

HOTEL + GASTRONOMIE

Mitteilungsblatt für das bremische Hotel- und Gaststättengewerbe

Offizielles Organ des DEHOGA Bremen

72. Jahrgang Nr. 1 Bremen Januar 2018

**Internorga
Vorbericht**

Seite 2-4

**Förderung der
Ausbildung**

Seite 5

**General-
versammlung**

Seite 6

**Steuer-Tipps
vom Fachmann**

Seite 8

DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND

Einladung



Einladung zur Winterfreisprechungsfeier der gastgewerblichen Ausbildungsberufe am Dienstag, 30. Januar 2018 im Bacchuskeller des Bremer Ratskellers

Eintrittskarten sind zum Preis von 5,- €/Stk. inkl. MwSt. gegen Vorkasse erhältlich in der Geschäftsstelle der Förderungsgesellschaft für das bremische Gaststätten- und Hotelgewerbe mbH, Hinter dem Schütting 8, 28195 Bremen. Tel.: 0421 - 33 59 00
Montags - freitags von 9.00 - 13.00 Uhr oder an der Tageskasse

DEHOGA
BREMEN

Gasalarm in Shisha-Bars

Fürth, Wiesbaden, Lörrach, Krefeld – die Liste der deutschen Städte, aus denen in den vergangenen Wochen Kohlenmonoxid-Vergiftungen in Shisha-Bars mit zahlreichen Betroffenen gemeldet wurden, ließe sich fortsetzen. Die Zahlen sind alarmierend. Ein Beispiel: Anfang November meldete das Universitätsklinikum Düsseldorf, dass rund 40 Prozent der bisher in 2017 behandelten Vergiftungen mit dem Rauchen der beliebten Wasserpfeifen zusammenhing. Woran viele Betreiber und Gäste der besonders bei jungen Leuten beliebten Shisha-Bars nicht denken: Bei der Vorbereitung der Kohle und beim Rauchen der Wasserpfeifen entsteht Kohlenmonoxid – in entsprechender Konzentration ein gefährliches Gas. Deshalb warnt die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe: Wirksame Lüftungstechnik ist in Shisha-Bars immens wichtig. Natürliche Lüftung über Fenster reicht in der Regel für die Zuluft nicht aus, für die Abluft keinesfalls. In schlecht belüfteten Räumen kann die Kohlenmonoxid-Konzentration in der Atemluft gefährlich ansteigen. Das bedeutet Lebensgefahr für Personal und Gäste, denn das Gas beeinträchtigt oder unterbindet den Sauerstofftransport im Blut. Die Folge sind Kopfschmerzen, Schwindel, Übelkeit und Atemlähmung bis hin zum Tode. Einen entsprechenden Flyer erhalten Sie bei unter www.bgn.de



**ICH WILL FLEXIBEL
ARBEITEN KÖNNEN
UND MEINE GÄSTE LÄCHELN SEHEN**



HÖCHSTE ZEIT FÜR WIRTSCHAFTSLEBEN

DEHOGA

DPA-G Postvertriebsstück, H 4921 D, Entgelt bezahlt, Verlag: Förderungsges. für das bremische Gastst.- u. Hotelgewerbe, Hinter dem Schütting 8, 28195 Bremen

FÜR STRANDLEUTE!



BECKRÖGE
Getränkefachgroßhandels GmbH
Zur Aumundswiese 10 • 28279 Bremen • Tel. 04 21 - 84 18 0 • www.beckroege.de

Stengold
www.stengold.de

DEHOGA
BREMEN

info@dehoga-bremen.de
www.dehoga-bremen.de

AnzeigenAnnahme:
Telefon 04551/1450
Telefax 04551/2504
E-Mail: bremen@vht.de

**SCHMECKT
WIE DAMALZ**



Hemelinger
REIKOT BOCK

WWW.HEMELINGER-BIER.DE

Neue Talente beim Next Chef Award

Das Erfolgsrezept für eine steile Kochkarriere

Die INTERNORGA-Wettbewerbe haben sich fest im Rahmenprogramm etabliert. Hoch im Kurs steht der Next Chef Award mit Starkoch Johann Lafer. Der innovative Kochwettbewerb verspricht in spannenden Live-Challenges jede Menge Action und kulinarischen Nervenkitzel.



