

# OSTFRIESISCHES gastgewerbe

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





**Auricher** Süßmost

**Endlich wieder Winterzeit.**



**JETZT NEU!**  
Auricher  
Feuerzangen  
Bowle

Jetzt QR-Code scannen  
und Wintergetränke  
bequem online bestellen!



www.designstuuv.de

[www.auricher-suessmost.de](http://www.auricher-suessmost.de)

Auricher Süßmost GmbH - Kreihüttenmoorweg 11 - 26607 Aurich

# Ihre Ansprechpartner

## Der Bezirksverband Ostfriesland wird vertreten von:

### Rechtsanwältin Hildegard Kuhlen

Geschäftsführerin des Bezirksverbandes Ostfriesland e.V.

Ammerländer Heerstraße 231  
26129 Oldenburg

Telefon: 0441/71086, Telefax: 0441/710 87

E-Mail: ostfriesland@dehoga-bezirksverband.de

### Vorsitzende: Birgit Kolb-Binder

Barkhausenstr. 32, 26465 Langeoog

Tel. 04972/91040, Fax 04972/910490

info@hotel-kolb.de, www.hotel-kolb.de

### Vorsitzender: Erich Wagner

Am Rathaus 6, 26639 Wiesmoor

Tel. 04944/91060, Fax 04944/910666

info@hotelzurpost-wiesmoor.de

www.hotelzurpost-wiesmoor.de

## Zusammengesetzt ist der Bezirksverband Ostfriesland aus den Mitgliedern folgender Kreis- und Inselverbände:

- Kreisverband Aurich
- Kreisverband Emden
- Kreisverband Jever und Jeverland e. V.
- Kreisverband Leer
- Kreisverband Norden
- Kreisverband Wittmund
- Inselverband Baltrum
- Inselverband Borkum
- Inselverband Juist
- Inselverband Langeoog
- Inselverband Norderney
- Inselverband Spiekeroog
- Inselverband Wangerooge

## Kreisverband Aschendorf-Hümmling/Papenburg

1. Vorsitzender Georg Niemeyer, Landgut-Hotel „Zur Linde“, Dörpener Str. 1, 26892 Dörpen, Tel. 04963/91690, Fax 04963/916942, E-Mail: info@zur-linde-heede.de



## Kreisverband Aurich

Doppelspitze: Mareike Zägel

Hotel Stadt Aurich, Hoheberger Weg 17,

26603 Aurich, Tel. 04941/433300

mareike.zaegel@hotel-stadt-aurich.de

Gerd Albers

Metadrom Eventcenter, Güldenstraße 1,

26629 Grobefehn, Tel. 04943/9390930

gerd.albers@meta-gastro.com

## Kreisverband Emden

1. Vorsitzender Karl-Heinz Wittwer,

Hotel Haus Wittwer,

Petkumer Str. 257, 26725 Emden, Tel. 04921/

51055, Fax 04921/57683,

E-Mail: info@hotel-wittwer-emden.de

## Kreisverband Jever & Jeverland

1. Vorsitzender Carsten Neumann

Fischwerk Hornumersiel

Goldstraße 40, 26434 Wangerland/

Hornumersiel, Tel. 04426/991199

post@fischwerk-horumersiel.de

1. Vorsitzender Christian Fuchs

NAKUK Das Friesische Landhotel

Wiardergroden 22, 26434 Wangerland

Tel. 04426/990440, Fax 04426/99044-29

E-Mail: info@nakuk.de

## Kreisverband Leer

1. Vorsitzender Christian Oltmanns

Landhaus Oltmanns GmbH

Wankelstraße 2-4, 26802 Moormerland

Tel. 04954/94050

E-Mail: landhaus-oltmanns@t-online.de

## Kreisverband Norden

1. Vorsitzende Stefanie Bonitz-Sirpas

Hotel Der Romantik-Hof

Ankerstr. 4, 26736 Krummhörn

Tel. 04926/912151, Fax 04926/912153

E-Mail: info@romantik-hof.de

## Kreisverband Wittmund

1. Vorsitzender Tom Kempkes

Hotel Dünenläufer

Am Kurzentrum 12

26409 Wittmund-Carolinensiel

Telefon: 04464-94920

Email: kempkes@solbach-gruppe.de

## Inselverband Baltrum

1. Vorsitzender Jann Bengen

Hotel Strandburg, Haus Nr. 139,

26579 Baltrum, Tel. 04939/262, Fax 04939/

446, E-Mail: JannBengen@aol.com

## Inselverband Borkum

1. Vorsitzender Volkmar Vogel

Hotel Atlantik

Bismarckstraße 6, 26757 Borkum

Tel. 04922/9110, Fax 04922/914-140

E-Mail: 1.Vorsitzender@dehoga-borkum.de

## Inselverband Juist

1. Vorsitzender Stefan Danzer

Romantik Hotel Achterdiek, Wilhelmstr. 36,

26571 Juist, Tel. 04935/8040, Fax 04935/

1754, E-Mail: info@hotel-achterdiek.de

## Inselverband Langeoog

Doppelspitze: Ralf Deeling

Restaurant In 't Doerp

Barkhausenstr. 4, 26465 Langeoog

Tel.: 04972/912071, Fax: 04972/912059

intdoerp@nexgo.de

Markus Solbach, Solbach Hotel & Gastronomie

GmbH, Hauptstraße 31, 26465 Langeoog,

Tel. 04972/682990, solbach@solbach-gruppe.de

## Inselverband Norderney

1. Vorsitzender Hans-Joachim Vollmer

Jann-Berghaus-Str. 59, 26548 Norderney

Tel. 04932/3371, Fax 04932/403

E-Mail: Hans-vollmer@gmx.de

## Inselverband Spiekeroog

1. Vorsitzender Christian Heusipp

Inselsünn Spiekeroog

Norderloog 7, 26474 Spiekeroog

Tel.: 04976/706660, Fax: 04976/2010028

vorstand@dehoga-spiekeroog.de

## Inselverband Wangerooge

1. Vorsitzende Annerose Baldeus

Am Harlesiel 1, 26409 Harlesiel

Tel.: 04464/94811640, Fax: 04464/94811641

a.baldeus@inselflieger.de



## ERFRISCHUNG AN BORD!

Wir bei Getränke Ahlers Nord kümmern uns um den Durst Ostfrieslands. Mit gemeinschaftlichem Tatendrang versorgen wir Gastronomen mit Traditionsmarken und Trendgetränken. Dabei bieten wir mit unserer Beratung und Lieferung immer einen zuverlässigen Service. Unser Durst ist erst gestillt, wenn Ihrer es auch ist!



Getränke Ahlers Nord GmbH · Industriestraße 15 · 28832 Achim · Tel. 04941 - 99122-0 · www.ahlersgetraenke.de

# Newsletter

## Gästebeitrag im Wangerland steigt um 27 Prozent

Eine Erhöhung des Gästebeitrags im Wangerland zum 1. Januar 2024 ist beschlossen. Mit den Stimmen von SPD und GfW (CDU, Grüne und FDP) hat der Rat der Gemeinde kürzlich mehrheitlich für eine Anhebung gestimmt. Mit Unverständnis reagierten Gewerbetreibende und Vermieter aus Horumersiel und Hooksiel auf die geplante Erhöhung des Gästebeitrags um rund 27 Prozent. Bisher lag dieser bei 3,00 Euro täglich, zukünftig sollen es 3,80 Euro sein, der Jahresbeitrag soll von 90 auf 114 Euro steigen. In einem gemeinsamen Schreiben äußern der Gewerbe- und der Seebadverein Horumersiel-Schillig ihre Bedenken. Die Vereine fürchten, dass durch eine Beitragserhöhung Gäste wegbleiben und sich andere, günstigere Urlaubsregionen suchen.

## Entscheidung, ob Jufa-Hotel gebaut wird, fällt erst im nächsten Jahr

Die Entscheidung, ob in Greetsiel ein Jugend- und Familienhotel gebaut wird oder nicht, soll im nächsten Jahr gefällt werden. Das teilte jetzt die aus Österreich stammende Jufa-Gruppe auf Nachfrage der NWZ mit. Die Gruppe hatte ihre Pläne öffentlich vorgestellt, das Projekt mit seinen 90 Zimmern ist aber bei den Greetsielern umstritten. Es geht schon länger um diesen Neubau (wir berichteten), durch den Verzug steigen nun die Zinsen, was die Rahmenbedingungen für die Realisierung verschärft hat. Im Laufe des kommenden Jahres will die Gruppe final entscheiden, ob und wann das Hotelprojekt umgesetzt werden kann. Man habe auch nicht mit einem derartigen Protest vonseiten der Einwohnerschaft gerechnet, teilte die Gruppe, die in vier Ländern rund 60 Hotels für Familien und Jugend-

liche betreibt, weiter mit. Das Interesse an dem Neubau in Greetsiel sei aber weiter gegeben.

## „Teestube“ auf Wangerooge droht der Abriss

Laut einem Immobilieninserat auf dem Online-Portal Kleinanzeigen steht das Grundstück mit dem Café „Teestube“ in der Friedrich-August-Straße auf Wangerooge zum Verkauf. Für stolze 2,4 Millionen Euro erhält der potenzielle Käufer



nicht nur das Baugrundstück mit einer Fläche von 824 Quadratmetern, sondern auch noch die Pläne und Bauantragsunterlagen für ein Mehrfamilienhaus mit zwölf Wohneinheiten sowie einer Büroeinheit. Pächter Ingo Peters, der den Betrieb Anfang 2016 übernommen hatte (wir berichteten), wurde von dem Inserat überrascht. Der Besitzer des Grundstücks, die Twewe-Bau GmbH, hatte ihn nicht informiert. Der Pachtvertrag läuft in jedem Fall noch bis Ende 2025, aber gerne würde er den Betrieb danach auch weiterbetreiben, so Peters gegenüber der Presse. Der geplante Verkauf erzürnt auch die Gemüter von Gästen und Inselanern. Das Lokal wurde 1951 eröffnet und gehört damit zu den ältesten Gastronomiebetrieben der Insel.

