

Gastgeber Bayern

Das Magazin
für Gastronomie und
Hotellerie

#01

Ausgabe 2017

DEHOGA Bayern

Stärke
durch Gemeinschaft
Seite 16

Sicherheit
durch Beratung
Seite 24

Mehrwert
durch Dienstleistung
Seite 28

DEHOGA Bayern

*Leistungsstark von
Anfang an*



Adelholzener Mineralwasser.
Die reine Kraft der Alpen.

BERGSPITZEN- QUALITÄT

urliches Mineralwasser

Ohne Kohlensäure versetzt. Aus den bayerischen Alpen.

St. Primus® Mineralwasser · Naturell

Ohne Kohlensäure. Aus den bayerischen Alpen. Natrium:



Gastgeber – das sind wir. Mit Leib und Seele. Wir schaffen unvergessliche Momente und glückliche Erinnerungen. Unsere Türen sind offen für Gäste unterschiedlichster Kulturen aus aller Welt. Für sie sind wir die Repräsentanten unseres Landes. Bei uns findet jedes Talent seine Heimat, Persönlichkeit ist gefragt. Wir verstehen Menschen. Wir sind fester Bestandteil des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens, vom wirtschaftlichen Aspekt ganz zu schweigen: Das Gastgewerbe hat eine zentrale Bedeutung als Arbeits- und Wirtschaftsfaktor. Mittlerweile arbeitet jeder 20. Erwerbstätige in Bayern in einem Hotel oder Gastronomiebetrieb. Jeder 10. Auszubildende Bayerns lernt derzeit einen Ausbildungsberuf unserer Branche. Hotellerie und Gastronomie sind mittlerweile die regionalen Wirtschaftsmotoren. Sie sind Garanten einer



positiven ländlichen Entwicklung. Kurzum, Hoteliers und Gastronomen sind mittlerweile systemrelevant für den Erfolg unseres Freistaates, sie sind die Visitenkarte Bayerns.

Für uns Grund genug unser neues Magazin „Gastgeber Bayern“ zu nennen. Von Gastgebern für Gastgeber. Inhaltlicher Schwerpunkt unserer Erstausgabe sind Antworten auf die Fragen „Warum sollte ich unbedingt Mitglied des Verbandes bayerischer Gastgeber – des DEHOGA Bayerns – sein?“, „Welche Vorteile bietet mir die Mitgliedschaft?“ und „Wie ist der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband denn überhaupt organisiert?“. So viel vorab: Die Mitgliedschaft bietet Stärke durch Gemeinschaft, Sicherheit durch Beratung und Mehrwert durch Dienstleistung. Doch lesen Sie selbst ...

Angela Inselkammer
Präsidentin des DEHOGA Bayern

Dr. Thomas Geppert
Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern



DEHOGA Bayern

Inhalt

Ausgabe 01/2017

03	Editorial	Seite 03
	Inhaltsverzeichnis	Seite 04
	Wussten Sie schon?	Seite 05

06	Aus dem Landesverband	
	HOGA 2017: Drei Tage voller Highlights	Seite 06
	Karrieretag: Auf Du und Du mit Stars der Branche	Seite 08
	Akademie junger Gastronomen erfolgreich gestartet	Seite 09
	DEHOGA Bayern im Gespräch	Seite 10

14	Titelthema	
	DEHOGA Bayern – leistungsstark von Anfang an	Seite 14

16	Stärke durch Gemeinschaft	
	Im Gespräch mit Guido Zöllick	Seite 16
	Im Gespräch mit Bertram Brossardt	Seite 20
	Großer Vorstand und Landesgeschäftsstelle im Porträt	Seite 22

24	Sicherheit durch Beratung	
	Bezirksgeschäftsstellen und Außendienst im Porträt	Seite 24
	Berufs- und Karriereberatung	Seite 26

Mehrwert durch Dienstleistung **28**

BTG – ein starkes Team für Ihren Erfolg	Seite 28
Terminübersicht	
Bayern Tourist GmbH	Seite 30
Delegation und Kontrolle im Führungsalltag	Seite 31
Klassifizierung und Zertifizierung	Seite 32
Die Partner des DEHOGA Bayern	Seite 34
Die Premium-Partner	Seite 37

Bayern und die Welt **42**

Existenzgründung in der Gastronomie	Seite 42
Zahlen, Daten, Fakten	Seite 44
Siegel „Reisen für alle“ hilft bei der Orientierung	Seite 46
Quiz zum aktuellen Mehrwertsteuerrecht	Seite 48

Vorschau Impressum	Seite 52	52
Auf ein Bier mit...	Seite 53	
Was wurde eigentlich aus...	Seite 54	



Wussten Sie schon?

In 39.500 gastgewerblichen Betrieben...

400.000

...arbeiten mehr als 400.000 Erwerbstätige, also jeder 20. Erwerbstätige Bayerns.

10.000

...werden rund 10.000 Auszubildende ausgebildet, also rund jeder 10. Auszubildende Bayerns.

Diese erwirtschaften zusammen
16 Milliarden
Euro Umsatz,...

60%

...wovon 60 Prozent an direkt dem Gastgewerbe zuordenbaren Vorleistungen zufließen

5,3

...darunter 5,3 Milliarden Euro an Vorleistungen wie Handwerker, Bäcker, Taxifahrer, Steuerberater, Marketingagenturen, Energieversorger...

4,3

...und 4,3 Milliarden Euro an Groß- und Einzelhandel gehen.

150.000

Von diesen Vorleistungen fließen 30 Prozent in die Löhne der entsprechenden Firmen, sodass zusätzlich zu den 400.000 Erwerbstätigen in Hotellerie und Gastronomie nochmals 150.000 Personen in Bayern in anderen Branchen vom Gastgewerbe direkt leben!



Zusammenkunft bei der HOGA (von links): Messe-Organisator und AFAG-Geschäftsführer Heiko Könicke, Thomas Förster, Vizepräsident des DEHOGA Bayern, Stefan Wild, Präsidialmitglied und Vorsitzender des Fachbereichs Hotellerie, Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, Präsidialmitglied Ralf Barthelmes, Christian Schmidt, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, sowie Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbands

HOGA 2017 in Nürnberg

DREI TAGE VOLLER HIGHLIGHTS

Als Leitmesse für das Gastgewerbe hat sich die HOGA längst fest im Kalender der Branchenbetriebe etabliert. Einmal mehr hat die Fachausstellung von 15. bis 17. Januar 2017 Tausende Interessierte nach Nürnberg gelockt, um sich über die wichtigsten Neuheiten des Jahres zu informieren. Deren Auswirkungen werden viele im Freistaat spüren, schließlich ist das Gastgewerbe der Hauptleistungsträger des Tourismus – und dieser ist wiederum anerkannte Leitökonomie in Bayern.

Das Reiseland Bayern hat 2016 mehr als 35 Millionen Gäste angezogen, die über 90 Millionen Übernachtungen tätigten. Damit gehört Bayern zu den führenden Ganzjahres-Destinationen in Europa und ist Tourismusland Nummer 1 in Deutschland. Darüber hinaus kommt dem Tourismus eine äußerst wichtige Imagefunktion zu, denn er fungiert als sympathischer Werbeträger des Freistaats, schließlich verbringen die Menschen ihre schönste Zeit des Jahres in der Regel dort, wo sie sich am wohlsten fühlen.

Gute Stimmung in der DEHOGA-Bayern-Arena (von links): Thomas Förster, Vizepräsident des DEHOGA Bayern, Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbands, Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, und Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern



Vor diesem Hintergrund hat der DEHOGA Bayern in Nürnberg drei Tage lang nonstop ein hochkarätiges Programm für Fachbesucher, Nachwuchskräfte, aber auch für Brancheninteressierte präsentiert. Nach Messeeröffnung durch die Messmacher Heiko und Hermann Könicke von der AFAG, Bundesernährungs- und Landwirtschaftsminister Christian Schmidt und Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, folgten am ersten Messetag Vorträge zu Onlinevertrieb und Onlinebewertungen, digitalem Gastro-Management, Energieeinsparungsmöglichkeiten, Hygienetipps und Mineralwasser als Umsatzbringer. Doch auch die Unterhaltung kam mit Fashion-Shows nicht zu kurz. Zusätzlich gewährten Wein-, Bier-, Wasser-, Käse- und Gewürzsommeliers Einblicke in ihr Können. Im Rahmen der Messe wurden außerdem die Bayerischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen ausgetragen.

Der zweite Messetag begann mit der Übergabe von Urkunden der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ durch Inselkammer und

Hubert Bittlmayer, Amtschef des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Bei der landesweit stark beachteten Gastro-Klassifizierung wurden unter dem Motto „Regional. Saisonal. Original.“ die Besonderheiten der regionalen Küche in den Mittelpunkt gerückt, denn jede Region Bayerns verfügt über typische Zutaten, Gerichte und Zubereitungsarten. Im Anschluss daran fanden auf der Bühne die süddeutschen Barkeeper-Meisterschaften der Deutschen Barkeeper Union statt.

Zum Abschluss der Messe standen dann noch zwei branchenpolitische Highlights auf dem Programm: Während Bayerns Tourismusstaatssekretär Franz Josef Pschierer und Inselkammer gemeinschaftlich bayerische Beherbergungsbetriebe mit den Klassifizierungsurkunden der Deutschen Hotel- und G-Klassifizierung auszeichneten, ging am Stand des DEHOGA Bayern der Karrieretag des bayerischen Gastgewerbes über die Bühne. Mehr über diese unterhaltsame Veranstaltung mit den beiden TV-Köchen Alexander Herrmann und Tobi Stegmann lesen Sie auf Seite 8 dieser Ausgabe.





Prominente Talkrunde mit Dirk von Vopelius, Präsident der IHK Nürnberg für Mittelfranken (von rechts), Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, Schirmherr Dr. Ulrich Maly, Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg, Moderator Gerald Kappler, Hans Schneider, Vorsitzender Berufsbildung beim DEHOGA Bayern, und TV-Koch Alexander Herrmann

Großer Karrieretag auf der HOGA 2017

Auf Du und Du mit Stars der Branche

Volles Haus in der DEHOGA-Bayern-Arena: Mehr als 500 Schüler und Auszubildende haben die Chance genutzt, beim Karrieretag auf der HOGA 2017 die Starköche Alexander Herrmann und Tobi Stegmann hautnah zu erleben.

Zusammen mit ihrem Kochkollegen Franz Kuttenberger, Deutschlands Jugendmeisterin Sandra Hofer und Bayerns Nummer eins Stefanie Gehrein hatten die beiden Fernsehköche Alexander Herrmann und Tobi Stegmann eine beeindruckende Fingerfood- und Talkshow auf die Beine gestellt. Unterstützt wurde die besondere Veranstaltung des DEHOGA Bayern von den bayerischen Industrie- und Handelskammern sowie der Bundesagentur für Arbeit. Dirk von Vopelius, Präsident der IHK Nürnberg für Mittelfranken, und der Schirmherr des Tages, Nürnbergs Oberbürgermeister Ulrich Maly, lobten die duale Ausbildung in der Gesprächsrunde mit Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, und weiteren Prominenten.

Doch die Besucher durften sich nicht nur über Show und Glamour freuen: Einen echten Mehrwert bot das ganztägige Beratungsforum für Schüler, Auszubildende und Fachkräfte. Sie konnten mit Hoteliers und Gastronomen, Personalleitern sowie Bildungs- und Berufsberatern ihre persönliche berufliche Karriere

planen und besprechen. Michaela H. aus Würzburg und Daniel D. aus München wissen beispielsweise nun, was sie nach der Ausbildung machen: erst einmal im Ausbildungsbetrieb bleiben, anschließend für ein Jahr ins Ausland und danach zurück.

Dazu passte schließlich der interkulturelle Vortrag „Andere Länder, andere Sitten“: Zwei Auszubildende des „Schützenhofs“ in Würzburg, die Russin Lisa Gaskov und der Afghane Awaz Shinwari, berichteten dabei von den kulturellen Unterschieden aber auch Gemeinsamkeiten mit Bayern. „Denn Lächeln ist die Sprache, die man auf der ganzen Welt versteht.“ Ein runder Tag mit sensationellem Zuspruch, nicht zuletzt weil die 120 DEHOGA-Bayern-Ausbildungsbotschafter, die als Berater den Tag mitgestaltet haben, einen richtig guten Job machen und erstmals ein kleines Plus bei den Ausbildungszahlen von 0,38 % geschafft haben.

Hochkarätig: erster Karrieretag auf der HOGA

Lächeln ist die Sprache, die man auf der ganzen Welt versteht.



Pilotprojekt „Akademie Junger Gastronomen“
erfolgreich gestartet

Workshop
vermittelt
praxisorientiertes
Wissen zur
Existenzgründung



Erste Absolventen der „Akademie Junger Gastronomen“ in Bayern bilden die Zukunft des bayerischen Gastgewerbes: Schüler der Staatlichen Berufsschule I in Rosenheim zusammen mit ihrem Schulleiter Reinhard Pobel (links), Oberstudienrätin Marion Strauß (Zweite von links), Klaus Stöttner, tourismuspolitischer Sprecher der CSU-Landtagsfraktion (erste Reihe, Achter von links) sowie Susanne Droux, Geschäftsführerin für Berufsbildung und Branchenförderung beim DEHOGA Bayern (erste Reihe, Dritte von rechts)



Die neue „Akademie junger Gastronomen“, die von Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, und Klaus Stöttner, Landtagsabgeordneter und tourismuspolitischer Sprecher der CSU-Landtagsfraktion, gemeinsam ins Leben gerufen wurde, richtet sich an interessierte Auszubildende gastgewerblicher Berufsschulen in Bayern, die an einer späteren Unternehmensgründung interessiert sind.

Hierfür wurde von Fachleuten aus dem Gastgewerbe und bayerischen Brauereien sowie dem Bayerischen Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst eigens eine Qualifizierungsmaßnahme entwickelt, bei der junge angehende Gastronomen von einem engen Erfahrungsaustausch mit Profis aus der Praxis profitieren sollen.

Die insgesamt zweiwöchige Qualifizierungsmaßnahme verbindet die klassische gastronomische

Ausbildung in Betrieb und Schule mit weitergehenden Kompetenzen und Inhalten im Bereich der Existenzgründung. Wesentlicher Bestandteil dieser neu entwickelten Workshops ist neben der umfangreichen Wissensvermittlung die Anleitung zur Erstellung eines Business-Plans und der Aufbau eines Netzwerks aus Gastronomen und Fachleuten des Bayerischen Brauerbundes und der Privaten Brauereien Bayern.

Erfolgreicher Start für das bayernweite Pilotprojekt: In der „Akademie junger Gastronomen“ haben 2016 bereits 35 Absolventen an den Staatlichen Hochschulen in Rosenheim und Bamberg den zweistufigen Existenzgründungs-Workshop abgeschlossen. Beginn der zweiten Staffel: 3. bis 7. April 2017 und 9. bis 13. Oktober 2017

**ADAC Tourismuspreis Bayern 2017 –
Preisverleihung in Bodenmais;**

Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer DEHOGA Bayern (von links), Dr. August Markl, ADAC-Präsident und Vorsitzender des ADAC Südbayern, sowie Herbert Behlert, Vorsitzender des ADAC Nordbayern



**Neujahrsempfang des Bayerischen
Jagdverbands;**

Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern (von links), Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, Franz Inselkammer, Inhaber der Brauerei Aying, und Dorothee Bär, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Verkehr und digitale Infrastruktur



**Sternstunden-Gala im
Bayerischen Fernsehen;**

Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern (links), überreicht einen Spendenscheck von bayerischen Hoteliers und Gastronomen in Höhe von 25.000 Euro zugunsten der Wohltätigkeitsaktion „Sternstunden“ an BR-Moderatorin Sabine Sauer. Damit Sternstunden e. V. keine Kosten für Catering entstehen, haben acht Gastroteams aus ganz Bayern im Nachgang der Show alle Mitwirkenden zum Essen eingeladen.



**Karrieretag auf der
HOGA in Nürnberg;**

Andrea Luger, oberfränkische Bezirksvorsitzende des DEHOGA Bayern (von links), Dr. Ulrich Maly, Oberbürgermeister von Nürnberg und Vizepräsident des Deutschen Städtetags, Alexander Herrmann, Sterne- und-TV-Koch, Sandra Hofer, amtierende Deutsche Jugendmeisterin der Köche vom Schloss Hohenkammer, Dirk von Vopelius, Präsident der IHK Nürnberg für Mittelfranken, Franz Kutenberger, „bayerischer Nationaltrainer“ der Köche, Stefanie Gehrlein, amtierende Bayerische Jugendmeisterin der Köche vom „Der Pschorr“, Hans Schneider, Vorsitzender des DEHOGA-Bayern-Berufsbildungsausschusses, Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, TV-Koch Tobi Stegmann und Gerald Kappler, Moderator von Radio Charivari



Treffen der Mittelstands-Union;

Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern - hier im Dialog mit CSU-Generalsekretär Andreas Scheuer - diskutiert mit anderen Teilnehmern, unter anderem Andreas Eisele, Präsident des BFW Bayern (rechts im Hintergrund), über aktuelle Themen.

