

HOTEL+GASTRONOMIE

Nr. 9 | September 2023

Zeitschrift für die Gastronomie und Hotellerie in Bremen und Bremerhaven

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



BECKRÖGE



PROST. AUF EUCH!



ERFRISCHUNG
AN BORD!

ahlers
GETRÄNKE

Getränke Ahlers GmbH · Industriestraße 15 · 28832 Achim
Telefon 04202 - 759 - 0 · www.ahlersgetraenke.de



Mercedes-Benz VanSolution. Die Lösung für Ihren Kühltransport.

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



Jetzt informieren.

Mercedes-Benz



Liebe DEHOGA-Mitglieder,
sehr geehrte Damen und Herren,

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

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

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

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

Mit herzlichen wie kämpferischen Grüßen



Guido Zöllick
DEHOGA-Präsident



Ingrid Hartges
DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin



DEHOGA Fachverband Bremen

Tel. 0421/33 59 00

E-Mail: info@dehoga-bremen.de

Neue Mitglieder, herzlich willkommen!

Kollege Heiko Grote, Grote Hotelbetriebs GmbH, Hotel garni „Arthotel Ana Residence“, Hohenlohestr. 42, 28209 Bremen, Hotel garni „Arthotel Ana Liberty“, Rembertistr. 11, 28203 Bremen

Kollege Horst Wille, Food & Drinks Bremen GmbH & Co. KG, Restaurant „Luv“, Schlachte 15-18, 28195 Bremen

Kollege Tobias Schott, Paul / Linne-mann Hotel GmbH, Hotel „unique by ATLANTIC Hotels Bremen“, Hermann-Ritter-Str. 110 a, 28197 Bremen

Runde Geburtstage im September

Wir gratulieren sehr herzlich!

90. Kollege Wilfried Heldt, Hotel „Heldt“, am 01.09.

50. Kollege Keyumars Ebratgir, Restaurant „Il Lago“, am 24.09.

Danke für die Treue zum DEHOGA

20 Jahre

Kollegin Rungsuree Reanaree, Restaurant „Pochana Thai“, Langenstr. 14, 28195 Bremen

**Der DEHOGA Bremen
auf Facebook !
Sei dabei !**



DEHOGA Fachverband Bremen-Nord

Tel. 0421/33 59 00

E-Mail: info@dehoga-bremen.de

DEHOGA Fachverband Bremerhaven

Tel. 0471/43371 Fax 0471/411793

E-Mail: hoga-verb@freenet.de

7% MwSt.

**auf Speisen
müssen
bleiben,**

**damit wir erhalten,
was unser Land
lebenswert und
lebenswert macht.**

Gemeinsam sind wir stark!

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




Auricher Süssmost

**Fruchtig-frisches
Trinkvergnügen**



NEU!

Prickelnde
Erfrischungen
für den Sommer

Jetzt QR-Code scannen
und mehr über die
Auricher Säfte erfahren!



www.auricher-suessmost.de

Auricher Süssmost GmbH - Kreihüttenmoorweg 11 - 26607 Aurich

Beiträge in der Pflegeversicherung

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

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

Abhängig von der Kinderzahl gelten damit folgende Beitragsätze:

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

Inflation im Juni bei 6,4 Prozent

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

Die Preise für Nahrungsmittel erhöhten sich im Juni 2023 um 13,7 % gegenüber dem Vorjahresmonat, nach 14,9 % im Mai 2023. Die Nahrungsmittel bleiben damit der stärkste Preistreiber unter den Güterbereichen. Fast alle Nahrungsmittelgruppen waren weiterhin teurer als ein Jahr zuvor. Die Preise für Energieprodukte lagen im Juni 2023 um 3,0 % über dem Niveau des Vorjahresmonats, nach 2,6 % im Mai 2023. Die Inflationsrate ohne Berücksichtigung von Energie und Nahrungsmitteln betrug 5,8 %. Diese häufig als Kerninflation bezeichnete Kenngröße verdeutlicht, dass auch in anderen Güterbereichen die Teuerung weiterhin hoch ist. Die Preise für Dienstleistungen insgesamt lagen im Juni 2023 um 5,3 % über dem Niveau des Vorjahresmonats. Besonders deutlich verteuerten sich dabei Dienstleistungen für die Instandhaltung und Reparatur von Wohnungen (+15,7 %) und Dienstleistungen sozialer Einrichtungen (+11,0 %). Dienstleistungen in Gaststätten erhöhten sich laut den Daten um 8,4 %.

1-2-3.. FLIEGENFREI
auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.



Das geruchslose Spray ist für den Menschen völlig ungefährlich. Ein Gerät deckt bis 70 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

Wir haben auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager.