## Restaurant „Nordseeblick“ in Fedderwardsiel erhält neuen Pächter

Nachdem das Fedderwardsieler Restaurant „Nordseeblick“ lange Zeit leer stand, soll hier im März 2024 neues Leben einkehren. Der Koch Tobias Eden aus Nordenham wagt den Schritt in die Selbstständigkeit. Besitzer Uwe Kähler hatte das Restaurant von 1987 bis 2016 betrieben, danach kamen verschiedene Pächter, die aber allesamt schnell wieder verschwunden waren. Zuletzt stand das beliebte Restaurant direkt am Hafen monatelang leer. Der neue Pächter kommt aus dem Nachbarort Burhave und hat im früheren Restaurant „Zum Rauchfang“ in Sillens seine Ausbildung als Koch gemacht. Im Restaurant „Nordseeblick“ hatte er unter Kähler auch gearbeitet,

ebenso in Wilhelmshaven und Jever. Mit dem „Nordseeblick“ erfüllt sich sein Wunsch auf Selbstständigkeit.

## Erster Schritt zur Bettensteuer in der Stadt Leer

Auch den Vermietbetrieben und Gästen in der Stadt Leer droht eine Bettensteuer. Nach Emden (wir berichteten mehrfach) hat auch die Stadtverwaltung Leer aufgrund der Haushaltslage die Einführung vorgeschlagen. Ende November tagte der Ausschuss für Wirtschaft, Tourismus und Kultur öffentlich und sprach darüber. Obwohl Hoteliers, Besitzer von Ferienwohnungen und der DEHOGA-Kreisverband Leer vor den Folgen einer solchen Steuer gewarnt und sich dagegen ausgesprochen haben, hat die Politik bereits quer durch alle Fraktionen ihre Zustimmung signalisiert. Als nächstes wird der Ausschuss für Haushalt und Finanzen am 6. Dezember um 17:00 Uhr darüber sprechen, dann der Verwaltungsausschuss (nichtöffentlich), die endgültige Entscheidung liegt dann beim Stadtrat, der am 21. Dezember um 17:00 Uhr tagt. DEHOGA-Kreisvorsitzender Christian Oltmanns zeigte sich gegenüber der Presse wenig begeistert: „Die Gastronomie hat mit den Corona-Nachwirkungen zu kämpfen, auch mit steigenden Preisen und Fachkräftemangel. Die Stimmung ist ohnehin schlecht, da braucht es nicht auch noch eine zusätzliche Steuer!“

## Norderneyer Flughafenrestaurant sucht neuen Pächter

Nach 34 Jahren „Flughafenrestaurant Norderney“ haben sich Kordula und Peter Großkopf aus Altersgründen aus dem Berufsleben zurückgezogen und den Betrieb Ende Oktober geschlossen. Der Betrieb, der von den Stadtwerken Norderney verpachtet wird, wurde neu ausgeschrieben (siehe Immobilienteil dieser Ausgabe). Bereits Ende der 70er Jahre haben sich der ausgebildete Restaurantfachmann und die Hotelfachfrau auf Norderney kennengelernt. Gemeinsam sammelten sie weitere Erfahrungen in den Jahren darauf in Deutschland und auch in der Schweiz, 1983 zogen sie wieder nach Norderney. Nachdem 1989 das Flughafenrestaurant ausgeschrieben wurde, wagten die beiden den Schritt in die Selbstständigkeit. Nach einem Umbauwinter wurde es im April 1990 eröffnet, fortan war der Flugplatz des Lebensmittelpunkt für das Ehepaar und ein Team von sechs Mitarbeitern. TEXT UND ARCHIVFOTO: STEFAN ERDMANN

Servierwagen  
Servicestationen

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



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

# DEHOGA EMDEN

## Keine Extra-Steuern für Emders Gäste!

Die SPD-Fraktion im Emders Stadtrat hatte bereits am 13. November 2022 einen Antrag gestellt, im Emders Rat und in der Verwaltung der Stadt über die Einführung einer Übernachtungssteuer zu beraten. Dazu hat die Verwaltung bereits einen Satzungsentwurf erstellt, welcher vorsieht, dass ab dem 01. Januar 2024 diese Steuer erhoben werden soll. Eine Extra-Steuer, die aus Sicht des Emders DEHOGA nicht nur Beherbergungsbetriebe mit finanziellem und insbesondere mit bürokratischem Aufwand belasten wird, sondern auch die privaten Vermieter treffen wird.

In einer Vorlage der Verwaltung geht man in einer Beispielrechnung von einem Steuersatz in Höhe von 5 % aus. Demgemäß steigen die Übernachtungspreise für Gäste der Stadt Emden um eben diese fünf Prozent, bedauert der DEHOGA-Stadtverband in einer Pressemitteilung vom November 2023.

Dies geschehe in einer Zeit, in der die Haushalte und Familien schon durch inflationsbedingt enorm gestiegene und weiter steigende Lebenshaltungskosten betroffen sind. Das Reisebudget ist - gerade von Familien - schon bei Ankunft in Emden schmaler und dann noch die Belastung durch eine Übernachtungssteuer. Das bedeutet weniger Geld für Besuche von kulturellen Veranstaltungen und Museen wie das Ostfriesische Landesmuseum und die Kunsthalle. Auch das besonders bei Kindern beliebte Otto Huus erfährt möglicherweise einen Besucherrückgang.

Ferner ist davon auszugehen, dass auch weniger Geld im Einzelhandel und in der Gastronomie ausgegeben wird. Der Satzungsentwurf auf Antrag der SPD sieht übrigens vor, dass sämtliche Beherbergungsbetriebe die Übernachtungssteuer bei ihren Gästen eintreiben müssen. Dazu gehört u. a. auch die Jugendherberge, wodurch die Klassenfahrt nach Emden teurer wird und junge Reisende und Familien auch hier betroffen wären. Rentner und Rentnerinnen, welche gerne, aufgrund knapper Renten, Busreisen unternehmen, steuern zukünftig günstigere Ziele an.

Damit sind die direkten Folgen der Steuer beschrieben. Wir erinnern aber auch daran, dass der Tourismus in Emden sowie Kunst und Kultur ein Mittel sind, um Kaufkraft in die Emders Innenstadt zu ziehen. Ebenso profitiert der Einzelhandel von unseren Gästen und schließlich trägt das touristische Angebot im erheblichen Maße dazu bei, dass die Innenstadt für Emders lebenswert ist und bleibt. Deshalb muss verhindert werden, dass unsere Gäste in umliegende Gemeinden, beispielsweise nach Hinte, abwandern, in denen keine Übernachtungssteuer erhoben wird.

Eine Übernachtungssteuer würde schließlich nicht nur die Tourismusbranche erheblich belasten, sondern auch die finanzielle Last auf unsere Gäste erhöhen und somit die Attraktivität Emdens mindern.

Tourismus ist ein wichtiger Wirtschaftszweig, der Arbeitsplätze schafft und unsere regionalen Unternehmen unterstützt. Die Wettbewerbsfähigkeit unserer Stadt im Vergleich zu nahegelegenen Reisezielen würde durch die Einführung einer Übernachtungssteuer maßgeblich beeinträchtigt.

Wir appellieren daher an die Fraktionen des Emders Rates, die Bürger nicht mit weiteren Steuern zu belasten!

TEXT: DEHOGA EMDEN/WIRTEVEREIN EMDEN

**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!

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  
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.

# Kaffee Kontor und Zeitraum haben sich erweitert

Als Christina Constantinescu im Sommer 2017 aus dem Süden Deutschlands nach Wangerooge zog, hatte sie einen festen Plan. Gemeinsam mit ihrem damaligen Partner hatte die Heidelbergerin die Möglichkeit, sich mit einer Vermietungsagentur dort selbständig zu machen. Im unteren Geschoss eines Beherbergungsbetriebes in der Elisabeth-Anna-Straße bot man ihr die Möglichkeit, von dort aus mit der Vermietung der sieben Wohnungen ihr Projekt zu starten. Außerdem konnte sie die Räumlichkeiten für den Concept Store „Kaffee Kontor“ nutzen: ein besonderes Café mit Verkauf von hochwertigen und individuellen Interieurs und Accessoires. Eine Marktlücke auf Wangerooge, die die umtriebige mittlerweile 47-jährige Mutter von zwei nunmehr erwachsenen Kindern erfolgreich geschlossen hat. Doch es gab alsbald Stolpersteine. Die hat sie allerdings erfolgreich überwunden. Nun bezieht sie mit ihrem Team zusätzlich zum Kaffee Kontor an der Oberen Strandpromenade zwei Geschäftsräume und ein Büro in der Peterstraße in der ehemaligen Wangeroooger Weinhandlung und Lottoannahmestelle. Platz genug für die Agentur „Zeitraum“ und einen zweiten Concept Store, angelehnt am Kaffee Kontor.

Mit viel Elan startete Cristina Constantinescu auf Wangerooge. Eineinhalb Jahre habe sie die Wohnungen mit ausgesuchten Dekoartikeln und Küchenutensilien ausgestattet, alles für die zu vermietenden Ferienwohnungen mit Liebe ausgesucht. „Selbst die Bettwäsche habe ich zunächst getestet, wie sie nach dem Waschen aussieht und so weiter. Jedes kleinste Detail, von Lampen über Besteck und andere Küchenutensilien - es sollte ja alles besonders sein. Das ist mein Anspruch“, lacht sie heute, da war sie sich mit dem Immobilienbesitzer an der Elisabeth-Anna-Straße 18 damals einig. Sie habe klare Vorstellungen, die sie selbst entwickelt. Sie befasse sich zum Beispiel sehr lange mit dem Logo oder der Namensfindung. Für sie gebe es eben keine „Null-acht-fünfzehn-Tresen“ wie in einer Arztpraxis. „Ich liebe es, Dinge zu entdecken, die es sonst nicht an jeder Straßenecke gibt!“ Zahlreiche Ausstattungsgegenstände bot sie auch im Kaffee Kontor an, was viele Gäste gerne nutzten, aber auch die Besitzer der Ferienwohnungen im Haus.

Leider wurde wider Erwarten ihr Pachtvertrag nicht weiter verlängert. „Das war nicht ganz leicht. Es steckte so viel Liebe und Arbeit darin.“ Ganz so einfach finde sich auf einer Insel kein neues Ladenlokal und ein Aus- und Einzug sei nicht mal ebenso zu stemmen, auch finanziell nicht. Und es wäre schade, wenn ein gut funktionierendes Geschäft nicht mehr existierte. Schließlich hatte sie auch Verantwortung für ihre Mitarbeiter.

