Übernachtungen in ihrer Heimatstadt buchen und dabei sparen. Einmal das eigene Bett gegen das in einem Kieler Hotel wechseln. Die Aktion „Bettenwechsel“ ermöglicht es Menschen aus Kiel und Umgebung ab sofort, bis zu zwei Nächten zu vergünstigten Konditionen in einem Hotel zu schlafen. Noch bis zum 1. Mai 2024 läuft die Aktion, die seit zwölf Jahren sowohl Hoteliers als auch Gäste begeistert, wie Kiel-Marketing berichtet. Aus insgesamt 14 Kieler Hotels, die in vier Kategorien eingeteilt sind, können die Gäste auswählen. Erstmals in diesem Jahr mit dabei ist nach Angaben von Kiel-Marketing das Hotel Rosenheim in Schwentinental. Ebenfalls beteiligt sich das 2021 eröffnete Haus Ibis Styles zum ersten Mal an der Aktion und holt seine Gäste mitten in die Kieler Innenstadt. Übernachten im Hotel in Kiel von 34 bis 85 Euro pro Person und Nacht. Die Gründe, für eine Nacht oder mehr in einem Kieler Hotel zu logieren, sind verschieden, ob für eine kleine Wellness-Auszeit, den Genuss von etwas Luxus oder um einmal zu Hause rauszukommen. Andere wiederum nutzen das Angebot, um zum Beispiel den Heimweg nach einem Veranstaltungsbesuch zu verkürzen. Die Preise für eine Übernachtung im Doppelzimmer variieren je nach Kategorie zwischen 34 und 69,50 Euro pro Person und Nacht inklusive Frühstück.



**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](http://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](mailto:info@esling.de) • [www.esling.de](http://www.esling.de)

---



**JOHANN**  
**KIRCHHOFF**  
& SOEHNE  
Getränke seit 1802

**Fahrenberg 38-46**  
**22885 Barsbüttel**  
Tel.: 0 40 / 670 790 0 • Fax 0 40 / 670 790 30  
[www.kirchhoff-soehne.de](http://www.kirchhoff-soehne.de)

---



**FOHSACK**  
FRÜHSTÜCK GETRÄNKE DRINKS

**Moorkampsweg 13/15**  
**25474 Ellerbek**  
Tel.: 0 41 41 / 38 55 0 • Fax 0 41 41 / 38 55 99  
[www.fohsack.de](http://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](http://www.geva.com)

# Kleinod am Elbe-Lübeck-Kanal

Das Hotel Restaurant & Spa Friederikenhof existiert seit 25 Jahren

Volles Haus im Restaurant des Hotels Friederikenhof. Zum 6. Mal konnte Direktor Patrick Wulf insgesamt 120 Gäste an zwei Abenden zum Schleswig-Holstein Gourmet Festival begrüßen. Das Luxushotel nimmt seit 2018 am Gourmet Festival teil. Gastkoch war in diesem Jahr Robin Pietsch aus Wernigerode, der gemeinsam mit Küchenchef Felix Lestrat und seinem Team ein 5-Gänge-Menü zelebrierte. „Ich finde seinen Küchenstil interessant“, begründete Lestrat die Auswahl des Gastkoches in diesem Jahr.

Auch wenn Pietsch aus Sachsen-Anhalt am Rande des Harzes kommt. Sein Menü war überwiegend von Fisch und Meeresfrüchten verfeinert mit asiatischen Aromen geprägt. So folgte auf Hanse Garnele Lachs mit Sellerie und Wasabi, später gab es Kabeljau mit Shiso Beurre Blanc und Osietra Kaviar sowie Hummer mit Artischocke und Lardo. Als Hauptgang wurde Lamm



