

Gastgeber Bayern

Das Magazin
für Gastronomie und
Hotellerie

#03

Ausgabe 2017

DEHOGA Bayern

BUNDESTAGSWAHL 2017

EIN RUHIGES VOLK, EIN RUHIGER WAHLKAMPF

Meinungsforscher Dr. Thomas Petersen über die politische Stimmung im Land
Seite 20

WO MACHEN SIE IHR KREUZ?

Wahlcheck des DEHOGA Bayern zu den drängendsten Fragen der Branche
Seite 22

NUR WER WÄHLEN GEHT, KANN MITBESTIMMEN

Bundeswahlleiter Dieter Sarreither im Gespräch mit „Gastgeber Bayern“
Seite 40



ECKERT
SCHULEN

TRAUMJOB STATT UNDERDOG

#Hotelbetriebswirt
#Küchenmeister



Weiterkommen durch Weiterbildung –
unsere Absolventen machen's vor:
www.eckert-schulen.de/traumjob-hotelbetriebswirt



Bayern ohne Gastgewerbe? Unvorstellbar. Es ist aber keine Selbstverständlichkeit, dass es so bleibt. Insbesondere kleinere Betriebe auf dem Land haben oftmals schwer zu kämpfen – und das, obwohl die Inhaber fast rund um die Uhr tagein, tagaus ohne auf den eigenen Geldbeutel zu schauen um das Überleben ihres Betriebes kämpfen.

Es sind die äußeren Umstände, die nicht mehr stimmen. Wir brauchen für unsere Betriebe langfristig angelegte und vor allem wirtschaftsfreundliche Rahmenbedingungen. Am 24. September haben wir die Wahl.

In Bayern gehört es zur Tradition, politische Entscheidungen in Wirtshäusern vorzubereiten und zu diskutieren. Und am Wahltag gehört dazu, dass wir – wenn wir schon die Möglichkeit haben – alle wählen gehen. Hierbei sollten wir uns vor Augen führen, dass die 400.000 Erwerbstätigen in unserer Branche stolze 4,2 Prozent aller Wahlberechtigten Bayerns sind. Das ist ein Pfund, mit dem wir wuchern können.

Es steht uns nicht zu, eine Wahlempfehlung auszusprechen, jeder muss für sich die Partei

auswählen, von der er sich am besten vertreten fühlt. Wer sich über die Themen informieren will, die auf Bundesebene unsere Branche betreffen, empfehlen wir die Lektüre der vorliegenden Ausgabe. Die Artikel informieren anschaulich über die Anliegen des Gastgewerbes und formulieren die Erwartungen an künftige Bundestagsabgeordnete.

Selbstverständlich können wir nicht alle Parteien so ausführlich darstellen, wie wir es uns selbst wünschen. Dafür verweisen wir auf entsprechende Seiten im Internet, auf denen man sich über weitere Parteien oder Inhalte informieren kann.

Doch lesen Sie selbst...

Angela Inselkammer
Präsidentin des DEHOGA Bayern

Dr. Thomas Geppert
Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern



Inhalt

Ausgabe 03/2017

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

06 Aus dem Landesverband

Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert über den Strategieplan „BHG 2020“	Seite 06
Die Landtagsabgeordneten Klaus Stöttner und Klaus Holetschek über den Sachkun- denachweis für Gastwirte	Seite 08
Im Gespräch mit Staatsminister Dr. Marcel Huber	Seite 10
Spitzengespräch mit Ministerpräsident Horst Seehofer zur Bedeutung des Gastgewerbes für Bayern	Seite 13
Projekt „Europa Miniköche“ als Karrierechance	Seite 14
Erste Hilfe bei Brandschutzfragen	Seite 15
DEHOGA Bayern im Gespräch	Seite 16

20 Bundestagswahl 2017

Meinungsforscher Dr. Thomas Petersen über den Wahlkampf und die politische Stimmung im Land	Seite 20
Wo machen Sie Ihr Kreuz? – Der große DEHOGA-Wahlcheck	Seite 22
Im Gespräch mit Bundeswahl- leiter Dieter Sarreither	Seite 40
Politische Erfolge des DEHOGA Bayern	Seite 42

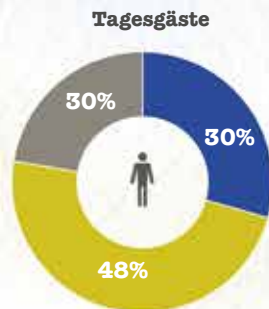
44 Bayern und die Welt

Terminübersicht Bayern Tourist GmbH	Seite 44
Meetings und Jours Fixes effektiv gestalten	Seite 45
Erste Wahl für Gäste und Mitarbeiter	Seite 46
1. Bayerischer Gastgebtag – spannende Einblicke in die Branchenpolitik	Seite 48
Akademie junger Gastrono- men – erfolgreicher erster Durchgang	Seite 49
Ein Team mit der Lizenz zum Zaubern	Seite 50
Zusatz-Zertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“ – Genuss auf höchstem Niveau	Seite 51
Bayern neu entdeckt – auf den Spuren modern gelebter Traditionen	Seite 53
Zahlen, Daten, Fakten	Seite 54
DEHOGA kämpft für flexib- lere Arbeitszeiten – Auftritte mit Symbolkraft	Seite 55

56 Auf einen Espresso mit...

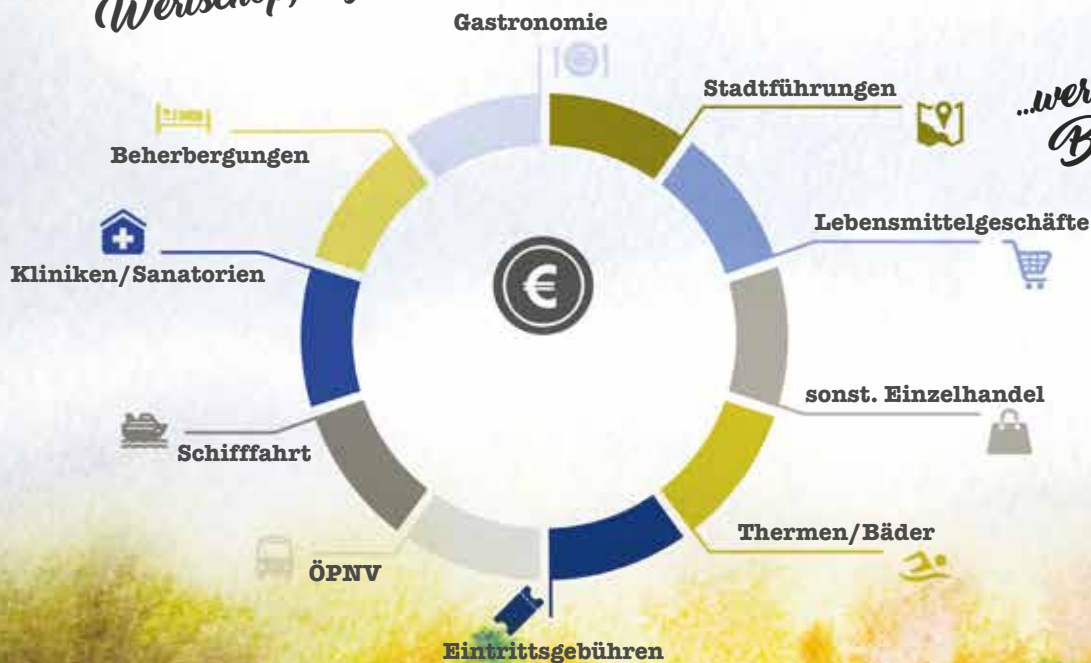
Ansprechpartner Impressum	Seite 57
Was wurde eigentlich aus...	Seite 58

Direkte Profiteure des Tourismus in Bayern



- Gastgewerbe
- Einzelhandel
- Dienstleistungen

Wertschöpfung 1. Umsatzstufe



*Wussten Sie schon...
...wer vom Tourismus in Bayern profitiert?*

Wertschöpfung 2. Umsatzstufe



IM GESPRÄCH MIT DEHOGA-LANDESGESCHÄFTSFÜHRER DR. THOMAS GEPPERT

„WER SICH KEINE GROSSEN ZIELE SETZT, HAT BEREITS VERLOREN“

ALS UNTERNEHMER- UND BERUFSORGANISATION VERTRITT DER DEHOGA BAYERN DIE INTERESSEN VON RUND 11.500 BETRIEBEN AUS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE. DABEI SETZT SICH DER VERBAND FÜR EIN BESSERES BRANCHENIMAGE, DIE FLEXIBILISIERUNG DES ARBEITSZEITGESETZES, FAIRE WETTBEWERBSBEDINGUNGEN SOWIE DIE SCHAFFUNG EINES UMFELDS, DAS MEHR SELBSTVERANTWORTLICHES HANDELN ZULÄSST, EIN. IM GESPRÄCH MIT „GASTGEBER BAYERN“ BERICHTET LANDESGESCHÄFTSFÜHRER DR. THOMAS GEPPERT ÜBER DIE IM STRATEGIEPLAN „BHG 2020“ ZUSAMMENGEFASSTEN ZIELE DES DEHOGA BAYERN UND ERLÄUTERT, WELCHE WICHTIGE ROLLE DER ZUSAMMENHALT DER MITGLIEDER FÜR DIE ERREICHUNG POLITISCHER ZIELE SPIELT.

Herr Dr. Geppert, welche Faktoren spielen aus Ihrer Sicht für die Zukunftssicherung des Gastgewerbes eine zentrale Rolle?