Galanacht der Münchner

Gastronomie;

Markus Blume MdL, stellvertretender CSU-Generalsekretär (links), und Frank-Ulrich John, Chefredakteur von „Gastgeber Bayern“ und Pressesprecher des DEHOGA Bayern



Miniköche zu Gast in Berlin;

Andreas Brunner, Vizepräsident des DEHOGA Bayern (rechts), zusammen mit den Miniköchen im Deutschen Bundestag bei Bundesminister Alexander Dobrindt

Mittelstandstag der CSU;

Bayerns Ministerpräsident Horst Seehofer (links) im Gespräch mit Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern

DEHOGA Bayern

im Gespräch mit...

DEHOGA Bayern

im Gespräch mit...

Urkundenübergabe "Reisen für alle" in Miesbach;

Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern (vorderste Reihe, links) und Wirtschaftsministerin Ilse Aigner (Bildmitte)



Sitzung des Großen Vorstands des DEHOGA Bayern mit Umwelt- und Verbraucherschutzministerin Ulrike Scharf;

Stefan Wild, Präsidialmitglied und Vorsitzender des Fachbereichs Hotellerie (von links), 2. Vizepräsident Andreas Brunner, Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, Ulrike Scharf, Bayerische Staatsministerin für Umwelt und Verbraucherschutz, und 1. Vizepräsident Thomas Förster

Neujahrsempfang der Mittelstands-Union im Münchner Künstlerhaus;

Hans Mittelbach-MdB, Chef der Mittelstands-Union (Zweiter von links), Thomas Kreuzer, Vorsitzender der CSU-Fraktion im Bayerischen Landtag (Dritter von links), und MdEP Markus Ferber (rechts) mit Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern (Zweiter von rechts)

Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen auf der HOGA;

Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern (Mitte), im Gespräch mit Christian Schmidt, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, und einer Teilnehmerin des Wettbewerbs



Gespräch zum Thema Wohnraum-zweckentfremdungsaesetz im Bayerischen Landtag;

DEHOGA-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert (von links), MdL Robert Brannekämper, MdL Klaus Stöttner, tourismuspolitischer Sprecher, MdL Eberhard Rotter, wohnungsbaupolitischer Sprecher, Martin Stürzer vom DEHOGA Bayern Kreisvorstand München, Münchens Bürgermeister und Wirtschaftsreferent Josef Schmid und Conrad Mayer, DEHOGA Bayern Kreisvorsitzender München



Vorstellung dwif-Betriebsveraleich für Hotellerie und Gastronomie in Bayern;

dwif-Projektleiter Dr. Joachim Maschke (von links), Dr. Hans Schleicher, stellvertretender Vorstandsvorsitzender der LfA-Förderbank Bayern, Bayerns Wirtschaftsstaatssekretär Franz Josef Pschierer, MdL, DEHOGA-Bayern-Präsidialmitglied Jürgen Lochbihler und dwif-Vorstand Dr. Bernhard Harrer

Neujahrsempfang des DEHOGA Bayern, Bezirk Oberfranken, in der "Sudpfanne" Bayreuth;

Martin Schmitz, Wirtschaftsförderer Landkreis Coburg (von links), Stefan Hinterleitner, Geschäftsführer der Coburg Stadt und Land aktiv GmbH, Stephan Grah, Hotel-Gasthof „Braunes Roß“ in Weidhausen, Thomas Rose, stellvertretender Vorsitzender der Kreisstelle Coburg, Michael Busch, Landrat des Kreises Coburg, Andrea Luger, oberfränkische Bezirksvorsitzende des DEHOGA Bayern, Michael Amthor, Betriebsleiter Tourismus, Stadtmarketing, Citymanagement Coburg, Björn Cukrowski, Bereichsleiter Standortpolitik bei der IHK zu Coburg, Michael Möslin, Leiter des Bildungszentrums Kloster Banz der Hanns-Seidel-Stiftung, und Fritz-Ludwig Großmann, Restaurant am Froschgrundsee in Schönstädt-Rödental



DEHOGA Bayern – unser Service ist Ihr Vorteil

Leistungsstark von Anfang an

Als Unternehmer- und Berufsorganisation vertritt der DEHOGA Bayern die Interessen von Hotellerie und Gastronomie. Der Verband setzt sich für die Verbesserung der politischen Rahmenbedingungen und eine Wirtschaftspolitik ein, deren Ziel der unternehmerische Erfolg ist. Ergänzt durch vielfältige Beratung, Marketingaktionen und Rahmenverträge werden damit die Grundlagen für Dienstleistung und Service auf höchstem Niveau geschaffen. Mitglieder dürfen sich nicht nur darauf verlassen, dass ihren Anliegen Gehör verschafft wird, sie sparen dank umfangreicher Serviceleistungen auch bares Geld.



Stärke durch Gemeinschaft

Ob Arbeitsmarkt- oder Tarifpolitik, Aus- und Weiterbildung, Recht und Steuern, Umweltschutz und Urheberrecht – der DEHOGA Bayern spricht mit starker Stimme für die Hotellerie sowie Gastronomie und arbeitet dabei von der Orts- bis zur Bundesebene Hand in Hand. Als Branchenvertretung von rund 11.500 Unternehmen aus Hotellerie und Gastronomie, die zusammen etwa 80 Prozent des Branchenumsatzes ausmachen, setzt sich der DEHOGA Bayern für ein besseres Branchenimage, Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes, faire Wettbewerbsbedingungen, selbstverantwortliches Handeln, gegen wuchernde Bürokratie sowie gegen unnötig hohe Kostenbelastungen ein und handelt als Tarifpartner Entgelt-, Mantel- und betriebliche Altersvorsorgetarifverträge für die Branche aus.

>> Mehr ab Seite 16

Sicherheit durch Beratung

Mitglieder erhalten zudem Beratung in allen betriebsbezogenen arbeits- und sozialrechtlichen Fragen – und das bereits in der Existenzgründungsphase. Als zusätzlicher Service stellt der Verband obendrein Vertragsmuster, Tarifverträge und weitere Vorlagen zum Download bereit. Ebenfalls viel Geld sparen Mitglieder dank kostenloser Erstberatung in den Bereichen Steuer- und Wirtschaftsprüfung, Energieversorgung, Wasser- und Abwasserwirtschaft sowie Entsorgung bei den Partnerfirmen des DEHOGA Bayern. Regelmäßige Hinweise sowie Handlungs- und Ausführungskonzepte zu Gesetzesänderungen, Hygienevorschriften und Gefährdungsbeurteilungen runden den Service genauso ab wie die Möglichkeit zur Teilnahme an Fachvorträgen.

>> Mehr ab Seite 24

Mehrwert durch Dienstleistung

Darüber hinaus bietet der Verband eine breite Palette an Sonderleistungen an: Durch regelmäßige Newsletter, Fachbereichs-Ticker, geschützten Mitgliederbereich auf der Verbands-Website und das viermal jährlich erscheinende Magazin „Gastgeber Bayern“ sind Mitglieder immer auf dem neuesten Stand und werden schnell mit allen wichtigen Informationen versorgt. Zusätzlich erhalten alle Mitgliedsunternehmen einen exklusiven Rabatt in Höhe von 20 Prozent auf alle Tarife der GEMA sowie, je nach Größe und Standort des Betriebs, einen individuellen Nachlass auf ein SKY-Jahresabonnement. Hinzu kommen verschiedene Sonderrabatte bei vielen Strom- und Gaslieferanten, beim Autokauf und beim Anschluss von Versicherungen.

>> Mehr ab Seite 28

GUIDO ZÖLLICK IST IN ROSTOCK GEBOREN, GESCHÄFTSFÜHRER DES HOTELS NEPTUN IN WARNEMÜNDE UND PRÄSIDENT DES DEHOGA BUNDESVERBANDS. NACH EINER AUSBILDUNG ZUM RESTAURANTFACHMANN DURCHLIEF DER VATER ZWEIER SÖHNE VERSCHIEDENE BERUFLICHE STATIONEN IN DIVERSEN RENOMMIERTEN HÄUSERN, UNTER ANDEREM ALS STELLVERTRETENDER DIREKTOR UND GASTRONOMISCHER LEITER DES BEST WESTERN EUROPA HOTELS IN GREIFSWALD SOWIE BANKETT- UND CATERING MANAGER IM PARK HOTEL BREMEN. VON 1999 BIS 2007 WAR ZÖLLICK DIREKTOR DES HOTELS WARNEMÜNDER HOF IN WARNEMÜNDE, BEVOR ER DIE LEITUNG SEINES FRÜHEREN AUSBILDUNGSBETRIEBS ÜBERNAHM. SEIT 2005 WAR ER PRÄSIDENT DES DEHOGA MECKLENBURG-VORPOMMERN UND AUSSERDEM SEIT 2012 STELLVERTRETENDER PRÄSIDENT DES DEHOGA BUNDESVERBANDS.

Im Gespräch mit Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbands

„Wir treten als
Problemlöser an“

Guido Zöllick, Geschäftsführer des Hotels Neptun in Warnemünde, ist seit 21. November 2016 Präsident des DEHOGA Bundesverbands. Der 46-Jährige trat die Nachfolge Ernst Fischers an, der nach 15 Jahren an der Verbandsspitze nicht mehr zur Wiederwahl stand. „Gastgeber Bayern“ hat sich mit Zöllick über sein ehrenamtliches Engagement, die Rolle des Verbands für die Mitgliedsunternehmen und die gemeinsamen Ziele unterhalten.

Herr Zöllick, Vereine und Verbände haben ja oft ein sehr verstaubtes Image. Wieso sind eigentlich Sie beim Verband?

Der DEHOGA ist die Interessenvertretung von Gastronomie und Hotellerie. Wer kämpft denn sonst für die Branchenanliegen, wenn nicht wir! Und zwar lokal, regional, im Land, im Bund und in Brüssel. Durch die Mitgliedschaft in unserem Branchenverband erhalte ich auch für mein Unternehmen eine Stimme an Orten, an denen ich persönlich gar nicht sein kann, und das in einer Lautstärke, die ich allein nicht erreichen kann. Zusammen, in unserem Verband, kann ich viel mehr erreichen als ich jemals allein bewegen könnte – daher gibt es keine Alternative zu einer Mitgliedschaft im DEHOGA!

Was hat Sie bewegt, sich darüber hinaus ehrenamtlich zu engagieren?

Ein ganz gewichtiger persönlicher Grund ist, dass ich der Branche viel verdanke. Dass es bei uns für jeden Einzelnen sehr gute Karriereöglichkeiten gibt, durfte ich am eigenen Leib erfahren. Mit Dankbarkeit und aus Überzeugung für diese tolle Branche versuche ich, Gastronomie und Hotellerie durch mein ehrenamtliches Engagement etwas zurückzugeben. Ich bin nicht nur Dienstleister für meine Gäste, sondern sehe mich in meinem Amt als Dienstleister für die Branche insgesamt.

Gäbe es denn ein Punkt bei dem Sie aus dem Verband austreten würden?

Darüber habe ich noch nie nachgedacht. Und bevor man austritt, würde ich intern auch immer erst für Verbesserungen kämpfen. Einfach hinschmeißen – das ist nicht mein Stil. Schließlich treten wir ja als Problemlöser an. Richtig ist: Ein Verband muss Erfolge vorweisen. Er muss in der Öffentlichkeit stattfinden. Er muss einen guten Draht zur Politik haben. All diese Punkte erfüllen wir gut und gerne,

und wir untermauern damit unsere Stärke und Relevanz. Besser geht dabei immer – das gilt in allen Lebensbereichen. Mein Ziel ist es, den Verband noch schlagkräftiger zu machen. Wir wollen attraktiver für junge Unternehmer werden. Wir wollen wachsen. Wir wollen Synergien noch stärker nutzen und Doppelstrukturen vermeiden – dafür bin ich gewählt.

Von einem Verband wird viel erwartet, gibt es denn umgekehrt Wünsche an die Mitglieder?

Das Beste ist Aktivität, Teilhabe und konstruktive Kritik. Wir wollen wissen, welche Themen unseren Betrieben auf der Seele liegen. Von der Kreis- bis zur Bundesebene muss es einen lebendigen Austausch geben. Die Vitalität und der Erfolg eines Verbandes hängen am Ende maßgeblich auch vom Engagement seiner Mitglieder ab. Was ich persönlich gar nicht mag sind ‚Trittbrettfahrer‘. Es ärgert mich und entspricht nicht meinem Verständnis von Freiheit und Demokratie, andere machen zu lassen, gleichzeitig aber alle Vorteile und Erfolge zu nutzen. Wenn ich mich nicht in die Gemeinschaft einbringe, schmücke ich mich auch nicht mit den Erfolgen anderer.

Wo sehen Sie die Stärke des DEHOGA als Unternehmensgemeinschaft?

Mit 65.000 Mitgliedern repräsentieren wir die Gesamtbranche in ihrer ganzen Vielfalt. Um ernstgenommen zu werden, braucht es einen schlagkräftigen Verband, der die Branchenanliegen gemeinsam, kraftvoll und öffentlichkeitswirksam auf den Punkt bringt. Themen gibt es mehr als genug. Und die Aufgaben und Herausforderungen werden eben nicht weniger, sie werden mehr. Einzelstimmen oder Partikularinteressen bringen die Branche keinen Deut weiter. Gastronomie und Hotellerie brauchen weiterhin einen schlagkräftigen DEHOGA als Interessenvertretung und Sprachrohr dieser, unserer wunderbaren Branche. Insofern bleibt es dabei: DEHOGA, wer sonst!

Arbeitsaufzeichnungen mit einem Programm?



Mag. Andreas Vogl,
GF rota GmbH & Co KG

Ein Großteil der Betriebe macht ihre Arbeitsaufzeichnungen noch immer händisch. Dagegen gibt es nichts zu sagen. Es handelt sich dabei um ein probates Mittel zur Aufzeichnung der geleisteten Arbeitsstunden von Mitarbeitern. Neben einem den Vorschriften der Bundesabgabenordnung entsprechenden Programm, sind nicht radierbare Schreibmittel, wie der Kugelschreiber, die einzigen tauglichen Mittel zur ordnungsgemäßen Führung von Grundaufzeichnungen über die geleistete Arbeitszeit der Mitarbeiter.

Werden Grundaufzeichnungen jedoch mit Tabellenkalkulationsprogrammen wie Excel geführt, so entsteht ein Problem! Es wird ein untaugliches Mittel zur Führung von Grundaufzeichnungen verwendet und somit besteht ein prüfungsrelevanter Mangel in der Ordnungsmäßigkeit.

Aber zurück zu den händischen Arbeitsaufzeichnungen. Diese haben einen erheblichen Nachteil. Man hat zwar die Arbeitszeiten

ordnungsgemäß aufgezeichnet, aber man muss nunmehr diese Arbeitsstunden in Programme und Tabellen übertragen, um Berechnungen und Auswertungen zu erhalten.

Für die unterschiedlichsten Zwecke werden arbeitsaufwändig Listen und Tabellen erstellt und geführt. Teilweise mit ähnlichem Inhalt und natürlich doppelt und dreifach. Spezielle Auswertungen für die Unternehmensleitung,

Stundenlisten für die Mitarbeiter und für den Steuerberater die notwendigen Listen für die Lohnverrechnung. Das kostet Arbeitszeit! Mit einem Programm wie *rota* erleichtert man die Erfassung der tatsächlichen Arbeitszeiten von Mitarbeitern. Nach Erfassung der Arbeitszeiten erhält man alle mitarbeiterrelevanten Auswertungen für Unternehmensleitung, die Mitarbeiter und den Steuerberater automatisch. *rota* ist kompatibel mit verschiedenen Lohnverrechnungsprogrammen.

Händische Zeitaufzeichnungen sind in der Regel vergangenheitsorientiert. Ein entscheidender Vorteil von Personalverwaltungsprogrammen wie *rota* sind die einfachen, zeitnahen und in die Zukunft gerichteten Auswertungen von geplanten Mitarbeiter-einsatzstunden. Durch Schnittstellen zu Hotel- und Tischreservierungsprogrammen liefert *rota* alle für eine bedarfsorientierte Personalplanung notwendigen Daten und Informationen.

