

06. November 2018

- i-Marke des DTV
- Messen 2019
- Winterfrische
- Kennzahlen Gastgebermagazin
- Schlafstrandkorb
- E-Trike
- Plastikfreie Inselumwelt – Zingst
- Marsch zum Meer (21.09.2019)
- Google Ads Kampagne

**Bericht der
Geschäftsführung der
Föhr Tourismus GmbH
Jochen Gemeinhardt**

Mystery-Check der Föhrer Tourist-Informationen

am 09.10.2018

Bewertet wurde:

- Erscheinungsbild/Ausstattung (ausbaufähig)
- Beratung am Counter (sehr gut)
- Leistungsangebot (gut)
- Qualitätsbewusstsein (sehr gut)



→ Bestanden! Zertifizierung für die nächsten drei Jahre

Messen & Promo



Reisemessen 2019

Hamburg, Stuttgart, München



Fischmärkte Düsseldorf & Köln

April & Mai 2019



Reisenmessen in Wien & Zürich (via DZT)

10.–13. Januar 2019 & 31.01.–03.02. 2019



Tag der offenen Tür in den Landesvertretungen in Berlin

03. Oktober 2019

nordsee

Schleswig-Holstein
Der echte Norden

Gastgebermagazin 2019



	2018	2019	Differenz
Anzahl Bildanzeigen	122	112	-10
Einnahmen Anzeigen	84.450 €	72.090 €	-12.360 €
Anzahl Betten (Tabellarium)	2.704	2.485	-219
Einnahmen Tabellarium	29.744 €	27.335 €	-2.409 €
Gesamteinnahmen	114.194 €	99.425 €	-14.769 €

Wunsch für 2020

- Neugestaltung durch Werbeagentur
→ „magaziniger“, frischer, anders...
- attraktiver für Gastgeber & Gäste
- Kosten: ca. 20.000 Euro

Schlafstrandkorb

	Buchungen
Wyk	54
Nieblum (2 Körbe)	86
Utersum (2 Körbe)	117



E-Trike

- Mobile Tourist-Information
- Verkauf von Tagesgästekarten
- Eyecatcher für Messen & Promoaktionen
- ...



Zingst + Föhr + Juist

- Austausch und Erarbeitung gemeinsamer Projekte zur Vermeidung von Plastik
- 3. Netzwerktreffen am 07. November in Zingst



Marsch zum Meer

- Idee und Organisation von Föhr-Urlauber Oliver Zunk aus Schacht-Audorf
- Einnahmen gehen größtenteils an das Team Doppelpass e.V., die krebserkrankten Kindern den letzten Herzenswunsch erfüllen
- 38 km rund um Föhr
- Anmeldung seit 01.11. möglich
- Max. 500 Teilnehmer
- www.m-z-m.de