Rued progastro
Heilsbergstr. 29-31
D-78247 Hilzingen
Tel: 07731-92 49 60
Fax 07731-92 49 76
info@rued.info
www.rued.info

8 Tage zur Probe
Verkäufer gesucht

Kassensysteme WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Waagen für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060



www.wedemann.de

HOTEL + GASTRONOMIE
Offizielles Organ des DEHOGA Fachverbände Bremen, Bremen-Nord und Bremerhaven

DEHOGA BREMEN
DEHOGA BREMERHAVEN

BREMEN ERLEBEN! **BREMERHAVEN MEER ERLEBEN!**

IMPRESSUM
Herausgeber und Redaktion:
DEHOGA Bremen,
Hinter dem Schütting 8, 28195 Bremen,
Tel. 33 59 00, Telefax 32 44 73.
info@dehoga-bremen.de
Verlag, Anzeigen und Gesamtherstellung:
Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH
Am Bornkamp 12, 23795 Schackendorf,
Tel. 04551/1450, Fax 04551/2504,
E-Mail: info@vht.de
Erscheint jeweils Anfang eines Monats.
Bezugspreis: EURO 36,- jährl. (+MwSt).
Für Mitglieder ist die Bezugsgebühr im Mitgliedsbeitrag enthalten.
Für Druckfehler keine Haftung.
Pressepostversand: ZKZ 4921

Sie möchten Ihre Produkte bewerben? Print oder Online? Sprechen Sie mit uns!
Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH · Telefon 04551 1450 · info@vht.de · www.vht.de

Es geht mithin um eine „geschlechtergerechte Sprache“, die mithilfe von Änderungen und Ergänzungen von Personenbezeichnungen alle im betreffenden Text genannten Geschlechter gleichermaßen repräsentieren und folglich eine Diskriminierung von verschiedenen Geschlechtsidentitäten vermieden werden soll (sog. Gendersprache). Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen in unserem Heft gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Mehrwertsteuer

Bundesfinanzminister Christian Lindner hält Mehrwertsteuersystem für „korrekturbedürftig“

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

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



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

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

dr. elkmann
Fliegenfänger ohne Gift und Chemie
 E. H. P. Dr. Elkmann
 Bökelstraße 58 · 41063 Mönchengladbach
 Tel. (021 61) 20 80 94 o. 18 19 12 · Fax (021 61) 18 19 16
 E-Mail: Info@Dr-Elkmann.de · www.Dr-Elkmann.de

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

Laugenvielfalt

Art. 1070*
Laugenkonfekt, 4-fach sortiert
 vorgegart

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

Art. 1989*
FF-Laugenbagel
 fertig gebacken

Die **EDNA** App
 Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

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

E-Mail: info@edna.de

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

EDNA International GmbH
 Gollenhoferstraße 3
 86441 Zusmarshausen
 Lieferung per Tiefkühl-LKW

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkästen, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

Wenn es in der Ausbildung mal nicht so rund läuft.

VerA bringt Auszubildende mit einem Profi im Ruhestand zusammen, der ihn durch die Ausbildung begleitet. Der persönliche Coach kennt sich in der Berufswelt aus und macht fit für Schule und Betrieb. Er hat Zeit, gute Tipps und ein offenes Ohr für die Sorgen in der Berufsausbildung. Die Begleiterinnen und Begleiter von VerA gehören zum Senioren Experten Service (SES). Sie erleichtern jungen Menschen den Start ins Berufsle-

ben, die Arbeit des Ausbilders und kostet den Betrieb keinen Cent.

Horst-Peter Witt

Regionalkoordinator Ausbildungsinitiative VerA Bremen

Tel.: 0421-6989017, Fax: 0421 6989019,

Mobil: 0176-39153344

E-Mail: Bremen@vera.ses-bonn.de

Tourismuspreis Bremen und Bremerhaven 2023

Die Bewerbungsphase für den 2. Tourismuspreis Bremen und Bremerhaven 2023 ist gestartet. Bis zum 19. September 2023 haben die Leistungsträger*innen Zeit sich zu bewerben.

Preisverleihung am 09.11.2023 im ATLANTIC Hotel Sail City, Bremerhaven. Es darf sich auf zwei Kategorien bewerben werden:

Welche Kategorien gibt es?:

„Typisch Bremen/Bremerhaven“

„Future Bremen/Bremerhaven“

„Nachhaltigkeit“

„Gastgeber*in des Jahres“

Was gibt es zu gewinnen?:

1. Platz 8.000 € plus 2.000 € Marketingpaket

2. Platz 4.000 €

3. Platz 2.000 €

Wer entscheidet, wer gewinnt?:

Prof. Dr. Rainer Hartmann, Studiengangleiter Internationaler Studiengang nachhaltige Freizeit- und Tourismusentwicklung
Petra Hedorfer, Vorstandsvorsitzende Deutsche Zentrale für Tourismus e. V.

Ralf Köncke, Qualitätslotse Bremen / Bremerhaven, WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH

Dr. Dirk Kühling, Abteilungsleiter Referat Wirtschaft, Die Senatorin für Wirtschaft, Häfen und Transformation

André Lomsky, Geschäftsführer Erlebnis Bremerhaven GmbH
Tatjana Peters, Projektmanagerin Futouris e.V.