Der Schock auf der einen Seite - das Geschenk auf der anderen: In ihrem Dilemma erfuhr die gelernte Industriekauffrau unglaubliche Unterstützung und unkomplizierte Hilfsangebote von Insulanern und zugezogenen Gewerbetreibenden. „Da gibt es eine besondere Community. Man hilft sich gegenseitig, es funktioniert einfach. Und da legt dir keiner irgendwann die Rechnung hin.“ Der Inhaber vom Restaurant „Friesenjung“ stellte ihr schließlich einen seiner Lagerräume für das Kaffee Kontor zur Verfügung. „Du musst wieder aufmachen, Cristina, die Insel braucht dich hier“ sagte er“, erinnert sie sich. Es gab viele helfende Hände für den Umzug, ob die Inhaber von „1804“ oder Doris Hörbst, die mit ihr immer wieder den Karren die Zedeliusstraße hoch zur Strandpromenade zog. „Ich kann gar nicht alles aufzählen, ohne jemanden zu vergessen.“ Manches bleibe auch besser unerwähnt, weil es vielleicht nahe einer Ordnungswidrigkeit gewesen sei, verrät sie augenzwinkernd. Letztlich aber konnte sie im letzten Oktober an der Oberen



Strandpromenade wiedereröffnen. Klein, aber in bester Lage seitlich am „Friesenjung“ in abgespeckter Version. Viele ihrer Stammgäste waren erleichtert, dass die Spezialmischung, die eigens für das Kaffee Kontor im Allgäu geröstet wird, wieder im Ausschank angeboten wurde, auch wenn es zunächst nur Außen-Sitzplätze gab. Neben urigen Sitzmöglichkeiten im Strandkorb, auf dem Fatboy oder in umfunktionierten Koffercontainern konnten die Gäste auch ihre Kaffeespezialitäten auf Plätzen vom „Friesenjung“ einnehmen. Langfristig sollte innen die Zahl auf acht Plätze verdoppelt werden. Das Friesenjung-Team warb dafür sogar im Restaurant - statt Konkurrenz tatkräftige Unterstützung. „Diese unkomplizierte Community hat gezeigt, dass es auch anders geht.“ Die Idealistin ist dankbar. Der Start verlief nicht so reibungslos, aber die gute Erfahrung im Schlechten überwog dann doch.

Und so konnte Cristina Constantinescu ihrem Stil treu bleiben: „Im Kaffee Kontor erwartet keiner, dass du für zehn Euro pro Stunde umsetzt. Es soll ein Ort für Leises und Lautes sein. Wen interessiert es, ob du dort einfach nur im Strandkorb sitzt und schläfst?“ Das alles funktioniere natürlich auch nur mit ihrem guten Team. „Das Team und ich, wir sind bunt“, so die Geschäftsfrau: zwei Vollzeitkräfte und vier feste Aushilfen. Für die Administration sind auch noch Mitarbeiter auf Rechnung vom Festland dabei. Und in den Ferien sind auch ihre beiden Töchter immer wieder mal im Einsatz. „Die machen das unfassbar gut“, freut sich die Mutter. Das trage. „Ich habe richtig Lust auf unser Projekt. Besonders Anke Lackner ist mir dabei eine große Unterstützung - sie denkt wie ich!“

Ganzjährig ihre Geschäfte öffnen, das sei das Ziel. Eine Versorgung auch im Winter, „damit schaffen wir einen Mehrwert für die Insel.“ In der Peterstraße sollen bis zu 20 Sitzplätze entstehen, im Gartenbereich noch zusätzlich zehn. Sekt, Wein und Gin-Tonic werden ausgeschenkt, „kleine, feine alkoholische Getränke werden wir zusätzlich zum Kaffee anbieten.“ Die Gemeinde hat die Genehmigung erteilt, jetzt gehe es los.

Ab sofort werde es an zwei Standorten neben Interieurs und Accessoires auch Schreibwaren und Ledertaschen aus Büffel- oder Kamelleder geben. Aber auch besondere Knabbereien, Süßigkeiten und Aufstriche - „mal schauen, ob noch was dazukommt“. Ein bisschen unterschiedlich werden die Angebote der beiden Geschäfte seien. Aber was „oben“ vermisst werde, könne man dann „unten“ finden. Und hin und wieder will Cristina Constantinescu auch wieder kulturelle Angebote machen.

TEXT UND FOTO: ANTJE HAGEMANN

# Ehemalige Gaststätte „Germann“

## Jetzt Altenwohnungen

Kürzlich begann der Abriss der alten Gaststätte „Germann“ im Ortskern von Westerende-Kirchloog (Gemeinde Ihlow). Auf dem rund 3.500 Quadratmeter großen Grundstück sollen im kommenden Jahr drei Reihenhäuser mit zwölf Wohnungen für Senioren durch die Tell und Tebben Immobilien GmbH aus Norden gebaut werden.

Mit dem Silvesterabend 2022 schloss der bisherige Inhaber Johann Germann-Rieken den Betrieb, der insgesamt 86 Jahre als Dreh- und Angelpunkt des Ortes galt, aus Altersgründen. Der gelernte Koch war nach seiner Lehre und den Wanderjahren wieder nach Westerende zurückgekommen, hier führte er den Betrieb 40 Jahre. Mit 66 Jahren sollte nun Schluss ein, im Mai wurde das Anwesen an Tell und Tebben übergeben.

Mit dem Abriss verschwindet wieder eine alte Landgaststätte in Ostfriesland. Es endet ein Stück Dorfgeschichte, weil hier über Generationen Familienfeiern oder auch die Teetafeln für die gegenüberliegende lutherische Kirche ausgerichtet wurden. Vereine aus dem Ort hatten hier bis zuletzt einen Anlaufpunkt, das Lokal war auch durch eine gute Küche bekannt.



Bevor die Neubebauung beginnt, wollen erst einmal die Archäologen der Ostfriesischen Landschaft das Gelände untersuchen, ob sich Hinweise auf die Besiedlung des historischen Dorfes Westerende-Kirchloog finden, denn aufgrund der Nähe zur Kirche seien auf dem Gelände Siedlungsspuren möglich. Immerhin wird der Ort bereits seit 1408 erstmals urkundlich erwähnt.

Im Jahr 1936 hatte Johann Germann-Rieken (1896–1970), der Großvater des letzten Eigners, das damals noch kleinere Anwesen gekauft, in dem zuvor auch schon eine Familie Peters eine Gaststätte mit Kolonialwarenladen betrieb. Schon ein Jahr später entstand der Saal für Familienfeiern, Gesellschaften und Vereinstreffen. Auch Vater Roof und Mutter Ida, geborene Germann, führten den Betrieb weiter, dann kam Sohn Johann Germann-Rieken als Gastwirt in dritter Generation. Leider haben dessen Kinder sich dann für andere Berufe entschieden. „Ich hätte gerne gehabt, wenn es jemand weitergemacht hätte“, versicherte Germann-Rieken bei der Schließung. Er habe sich den Verkauf nicht leicht gemacht, weil er auch weiß, welch eine große Lücke durch den Verlust des Gasthauses für Ort, Einwohner und Vereine entsteht.

TEXT UND ARCHIVFOTO (aus Mai 2023): STEFAN ERDMANN

*Guten Rutsch!*

**Service WELT**  
QUALITÄT IST UNSERE MISSION

GRATIS Versand  
OHNE Mindestbestellwert

**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.

**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!

**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](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.

# Gastronomie ? Auch im nächsten Leben...

Während es in großen Städten ganze türkischsprachige Stadtteile gibt, sieht es auf Juist ganz anders aus: Jahrzehntlang war Abülkadir Tulum, den man aber nur unter Kadir kennt, der einzige Juister Mitbürger mit türkischen Wurzeln, was ihm den Namen „Insel-Türke“ einbrachte. Jetzt ging er in den Ruhestand und zog nach Marienhafen (Anm.: er selbst hat den Begriff „Insel-Türke“ geprägt und freut sich über den Spitznamen).

Kadir Tulum, Jahrgang 1952, wuchs in Ankara auf und besuchte dort die Hotelfachschule, denn schon früh konnte er sich für Gastronomie begeistern. Zur Ausbildung gehörte damals auch ein dreimonatiges Praktikum in Deutschland, so kam er 1969 über Frankfurt nach Wiesbaden. Hier war damals die Administration des Juister Hotels „Kurhaus“ ansässig und so kam er auf die Insel. Er liebte Deutschland und Juist von Anfang an, war aber auch von den Frauen mit blonden Haaren begeistert, so dass er beschloss, ganz hier zu bleiben.

Das war anfänglich nicht so einfach, aber Kurhaus-Direktor Grasinger und der damalige Leiter vom Juister Arbeitsamt, Adolf Kämpf, sorgten dafür, dass er bleiben und seine Ausbildung zum Gastronomen – heute nennt man es Restaurantfachmann – hier zu Ende bringen konnte. Danach blieb er im „Kurhaus“, im Januar 1976 jedoch veräußert H.G. Oldewurtel den Besitz an Werner Kley von der Kley Gastronomie GmbH & Co. in Hamm.

Ein Jahr blieb Kadir noch dort, doch vieles war nun anders, so dass er bald wechselte. „Juist ist meine Heimat“, sagt er nicht nur heute, sondern auch schon damals, so dass ein Wechsel zum Festland oder auf eine andere Insel nicht infrage kam. So wirkte er im „Atelier Café“ (heute „Café Baumann“), Hotel



„Bracht“ (heute Hotel „Atlantic“) und schließlich mehr als zehn Jahre im Hotel „Friesenhof“ bei Familie Peters, hier war er Oberkellner. Auch lernte er auf Juist 1978 seine Frau Anke kennen, die aus Elsfleth stammt und damals in der Hotelpension „Daheim“ tätig war.

1993 gingen die beiden in die Selbstständigkeit, an der Strandpromenade wurde direkt neben der Inseldiskotheek das Lokal „Kadirs Kate“ (heute „Café del Mar“) eröffnet. Diese Zeit war sehr erfolgreich, denn Kadir führte den Döner auf der Insel ein,



dazu selbstgemachte scharfe Soße. Und auch der Raki als türkisches Nationalgetränk floss in der Zeit reichlich an der Strandpromenade.