Genau mit dieser Fragestellung haben sich das Präsidium und der Große Vorstand bei der Ausarbeitung ihres Strategieplans für die kommenden drei Jahre

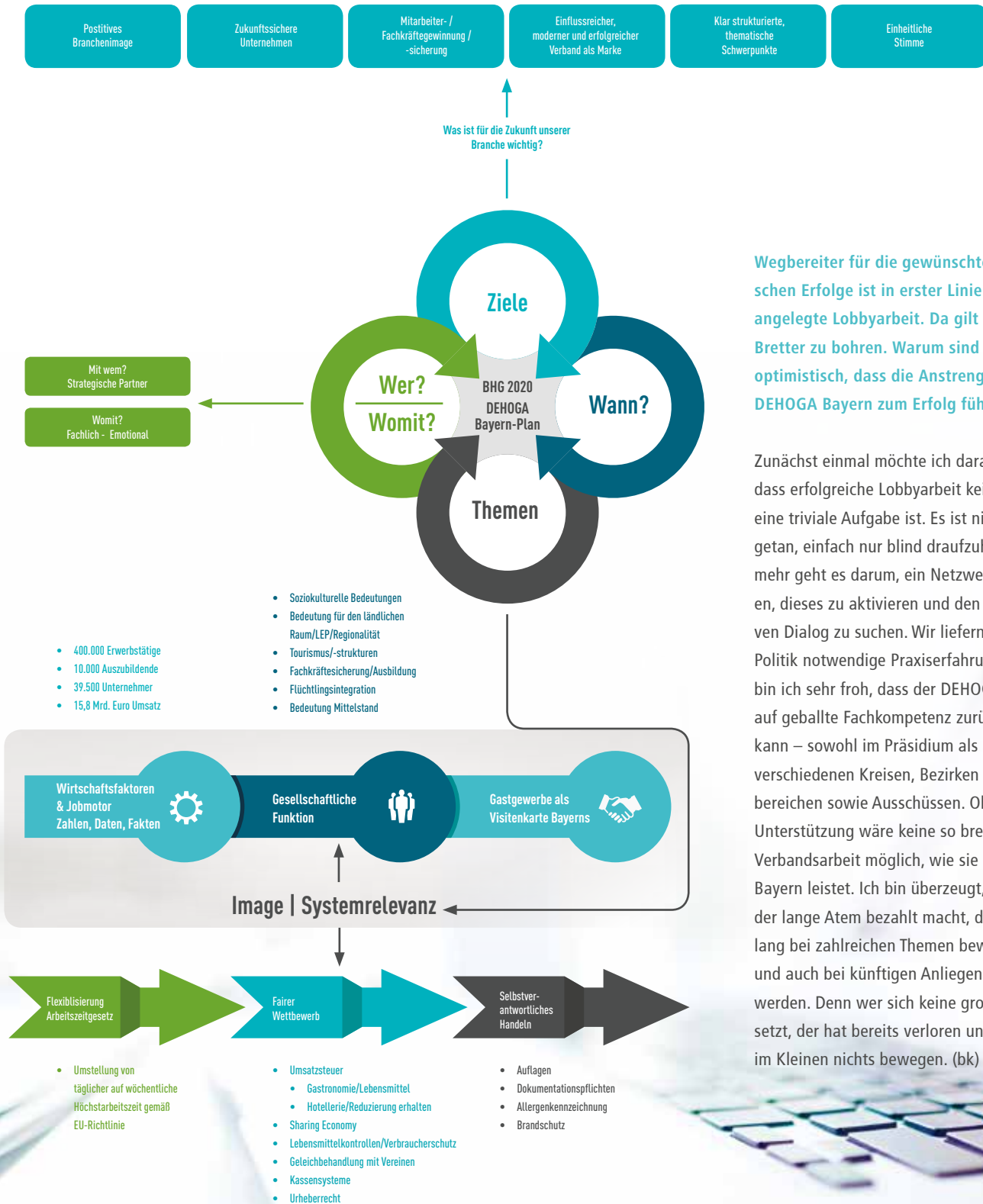
intensiv auseinandergesetzt. Als zentrale Handlungsfelder sehen wir neben der Zukunftssicherung unserer Mitgliedsunternehmen insbesondere die nachhaltige Verbesserung des Branchenimages, die Gewinnung von Fachkräften und die Notwendigkeit, als Organisation im Namen unserer Mitglieder mit einer Stimme zu sprechen. Als einflussreicher und moderner Verband wollen wir in Zukunft noch erfolgreicher sein und unsere strukturellen Vorteile effektiv nutzen. An diesen Zielen lassen wir uns gerne messen.

Damit führen Sie bereits einige Themenfelder an, die es in Zukunft intensiv zu bearbeiten gilt. Wie wollen Sie die genannten Ziele in der Praxis erreichen?

Gastronomie- und Hotelbetriebe haben eine zentrale Bedeutung als Arbeits- und Wirtschaftsfaktor in Bayern. Rund 40.000 Betriebe mit mehr als 400.000 Erwerbstätigen dokumentieren die Systemrelevanz der Branche eindrucksvoll. Vor diesem Hintergrund gilt es, dem bayerischen Gastgewerbe zu einem Reputations- und Imagegewinn zu verhelfen und gleichzeitig die Öffentlichkeit für die Nöte der Wirte und Hoteliers zu sensibilisieren. Dafür setzt sich der DEHOGA in Form verschiedenster Kampagnen ein und positioniert sich mit bundesweit beachteten Initiativen wie „Höchste Zeit für Wochenarbeitszeit“ und „Gleiche Steuern für Essen“ in der Presse. Doch auch unsere Mitgliedsunternehmen können einen wichtigen Beitrag leisten – in dem sie beispielsweise regelmäßig „Gastgeber Bayern“ in ihren Betrieben auslegen, damit unsere Botschaften direkt beim wohl wichtigsten Multiplikator, dem Gast, ankommen.

Strategiepapiere und Imagekampagnen allein dürften aber kaum genügen, um die Branche auf die Weise zu stärken, wie es sich der DEHOGA nach Ihren Worten wünscht. Sind nicht die aktuellen politischen Rahmenbedingungen der eigentliche Hemmschuh für eine positivere Entwicklung?

Wir sehen uns in der Tat mit ganz zentralen politischen Herausforderungen konfrontiert, die zum Teil sogar die Überlebensfähigkeit unserer Mitgliedsbetriebe gefährden. In erster Linie denke ich dabei an das Arbeitszeitgesetz, das ohne das Zutun des DEHOGA wohl kaum in dieser Intensität auf der politischen Agenda gelandet wäre. Darüber hinaus sind wir kompromisslos, was den Erhalt des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Beherbergungsbetriebe und die steuerliche Gleichstellung von Speisen betrifft. Auch beim Sachkundenachweis für das Gastgewerbe haben wir noch nicht aufgegeben – übrigens alles Maßnahmen, die vor allem den vielen familien- und inhabergeführten Betrieben das Wirtschaften erleichtern.



Wegbereiter für die gewünschten politischen Erfolge ist in erster Linie eine breit angelegte Lobbyarbeit. Da gilt es, dicke Bretter zu bohren. Warum sind Sie dennoch optimistisch, dass die Anstrengungen des DEHOGA Bayern zum Erfolg führen?

Zunächst einmal möchte ich daran erinnern, dass erfolgreiche Lobbyarbeit keineswegs eine triviale Aufgabe ist. Es ist nicht damit getan, einfach nur blind draufzuhauen. Vielmehr geht es darum, ein Netzwerk aufzubauen, dieses zu aktivieren und den konstruktiven Dialog zu suchen. Wir liefern die für die Politik notwendige Praxiserfahrung. Deshalb bin ich sehr froh, dass der DEHOGA Bayern auf geballte Fachkompetenz zurückgreifen kann – sowohl im Präsidium als auch in den verschiedenen Kreisen, Bezirken und Fachbereichen sowie Ausschüssen. Ohne diese Unterstützung wäre keine so breit angelegte Verbandsarbeit möglich, wie sie der DEHOGA Bayern leistet. Ich bin überzeugt, dass sich der lange Atem bezahlt macht, den wir bislang bei zahlreichen Themen bewiesen haben und auch bei künftigen Anliegen beweisen werden. Denn wer sich keine großen Ziele setzt, der hat bereits verloren und wird auch im Kleinen nichts bewegen. (bk)

Die Landtagsabgeordneten Klaus Stöttner und Klaus Holetschek
über den Sachkundenachweis für Gastwirte

Qualitätssicherung steht im Mittelpunkt

Der Staat hat die Aufgabe, in gastronomischen Betrieben die Hygiene und damit den Schutz der Gesundheit der Verbraucher sicher zu stellen. Eigenkontrollen der Unternehmer sind dabei nicht ausreichend. Dennoch bleibt der Ruf des DEHOGA Bayern nach einem verpflichtenden Sachkundenachweis für Gastwirte vom Gesetzgeber seit vielen Jahren ungehört. Im Gespräch mit „Gastgeber Bayern“ bekräftigen die Landtagsabgeordneten Klaus Stöttner, tourismuspolitischer Sprecher der CSU-Fraktion, und Klaus Holetschek, Präsident des Bayerischen Heilbäder-Verbands sowie Vorsitzender des Tourismusverbands Allgäu/Bayerisch-Schwaben, wie wichtig umfassende Sachkenntnisse für die Qualitätssicherung in den Betrieben sind – wovon nicht zuletzt die Gäste profitieren.

Gastronomen tragen eine hohe Verantwortung für ihre Gäste. Dass Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln im Betrieb eine Vielzahl von Gefahrenquellen – insbesondere in Sachen Hygiene – bergen, dürfte unbestritten sein. Warum tut sich die Politik mit der verpflichtenden Einführung eines Leistungsnachweises vor Konzessionsvergabe dennoch so schwer?



Die beiden Landtagsabgeordneten Klaus Holetschek (links) und Klaus Stöttner berichten in „Gastgeber Bayern“ über Qualifizierungsmaßnahmen für angehende Gastronomen.



Holetschek: Ich persönlich sehe durchaus Handlungsbedarf in dieser Sache. Gleichwohl ist die Gewerbefreiheit ein hochrangiges Verfassungsgut, das man nicht ohne weiteres beschränken kann. Hinzu kommt die Tatsache, dass gemäß der Freizügigkeitsregelungen auf EU-Ebene nationale Leistungsnachweise von ausländischen Bürgern möglicherweise nicht erbracht werden müssen, von Inländern hingegen schon. Es gilt demnach zu beachten, dass derartige Vorgaben nicht zu einer Diskriminierung von Inländern führen.

Stöttner: Die Politik tut sich grundsätzlich schwer mit dem Thema, weil in Bayern die Freiwilligkeit

der Berufsfindung oberstes Gut ist. Da es in der bayerischen Gastronomie bislang keine Anzeichen gab, dass die Ausübung des Berufsbilds negative Folgen für die Bevölkerung haben könnte, hat der Gesetzgeber von der Einführung eines Sachkundenachweises Abstand genommen. Ich persönlich bin jedoch der Meinung, dass der Berufsstand des Gastwirts durch gezielte Verbesserung der Qualifikationsmaßnahmen aufgewertet werden sollte. Im benachbarten Österreich, wo Gastwirte vor Betriebseröffnung wesentlich weiter reichende Qualifikationen erwerben müssen als in Bayern, genießt die Branche deshalb einen ganz anderen Stellenwert.

Bislang ist für eine Gaststättenerlaubnis eine höchstens sechstündige IHK-Unterrichtung ohne Kenntnisprüfung erforderlich. Eine solche Kurzunterweisung ohne abgelegte Prüfung als ausreichende Qualifizierungsmaßnahme zu betrachten, kann doch kaum im Sinne der Verbraucher sein?