Die einfachen Personalplanungsmöglichkeiten erleichtern den Planungsprozess. Man erhält bereits während der Planung sämtliche mitarbeiterrelevanten Daten wie Überstunden, Gut-Tage und Feiertage, natürlich auch den offenen Urlaub, den Krankenstand und die sonstigen Nichtleistungszeiten. Auswertungen über die gesamten Mitarbeiter und deren Stunden gehören zu den Standardfunktionen. Die Auswertungsmöglichkeiten sind vielfältig.

Saisonbetriebe erhalten mit *rota* die Möglichkeit ein eigenes Ruhezeitenkonto zu führen. Dies ist besonders wichtig, da gerade dieses Konto eine enorme Kostenfalle darstellt. Keine Überraschungen mehr am Saisonende! Lassen Sie sich bei der Verwaltung Ihrer größten Fixkostenposition – nämlich dem Personal – durch *rota* unterstützen.

rota erleichtert Ihnen Ihre Arbeit, spart Verwaltungskosten und Zeit.

Informieren Sie sich unter www.rota.at

rota plus

Die Software vom Dienstplan- und Zeiterfassungs-Spezialisten für Hotellerie und Gastronomie.

- einfache Bedienung
- Dokumentenverwaltung
- schnelle Dienstplanerstellung
- arbeitsrechtliche Warnungen im Dienstplan
- Stundenlisten nach den arbeitsrechtlichen Vorgaben



rota GmbH & Co. KG
Mattigplatz 8-9, 5162 Obertrum, Österreich
T. +43 - (0)662 - 48 12 90, office@rota.at



www.rota-zeiterfassung.com

Das Arbeitszeitgesetz hat mit der Realität nichts mehr zu tun. Vor allem meine Mitarbeiter wollen mehr Flexibilität. Denn jede Stunde wird voll bezahlt, nur leider kann ich sie nicht so arbeiten lassen, wie sie wollen. Das Gesetz verhindert die so wichtige Selbstbestimmtheit des Menschen. Es ist wichtig und gut, dass sich der DEHOGA Bayern gemeinsam mit uns bei der Politik dafür einsetzt, dass dieser Irrsinn behoben wird."

Alexander Herrmann

Inhaber des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants „Alexander Herrmann“, Autor und TV-Koch („The Taste“, „Kampf der Köche“)

AH ALEXANDER
HERRMANN

4,4

4,4 Millionen
Beschäftigte arbeiten
in den Branchen der
vbw-Mitgliedsver-
bände

7

7 Geschäfts-
stellen in Bayern

3

3 Verbindungsbüros
weltweit

132
40

132 bayerische
Arbeitgeber- und
Wirtschaftsverbände
und 40 Einzelunter-
nehmen sind Mitglied
der vbw

Im Gespräch mit Bertram Brossardt, Hauptgeschäftsführer der Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft

„ERST UNSERE MITGLIEDER MACHEN UNS ZUR STIMME DER WIRTSCHAFT“

Die Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft (vbw) repräsentiert branchenübergreifend rund 4,4 Millionen Beschäftigte und versteht sich als zentrale Interessensvertretung der bayerischen Wirtschaft. „Gastgeber Bayern“ hat sich mit Hauptgeschäftsführer Bertram Brossardt über die Bedeutung dieser Gemeinschaft und die Rolle der Politik unterhalten.

Bertram Brossardt, geboren 1960, ist seit 2005 Hauptgeschäftsführer der Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft (vbw) und der bayerischen Metall- und Elektroarbeitgeberverbände der vbm und bayme. Zuvor war der Jurist unter anderem im Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie tätig, zuletzt als Leiter der Abteilung Außenwirtschaft und Standortmarketing.

Herr Brossardt, wir haben gehört, dass es wichtig ist, einem Verband anzugehören. Mit der vbw gibt es einen branchenübergreifenden Verband der bayerischen Wirtschaft. Was ist denn das für eine Gemeinschaft?

Die vbw ist die Stimme der bayerischen Wirtschaft. Wir sind die freiwillige branchenübergreifende und zentrale Interessenvereinigung der bayerischen Wirtschaft und vertreten 132 bayerische Arbeitgeber- und Wirtschaftsverbände sowie 40 Einzelunternehmen. In den Branchen der vbw-Mitgliedsverbände sind bayernweit etwa 4,4 Millionen sozialversicherungspflichtig Beschäftigte tätig. Die vbw bündelt die Anliegen ihrer Mitglieder und sorgt so dafür, dass sie in Politik, Medien und Gesellschaft Gehör finden. Auch als Landesvertretung der BDA und des BDI vertritt die vbw gemeinsame wirtschaftliche, soziale und gesellschaftspolitische Interessen. Die vbw leistet somit ihren Beitrag, den Freiraum für wirtschaftliches Handeln und gleichzeitig den sozialen Frieden zu sichern.

Welche Bedeutung hat in dieser großen Verbändelandschaft ein einzelner Branchenverband wie der DEHOGA Bayern?

Erst unsere Mitglieder machen uns zur Stimme der Wirtschaft, denn gemeinsam mit ihnen erarbeiten wir die politischen Entscheidungsgrundlagen. Mit einer starken, branchenübergreifenden Gemeinschaft können wir wirtschaftliche Interessen im politischen Bereich besser durchsetzen. Deshalb lohnt es sich gerade für einen einzelnen Branchenverband, gemeinsam mit anderen Verbänden bei der vbw organisiert zu sein.

Unternehmer fühlen sich oft von der Politik nicht verstanden oder sogar im Stich gelassen. Ist das so und was kann man dagegen tun?

Die Politik handelt im Spannungsfeld vieler verschiedener Interessen. Als Unternehmer ist es deshalb wichtig, die eigenen Anliegen an die politischen Entscheidungsträger zu kommunizieren. Das gelingt oft am besten über einen schlagkräftigen Verband. Mit Geschäftsstellen in allen sieben bayerischen Regierungsbezirken sowie Verbindungsbüros in New York, Brüssel und Teheran ist die vbw ein kompetenter Gestalter und zentraler Ansprechpartner der Politik. Die vbw als freiwilliger Interessenverband bündelt Kompetenzen und Erfahrungen der Wirtschaft in Bayern und versteht sich als aktiver Teil unserer pluralistischen Gesellschaft.

Großer Vorstand und Landesgeschäftsstelle des DEHOGA Bayern

Hand in Hand

Mit 39.500 Hoteliers und Gastronomen, mehr als 400.000 Erwerbstätigen und rund 10.000 Auszubildenden ist das Gastgewerbe ein starkes Stück bayerische Wirtschaft und das Rückgrat der heimischen Tourismusindustrie. Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband bündelt die Stimmen aller Unternehmer der Branche zu einer Stimme bei Politik, Medien, Öffentlichkeit und Gästen auch über die weißblauen Landesgrenzen hinaus.



Das Team der Landesgeschäftsstelle des DEHOGA Bayern (von links): Wolfgang Sagerer, Leiter Buchhaltung, Dualstudentin Isabel Hytha, Stefanie Eizenberger, Assistentin Verwaltung/Mitgliederverwaltung, Andreas Schniek, Leiter Finanzen/Verwaltung, Kirsten Weinfurter, Assistentin Buchhaltung/Finanzen, Susanne Droux, Geschäftsführerin Berufsbildung/Branchenförderung, Julia Schiffer, Personalwesen sowie Assistentin Landesgeschäftsführung/Präsidium, Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert, Iris Reger, Assistentin Landesgeschäftsführung/Präsidium, Angela Cimmino, Assistentin Informations-/Telefonzentrale, Frank-Ulrich John, Geschäftsführer Kommunikation und Pressesprecher, Jahrespraktikant Armin Pieczka, Bianca Riedmaier, Assistentin Mitgliederverwaltung, und Dualstudent Fabian Polster. Nicht im Bild: Katja Herrscher, Referentin Berufsbildung/Branchenförderung, Julia Lautenbacher, Assistentin Landesgeschäftsführung/Präsidium, sowie Dualstudentin Laura Schmidt

Der DEHOGA Bayern gliedert sich regional in 75 Landkreise und sieben Bezirke mit Geschäftsstellen sowie der Landesgeschäftsstelle. Darüber hinaus vertreten die beiden Fachbereiche Hotellerie und Gastronomie mit ihren Fachabteilungen sowie die landesweiten Ausschüsse die speziellen Belange ihrer Mitglieder.

Ziel der Branchenpolitik ist es, Gegenwart und Zukunft des Gastgewerbes zu sichern. Mit seinem Engagement leistet der DEHOGA Bayern wirkungsvolle Beiträge zur Sicherung

der Arbeitsplätze und der Lebensqualität in Bayern. Auch zukünftig werden Hotellerie und Gastronomie

mit ihren überdurchschnittlichen Investitionen nicht nur im Bereich der Ausbildung und bei der Schaffung von Arbeitsplätzen in Bayern ihrer Verantwortung voll gerecht. Die Vision des Verbands ist eine Gemeinschaft von begeisterten Mitgliedern, für die die Zugehörigkeit zu ihrem Berufsverband eine Selbstverständlichkeit ist, die füreinander eintreten und stolz auf ihren Beruf sind. Die

Mitglieder des DEHOGA Bayern sind engagierte Unternehmer, die ihre Betriebe zukunftsorientiert führen und

„Unsere Vision ist eine Gemeinschaft von begeisterten Mitgliedern, für die die Zugehörigkeit zu ihrem Berufsverband eine Selbstverständlichkeit ist, die füreinander eintreten und stolz auf ihren Beruf sind“

Aus der Philosophie des DEHOGA Bayern



Großer Vorstand

sich ihrer sozialen Verantwortung als Arbeitgeber und Ausbilder bewusst sind. Durch seine Verbandsarbeit sorgt der DEHOGA Bayern für wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen und Freiräume, in denen jedes einzelne Mitglied erfolgreich handeln kann – zum Wohle seines Unternehmens, seiner Gäste und Mitarbeiter sowie unseres Landes. Die partnerschaftliche Beziehung zwischen Mitgliedern, gewählten Repräsentanten und hauptamtlichen Mitarbeitern des DEHOGA Bayern beruht auf Respekt, Ehrlichkeit, Loyalität, offener Kommunikation und Herzlichkeit.



PRÄSIDENTIN
ANGELA INSELKAMMER



1. VIZEPRÄSIDENT
THOMAS FÖRSTER



2. VIZEPRÄSIDENT
ANDREAS BRUNNER



SCHRIFTFÜHRER
RALF BARTHELMES



SCHATZMEISTER
JÜRGEN LOCHBIHLER



**VORSITZENDE DES
FACHBEREICHES GASTRONOMIE**
MONIKA POSCHENRIEDER



**VORSITZENDER DES
FACHBEREICHES HOTELLERIE**
STEFAN WILD



**BEZIRKSVORSITZENDER
OBERBAYERN**
FRANZ BERGMÜLLER



**STV. BEZIRKSVORSITZENDER
OBERBAYERN**
CONRAD MAYER



**BEZIRKSVORSITZENDE
NIEDERBAYERN**
ROSE MARIE WENZEL



**BEZIRKSVORSITZENDER
OBERPFALZ**
HANS-JÜRGEN NÄGERL



**BEZIRKSVORSITZENDER
OBERFRANKEN**
ANDREA LUGER



**BEZIRKSVORSITZENDER
MITTELFRANKEN**
DIETER GALLUS



**BEZIRKSVORSITZENDER
UNTERFRANKEN**
HEINZ STEMPFLE



**BEZIRKSVORSITZENDER
SCHWABEN**
JOHANN BRITSCH



**VORSITZENDER FACHABTEILUNG
MUSIK UND SZENE**
VOLKER WREDE



**VORSITZENDER FACHABTEILUNG
SYSTEMGASTRONOMIE**
MARC UEBELHERR



**VORSITZENDER FACHABTEILUNG
KUR- UND BÄDERWESEN**
JOSEF MATHEUS



**VORSITZENDER
BERUFBILDUNGS-AUSSCHUSS**
HANS SCHNEIDER



**VORSITZENDER
MARKETING-AUSSCHUSS**
KAI BEHRINGER

HOGA

Hotel- und Gaststättenberatungsgesellschaft mbH, München

Expertenwissen mit Praxisorientierung und Kompetenz aus mehr als 45 Jahren Beratungstätigkeit mit über 18.000 untersuchten und beratenen Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes sowie artverwandten Betrieben und Einrichtungen bedeuten qualifizierte Beratungsergebnisse.

- ⇒ Individuelle Beratungen für Existenzgründerinnen und Existenzgründer
- ⇒ Betriebswirtschaftliche und betriebstechnische Beratungsleistungen für bestehende Betriebe / für bereits Selbständige
- ⇒ Erstellung von HOGA-Gutachten

Wir bieten Ihnen nicht nur ein Optimum an ergebnisorientierter Beratung, sondern zeigen Ihnen auch Möglichkeiten für Beratungszuschüsse und Förderungen.

089 45 74 710 – Wir informieren Sie gerne!
Prinzregentenstraße 89, 81675 München, www.hoga-muenchen.de



Bezirksgeschäftsstellen



BEZIRKSGESCHÄFTSSTELLE

UNTERFRANKEN

Michael Schwägerl
Bezirksgeschäftsführer
unterfranken@dehoga-bayern.de
Tel. +49 931 412409
Fax +49 931 416656
Schottenanger 6
97082 Würzburg



BEZIRKSGESCHÄFTSSTELLE

OBERFRANKEN

Günther Elfert
Bezirksgeschäftsführer
oberfranken@dehoga-bayern.de
Tel. +49 921 56663
Fax +49 921 54364
Hohenzollernring 17
95444 Bayreuth



BEZIRKSGESCHÄFTSSTELLE

MITTELFRANKEN

Dr. Gerhard Engelmann
Bezirksgeschäftsführer
Geschäftsführer Fachbereich Hotellerie
mittelfranken@dehoga-bayern.de
Tel. +49 911 262611
Fax +49 911 284930
Am Plärrer 10
90429 Nürnberg



BEZIRKSGESCHÄFTSSTELLE

OBERPFALZ

Ulrich J. Korb
Bezirksgeschäftsführer
Geschäftsführer Fachbereich Gastronomie
oberpfalz@dehoga-bayern.de
Tel. +49 941 795249
Fax +49 941 792206
Orteansstr. 1
93065 Regensburg



BEZIRKSGESCHÄFTSSTELLE

NIEDERBAYERN

Rita Mautz
Bezirksgeschäftsführerin
niederbayern@dehoga-bayern.de
Tel. +49 871 640389
Fax +49 871 640379
Schwimmschulstr. 17
84034 Landshut



BEZIRKSGESCHÄFTSSTELLE

SCHWABEN

Jochen Deiring
Bezirksgeschäftsführer
schwaben@dehoga-bayern.de
Tel. +49 821 33714
Fax +49 821 35666
Nibelungenstr. 1
86152 Augsburg



BEZIRKSGESCHÄFTSSTELLE

OBERBAYERN

Susanne Gruber
Bezirksgeschäftsführerin
oberbayern@dehoga-bayern.de
Prinz-Ludwig-Palais
Tel. +49 89 28760-15
Fax +49 89 28760-166
Türkenstraße 7
80333 München



Katharina Freund
stellvertretende Bezirksgeschäftsführerin
oberbayern@dehoga-bayern.de
Prinz-Ludwig-Palais
Tel. +49 89 28760-15
Fax +49 89 28760-166
Türkenstraße 7
80333 München

UNTERFRANKEN

MITTELFRANKEN

Der DEHOGA Bayern bietet Sicherheit durch Beratung

Wir für Sie – unsere
Bezirksgeschäftsstellen, Fachbereiche
und Außendienstmitarbeiter

SCHWABEN

OBERFRANKEN

**AUSSENDIENST****SÜDL. OBERBAYERN**

Reiner Hebermehl
Außendienstleiter
r.hebermehl@dehoga-bayern.de
Tel. +49 160 96981977

**AUSSENDIENST****MITTELFRANKEN & ÖSTL. OBERFRANKEN**

Christina Baumann
Außendienstmitarbeiterin
c.baumann@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 14847898

**AUSSENDIENST****UNTERFRANKEN & WESTL. OBERFRANKEN &**

WESTL. MITTELFRANKEN
Michael Lauer
Außendienstmitarbeiter
m.lauer@dehoga-bayern.de
Tel. +49 171 3032309