Jeweils 60 Gäste kamen an zwei Tagen zum Schleswig-Holstein Gourmet Festival in den Friederikenhof

mit Jalapeno und Steinpilz serviert. Und schwarzer Knoblauch mit Rohkakao und Yuzu rundete als Dessert das Festmenü ab. Seit 25 Jahren gibt es das Hotel mit Restaurant und Spa am Langjohrd 15 - 19 in Lübeck-Oberbüssau. Der Zahnarzt Karsten Meyer und seine Frau Heide hatten 1993 den im Jahr 1857 errichteten Gutshof übernommen und daraus ein Hotel mit ursprünglich 13 Zimmern gemacht. Von dem Ensemble konnte das Gutshaus erhalten und renoviert werden. Die maroden Stallgebäude (Scheune, Kuh- und Schweinestall) wurden abgeris-



Insgesamt wurde das Ensemble des ehemaligen Gutshofs mit vier Gebäuden wieder errichtet



Hoteldirektor Patrick Wulf (Mitte) mit Gastkoch Robin Pietsch (rechts daneben) und dem Team

sen, deren Steine und Balken aber für den Wiederaufbau gesammelt. Letztendlich wurde das gesamte Ensemble mit vier Gebäuden wieder aufgebaut und als Hotel mit Restaurant, Tagungsräumen und Wellness-Bereich genutzt.

Heute verfügt der Friederikenhof, der seit kurzem zur Kooperation der Romantik Hotels gehört, über insgesamt 36 Zimmer, die nach Angaben des Direktors im Jahresschnitt zu 70 Prozent ausgelastet sind. Im Durchschnitt verweilen die Gäste 2,5 Tage im Friederikenhof. Im Jahr 2019 übernahmen Johann Schulke und seine Frau Brigitte das Luxushotel. Schulke betreibt in Schleswig-Holstein außerdem das Hotel garni 1690 in Rendsburg sowie das Hotel Angler Hof in Süderbrarup.

Für Tagungen bis zu 120 Personen verfügt der Friederikenhof über insgesamt 6 Veranstaltungsräume. Zur Entspannung steht den Gästen ein Wellnessbereich mit insgesamt 4 Saunen - darunter eine Feldsauna - zur Verfügung. Insgesamt kümmern sich 35 Mitarbeiter um die Gäste des Friederikenhofs, darunter sind 5 Auszubildende.

„Die Gastronomie ist für uns ganz wichtig“, sagte der Direktor. Etwa 60 Prozent seines Jahresumsatzes erzielt das kleine Landhotel am Elbe-Lübeck-Kanal mit Gastronomie. Im Restaurant finden bis zu 65 Gäste Platz. Hinzu kommen im Sommerhalbjahr 60 Sitzplätze im Garten. Vor allem Familien aus Lübeck und Umgebung nutzen den Friederikenhof für Familienfeiern aller Art - von der Taufe bis zur Trauerfeier. Das Jubiläum wurde Ende Juni mit einem Grillbuffet mit Livemusik und Preisen wie vor 25 Jahren gefeiert. Wulf: „Leider war das Wetter nicht so toll.“ heh



Im ehemaligen Gutshaus befindet sich das Restaurant



# Kühl- und E-Fahrzeuge in Husum

Nord-Ostsee-Automobile und Winter Kühlfahrzeuge zeigen Fahrzeuge für die Branche



**DER WINTER-AUSBAU** - auch als elektrische Transportlösung  
Mit individuell anpassbaren Batterielösungen bietet Winter Fahrzeugtechnik optimale und zuverlässige Kühl-Lösungen für den Transport von temperaturempfindlichen Produkten. Über sogenannte Puffer-Batterien versorgt das elektrisch betriebene Kühlaggregat die empfindliche Ware zu jeder Zeit mit der richtigen Temperatur. Auch bei Stopps zum Be- und Entladen wird die geladene Ware auf den Punkt temperiert. Zum Vorkühlen des Laderaums kann das Fahrzeug an eine herkömmliche 230V-Steckdose angeschlossen werden, über die auch gleichzeitig die Puffer-Batterie geladen wird. Die Kombination von Elektro-Transporter und Elektro-Kühlung gewährleistet einen möglichst nachhaltigen und umweltfreundlichen Transport von Lebensmitteln und anderen empfindlichen Waren.