Stöttner: Dass der angesprochene IHK-Unterrichtungsnachweis verlangt wird, ist aus meiner Sicht insofern zweckdienlich, als dass damit zumindest eine Zugangsvoraussetzung für angehende Gastronomen geschaffen wurde. Nur wer ein entsprechendes Zertifikat vorlegen kann, darf

auch einen gastronomischen Betrieb eröffnen. Es wäre gleichwohl wünschenswert, dass auch eine entsprechende Prüfung verpflichtender Bestandteil der Qualifizierungsmaßnahme ist.

Holetschek: Bei der IHK-Unterrichtung handelt es sich um ein Modul für den Verbraucherschutz, das ein Mindestmaß an Hygienebewusstsein sicherstellt. Sinnvolle Ergänzungen sind mit Sicherheit der vom DEHOGA eingeführte „Bayerische Wirtebrief“ und der gemeinsam mit der IHK konzipierte „Gastro-Management-Pass“. Diese beiden Zusatzqualifikationen machen deutlich, dass der Erwerb weiterführender Kenntnisse auch auf freiwilliger Basis zur Qualitätssicherung im Gastgewerbe beitragen kann.

An eben einer solchen IHK-Schulung haben Sie bereits persönlich teilgenommen und konnten sich bei dieser Gelegenheit ein genaues Bild von den theoretischen Anforderungen machen, die angehenden Gastronomen gestellt werden. Welche Erkenntnisse haben Sie dabei gewonnen?

Holetschek: Ich habe die Referenten als sehr engagiert empfunden, allerdings reichte die knapp bemessene Zeit lediglich aus, erste Impulse zu setzen. Vor diesem Hintergrund kann im Rahmen

der Schulung nur eine ganz dezente Grundlage gelegt werden, auf die angehende Gastronomen in Form weiterer Qualifizierungsmaßnahmen weiter aufbauen müssen.

Stöttner: Die IHK-Schulung gewährt durchaus einige Einblicke in die vielfältige Verantwortung eines Gastronomen, wenngleich es sich dabei nur um einen Schnelldurchlauf handelt. Ich denke, wenn diese Qualifizierungsmaßnahme beispielsweise drei Tage dauern würde, wäre das eine deutliche Aufwertung, die viele Bedenken zerstreuen könnte. Denn aktuell kommen dort wichtige Themen wie Kalkulation, Marketing und Mitarbeiterführung gar nicht erst vor. Ein Ansatz könnte sein, künftig jene inhaltlichen Bausteine mit den IHK-Kurs einfließen zu lassen, die derzeit auf meine Anregung hin im Rahmen der „Akademie junger Gastronomen“ für Existenzgründer entwickelt werden.

Für viele Branchenfremde mag es widersprüchlich klingen, dass der DEHOGA Bayern im gleichen Atemzug mit Bürokratieabbau die Einführung eines Sachkundenachweises für Gastwirte fordert. Teilen Sie die Auffassung des Verbands, dass viele Pflichten nur deshalb bestehen, weil die Zugangsvoraussetzungen zu gering sind?

Stöttner: Diese These ist sicher nicht unberechtigt. Es trifft zu, dass sich Gastronomen mit einer Vielzahl an Dokumentationspflichten und Auflagen konfrontiert sehen. Die verschiedenen Kontrollinstrumente sind mehrheitlich darauf zurückzuführen, dass die Politik einem gewissen Teil der Branchenangehörigen im Bereich der Qualitätssicherung nicht das uneingeschränkte Vertrauen aussprechen möchte. Vor diesem Hintergrund wäre es in der Tat wichtig, die Qualitätsstandards bei der Ausbildung von Gastronomen – gerade im Hinblick auf die gewünschte Selbstbestimmung der Wirte – schrittweise zu verbessern.

Holetschek: Manche Pflichten müssten sicher nicht verbindlich vorgeschrieben werden, wenn die Zugangsvoraussetzungen höher wären. Aber man kennt es ja aus dem Straßenverkehr: Wenn es nur idealtypische Autofahrer gäbe, wäre auch vieles vom dem überflüssig, was in der Straßenverkehrsordnung steht. Nichtsdestotrotz glaube ich, dass wir das Thema Bürokratieabbau unbedingt im Auge behalten müssen. Aus meiner Sicht muss es gelingen, dass die Politik im Dialog mit dem Verband eine gemeinsame Linie findet, die der Qualität Rechnung trägt, die Zugangsvoraussetzungen klarer definiert und gleichzeitig Dokumentationspflichten eindämmt. (bk)



Haben gemeinsam erfolgreich am IHK-Unterrichtungsnachweis für angehende Gastronomen teilgenommen (von links): Susanne Droux, Geschäftsführerin Berufsbildung und Branchenförderung beim DEHOGA Bayern, Klaus Holetschek, MdL, Vorsitzender des Bayerischen Heilbäder-Verbands sowie Vorsitzender des Tourismusverbands Allgäu-Bayerisch Schwaben, Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, Klaus Stöttner, MdL, tourismuspolitischer Sprecher der CSU-Landtagsfraktion, und Frank-Ulrich John, Geschäftsführer Kommunikation beim DEHOGA Bayern und Chefredakteur von „Gastgeber Bayern“.



Im Gespräch mit Staatsminister Dr. Marcel Huber

„DIE BAYERISCHE WIRTSCHAUSKULTUR IST EIN SCHÜTZENS- WERTES GUT“

Zur Person

Dr. Marcel Huber ist seit 5. September 2014 Leiter der Staatskanzlei sowie Staatsminister für Bundesangelegenheiten und Sonderaufgaben. Von Oktober 2013 bis September 2014 war er Staatsminister für Umwelt und Verbraucherschutz. Zuvor war er Umwelt- und Gesundheitsminister. Von März bis September 2011 leitete er die Staatskanzlei. Der promovierte Tierarzt war bereits seit 2007 als Umweltstaatssekretär und ab 2008 als Staatssekretär im Ministerium für Unterricht und Kultus Mitglied des Kabinetts.

Fehlende Flexibilität bei Arbeitszeiten, überbordende Bürokratie und ungleiche Wettbewerbsbedingungen – das Gastgewerbe sieht sich mit einer Vielzahl an Herausforderungen konfrontiert, die für Wirte und Hoteliers mitunter existenzbedrohend sind. Dies haben Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, und Frank-Ulrich John, Chefredakteur von „Gastgeber Bayern“, zum Anlass genommen, mit Dr. Marcel Huber, Leiter der Bayerischen Staatskanzlei sowie Staatsminister für Bundesangelegenheiten und Sonderaufgaben, über die Verbesserung der branchenpolitischen Rahmenbedingungen und die Zukunftsfähigkeit des Gastgewerbes zu diskutieren.

Herr Dr. Huber, welche Bedeutung hat das Gastgewerbe aus Ihrer Sicht für den Erfolg des Freistaats Bayern?

Eine sehr große. Nicht von ungefähr hat die sogenannte „Bayernstudie“ des Bayerischen Rundfunks Ende 2015 ergeben, dass für 89 Prozent der Befragten das Lebensgefühl im Freistaat ein entscheidender Wohlfühlfaktor ist – und eben dieses Lebensgefühl wird ganz wesentlich von der hiesigen Wirtshauskultur geprägt.

Dennoch ist seit einigen Jahren gerade in ländlichen Regionen ein zunehmendes Wirtshaussterben zu beobachten. Dies ist in vielen Fällen auf die branchenpolitischen Rahmenbedingungen zurückzuführen, wie jüngst eine bundesweite Umfrage des DEHOGA bestätigt hat. Wie stehen Sie persönlich zur Forderung des Verbands nach einer Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes?

Die Lebenswirklichkeit der Menschen, die in der Gastronomie und Hotellerie arbeiten, wird von den derzeitigen Regelungen nicht mehr richtig abgebildet. Branchenangehörige wünschen sich zu Recht einen Arbeitsrhythmus, der von Flexibilität geprägt ist. Das ist für die meisten Betroffenen viel erstrebenswerter als ein starrer Acht-Stunden-Tag. Wichtig ist dabei, dass flexiblere Arbeitszeiten jeweils partnerschaftlich

zwischen Beschäftigten und Betrieb vereinbart werden. Denn für praxistaugliche Lösungen braucht es immer beide Seiten.

Gerade Kleinbetrieben auf dem Land bleibt aus wirtschaftlicher Sicht häufig kaum mehr Luft zum Atmen. Da wiegt es umso schwerer, dass sie – anders als beispielsweise Imbissbuden oder Supermärkte – 19 Prozent Mehrwertsteuer für ihre Speisenangebote abführen müssen. Wie stehen Sie zur Forderung des DEHOGA, den gleichen Steuersatz von 7 Prozent auf alle Speisen zu erheben?

Die unterschiedliche steuerliche Belastung beim Verkauf zubereiteter Speisen ist Verbrauchern und betroffenen Gastwirten in der Tat

nicht vermittelbar. Ein einheitlicher Steuersatz würde viele Abgrenzungsprobleme lösen. Vor allem im Umsatzsteuerrecht gibt es eine Reihe von weiteren Ungereimtheiten, die für die Bürger nicht nachvollziehbar sind. Aktuell steht die Einführung des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes für alle Speisen auf Bundesebene nicht auf der Agenda. Ein einheitlicher Satz von 7 Prozent in der Gastronomie würde unmittelbar entsprechende Forderungen anderer Branchen nach sich ziehen. Beispielsweise die Besteuerung von Arzneimitteln, Pflegeartikeln für Kinder und vieles mehr. Um schlüssige und sinnvolle Ergebnisse zu erreichen, muss das Thema als Ganzes angepackt werden. Die EU-Kommission will zum ermäßigten Mehrwertsteuersatz demnächst einen Regelungsvorschlag vorlegen.

Der DEHOGA kämpft auch seit vielen Jahren für faire Wettbewerbsbedingungen, insbesondere für die Gleichstellung von gastronomischen Betrieben und Vereinen. Vor diesem Hintergrund wurde Ihr Leitfaden für Vereinsfeiern von Teilen der Branche als Aufforderung für paragastronomische Feste verstanden, die letztlich steuerzahlenden Betrieben das Wasser abgraben. Was hat Sie bewogen, diesen Leitfaden in vorliegender Form herauszugeben?



Interviewtermin für „Gastgeber Bayern“ (von links): Dr. Marcel Huber mit DEHOGA-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert und Chefredakteur Frank-Ulrich John

Wettbewerbsgleichheit herrscht dann, wenn alle Marktteilnehmer die gleichen Regeln einhalten müssen. Der Leitfaden soll denen helfen, die ehrenamtlich und nicht professionell Vereinsfeste organisieren und plötzlich mit wichtigen Aspekten wie Sperrstunde, Jugendschutz oder Lebensmittelhygiene zu tun haben. Die Broschüre soll deshalb auf verständliche Weise aufzeigen, welche Vorschriften verbindlich zu beachten sind. Im Leitfaden, der als Orientierungshilfe zu verstehen ist, fordern wir auch gezielt dazu auf, professionelle Gastronomen mit ins Boot zu holen, besonders dann, wenn die Vereine selbst nicht in der Lage sind, die genannten Regeln einzuhalten. Deutlicher kann man das kaum ausdrücken.