Oliver Rau, Geschäftsführer für den Geschäftsbereich Marketing und Tourismus, WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH

Dr. Frank Thoss, Geschäftsführer Bereich Industrie | Innovation | Umwelt | Tourismus Handelskammer Bremen
Svea Winterboer, Vorstand DEHOGA Fachverband Bremerhaven e. V.



Was hat sich zum letzten Tourismuspreis geändert?:

- 1.-3. Platz bekommt Preisgeld
- Neu besetzte Jury
- Weniger Aufwand für die Bewerbung durch reduzierte einzureichende Texte
- Das Landestourismusforum findet am Vormittag des 09.11. statt und abends die Verleihung
- Die Preisverleihung findet in Bremerhaven statt
- Wir haben zahlreiche Hotelzimmer zu vergünstigten Preisen

Wann kann ich mich für die Tourismustage anmelden?:

Michael Kahrs

Projektleitung Tourismusstrategie Bremen

Abteilung Bremen Tourismus

WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH

GB Marketing und Tourismus, Abteilung Touristik

Findorffstraße 105, 28215 Bremen

Tel.: 0421 30800-33

Mobil.: 0175 3702349

kahrs@bremen-tourism.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



Entscheidung über 7%

Vermutlich erst im November oder Dezember

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

7%-Petition

50.000er-Grenze geknackt

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

Hinweisgeberschutz

Neue GDA-Publikation zur betrieblichen Umsetzung des Hinweisgeberschutzes

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

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



EDNA
QUALITÄT
ist unsere
MISSION



EDNA
Service
WELT
QUALITÄT
IST UNSERE MISSION

GRATIS
Versand

OHNE
Mindest-
bestellwert



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



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



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



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

Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!




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

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

f t i y w

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

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

Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servicebeispiele.

Mehr Bio in Restaurants, Kantinen und Mensen

BMEL fördert die Beratung von Unternehmen in der Außer-Haus-Verpflegung zum Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel

Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) fördert daher ab sofort die Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, die ihr Speisenangebot nachhaltiger und gesünder gestalten wollen und dafür Bio-Lebensmittel in ihr Speisenangebot neu aufnehmen oder deren Anteil am Gesamtwareneinsatz ausweiten möchten. Als Zielgruppe werden ausdrücklich auch Hotels, Restaurants und die Gemeinschaftsverpflegung genannt.



Unternehmen, die mit Bio in ihren Küchen starten oder den Öko-Anteil auf mindestens 30 Prozent des monetären Wareneinsatzes erhöhen wollen, können

finanzielle Unterstützung bei der Beratung und Mitarbeiter-schulung beantragen. Es können sowohl Unternehmen beraten werden, die bereits bio-zertifiziert sind, als auch solche, die eine Bio-Zertifizierung anstreben. Bezuschusst werden maximal 80 Prozent der Beratungskosten. Der Förderhöchstbetrag beläuft sich auf 35.000 Euro. Projektanträge können online bis zum 31.12.2027 bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung eingereicht werden. Die Anträge sind bis spätestens zwei Monate vor der ersten Beratung einzureichen. www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv

Bundestag stimmt für Bio-Siegel

Neue Verordnung für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung

Mit den Stimmen von SPD, Bündnis 90/ Die Grünen und FDP und gegen die Stimmen von Union und AfD hat der Bundestag am 15. Juni 2023 den von der Bundesregierung eingebrachten Gesetzentwurf zur Änderung des Öko-Landbaugesetzes und des Öko-Kennzeichengesetzes gebilligt. Die Linke hatte sich enthalten. Mit dem Gesetz wurde die Voraussetzung geschaffen für eine neue Verordnung für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Nach Willen der Bundesregierung soll mit der Einführung des Bio-Siegels der Anteil ökologisch hergestellter Lebensmittel in Kantinen, Mensen

und Restaurants erhöht werden. Vorge-sehen sind die Stufen Gold mit 90 bis 100 Prozent Bio, Silber mit 50 bis 89 Prozent und Bronze mit 20 bis 49 Prozent. Das Gesetz zielt auf den gesamten Bereich der Außer-Haus-Verpflegung [DEHOGA compact berichtete]. Bio-Kontrollstellen sollen weiterhin Kontrollen in der AHV übernehmen können und Bußgelder für Verstöße in der AHV festlegen. Im Vorfeld der Beratungen hatte der DEHOGA in offiziellen Stellungnahmen gegenüber der Politik und auch gegenüber der Presse die Position und die Kritik-punkte der Branche auf den Punkt ge-

bracht. So gilt es insbesondere, Angebot und Nachfrage in Einklang zu bringen. Der Anteil der Bio-Fläche an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche beträgt derzeit nur elf Prozent (Stand 2022). Neben Fragen zur Verfügbarkeit von Bio-Produkten ist die Finanzierung zu klären. Die Vorgaben der geplanten neuen Siegel sind in jedem Fall äußerst ambitioniert. Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, dass regionale Produkte mit Blick auf Flexibilität, Verlässlichkeit und kurze Lieferwege gegenüber Bioprodukten aus dem fernen Ausland nachhaltiger sein können.