Als Mercedes-Benz Partner bieten wir Ihnen für jede Anforderung das individuelle Gesamtpaket von Beratung und Verkauf sowie Service und Wartung. Kommen Sie zu unserem Team mit Lust auf Leistung und sichern sich Ihre Mobilität mit Stern. Als zertifiziertes Van ProCenter bieten wir Ihnen besonders hohe Qualitätsstandards im Bereich Mercedes-Benz Vans und Transporter. Besuchen Sie uns und erleben Sie die umfangreiche Fahrzeugausstellung in unseren Showrooms. Ob Citan, T-Klasse, Vito, Sprinter, V-Klasse, Marco Polo oder unsere Range an Elektrofahrzeugen. Unsere Auswahl an sofort verfügbaren Fahrzeugen wird Sie begeistern. Wo Umweltfreundlichkeit, Nutzlast, Ladevolumen, Reichweite und ein für Ihr Unternehmen repräsentatives Design gefragt sind, sind unsere elektrobetriebenen Fahrzeuge Ihre erste Wahl. Auf der Nord Gastro & Hotel in Husum demonstrieren wir dies eindrucksvoll mit unserem Fahrzeug inklusive eines Kühllumbaus der Firma Winter Fahrzeugtechnik GmbH. Dort zeigen wir Ihnen auch gleich, wie sehr unser digitaler Dienst Mercedes me Ihnen den Arbeitsalltag erleichtert und Ihnen entscheidende Vorteile verschafft.  
[www.nord-ostsee-automobile.de](http://www.nord-ostsee-automobile.de)



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



## 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](http://www.winter-kuehlfahrzeuge.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



# Wettbewerb um die „Goldene Kieler Sprotte“

## Herausforderung und Erlebnis

Die „Goldene Kieler Sprotte“ ist seit 25 Jahren ein Wettbewerb, bei dem es neben dem Handwerk vor allem um die Kreativität von Kochteams geht. Diesmal traten Gesellen und Auszubildende in sechs Zweier-Teams im Regionalen Bildungszentrum (RBZ) am Schützenpark Kiel an, um jeweils für acht Personen ein Drei-Gänge-Menü rund um die Kieler Sprotte und andere Köstlichkeiten zu zaubern. Bei diesem Wettkampf des Vereins Kieler Köche steht immer das Ergebnis im Vordergrund. Bisher bestanden die Teams jeweils aus einem Auszubildenden und einem Gesellen. Da viele Einzelwettbewerbe für Auszubildende wegen Corona nicht stattfinden konnten, war diesmal der Wettbewerb auch für Teams aus zwei Auszubildenden geöffnet. Diese bekommen erst am Tag des Wettbewerbs den Inhalt des Warenkorbs genannt, sagte Jugendwart Karsten Wiegand.

Fünf Stunden hatten die Teams Zeit, aus Zutaten wie der geräucherten Kieler Sprotte, Roter Bete, Hokkaidokürbis, Deichkäse, Lachsforelle, Spinat, Birne, Karamellkuvertüre feine Gerichte zu erstellen. Julian Jordan und Svea Rohde, beide vom Ringhotel Birke in Kiel, überzeugten mit ihrer Kreation die Jury.

Sie machten aus den Sprotten als Amuse-Gueule (eine kleine Gaumenfreude vorab) eine Terrine von der Kieler Sprotte mit Feldsalatcreme und mariniertes Rote Bete. Die Vorspeise bestückten sie mit Hokkaidokürbisravioli, eingelegtem Kürbis, Deichkäsechip und Zitronengrassauce. Im Hauptgang gab es dann Lachsforellen-Zanderroulade im Spinatmantel, Fenchel-Portweinsauce, Orangenfenchel, Fenchelpüree und Sellerie-Kar-

toffeltörtchen. Zum krönenden Abschluss verwöhnte eine Karamell-Schokoladenmousse mit Walnuss-Karottenkuchen, Birne und Sauerrahmsorbet den Gaumen. Den zweiten Platz belegte das Team Nick Höhne, Hotel Steigenberger Conti Hansa Kiel und Finn Marten Albers, Restaurant Flygge, Kiel, gefolgt auf Platz drei von Mara Mehlberg, Romantikhôtel Kieler Kaufmann und Vasco Sierks, Hotel Gut Immenhof, Malente.