OBERPFALZ

**AUSSENDIENST****ÖSTL. OBERBAYERN & SÜDL. NIEDERBAYERN**

Edmund Malleier
Außendienstmitarbeiter
e.malleier@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 11343023

**AUSSENDIENST****WESTL. & NÖRDL. OBERBAYERN**

Andreas Peller
Außendienstmitarbeiter
a.peller@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 14847893

eiche

NIEDERBAYERN

**AUSSENDIENST****OBERPFALZ & NÖRDL. NIEDERBAYERN**

Herbert Bittner
Außendienstmitarbeiter
h.bittner@dehoga-bayern.de
Tel. +49 160 90956334

**AUSSENDIENST****SCHWABEN**

Alexander Ehrke
Außendienstmitarbeiter
a.ehrke@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 14847896

OBERBAYERN

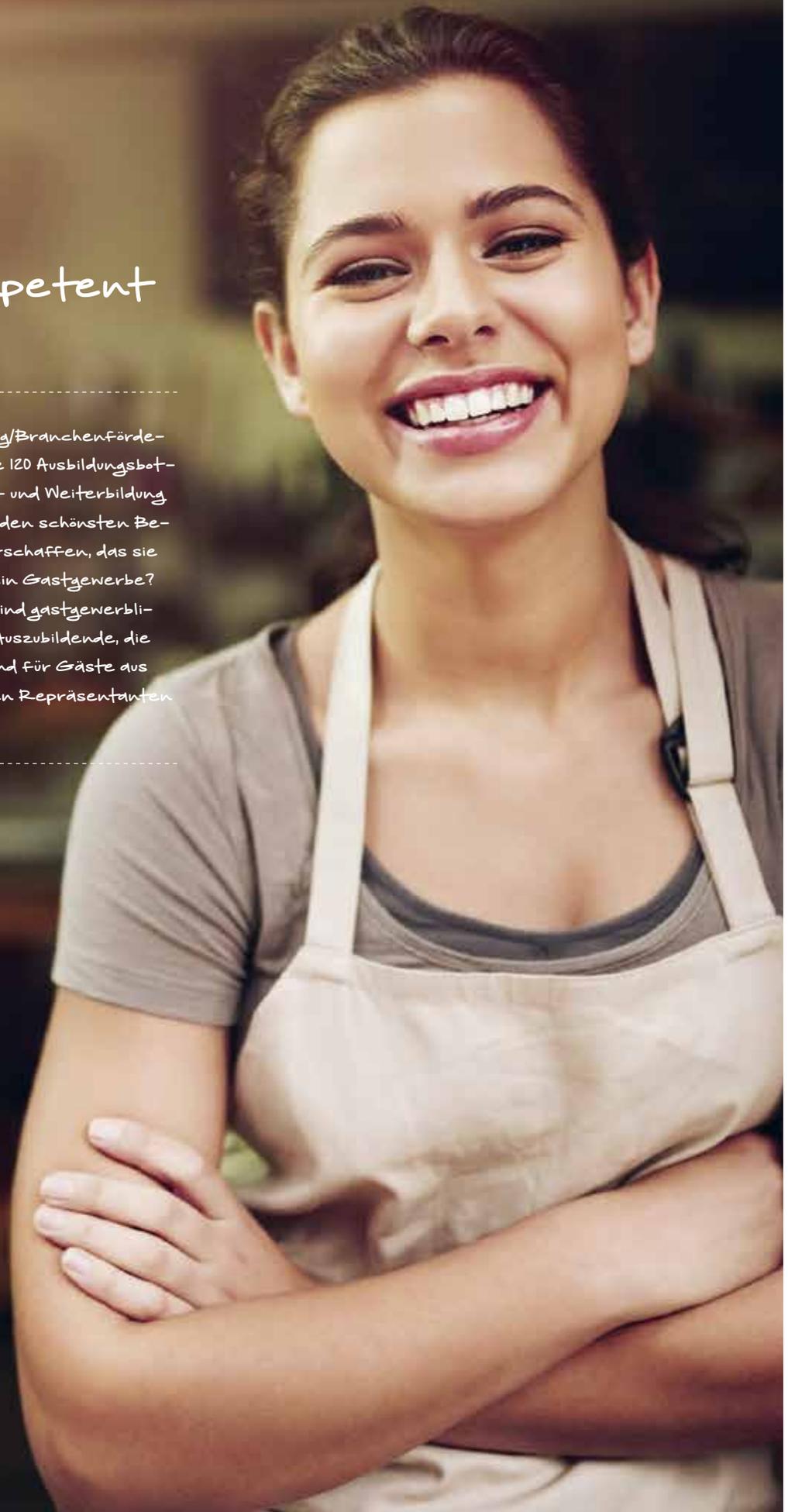
{ Außendienstmitarbeiter }

DEHOGA Bayern

Berufs- und Karriereberatung des DEHOGA Bayern

Individuell, kompetent und mit Herz

Der Geschäftsbereich Berufsbildung/Branchenförderung des DEHOGA Bayern und seine 120 Ausbildungsbotschafter haben nur ein Ziel; der Aus- und Weiterbildung in den gastgewerblichen Berufen – den schönsten Berufen der Welt – das Ansehen zu verschaffen, das sie verdienen. Was wäre Bayern ohne sein Gastgewerbe? Bayern würde stillstehen. Denn es sind gastgewerbliche Unternehmer, Fachkräfte und Auszubildende, die unvergessliche Momente schaffen und für Gäste aus dem In- und Ausland die eigentlichen Repräsentanten Bayerns sind.



Um dieses Ziel zu erreichen, hat der DEHOGA Bayern für die Aus- und Weiterbildung ein umfangreiches Paket geschnürt: Neben der individuellen und kompetenten Berufs- und Karriereberatung ist er auf zahlreichen Ausbildungsmessen in ganz Bayern mit professionellem Equipment im Einsatz. Er stellt Ausbildungs-Prospekte sowie einen hochgelobten Ausbildungsfilm zur Verfügung und bietet auf seiner Website, auf YouTube und anderen Social-Media-Kanälen alle Informationen rund um die Aus- und Weiterbildung im bayerischen Gastgewerbe. Diese Angebote stehen allen Mitgliedsbetrieben und ihren Mitarbeitern, aber auch Schülern, kostenfrei zur Verfügung.

Auch das Thema Flüchtlinge steht im Fokus. Mehr als 200 Betriebe aus ganz Bayern haben sich auf Initiative des DEHOGA Bayern hin gemeldet und sich bereit erklärt, Flüchtlinge zu beschäftigen und auszubilden. Vor allem aber sind es die 120 Ausbildungsbotschafter, alles gastgewerbliche Ausbilder, die bei mehr als 250 Ausbildungsveranstaltungen auf Messen und in Schulen unterwegs sind. Sie haben sich auf die Fahne geschrieben, in Sachen Ausbildungsqualität, Nachwuchswerbung und „Wertschätzende Ausbildung“ Vorreiter und Vorbild zu sein.

Weitere Leuchtturm-Projekte sind die bayerischen und deutschen Jugendmeisterschaften. Voller Stolz durfte der Verband 2016 die deutsche Kochjungendmeisterin bejubeln, die 20-jährige bayerische Köchin Sandra Voller Stolz durfte der Verband 2016 die 20-jährige

bayerische Köchin Sandra Hofer als deutsche Kochjungendmeisterin bejubeln, die heute in der Deutschen Jugendnationalmannschaft kocht. Ganz neu dazugekommen ist die „Akademie junger Gastronomen“, bei der junge Auszubildende an die Existenzgründung herangeführt werden. Und „cool“ ist auch das Wertebündnis-Projekt „Bayern schmeckt.“, mit dem bereits mehr als 200 Realschüler für die heimische Esskultur und gastgewerbliche Berufe begeistert wurden.

Es gibt viele Themen, aber auch noch mehr Chancen, die gemeinsam ergriffen werden können. Ein erster Erfolg, nämlich wieder leicht steigende Ausbildungszahlen, bestätigen, dass der DEHOGA Bayern auf dem richtigen Weg ist. Zögern Sie nicht, uns zu fordern, wenn Sie mit uns die Branche beim Voranbringen der schönsten Berufe der Welt unterstützen möchten. Wir sind an Ihrer Seite!



Susanne Droux
Geschäftsführerin
Tel.: + 49 89 2876 0-106
s.droux@dehoga-bayern.de



Katja Herrscher
Referentin
Tel.: + 49 89 28760-118
k.herrscher@dehoga-bayern.de

EIN STARKES TEAM FÜR ALLE FÄLLE!

winterhalter®



Ihre Spülmaschinen-Spezialisten ...

-  ... sind 365 Tage im Jahr für Sie da – auch an Feiertagen und Wochenenden
-  ... leisten telefonische Soforthilfe
-  ... optimieren Ihren Spülprozess und Ihre Spülergebnisse
-  ... beraten Sie kompetent bei Neu- und Ersatzbedarf

Unsere Servicenummer
08142/506-584

Mehrwert für Mitgliedsbetriebe

EIN STARKES TEAM FÜR IHREN ERFOLG!

Die BAYERN TOURIST GmbH (BTG) hat sich zum Ziel gesetzt, mit ihren angebotenen Dienstleistungen einen Mehrwert für die Mitgliedsbetriebe der Hotellerie und Gastronomie und somit auch für den DEHOGA Bayern zu bieten.

AUSGEZEICHNET

100



3.142 Bewertungen

TRUSTYOU



Exklusiver Aktionspreis für die Nutzung TrustYou Analytics, Stars und Meta-Review für DEHOGA Bayern Mitglieder.

Wenden Sie sich für weitere Informationen und eine persönliche Beratung an:

Maurice Sausse

maurice.sausse@trustyou.com
+49 89 55 27 35 114

Wissen Sie wie Ihr Hotel online bewertet ist?

TrustYou hilft Ihnen durch die Analyse von Bewertungen und Fragebögen die Wünsche Ihrer Gäste zu verstehen. Die einfach zu nutzenden Programme geben detaillierte Einblicke, wie gut Ihr Hotel bewertet ist, wie es von Ihren Gästen gesehen wird und wie gut es im Gegensatz zu den Mitbewerbern abschneidet.

Vorteile von Online-Reputationsmanagement:

- Übersicht, Analyse und Bearbeitung aller Online-Bewertungen
- Erhöhung des Umsatzes durch Verbesserung Ihrer Reputation
- Mehr Direktbuchungen durch intelligente Datennutzung und TrustYou Gütesiegel
- Vereinfachtes Qualitätsmanagement und Investitionsempfehlungen
- Höhere Bewertungsnoten im Internet durch eigene Gästefragebögen
- Mehr Sichtbarkeit und bessere Darstellung auf Google

~~1275€~~
990€

zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



Isabella Hren,
Geschäftsführerin
der BTG

ES IST UNS EIN BESONDERES ANLIEGEN IMMER AM BALL ZU BLEIBEN – TRENDS ZU BEOBACHTEN, ENTWICKLUNGEN ZU KENNEN SOWIE DIE SORGEN UND HERAUSFORDERUNGEN DER BRANCHE ZU VERSTEHEN. DAS IST DIE BASIS, AUF DER WIR DIE ANGEBOTENEN DIENSTLEISTUNGEN IMMER AUF NEUE ADAPTIEREN, PRAGMATISCHE LÖSUNGEN PRÄSENTIEREN, INFORMATIONEN WEITERGEBEN SOWIE NEUE KOOPERATIONEN EINGEHEN.

Aus einer Hand offeriert die BTG Qualitätsverbesserung und Weiterbildung – kurzum ein ganzes Bündel an touristischen und gastgewerblichen Marketinginstrumenten.

In drei Säulen – **Zertifizierungen und Klassifizierungen**, **Seminare und Weiterbildung** sowie **Partnerschaften und Kooperationen** – bemüht sich die BTG, die Bedürfnisse der Branche zu erfassen und Hilfestellung zu geben.

Zertifizierungen und Klassifizierungen



- Hotelsterne Klassifizierung
- Ausgezeichnete Bayerische Küche
- Motorradfreundliche Betriebe
- iMarke Zertifizierung
- TOP Ausbildungsbetrieb
- GMP-Zertifizierung
- ServiceQualität Deutschland

Seminare und Weiterbildung



- Seminarprogramm
- 75 Termine/Jahr
- Inhouse-Seminare
- Bayerischer Wirte- und Unternehmerbrief
- QCoach & QTrainer
- Mystery Checks

Partnerschaften und Kooperationen



- Partnermodell
- Qualitätsgeprüfte Partnerfirmen
- Gewinnbringende Kooperationen
- Innovationen & Start-Ups
- Informationsveranstaltungen



WIR FÖRDERN BED AND BREAKFAST

Bayerns Mittelstand ist stark in seiner Vielfalt. Als Förderbank für Bayern unterstützen wir die Wachstumspläne erfahrener Hoteliers genauso wie erfrischende Ideen junger Gastronomen. Gerne beraten wir Sie kostenfrei, wie Sie unsere Fördermöglichkeiten voll nutzen können. Tel. 0800 - 21 24 24 0

RAUM
FÜR IHREN
ERFOLG
SEMINARPROGRAMM
2017

Bayern Tourist GmbH | Termine

„Housekeeping“: Prozesse und Strukturen optimieren	München	06.03.2017
ServiceQualität Deutschland Stufe I: Ausbildung zum QualitätsCoach	München	16. & 17.03.2017
Ein Servicefeuerwerk zünden	München	21.03.2017
Mitarbeiterbindung und – Motivation durch innovative Entlohnungsmodelle	München	28.03.2017
Englisch mit Gästen	München	06.04.2017
ServiceQualität Deutschland Stufe I: Ausbildung zum QualitätsCoach	Nürnberg	20. & 21.04.2017
Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – Teil I: Prozessmanagement	München	25.04.2017
Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – Teil I: Kalkulation im Gastgewerbe	München	26. & 27.04.2017
Erfolgreich im Netz: So nutzen Sie Google optimal!	München	04.05.2017
Facebook Marketing – So machen Sie aus virtuellen Fans echte Gäste!	München	05.05.2017
Die richtigen Worte treffen: in Texten, Briefen, Mails (ehem. „Mit Sprache begeistern“)	München	08.05.2017
Hotelbewertungen – kompetenter Umgang mit Onlinebewertungen	Nürnberg	09.05.2017
Konfliktmanagement: Konflikte im Team gemeinsam meistern	München	17.05.2017
ServiceQualität Deutschland Stufe I: Ausbildung zum QualitätsCoach	München	18. & 19.05.2017
Wirksames Beschwerdemanagement: Beschwerden als Chancen erkennen und nutzen	Nürnberg	23.05.2017
Interkulturelle Kommunikation	München	29.05.2017
ServiceQualität Deutschland Stufe I: Re-Zertifizierung Stufe I	München	30.05.2017
Fortbildung zum Brandschutzbeauftragten	München	01.06.2017
Mitarbeiterführung - Teil I: Rekrutierung der Mitarbeiter	München	19.06.2017
Mitarbeiterführung - Teil I: Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte I	München	20.06.2017
Erfolg im Verkaufsgespräch - Spaß am Verkauf	München	27.06.2017
ServiceQualität Deutschland Stufe II: Ausbildung zum QualitätsTrainer	München	29. & 30.06.2017
Housekeeping: Das perfekt gecheckte Zimmer	München	22.06.2017
Unternehmensplanspiel Nosolo	München	04. & 05.07.2017
Führungsakademie: Führungskompetenz I	München	06. & 07.07.2017
Marketing-Workshop: Das Marketing-Konzept	München	10. & 11.07.2017
Marketing-Workshop: Erfolgreiches Onlinemarketing Onpage & Offpage	München	12.07.2017
Revenue-Management und dynamic pricing für Anwender und Professionals	München	13.07.2017
Internationale Gastro-Trends - Innovationen im F&B	München	14.07.2017
Check In: Begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an	München	17.07.2017
Fortbildung zum Brandschutzbeauftragten	Nürnberg	18.07.2017
Englisch mit Gästen	Nürnberg	20.07.2017
Modernes Zeit- und Projektmanagement mit Smartphones und Tablets	München	21.07.2017
Die Lebensmittelhygieneverordnung	München	25.07.2017
Gastorientierte Kommunikation - sicher im Small Talk	München	26.07.2017

Weitere Informationen unter
www.btg-service.de/seminare

Delegation und Kontrolle im Führungsalltag

IN SIEBEN SCHRITTEN ZUM ERFOLG

Die beiden Führungsinstrumente Delegation und Kontrolle sorgen in Fachkreisen immer wieder für interessante Diskussionen. Wie sich diese beiden Techniken richtig in den Arbeitsalltag integrieren lassen, verrät der renommierte Experte Bernhard Patter von Diavendo im Rahmen der Führungs-Akademie der BTG. In „Gastgeber Bayern“ gewährt der Experte vorab einen exklusiven Einblick.