HAGOLA

WILLKOMMEN
in der Produktdatenbank von HAGOLA

- umfangreiche Informationen zu allen Artikeln – inklusive Ersatzteilen
- öffentlich: Bildmaterial, PDF-Zeichnungen und Ausschreibungstexte
- zusätzlich für Fachhändler: CAD-Daten und Listenpreise
- digital, tagesaktuell, einfach und übersichtlich – für effiziente Planungen und schnellen Service
- für den Zugang als Fachhändler einfach online registrieren

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de | www.hagola.de

GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

**Servierwagen
Servicestationen**

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

Liebe DEHOGA-Mitglieder, bitte geben Sie uns Ihre E-Mail Adresse. Nur so können wir Sie tagesaktuell über Neuigkeiten informieren. Bitte schicken Sie uns diese an info@dehoga-bremen.de



HÄNDLER MUST-HAVE 2023: MOBILE ZAHLUNGEN AKZEPTIEREN.

Immer mehr Kunden wollen mit dem Smartphone kontaktlos bezahlen. Das zeigen Studien: Fast jeder Zweite nimmt heute lieber das Smartphone statt eines Portemonnaies mit.*

In den letzten 3 Jahren hat sich die Anzahl derer, die mobil bezahlen, sogar verdreifacht. Zudem glauben 72 % der Verbraucher, dass dies in 5 Jahren der neue Standard ist.*

Machen Sie Ihr Geschäft bereit dafür und upgraden Sie jetzt.
Es ist inzwischen günstiger, als Sie denken!

Mehr dazu auf: visa.de/upgrade



* Visa Payment Monitor, 2022

Von Abalone bis Zander

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

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

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

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



Hummer ist traditionell das Spezialgebiet



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

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

Sichere gekühlte Lieferung ist oberstes Gebot

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

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

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



Der Hauptsitz mit Bistro von Hummer Pedersen am Hamburger Fischmarkt

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

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



Geschäftsführer Joachim Niehusen



Die nächste Generation mit Karl Niehusen (Mitte)

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

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



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



KÜHLFAHRZEUG-AUSBAUTEN

hygienisch • temperaturregelt • individuelle Raumaufteilung

Ihr Ansprechpartner: Manfred Spitzer • Telefon 030 56400670

Winter Fahrzeugtechnik GmbH • 36124 Eichenzell • Telefon 06659 96460

www.winter-kuhlfahrzeuge.de

Einwegverpackungen bei Vor-Ort-Verzehr sollen verboten werden

Bundesumweltministerium will Mehrwegangebotspflicht ausweiten

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) hat am 27. Juni über die Absicht der Novellierung des Verpackungsgesetzes informiert. Diese ist auf die Reduzierung des Verpackungsmülls und auf weitere Pflichten zum Mehrwegangebot ausgerichtet.

Die Novelle soll im Wesentlichen fünf Maßnahmen umfassen. Zu diesen gehören die Ausweitung der seit 1. Januar 2023 verpflichtenden Mehrwegalternative bei Speisen und Getränken To Go auf alle Einwegverpackungen, unabhängig vom Material. Zudem sollen keine Einwegverpackungen mehr beim Vor-Ort-Verzehr für Burger, Pizza und Co. zum Einsatz kommen.

Die Betriebe der Gastronomie stehen Mehrwegangeboten generell offen gegenüber. Statt Anreize für die Nutzung von Mehrwegverpackungen zu geben, setzt die Novelle jedoch auf zwingende Vorschriften. Eine Mehrwegangebotspflicht über die bisherigen, verpflichtenden Regelungen hinaus muss freiwillig bleiben. Dies gibt den Betrieben und auch den Kunden die notwendige Zeit, Mehrwegangebote wirtschaftlich sinnvoll vorzuhalten und fördert die Akzeptanz auf Kunden- und Anbieterseite. Eine Ausweitung der Mehrwegangebotspflicht auf alle Einwegverpackungen und Verbote führen nicht dazu, dass Gäste Mehrwegalternativen nachfragen und damit auch nicht zu der Erreichung des übergeordneten Ziels der Müllvermeidung. Die bestehenden Regelungen gelten erst seit

einem halben Jahr. Die Betriebe haben sich mit den neuen Herausforderungen der Umsetzung auseinandergesetzt und die für sie passenden und rechtskonformen Lösungen gefunden. Die Umsetzung und die Auswirkungen auf die Reduzierung des Verpackungsmülls sollten zunächst abgewartet werden.

Alle Maßnahmen sowie nähere Einzelheiten hat das BMUV in einem Eckpunktepapier aufgeführt. Weitere Informationen finden Sie auch auf den Seiten des BMUV.