Leider endete diese Zeit schon nach fünf Jahren. Tulum: „Damals mussten überall Fettabscheider eingebaut werden. Allerdings meinte mein Verpächter, ich müsste den bezahlen.“ Da der aber ein fester Baubestandteil des Betriebes wurde, der nach Pachtabschluss dort verbleiben würde, sah Tulum das nicht ein und verlängerte seinen Pachtvertrag nicht mehr.

Der Vollblutgastronom wollte nun mal was anderes machen, er war im Elektrobetrieb tätig, dann bei den Küstenschützern vom NLWKN. Ganz ohne ging es aber nicht, so organisierte er einige Jahre immer den Regattaball, ein Event vom Segelklub Juist.

Zwei Leidenschaften hat Kadir Tulum außer Gastronomie noch: Zum einen ist er begeisterter Amateurfunker, unter seinem Rufzeichen DF6BT war er weltweit zu hören, sogar eine Verbindung mit der damaligen Raumstation MIR gelang ihm. Funker untereinander bestätigen ihre Verbindungen immer mit sogenannten QSL-Karten; Kadir produzierte gerne welche mit alten Juister Motiven, die dann in alle Welt versandt wurden.

Eine weitere Leidenschaft sind Fahrräder, als junger Mann ist er sogar Rennen gefahren. Bis zu seinem Ruhestand wurden sie zu seinem Beruf, beim Fahrradverleih „Alte Schmiede“ reparierte und verließ er die Fahrräder. Doch jetzt ist damit Schluss. Leider musste er seine Wohnung auf der Insel verlassen, weil diese mit dem Putzen von Ferienwohnungen, Hausmeistertätigkeiten usw. verbunden war. Tulum: „Es ist sehr schwer, hier eine Dauerwohnung, geschweige denn eine bezahlbare Wohnung zu finden.“

Bald funkt DF6BT von Marienhafen aus, denn dort lebt er mit Ehefrau Anke und Kater Leo jetzt. Es ist eine ziemliche Umgeköhnung für alle drei, aber im Frühjahr soll dann die große Funkantenne, die auf Juist im Ostdorf auf einer Düne stand, dort aufgebaut werden. Ob Kadir während seiner langen Juistzeit türkische Landsleute vermisst hatte? - „Nein, ich habe mit den Juistern gelebt und kam mit allen gut klar. Auch habe ich viele liebe Gäste kennengelernt, die immer wieder kamen.“ Besonders an die Zeit im Hotel „Friesenhof“ erinnert er sich gerne zurück: „Gastronomie, das war das Schönste für mich. Ich würde es auch im nächsten Leben wieder machen wollen.“  
TEXT UND FOTO: STEFAN ERDMANN

# Byl's Fisshus auf Borkum sagt Lebewohl

Byl's Fisshus gibt es seit 1983. Bereits in vierter Generation dreht sich alles um Fisch, denn Familie Byl gehört zu einer der letzten Familien, die noch aktiv auf Fischfang zur See gefahren sind. Wer ins Internet schaut, findet herausragende Bewertungen von Gästen für Byl's Fisshus auf Borkum. Kein Wunder, denn in dem Betrieb an der Specksniederstrate kommt nur in die Theke und auf den Tisch, was das Meer frisch anbietet.

Mit diesem Motto hat Byl's Fisshus nicht nur InsulanerInnen, sondern Fischliebhaber in ganz Deutschland überzeugt. Das Fischfachgeschäft gehört zu den Besten des Landes. Bärbel Könzgen-Byl, die den Betrieb zusammen mit ihrem Mann Geerd Byl und Sohn Geerd Geerds Byl leitet, freut sich über die Resonanz ihrer Gäste, viele davon langjährige Stammkunden. „Wir verarbeiten nur, was täglich frisch in unser Haus kommt. Die Kunden honorieren das.“ Ein Großteil des verkauften Fisches kommt aus der Nordsee direkt vor der Tür.

Familie Byl achtet darauf, dass die Ware grundsätzlich nachhaltig gefischt wurde. Mit Regionalität und Nachhaltigkeit war sie schon frühzeitig dem Trend voraus, denn mittlerweile achten immer mehr Menschen beim Einkauf und Verzehr auf regionale Produkte aus der Umgebung. Ob Scholle, Seezunge, Knurrhahn, Krabben oder Miesmuscheln – die maritime Vielfalt gehört für viele einfach zu einer gesunden Ernährung dazu. In dem Fischfachgeschäft wird auch Fisch verkauft, der in speziellen Öfen über offenem Holzfeuer in der eigenen Räucherei verarbeitet wird. Damit hat sich Byl's Fisshus seit Jahren ein Alleinstellungsmerkmal geschaffen.

2023 sollte das 40-jährige Firmenjubiläum groß gefeiert werden und auch die Nachfolge des Familienunternehmens war bereits geregelt. Doch nach Differenzen um eine Weiterführung des Pachtverhältnisses steht nun fest, dass das Traditionsunternehmen Ende 2023 schließen wird, da der Verpächter davon ausgegangen ist, dass das Pachtverhältnis beendet ist.

„Aus unserer Sicht hatten wir die Bedingungen für eine Fortsetzung des Pachtverhältnisses zu den bisherigen Bedingungen erfüllt. Ein uns vom Verpächter angebotener neuer Pachtvertrag zu den aktuellen marktüblichen Konditionen ist für uns unter den geforderten neuen Bedingungen wirtschaftlich machbar. Die letzten Monate waren für uns belastend und haben letztendlich zu der jetzigen Entscheidung geführt.“

Unser Plan war ein anderer, doch nach sorgfältiger Abwägung verschiedener Lösungen sind wir zu dem Schluss gekommen, unser geliebtes Byl's Fisshus zu schließen. Wir bedauern diese Situation nicht nur für unseren Sohn, der als Nachfolger vorgesehen war, und unsere langjährigen Mitarbeiter, sondern auch für unsere treuen Stammkunden, von denen einige uns über viele Jahrzehnte begleitet haben“, fassen die beiden Inhaber wehmütig die Situation zusammen.

Genaugenommen verlässt Geerd Byl „nur“ die Fischtheke. Doch mit ihm geht auch der auf Borkum letzte noch lebende gelernte und praktizierende Fischer mit dem Schwerpunkt „Kleine Hochsee- und Küstenfischerei“. Zuletzt war er noch mit dem letzten Fischer Borkums, Klaus Eilers, zur See gefahren. Dieser starb jedoch bereits 1996 viel zu früh mit 51 Jahren.



Salate · Marinaden ... und vieles fischiges meer! Alles auch außer Haus! V.l.n.r.: Geerd Byl sen., Bärbel Könzgen-Byl und Geerd Geerds Byl jr.

Seit 1979 war Geerd Byl für etwa 15 Jahre auf See. Nachdem er mit seiner Frau Bärbel 1990 den elterlichen Betrieb übernahm, kam er jedoch immer weniger seiner erlernten Tätigkeit nach. Früher bestand die Flotte der Familie Byl aus den Schiffen „Nixe“, „Poseidon“ sowie dem Hochseekutter „Meike“. Nach und nach wurden die Schiffe bis Anfang der 1990er Jahre veräußert und der Fokus richtete sich bald ganz auf das Fisshus Byl.

Der besondere Stellenwert des Fischfachgeschäftes mit hochwertiger Küche ist in der Wahrnehmung bei den Gästen eng damit verbunden, dass Geerd Byl sen. eine große Authentizität aus der Fischerei mitbringt. Mit seinem Fachwissen weiß er genau, wie er mit seinen maritimen Kostbarkeiten umgeht und wie diese verarbeitet und zubereitet werden müssen. Das Wissen hat er auch an seinen Sohn Geerd Geerds weitergegeben, der mittlerweile seit 15 Jahren im Familienbetrieb mitwirkt.

Doch genauso wie er, werden sich die fünf Mitarbeiter neu orientieren müssen – der längste beschäftigte Mitarbeiter „Lucian“ ist seit 33 Jahren im Betrieb. Während Sohn Geerd Geerds seine zukünftigen Optionen noch auslotet – genug Erfahrung bringt er schließlich mit – wird das letzte Fachwissen mit der Schließung von Byl's Fisshus verloren gehen. Derweil haben sich Bärbel Könzgen-Byl und Geerd Byl dazu entschieden, nun ihren verdienten Ruhestand anzutreten.

TEXT UND FOTOS: BORKUM AKTUELL/ANDREAS BEHR

**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](http://gastronomie-design.de)

# Fachkräftemangel

Weg von der Jammerspirale – aktiv und kreativ gegensteuern

Vor etwa drei Jahren wurde ein Projekt zur Verringerung des Fachkräftemangels auf den Ostfriesischen Inseln als Gemeinschaftsprojekt von der Gemeinde Wangerooge beantragt. Das Amt für regionale Landesentwicklung Weser-Ems hat seinerzeit den Antrag positiv entschieden. Darauf wurde das Projekt „Jobs-Onsland“ (J.O.I. – Projekt Fachkräftemangel) ins Leben gerufen. Unter Leitung von Prof. Dr. Enno Schmoll vom tEAM-Institut von der Jade Hochschule in Wilhelmshaven wurde sich eingehend mit der inselspezifischen Problematik beschäftigt. Die entwickelten Ansätze und Handlungsempfehlungen gegen den Arbeitskräftemangel stellte er nun Interessenten aus Verwaltung und Arbeitgeberschaft im Oberdeck am Platz am Meer öffentlich vor und zur Diskussion. Dabei ging es nicht nur um das Finden von Personal, sondern auch darum, wie man es bindet an Arbeitsplatz und Insel und gegebenenfalls zurückgewinnt.