Auch 2018 wird der Next Chef Award wieder herausragende Kochtalente aus Deutschland, Österreich und der Schweiz auf die INTERNORGA-Bühne bringen. Bis 15. Januar können sich ehrgeizige

Jungköche bis 26 Jahre noch für die dritte Edition des Nachwuchswettbewerbs anmelden. Aus allen Bewerbungen wählt die INTERNORGA gemeinsam mit Johann Lafer die 18 besten Nachwuchsköche aus klassischen Restaurants, System- und Hotel-Gastronomie, Catering oder Betriebsrestaurants aus, die um den Titel „Next Chef 2018“ kämpfen. Von ihrem Talent überzeugen müssen sie dann die prominent besetzte Jury, unter anderem mit Karlheinz Hauser und Christoph Ruffer.

Der Gewinner darf sich über eine 4-tägige Gourmet-Reise durch Europa für zwei Personen freuen. Von Lyon über Florenz und Berlin besucht der Sieger kulinarische Top-Adressen. Der Zweit-

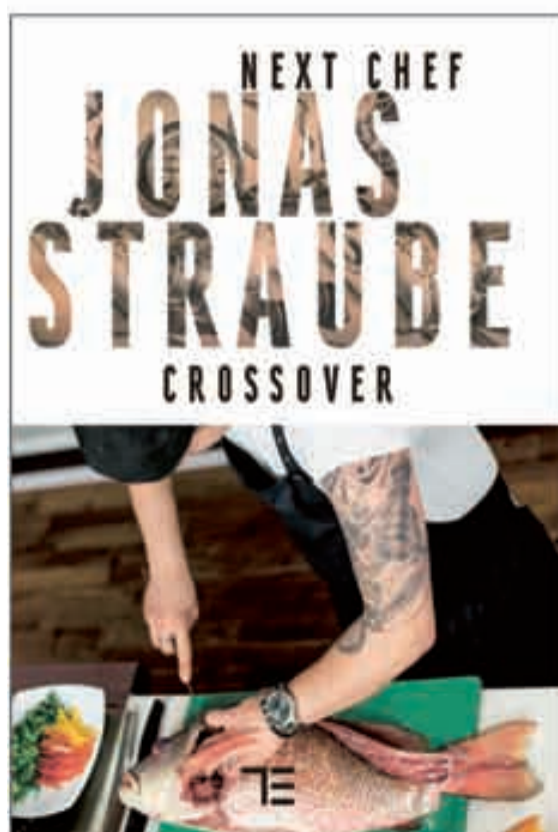
platzierte erhält einen „Pacojet 2“, ein hochwertiges Pacoussiergerät, das in keiner Profiküche fehlen darf. Und auch der dritte Platz geht nicht leer aus und nimmt kostbare Messer von KAI mit nach Hause. Erstmals wird der Nachwuchswettbewerb vom Kooperationspartner JAHRESZEITEN VERLAG unterstützt. Dieser spendiert allen Teilnehmern der Live-Challenges ein Zweijahres-Abonnement des Premium-Magazins „LAFER – Das Journal für den guten Geschmack“. Dem Gewinner des Next Chef Award 2018 winkt zudem eine achtseitige Reportage im neuen LAFER-Magazin.

Bereits 36 Köche haben sich dem herausfordernden Wettbewerb gestellt. Doch am Ende kann nur einer gewinnen. 2017 setzte sich Maximilian Schultz, Küchenchef der Kochwerkstatt Wiesbaden, durch. Im Jahr zuvor gewann Jonas Straube, der heute als Souschef im Restaurant Störtebeker in der Hamburger Elbphilharmonie kocht und im September 2017 seine Siegerprämie – sein eigenes Kochbuch „Next Chef Jonas Straube – Crossover“ (Teubner Verlag) – einlöste.

Jonas Straube stand unserer Fachzeitschrift für ein kurzes Interview zur Verfügung

„Next Chef Jonas Straube – Crossover“ ist der Titel Ihres ersten eigenen Kochbuchs. Was steckt dahinter?

Jonas Straube: „Die Rezepte im Buch spiegeln die bisherigen Stationen meiner Karriere wider. Viele Gerichte sind



asiatisch angehaucht. Diese Küche ist einfach mein Favorit. Das eigene Werk in den Händen zu halten, ist für mich immer noch unreal. Es steckt viel Arbeit und Enthusiasmus darin. Dafür ist es auch sehr cool, lustig und persönlich geworden. Für jeden, egal ob Profi- oder Hobbykoch, ist etwas dabei. Das war mir wichtig.

Was hat sich seit dem Sieg im März 2016 für Sie verändert?

Jonas Straube: Unmittelbar nach dem Sieg war die mediale Aufmerksamkeit groß. Ich habe bei dem Wettbewerb vor allem mitgemacht, um Spaß zu haben. Am Ende zu gewinnen ist Wahnsinn. Der Titel ist für mich auch eine Bestätigung, dass ich den richtigen Weg gewählt habe.