Der Gesetzentwurf befindet sich gegenwärtig in der Ressortabstimmung und ist derzeit noch nicht veröffentlicht worden. Wir werden weiter informieren und uns natürlich im Sinne der Branche in das Gesetzgebungsverfahren einbringen.

Beschluss Mindestlohnkommission

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

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

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

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

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



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

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

Die BDA hat erläutert, dass es für die Arbeitgeberseite der Mindestlohnkommission wichtig war, dass der Mindestlohn nach dem politischen Eingriff mit der Anhebung auf 12,00 €

pro Stunde zum 1. Oktober 2022 nicht innerhalb kurzer Zeit erneut außerordentlich steigt. Aus Sicht der Arbeitgeber hätte die derzeit bestehende Mindestlohnhöhe auch im Jahr 2024 weiter Bestand haben sollen. Dies war mit der Gewerkschaftsseite in der Mindestlohnkommission nicht vereinbar. Die Vorsitzende hat daher einen Vermittlungsvorschlag entworfen, bei dem sie die Möglichkeit der Zustimmung beider Seiten angenommen hat. Die Arbeitgeber haben dem Vermittlungsvorschlag zugestimmt.

Neue Förderung für kleine Betriebe und Prozesswärme

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

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

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

über die Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG) gefördert werden.

Weitere Informationen zum EEW-Förderprogramm und zur Antragstellung findet man beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA).

Eine kompakte Übersicht über alle Bundesförderprogramme für Unternehmen im Bereich Energie- und Ressourceneffizienz (inkl. EEW und BEG) findet man beim Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK).

Antiquierte Meldezettel

Endlich Bewegung bei der Ablösung

Seit gut zwei Jahren berät der Hotelverband Deutschland intensiv mit den zuständigen Ebenen des Bundesministeriums des Innern und für Heimat (BMI) und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) die Digitalisierung der Hotelmeldescheine im Rahmen der Digitalen Identitäten (Self Sovereign Identities, SSI) und zuletzt als potenziellen Use Case der Revision der europäischen eIDAS-Verordnung. Nun hat Bundesinnenministerin Nancy Faeser entschieden, die Hotelmeldepflicht für Inländer gänzlich abschaffen zu wollen. Für ausländische Gäste bliebe die Hotelmeldepflicht jedoch aufgrund von Artikel 45 des Schengener Durchführungsübereinkommens (SDÜ) erhalten.

Der Hotelverband Deutschland (IHA) begrüßt diese Initiative zur Modernisierung des Bundesmeldegesetzes (BMG). Der Vorstoß der Bundesinnenministerin für ein vollständiges Entfallen der besonderen Meldepflicht für inländische Beher-

bergungsgäste bringt endlich Bewegung in die vom Hotelverband seit Jahrzehnten geforderte Ablösung des Ausfüllens papierhafter Meldescheine beim Check-in im Hotel. „Die Branche nimmt mit Erleichterung zur Kenntnis, dass sich offensichtlich auch im Bundesinnenministerium die dagegen seit Jahrzehnten vorgetragenen Sicherheitsbedenken verflüchtigt haben. Einer praxistauglichen Digitalisierung des Hotel-Check-in dürfte nun materiell nichts mehr entgegenstehen“, begrüßt IHA-Vorsitzender Otto Lindner den Vorstoß. Die aufgrund der völkerrechtlichen Verpflichtungen Deutschlands aus Artikel 45 SDÜ verbleibende Hotelmeldepflicht für ausländische Gäste bliebe allerdings ein potenzieller Stolperstein für den Bürokratienteilungsvorschlag aus dem Hause Faeser. Die Hotellerie ist eine gastfreundliche und durch und durch internationale Branche. Ein erheblich unterschiedliches Prozedere beim Check-in von in- und ausländischen Gästen wäre ihr we-

sensfremd und träge auf intuitive Ablehnung. Hier sehen wir auch Aspekte des unionsrechtlichen Diskriminierungsverbots noch vorab zu klären.

Zudem greifen die Kommunalabgabengesetze fast aller Bundesländer explizit auf § 30 Abs. (3) BMG zurück, um ihrerseits Regelungen für die Erhebung von Kurbeiträgen und Tourismusabgaben zu harmonisieren. Mit einem etwaigen Wegfall der Meldepflicht für Inländer gem. § 29 BMG entfielen diese gesetzliche Verankerung. „Es wäre natürlich für einen erheblichen Teil der Beherbergungsbetriebe in Deutschland nur eine Schein-Entbürokratisierung, wenn die Gästedaten zwar nicht mehr nach dem Bundesmeldegesetz, aber weiterhin nach kommunalem Recht von den Betrieben erhoben werden müssten. Der noch vorzulegende konkrete Gesetzesänderungsvorschlag wird sich auch vor diesem Hintergrund als praxistauglich erweisen müssen“, mahnt IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthé. (PM IHA)