Nur wenige Veranstaltungsteilnehmer, darunter die Kurdirektorin und ein Verwaltungsmitarbeiter aus dem Fachbereich Tourismus, hörten sich die ungeschönten Ergebnisse der Untersuchungen an. Mit einem Laotse-Zitat startete Professor Schmoll seine Präsentation: „Wahre Worte sind nicht schön, schöne Worte sind nicht wahr.“ Habe man früher den Tourismus vom

Gast her gedacht, so müsse man heute vom Personal her denken. Und dafür müssen andere Bedingungen geschaffen werden. Das Hauptproblem Wohnungsmarkt sei keine Überraschung. Doch auch der vorhandene Wohnraum müsse für die Arbeitnehmer in Ordnung sein. Da klaffen häufig Fremd- und Eigenwahrnehmung bei den Arbeitgebern weit auseinander. „Unsere Arbeitnehmer wohnen nicht schlechter als unsere Gäste“ – so wurde ein österreichisches Unternehmen zitiert. Rückzugsräume seien für Arbeitnehmer gerade im stressigen Gastrobereich für eine gute Psychohygiene erforderlich: „Jede Bühne braucht ein Backstage“, so Schmoll. Aber auch attraktive und gegebenenfalls flexible Arbeitszeitmodelle. Wichtig seien zudem eine gute Bezahlung und Benefits als ein Aspekt von Wertschätzung. Ebenso vermissten viele aber auch den sozialen Anschluss: „Die Leute kommen nicht mit der Insel nicht klar, sondern mit der Inselgemeinschaft“, so ein Ergebnis laut Schmoll. Hier sei Gemeinsinn statt Parallelgesellschaft gefragt.

Prof. Dr. Schmoll riet den Arbeitgebern zu einer angepassten Akquise, also so niedrigschwellig wie möglich. Dazu gehöre beispielsweise, dass man die Interessierten einfach um die Zusendung ihrer Mailadresse bittet und dann innerhalb von 24 Stunden mit einem Zoom-Call reagiere. Anders als im klassischen

**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**

Bewerbungsgespräch gehe es dann nicht mehr allein um die Abfrage von Fertigkeiten, sondern darum, was man bereit sei zu lernen, wer man als Mensch sei und den potenziellen Arbeitnehmern Raum zur Neuorientierung zu bieten. Außerdem müsse man andere Quellen für die Suche erschließen wie etwa Hobby-Foren, Ansprache von Gästen, aber auch die sogenannten „Empty Nester“, also Menschen, die nach der Familienphase nach einer Aufgabe suchen, als attraktive Zielgruppe erschließen.

Untersuchungen ergaben, dass eine Insel für viele eine „Sehnsuchtsprojektionsfläche“ sei und dies gelte es zu bedienen: „Es muss eigentlich ein Qualitätsmerkmal sein, auf einer Insel ausgebildet zu sein.“ Dafür müsse das Narrativ „neu geflippt“ werden, die scheinbaren Nachteile gegenüber dem Festland umgekehrt werden. „Wie denken und sprechen Sie von der Insel?“ Statt „nix los hier“, die Insel als Refugium, statt Abgetrennt-Sein ein geschützter Ort. „Kreieren Sie ein Wir-Gefühl, nutzen Sie das. Weg von der Jammerspirale!“, forderte Schmall auf. Das bedeute auch zu versuchen, Arbeitnehmer, die den Betrieb verließen, möglichst auf der Insel zu halten, vielleicht sogar weiterzuvermitteln an Mitbewerber.

Besonders gravierend seien die Studienergebnisse bezüglich des Markenkerns der Insel: „Ihr habt von allem etwas – aber wer



wollt Ihr eigentlich sein? Welcher Archetyp seid Ihr?“ Schonungslos warnte der Professor davor, sich nur als eine „Beutegemeinschaft“ zu verstehen, Wangerooge sei zu wenig definiert. „Eine starke Marke hat keine Kunden, sondern Fans!“, so der Fachmann. Ob sich Wangerooge irgendwann als „Die Bodenständige“ oder „Die unaufgeregte Insel“ betitelt, sollte unter anderem mit den Ergebnissen des Lebensraumkonzepts abgestimmt werden. Dabei sei es wichtig, dass die Wangerooger in den Prozess einbezogen werden, denn Einigkeit sei dabei besonders wichtig, auch wenn das Zeit benötige.

TEXT UND FOTO: ANTJE HAGEMANN

För dien Disch... Teller, Tassen, Schalen, Platten, Gläser, Besteck

För dien Köök.... Töpfe, Pfannen, Kellen, Gastronombehälter...

**Bruukst du nich söken, dat heebt wi allens...**

**PORZELLAN  
MAASS**  
*Gastronomie Equipment*

Ihr Großhandel für

- Porzellan
- Bestecke
- Gläser
- Buffetartikel
- Küchenbedarf
- und noch viel mehr



**Kiek mol in ....de Laden hett open** Maandag – Freedag 10:00 – 18:00 Uhr

**Wi freit uns op di**

28199 Bremen Duisburger Str.11 Tel. 0421 - 53 65 20

verkauf@porzellan-maass.de

www.porzellan-maass.de

## 20. Niedersächsischer Tourismustag auf Borkum

„Persönlicher, nachhaltiger, intelligenter – Perspektiven für den Tourismus der Zukunft“ – unter diesem Motto trafen sich am 7. und 8. November 2023 rund 170 Teilnehmer aus der Hotel- und Gaststättenbranche, von Tourismusorganisationen sowie aus Politik und Verwaltung beim 20. Tourismustag Niedersachsen auf Borkum. Bei der zweitägigen Veranstaltung, die von der IHK Niedersachsen (IHKN) organisiert wurde, drehte sich in diesem Jahr alles um die Frage, wie die Branche mit den vielfältigen aktuellen Herausforderungen umgehen kann.

„Die niedersächsische Wirtschaft hat mit Problemen wie hohen Energiepreisen, Arbeitskräftemangel und Bürokratie zu kämpfen, auch im Tourismussektor. Immerhin 8% (330.000) aller Arbeitsplätze in Niedersachsen hängen direkt oder indirekt vom Tourismus ab“, betonte IHKN-Präsident Dr. Bernhard Brons die Notwendigkeit kluger Anreize zur Bewältigung des Personalmangels, wie eine verbesserte Berufsorientierung in Schulen und die gezielte Zuwanderung von Fachkräften aus Nicht-EU-Ländern. „Unnötige Bürokratie belastet Unternehmen zusätzlich, und es wird an die Politik appelliert, diese Hürden zu reduzieren, um Unternehmen mehr Zeit für ihre Hauptaufgaben zu verschaffen. Zudem ist es gerade auf den Inseln schwer, Arbeitskräfte zu bekommen, weil bezahlbarer Wohnraum fehlt. Auch hier müsse man gegensteuern“, so Brons. Ein Blick nach Österreich könnte helfen: „Dort werden Unterkünf-

te für Arbeitskräfte staatlich stark gefördert“, weiß Enno Schmoll, Professor für Tourismus an der Jade Hochschule.

„Die Bilanz des Tourismus in Niedersachsen für die ersten acht Monate dieses Jahres ist positiv. Es freut mich sehr, dass sich der Tourismus als bedeutsamer Wirtschaftsfaktor für Niedersachsen nach den starken Einbrüchen in Folge der Corona-Pandemie weiter erholt und nun wieder auf einem guten Kurs ist. Gleichzeitig bewegen wir uns nach wie vor in einem herausfordernden Marktumfeld mit anhaltenden Krisen, Inflation, hohen Energiekosten und großem Arbeitskräftemangel. Ein entscheidender Schlüssel für den weiteren Erfolg wird in der Transformation des Tourismus, in Digitalisierung und Nachhaltigkeit liegen. Dazu gehört das Anwenden von KI-Technologien und das konsequente Verfolgen eines klimaschonenden Tourismus“, stellte der Wirtschaftsminister bei der Veranstaltung fest. „Mein Eindruck ist, dass der Tourismustag wie ein Familientreffen funktioniert und eine starke Gemeinschaft widerspiegelt, wozu sich alle Kompetenzen hier auf Borkum vereint haben. Die Tourismusbranche ist eine Leitmarke



der niedersächsischen Wirtschaft und hat auch trotz Coronakrise gemeinsam Stärke und Kampfgeist bewiesen. Diese Tugenden sind wichtig, da sich der Tourismus immer im Wandel und im Wettbewerb befindet. Das heißt, man muss auch weiterhin wachsam und sensibel bleiben und sich stetig verbessern“, so Lies gegenüber unserer Redaktion.

### „Es geht nur gemeinsam“

So lautet die Antwort von IHKN-Tourismussprecherin Kerstin van der Toorn auf die Frage, wie die Branche auf die Herausforderungen reagieren soll. „Wir müssen im Tourismus in Niedersachsen über alle Ebenen hinweg noch enger zusammenarbeiten, um uns besser aufzustellen. Dem Personalmangel entgegenzutreten und den Tourismus nachhaltig weiterentwickeln geht nur gemeinsam“, so van der Toorn. Die Branche stehe auch nach Corona vor großen Herausforderungen.



**Kostrewa**  
Kaffeemaschinen GmbH

**Thomas Lünemann**

**FRANKE** Coffee Systems Werksvertretung

Dr.-Warsing-Straße 229 · 26802 Moormerland  
Tel. 04954-9371066 · Fax. 04954-9397441  
kostrewa-gmbh@t-online.de · www.kostrewa-gmbh.de



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

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

**Servierwagen  
Servicestationen**

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



**ANDALÖ**  
NORDISCHES  
APERITIF  
SANDDORN-LIQUEUR

Laut einer aktuellen Umfrage der IHKN, an der sich rund 400 Betriebe aus dem Gastgewerbe beteiligten, werden die Energie-, Rohstoff- und Lebensmittelpreise, Arbeitskosten, Personal- und wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen als größte Risiken für die Geschäftstätigkeit gesehen, berichtete van der Toorn. Auch das Thema der Rückführung der Mehrwertsteuer ab 2024 von 7% auf 19% im Bereich der Gastronomie war vielfach Thema in den Diskussionen und wird von vielen in der aktuellen Situation als zusätzliche Belastung wahrgenommen.

### Rückblick auf den Tourismustag

Zu Beginn des diesjährigen Tourismustages vertiefte Minister Lies die Themen mit Vertretern der Wirtschaft. IHKN-Präsident Dr. Bernhard Brons, Prof. Dr. Enno Schmoll von der Jade Hochschule sowie Göran Sell von der Nordseeheilbad Borkum GmbH diskutierten die aktuellen Herausforderungen und gaben konkrete Beispiele, an welchen Schrauben die Landespolitik drehen müsse. Im Anschluss stellten sich Holger Heymann vom Tourismusverband Niedersachsen, Meike Zumbrock vom Tourism-Marketing Niedersachsen, Rainer Balke vom DEHOGA Niedersachsen und Wilhelm Loth vom Heilbäderverband Niedersachsen in einer Talkrunde der Frage, wo die Reise hingehet, und gaben einen Überblick über aktuelle Trends und Entwicklungen in den nächsten Jahren.