Was raten Sie den Teilnehmern des Next Chef Award 2018?

Jonas Straube: Ich kann nur raten, bei dem Wettbewerb mitzumachen und sein Glück zu versuchen. Die Anmeldung ist leicht erledigt. Und wenn man in die Live-Challenges kommt, dann heißt es einfach



nur Spaß haben. Das Feedback der Jury und die Erfahrung, die man auf der INTERNORGA mitnimmt, sind viel wert und bringen weiter. Also: Mitmachen und Spaß haben! Alles andere kommt von alleine.

Wir sprachen auch mit Johann Lafer, dem Mitbegründer und -initiator des Next Chef Award. Er hat Jonas Straube bei der Erstellung seines Kochbuchs unterstützt

Herr Lafer, was bedeutet die Veröffentlichung des Kochbuchs für Sie?

Johann Lafer: Es hat mir große Freude bereitet, mit Jonas zu arbeiten. Er hat großes Talent und viele kreative Ideen mitgebracht. Das Ergebnis gefällt mir hervorragend und ich bin stolz, dass wir dieses Nachwuchstalent durch den INTERNORGA Wettbewerb finden und fördern konnten. Ich bin sicher, dass wir von Jonas in Zukunft noch viel hören werden.

Sie sind mit Herzblut dabei, wenn die Teilnehmer des Next Chef Awards auf der INTERNORGA um den Titel kämpfen. Wieso ist dieser Wettbewerb so wichtig für Sie?

Johann Lafer: Der Branche fehlt es an Nachwuchskräften. Wir wollen jungen Köchen zeigen, wie vielschichtig und interessant der Kochberuf sein kann. Es ist unsere Aufgabe, junge, ehrgeizige Köche zu fördern und ihnen die Anerkennung zukommen zu lassen, die sie verdienen.



Gewinnbringender Aufenthalt

INTERNORGA präsentiert aktuelle und zukünftige Hotelrends

Renaissance der Hotelgastronomie
Gegessen wird immer, heißt es. Dass der Trend Hotelgastronomie immer relevanter wird, stellen auch Hotelbetreiber zunehmend fest. Qualität und Storytelling müssen allerdings stimmen, um Gäste von der Hotelgastronomie zu überzeugen. Dabei bedeutet Gastronomie nicht gleich Restaurant. Auch Hotel-Bars können sich mit der richtigen Strategie als angesagter City-Hotspot etablieren. Lebendige Architektur kann zum Erfolg der Hotelgastronomie beitragen und eigene Eingänge heben das Hotelrestaurant hervor. Welches Kon-

zept das richtige ist, entscheidet letztlich die Lage und die Zielgruppe des Hotels.

Die Welt ist digital

Neben dem gastronomischen Angebot ist die Digitalisierung ein nicht zu vernachlässigendes Thema. Um Gäste abzuholen, müssen sich Hoteliers mit den digitalen Angeboten der Branche beschäftigen und das Potenzial für das eigene Haus prüfen. Von Buchungsoptionen über Kassensysteme bis hin zum digitalen Roomservice, Self-Check-in oder Keylock-Systemen und Big Data bieten die Aussteller der INTERNORGA eine große



Bandbreite an zukunftsweisenden Innovationen und stehen beratend zur Seite.

Von der Natur inspiriert

Natürlichkeit ist in. Das spiegelt sich sowohl in der Ausstattung als auch im Gesamtkonzept wider. Natürliche Farben, Formen und Materialien stehen hoch im Kurs. Von Naturstein im Badezimmer, Holzelementen in der Lobby bis hin zur organischen Wolle oder Strom aus Solarenergie. Geometrische Formen, wie sie in der Natur häufig vorkommen, sind 2018 gefragt und auch in der Küche hält die Natur Einzug. Bodenständig und regional darf es sein.



Auf der INTERNORGA können sich Hoteliers unter einem Dach nicht nur über diese und weitere Trends und Produkte in der Hotelbranche informieren, sondern auch unerschlossene Umsatzchancen erkunden und für sich entdecken.