Berechnung des betriebseigenen CO₂-Fußabdrucks

DEHOGA Partner Viabono unterstützt die Unternehmen

Die Viabono GmbH unterstützt durch den DEHOGA Bundesverband bietet Betrieben aus Hotellerie und Gastronomie eine unkomplizierte Berechnung des betrieblichen CO₂-Fußabdrucks an. Dazu werden die betrieblichen CO-Emissionen in den Bereichen Mobilität, Gebäude,

Food & Beverage, Print, Reinigung/Wäsche sowie Sonstiges ermittelt. Die Einordnung in eigens von Viabono entwickelte Klimateffizienzklassen sowie die Darstellung der CO-Emissionen pro Gast/Übernachtung ermöglicht den Vergleich mit anderen Betrieben. Darüber hinaus

stellt Viabono eine Auswertung des CO₂-Fußabdrucks nach Scopes, basierend auf dem greenhouse gas protocol (ghg), aus. Mit dem DEHOGA Umweltcheck ausgezeichnete Betriebe zahlen für den CO₂-Fußabdruck 390,- € zzgl. MwSt. Die reguläre Gebühr liegt bei 490,- € zzgl. MwSt.

Koch-Cup

Rezept- und Kochwettbewerb für Azubis zur Fußball-EM 2024

In einem Jahr startet die Fußball-EM der Herren in Deutschland. Damit dieses Großereignis auch auf das Gastgewerbe und die Ausbildung ausstrahlt, unterstützt der DEHOGA den vom Bundesumweltministerium geförderten KochCup für Azubis. Schirmherr ist der Chefkoch der deutschen Fußballnationalmannschaft, Anton Schmaus.

Auszubildende in den Kochberufen können sich jetzt mit Rezepten für Körper und Seele, die zugleich dem Klima guttun, bewerben. Wir freuen uns sehr, wenn Sie Ihre geeigneten Azubis auf diesen gleichermaßen sportlichen wie genussvollen wie nachhaltigen Wettbewerb hinweisen und sie zur Teilnahme motivieren. Der KochCup spannt den Bogen zwischen dem Nachhaltigkeitsbestreben im Spitzensport und in der Gastronomie. Die zu erwartende mediale Wirkung ist positiv auch für Sie als Ausbildungsbetrieb.

Warum sich diese Aktion für Azubis und Betriebe sonst noch lohnt? Mehr Wissen und Skills für die Auszubildenden. Dank vieler kostenloser Infomaterialien und freiwilliger Workshops lernen Azubis die Grundsätze einer pflanzenbetonten Ernährung kennen. Außerdem erlangen sie zusätzliche Kenntnisse im Rezeptschreiben, im Fotografieren von Gerichten und Foodstyling.



Die Einsender der besten Rezepte werden zu einem der Regionalturniere im Herbst eingeladen. Das Finale findet im März 2024 bei Berlin statt.



WIR HABEN DIE LÖSUNG FÜR IHR HOTELMANAGEMENT

Ideal für kleine, mittlere und große Hotels und Beherbergungsbetriebe.

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

DEMO VERSION

30 Tage kostenlos testen
www.hs3-hotelsoftware.de

Beschäftigung von Arbeits- und Fachkräften aus Drittstaaten im Gastgewerbe

Bundestag verabschiedet Ausweitung des Rechtsrahmens

Am 23. Juni 2023 hat der Bundestag das lang erwartete und auch vom DEHOGA hart erkämpfte Gesetz zur Weiterentwicklung der Fachkräfteeinwanderung in 2./3. Lesung beschlossen. Auch der Bundesrat hat in seiner Sitzung am 07. Juli 2023 die Reform der Fachkräfteeinwanderung abgesegnet.

Insgesamt bewertet der DEHOGA die Novellierung als wichtigen und überfälligen Schritt in die richtige Richtung. Mehrere Forderungen, die wir über Stellungnahmen und in zahlreichen Gesprächen mit Ministerien und Politik eingebracht hatten, werden darin aufgegriffen. Gerade in den letzten Wochen vor Verabschiedung hatte es nochmals einige für das Gastgewerbe wichtige Verbesserungen gegeben, so bei den Anschlussperspektiven nach einer Chancenkarte, bei den Anforderungen an Deutschkenntnisse und bei der Ausweitung der Westbalkanregelung. Wichtig ist auch, dass beruflich bereits integrierte und qualifizierte Geflüchtete, die jetzt schon in Deutschland sind, die Möglichkeit erhalten, aus dem Asylverfahren in das System der Erwerbsmigration zu wechseln. Bedeutsam für die Branche ist weiter, dass das bisherige starre Festhalten an deutschen Vorstellungen von einer „Fachkraft“ zumindest ein Stück weit gelockert wurde. Denn im Gastgewerbe wie auch in vielen anderen Branchen fehlen auch Mitarbeiter ohne formal anerkannte Qualifikation.