Beide Instrumente werden im ersten Moment dem autoritären Führungsstil zugeschrieben und erst bei näherer Betrachtung erkennen die Teilnehmer die enorme Bedeutung dieser beiden Führungstechniken bei der Entwicklung von Mitarbeitern. So ist beispielsweise die Delegation aus Patters persönlicher Sicht mit das wichtigste Werkzeug innerhalb einer modernen Führungskultur und damit passend für die Anleitung von Menschen, die der Y- und Z-Generation angehören. Es geht nämlich um das Übertragen von Verantwortung – Delegation hat nichts mit Anweisung zu tun. Die Delegation deckt so wichtige Themen wie Kommunikation, Motivation, Coaching und sogar das Thema Kontrolle mit ab. Natürlich können bei einer Delegation auch schnell Fehler gemacht werden. Eine falsche Delegation, sich nicht ausreichend Zeit zu nehmen, führt schnell zu unglücklichen Situationen zwischen Mitarbeiter und Vorgesetztem. Daher sind die folgenden Schritte unbedingt einzuhalten:

- 1 SICH ZEIT BEI DER DELEGATION ZU NEHMEN
- 2 DAS PERSÖNLICHE GESPRÄCH MIT DEM MITARBEITER FÜHREN
- 3 HINWEISEN AUF MÖGLICHE SCHWIERIGKEITEN
- 4 DAS ENGAGEMENT DES MITARBEITERS EINHOLEN
- 5 GEDULD HABEN
- 6 PASSENDE KONTROLLPUNKTE DEFINIEREN
- 7 ANERKENNUNG ZEIGEN



Natürlich gilt es, bei den oben genannten Schritten Acht zu geben. Jeder einzelne birgt auch Gefahren und Herausforderungen für die Führungskraft. Je mehr diese Punkte eingehalten werden, desto sicherer kann Verantwortung an die Mitarbeiter übertragen werden. Der Erfolg wird sichergestellt – für beide, den Mitarbeiter und die Führungskraft. Und sukzessive baut sich dadurch ein Vertrauen zwischen diesen Menschen auf. Ein Vertrauen, das unweigerlich zu Erfolgen auf beiden Seiten führen wird, obwohl im sechsten Schritt auch kontrolliert wird. Ein Thema, das wiederum auch zu einer modernen Führung gehört. Entscheidend ist, dass der Mitarbeiter auch die Dynamik innerhalb der Kontrolle erkennt, dass er versteht, dass Kontrolle nichts mit Misstrauen zu tun hat. Richtig eingesetzt ist die Kontrolle sogar ein Instrument zur Mitarbeiterentwicklung und die Chance zum Lob für den Mitarbeiter.

Wie Delegation und Kontrolle richtig in den Arbeitsalltag integriert werden, erfahren Sie in der neuen Führungs-Akademie der BTG mit Bernhard Patter von Diavendo.

www.btg-service.de/seminare

Führungskompetenz |
Erfolg in der Führung
6. und 7. Juli 2017 in
München

Die Deutsche Hotelklassifizierung mit ihren fünf international anerkannten Kategorien bietet Gästen eine verlässliche Entscheidungshilfe bei der Wahl ihrer Hotels. Sie erhalten dadurch eine transparente Übersicht über die Leistungen und Angebote, die in mehr als 8.000 klassifizierten Betrieben zur Auswahl stehen. Warum dieses Gütesiegel – und auch andere Zertifizierungen wie die ServiceQualität Deutschland oder das Projekt Ausgezeichnete Bayerische Küche – so wichtig für die Branche sind, erklären Ilse Aigner, stellvertretende Ministerpräsidentin und Bayerische Staatsministerin für Wirtschaft und Medien, Energie und Technologie, und Helmut Brunner, Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.



Klassifizierung und Zertifizierung

„Umfassende Qualität
ist das **wichtigste**
Argument“



„Umfassende Qualität ist das wichtigste Argument im Wettbewerb um den Gast. Auch im Zeitalter der Digitalisierung sind objektive Kriterien entscheidend, um Angebote verlässlich abzubilden. Die Hotelsterneklassifizierung schafft Transparenz und ist zugleich ein Gütesiegel, das sich unsere Unternehmer hart erarbeiten. Die Initiative ServiceQualität Deutschland führt zu stimmigen Qualitätsketten. Der bayerische Wirtebrief ist ein exzellenter Befähigungsnachweis. Mit dem GastroManagementPass und dem Top Ausbildungsbetrieb wird durchgängige Qualität bereits an der Haustür sichtbar. Gäste, Geschäftspartner, Auszubildende und ihre Eltern wissen sofort: Dies ist ein Betrieb der absoluten Spitzengruppe. Ich sehe in diesen Auszeichnungen auch einen Vorteil im Wettbewerb um die Talente von morgen. Ich bin dem DEHOGA Bayern sowie den Industrie- und Handelskammern dankbar, dass sie die Angebotsqualität mit aussagekräftigen und belastbaren Zertifizierungen noch weiter verbessern helfen. Dies kommt den Betrieben, den Gästen und dem Tourismusland Bayern zugute.“

Ilse Aigner,

stellvertretende Ministerpräsidentin und Bayerische Staatsministerin für Wirtschaft und Medien, Energie und Technologie

„Wo immer ich hinkomme, stehen die bayerischen Klassiker als Symbole für Bayern in einer Reihe mit den Bergen, Sehenswürdigkeiten wie Schloss Neuschwanstein, dem Nürnberger Christkindlesmarkt, dem Oktoberfest, dem FC Bayern oder namhaften Automobilherstellern. Dass die bayerische Küche neben diesen ‚Weltberühmtheiten‘ noch viel mehr kann und vielfach äußerst raffiniert und innovativ ihre vielen Stärken ausspielt, ist noch zu wenig bekannt. Unsere gemeinsame Initiative soll mithelfen, dies zu ändern. Eines ist mir bei der ausgezeichneten Bayerischen Küche besonders wichtig: Gastronomie und die Landwirtschaft vor Ort müssen zusammenarbeiten. Ich bin davon überzeugt, dass die Zeiten vorbei sind, in denen sich eine Küche dadurch auszeichnet, die exotischsten, fremdländischsten Zutaten einzusetzen. Es zeugt heute bei vielen Gästen von deutlich mehr Kreativität und Kochkunst, eine alte Getreide- oder Gemüsesorte, Wildkräuter der Region, traditionelle Tierrassen und regionale Milch- und Käsespezialitäten geschickt und mit Leidenschaft am Kochen in die Speisen einzubauen. Ohne die heimische Landwirtschaft wird die Gastronomie schnell ‚seelenlos‘. Und nicht zu vergessen: Viele Gäste kommen gerade deswegen nach Bayern, weil Sie unsere Natur und Kulturlandschaften so schätzen. Ohne diese typischen Landschaften, über Jahrhunderte durch die dort typische Landwirtschaft geprägt, würde der Gastronomie und Hotellerie ein starkes Zugpferd fehlen. Ich freue mich, im DEHOGA Bayern einen so starken und engagierten Partner zur Umsetzung dieser Philosophie gefunden zu haben und wünsche der Initiative weiter nur das Beste.“

Helmut Brunner,

Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Die Partnerfirmen des DEHOGA Bayern

Starke Partner für unsere Mitglieder

Der DEHOGA Bayern unterhält derzeit Partnerschaften mit rund 80 führenden Unternehmen der gastgewerblichen Zulieferindustrie. Dabei reicht das Produktportfolio von B wie Berufskleidung bis Z wie Zahlungsabwicklung. Um höchste Produkt- und Dienstleistungsqualität sicherzustellen, unterziehen wir jede neue Partnerfirma im Vorfeld einer genauen Prüfung.

Dabei geht es uns in erster Linie um folgende Fragen: Welche Innovationen und Produktneuheiten bietet der Zulieferer unseren Mitgliedsbetrieben? Welchen Mehrwert generieren wir gemeinsam mit dem Partner für unsere Mitglieder? Und – nicht zuletzt – welche finanziellen Vorteile erhalten unsere Mitgliedsbetriebe durch die Zusammenarbeit mit einer neuen Partnerfirma? Denn als Vertreter der bayerischen Hotellerie und Gastronomie ist es unser Ziel, zukünftige Ansprüche an und Herausforderungen für die Branche zu erkennen und unseren Mitgliedern schon heute Partner zu präsentieren, die Antworten auf die Fragen von Morgen bereithalten! Und was sagen unsere Mitglieder über die Zusammenarbeit mit den Partnerfirmen des Verbandes?



„Der Versicherungsmakler BüchnerBarella hat uns in den ersten Monaten nach der Betriebsübernahme mit der Analyse unserer betrieblichen und privaten Versicherungen unterstützt. Daraus folgend hat uns BüchnerBarella ein gebündeltes, vollumfängliches Versicherungspaket geschnürt, wodurch wir als Unternehmer insgesamt rund 40 Prozent Einsparungen erzielen konnten. Das ist klasse!“



Andreas Würtz,
Hotel „Wieseer Hof“,
Bad Wiessee, über den
Kompetenz-Partner
BüchnerBarella

„Wir, das Landhotel Thüringer Hof, sind Mitglied im BHG. Als Mitglied hat man zahlreiche Vorteile, welche nicht nur auf dem Papier stehen, sondern sich auch in der Kasse bemerkbar machen. Mit einem Hotel unserer Größe sind wir auf einen Channelmanager angewiesen. In unserem Fall ist dieser DIRS21. Hier haben wir bereits bei der Ersteinrichtung mehr als 100 Euro als DEHOGA-Mitglied sparen können und sparen jeden Monat mindestens weitere 20 Euro.“

Maria Wallburg,
Landhotel Thüringer Hof,
Ostheim v. d. Rhön, über
die Zusammenarbeit mit
unserem Premium-Partner
TourOnline AG



„Für ein Hotelprojekt in Bad Reichenhall mussten wir uns mit der Frage auseinandersetzen, mit welchem Blockheizkraftwerk wir die Energiekosten für das Haus am effektivsten senken können. Wir haben uns daraufhin mit der IMET GmbH zusammengesetzt und verschiedene Möglichkeiten besprochen. Mit dem neuen BHKW haben sich die Investitionskosten von rund 65.000 Euro bereits nach nur knapp drei Jahren amortisiert. Ein erfolgreiches Projekt, das uns gezeigt hat, dass man mit Partnerfirmen im eigenen Verband schnell zu guten Lösungen kommen kann, die sich auch rechnen.“



Dr. Stefan Hartmann,
BayernBankett Gastronomie GmbH, München, über
die Zusammenarbeit mit
dem Förder-Partner IMET

„Von der Mitgliedschaft beim BHG profitieren wir sehr stark, zum Beispiel bei den Beiträgen für die GEMA oder durch die Zusammenarbeit mit TourOnline. Die Beträge, die man durch die Angebote der Partnerfirmen monatlich sparen kann, sind viel höher als der Mitgliedsbeitrag. Zudem sind der Verband und die Partner vor allem bei arbeitsrechtlichen Themen und Fragestellungen eine gute Stütze.“

Tilman Müller,
Hotel am Peterstor,
Regensburg, über die
Firmenpartnerschaften
des Verbands im
Allgemeinen



Chefs Culinar Süd neuer Kompetenz-Partner des DEHOGA Bayern

„ERFOLGREICH SEIN HEISST, SICH HERAUSFORDERUNGEN GEMEINSAM ZU STELLEN“

DER DEHOGA BAYERN FREUT SICH ÜBER EINEN NEUEN KOMPETENZ-PARTNER: MIT CHEFS CULINAR SÜD GEWINNT DER VERBAND NICHT NUR EINEN VON DEUTSCHLANDS FÜHRENDEN FOOD- UND NON-FOOD-GROSSHÄNDLERN, SONDERN AUCH EINEN VERBÜNDETEN, DER DAS DIENSTLEISTUNGSSPEKTRUM DER DEHOGA-BAYERN-PARTNERFIRMEN UM DAS ANGEBOT DER GROSSKÜCHENPLANUNG ERGÄNZT.

Gespräche über eine Kooperation des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands mit Chefs Culinar Süd standen bereits seit längerer Zeit im Raum. Am 26. Januar ist die Partnerschaft in der Niederlassung von Chefs Culinar Süd in Zismarshausen nun offiziell besiegelt worden.

Neben Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, freut

sich auch Theodor Heindl, Prokurist und Verkaufsleiter bei Chefs Culinar, über die gelungene Kooperation: „Erfolgreich sein heißt, sich Herausforderungen gemeinsam zu stellen. Der DEHOGA Bayern und Chefs Culinar Süd haben hier viele Gemeinsamkeiten und Ziele festgestellt, die es nun gilt, in Angriff zu nehmen und umzusetzen. Es ist doch leichter und erfolgreicher, mit einem Partner den Weg des Erfolges zu gehen, als diesen Weg allein zu beschreiten.“

A1000

DIE NEUE GENUSS-DIMENSION.

Jede Person hat einen eigenen, persönlichen Lieblings - Kaffee. Für diese enormen Ansprüche haben wir von Franke die neue, wegweisende A1000 entwickelt. Sie ist 5-mal einzigartig:

- **Noch mehr Kaffee-Genuss, neu mit 6 Flavors**
- **Neue, intelligente Kühleinheit:** Bis zu 2 Milchsorten mit 2 parallelen Kühlkreisläufen
- **CleanMaster:** Vollautomatisches Reinigungssystem serienmässig
- **Multimedia-Touchscreen:** Video inklusive Ton, Nährwert- und Allergen-Informationen
- **IoT:** Zugriff via Internet auf jede A1000



Mit der A1000 wird Kaffee zum ganz persönlichen Lebensstil.
a1000.franke.com

Besuchen Sie uns auf der Internorga
17. - 21. März, Halle B2EG, Stand 213

FRANKE

MAKE IT

Wonderful

Premium-Partner des DEHOGA Bayern

Die Partnerfirmen des DEHOGA Bayern setzen sich für die Belange der bayerischen Hotellerie und Gastronomie ein. Sie tragen somit unmittelbar zur Zukunftssicherung des bayerischen Gastgewerbes bei. Als führende Vertreter der gastgewerblichen Zulieferindustrie und Dienstleistungsbranche garantieren sie höchste Produktqualität und Beratungskompetenz.





Finanziert mit
Fördermitteln
der Europäischen
Union



WELTGENUSSERBE BAYERN: WEIL'S ECHT AM BESTEN SCHMECKT.

Parmesan aus Italien, Champagner aus Frankreich oder Serrano-Schinken aus Spanien – viele Köstlichkeiten sind unmittelbar mit einer bestimmten Region, Rezepttradition und Geschichte verbunden. Ihre Herkunft und Heimat machen sie einzigartig, und das teilweise schon seit mehreren Hundert Jahren. Überall in Europa werden diese regionaltypischen Spezialitäten gepflegt und auch in Deutschland und insbesondere in Bayern gibt es eine Vielzahl dieser Köstlichkeiten. Um diese regionalspezifischen Schätze zu bewahren und vor Nachahmung zu

schützen, zeichnet die EU sie seit 1992 mit Herkunftszeichen aus: „geschützte geografische Angabe“ g.g.A. und „geschützte Ursprungsbezeichnung“ g.U.

Nur traditionsreiche, hochwertige Spezialitäten, die untrennbar mit einer bestimmten Region verknüpft sind, dürfen die EU-Herkunftszeichen tragen. Beide weisen Konsumenten den Weg zu echten Originalen. Gastronomen, Spitzenköche, aber auch Einzelhändler können dank der Schutzzeichen auf eine sichere Herkunft der Lebensmittel und höchste Qualität

der Spezialitäten vertrauen. Viele von ihnen sind bereits dazu übergegangen, entsprechende Produkte als feste Bestandteile in ihr Angebot aufzunehmen. Und auch immer mehr bayerische Wirte besinnen sich auf das Regionale und verwenden vermehrt g.U.- und g.g.A.-zertifizierte Produkte in ihrer Küche. Übrigens: Christian Jürgens, Bayerns Drei-Sterne-Koch, ist bereits seit Jahren eng mit den Produkten und der Botschaft des WeltGenussErbe Bayerns verbunden.



DAS GUTE GEFÜHL, ZU WISSEN, WO ES HERKOMMT.