**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**  
**#Stickerel**  
**#RestartGastro**

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

Instagram Facebook #chefcollection

**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®**  
 Die mit der Teller-Erkennung

www.clauswärmebrücken.de

Plöner Landstraße 1, 23701 Eutin  
**Tel. (0 45 21) 830 73 43 • Fax 830 76 46**  
 Internet: www.claus-grosskuechen.de  
 eMail: claus-grosskuechen@t-online.de



Hochbetrieb in der Küche des RBZ

Die Jury, bestehend aus erfahrenen Köchen, unter ihnen der Sternekoch Volker Fuhrbeck, vormals Ole Liese Panker und jetzt Provinzial Kiel, Pierre Binder vom Ringhotel Birke und Torben Albers vom Flygge, Kiel, schaute auf Kreativität, die fachgerechte Verarbeitung der Rohstoffe – und darauf, dass möglichst alles von den Zutaten verwendet wird. Doch zum guten Schluss kam es auf den Geschmack der Speisen an und hier konnten auch die zur Siegerehrung geladenen Gäste restlos überzeugt werden.

Zu einem feinen Menü gehört auch ein guter Service. Und um den ging es unter anderem bei dem Wettbewerb „Goldene Kieler Sprotte“ für die Auszubildenden des Hotel- und Restaurantfachs. Gewonnen hat Elena Bernhardt vom Hotel Steigenberger Conti Hansa Kiel, gefolgt von Jonas Mayer, Romantikhôtel Kieler Kaufmann Kiel und Dejan Carpio Cansaya, Ringhotel Bir-

**Ofengold**  
**Feinste Backwaren für Ihre Gastronomie**

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

www.ofengold.de



So sehen Sieger aus: von links: Julian Jordan, Svea Rode und Elena Bernhardt

ke, beide punktgleich und Leonie Gustke, Fielmannakademie Schloss Plön. Die Siegerin freute sich besonders über den vom Hotel Birke gestifteten Preis eines all inclusive Wochenendes im Ringhotel Birke.

Der stellvertretende Vorsitzende des Vereins Kieler Köche, Gerhard Schackmann, dankte besonders dem RBZ für die langjährige großzügige Unterstützung der Jugendwettbewerbe. Im RBZ gibt es optimale Bedingungen, die Unterstützung durch



Ricci Giese ehrt Horst Günter Kloß für 50 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA

die Berufsschule und durch deren Fachkräfte machen solche Nachwuchswettbewerbe erst möglich. Hinzu kommt dann noch die Unterstützung durch Handelspartner und Sponsoren, denen Schackmann nochmals ausdrücklich dankte. (pld)

**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](http://www.hs3-hotelsoftware.de)



**Intuitiv bedienbar**

**Umfassende Funktionalität**

**Modular erweiterbar**

**Leicht erlernbar**

## Verein Lübecker Köche - immer aktiv



### Kochen für einen guten Zweck

Am 26.10.2023 haben die Kollegen Schröder, Larsen, Drews und Grassmugg vom Verein Lübecker Köche ein Drei-Gang-Menü für die Eltern krebskranker Kinder im Ronald McDonald Haus Lübeck gekocht.

Es ist die 2. Veranstaltung die der Verein dort durchführte. Dieses Mal wurden die Lebensmittel von der Firma Rasmussen gesponsert. Das Menü ist sehr gut angekommen und wir werden auf jeden Fall diese Veranstaltung wiederholen.