Zwar werden längst nicht alle Erwartungen des Gastgewerbes an eine vorausschauende und wachstumsorientierte Einwanderungspolitik erfüllt. Insbesondere sind die Schritte für Arbeitskräfte ohne formale Qualifikation noch zu zaghaft, die Regelungen sind teilweise überkomplex und enthalten immer noch viele Hürden. Es ergeben sich aber für engagierte Hoteliers und Gastronomen interessante zusätzliche Möglichkeiten, die dringend benötigten Fach- und Arbeitskräfte aus Drittstaaten einzustellen.

Die neuen Regelungen treten gestaffelt in Kraft: Die meisten noch in diesem Jahr, die komplexen Regelungen zur Erhöhung des Kontingents der Westbalkanregelung zur Chancenkarte allerdings erst neun Monate nach der Verkündung des Gesetzes und der Verordnung.

Bis zu einer funktionierenden Erwerbsmigration wird es aber auch nach den erfolgten Rechtsänderungen noch ein weiter

Weg sein. Denn die Vorschriften sind das eine – ihre Umsetzung in den Behörden ist das andere. Dass es hier vielfach noch großen Verbesserungsbedarf gibt, haben auch die Abgeordneten der Ampelfraktionen im Bundestag erkannt und fordern die Bundesregierung auf, die Möglichkeiten der Zentralisierung der Verfahren bei der Bundesagentur für Arbeit, dem Bundesamt für Auswärtige Angelegenheiten, anderen Behörden oder einer neuen Behörde zu prüfen, um so eine Effizienzsteigerung zu erreichen. Auch die Schaffung einer digitalen Einwanderungsagentur soll geprüft werden. Der DEHOGA hat außerdem darauf hingewiesen, dass häufig vor allem Visastellen und Ausländerbehörden das Nadelöhr sind. Hier werden wir weiter nicht nachlassen, Beschleunigung und Entbürokratisierung einzufordern.

Außerdem müssen Unternehmen beim Auslandsrecruiting organisatorisch und finanziell unterstützt werden. Der DEHOGA kämpft politisch dafür, dass dieser Weg weiter konsequent beschritten wird: Mit arbeitsmarktorientierten Gesetzen, aber auch mit funktionierenden Behörden und unbürokratischen Visaverfahren, guten Deutschkursen und professioneller Arbeitsvermittlung, Willkommenskultur und Integration.

Außer der gezielten Einstellung von Fach- und Arbeitskräften aus dem Ausland bleibt es sehr wichtig, für eine bessere Integration der bereits in Deutschland lebenden Zugewanderten in den Arbeitsmarkt zu sorgen, insbesondere von Geflüchteten. Hier ist das Gastgewerbe bereits Vorreiter, benötigt aber weitere staatliche Unterstützung für unkomplizierte Arbeitsgenehmigungen, Deutschkurse und bei der Schaffung von Wohnraum und Kinderbetreuung. Es müssen mehr Anreize geschaffen werden, damit Menschen in Deutschland arbeiten können und wollen, statt im System staatlicher Transferleistungen zu verharren. Arbeit im Team, der Kontakt mit Kollegen und Gästen ist der beste Motor für Integration!

Für Gastronomen und Hoteliers, die sich über die zukünftigen Neuerungen bei der Einstellung von Fach- und Arbeitskräften sowie Auszubildenden aus Drittstaaten informieren wollen, beantwortet der DEHOGA die häufigsten Fragen aus der Branche in entsprechenden FAQ.

Beratung, Planung und Ausführung
von Einrichtungen für Gaststätten,
Bars, Bistros, Hotels, Cafés,
Restaurants, Backshops und Eiscafés:



**Gastronomie
design**

Gastronomie-design
Jürgen Dannemann
Uhlhorner Straße 28
27801 Dötlingen
Tel. 04432 912730
Fax 04432 912737
gastronomie-design.de



Prima-Food
MIT LEIB & SEELE FOOD-SERVICE FÜR DIE REGION

ROTENBURG-MULMSHORN
www.prima-food.de

Charmantes Landhotel

im schönen Künstlerdorf Dötlingen im Oldenburger Land

Wirtschaftlich gut geführtes Landhotel mit Saal-, Restaurations- und Hotelbetrieb auf insgesamt 1.430 m² Nutzfläche. Davon entfällt eine Teilfläche von knapp 500 m² auf das Hotel, 100 m² auf den Küchenbereich und knapp 830 m² auf den gastronomischen Bereich. Das ursprünglich in mehreren Etappen, anfangs vermutlich zum Ende des 18. Jahrhunderts errichtete Gesamtgebäude befindet sich auf einem knapp 4.920 m² großen Grundstück. In 2015 wurde es komplett renoviert, saniert und in den heutigen, tadellosen Zustand versetzt. Hierdurch konnte das Objekt in diesen, energetisch guten Zustand versetzt werden, was auch durch den Energiekennwert von 98,2 kWh (m² x a) zum Ausdruck kommt.



**Fordern Sie unser Exposé an
Müller Immobilien GmbH**

Michael Müller

04431-94880 | mm@muellerimmo.com

Das Themenhotel RiBecca in Weyhe sucht einen neuen Betreiber!