„Bei der Digitalisierung sollten wir viel mehr auf künstliche Intelligenz setzen, ohne den Fokus auf den persönlichen Kontakt mit den Menschen zu verlieren. Wenn wir die KI erledigen lassen, was sie kann, haben wir Kapazitäten frei, um uns um den Gast zu kümmern. Auch, wenn die KI schon in vielen Bereichen eingesetzt wird – etwa in Buchungsportalen – geht da noch viel

mehr“, betonte Meike Zumbrock. Zum Abschluss des ersten Tages stellte Göran Sell in einem fotografischen „Daumenkino“ Borkum als gastgebende Insel vor. Die Vorstellung – empathisch, bildgewaltig, flott und humorvoll pointiert – hinterließ einen positiven nachhaltigen Eindruck.

Der zweite Tag startete mit fachlichem Input, u.a. von Tourismusexperte Florian Bauhuber von Realizing Progress zum Thema „ReThinking Tourism: Wir können auch anders!“. Anschließend sprach Dr. Dirk Schmücker vom Institut für Tourismus- und Bäderforschung in Nordeuropa (NIT) zu den „Trends der Urlaubsnachfrage - alles wieder so wie früher?“. In insgesamt sechs Foren hatten die Teilnehmenden danach die Möglichkeit, sich mit unterschiedlichen Themen wie Personal- und Tourismus, nachhaltige Destinationsentwicklung, Gastgeber-Marketing mit ChatGPT sowie rund um das Thema künstliche Intelligenz zu beschäftigen.

Neben politischen Diskussionen und fachlichem Input blieb den Teilnehmern bei der zweitägigen Veranstaltung ausreichend Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen und Borkum als touristische Destination kennenzulernen. Die Nordseeheilbad Borkum GmbH lud gemeinsam mit der Stadt Borkum zum touristischen Rahmenprogramm und zur Abendveranstaltung ein. Diese fand im altherwürdigen Strandhotel „Hohenzollern“ statt und bot eine ausgezeichnete Gelegenheit zum interdisziplinären Austausch. Der Tourismustag Niedersachsen wird alle zwei Jahre von der IHK Niedersachsen durchgeführt.

TEXT/BEARBEITUNG und FOTOS:

BORKUM AKTUELL/ANDREAS BEHR

(Quellen: IHK NIEDERSACHSEN, NWZ ANKE BROCKMEYER)



## Freiraum für guten Service Begeisterung bei Gästen



### BellaBot macht glücklich.

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

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

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



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

# Gastronomie und Hotellerie werden durch Service-Roboter revolutioniert

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

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

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

**Merz-Fischer:** Die Selbstverständlichkeit, mit der technologische Innovationen als Pluspunkt für das eigene Leben und die wirtschaftliche Sicherheit akzeptiert werden. Auf den Punkt gebracht: Wenn sich in Asien eine Fortschrittstechnologie als nützlich erweist, wird alles getan, um diese so weiterzuentwickeln, dass sie sich effizient, störungsfrei und möglichst unauffällig in das tägliche Leben und vor allem Geschäftsleben einpasst. In unseren Breitengraden ist man oft zunächst skeptisch und braucht mehr Zeit, um die realen Chancen zu erkennen.

*Können Sie dafür konkrete Beispiele nennen?*

**Merz-Fischer:** Wir als EnergieReich Consulting sind auf Service-Roboter spezialisiert, und insofern betrachten wir diesen Bereich. In Asien gibt es so gut wie kein Hotel, in dem nicht mehrere der digital gesteuerten Service-Roboter im Einsatz sind. Sie fahren autonom Fahrstuhl, finden immer die zu beliefernden Zimmer, saugen und wischen die Böden und machen Platz, wenn sich Gäste nähern. Da sie zudem eine Stimme haben, empfinden Gäste die Roboter ansprechend, unkompliziert, unaufdringlich und vor allem auch überhaupt nicht ungewöhnlich. Die Co-Existenz von Menschen und Robotern ist in Asien längst selbstverständlich, weil der Nutzen der Technologie im Vordergrund steht. Bei uns fehlen vielerorts Servicekräfte, Restaurants müssen Öffnungszeiten reduzieren, das Stammpersonal ist häufig stark überarbeitet, und trotzdem tun wir uns mit der Integration von belastbaren und entlastenden Service-Robotern schwer.

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

**Merz-Fischer:** Die Service-Robotik ist ein echter Wachstumsmarkt, wie die Zahlen des Weltroboterverbandes IFR zeigen. In 2021 wurden weltweit über 121.000 professionelle Service-Roboter verkauft – eine Absatzsteigerung von 37 Prozent zum Vorjahr. Die Zahlen steigen exponentiell an. Die Corona-Pandemie hat das natürlich stark befeuert, allerdings vorrangig im Bereich der gesundheitsorientierten Robotik wie etwa der automatischen Desinfektion. Wenn man die Zahlen betrachtet, ist der Robotik-Marktanteil 2021 in Europa mit 38 Prozent sogar stärker gewachsen als in Nordamerika, wo er bei 32 Prozent lag. Aber wir müssen sehr deutlich nach Branchen unterscheiden. Im Logistikbereich hatte Europa beispielsweise einen enormen Aufholbedarf. Im Gastro- und Hotelgewerbe erfreuen sich die Service-Roboter nun auch wachsender Beliebtheit, aber das Potenzial ist noch weitaus größer als bislang abgedeckt.

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

**Merz-Fischer:** Die Intention unserer Delegationsreise war es, EnergieReich Consulting zum führenden Innovationsversorger für zuverlässige Service-Robotik in Deutschland zu machen. Wir haben uns gefragt, wo bei uns der konkrete Bedarf ist. Was bietet der chinesische Innovationsmarkt, was wir hier in unser Programm aufnehmen und damit unsere Kunden noch besser aufstellen können? Aus den faszinierenden Möglichkeiten nehmen wir nun neue Roboter für die Boden- und Fensterreinigung sowie den Zimmerservice bzw. die Getränkezubereitung von verschiedenen Herstellern in unser Portfolio auf. Wesentlich ist, dass die Qualität unseren hohen Ansprüchen entspricht. Bei den



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

**dr. elkmann**  
**Fliegenfänger ohne Gift und Chemie**  
 E. H. P. Dr. Elkmann  
 Bökelstraße 58 · 41063 Mönchengladbach  
 Tel. (02161) 208094 o. 18 19 12 · Fax (02161) 18 19 16  
 E-Mail: Info@Dr-Elkmann.de · www.Dr-Elkmann.de

**eff +**  
 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

bekannten Service-Robotern wie BellaBot oder Pudu CC1 gibt es unter anderem Weiterentwicklungen in den Bereichen der sicheren Raum- und Geländenavigation und reduziertem Wartungsbedarf. Alles in allem sind die Roboter noch belastbarer und serviceorientierter.

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

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

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

## 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 After-work-Lounge OFF THE RECORD, viele neue und alte Key-Player sowie Innovationen von den rund 1.000 Ausstellenden aus allen Branchen freuen.

**INTERNORGA**  
08. – 12.03.2024

**Alle zusammen.**

Jetzt Tickets sichern!

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.

**P&H**  
**Internationale Hotelausstattungen**  
mit eigener Möbelproduktion  
**Möbel - Teppiche - Vorhänge - Textil**

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

Exklusiven Schlafkomfort genießen mit Ihren neuen Premium - Matratzen

**Federungssystem Super-Flex Taschenfedersystem:** Jede Feder ist einzeln in Vliesstoff gepolstert, um eine unabhängige Bewegung zu ermöglichen.  
Stahldrahtstärke 1,8 mm - ca. 280 Stück/qm.  
Seitenschäumstoff 7x14 cm stützende Seitenschäumstoffblöcke 30 kg/m<sup>3</sup>, um den Seiten zusätzlichen Halt zu geben.

<b>Sonderpreise 2023</b>	180x200x30cm – EUR 645,00
	160x200x30cm – EUR 555,00
	90x200x30cm – EUR 435,00

Palais Catering & Event GmbH  
18209 Bad Doberan, Marktstraße 2  
[www.palaishoteldesign.com](http://www.palaishoteldesign.com)  
[info@palaishoteldesign.com](mailto:info@palaishoteldesign.com)  
Tel: +49 1514 3200433 Whatsapp: +49 1514 3464403

# Tourismusbranche steht weiter vor Herausforderungen

Das Gastgewerbe im Bezirk der Industrie- und Handelskammer für Ostfriesland und Papenburg (IHK) ist mit dem Sommer sehr zufrieden. „Die aktuelle Lage im Gastgewerbe ist sehr gut: 94 Prozent der Betriebe bewerten den Sommer als gut oder befriedigend. Gleichzeitig belasten die hohen Kosten die Betriebe und sorgen für trübere Aussichten“, so IHK-Hauptgeschäftsführer Max-Martin Deinhard. Dennoch kletterte der Klimaindex weiter auf 101 Punkte nach zuletzt 93,3 Punkten im Frühjahr 2023. Das geht aus der aktuellen Saisonumfrage der Hotel- und Gaststättenbetriebe hervor, die die IHK zweimal im Jahr durchführt. Im Vergleich: Für Niedersachsen fiel der Klimaindex von zuletzt 116,6 auf 104,5 Punkte.

Als größtes Risiko für die wirtschaftliche Entwicklung geben die Unternehmen mit 82,4 Prozent erneut die Energie-, Lebensmittel- und Rohstoffpreise an. Auf dem zweiten Platz folgt mit 76,9 Prozent nun wieder der Personalmangel – vor den wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen (67,4 %), Arbeitskosten (63,7 %) und der Inlandsnachfrage (36,6 %).

Als Reaktion auf die gestiegenen Kosten gehen mehr als zwei Drittel der Betriebe davon aus, dass sie in der nächsten Saison ihre Preise anheben werden. Sollte die Mehrwertsteuer auf Speisen in Restaurants zu Anfang 2024 wieder auf 19 Prozent erhöht werden, kündigen sogar 82,8 Prozent der Betriebe an, ihre Preise zu erhöhen.