### Herbstfest

Am 8. November hat der Verein Lübecker Köche sich zu seinem Herbstfest im Restaurant Müggenbusch getroffen. 30 Vereinsmitglieder und Gäste genossen das Grillbüfett in einem gemütlichen Rahmen bei angeregten Gesprächen. Sven Larsen und Roland Jahnke erhielten das gravierte Vereinsglas zum 60. Geburtstag.

## Blick hinter die Kulissen: Starke Träger für die IKA

Um bei der IKA/Olympiade der Köche in den Wettkampfküchen Höchstleistungen abrufen zu können, bereiten sich die teilnehmenden Teams aus aller Welt bereits Monate im Voraus auf den Wettbewerb vor. Sie trainieren die Abläufe am Herd, feilen an Zutaten und stellen ihre finalen Rezepturen für die Menüs zusammen. Alles, um Gästen und Jury ein möglichst makellostes kulinarisches Erlebnis zu bereiten – und natürlich, um im IKA-Ranking ganz oben zu stehen. Doch nicht nur die Köchemannschaften sind im Vorbereitungsmodus, auch der Veranstalter und die Träger der 26. IKA/Olympiade der Köche haben die Eröffnung am 2. Februar 2024 fest im Blick, die Planungen laufen auf Hochtouren.

Der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) richtet die Kocholympiade seit fast 125 Jahren aus – spannend ist es dabei immer auf ein Neues. „Jede Ausgabe ist individuell und bringt ihre eigenen Herausforderungen mit sich“, weiß Daniel Schade, der die IKA 2024 zum ersten Mal als Präsident des VKD erlebt. „Es ist ein Privileg, Ausrichter eines solchen besonderen und traditionsreichen Wettbewerbs zu sein. Wir haben es hier mit einem internationalen Kochevent der Extraklasse zu tun, das in dieser Größenordnung erst einmal gestemmt werden muss.“ In den 17 vollausgestatteten Wettkampfküchen, die eigens für die IKA errichtet werden, kochen die 66 Teams aus aller Welt pro Tag rund 1.700 Menüs. Währenddessen beeindrucken mehrere hundert Einzelaussteller:innen und Mitglieder der Regionalmannschaften die Besucher der Messe Stuttgart mit ihren Schaustücken und Exponaten. Um die Abläufe der IKA im Vorfeld und vor Ort sauber zu koordinieren,



braucht es vor allem eins: viele helfende Hände. „Wir freuen uns sehr, auch in diesem Jahr wieder auf die ehrenamtliche Unterstützung zahlreicher Kolleginnen und Kollegen zurückgreifen zu können“, sagt Daniel Schade. „Rund vierzig Köchinnen und Köche aus der VKD-Familie helfen uns während der IKA im Februar. Sie platzieren zum Beispiel die Gäste im Restaurant der Nationen, besetzen den VKD-Stand mit Köcheshop oder helfen bei den Abläufen der Wettbewerbe.“

Wenn die Köcheteams in Stuttgart eintreffen – meist einige Tage vor der Eröffnung der IKA – sind sie voll im Wettkampfmodus. „Wir unterstützen den VKD bei der Suche nach Unterbringungs- und Trainingsmöglichkeiten für die Teams aus aller Welt“, sagt Fritz Engelhardt, Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Baden-Württemberg. „Dass die IKA/Olympiade der Köche auch 2024 parallel zu unserer Branchenfachmesse Intergastra bei uns in Stuttgart stattfindet, ist eine große Ehre und Freude für uns. Wir sind stolz darauf, Gastgeber für Köche-Nationalteams aus aller Welt zu sein und freuen uns auf spannende Wettbewerbe. Was wir 2020 bei der IKA in Stuttgart erlebt haben, war großartig und macht Lust auf mehr.“

Einen Kochwettbewerb in der Größenordnung der IKA/Olympiade der Köche kann man nicht im Alleingang stemmen. „Wir sind dankbar für die starken Träger und vielen helfenden Hände, die gemeinsam mit uns dieses besondere Event auch 2024 wieder möglich machen“, sagt VKD-Präsident Daniel Schade. „Noch liegt ein ganzes Stück Arbeit vor uns, aber schon jetzt überwiegt vor allem eines: die Vorfreude.“