Dass Wirte im Hinblick auf die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben häufig und streng kontrolliert werden, ist hinlänglich bekannt. Wird denn auch überwacht, unter welchen Rahmenbedingungen Genehmigungen für Vereinsfeiern vergeben werden?

Hier folgen wir dem Ressortprinzip: Die Überwachung obliegt den zuständigen Behörden, weshalb die Staatskanzlei darauf keinen direkten Einfluss hat. Beschwerden über ungleiche Behandlung oder mangelnde Kontrollen sind direkt an die entsprechenden Stellen zu richten.

Die Genehmigungspraxis sorgt in der Tat für Diskussionen in der Branche. So klagen immer mehr Wirte, dass der eigentlich erforderliche „besondere Anlass“ bei einer Vielzahl an Vereinsfesten längst nicht mehr gegeben ist. Inwiefern kann die Staatskanzlei dazu beitragen, Kommunen und Landratsämter für diese Entwicklung zu sensibilisieren?

Wie bereits eingangs erwähnt, ist die bayerische Wirthauskultur ein Gut, das es zu schützen gilt. Deshalb sollte es auch für einen Bürgermeister von besonderem Interesse sein, dass in seiner Ortschaft die ansässigen

Gastwirtschaften erhalten bleiben. Gleichwohl liegt es am Ende in der Verantwortung der jeweiligen Kommune, abzuschätzen, wie mit Genehmigungsanträgen für Vereinsfeiern im Einzelfall umzugehen ist. Ich bin überzeugt, dass die Behörden vor Ort mit viel Sensibilität vorgehen, um einen Ausgleich der Interessen zu erzielen.

Um Missverständnissen vorzubeugen: Dem DEGOGA Bayern liegen Vereine sehr am Herzen, da sie für kulturelle Vielfalt und gesellschaftliche Teilhabe sorgen. Nicht nachvollziehbar ist jedoch für die Verbandsmitglieder, warum beispielsweise bei Hygienevorschriften und Allergenkennzeichnungen mit unterschiedlichem Maß gemessen wird.

Ich war drei Jahre lang Verbraucherschutzminister und bin als Tierarzt allein schon vom beruflichen Hintergrund mit den angesprochenen Themen vertraut. Fest steht, dass es keine „professionelle“ oder „ehrenamtliche“ Hygiene gibt – hier muss ein einheitliches Niveau gegeben sein. Allerdings gilt es, in der praktischen Umsetzung ein gewisses Augenmaß zu halten. Deshalb muss ein Weg gefunden werden, der Wettbewerbsgleichheit fördert, ohne gleichzeitig ehrenamtliche Aktivitäten durch zu viel Bürokratie im Keim zu ersticken.

Wäre es dann nicht denkbar, dass für Kleinbetriebe beispielsweise die gleichen erleichterten Auflagen gelten wie bei den Vereinen?

Darüber kann man bestimmt reden. Dies ist jedoch eine Frage der Gesetzgebung. Dabei gilt es abzuwägen, inwieweit zur Erhaltung kleinerer Betriebe das von Vereinen bekannte Augenmaß zur Anwendung kommen kann. Es dürfte aber nicht einfach werden, passende Grenzen zu definieren, ab wann eine Gaststätte nicht mehr als Kleinbetrieb gelten darf.

Herr Dr. Huber, als Leiter der Staatskanzlei sind Sie gleichzeitig der Chef des sogenannten Entbürokratisierungsbeauftragten. Bayern ist das erste Bundesland, das eine solche Stelle geschaffen hat. Handelt es sich dabei um einen Marketing-Gag oder darf die Branche tatsächlich auf konkrete Verbesserungen hoffen?

Bayern packt die Themen Bürokratieabbau und Deregulierung schon seit Jahren entschlossen an. Wir haben seit 2003 mehr als 40 Prozent aller bayerischen Gesetze und Verordnungen gestrichen! Für Bayern gilt mit der Paragraphenbremse der Grundsatz: Keine neue Vorschrift wird eingeführt, ohne eine bestehende dafür zu streichen. Bayern ist heute bundesweit das Land mit den wenigsten Gesetzen. Davon profitiert der einzelne Bürger genauso wie die Wirtschaft insgesamt. Mit dem jetzt berufenen Bürokratiebeauftragten der Staatsregierung setzen wir neue Schwerpunkte insbesondere in den Bereichen Land- und Forstwirtschaft sowie Bau- und Umweltrecht. Er soll als externer Berater Vorschläge machen, wie weitere Entlastungen erreicht werden können und unterstützt damit die Arbeit der Staatsregierung.

In Ihrer Rolle als Chef der Staatskanzlei agieren Sie ressortübergreifend. Welche konkreten Hilfestellungen hat der Freistaat im Auge, um gastronomischen Betrieben wirtschaftliche Perspektiven zu geben und deren Existenz zu erhalten?

Klar ist: Die Staatsregierung ist ein verlässlicher Partner an der Seite des DEHOGA und steht auch in Zukunft im engen Austausch, um die Betriebe weiter zu unterstützen. Denkbar sind Maßnahmen im Bereich der Förderung und Beratung sowie ideelle Kampagnen. Für Vorschläge vonseiten des DEHOGA haben wir natürlich immer ein offenes Ohr. (fuj/bk)

Spitzengespräch zur Bedeutung des Gastgewerbes für Bayern

Seehofer sichert Branche breit angelegte Unterstützung zu



Hotellerie und Gastronomie kommen als Hauptleistungsträger der Leitökonomie Tourismus in vielerlei Hinsicht eine besondere Bedeutung zu. Dieses Fazit zogen Ministerpräsident Horst Seehofer, Staatsminister Dr. Marcel Huber, Leiter der Bayerischen Staatskanzlei, Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, sowie Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, bei einem Acht-Augen-Spitzengespräch in München.

Das Gastgewerbe ist identitätsstiftend und hat eine zentrale Bedeutung als Arbeits- und Wirtschaftsfaktor. Mittlerweile arbeitet jeder 20. Erwerbstätige in Bayern in einem Hotel- oder Gastronomiebetrieb, fast jeder zehnte Auszubildende Bayerns lernt derzeit einen Ausbildungsberuf im Gastgewerbe. Die Bedeutung der Branche wächst dabei von Jahr zu Jahr. „Hotellerie und Gastronomie sind mittlerweile die regionalen Wirtschaftsmotoren, sie sind Garanten einer positiven ländlichen Entwicklung“, erklärte Inselkammer, die zugleich forderte: „Wollen wir die Regionen Bayerns fördern, müssen wir das oftmals sehr kleinteilig strukturierte, familiengeführte Gastgewerbe fördern. Denn unsere Betriebe findet man in allen Regionen unseres Freistaats, insbesondere dort, wo sich andere Branchen zum Teil seit Jahren zurückgezogen haben“.

Zudem sind Hotel- und Gastronomiebetriebe absolut standorttreu, sie produzieren vor Ort,

zahlen in Deutschland ihre Steuern und sind zwingend auf regionale Produzenten, Handwerker und Dienstleister vor Ort angewiesen. Hinzu kommt die soziokulturelle Bedeutung der Wirtshäuser für den Freistaat; Bayern ist ein Land mit einer einzigartigen Wirtshauskultur, die es zu schützen gilt. „Wenn nichts unternommen wird, werden wir diese Einzigartigkeit verlieren“, so Inselkammer, „folglich sei eine Politik für ein erfolgreiches Gastgewerbe eine gesellschaftliche Zukunftsaufgabe.“

Seehofer kündigte eine breit angelegte Unterstützung der Branche an. Konkret sollen gemeinsame Maßnahmen zum Erhalt der Gaststättenkultur als essentieller Bestandteil des bayerischen Lebensgefühls entwickelt werden, wobei neben ideeller Unterstützung ebenfalls über eine kostenfreie Erstberatung für gastgewerbliche Unternehmer nachgedacht wird. Auch hinsichtlich der branchenpo-

litischen Schwerpunktthemen Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes, der Herstellung fairer Wettbewerbsbedingungen für die Branche sowie der Schaffung eines Umfeldes, das wieder mehr Raum für selbstverantwortliches Handeln zulässt, sicherte der Ministerpräsident Unterstützung zu. Nachdem eine Reform des Arbeitszeitgesetzes gemäß den Wünschen der Branche bereits im Bayernplan verankert wurde, soll die Idee von „Gleiche Steuern auf Essen“ von Seiten der Staatskanzlei ernsthaft geprüft werden, um sie gegebenenfalls ebenfalls in mögliche Koalitionsverhandlungen einzubringen. Genauso wurde die Einrichtung eines runden Tisches in der Bayerischen Staatskanzlei zugesichert, an dem Spitzenvertreter beider Häuser Lösungsvorschläge zum Thema Bürokratieabbau im Gastgewerbe erarbeiten. Abschließend gab Seehofer seine Zusage, auf dem GastroFrühling 2018 als Ehrengast aufzutreten, zu dem er nicht „mit leeren Händen“ kommen wolle. (fuj)



Projekt „Europa Miniköche“ als Karrierechance

Weltoffenheit zahlt sich aus

Bereits seit vielen Jahren unterstützt der DEHOGA Bayern das Projekt „Europa Miniköche“, das Kindern den bewussten Umgang mit Lebensmitteln näherbringt und gleichzeitig als erste Qualifizierungsmaßnahme für eine spätere Ausbildung im Gastgewerbe darstellt. Dass diese frühen Einblicke Wegbereiter für eine spannende Karriere sein können, zeigt die Laufbahn von Maria-Teresa Maar, die vom Regensburger Land bis in die weltbekannte Metropole Chicago führte.



Das Projekt „Europa-Miniköche“ ist 1989 von dem Gastronomen Jürgen Mädger im schwäbischen Bartholomä ins Leben gerufen. Kinder im Alter von zehn und elf Jahren sollen für die Themen Gesundheit und richtige Ernährung in einer intakten Umwelt sensibilisiert werden. Dazu gehört neben der systematischen Berücksichtigung des Umweltschutzes auch regionales Bewusstsein. Die Berufsbilder des Gastgewerbes sind geeignet, die Themen Gesundheit, Ernährung und Umwelt miteinander zu verknüpfen. Die Kinder werden spielerisch nicht nur mit Themen, sondern auch mit der Bedeutung

einer beruflichen Ausbildung konfrontiert. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass „Europa Miniköche“ neben dem Wertebündnisprojekt „Bayern schmeckt.“ eines der wenigen Projekte ist, das ohne kommerziellen Hintergrund das Ernährungsverhalten von Kindern und Familien nachhaltig und langfristig verändert. Durch die zweijährige Dauer werden die Kinder langsam und spielerisch an ein verbessertes Ernährungsverhalten herangeführt.