Nach wie vor belastet der Personalmangel die Betriebe. Rund 60 Prozent der Unternehmen gaben an, dass sie offene Stellen längerfristig nicht besetzen können, weil sie kein passendes Personal finden. „Der Arbeitsmarkt hat sich verändert und natürlich müssen sich die Unternehmen als attraktive Arbeitgeber präsentieren. Aber die Branche allein kann dieses Problem nicht lösen. Es fängt an bei der Berufsorientierung in den Schulen, geht über die Entbürokratisierung bei der Einstellung von Arbeitskräften aus Drittstaaten bis hin zum Thema Wohnraum. Die Politik muss hier die richtigen Rahmenbedingungen schaffen“, so IHK-Abteilungsleiterin Kerstin van der Toorn.

Die größten finanziellen Sorgen bereitet der Gastronomie derzeit die mögliche Rückkehr zum Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent auf Speisen. Dies gaben 70,5 der befragten Gastronomen an. Auf Platz zwei folgen mit rund 15 Prozent die gestiegenen Personalkosten, die Energiekosten bereiten 10 Prozent die größten Sorgen. Im Beherbergungsbereich dagegen sind die Energiekosten die größte Herausforderung (59 Prozent), gefolgt von Personalkosten (29,5 Prozent) und der möglichen Mehrwertsteueranpassung (9,8 Prozent).

An der Umfrage beteiligten sich rund 80 Betriebe aus Hotellerie, Gastronomie und Campingwirtschaft. Befragungszeitraum war vom 4. bis 27. Oktober 2023.

TEXT: IHK OSTFRIESLAND UND PAPENBURG

*Ihr professioneller Partner  
für ausgezeichnete  
Planung und Optimierung  
von hochwertigen Großküchen.*



**gerwin**  
Großküchen

Hans Gerwin GmbH & Co. KG  
Tel. 0 5464 96 99 0-0  
[www.gerwin.gmbh](http://www.gerwin.gmbh)

**PALUX**

## Ampelspitzen: Steuererhöhung

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 Zölllick, 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 Zölllick. 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 Sonder-

vermögen für Klimaausgaben. „Dies darf nicht auf unserem Rücken ausgetragen werden!“, moniert Zölllick. „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. Zölllick betont: „Die Mitglieder des Bundestages haben das letzte Wort.“

## Mehr Bewerber für Gastgewerbe-Ausbildung

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 Veranstaltungsgastronomie gehört. Bis auf die Systemgastronomie (-12,9 %) ver-

zeichnen 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. Auch bei der wachsenden Zahl der Auszubildenden aus Drittstaaten sind die Arbeitsagenturen in der Regel an der Vermittlung nicht beteiligt.



25/26/27  
FEB 2024  
MESSE  
BREMEN

**ONLINE ANMELDEN**  
**50% SPAREN!**  
RABATTCODE: GI24DEH






# BBS II-Schülerin Imke Eilers gewinnt die Euro-Toques-Challenge 2023

Im diesjährigen November fand die dritte Euro-Toques-Challenge in Emden statt. Insgesamt traten dort sechs junge Köchinnen und Köche, unterstützt von ihren jeweiligen Assistentinnen und Assistenten, gegeneinander an, um ein kreatives Sechsgänge-Menü aus Fingerfood-Speisen für 15 Personen zuzubereiten. Einer der Gänge sollte ein Smoothie sein, ein anderer ein süßes Dessert. Der Wettbewerb für den kulinarischen Nachwuchs wurde in den Lehrküchen der Berufsbildenden Schulen II Emden ausgetragen.

Am Ende des Wettbewerbs konnte sich **Imke Eilers** vom Hotel Achterdiek Juist mit ihrer Assistentin **Thi Nhung Nguyen**, beide Schülerinnen der BBS II Emden, den Sieg sichern. Sie überzeugte die Jury mit ihrem innovativen und geschmackvollen Menü, das unter anderem einen Limetten-Smoothie, Matjes, Berliner mit Apfelgel, Tacos mit Pulled Chicken, Lachstatar, Kürbis-Muffin und Karamell Petit Fours umfasste. „Ich bin sehr glücklich, dass ich die Euro-Toques Challenge gewonnen habe. Es war ein sehr spannender und anspruchsvoller Wettbewerb mit sehr guten Teilnehmern. Ich habe mich wahnsinnig auf die Herausforderung gefreut und bin froh, dass ich sie gemeinsam mit Erfolg gemeistert habe“, so die strahlende Siegerin.

Den zweiten Platz belegte **Fynn-Ole Salmen** vom Hotel zur Post in Wiesmoor, **Luca Averbeck** unterstützte ihn als Assistent. Mit seinem Lachswürfel aus dem Rauch mit Dill-Espuma und Rote-Bete-Chips konnte er bei der Jury einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

Den dritten Platz erreichte **Hala Almohamad** vom Restaurant Pier 23 in Leer mit Assistentin **Melani Nagel**.

Die vierten Plätze gingen an:

**Ian-Paul Tausendfreund**, Hotel Alte Werft Papenburg,

Assistent: **Erwan F. Lechevallier**

**Vanessa Kirchner**, Hotel Elephant – Weimar,

Assistent: **Alexander Börner**

Den Sonderpreis für Hygiene / Arbeitsplatzhygiene von der Firma REMSGOLD, vertreten durch **Gerhard Becker**, erhielt **Rabea Donau** vom Hotel Seesteg in Norderney. Sie wurde unterstützt von Assistentin **Morandi Bloch**.



**Günther Bosshammer** von der Firma Dynamic und Euro-Toques Präsident **Thilo Hanke** betonten, dass die Förderung des Nachwuchses sowohl den Euro-Toques als auch der Firma Dynamic eine Herzensangelegenheit sei. „Wir werden die Veranstaltungsreihe weiter fortsetzen“, blickten sie gemeinsam in die Zukunft.

Die Euro-Toques-Challenge 2023 wurde von **Christian Mutter** von den Berufsbildenden Schulen II Emden organisiert. „Die Teilnehmer haben hervorragende Leistungen gezeigt, sie haben ihr Können und Wissen unter Beweis gestellt“, stellte Mutter im Anschluss an die gelungene Veranstaltung zufrieden fest. Die Jury, bestehend aus **Renate Müller-Lücht** (Papenburg), **Wolfgang Huland** (Spiekeroog) und **Carsten Wulf** (Euro-Toques), bewertete die Gerichte anhand von Anrichteweise, Geschmack, Optik, Arbeitsweisen und -techniken sowie hygienischen Aspekten. Dabei berücksichtigte die Jury auch die Art und Weise, wie die Teilnehmerinnen und Teilnehmer umweltgerecht mit den Lebensmitteln umgehen. Das bedeutet beispielsweise, dass sie Abfälle vermeiden und die Ressourcen schonen sollten.



„Die Gerichte waren nicht nur geschmackvoll, sondern auch nachhaltig und kreativ“, bemerkte Renate Müller-Lücht. „Wir waren sehr beeindruckt von der Sorgfalt und dem Respekt, mit dem die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Lebensmittel behandelt haben.“

**Michael Haupt** (Vizepräsident von Euro-Toques) betonte, dass die Euro-Toques-Challenge ein wichtiger Wettbewerb sei, der den Nachwuchs in der Gastronomie fördere.

Er zeige, dass junge Köchinnen und Köche sich nicht nur für die Qualität ihrer Gerichte, sondern auch für den respektvollen Umgang mit den Lebensmitteln engagierten.



# Niedersachsens beste Auszubildende kommt von Norderney

Eine echte Glanzleistung. Mit 96 von 100 Punkten hat Ewa Barty im Sommer 2023 ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau abgeschlossen. Dafür war die 23-Jährige, die ihren Beruf im Hotel „Haus am Meer“ gelernt hat, schon im Oktober als Beste des IHK-Bezirks Ostfriesland und Papenburg ausgezeichnet worden. Am 2. November wurde Barty von der Industrie- und Handelskammer Niedersachsen (IHKN) in Papenburg nun auch feierlich als Landesbeste im Hotelfach für ihre ausgezeichneten Auszubildungsleistungen geehrt.

Jens Brune, der gemeinsam mit seinem Bruder Marc auf Norderney das Hotel „Haus am Meer“ leitet, war bei der Veranstaltung vor Ort: „Wir sind sehr stolz auf Ewa und ihre Leistung. Ihr Erfolg und auch die Ergebnisse unserer anderen Auszubildenden zeigen uns einmal mehr, dass wir in unseren Betrieben auf dem richtigen Weg sind. Mit unserem Patensystem und unserer offenen Unternehmenskultur wollen wir nicht nur Ausbilder, sondern Partner und Wegbereiter sein.“ Das Konzept scheint aufzugehen: Neben Ewa Barty schlossen noch drei weitere Auszubildende aus Betrieben der Familie Brune mit Spitzennoten ab.

Der Landesbesten hat ihre Ausbildung auf Norderney sogar so gut gefallen, dass sie noch eine weitere Ausbildung in einem Brune-Betrieb dranhängt. Diesmal als Köchin im renommierten Sternerestaurant „Seesteg“. Damit schaffe sie die ideale Grundlage, so Barty, sich ihre beruflichen Träume zu erfüllen.

TEXT UND FOTOS: BRUNE & COMPANY



**Kassensysteme  
WEDEMANN GMBH**

Kassensysteme und Waagen  
für die Gastronomie

Felix-Wankel-Straße 14  
26125 Oldenburg  
0441-936060

www.wedemann.de

**Spezialist  
der Gastronomie**

**IGRO GROSSEMARKT** **Schmidt** SEIT 1919 PARTNER DER GASTRONOMIE

Tel.: 0 49 31 / 94 91-10

**BIO** DE-ÖKO-006 **GAFATEAM** Pickosta® Garänta

Kundennähe, Service und Qualität [www.igro-schmidt.de](http://www.igro-schmidt.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.



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

**Lagebeschreibung**

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

**Kaufpreis: auf Anfrage**

Weitere Informationen

Anbei Links für einen virtuellen Rundgang, ein Drohnen-

Video finden Sie auf unserer Homepage:

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

**Kontakt: sven-peemoeller@t-online.de**

**Homepage: www.1894-hahnenklee.de**

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

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





## Neuer Pächter gesucht!

Nach Schließung aus gesundheitlichen Gründen wird für den Oberen Gasthof in 01734 Oelsa ein neuer Pächter gesucht.