Nachfolge als selbstständiger Kantinenbetreiber gesucht:

## Kommen Sie an Bord unserer Kreissparkassen-Kombüse.


Nutzen Sie als Gastronomie-Unternehmer die Chance, mit unserer Betriebskantine nicht nur täglich für bezahlbare kulinarische Abwechslung zu sorgen, sondern auch Veranstaltungen und Catering zu übernehmen. Profitieren Sie von modern ausgestatteten Räumlichkeiten, die von der Kreissparkasse bereitgestellt werden, während Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren. Beweisen Sie Ihr gastronomisches Geschick und bauen Sie gleichzeitig ein stabiles Geschäft auf.

- Unbefristet ab 01.04.2024 in unserer Hauptstelle in Mölln (etwa 220 hier ansässige Mitarbeiter und damit potenzielle Kunden)
- Gewünschte Öffnungszeiten der Kantine von 7:30–15:00 Uhr

**Ansprechpartner bei Rückfragen, Detailfragen und/oder Vor-Ort-Besichtigungen:**

Andreas Klahn

Abteilungsleiter Infrastrukturmanagement

 04541 881-21210

 andreas.klahn@ksk-ratzeburg.de



Wenn's ums Geld geht, zeigt sich der Charakter. Unserer ist typisch norddeutsch. Mit Ecken und Kanten und dem Herzen am rechten Fleck. Wie unsere Kunden und die Menschen aus dem Herzogtum. Diese Nähe verbindet. Als Lebensbegleiter haben wir die passende Finanzlösung für jede Lebenssituation und beraten unsere Kunden ganzheitlich. Mit rund 500 engagierten Mitarbeitern und 30 Auszubildenden sind wir einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder im Kreis. Wir leben hier nicht nur, sondern „sünd hier ok to huus“.



[ksk-ratzeburg.de](http://ksk-ratzeburg.de)

## Hotel im Ostseebad Eckernförde

Das Hotel liegt in der idyllischen Altstadt von Eckernförde, direkt am Hafen. Der Ostseebadestrand, die Fußgängerzone und der Bahnhof sind nur wenige Meter entfernt, so wie es die vielen Stammgäste lieben. Das schöne Haus wurde im Jahre 1829 erbaut und seit 1980 aufwendig und liebevoll renoviert. Zu den sieben gemütlichen Gästezimmern (alle mit Du./WC, Kabel-TV, Telefon und kostenfreien Wi-Fi Zugang ausgestattet) bietet es neben dem Hotelbetrieb auch einen TOP-privaten Wohnbereich mit ca. 130 m<sup>2</sup>. Weiter stehen eine Rezeption, ein maritimer Frühstücksraum, die Hotelküche, ein HWR, ein großer Abstellraum, ein Keller mit Blockheizkraftwerk und ein kleiner Innenhof zur Verfügung. Energieverbrauchsausweis: Endenergiewert: 186,20 kWh/(m<sup>2</sup>·a), Energieträger: Erdgas, Baujahr lt. Ausweis: 1828 Kaufpreis 1,06 Mio € + 2,975 % Prov. inkl. MwSt.



VIS Volksbank Immobilienservice GmbH Frank Winkel, Tel. 04351 - 906121

## 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, Gastroküche, Lagerraum, Kühlzelle; Personalraum, Personal Du/WC, kl. Büro

**Außenbereich:** massives Nebengelass mit Appartement 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](http://www.amt-nortorfer-land.de)



**Bundesagentur für Arbeit**  
**Agentur für Arbeit Kiel**

sucht  
zum 01.04.2024 einen

**Kantinenpächter m/w/d**

im Gebäude der Agentur für Arbeit Kiel,  
Adolf-Westphal-Str. 2 in  
24143 Kiel

Nähere Informationen fordern Sie bitte bis zum  
11.12.2023

vor Ihrer Bewerbung per E-Mail  
[Kiel.IS-RIM@arbeitsagentur.de](mailto:Kiel.IS-RIM@arbeitsagentur.de) an.