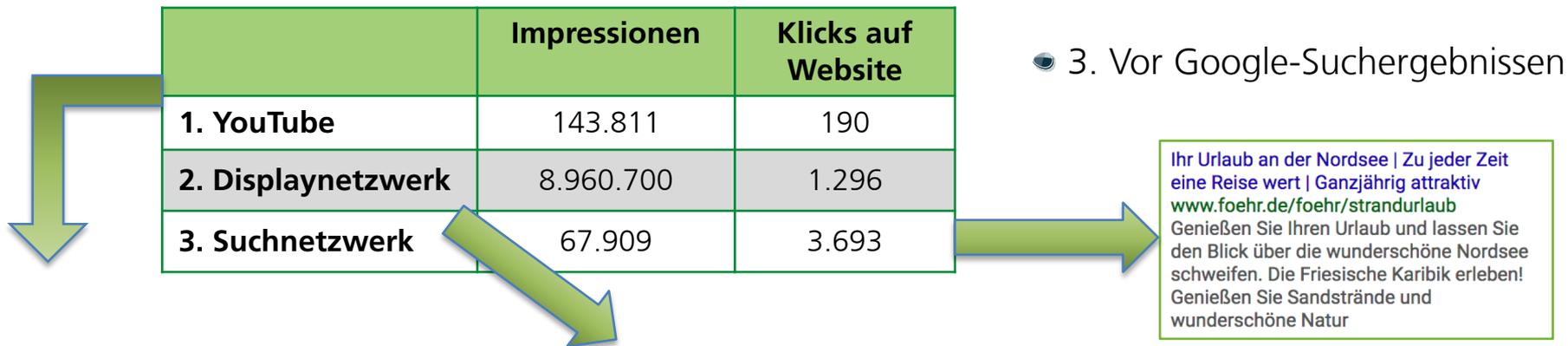


Inselweit

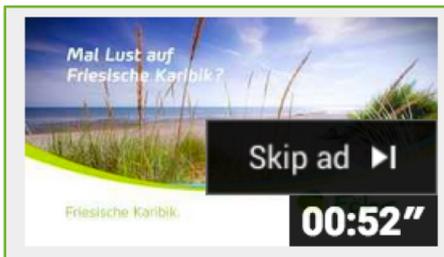


Google Ads Kampagne

- Zeitraum 24.08. bis 24.10.2018
- Betreuung durch Google, nur Kosten für die Werbung an sich, nicht für die Betreuung.



- 1. Kinospot vor YouTube-Videos



- 2. Auf Seiten mit geschalteten Werbeanzeigen





Foto: ©Shutterstock/Andreas Gahr, IHK Flensburg/Jan, Christof Schaffer

Suche Gastronom – biete Traumlokal

Leerstand von Gastronomiebetrieben ◀ Ob strahlender Sonnenschein oder typisch norddeutsches Schmuddelwetter: Schleswig-Holstein ist eines der beliebtesten Urlaubsziele. Für jeden Geschmack und Geldbeutel bietet das Land zwischen den Meeren Erholung. Also: alles gut im norddeutschen Urlaubsparadies? Nicht ganz. In vielen Ferienorten an der Nordseeküste eröffnet sich noch großes Potential für Gastronomiebetriebe.

Ein Besucherrekord jagt den nächsten: Knapp 30 Millionen Übernachtungen wurden 2017 gezählt. Ohne Frage: Mit knapp 9,5 Milliarden Euro Umsatz ist der Tourismus einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren im Land zwi-

schen den Meeren. Die Gastronomie profitiert besonders von dieser Entwicklung. Zusammen mit den Beherbergungsbetrieben erwirtschaftet sie 4,6 Milliarden Euro pro Jahr. Umso erstaunlicher: Viele Lokale schließen in den beliebten Urlaubsregionen. Ein Beispiel hierfür ist die Situation an der Westküste. Die **Wirtschaft** sprach mit Jochen Gemeinhardt von der Föhr Tourismus GmbH. Peter Bartsch vom DEHOGA Kreisverband Dithmarschen und Restaurantbesitzer Christof Schaffer aus Büsum über die Entwicklungschancen der Gastronomie an Schleswig-Holsteins Nordseeküste.

Bodenständig und friesisch ◀ Kilometerlange weiße Sandstrände und mildes Seeklima – nicht umsonst wird Föhr die Friesische Karibik genannt. Besonders Familien, Naturfreunde und Menschen, die sich nach Ruhe und Entspannungigung sehnen, lockt die Insel. Das Ergebnis: Allein im vergangenen Jahr besuchten mehr als 207.000 Übernachtungsgäste die fünfgrößte Insel Deutschlands. Doch

auf Föhr ist der Rückgang des gastronomischen Angebots zu spüren. Die etwa 100 verbliebenen Lokale sind besonders in der Hauptsaison überfüllt. „Ohne Reservierung geht in den Sommermonaten fast nichts mehr“, erklärt Jochen Gemeinhardt, Geschäftsführer der Föhr Tourismus GmbH. In der Nebensaison spitzt sich die Situation weiter zu. Ewa eine Handvoll Betriebe hat dann noch geöffnet. Die Föhr-Urlauber fühlen sich in der dunklen Jahreszeit schon ein bisschen wie Gäste zweiter Klasse, so Gemeinhardt. „Wer möchte im Urlaub schon eine Woche lang jeden Nachmittag im selben Café seine Friesenröste essen oder abends immer dasselbe Fischrestaurant besuchen? Niemand!“ Dabei hat die Insel für Gastronomen einiges zu bieten. „Föhr ist familiär, bodenständig und typisch friesisch“, erklärt der Geschäftsführer. Der große Vorteil: Es gibt viele Stammgäste, die häufig mehrmals im Jahr kommen. „Gut laufende Betriebe werden natürlich auch von Insulanern angesteuert“, so Gemeinhardt. „Kurz gesagt: Auf Gas-

tronomen warten spannende Aufgaben, viele Gestaltungsspielräume, einzigartige Umgebung und nette Gäste.“ Wer Interesse an einem Lokal auf der Insel habe, könne sich direkt bei der Föhr Tourismus GmbH melden. „Wir unterstützen neue Gastronomen persönlich, wo wir können“, betont der Geschäftsführer.