Durch die von der IHK ausgestellte Urkunde über die erfolgreiche Teilnahme an einem zweijährigen Seminar zur Berufsorientierung haben die jungen Teilnehmer bei einer künftigen Bewerbung um eine Ausbildungsstelle entscheidende Vorteile. Heute hat sich das Projekt der Miniköche zu einer europaweiten Initiative entwickelt. Es gab und gibt mittlerweile Gruppen in Finnland, Österreich, der Schweiz, Frankreich und natürlich überwiegend in Deutschland.

Für Maria-Teresa Maar war die Teilnahme am Projekt „Europa Miniköche“ in den Jahren 2004 bis 2006 in Regensburg eine Art Initialzündung für die spätere Karriere in der Gastronomie: Begeistert von den vielfältigen Möglichkeiten, die die Branche bietet, entschied sich die junge Frau für eine Ausbildung zur Hotelfachfrau. Ihr Weg führte von Regensburg in die Weltstadt Berlin, wo Maar als Auszubildende im 4,5-Sterne-Hotel NH Collection in der Friedrichstraße tätig war. Es folgten ein einjähriges Praktikum im Marriott Hotel in Chicago und anschließendes Studium an der Roosevelt University – ein Werdegang, der die sprichwörtliche Weltoffenheit der Branche zeigt. Ihre Karriere fortsetzen will Maar nun im Palmer House Hilton Hotel, ebenfalls in Chicago. Dort scheint die ehemalige Miniköchin eine neue Heimat gefunden zu haben. Ihre früheren Stationen – das Forsters Posthotel (Donaustauf), der Gasthof Röhl (Pfakofen), das Hotel am See (Neutraubling), der Landgasthof Hotel Hammermühle (Donaustauf), der Brauereigasthof Eichhofen, der Landgasthof Heilinghausen und ihr ehemaliger Teamleiter Uli Korb vom DEHOGA Bayern wünschen ihr für die Zukunft alles Gute. (bhg/bk)

DEHOGA Bayern schnürt Maßnahmenpaket
für Mitgliedsbetriebe

ERSTE HILFE BEI BRANDSCHUTZFRAGEN

Für die Eigentümer von Hotellerie- und Gastronomiebetrieben stellen sich in jüngster Zeit immer mehr Fragen zum fachgerechten Brandschutz. Vor diesem Hintergrund hat der DEHOGA Bayern in Kooperation mit dem Werkfeuerwehrverband Bayern ein umfangreiches Maßnahmenpaket geschnürt, das Mitgliedsunternehmen zahlreiche Vorteile bietet - darunter eine kostenlose Brandschutz-Hotline sowie fachliche Erstberatung per E-Mail.



In der Broschüre
„BrandAktuell“
finden sich
viele hilfreiche
Praxistipps.

Von „Ich habe mich selten in meinem Leben so hilflos und willkürlichen Regeln ausgesetzt gefühlt, wie bei diesen Brandschutzfragen“ bis „Wir wissen heute noch nicht, wie wir das stemmen sollen“ reichten die Antworten bei einer Umfrage zum Thema Brandschutz unter bayerischen Hoteliers und Gastronomen. Dabei haben die Befragten durchaus Verständnis für Brandschutzmaßnahmen; Brandschutz hat sowohl in den Gastronomie- als auch Beherbergungsbetrieben oberste Priorität. Allerdings gibt es oftmals Fälle von unverhältnismäßigen Auflagen, die eine Kostenexplosion verursachen und damit auch zu Schließungen von Betrieben führen können. So planen 5 Prozent der Umfrageteilnehmer ihren Betrieb aufgrund der geforderten Investitionssummen für immer zu schließen.

Auch der ständige Ruf nach immer strengeren Gesetzen und Bestimmungen stellt die Unternehmen vor zum Teil unlösbare Probleme, und das, obwohl wir in Deutschland bereits über sehr hohe Sicherheitsstandards verfügen. „Brandschutz ist absolut wichtig! Größtes Ärgernis sind für uns die sich fast jährlich ändernden Vorschriften!“, brachte es ein Befragter auf den Punkt. Der DEHOGA Bayern fordert deshalb, das Thema Brandschutz mit Augenmaß und gesundem Menschenverstand anzugehen. So muss es möglich sein, im Einzelfall, individuelle Lösungen zu finden.

Gleichzeitig sollte dem Bestandschutz wieder ein größerer Stellenwert verliehen werden. Ein Anbau oder eine Erweiterung muss möglich sein, ohne den Bestandschutz zu verlieren. Diesbezüglich setzt der DEHOGA Bayern auf den Entbürokratisierungsbeauftragten der Bayerischen Staatsregierung Walter Nussel, der nach einem intensiven Gedankenaustausch mit dem Verband erklärt hat, sich des Themas im Sinne der Unternehmen anzunehmen. Hier erwartet der Verband, dass deutlich spürbare Verbesserungen bei den Betrieben ankommen.

Parallel zu seinen Bemühungen, Erleichterungen hinsichtlich der Vorgaben zu erreichen, hat der DEHOGA Bayern im Rahmen einer Kooperation mit der Arbeitsgemeinschaft Betrieblicher Brandschutz des Werkfeuerwehrverbands Bayern (WFVB) ein umfangreiches Maßnahmenpaket geschnürt.

„Wir werden sicher nicht alle Probleme sofort lösen können“, weiß DEHOGA-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert, „wir hoffen aber, möglichst viele Unklarheiten beseitigen zu können und Tipps zu geben, die dem einen oder anderen vielleicht helfen, am Ende des Tages viel Geld zu sparen.“ (fuj)

Neben einer Zusammenstellung der wichtigsten Grundinformationen rund um das Thema Brandschutz können Mitglieder künftig unter der DEHOGA Bayern-Brandschutz-Hotline **089 / 28 760 - 112** jeweils montags zwischen 10 und 12 Uhr eine kostenfreie telefonische Erstberatung durch den WFVB nutzen. Außerhalb dieser Zeiten können Anliegen auch via E-Mail an brandschutz@dehoga-bayern.de gesendet werden.

Weitere Informationen:

www.dehoga-bayern.de/brandschutz



Parlamentarisches Frühstück mit der Landtagsfraktion von **Bündnis 90/Die Grünen**

Unter der Führung der Fraktionsvorsitzenden Katharina Schulze, sowie Präsidentin Angela Inselkammer und Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert haben sich Vertreter der Landtagsfraktion von Bündnis 90/Die Grünen und des DEHOGA Bayern zum Parlamentarisches Frühstück getroffen. Auf der Agenda standen unter anderem die Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes, die Herstellung fairer Wettbewerbsbedingungen sowie der Landesentwicklungsplan.



„Bayern schmeckt.“

Das Wertebündnis-Projekt des DEHOGA Bayern zieht nach drei Jahren Bilanz: Bei 16 „Bayern schmeckt.“ - Projekten konnten 350 Teilnehmer ihren Eltern voller Stolz zeigen, wie sie ein Gala-Essen ausrichten und welche Chancen die gastgewerblichen Berufe bieten. Bei der Abschlussveranstaltung an der Berufsschule Landshut mit „SchuleWirtschaft Landshut“ stellten sich Andreas Brunner, Vizepräsident des DEHOGA Bayern, und Max Schmidt, Vorstand des Wertebündnisses Bayern, den Interviewfragen von Ekkehard Mayr-Bülow, Landespolitischer Korrespondent bei SAT1 Bayern.

39. Bayerisches **Wirtschaftsgespräch** der vbw mit Bundeskanzlerin Angela Merkel

Vor nahezu 1.500 Gästen hat Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel im Rahmen des 39. Bayerischen Wirtschaftsgesprächs, zu dem die Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft nach München eingeladen hatte, über die Herausforderungen für die Bundesregierung in der nächsten Legislaturperiode berichtet. Thomas Förster, Vizepräsident des DEHOGA Bayern, sprach die Kanzlerin dabei direkt auf eines der Kernthemen des Verbands, die Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes, an – eine Forderung an die Politik, die auch vbw-Präsident Alfred Gaffal bekräftigte.



Parlamentarischer Abend mit der **CSU-Landtagsfraktion**

Konzentrierter branchenpolitischer Austausch in angenehmer Atmosphäre: Die CSU-Abgeordneten des Bayerischen Landtags unter Führung vom stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden Josef Zellmeier, Erwin Huber und Klaus Stöttner diskutierten unter anderem mit Präsidentin Angela Inselkammer, Vizepräsident Andreas Brunner, den Präsidialmitgliedern Ralf Barthelmes, Jürgen Lochbihler und Monika Poschenrieder. Themenschwerpunkte waren die Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes hin zur Wochenarbeitszeit gemäß EU-Richtlinie, die Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes auf Essen und die Schaffung eines Umfelds, das wieder mehr selbstverantwortliches Handeln zulässt.

Infos zu allen Themen unter www.dehoga-bayern.de/aktuelles/positionen.html



Parlamentarisches Frühstück mit der **SPD-Landtagsfraktion**

Unter anderem haben Thomas Förster, Vizepräsident des DEHOGA Bayern (von links), Annette Karl, wirtschaftspolitische Sprecherin und Vorsitzende des Arbeitskreises der SPD-Landtagsfraktion für Wirtschaft und Medien, Infrastruktur, Bau und Verkehr, Energie und Technologie, sowie Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern im Rahmen eines Parlamentarischen Frühstücks über branchenrelevante Themen diskutiert.

Zu Gast beim Staatsminister für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst

Susanne Droux, Geschäftsführerin für Berufsbildung und Branchenförderung (von links), Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert und Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, sowie Frank-Ulrich John, Chefredakteur von „Gastgeber Bayern“ (nicht im Bild), haben sich mit Dr. Ludwig Spaenle, MdL, Bayerischer Staatsminister für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst getroffen, der sich von der Branche zugleich beeindruckt und begeistert zeigte. Ziel war der Austausch über die soziale Bedeutung des Wirtshauses. Da das Wirtshaus fester Bestandteil der bayerischen Tradition ist, wurde vom DEHOGA angeregt, dieses Thema in die Bayerische Landesausstellung zu integrieren. Auch das Thema Ausbildung kam bei der Zusammenkunft mit dem Minister zur Sprache: Besonderes Augenmerk wurde dabei auf die wertschätzende Ausbildung im Gastgewerbe, die duale Ausbildung von Flüchtlingen, die Ansprache von Studienaussteiger für eine duale Ausbildung sowie Gastschulanträge gelegt.