## Schloss Hotel in Ranzin nahe Ostsee zu verpachten

insgesamt 14 Zimmer / 7 Suiten komplett eingerichtet, Wellnessbereich, Terrasse, Parkplatz, ruhig gelegen am romantischen Schlosspark für eine langfristige sichere Existenz. Weitere Informationen unter:

[s.jung@schloss-ranzin.de](mailto:s.jung@schloss-ranzin.de) oder Tel: 0151 40756175



**Café in Top Lage zu verkaufen**  
**Bad Bevensen**  
**Lüneburger Heide**

[www.ohne-makler.net/immobilie/259096/](http://www.ohne-makler.net/immobilie/259096/)  
G.E.H.M. e.K. - Telefon 05821 98210

**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](mailto:info@lbsi-westkueste.de)  
[www.LBSI-Westkueste.de](http://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 m<sup>2</sup>, Gewerbefläche 1.300 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>, Außengastronomie ca. 90 m<sup>2</sup>, Grundstück 1.808 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>, Gesamtgewerbefläche 247 m<sup>2</sup>, Wohnfläche 82,73 m<sup>2</sup>, 150 Saalplätze, 60 Clubraumplätze, 30 Gaststubenplätze, 4 Fremdenzimmer, moderne Gastroküche, V 336 kWh/ m<sup>2</sup>\*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 m<sup>2</sup>, Gesamtfläche ca. 1.200 m<sup>2</sup>, 5 Zi., Betreiberwohnung, laufend renoviert, 2015 umfangreich saniert wg. Brandschaden, PV-Anlage, 3 Etg. + Keller + Spitzboden, Ausbaumöglichkeit von 972 m<sup>2</sup>, 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.

### *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 Auß'eres wenig wert, weil man innere Werte mehr begehrt,  
wenn wir von Hass und Neid befreit, wie menschlich wär die Weihnachtszeit.*



**LBS Immobilien GmbH** · Gebietsleiter Ulrich Delfs  
Norderstraße 22 · 25813 Husum · [www.lbsi-westkueste.de](http://www.lbsi-westkueste.de)  
Tel. 04841 / 779925 · Mobil 0171 / 7716270 · [info@lbsi-westkueste.de](mailto: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

**SCHULTES KASSEN-SYSTEME**

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

**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

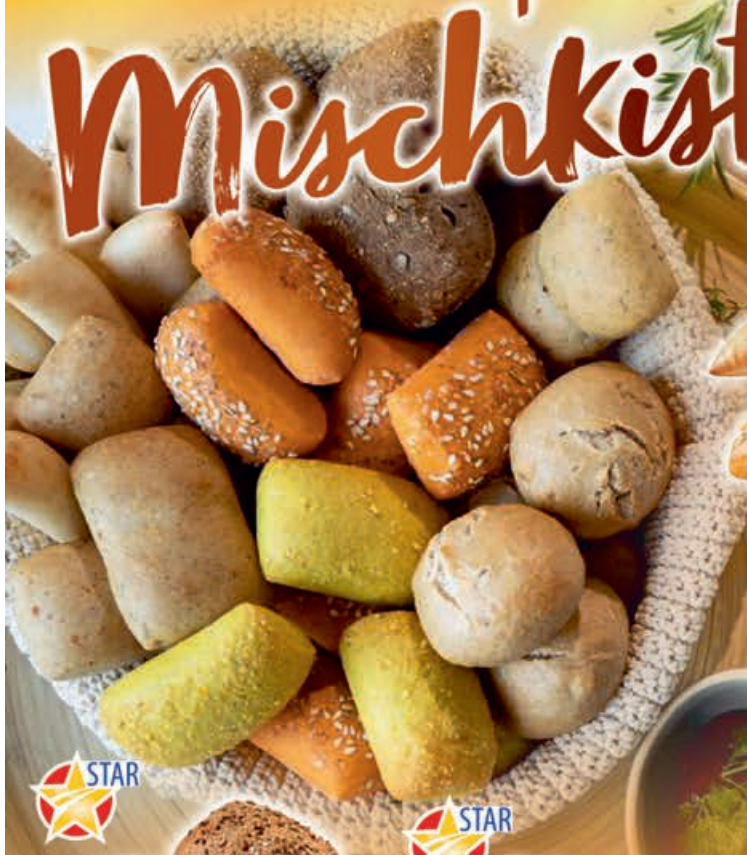
Optimale Betriebs hygiene nicht nur zu Coronazeiten