Rund 1.300 regionaltypische Spezialitäten stehen bereits unter EU-Herkunftsschutz, 80 davon aus Deutschland. In Bayern tragen aktuell 30 regionale Produkte die Herkunftszeichen, darunter das Bayerische Bier g.g.A., Abensberger und Schrobenhausener Spargel g.g.A., Bayerisches Rindfleisch g.g.A., Nürnberger Rostbratwürste g.g.A. sowie Allgäuer Emmentaler g.U. und Allgäuer Bergkäse g.U. Unter dem Motto „WeltGenussErbe Bayern“ haben sich deren Hersteller und Erzeuger zusammengeschlossen, um das Bewusstsein für regionale Spezialitäten zu stärken und die Hochwertigkeit dieser Erzeugnisse zu betonen.

Doch die EU-Herkunftszeichen stehen nicht nur für die Bewahrung traditioneller Spezialitäten, sondern auch für Beständigkeit von Geschmack und Qualität durch strenge Kontrollen und nachhaltige Überprüfungen. Sie setzen ein klares Zeichen: Bei EU-geschützten Produkten können Gastronomen und ihre Gäste gleichermaßen unbesorgt zugreifen. Wer Genuss mit eindeutiger Herkunft, Heimat und zertifizierter Güte sucht, wird die geschützten Produkte aus dem WeltGenussErbe Bayern schätzen.

Die EU-geschützten Produkte begeistern besonders in der modernen Küche: Neben Endverbrauchern, die Orientierung im Handel suchen, profitieren vor allem auch Restaurants von der Verwendung entsprechender Produkte: Sie alle können damit die klassische, bayerische Küche neu interpretieren oder ihren eigenen Gerichten einen innovativen Touch verleihen.



DAS ZEICHEN VERRÄT'S

Im Handel erkennt man die EU-zertifizierten Spezialitäten am gelb-blauen bzw. gelb-roten EU-Herkunftszeichen beziehungsweise am Zusatz g.g.A. oder g.U. hinter dem Produktnamen.

Den Titel „**geschützte geografische Angabe g.g.A.**“ vergibt die EU an Produkte, die in der genannten Region und getreu traditioneller Rezepturen und Verfahren hergestellt und verarbeitet werden. Die Rohstoffe beziehungsweise einzelnen Zutaten müssen nicht unbedingt aus der Region stammen, so wie zum Beispiel bei den Nürnberger Rostbratwürsten; bei ihnen sind die exakte Einhaltung der Original-Rezeptur (seit 1314!) und die Herstellung entscheidend. Häufig ist dies aber der Fall: Schrobenhausener und Abensberger Spargel werden ausnahmslos in den genannten Regionen angebaut und auch Rindfleisch aus Bayern ist nur echt von Tieren, die hier geboren und aufgezogen worden sind. Eines der ersten bayerischen Produkte, dem von der EU die „geschützte geografische Angabe“ verliehen wurde, ist das Bayerische Bier: Seit nunmehr 500 Jahren lässt das Bayerische Reinheitsgebot Wasser, Malz, Hopfen und Hefe als einzige Zutaten für echten Biergenuss aus Bayern zu.

Produkte mit „**geschützter Ursprungsbezeichnung g.U.**“ müssen ausnahmslos in der genannten Region erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden. Auch alle Roh- und Inhaltsstoffe müssen aus der genannten Region stammen, so wie zum Beispiel beim Allgäuer Bergkäse und dem Allgäuer Emmentaler. Beide Käsespezialitäten sind nur dann g.U.-konform, wenn sie ausschließlich aus 100 Prozent Allgäuer Rohmilch hergestellt werden.



WELTGENUSSERBE – FÜNF AUTHENTISCHE SPEZIALITÄTEN AUS BAYERN IM FOKUS

WELCH' EIN KÄSE

Das Allgäu ist heute eine der wichtigsten Milch- und Käseeregionen Europas. Seit mehr als 200 Jahren werden hier, tief im bayerischen Süden, Hartkäse hergestellt. Zwei von ihnen gehören mittlerweile zu den gefragtesten regionalen Käsesorten überhaupt: **Allgäuer Emmentaler g.U.** und **Allgäuer Bergkäse g.U.** Das EU-Herkunftszeichen garantiert, dass beide Hartkäse-Spezialitäten traditionell aus 100 Prozent Allgäuer Rohmilch hergestellt werden. Einzelhandel, Gastronomiebetriebe und Spitzenköche können so auf eine sichere Herkunft der Lebensmittel und höchste Qualität vertrauen und durch deren Verwendung ihre Kompetenz gegenüber den Kunden stärken.

Die bis zu 130 Kilo schweren Laibe des Allgäuer Emmentalers g.U. mit den markanten Löchern reifen mindestens drei Monate lang, bevor sie im Handel angeboten werden. Seine feste und gleichzeitig geschmeidige Konsistenz macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter in jeder Küche: Er ist auf jeder guten Brotzeitplatte zu finden, ebenso auf dem Käsebuffet und auch gehobelt und geraspelt schmeckt er gut, beispielsweise zu Gemüse und Früchten. Besonders appetitanregend ist seine Verwendung in DER typisch allgäuerischen Leibspeis', den Kässpätzle. Der mit maximal 50 Kilo ungleich kleinere Bruder des Emmentalers ist der Allgäuer Bergkäse g.U. Mit seinem

intensiv nussig-würzigen Geschmack verwöhnt er die Gaumen in ausgefeilten Gerichten wie zum Beispiel pochierem Rinderfilet, gefüllt mit Allgäuer Bergkäse an Petersilien-Kartoffel-Püree.

FLÜSSIGES GOLD

„Hopfen und Malz – Gott erhalt's“. Mit kaum einem anderen Produkt wird Bayern so sehr verbunden wie mit dem **Bayerischen Bier g.g.A.** Egal ob Helles, Export, Kellerbier, Weizen oder Pils: Dass Bayern das Bierland schlechthin ist, hat viele Gründe. Seit nunmehr 500 Jahren sorgt das Bayerische Reinheitsgebot für eine reine Bierqualität – lediglich Wasser, Malz, Hopfen und Hefe sind als Zutaten zugelassen und garantieren damit nach jahrhundertalter Tradition den typischen Geschmack bei gleichbleibend hoher Qualität. Bis heute stellt das Reinheitsgebot sicher, dass die Bayerischen Biere zum Beispiel keine chemischen Zusätze oder minderwertigen Malzersatzstoffe enthalten.

Mehr als 620 Brauereien, etwa 40 Bier-sorten und 4.000 Markenspezialitäten gibt es im Bierland Bayern zu entdecken. Knapp 100 Brauereien dürfen ihre traditionellen Spezialitäten bereits als „geschützte geografische Angabe“ g.g.A. auszeichnen. Wer als Gast in eine bayerische Wirtschaft kommt, erwartet dort bayerische Spezialitäten – nicht nur auf dem Teller, sondern auch im Glas.





SAISONALER STANGENGENUSS

Egal ob gedünstet, gebraten oder gegrillt, ob mit Schinken, Fisch oder klassisch mit Sauce hollandaise – Spargel ist ein vielseitiger und schmackhafter Alleskönner. Jedoch ist Spargel nicht gleich Spargel. In puncto Qualität und Geschmack stehen in Bayern zwei Anbauggebiete ganz vorne: Abensberg und Schrobenhausen. Rechtzeitig zur Spargelsaison, die Ende März beginnt und bis 24. Juni andauert, wachsen hier auf insgesamt über 1.200 Hektar die kalorienarmen Turbo-Sprossen. Sowohl der Abensberger als auch der Schrobenhausener Spargel sind mit dem EU-Herkunftszeichen g.g.A. geschützt. Den besonderen Böden verdanken **Abensberger Spargel g.g.A. und Schrobenhausener Spargel g.g.A.** ihre besondere Qualität und den einzigartigen Geschmack: Während Erstgenannter durch seine leicht süße Bitterkeit besticht, zeichnet sich der Schrobenhausener Spargel g.g.A. durch seinen kräftigen, leicht nussigen Geschmack aus. So oder so: Gastronomen, die die schmackhaften Stangen in ihr Angebot aufnehmen, ermöglichen mit beiden Herkünften den Genuss regionaler Authentizität.

TIERISCH GUT

In Deutschland werden ca. 12,5 Millionen Rinder gehalten – und Bayern liegt im nationalen Vergleich mit rund 3,2 Millionen Rindern ganz klar auf Platz eins. Die bayerische Viehzucht genießt international einen sehr guten Ruf: **Bayerisches Rindfleisch g.g.A.** wird wegen seiner hohen Qualität und seines hervorragenden Geschmacks von Gastronomen wie Privatpersonen gleichermaßen geschätzt. Zudem ist es die Gewissheit für die Verbraucher, die das Bayerische Rindfleisch g.g.A. so besonders macht: die Gewissheit, zu 100 Prozent nachvollziehen zu können, wo genau das Rindfleisch herkommt. Denn nur die Tiere, die von Geburt an in Bayern gehalten, hier aufgezogen, gemästet und bis zur Schlachtung nicht länger als drei Stunden transportiert wurden, werden von der EU mit dem Herkunftszeichen „geschützte geografische Angabe“ ausgezeichnet. Egal ob Profikoch oder Anfänger, ob in der Pfanne oder auf dem Grill zubereitet: Es gibt unzählige Möglichkeiten, Rindfleisch zu genießen. Bayerisches Rindfleisch g.g.A. eignet sich hervorragend als klassischer Braten, als deftige Suppeneinlage oder als herzhaftes Zutat im Salat.



Das europäische Signet für die geschützte geografische Angabe in der Bierkarte, ggf. sogar ergänzt um eine kurze Beschreibung der angebotenen Bierspezialität, versichert dem Gast: Hier gibt's das echte Bayerische Bier. Und das ist nicht nur als Getränk eine echte Wucht – neben klassischen Zubereitungen wie Obazda oder Dunkelbiersauce zum Braten sind es zum Beispiel raffinierte Süßspeisen wie Bockbier-Tiramisu oder Biereis, die es in der modernen Küche besonders zur Geltung kommen lassen.

NÜRNBERGER WURSTKULTURGUT

Gerade einmal sieben bis neun Zentimeter lang und 25 Gramm leicht, bestehend aus viel hochwertigem, magerem Schweinefleisch, mittelgrob gehackt oder gewolft, mit der typischen Majoran-Mischung abgeschmeckt und in schlanke Schafsaitleinlinge abgefüllt – das ist die **Nürnberger Rostbratwurst**. Was das „Wörschdla“ sonst noch so besonders macht? 2003 kam die Mini-Spezialität zu ganz großen Ehren: Die EU-Kommission verlieh der Nürnberger Rostbratwurst als erster Bratwurst der Welt die Rechte einer geschützten geografischen Angabe g.g.A. In Nürnbergs Wirtshäusern serviert man die Rostbratwürste bis heute stilecht auf einem Zinnteller – zu sechs, acht, 10 oder 12 Stück. Dabei sind der Zubereitung keine Grenzen gesetzt, sie schmecken frisch vom Buchenholzgrill, in Essig-Zwiebel-Sud als sogenannte „saure Zipfel“ gekocht genauso wie pur im „Weckla“. Übrigens: Der Begriff „Bratwurst“ leitet sich nicht wie vermutet von der Zubereitung auf dem Grill oder in der Pfanne ab, sondern vom „Brät“, dem gehackten oder fein zermahlenden Fleisch.

ÜBER DAS WELTGENUSSERBE BAYERN

Die von der Europäischen Union geförderte Informationskampagne WeltGenussErbe Bayern wird getragen vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, dem Milchwirtschaftlichen Verein Allgäu-Schwaben e.V., dem Bayerischen Brauerbund e.V., dem Schutzverband Nürnberger Rostbratwürste e.V., der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V., dem Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. und der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH.

Weitere Informationen, Rezepte und Anregungen unter www.weltgenusserbe.eu



Konstantin Graf von Keyserlingk ist 1987 in München geboren und betreibt seit 2012 Deutschlands erste Bar-Destillerie „Munich Distillers“. Außerdem ist er Mitbetreiber weiterer Gastronomien in München. Dazu zählen unter anderem das Käsefondue-Restaurant „Gärtnerplatz Alm“, das zentral gelegene Bayerische Hostel „Gspusi“ sowie die Bar „Nachtbad“. Von Keyserlingk berät darüber hinaus gastronomienahe Firmen und Startups aus dem Lebensmittelsegment in den Bereichen Steuer, Genehmigungsverfahren sowie Finanzierungsplanung.

Existenzgründung in der Gastronomie

*Wer sucht, der findet –
aber nur mit Konzept!*

Eine Existenzgründung stellt junge Gastronomen vor eine Vielzahl an Herausforderungen: Konzept, Startkapital, juristische Fragen – da fällt es oftmals schwer, den Durchblick zu behalten. Hinzu kommt jedoch eine weitere Hürde, die sich in manchen Fällen sogar als die schwerste erweist: das Finden des richtigen Standorts. Worauf Gründer dabei achten sollten, verrät der erfolgreiche Bar-, Restaurant- und Hosteltreiber Konstantin Graf von Keyserlingk.

Am Anfang jeder unternehmerischen Tätigkeit steht der Wille etwas Eigenes zu beginnen. Dabei gilt es jedoch zu bedenken, dass sich Gastronomie und Hotellerie aufgrund des verhältnismäßig hohen Kapitalbedarfs und langwierigen Amortisationszeiten von Gründungen in anderen Wirtschaftssegmenten unterscheiden. Entsprechend schwer ist es, Banken und traditionelle Kreditgeber von seiner Idee zu überzeugen. Denn ohne ausreichend Startkapital ist es schlichtweg unmöglich, ein passendes Objekt zu finden, um diese Idee mit Leben zu füllen.

Dass bei Objekten in 1A-Lagen in deutschen Großstädten regelmäßige Ablösen in Größenordnungen von 1.000 bis 2.000 Euro pro Quadratmeter fällig werden, ist für viele junge Gastronomen eine

enorme Belastung. Für ein Restaurant mit knapp 80 Sitzplätzen gehen in manchen Fällen mehr als 300.000 Euro alleine für die Ablöse drauf. Die gute Nachricht: Es ist durchaus machbar, ein Objekt zu finden, das einen guten Start in die Selbstständigkeit ermöglicht – und zwar ohne sich gleich zu Beginn wirtschaftlich in allerhöchste Not zu bringen. Ausgiebige Recherche ist dabei aber unumgänglich. Neben privaten und gewerblichen Angeboten gibt es insbesondere in großen Städten viele Liegenschaften, die der öffentlichen Hand gehören. In München ist beispielsweise die Stadt selbst Eigentümerin vieler Grundstücke, ebenso wie der Freistaat Bayern, die Bundesanstalt für Immobilienaufgaben oder die Kirche. Gemeinsam haben diese „öffentlichen“ Akteure, dass sie nicht notwendigerweise nur auf die Maximierung der Rendite zielen müssen, sondern auch „weiche“ Faktoren eine Rolle spielen.

GUT ZU WISSEN:
Mitglieder des DEHOGA Bayern erhalten kostenfreie Beratung in allen betriebsbezogenen arbeits- und sozialrechtlichen Fragen

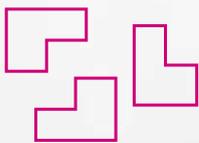
Die höchsten Quadratmeterpreise werden für zentrale und hoch frequentierte Lauflagen aufgerufen, weshalb diese Objekte regelmäßig nur für Systemgastronomien mit deutlich vorteilhafteren Kostenstrukturen in Frage kommen. Allerdings finden sich beispielsweise auch unweit der Fußgängerzonen häufig attraktive Standorte, die es zu entdecken gilt. Und wenn dann schließlich das Objekt der Begierde identifiziert ist, folgt der entscheidende Schritt: die Vorstellung beim Eigentümer.

Wie aber kann der Vermieter davon überzeugt werden, einem jungen Unternehmer ohne Referenzen oder große Erfahrungen eine Chance zu geben? Das Geheimnis liegt in einem schlüssigen Gesamtkonzept. Darin sollten alle Fakten kurz und knapp dargestellt und grafisch ansprechend aufbereitet sowie Besonderheiten herausgearbeitet werden. Pluspunkte sammeln kann man unter anderem mit einer abwechslungsreichen Tageskarte mit vielen Spezialitäten aus der bayerischen und österreichischen Küche oder stylistischem Interior-Design unter Verwendung zahlreicher Altholz-Elemente. Eine ausgefeilte Speise- und Getränkekarte sowie konkrete

Zahlen zu Investition und Finanzierung runden das Ganze ab. Das wohl wichtigste Alleinstellungsmerkmal ist jedoch das Betreibersteam – mit ihm steht und fällt das Konzept. Junge Gründer müssen also nicht nur mit ihrem Konzept, sondern auch als Personen überzeugen. Denn Konkurrenz gibt es immer. Oftmals mehr als einem lieb ist.