Großer Vorstand des DEHOGA Bayern empfängt **Beauftragten für Bürokratieabbau**

„Sie sind die Hoffnung unserer Branche“, mit diesen Worten begrüßte Präsidentin Angela Inselkammer (Mitte) stellvertretend für den Großen Vorstand des DEHOGA Bayern den Beauftragten der Staatsregierung für Bürokratieabbau, Walter Nussel, MdL (Fünfter von links). Zusammen mit Nussel wurden im Rahmen der Großen Vorstandssitzung die größten Herausforderungen der Branche diskutiert und Maßnahmen abgeleitet, die seitens der Politik dringend ergriffen werden müssen. Allen voran der Bürokratieabbau, Nussels Zuständigkeitsbereich.

Neuer Chefkoch der Fußball-Nationalmannschaft

„Bayern schmeckt.“ – dieses Wertebündnis-Projekt des DEHOGA Bayern bringt alle zusammen: begeisterte Schüler und Lehrer, stolze Eltern und engagierte gastgewerbliche Ausbilder. Von Anfang an dabei ist auch der Schirmherr von „Bayern schmeckt.“, Anton Schmaus (Mitte). Der 35-jährige Sternekoch vom Restaurant Storstadt in Regensburg ist seit 1. August 2017 neuer Chefkoch der deutschen Fußball-Nationalmannschaft.



TV-Diskussion zum Thema Arbeitszeitgesetz

Für das aktuelle Sendeformat „Wahlfahrt“ des Bayerischen Fernsehens hat die niederbayerische Bezirksvorsitzende Rose Marie Wenzel (Zweite von rechts) mit den vier bayerischen Spitzenkandidaten Joachim Herrmann (CSU), Daniel Föst (FDP), Florian Pronold (SPD) sowie Klaus Ernst (Die Linke) zum Thema Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes diskutiert. Bei der Sendung treffen Bürger mit einem persönlichen Anliegen in einem Aufzug auf Spitzenpolitiker und konfrontieren sie mit einer Frage. Die Politiker haben nacheinander jeweils eine Aufzugfahrt lang Zeit, den Bürger von sich zu überzeugen. Am Ende entscheidet die sich, welchen Politiker sie wählen möchte. (bhg)



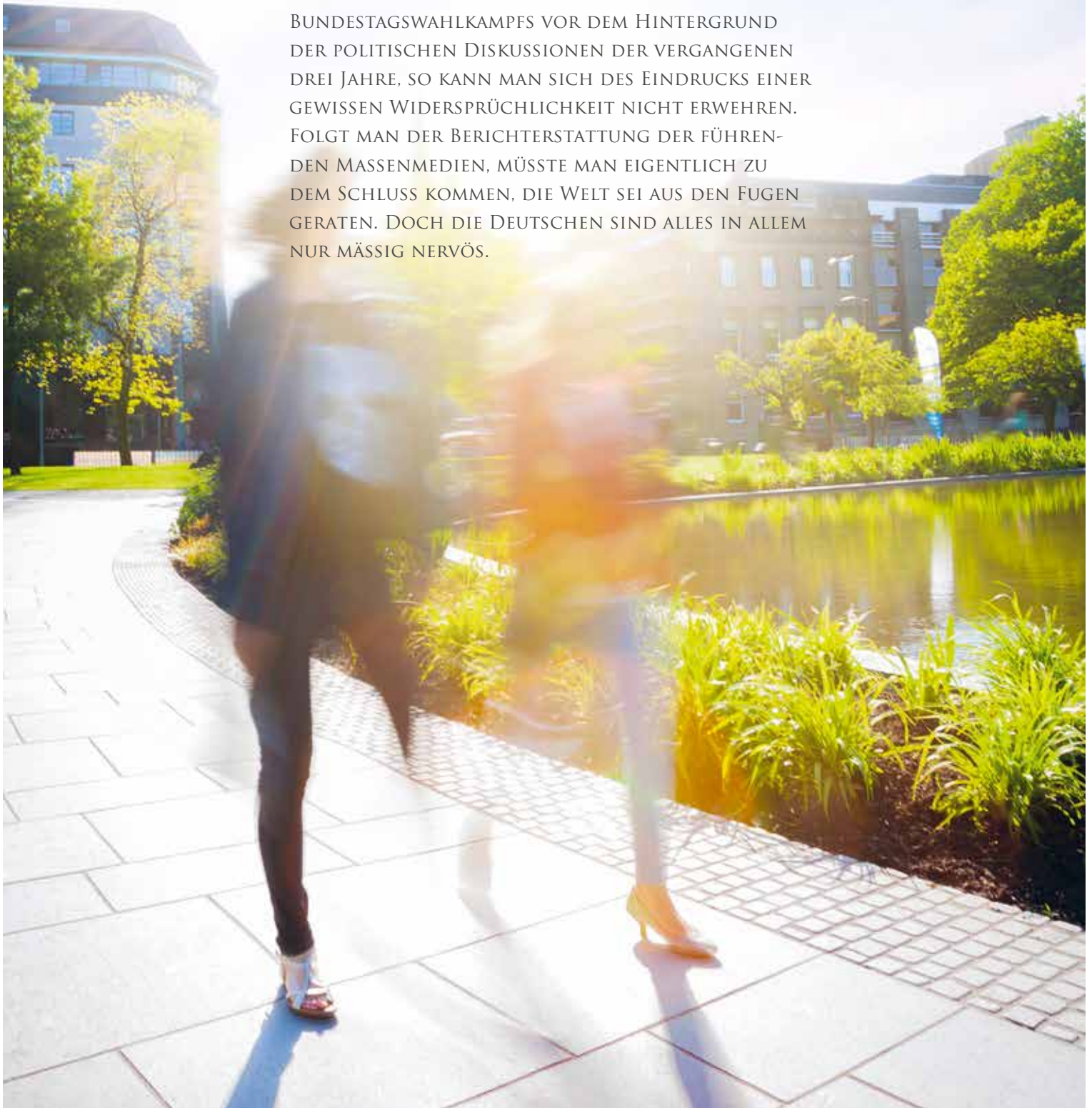
Vocatiummesse in Landshut

Bei der Fachmesse für Ausbildung und Studium in Niederbayern präsentierten sich 42 Aussteller: 23 Unternehmen, vier Hochschulen und Akademien, sieben Berufsfachschulen sowie acht Beratungsinstitutionen, Kammern und Verbände – darunter auch der DEHOGA Bayern (von links): Susanne Droux, Geschäftsführerin Berufsbildung und Branchenförderung, Dualstudentin Janina Brunner, Markus Scheugenpflug (Landgasthof Scheugenpflug), Stefan Hutzenthaler (Landgasthof Hutzenthaler), Simone Greul (Fürstenhof Landshut) sowie Rita Mautz, Bezirksgeschäftsführerin Niederbayern.

Meinungsforscher Dr. Thomas Petersen analysiert für „Gastgeber Bayern“ die politische Stimmung im Land

EIN RUHIGES VOLK, EIN RUHIGER WAHLKAMPF

BETRACHTET MAN DEN VERLAUF DES BISHERIGEN BUNDESTAGSWAHLKAMPFS VOR DEM HINTERGRUND DER POLITISCHEN DISKUSSIONEN DER VERGANGENEN DREI JAHRE, SO KANN MAN SICH DES EINDRUCKS EINER GEWISSEN WIDERSPRÜCHLICHKEIT NICHT ERWEHREN. FOLGT MAN DER BERICHTERSTATTUNG DER FÜHRENDEN MASSEN MEDIEN, MÜSSTE MAN EIGENTLICH ZU DEM SCHLUSS KOMMEN, DIE WELT SEI AUS DEN FUGEN GERATEN. DOCH DIE DEUTSCHEN SIND ALLES IN ALLEM NUR MÄSSIG NERVÖS.

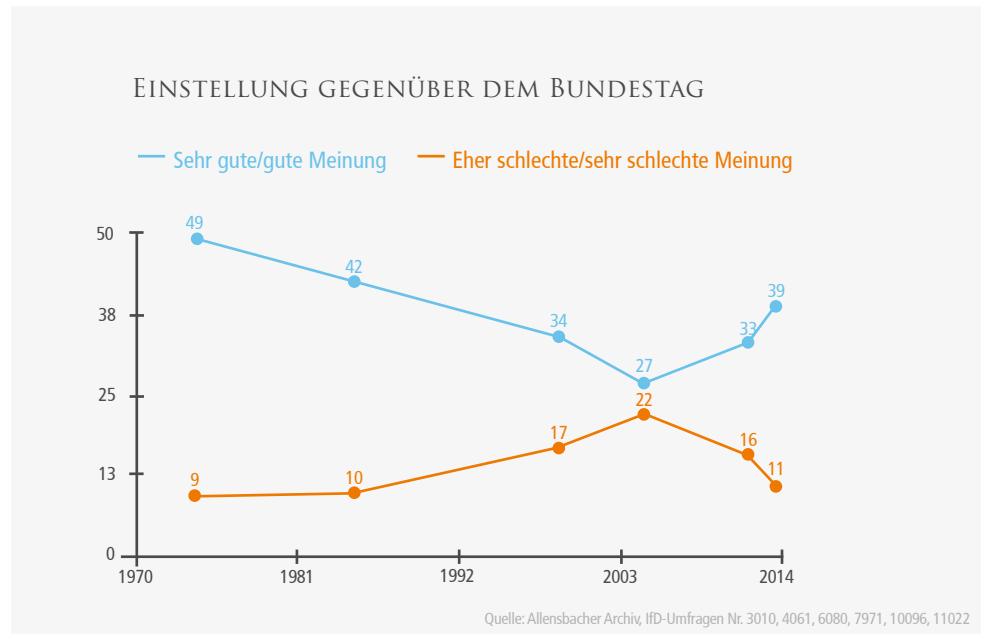




Das gilt bis zu einem gewissen Grad auch für das Thema Flüchtlinge, das die Bevölkerung die ganze zweite Jahreshälfte 2015 und

das ganze Jahr 2016 so sehr beschäftigt hatte. Seit August 2015 hatte das Institut für Demoskopie Allensbach in seinen Repräsentativumfragen regelmäßig die Frage gestellt: „Bereitet Ihnen die derzeitige Entwicklung der Flüchtlingssituation in Deutschland Sorgen?“ Im Oktober 2015 hatten 53 Prozent der Deutschen gesagt, die Flüchtlingssituation bereite ihnen große Sorgen, im April 2017 lag der Wert dagegen „nur“ noch bei 26 Prozent. Nach wie vor beschäftigt die Deutschen dieses Thema also sehr, doch es ist auch allmählich die Zahl derjenigen gewachsen, die glauben, die Regierung habe die Lage unter Kontrolle.