cleanus GmbH  
T: 04106 808780  
www.cleanus.de



Profitieren Sie von  
praktischen

# Mischkisten



**Art. 5295\***  
**Better Life**  
**Vollkornbrötchen-**  
**Mix, 3-fach sortiert**  
Maße: L 7,5 x B 7,5 x H 3,0 cm  
Gewicht: 70 g, 60 St./Kt.  
☑ vorgebacken

**Art. 1747\***  
**Partymischkiste,**  
**5-fach sortiert**  
Gewicht: 40 g, 150 St./Kt.  
☑ vorgebacken

**Art. 1988\***  
**Dip Mix Minis,**  
**6-fach sortiert**  
Gewicht: 19,2 g, 360 St./Kt.  
☑ fertig gebacken

**Art. 201\***  
**Knusper-Baguette-**  
**Kiste, 4-fach sortiert**  
Maße: L 55,0 x B 6,0 x H 4,0 cm  
Gewicht: 280 g, 24 St./Kt.  
☑ vorgebacken

**Art. 1160\***  
**FF-Party Burger**  
**Mischkiste,**  
**4-fach sortiert**  
Maße: Ø 6,5 x H 3,5 cm  
Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.  
☑ fertig gebacken

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



Die  
**EDNA**  
App



Jetzt schnell  
und einfach  
mit der  
EDNA App  
bestellen!



Leckere **Minis** -  
 eine süße Versuchung



**STAR**

**Art. 270\***  
**FF-Vegane Mini Blätterteig-Mischkiste, 3-fach**  
 Maße: L 6,5 x B 5,5 x H 2,8 cm  
 Gewicht: 40 g, 72 St./Kt.  
 fertig gebacken



**STAR**

**Art. 2151\***  
**FF-Mini Cookie Mischkiste, 3-fach sortiert**  
 Maße: Ø 6,0 x H 0,8 cm  
 Gewicht: 13 g, 150 St./Kt.  
 fertig gebacken



**Art. 262\*<sup>2</sup>**  
**SG-Schoko-Quarkbällchen**  
 Maße: L 6,0 x B 4,0 x H 4,0 cm  
 Gewicht: 25 g, 105 St./Kt.  
 fertig gebacken



**STAR**

**Art. 1753\***  
**Mini-Muffin Box, 3-fach sortiert**  
 Maße: Ø 4,2 x H 4,0 cm  
 Gewicht: 20 g, 60 St./Kt.  
 fertig gebacken



**STAR**

**Art. 275\***  
**SG-Mini-Berliner Mischkiste, 4-fach sortiert**  
 Maße: Ø 6,3 x H 4,7 cm  
 Gewicht: 38 g, 80 St./Kt.  
 fertig gebacken



**STAR**

**Art. 224\***  
**SG-Mini-Spritzring-Mischkarton, 3-fach sortiert**  
 Maße: Ø 6,0 x H 3,0 cm  
 Gewicht: 17 g, 168 St./Kt.  
 fertig gebacken




**STAR**

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

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

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

E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)



EDNA International GmbH  
 Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

Lieferung per Tiefkühl-LKW.

<sup>2</sup> Saisonartikel - nur solange der Vorrat reicht!

\* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.de](http://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.