Trends nutzen ◀ Aber nicht nur Föhr leidet unter einem Mangel an Gastronomiebetrieben. Auch in Dithmarschen stehen immer häufiger Lokale leer. Wie viele es sind, kann Peter Bartsch vom DEHOGA Kreisverband Dithmarschen nicht sagen. „Eine Meldepflicht gibt es bei uns nicht. Deshalb erfahren wir nur von ehemaligen Mitgliedern durch Austritt von der Schließung. Ob neu eröffnet wird, erfahren wir durch Zufall.“ Die Gründe, die Bartsch für diese Entwicklung nennt, sind vielfältig. „Nicht alle Betriebe profitieren gleichermaßen vom Tourismus. Gerade auf dem Land handelt es sich oft um alte Familienbetriebe mit angegliederten landwirtschaftlichen Unternehmen.“ Die größten Probleme hier: Oftmals entstehen erhebliche Investitionsstaus aufgrund neuer Sicherheitsvorschriften. Außerdem würden die klassischen Feiertage immer mehr an Bedeutung verlieren, und nicht jede Generation habe überhaupt Interesse an der Gastronomie, so Bartsch. Eine große Chance für seine Gewerbe sieht er in der aktuellen Entwicklung der Hotellerie. „In jüngster Zeit wurde besonders in den touristischen Hochburgen gebaut. Es entstehen immer häufiger Hotels Garni-

also Unterkünfte ohne Restaurantbetrieb oder Apartmentvermietungen“, erklärt der Vorsitzende des Kreisverbands. Deshalb seien Restaurants in diesen Orten sehr wichtig, um den Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden. Das hat auch der Gastronom Christof Schaffer aus Büsum erkannt. Anstatt dem beliebten Urlaubsort den Rücken zu kehren, hat er hier im April vergangenen Jahres ein zweites Lokal eröffnet – „Die Krabbe am Hafen“. Zuvor stand das Lokal zwei Jahre leer. „Ich bin da immer wieder vorbeigefahren und fand die Räumlichkeiten gut. Das Restaurant liegt direkt an der Werft – es gibt immer etwas zu sehen.“ Auch Schaffer kennt die Probleme von Gastronomen an der Nordseeküste: Fachkräftemangel, keine ganzjährige Öffnung und kaum finanzielle Hilfen. Aufgaben? Für Schaffer keine Option. „Ich bin nun mal ein Gastronom mit Leidenschaft.“

Armut hochkrepeln ◀ Gemeinhardt, Bartsch und Schaffer sind sich einig: Die Nordseeküste bietet genug Chancen für gute Gastronomen. Damit zukünftig wieder mehr von ihnen Lokale eröffnen, müssen noch einige Herausforderungen gemeistert werden. Hier müssen alle anpacken. Für Jochen Gemeinhardt ist ein ganzjähriges, touristisches Angebot wichtig, um Gastronomen dauerhaft zu halten. „Durch die Neusiedlung von Hotels mit entsprechenden gastronomischen Einrichtungen sind wir bereits auf einem guten Weg von der saisonalen zur ganzjährigen Urlaubsdestination.“ Dennoch sei Leerstand nach wie vor

Topthema IHK Flensburg ◀◀



Jochen Gemeinhardt



Peter Bartsch



Christof Schaffer

Autorin: Julia Rojahn
IHK-Redaktion Flensburg
julia.rojahn@flensburg.ihk.de

Mehr erfahren
www.foehr.de
www.dehoga-sh.de
www.buesum-restaurant.de

Themen > Regionalteil Flensburg

Jütlandkorridor Verkehr entwickeln	26
Starforce-Wettbewerb Spitzenverkäufer für die Grenzregion	28
Speidition Kai Heusmann Auf die Mitarbeiter kommt es an	30
Berufsakademie SH Fachkräfte für die Region	32
Autismus in der Arbeitswelt Neue Wege finden	33

Bauen mit System

Schnell, wirtschaftlich und nachhaltig.

GOLDBECK Nord GmbH, Geschäftsstelle Kiel
Zur Heiling 1, 24143 Kiel
Tel. +49 431 775917-0, kiel@goldbeck.de

konzipieren bauen betreuen
goldbeck.de

GOLDBECK