Auch der populistische Zeitgeist, der sich unter anderem zwischenzeitlich in sehr starken Umfrageergebnissen für die AfD niederschlug, scheint seinen Höhepunkt überschritten zu haben, und so ähnelt das gesellschaftliche Klima im Wahljahr 2017 in vielerlei Hinsicht auffällig dem im Wahljahr 2013, als habe es in der Zwischenzeit keine drei Jahre voller Aufregung gegeben: Die Stärken der beiden großen Parteien in den Umfragen entsprechen fast auf das Prozent genau denen von vor vier Jahren, die Popularität der Bundeskanzlerin liegt ebenfalls auf dem gleichen Niveau wie vor der letzten Bundestagswahl. Lediglich bei den kleinen Parteien gibt es Verschiebungen: FDP und AfD haben eine etwas bessere Ausgangsposition als 2013, die Grünen eine etwas schlechtere, doch grundstürzende Veränderungen im politischen System sind – nach dem Wissensstand von Anfang August – von der anstehenden Bundestagswahl kaum zu erwarten.



Wie ist diese Ruhe der Deutschen zu erklären? Zum Teil gibt es hierfür natürlich tagespolitische Gründe, vor allem die gute Wirtschaftslage und den Umstand, dass die Zahl der Einwanderer seit dem Höhepunkt im Herbst 2015 deutlich zurückgegangen ist. Doch das erklärt die Lage nur zum Teil. Wichtiger ist, dass die Zufriedenheit der Deutschen mit der Demokratie und ihre Identifikation mit dem Staatswesen deutlich zugenommen haben, und dies bereits seit längerer Zeit, kaum bemerkt von der Öffentlichkeit und verborgen unter der Oberfläche wohlfeiler Diskussionen um Politikverdrossenheit. Illustrieren lässt sich dies beispielsweise mit einer Allensbacher Frage, bei der die Befragten gebeten wurden, zu verschiedenen Institutionen anzugeben, ob sie von ihnen eine gute Meinung oder keine gute Meinung haben. Grafik 1 zeigt das Ergebnis der Frage bezogen auf den Bundestag. Von 1973, als die Frage zum ersten Mal gestellt wurde, bis Anfang des vergangenen Jahrzehnts sank der Anteil derjenigen, die sagten, sie hätten vom Bundestag eine „sehr gute“ oder „gute“ Meinung von 29 auf 27 Prozent. Seitdem aber, bis 2014, als die Frage

zum bisher letzten Mal gestellt wurde, ist der Wert aber wieder auf 38 Prozent und damit immerhin ungefähr auf das Niveau der 80er-Jahre angestiegen. Viele andere Allensbacher Ergebnisse zeigen eine ähnliche Tendenz.

Der Zeitgeist der Politikverachtung, der den Nährboden für populistische Parteien bietet, ist offensichtlich auf dem Rückzug. Für die Demokratie ist das eine gute Nachricht. Doch es gibt auch einen problematischen Seitenaspekt: Eine mit ihrem Staatswesen und ihrer eigenen ökonomischen Situation alles in allem zufriedene Bevölkerung verspürt anscheinend auch wenig Lust, ernsthafte Grundsatzdiskussionen um den Erhalt der wirtschaftlichen Wettbewerbsfähigkeit und den Umbau des Sozialstaates zu führen, der notwendig sein wird, wenn Deutschland auf Dauer seinen Wohlstand bewahren will. Hier liegt eine der großen Herausforderungen für die kommende Bundesregierung.

Dr. Thomas Petersen,
Publizist, Kommunikationswissenschaftler und
Meinungsforscher, Projektleiter beim Institut
für Demoskopie Allensbach

„Gastgeber Bayern“ präsentiert den großen DEHOGA-Wahlcheck

WO MACHEN SIE IHR KREUZ?

DIE ANSTEHENDE BUNDESTAGSWAHL AM 24. SEPTEMBER 2017 WIRD DIE POLITISCHE STOSSRICHTUNG DER NÄCHSTEN LEGISLATURPERIODE UND DAMIT AUCH DIE WIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG DER BUNDESREPUBLIK MASSGEBLICH PRÄGEN. UND DABEI IST ES NICHT ZULETZT DAS GASTGEWERBE, DAS ALS TRAGENDE UND VERLÄSSLICHE SÄULE DES DEUTSCHEN BRUTTOINLANDSPRODUKTS VON STABILEN UND ATTRAKTIVEN POLITISCHEN RAHMENBEDINGUNGEN ABHÄNGIG IST. DARUM HAT DER DEHOGA BEREITS VOR DER HEISSEN PHASE DES WAHLKAMPFS DEUTLICH GEMACHT, WELCHE FORDERUNGEN UND ERWARTUNGEN SEITENS DER BUNDESREGIERUNG GESTELLT WERDEN. VOR DIESEM DIE WAHLPROGRAMME DER EINZELNEN PARTEIEN GA-WAHLCHECK, WELCHE POSITIONEN DIE POLITIK EINNIMMT.

GASTRONOMIE UND HOTELLERIE AN EINE KÜNFTHIGE HINTERGRUND NIMMT „GASTGEBER BAYERN“ UNTER DIE LUPE UND ZEIGT IM GROSSEN DEHO-BEI DEN DRÄNGENDSTEN FRAGEN DER BRANCHE





Gastronomie und Hotellerie stehen für Gastfreundschaft, Lebensqualität und Vielfalt sowie für Urlaub und Genuss in der Heimat. Die bundesweit 221.000 Unternehmen des Gastgewerbes, davon 40.000 in Bayern ansässig, wollen nicht nur Visitenkarte des Landes sein, sondern auch wertvolle Orte der Begegnung und Kommunikation. Als Jobmotor trägt die Branche maßgeblich zur guten Beschäftigungslage in Deutschland bei – denn allein in den vergangenen zehn Jahren

wurden in Gastronomie und Hotellerie 285.000 neue sozialversicherungspflichtige Beschäftigte eingestellt. Vor diesem Hintergrund macht sich der DEHOGA für Rahmenbedingungen stark, die Mitgliedsunternehmen beflügeln und nicht fesseln. Im Mittelpunkt stehen dabei mehr Flexibilität und faire Wettbewerbsbedingungen. Welchen Beitrag die Politik zur Zukunftssicherung der gastgewerblichen Betriebe und deren Mitarbeiter leisten kann, fasst „Gastgeber Bayern“ im folgenden Themenüberblick zusammen.

ARBEITSRECHT

MIT MEHR ALS ZWEI MILLIONEN BESCHÄFTIGTEN UND 54.000 AUSZUBILDENDEN GEHÖREN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE ZU DEN GRÖSSTEN ARBEITGEBERN UND AUSBILDERN DEUTSCHLANDS; DARÜBER HINAUS VERLAGERT DIE BRANCHE KEINE ARBEITSPLÄTZE INS AUSLAND. DER FACH- UND HILFSKRÄFTEBEDARF IST WEITERHIN HOCH. DANK GUTER KONJUNKTUR HAT DIE EINFÜHRUNG DES GESETZLICHEN MINDESTLOHNS TROTZ ERHEBLICHER PERSONALKOSTENSTEIGERUNGEN BISLANG NICHT ZU VERWERFUNGEN AM ARBEITSMARKT GEFÜHRT. FÜR ERHEBLICHEN BÜROKRATIEFRUST SORGT DIE EINFÜHRUNG DER ARBEITSZEITDOKUMENTATION, GRÖSSTES HINDERNIS BLEIBT JEDOCH DAS STARRE UND UNFLEXIBLE ARBEITSZEITGESETZ.

FLEXIBILISIERUNG DES ARBEITSZEITGESETZES

Die tägliche Höchstarbeitszeit von acht, im Ausnahmefall von zehn Stunden, ist schon lange nicht mehr zeitgemäß. Viele Betriebe haben in den vergangenen zwei Jahren ihre Öffnungszeiten reduziert, die Zahl der Ruhetage erhöht, ihr Speisenangebot reduziert oder auch Veranstaltungen nicht mehr angenommen. Dies ergab eine Umfrage des DEHOGA, an der sich bundesweit 6.000 Betriebe beteiligt haben. Die

Branche benötigt deshalb Lösungen, um dann arbeiten zu können, wenn die Arbeit anfällt. Wie kaum eine andere Branche ist das Geschäft im Gastgewerbe von erheblichen Nachfrageschwankungen, von Veranstaltungen, die länger dauern als geplant, und von kurzfristigen Änderungen der Betriebsabläufe geprägt. Selbst bei bester Planung muss oft kurzfristig reagiert werden, um Gästewünsche zu befriedigen.

DAS FORDERT DER DEHOGA

Erwartet wird eine Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes. Der Verband schlägt eine Umstellung von einer täglichen auf eine wöchentliche Höchstarbeitszeit vor. So könnten Arbeitszeiten individueller und flexibler auf die Woche verteilt werden – ganz so wie es die Europäische Arbeitszeitrichtlinie vorsieht. Die Wochenarbeitszeit nach EU-Recht schafft Flexibilität. Dabei soll es nicht um Mehrarbeit gehen, sondern um eine bessere Verteilung der Arbeit. Überstunden werden bezahlt oder mit Freizeit ausgeglichen. Mindestruhezeiten bleiben unangetastet. Gesundheitsschutz und Jugendarbeitsschutz ebenfalls.

Vor diesem Hintergrund hat „Gastgeber Bayern“ den Spitzenkandidaten von CSU, SPD, Die Grünen sowie FDP* folgende Fragen gestellt:

- » Glauben Sie, dass die tägliche Arbeitszeit heute zu starr ist und das Gastgewerbe eine bessere Lösung benötigt?
- » Findet das Konzept einer Wochenarbeitszeit nach EU-Recht Ihre Unterstützung?
- » Können Sie sich andere Gesetzesänderungen vorstellen, die die Probleme der Branche lösen? Wenn ja, welche?

**JOACHIM HERRMANN**

ist bayerischer Spitzenkandidat der CSU zur Bundestagswahl 2017 sowie amtierender Bayerischer Staatsminister des Innern, für Bau und Verkehr.

**FLORIAN PRONOLD**

ist bayerischer Spitzenkandidat der SPD zur Bundestagswahl 2017 sowie amtierender Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit.

**CLAUDIA ROTH**

ist bayerische Spitzenkandidatin der Grünen zur Bundestagswahl 2017 sowie amtierende Vizepräsidentin des Deutschen Bundestags.