Der Gasthof ist verkehrsmäßig gut erschlossen. Zahlreiche Parkplätze sind am Objekt vorhanden. Nur wenige Meter vom Gasthof befindet sich eine Haltestelle des Regionalverkehrs. Den Gästen stehen ein Gastraum mit 40 Plätzen, ein angeschlossener Nebenraum mit 20 Plätzen, ein Vereinszimmer mit 15 Plätzen sowie ein Freisitz mit 25 Plätzen zur Verfügung. Im ersten Obergeschoss, mit barrierefreiem Zugang, befindet sich der moderne Saal mit bis zu 170 Plätzen. Entsprechende Funktionsräume mit Ausgabe- und Ausschanktechnik schließen sich am Saal an. Eine voll ausgestattete Gastronomieküche steht dem Pächter zur Verfügung. Kühl- und Tiefkühl ist vorhanden. In der Pacht ist auch die notwendige Ausstattung an Gläsern, Geschirr und Bestecken eingeschlossen. Die Pacht ist Verhandlungssache.

Mehr Infos beim Bauamtsleiter Herrn Seidel, Tel. 0351 64982-20 oder per E-Mail: bauamt@stadt-rabenau.de



## 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



## SAALBETRIEB im Raum Großenkneten (Kauf)

OT Sage-Haast, Nähe der Autobahn A29, sehr gepflegter Saalbetrieb/Gasthof mit ca. 800 m² Nfl., zuletzt modernisiert in 2021: Platz für bis zu 300 Personen mit gr. Festsaal, Bar, Clubräumen, Kegelbahn, Biergarten, Gaststube, Büro usw., eigenem Parkplatz mit ca. 40 PKW-Stellplätzen u. Lagergebäude, sep. Wohnung im DG (ca. 180 m² Wfl.), insges. ca. 5.200 m² Grdst., Energieausweis ist in Bearbeitung, kurzfr. Übernahme ist möglich, der Kaufpreis ist VHS

# ACO

Agrar 49632 Essen-Bevern  
Consulting Tel.: 05434-9450-0  
GMBH www.aco-agrar.de

## Das Themenhotel RiBecca in Weyhe sucht einen neuen Betreiber!

Baujahr: 2009, Gesamtgewerbefläche: 430 m², 7 Komfortdoppelzimmer, 3 Suiten, 9 Balkone bzw. Terrassen, Aufzug, Gastküche 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

## Gut eingeführtes Hotel in Thüringen !

2381 m² Hotelgrundstück, 11.278 m² Naturpark und Wald, 1249 m² Baugrund für eine Erweiterung der Hotelanlage, 3061 m² BGF, 38 Hotelzimmer, Bankettsaal, Terrasse. Energieausweis ist in Vorbereitung. Aus Gründen der Diskretion bitten wir Sie um direkte Anfragen an uns.



€ 1.500.000,00 zzgl. 6% Courtage zzgl. 19% MwSt.



Victor Hospitality & Real Estate GmbH  
Kurfürstendamm 29, 10719 Berlin  
030-809070030 mn@victor-hospitality.de  
www.victor-hospitality.de

## Historischer Gasthof Zur Alten Post

sucht neue/n Pächter-\*in vorzugsw. dt. Küche nördliches Münsterland, angrenzend Nieders.

- Betreiberwohnung vorhanden
- neue Küche, Spülstraße, Vorratsraum, Keller zum Lagern
- 6 Gasträume, 15-90 m² (ges. 220 m²)
- 150 Sitzplätze innen, 40 Sitzplätze außen
- großer Parkplatz direkt am Gasthof und 3 Garagen



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

### IMPRESSUM OSTFRIESISCHES gastgewerbe

Fachzeitschrift für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Ostfriesland mit den ostfriesischen Inseln - für die DEHOGA - Kreis- und Inselverbände: Aurich, Baltrum, Borkum, Emden, Jever-Jeverland, Juist, Langeoog, Leer, Norden, Norderney, Spiekeroog, Wangerooge und Wittmund sowie den DEHOGA-Kreisverband Ashendorf-Hümmling/Papenburg.

Verlag, Redaktion, Anzeigen, Anzeigenverwaltung und Herstellung:

Verlagshaus Fachzeitungen Teegen GmbH · Am Bornkamp 12 · 23795 Schackendorf/Bad Segeberg · Telefon 04551/1450,

E-Mail: info@vht.de · www.vht.de

Redaktions-Anzeigenleitung: Holger Teegen. Redaktionelle Mitarbeit: Stefan Erdmann

Bezugsmöglichkeiten: Jährlich 36,00 Euro zuzügl. Mehrwertsteuer.

### Bezugsbedingungen:

Abonnements werden mit Beginn des Bezugszeitraumes für ein Kalenderjahr berechnet. Kündigungen müssen sechs Wochen vor Ablauf des Abonnements vorliegen, andernfalls verlängert sich das Abonnement um ein volles Jahr. Bei Nichterscheinen infolge höherer Gewalt besteht kein Anspruch auf Lieferung der ausgefallenen Zeitschriftennummern oder auf Rückzahlung des Bezugspreises. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen wird keine Gewähr übernommen. Nachdruck oder Vervielfältigungen sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages gestattet.

Versand: PVSt. Deutsche Post AG, Entgelt gezahlt H 42629

# Zum **nächstmöglichen Zeitpunkt** suchen wir einen **Betreiber (mwd) für die Gastronomie in der Stadthalle Cloppenburg**

Zum Pachtobjekt, das sich in der Innenstadt Cloppenburgs befindet, zählt ein Restaurant mit ca. 100 Plätzen mit einer Außengastronomie auf dem Bernay-Platz. Groß- und Kleininventar wird gestellt. Die Aufgabe eines zukünftigen Pächters liegt schwerpunktmäßig neben der Bewirtschaftung des Restaurants in der optimalen gastronomischen Versorgung unserer Gäste.



## **Die „Kultur & Freizeit“ Stadthallenbetriebs GmbH**

betreibt die weit über die Grenzen Cloppenburgs hinaus bekannten und populären Veranstaltungszentren Stadthalle Cloppenburg und Münsterlandhalle Cloppenburg. Ca. 110.000 Gäste besuchen jährlich durchschnittlich 150 Veranstaltungen in unseren Räumen. Hinzu kommen ca. 30.000 Gäste des Cloppenburger Cityfestes. Zu unseren Kunden zählen neben den vielen Veranstaltungsbesuchern mittelständische Betriebe, Agenturen, kommunale Institutionen, Verbände und auch Privatpersonen.

## **Wir veranstalten:**

- Bühnenveranstaltungen (Theater, Konzerte, Shows)
- Messen, Märkte, Ausstellungen Kongresse und Tagungen
- gastronomische und tierzüchterische Veranstaltungen
- Open-Air-Veranstaltungen
- das Cloppenburger Cityfest

## **Haben wir Ihr Interesse geweckt?**

Dann freuen wir uns über eine Bewerbung.

KÄLTE - KLIMA -  
GROSSKÜCHEN  
**ARJES** GmbH

Ritzweg 3 · An der B72 · 26824 Moordorf  
Telefon (0 49 42) 848 oder 55 66 · Fax 55 67  
kaelte-klima-arjes@t-online.de



**Auricher** Süssmost  
**Fruchtig-frisches  
Trinkvergnügen.**

**DIE  
SCHORLEN**  
aus  
Ostfriesland.

[www.auricher-suessmost.de](http://www.auricher-suessmost.de)  
Auricher Süssmost GmbH - Kreihüttenmoorweg 11 · 26607 Aurich

**Geringere Beiträge - Bessere Leistungen**  
Mit unserem Leistungsstarken Hotel- und Gastronomiekonzept!

**BEMA**  
UNABHÄNGIG - FAIR - PERSÖNLICH

**Gabeln Sie sich  
bis zu 50%  
Beitragsersparnis auf!**

**Ihr persönlicher Kontakt:**

Telefon	0 42 71 / 53 09
Mobil	01 72 / 713 59 08 01 72 / 43 12 449
Fax	0 42 71 / 52 86

Spezialversicherungsmakler für Hotel und Gastronomie  
Email [info@bemaversicherungen.de](mailto:info@bemaversicherungen.de)

**gastroimmo24.de**

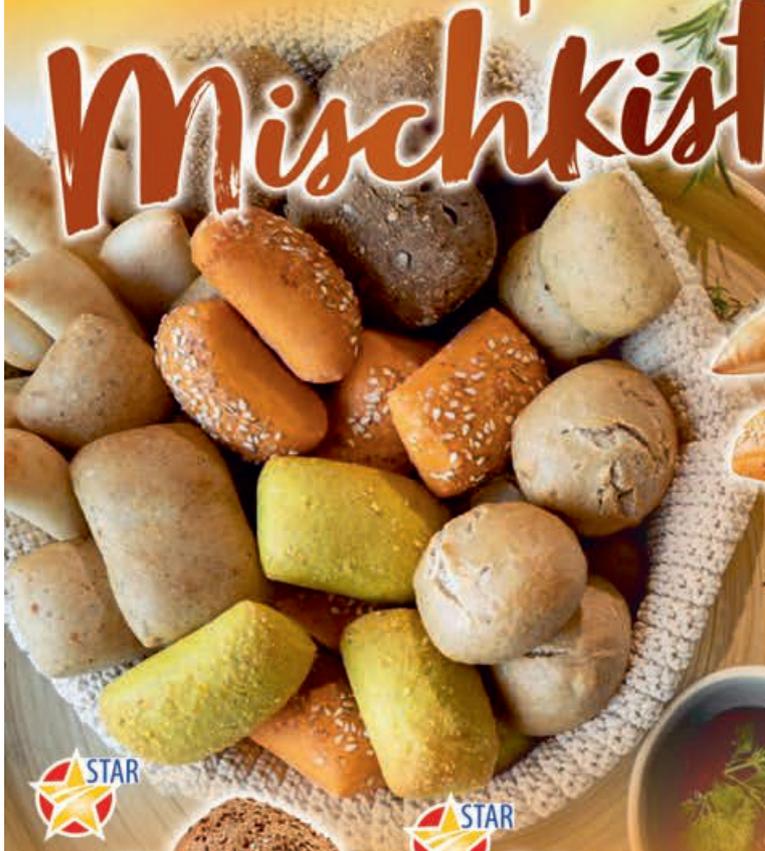
Immobilien für die Gastronomie und Hotellerie

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



Profitieren Sie von  
praktischen

# Mischkisten



**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. 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. 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



**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



**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



**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



**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



**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



**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  
 Gollenhoferstraße 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.