Bei Objekten in Top-Lagen ist es beispielsweise in München nicht unüblich, dass sich mehr als 20 Interessenten für ein und dasselbe Objekt bewerben; bei städtischen Objekten sind es sogar häufig mehr als 100. Erfolgreiche Gastronomen wissen deshalb, dass bei zehn Bewerbungen im besten Fall ein positives Ergebnis folgt, meist schafft man aber nicht einmal diese Quote. Kaum zu glauben, aber wahr: Einer der heute bekanntesten Wiesn-Wirte hatte sich zuvor 16 Jahre lang erfolglos um einen der begehrten Plätze beworben, bis er endlich zum Zug kam. Dass sich seine Beharrlichkeit am Ende ausgezahlt hat, sollte deshalb Motivation für alle junge Gründer sein, dauerhaft an sich zu glauben und das eigene Konzept kontinuierlich weiterzuentwickeln anstatt es beim ersten Rückschlag gleich zu verwerfen.

Für mehr Reichweite, mehr Buchungen und mehr Umsatz.



Modular

Schalten Sie sämtliche Schnittstellen nach Bedarf zu und erhöhen Sie Ihr Buchungsvolumen Schritt für Schritt.



Effizient

Steuern Sie alle Aktivitäten über eine zentrale Plattform.



Zuverlässig

Werden Sie einer von über 4.900 zufriedenen Kunden. Vertrauen Sie dem Marktführer im deutschsprachigen Raum.

DIRS²¹

#ALLESINEINERHAND

Erfahren Sie mehr unter www.dirs21.de



Der DEHOGA informiert

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

Inlandstourismus 2016: Neuer Rekord mit knapp 448 Millionen Gästeübernachtungen



Wie das Statistische Bundesamt (Destatis) nach vorläufigen Ergebnissen mitteilt, gab es im Jahr 2016 in den Beherbergungsbetrieben in Deutschland 447,3 Millionen Übernachtungen von in- und ausländischen Gästen. Dies entspricht einem Plus von 3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Damit stiegen die Übernachtungszahlen zum siebten Mal in Folge und erreichten einen neuen Rekordwert. Die Zahl der Übernachtungen von Gästen aus dem Ausland erhöhte sich 2016 im Vergleich zum Vorjahr um ein Prozent auf 80,8 Millionen. Die Zahl der Übernachtungen von Gästen aus dem Inland stieg um 3 Prozent auf 366,5 Millionen. Im Dezember 2016 betrug die Gesamtzahl der Gästeübernachtungen 27,2 Millionen. Sie lag damit um 2 Prozent über dem entsprechenden Vorjahresmonat. Davon entfielen 5,6 Millionen Übernachtungen auf Gäste aus dem Ausland und 21,6 Millionen auf inländische Gäste.

Entgelttransparenz: Kabinett beschließt Gesetzentwurf

Der Entwurf eines Gesetzes zur Förderung der Transparenz von Entgeltstrukturen ist Mitte Januar vom Bundeskabinett beschlossen worden. Das Entgelttransparenzgesetz ist eines der letzten größeren streitigen Gesetzgebungsverfahren dieser Legislaturperiode. Für den Auskunftsanspruch wurde ein Schwellenwert von 200 Beschäftigten eingeführt, was eine deutliche Entlastung für kleine und mittlere Unternehmen darstellt. Für Arbeitgeber mit Tarifvertrag gibt es deutliche Verbesserungen. So ist nun eine ausdrückliche Angemessenheitsvermutung für tarifvertragliche Entgeltregelungen vorgesehen, damit keine Gleichwertigkeitsprüfung bei Arbeitgebern mit Tarifvertrag erfolgt. Es gibt keine Verpflichtung mehr zur Durchführung von Entgeltprüfverfahren. Stattdessen werden alle Arbeitgeber ab 500 Beschäftigte aufgefordert, freiwillig mindestens alle fünf Jahre ein Prüfverfahren durchzuführen. Erreicht wurde weiter,

dass die Berichtspflichten nur für Unternehmen mit mehr als 500 Beschäftigten bestehen, die einen Lagebericht nach dem Handelsgesetzbuch abgeben müssen. Trotz der Erleichterungen bleibt es bei der grundsätzlichen Kritik des DEHOGA genauso wie der Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände. Das geplante Gesetz ist mit neuem Auskunftsanspruch, Regelungen über Prüfverfahren, Berichtspflichten, neuen Verfahren für den Betriebsrat und die Tarifvertragsparteien bürokratisch und erreicht sein Ziel nicht.



Neues Informationsportal der Sozialversicherung für Arbeitgeber

Der Spitzenverband der Gesetzlichen Krankenversicherung betreibt ab sofort unter der Internetadresse www.informationsportal.de ein Informationsportal für Arbeitgeber. Die Einrichtung des Portals ist Konsequenz einer gesetzlichen Verpflichtung im Sozialgesetzbuch. Mit seiner Hilfe können sich Arbeitgeber – teilweise interaktiv – über Melde- und Beitragspflichten in bestimmten Lebenslagen informieren. Dazu gehören beispielsweise Informationen über die Pflichten zu Beginn einer Beschäftigung oder

für die Beantragung einer Betriebsnummer. Die Ausführungen sind einfach gehalten und richten sich primär an Arbeitgeber mit wenig Erfahrung im Beitrags- und Melderecht.



Tourismus in Europa 2016: Neuer Übernachtungsrekord

Der europäische Tourismusmarkt war auch 2016 weiter auf Wachstumskurs. Laut vorläufigen Zahlen der europäischen Statistikbehörde Eurostat legten die Übernachtungen in Europa um rund 2 Prozent auf 2,9 Milliarden zu. Fast alle Länder konnten sich dabei über ein Übernachtungsplus freuen. Die größten Zunahmen verzeichneten Bulgarien (+17,9 Prozent), die Slowakei (+16 Prozent) und Polen (+11,8 Prozent), einen Rückgang gab es in Frankreich (-4,6%), Großbritannien (-4,5%), der Schweiz und Malta. Beliebtestes Ziel innerhalb der EU blieb Spanien, mit einem Übernachtungsplus von 7,8 Prozent baute es seinen Spitzenplatz vor Frankreich, Italien und Deutschland weiter aus.

2,9
MILLIARDEN

Große Koalition plant neuen Anspruch auf befristete Teilzeit

Die Parteien der Großen Koalition hatten es bereits im Koalitionsvertrag vereinbart; Arbeitsministerin Andrea Nahles Ende vergangenen Jahres in ihrem Weißbuch Arbeiten 4.0 erneut angekündigt – nun ist das Gesetzgebungsvorhaben zur Einführung eines neuen Anspruchs auf sogenannte befristete Teilzeit konkret. Das Bundesministerium legte einen Referentenentwurf vor, nach dem Arbeitnehmer das Recht erhalten sollen, ihre Arbeitszeit nur für eine begrenzte Zeit zu verringern und später zur alten Arbeitszeit zurückzukehren. Verbunden werden soll dies mit einer Umkehr der Beweislast zu Lasten des Arbeitgebers in den Fällen, in denen teilzeitbeschäftigte Mitarbeiter ihr Recht geltend machen,



Tarifliche Verdienstentwicklung für Auszubildende 2016

Das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) hat Daten zur Entwicklung der tariflichen Ausbildungsvergütungen im vergangenen Jahr veröffentlicht. Der Durchschnitt aller Bundesländer und Berufe lag dabei 2016 bei 854 Euro monatlich, das bedeutet eine Steigerung um 3,4 Prozent. Aufgrund der guten Wirtschaftslage in Deutschland, vor allem aber wegen der wachsenden Schwierigkeiten vieler Betriebe, ihre Ausbildungsplätze zu besetzen, wurden die tariflichen Ausbildungsvergütungen das vierte Jahr in Folge deutlich angehoben. Das gilt auch für die gastgewerblichen Berufe; bei den Restaurantfachleuten und Köchen wurden die Vergütungen im Westen statistisch um 4,1, im Osten sogar um 5,6 Prozent angehoben. Bei den Fachleuten für Systemgastronomie stieg die durchschnittliche tarifliche Ausbildungsvergütung sogar in Ostdeutschland um 9,0 Prozent, in Westdeutschland um 4,0 Prozent.

bevorzugt für Arbeitszeitverlängerungen berücksichtigt zu werden. Der DEHOGA lehnt die zusätzlichen gesetzlichen Ansprüche als weitere bürokratische Belastung des Arbeitsverhältnisses ab. Positiv ist lediglich, dass der Referentenentwurf des BMAS – wie vom DEHOGA auch schon zu Beginn der Großen Koalition gefordert – für den neuen Rechtsanspruch auf befristete Teilzeit einen Schwellenwert von 15 Arbeitnehmern vorsieht.

Siegel „Reisen für Alle“ hilft bei der Orientierung

Für ein rundum gelungenes Urlaubserlebnis

Bayern ist ein Freizeitparadies – für alle! Ob Familien mit Kleinkindern, Menschen mit Behinderung oder Reisende höheren Alters: Barrierefreie Erlebnisse sorgen für jede Menge Spaß, Bewegung, Erholung und für einen Urlaub ohne Hindernisse.

Urheber, die auf Barrierefreiheit angewiesen sind, können sich dank des bundesweit einheitlichen Informations- und Kennzeichnungssystems „Reisen für Alle“ bei der Reiseplanung detailliert informieren und das geeignete Urlaubsziel auswählen. Denn die für Gäste notwendigen Informationen zur Barrierefreiheit werden in jedem beteiligten Betrieb und bei jedem Anbieter durch ausgebildete Erheber zu allen Personengruppen (beispielsweise mobilitätseingeschränkt, sinnesbeeinträchtigt) erfasst.

Zudem werden Mitarbeiter mit den besonderen Anforderungen unterschiedlicher Gästegruppen vertraut gemacht, sodass sie ihre Besucher professionell beraten und unterstützen können. Die geprüften und detaillierten Auskünfte können vor Reiseantritt eingesehen werden, so etwa Informationen zu Türbreiten, Bettenhöhen oder Bewegungsflächen innerhalb der Unterkünfte oder zu Sprechansagen im Lift sowie zu unterfahrbaren Tischen im Restaurant oder

an der Rezeption. Gäste wissen dadurch frühzeitig, ob Angebote für sie erlebbar sind. Das gibt Sicherheit und erhöht die Vorfreude auf die bevorstehende Reise. Davon profitieren zum Beispiel auch Familien mit Kleinkindern und Senioren.

Mittlerweile haben sich bereits 300 Betriebe und Angebote in Bayern durch „Reisen für Alle“ überprüfen lassen. Da für ein Rundum-Urlaubserlebnis nicht nur geeignete Unterkünfte ausschlaggebend sind, haben ganze Orte und Regionen ihr Angebot aufgestockt: Oberstdorf, das Fränkische Seenland, die Erlebnisregion Ochsenkopf-Fichtelgebirge, der Naturpark Haßberge, drei Regionen rund um den Nationalpark im Bayerischen Wald, die Alpenregion Tegernsee-Schliersee, das Chiemsee-Alpenland und München gehören zu den zehn Pilotdestinationen.

Die Urlaubstipps und Informationen gibt es unter www.bayern.by/tourismus-fuer-alle – hier kann auch die Broschüre „Bayern barrierefrei erleben“ bestellt werden.

Machen Sie mit!

„Reisen für Alle“ richtet sich an die gesamte touristische Servicekette. Nutzen auch Sie die bundesweit einheitliche Kennzeichnung und lassen Sie Ihr Angebot zertifizieren. Ein „Durchfallen“ gibt es dabei nicht – jedes erfasste Angebot wird auf den Seiten www.reisen-fuer-alle.de und www.bayern.by detailliert dargestellt und erhält zudem einen internen Auswertungsbericht. Die Kennzeichnung ist drei Jahre gültig. Die Kosten setzen sich aus Erhebung- und Zertifizierungskosten zusammen, die vom Umfang des Angebots abhängig sind. Aufgepasst: Wer schnell ist, profitiert von einer Anschubfinanzierung, denn für 100 Betriebe werden 2017 die Kosten für die Erhebung von der by.TM übernommen. Die Zertifizierungsg Gebühr beträgt ab 150 € zzgl. MwSt. Alle Informationen zur Teilnahme sowie den Praktikerleitfaden zum Bestellen oder Downloaden hat die BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH auf der Website www.daby.bayern.by/barrierefrei zusammengestellt.

Reisen für Alle 





Warum ist barrierefreies Reisen so wichtig?

Barrierefreiheit gewinnt – vor allem in einer alternden Gesellschaft – als entscheidendes Qualitätsmerkmal mehr und mehr an Bedeutung. Schon heute ist sie ein Komfortmerkmal, von dem alle Gäste, wie Familien oder auch Geschäftsreisende mit Gepäck, profitieren. Der barrierefreie Tourismus ist eines der wenigen Segmente mit großem ökonomischen Potenzial in Deutschland. Ein Segment, bei dem die Nachfrage das Angebot oftmals übersteigt. Allein in Deutschland leben mehr als zehn Millionen Menschen mit einer staatlich anerkannten Behinderung. In der Summe ist Barrierefreiheit für zehn Prozent der Gäste unentbehrlich, für 40 Prozent notwendig und für 100 Prozent komfortabel. Wer in barrierefreie Angebote investiert, setzt auf einen Zukunftsmarkt.

Viele Touristiker fragen sich allerdings, wie sie sich dem Thema „Barrierefreiheit“ in der Praxis nähern



sollen. Wo fängt man an und was sind die ersten Schritte zum Erfolg? Die BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH (by.TM) hat für die bayerische Tourismusindustrie einen Praktikerleitfaden erstellt, der umfassend über das Thema Barrierefreiheit im Tourismus, den damit verbundenen Chancen und Umsetzungsmöglichkeiten informiert. Dieser dient als Orientierungshilfe für Komfort und Service, der allen Gästen gerecht wird.



Foto: Tourismusverband #fränkisches-Seenland

Quiz zum aktuellen Mehrwertsteuerrecht

7 oder 19 - haben Sie den Durchblick?

Eigentlich ist es einfach: In Deutschland gelten grundsätzlich zwei Mehrwertsteuer-Sätze: Der Regelsatz von 19 Prozent und der reduzierte Satz von 7 Prozent für Produkte des täglichen Bedarfs. Wer nun denkt, dass damit alle Fragen geklärt sind, wird sich wundern: Denn wer in die Tiefen des Mehrwertsteuer-Dschungels eintaucht, findet so manches Beispiel, das nicht so ohne weiteres nachvollziehbar ist. Mit „Gastgeber Bayern“ können Sie Ihr persönliches Wissen testen – und werden dabei vielleicht die eine oder andere Überraschung erleben!



FRAGE 1

Sie haben Appetit auf eine leckere Currywurst am Imbissstand. Aber wie essen Sie sie?

Im Sitzen auf einer nahe gelegenen Parkbank?

Auf dem Stuhl vor dem Kiosk? Oder nehmen Sie

die Wurst lieber mit nach Hause? Ist doch egal,

meinen Sie? Aber nicht für das Finanzamt!

Welcher Steuersatz kommt wohl

zur Anwendung?

7% oder 19%

- >> Currywurst im Sitzen am Imbiss
- >> Currywurst im Sitzen auf der Parkbank
- >> Currywurst zum Mitnehmen Currywurst im Stehimbiss

FRAGE 2

Wer ist steuerlich besser gestellt:

Der Partyservice, welcher Porzellangeschirr zur

Verfügung stellt oder der Konkurrent, welcher

Einweggeschirr verwendet? Sie meinen,

in Zeiten des Umweltschutzes sei die

Antwort klar? Was ist Gesetz?

7% oder 19%

- >> Catering mit Porzellangeschirr
- >> Catering mit Einweggeschirr

FRAGE 3

Kinder sind unsere Zukunft. Aber hat

auch der Gesetzgeber bei der Festlegung der

Mehrwertsteuersätze das Wohl unseres

Nachwuchses im Auge? Wie werden die

unterschiedlichen Verpflegungsarten

Ihrer Meinung nach besteuert?

7% oder 19%

- >> Schulverpflegung
- >> Studentenverpflegung

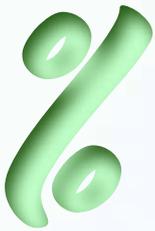


FRAGE 4

Welche Kürbiscremesuppe mögen Sie lieber: Die industriell gefertigte aus der Tüte oder die frisch zubereitete im Lokal? Und welche der beiden wird mit 7 Prozent besteuert, welche mit 19 Prozent?