Baujahr: 2009, Gesamtgewerbefläche: 430 m², 7 Komfortdoppelzimmer, 3 Suiten, 9 Balkone bzw. Terrassen, Aufzug, Gastroküche inkl. Kühlhaus, Frühstücksbereich mit ca. 30 Plätzen, Außenterrasse, Nebenräume,



Lagergebäude, 11 Stellplätze. Der Energie ausweis wird derzeit erstellt und liegt zur Besichtigung vor.

In zentraler Lage von Weyhe erwartet Sie das moderne Geschäftshaus, welches in den Jahren 2015, 2017 und 2019 einen schrittweisen Umbau zum Hotel erfuhr.

Kaufpreis: 1.339.000,00 EUR
Käuferprovision: 2,98 % inkl. ges. MwSt.

VOBA Immobilien Beratungs- und Dienstleistungsgesellschaft der Volksbank Bassum, Stuhr, Syke und Weyhe mbH, Bremer Str. 28, 27211 Bassum, 04241 85-158, sven.plaumann@volksbank-syke.de

Pension im Nordseebad Dangast

9 Zi., 2 App., ca. 385 m² zzgl. 150 m² Nfl.,

Grst.: 1.114 m², EVA: 140 kWh,

E, Zhzg., Gas. KP: 890.000,- Mio €,

info@raetzke-immobilien.de · 01577-9595239

Restaurant am Waldbad in 31634 Steimbke ab sofort zu verpachten!

Sofort betriebsbereit, 2 Bowlingbahnen (fast neu), Restaurant 55 Pl. + Thekenpl. zusätzl. Hochtische 20 Pl., 10 Pl. Nebenraum, Neben Kegelbahn 20 Pl., Saal bis 60 Pl., Biergarten neben Waldbad mit 60 Pl., Terrasse zu Tennisplätzen (40 Pl.). Parken (auch Wohnwagen), Fußballverein nebenan (Landesliga, 3000 Mitglieder), Pacht zwischen 800-1200 Euro.

Wohnung und Personalwohnung ca. 800 m entfernt (Miete 5 Euro pro m²). Brauereifrei, Ablöse Inventar VB. Umsatz wird nachgewiesen. Aus gesundheitlichen Gründen müssen wir uns leider von dem Objekt lösen.

Weitere Infos erhalten Sie per E-Mail
restaurantwaldbad@outlook.de oder 0171/8323303
www.restaurantwaldbad.com



Restaurant/Bar/Café im Bremervörder Hafen

zu verpachten. 157 m² Gastraumfläche (107 Plätze)
Terrasse 135 m², im EG einer Wohnungsanlage,
div. Räume (Personal, Lager usw.). EA liegt vor.
Pacht VB. Ab sofort frei.

Infos vom Vermieter: Ilka Peters, 04761/6071



Für die Erweiterung unserer gastronomischen Aktivitäten in Emden suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

Küchenmeister/Köche/Hauswirtschafter (m/w/d)

in Voll- oder Teilzeit

für das „Voltaire“ im Klub zum guten Endzweck.

Idealerweise bringen Sie Interesse an nachhaltigen und regionalen Produkten sowie Erfahrungen in der anspruchsvollen Küche mit.

Küchenmeister/Köche/Hauswirtschafter (m/w/d)

in Voll- oder Teilzeit

für die Gemeinschaftsverpflegung diverser Kindertagesstätten und Schulen.

agilio
gmbh

Es erwarten Sie abwechslungsreiche und fachlich herausfordernde Tätigkeiten in einem multiprofessionellen Team mit spannenden Einsatz- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wie bieten zusätzlich:

die Möglichkeit zur flexiblen Arbeitszeitgestaltung zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf, eine betriebliche Altersvorsorge, übergesetzlichen Urlaub sowie eine unbefristete Anstellung.

www.agilio.de/wir-suchen-sie/stellenangebote

Bitte senden Sie Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins vorzugsweise per E-Mail an Herrn Gutt unter bewerbung@agilio.de oder senden Sie diese per Post an:

agilio gGmbH
z.Hd. Hr. Gutt
Am Delft 6/7
26721 Emden

agilio gGmbH | Am Delft 6/7 | 26721 Emden | Tel.: 04921 820460

Wer, wenn nicht wir?

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

So geht Azubi-Marketing heute.

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

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

www.topausbildung.de/mitmachen

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



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

Lauge



Burger & Co.



Art. 2684*
**BB-Brezel-Brioche
Hot Dog**
Maße: L 17,0 x B 5,0 x H 4,0 cm
Gewicht: 70 g, 50 St./Kt.
fertig gebacken

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



STAR
Art. 2682*
**BB-Brezel-Brioche
Burger mit Sesam
4-Inch**
Maße: Ø 10,0 x H 5,0 cm
Gewicht: 80 g, 60 St./Kt.
fertig gebacken



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



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



Die EDNA App



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!



Laugenvielfalt



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

...und süße
Köstlichkeiten



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

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

E-Mail info@edna.de



EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.