Mit der INTERNORGA 2018 Neuland betreten

Ein neues Jahr heißt oft neue Wege gehen und neue Ziele setzen. Manchmal heißt es auch ‚Neuland betreten‘ – und so lautet das Motto der INTERNORGA 2018. Die europäische Leitmesse für den Außer-Haus-Markt präsentiert vom 9. bis 13. März in Hamburg Produktneheiten und visionäre Konzepte unter einem Dach. Fünf Tage lang ist die Messe Inspirationsquelle und Plattform für Marktführer, Entscheider und Newcomer aus Gastronomie und Hotellerie. Auf über 100.000 Quadratmetern kann das Fachpublikum mehr als 1.300 Aussteller aus aller Welt entdecken, die einzigartige Innovationen präsentieren und jede Menge Ansätze für neue Umsatzchancen bieten.

Abgerundet wird das Angebot der Messe von einem umfangreichen Rahmenprogramm mit Live-Bühnen, Trend-

foren, Vorträgen, spannenden Wettbewerben und weiteren attraktiven Formaten. Auch für den DEHOGA ist die INTERNORGA der Treffpunkt des Jahres. Als starker Branchen-Partner begleitet und unterstützt der Verband die Leitmesse seit Jahrzehnten. Der neue DEHOGA Club ersetzt ab sofort das DEHOGA Forum. Organisiert wird der Club von den DEHOGA Landesverbänden Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Schleswig-Holstein im Eingang der Halle B4, OG und bietet Mitgliedern Gelegenheit, sich mit Top-



Entscheidern und Kollegen zu aktuellen DEHOGA-Themen auszutauschen.

Spannende Konzepte, neue Produkte und herausragende Köpfe – die INTERNORGA macht auch 2018 wieder den Unterschied!

Gastro-Trend vegetarisch und vegan

ProVeg unterstützt Veggie-Thema auf der INTERNORGA

Immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch oder vegan. Dies spiegelt sich auch in der Gastronomie wider. Ein vielfältiges vegetarisches Angebot ist laut INTERNORGA GV-Barometer 2017 eine der wichtigsten Entwicklungen der Gastronomie der Zukunft. Die Leitmesse



möchte Hoteliers und Gastronomen Anregungen geben, wie sie ihre Angebote um vegetarische und vegane Gerichte erweitern können. Als Unterstützung rund um das aktuelle Thema „Veggie“ hat sich die INTERNORGA ProVeg (ehemals Vegetarierbund Deutschland) als Partner und Experte mit an Bord geholt. ProVeg ist die erste international tätige Ernährungsorganisation, die sich für die pflanzliche Lebensweise einsetzt. Als kompetenter Partner hat sich ProVeg Food Services als Wegbereiter für den Veggie-Markt etabliert. Mit regelmäßigen Rankings innerhalb verschiedener Marktsegmente in der Gastronomie, aber auch durch die Teilnahme auf



Fachmessen und -kongressen, setzt ProVeg Impulse und gestaltet den Markt mit. Unter anderem wird ProVeg als Expertenorganisation am 11. Januar 2018 auf der Pressekonferenz der INTERNORGA zum GV-Barometer 2018 über die pflanzliche Lebensweise sprechen. Übrigens: Derzeit gibt es in Deutschlands großen und mittelgroßen Städten insgesamt 169 vegane und 569 vegetarische Gastronomiebetriebe. Allein Berlin zählt laut ProVeg-Statistik 63 vegane und 197 vegetarische Cafés, Restaurants und Bistros.

Fusion

INTERNORGA Gastro Startup-Wettbewerb und Gastro-Gründerpreis werden zum Deutschen Gastro-Gründerpreis

Gemeinsam für die Branche und mit voller Kraft voraus: Der Gastro Startup-Wettbewerb von INTERNORGA und Leaders Club sowie der Gastro-Gründerpreis von orderbird, Europas führendem iPad-Kassensystem für die Gastronomie, fusionieren 2018 zum ‚Deutschen Gastro-Gründerpreis‘. Das Wettbewerbs-Konzept bietet jungen



Gastronomen die einmalige Bühne vor großem Publikum und die Chance, sich einen erfolgreichen Start in der Gastro-Branche zu sichern. Gemeinsam mit dem führenden Gastronomie-Branchennetzwerk Leaders Club und dem neuen Kooperationspartner orderbird hat der Wettbewerb für junge Gastronomiekonzepte eine weitreichen-

de Strahlkraft. Noch bis zum 15. Januar können sich Gastro-Startups für den Wettbewerb bewerben. Gesucht werden überzeugende Konzepte und ambitionierte Gründer, die die Gastronomiebranche erobern wollen. Auf der INTERNORGA treten die fünf besten Ideen im Finale gegeneinander an. In kurzen Präsentationen pitchten die Gründer vor dem anwesenden Fachpublikum, das dann live per App über die beste Idee entscheidet. Auf die Gewinner warten Preise im Gesamtwert von über 50.000 Euro.