7% oder 19%

- >> Kürbiscremesuppe im Restaurant
- >> Kürbiscremesuppe aus der Tüte



FRAGE 5

Mal ganz provokativ gefragt: Liegen uns eigentlich unsere Großeltern mehr am Herzen oder unsere Haustiere? Wo wird Ihrer Meinung nach der reduzierte Mehrwertsteuersatz angewendet: bei Hundefutter oder bei der Verpflegung im Seniorenheim?

7% oder 19%

- >> Verpflegung im Seniorenheim
- >> Hundefutter

FRAGE 6

Sie sind eigentlich Anhänger gepflegter Esskultur, haben es aber sehr eilig. Notgedrungen begnügen Sie sich mit einem Stück Pizza auf die Hand, obwohl Sie sich viel lieber mit Muße eine Pizza beim Italiener servieren lassen würden. Bei welcher der beiden Varianten gelten 7 Prozent Mehrwertsteuer, bei welcher 19 Prozent?

7% oder 19%

- >> servierte Pizza im Restaurant
- >> Stück Pizza auf die Hand



Und, kennen Sie die richtigen Antworten? Die Auflösung unserer Quizfragen finden Sie auf den Seiten 54 und 55 dieser Ausgabe.

FRAGE 7

Gesunde Ernährung liegt seit Jahren im Trend. Fördert auch das Steuersystem das Angebot vitaminreicher, frischer Kost? Welcher Salat ist Ihrer Ansicht nach wohl steuerlich besser gestellt?

7% oder 19%

- >> im Restaurant frisch angerichteter Salat
- >> abgepackter Salat aus dem Supermarkt



Quiz zum aktuellen
Mehrwertsteuerrecht

Auflösung



FRAGE 1

Nach den Entscheidungen des Europäischen Gerichtshofes und des Bundesfinanzhofes muss nur derjenige den vollen Mehrwertsteuersatz bezahlen, der seine Currywurst direkt vor Ort am Imbissstand isst und sich dabei auch noch auf vom Kioskbetreiber bereitgestellte Sitzmöglichkeiten setzt. Beim Essen im Stehen oder auf der Parkbank gegenüber werden nach Aussagen der Richter nur sieben Prozent fällig.

Doch auch wenn Tische und Sitzgelegenheiten vorhanden sind und genutzt werden, können zum Beispiel in Kinos und Fußballstadien die Umsätze eines Imbissstandes dem reduzierten Mehrwertsteuersatz unterliegen.

FRAGE 2

Die grüne Welle rollt auch in der Politik. Zumindest wenn man den Initiativen und Kampagnen der Parteien Glauben schenken mag. Doch in der Steuerpolitik sieht es in unserem Fall anders aus: Ein Partyservice, der der Umwelt zuliebe von Einweggeschirr auf Porzellan umgestellt hat, darf nicht mit der Unterstützung des Gesetzgebers rechnen, denn für ihn gelten nun 19 Prozent Mehrwertsteuer. Im Gegensatz zu seinem Konkurrenten, der bei Plastiktellern geblieben ist.

FRAGE 3

In Zeiten der Pisa-Studien ist klar: Die Förderung unseres Nachwuchses muss ganz oben auf der gesellschaftspolitischen Agenda stehen. Dazu gehört auch das Angebot einer gesunden Ernährung in Schulen und Kindergärten, die sich möglichst alle Eltern leisten können. Denn da nach dem Willen der Bildungspolitiker immer öfter eine ganztägige Betreuung angeboten wird, brauchen die Kinder und Jugendlichen eine entsprechende Mittagsverpflegung.

Doch im Gegensatz zu Studenten, in deren Mensen der reduzierte Mehrwertsteuersatz gilt, müssen die Eltern der Schüler und Kindergartenkinder den vollen Satz bezahlen.

FRAGE 4

Die Suppe aus der Tüte wird nur mit sieben Prozent besteuert, die frisch zubereitete Suppe im Restaurant hingegen mit 19 Prozent. Eine Förderung von Esskultur sieht anders aus!

FRAGE 5

Auch im Fall der Pizza kommen die Verfechter entschleunigter Esskultur schlechter weg. Wer die Pizza aus der Hand beim Gehen auf der Straße isst, muss nur sieben Prozent Mehrwertsteuer berappen. In der Pizzeria, am sorgsam gedeckten Tisch, werden dagegen 19 Prozent fällig.

FRAGE 6

Es klingt wie ein absurder Scherz, ist aber leider voller Ernst: Hundefutter wird in unserem Land durch Gewährung des reduzierten Steuersatzes begünstigt. Selbst auf so aberwitzige „Innovationen“ wie Hunde- oder Katzenwasser werden nur sieben Prozent aufgeschlagen. Die tägliche Kost von Senioren und Krankenhausgästen hingegen – bei deren Herstellung sowieso sehr knapp kalkuliert werden muss – wird mit den vollen 19 Prozent besteuert.

FRAGE 7

Frischer Salat ist zwar gesund, aber steuerlich kommt die vitaminreiche Variante schlechter weg als der industriell verpackte Salat inklusive Fertigdressing im Supermarktregal.

Gastgeber
Bayern
Online

#2017

DEHOGA Bayern

Gastgeber Bayern ONLINE

Das Magazin für Gastronomie und Hotellerie
ist auch im Internet verfügbar.

Besuchen Sie unsere Website

www.gastgeber.bayern

Dort finden Sie alle aktuellen Ausgaben
als kostenlosen Download

IMPRESSUM

Gastgeber Bayern
Das Magazin für Gastronomie und Hotellerie

Herausgeber:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

Prinz-Ludwig-Palais | Türkenstr. 7
80333 München
Telefon: 089 / 28760-0
Telefax: 089 / 28760-111
E-Mail: info@dehoga-bayern.de
Internet: www.dehoga-bayern.de

PresseCompany GmbH
Kommunikationsagentur

Reinsburgstr. 82
70178 Stuttgart
Telefon: 0711 / 23886-27
Telefax 0711 / 23886-31
E-Mail: info@pressecompany.de
Internet: www.pressecompany.de

Chefredaktion:

Frank-Ulrich John (V.i.S.d.P.)
Türkenstr. 7 | 80333 München
Telefon: 089 / 28760-109

CvD:

Benjamin Klein
Reinsburgstr. 82 | 70178 Stuttgart
Telefon: 0711 / 23886-34

Gesamtanzeigenleitung:

Christina Würfl
Reinsburgstr. 82 | 70178 Stuttgart
Telefon: 06131 / 89 30 596

Layout:

Christina Grill
Reinsburgstr. 82 | 70178 Stuttgart
Telefon 0711 / 23886-32

Druck & Versandanschrift für Beilagen:

Offizin Scheufele Druck und Medien GmbH & Co.KG
Tränkestr. 17 | 70597 Stuttgart

Erscheinungsweise:

viermal im Jahr

Preis:

Bezugspreis jährlich 20 Euro einschl. Zustellungsgebühr
und 7 % MwSt. Mitglieder des DEHOGA Bayern erhalten
diese Zeitschrift im Rahmen Ihrer Mitgliedschaft

Urheber- und Verlagsrecht:

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Annahme des Manuskripts gehen das Recht zur Veröffentlichung sowie das Recht zur Übersetzung, zur Vergabe von Nachdruckrechten, zur elektronischen Speicherung in Datenbanken, zur Herstellung von Sonderdrucken, Fotokopien und Mikrokopien an den Herausgeber über. Jede Verwertung außerhalb der durch das Urheberrechtsgesetz festgelegten Grenzen ist ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig. In der unaufgeforderten Zusendung von Beiträgen und Informationen an den Herausgeber liegt das jederzeit widerrufliche Einverständnis, die zugesandten Beiträge bzw. Informationen in Datenbanken einzustellen, die vom Herausgeber oder von mit diesem kooperierenden Dritten geführt werden. Mit dem Namen des Verfassers gekennzeichnete Beiträge stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Beiträge in unserer Zeitschrift, in denen speziell Erzeugnisse von Firmen besprochen werden, dienen lediglich der Information unserer Leser, um sie über Neuheiten auf diesem Gebiet aufzuklären. Eine Garantierklärung für Produkte und Firma ist damit nicht verbunden. Rückfragen bezüglich firmengebundener Produkte sind deshalb direkt an die Hersteller zu richten.

Druckauflage 1. Quartal 2017: 15.000 Exemplare

Deutsche Post AG
Entgelt bezahlt

HOGA

Die Nr. 1 in Süddeutschland

Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie & GV
13.-15. Januar 2019 · Messe Nürnberg

www.hoga-messe.de



Auf ein Bier mit...

Andreas Brunner,

VIZEPRÄSIDENT DES DEHOGA BAYERN UND GESCHÄFTSFÜHRER DES NATUR- UND WELLNESSHOTELS „BRUNNER HOF“ IN ARNSCHWANG

WIE SIND SIE ERSTMALS MIT DER GASTRONOMIEBRANCHE IN BERÜHRUNG GEKOMMEN?



Meine Eltern hatten eine Pension mit zehn Gästezimmern, weshalb ich schon in meiner Jugend erfahren habe, worauf es in der Gastronomie ankommt. Da mein Vater leider bereits mit 44 Jahren gestorben ist, habe ich mit 18, kurz nach dem Abschluss meiner Metzgerlehre, den elterlichen Betrieb übernommen. In dieser Zeit habe ich mir ehrgeizige Ziele gesteckt und die Vision entwickelt, einen Hotelbetrieb aufzubauen. Durch ständige Investitionen ist so unser Brunner Hof zu dem geworden, was er heute ist.

WAS SCHÄTZEN SIE BESONDERS AN IHRER BERUFLICHEN TÄTIGKEIT?

Der tägliche Umgang mit Menschen, Gastgeber zu sein und den Gästen etwas Gutes zu tun, das ist meine Berufung. Es ist mir ein großes Anliegen, regelmäßig zu den Gästen an den Tisch zu gehen und mich mit ihnen auszutauschen. Auf diese Weise lerne ich auch den eigenen Betrieb noch besser kennen und bringe gleichzeitig in Erfahrung, was sich unsere Gäste wünschen. Das ist aus meiner Sicht ein unschätzbare Wert, denn ein zufriedener Gast ist immer noch der beste Werbeträger.

WAS MACHT AUS IHRER SICHT GERADE BAYERN ALS TOURISMUSREGION SO ATTRAKTIV?

Das sind in erster Linie die Menschen, die hier leben. In Bayern wird Gastlichkeit so stark gelebt, wie kaum in einer anderen Region. Herzlichkeit wird hier groß geschrieben. Unsere regionalen Produkte, das bayerische Bier und Essen, eine einzigartige Naturlandschaft und vielfältige kulturelle Angebote sind echte Alleinstellungsmerkmale. Hinzu kommt, dass Bayern eine enorme Vielzahl an infrastrukturellen Freizeiteinrichtungen bietet. Die stetig steigenden

Übernachtungszahlen sind auf das ständige Erweitern und die überdurchschnittlichen Investitionen der bayerischen Hotelbetriebe zurückzuführen. Unser Gast stellt heute einen hohen Anspruch und erwartet ein außergewöhnliches Angebot im Hotel. Diesen Standard müssen wir ausbauen und ihm auch gerecht werden.

WARUM IST ES FÜR SIE EHRENSACHE, SICH IM DEHOGA BAYERN ZU ENGAGIEREN?

Der DEHOGA Bayern ist ein starker Interessensverband, der den Anliegen seiner Mitgliedsbetriebe – ganz gleich welcher Größe – eine Stimme gibt. Ich bin der Überzeugung, dass die Branche ihre Ziele nur dann erreichen kann, wenn gemeinsam dafür gekämpft wird. Genau das tut der Verband: Wir wollen aktiv die Zukunft des Gastgewerbes gestalten, jungen Unternehmern für die Zukunft den Weg weisen und junge Menschen für unseren Berufsstand begeistern.

WELCHE CHARAKTERZUGES WÜRDEN SIE AN SICH ALS TYPISCH BAYERISCH BEZEICHNEN?

Offenheit, Herzlichkeit und Geselligkeit sind für mich Wesenszüge, die durchaus als typisch bayerisch gelten dürfen. Darüber hinaus bin ich sehr heimatverbunden.

WOBEI KÖNNEN SIE AM BESTEN NACH EINER HARTEN ARBEITSWOCHE ENTSPANNEN?

Als Vollblut-Gastronom gibt es für mich eigentlich keine echte Entspannung. Als willkommenen Ausgleich empfinde ich es jedoch, wenn ich mich in mein Büro zurückziehe, um meine Vision des Brunner Hofes kreativ auszuleben. Dann greife ich zum Zeichenstift und plane den nächsten Anbau oder schaue, wo sich im Bestand räumlich etwas zum Wohl der Gäste und Mitarbeiter optimieren lässt. Und in Zeiten, in denen mir die Arbeit ausnahmsweise doch über den Kopf wächst, tut es auch gut, im Wald spazieren zu gehen.

Aus der Schublade

Was wurde eigentlich aus...

...dem reduzierten Umsatzsteuersatz für die Hotellerie?

Gut sieben Jahre ist es nun her, dass die Politik faire Wettbewerbsbedingungen für die Hotellerie geschaffen hat. Zum 1. Januar 2010 hatte die damalige Bundesregierung den reduzierten Umsatzsteuersatz auf Beherbergungsdienstleistungen eingeführt. Aus den Betriebsvergleichen des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr (dwif) geht hervor, dass die Hotellerie seitdem fortwährend in Größenordnungen investiert, die weit über das bis dato bekannte Maß hinausgehen. Die Wissenschaftler kommen zudem zu dem Schluss; „Die Einführung des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes, die den Beherbergungsbetrieben zweifellos eine Steigerung der Ertrags- und Innenfinanzierungskraft gebracht hat, wäre für Gastronomiebetriebe zumindest genauso notwendig gewesen.“ Den aktuellen Betriebsvergleich erhalten Sie bei der Bayern Tourist GmbH | www.btg-service.de

„Ich wohne im Allgäu an der Grenze zu Österreich. Den jahrzehntelangen Wettbewerbsvorteil der österreichischen Hotellerie durch einen reduzierten Umsatzsteuersatz hat man in vielen Fällen deutlich gesehen. Seit der Umsatzsteuerreduzierung hat unsere bayerische Hotellerie kräftig investiert. Qualitativ liegt sie nun vorne. Davon profitieren nicht nur die Gäste, sondern vor allem unsere heimische Wirtschaft.“



Thomas Kreuzer,
Vorsitzender der
CSU-Fraktion
im Bayerischen
Landtag

„Die Reduzierung des Umsatzsteuersatzes für die Hotellerie war eine steuerpolitisch sehr kontrovers diskutierte Entscheidung. Sie hat sich im Rückblick bewährt. Die positiven Erwartungen wurden erfüllt. Denn was besonders erfreulich ist, die erhoffte Investitionsbereitschaft ist tatsächlich vielerorts erfolgt. Die bayerische Hotellerie hat den finanziellen Spielraum für notwendige Modernisierungsmaßnahmen genutzt. Die positiven Zahlen belegen, dass die bayerische Hotellerie gut da steht. Sie ist gemeinsam mit der Gastronomie der wichtigste Leistungsträger für den so erfolgreichen Tourismus bei uns in Bayern.“



Martina Fehlner,
tourismuspolitische
Sprecherin
der SPD-Fraktion
im Bayerischen
Landtag

www.chefsculinar.de

WIR LIEFERN HIPP HIPP UND HURRA

... und eine große Flasche Champagner! Das Magazin „Gastgeber Bayern“ feiert Premiere und CHEFS CULINAR ist als Partner dabei. Wir gratulieren dem DEHOGA Bayern zur gelungenen ersten Ausgabe und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!

www.chefsculinar.de

CHEFS CULINAR

Grundsatzrede der
Präsidentin Angela Inselkammer



DEHOGA Bayern

GastroFrühling

Montag, 24. April 2017 · 14.30 Uhr – 22.30 Uhr

Einlass ab 12.00 Uhr

HIPPODROM Festzelt auf dem Frühlingsfest München



Veranstaltungsort
HIPPODROM Festzelt
Theresienwiese
80336 München



www.dehoga-bayern.de

Veranstalter: Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Prinz-Ludwig-Palais · Türkenstr. 7 · 80333 München · Tel +49 89 28760-0 · Fax +49 89 28760-111 · info@dehoga-bayern.de