**DANIEL FÖST**

ist bayerischer Spitzenkandidat der FDP zur Bundestagswahl 2017 sowie amtierender Generalsekretär der FDP Bayern und Beisitzer im FDP-Bundesvorstand.



*Auf Beschluss des Großen Vorstands des DEHOGA Bayern stellt „Gastgeber Bayern“ an dieser Stelle ausschließlich die Positionen der aufgeführten Parteien vor. Informationen zu weiteren Parteien und deren Spitzenkandidaten finden Sie hier: www.ihk-muenchen.de/de/Wirtschaftsstandort/Bundestagswahl-2017/Spitzenkandidaten-für-die-Bundestagswahl/

JOACHIM HERRMANN | CSU



Klar ist, dass das Gastgewerbe mehr Flexibilität in der Arbeitszeit braucht! Das wünschen sich Mitarbeiter wie Gäste! Aber nicht nur für das Gastgewerbe ist die Flexibilisierung der Arbeitszeit ein wichtiges Thema, bei dem Handlungsbedarf besteht. Die Staatsregierung sucht dazu den Dialog mit allen betroffenen Ebenen und Bereichen.

Die jetzigen Arbeitszeitregelungen sind jahrzehntealt und überholt. Wir wollen und müssen hier gemeinsam mit den Betrieben und Gästen vorwärts kommen! Wir müssen endlich auch den Bürokratiewust und überzogene Dokumentationspflichten beim Mindestlohn auflösen. Wir wollen das gleich zu Beginn der neuen Legislaturperiode in Angriff nehmen.

FLORIAN PRONOLD | SPD



Moderne Arbeit erfordert Flexibilität – in allen Branchen. Damit diese nicht zu Lasten einer Seite geht, wollen wir ein Wahlarbeitszeitgesetz. Das heißt konkret: Unternehmen erhalten mehr Raum, um Arbeitsprozesse

innovativ zu gestalten. Zum Beispiel durch betrieblich ausgehandelte Wahlarbeitskonzepte. Arbeitnehmer erhalten mehr Souveränität, etwa durch das Recht auf befristete Teilzeit. Gleichzeitig werden wir die arbeitnehmerfeindliche und immer weiter ausufernde Verbreitung von „Arbeiten auf Abruf“ eindämmen. Kurz: Arbeit soll flexibel aber selbstbestimmt sein.

Eine Entgrenzung der Arbeitszeit lehnen wir ab. Bei der Umsetzung der EU-Richtlinie wurde den Erfordernissen der Gastronomie mit Ausnahmen zum Beispiel bei Sonntags- und Schichtarbeit im Arbeitszeitgesetz Rechnung getragen. Klar ist: Langzeitkonten für Beschäftigte und Betriebe müssen attraktiver werden. Wenn viel Arbeit anfällt, muss es möglich sein, zusätzlich geleistete Arbeitszeiten anzusparen. In ruhigeren Phasen

oder wenn mehr Zeit für die Familie gebraucht wird, kann dann weniger gearbeitet werden. Ein Vorschlag: Langzeitkonten sollen auch betriebsübergreifend organisiert werden können.

Gastronomie und Hotellerie bieten gerade Menschen mit geringer Qualifikation Chancen auf einen Berufseinstieg. Deshalb wollen wir Unternehmen und Arbeitnehmer in diesem Bereich besonders unterstützen. Konkret: Für diejenigen, die zwischen 451 Euro und 1300 Euro verdienen, führen wir eine Beitragsentlastung ein, so dass der Arbeitnehmerbeitrag zu den Sozialversicherungen in dieser Zone nur allmählich ansteigt. Anders als bei der aktuellen Regelung für Beschäftigungsverhältnisse zwischen 451 Euro und 850 Euro, sollen die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer aber gleichwohl die vollen Rentenansprüche erwerben, die sie bei einem nicht reduzierten Arbeitnehmerbeitrag erwerben würden. Klar ist aber auch: Damit diese Menschen von ihrer Arbeit leben können, brauchen sie Aufstiegschancen. Wir wollen den Weg aus Minijobs in sozialversicherungspflichtige Arbeit öffnen, geringfügige Beschäftigung abbauen und den Missbrauch bekämpfen.

CLAUDIA ROTH | DIE GRÜNEN



Die tägliche Arbeitszeit ist derzeit tatsächlich zu starr geregelt.

Wir Grüne fordern deshalb auch eine größere Zeitsouveränität für die Beschäftigten. Sie sollen mehr Mitsprache über den Umfang und die Lage ihrer Arbeitszeit erhalten. Wenn Arbeit gut ins Leben passt, und nicht umgekehrt, dann erhöht das die Motivation und hilft gegen den Fachkräftemangel. Das Arbeitszeitgesetz ermöglicht in dem Zusammenhang aus grüner Sicht grundsätzlich eine ausgewogene Balance zwischen den Flexibilitätsanforderungen der Unternehmen und dem notwendigen Arbeits- und Gesundheitsschutz der Beschäftigten. Es sieht ausreichend Möglichkeiten für branchenspezifische Anpassungen vor. Eine maximale Wochenarbeitszeit ist aus Grün-

den des Arbeitsschutzes natürlich notwendig. Die Abschaffung der täglichen Arbeitszeithöchstgrenze lehnen wir Grüne ab – nicht zuletzt, da eine anhaltende Entgrenzung der Arbeitszeit nachweislich gesundheitliche und soziale Risiken für die Beschäftigten zur Folge hat. Auf lange Sicht schadet eine solche Entgrenzung auch dem Unternehmen selbst.

Wir Grüne halten branchenspezifische gesetzliche Regelungen im Arbeitsrecht für grundsätzlich nicht anstrebenswert. Wir begrüßen aber, wenn sich die Tarifpartner der Branche auf Regelungen verständigen – und würden uns unter Einhaltung der gesetzlichen Voraussetzung einer Allgemeinverbindlicherklärung nicht verschließen. Im zuständigen Tarifausschuss wollen wir die Blockademöglichkeit gegen das Votum der Sozialpartner der jeweiligen Branche beenden.

DANIEL FÖST | FDP



Wir brauchen mehr Flexibilität. Ich bin dafür, statt der bisherigen täglichen Höchstarbeitszeit mindestens eine wöchentliche Höchstarbeitszeit vorzugeben. Die aktuelle Regelung ist nicht praxistauglich. Sie geht sowohl an den Anforderungen der Arbeitswelt vorbei als auch am Wunsch vieler Arbeitnehmer, an manchen Tagen länger zu arbeiten

und dafür an anderen kürzer. Übrigens, mehr Flexibilität bedeutet natürlich nicht automatisch mehr Arbeit, wie das in der Diskussion gerne behauptet wird. Die Europäische Arbeitszeitrichtlinie sieht genau das vor, was wir als FDP fordern und im Wahlprogramm haben.

Grundsätzlich braucht die Wirtschaft mehr Luft zum Atmen. Der Staat erstickt sie förmlich mit Bürokratie. Was uns wirklich umtreibt ist dieses grundsätzliche Misstrauen gegenüber Unternehmen und Bürgern. Der Staat soll sich auf seine Kernaufgaben besinnen und nicht alles zu Tode regulieren. Es wäre auch an der Zeit, das Chaos in den Mehrwertsteuersätzen aufräumen.

Greif 
Textile Mietsysteme®

Innovativ und im Trend:
www.mietwaesche.de

STEUERLICHE GLEICHBEHANDLUNG VON SPEISEN

Das Wirtshaussterben auf dem Land sowie das Verschwinden klassischer Restaurants aus den Innenstadtlagen machen deutlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit der arbeitsintensiven Gastronomie dringend einer Stärkung bedarf. Für Deutschlands Gastronomie bedeutet der volle Steuersatz einen knallharten Wettbewerbsnachteil, insbesondere gegenüber dem Lebensmittel Einzelhandel, der sein Sortiment verzehrfer-

tiger Essensangebote signifikant ausgeweitet hat und weiter ausbaut. Für diese Angebote zum Mitnehmen gelten 7 Prozent, für die frisch zubereiteten Speisen, die im Restaurant serviert werden, 19 Prozent. In 15 EU-Staaten wird zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen im Restaurant steuerlich kein Unterschied gemacht. Warum nicht auch in Deutschland?

STEUERN UND ABGABEN

SELTEN SPRUDELN DIE STEUEREINNAHMEN SO LEBHAFT WIE HEUTE. DAS IST DIE POSITIVE FOLGE EINER BRUMMENDEN WIRTSCHAFT, EINER GUTEN KONJUNKTUR- UND KONSUMSTIMMUNG UND EINER WACHSENDEN BESCHÄFTIGUNG. MIT DER EINFÜHRUNG VON 7 PROZENT MEHRWERTSTEUER AUF BEHERBERGUNGSLISTEN WURDE 2010 EIN DEUTSCHER SONDERWEG BEENDET, IN 25 VON 28 EU-STAA TEN GELTEN REDUZIERT E MEHRWERTSTEUERSÄTZE. DIE POSITIVEN IMPULSE SIND UNÜBERSEHBAR: DIE HOTELLERIE HAT SEIT 2010 MEHR ALS 50.000 NEUE ARBEITSPLÄTZE GESCHAFFEN UND MILLIARDENINVESTITIONEN GETÄTIGT. UM UNTERNEHMERN UND ANGESTELLTEN GLEICHERMASSEN PLANUNGSSICHERHEIT ZU GEBEN, BEDARF ES JEDOCH EINES STEUERKONZEPTS, DAS GERECHTER IST UND GLEICHZEITIG OHNE BEITRAGSERHÖHUNGEN AUSKOMMT.

DAS FORDERT DER DEHOGA

Der Verband erwartet, dass alle Speisen steuerlich gleich behandelt werden, unabhängig von der Art der Zubereitung und des Verzehrorts. Dies ist für den DEHOGA eine Frage der Steuergerechtigkeit und der Zukunftssicherung der Gastwirtschaften und Restaurants. Vielerorts werden die Verödung der Innenstädte und das Wirtshaussterben auf dem Land beklagt. 7 Prozent wären eine Investition in die überfällige Trendumkehr dieser negativen Entwicklung. Aus steuerpolitischen, ernährungspolitischen wie auch ökologischen Gründen ist die steuerliche Gleichbehandlung von Speisen dringend geboten. Sie würde zudem wertvolle Spielräume für Investitionen und Beschäftigung schaffen.

Vor diesem Hintergrund hat „Gastgeber Bayern“ den Spitzenkandidaten von CSU, SPD, Die Grünen sowie FDP folgende Fragen gestellt:

- » Finden Sie die derzeitige Besteuerung von Speisen nachvollziehbar und gerecht?
- » Können Sie die Wettbewerbsbenachteiligung der Restaurants und Wirtshäuser nachvollziehen?
- » Setzen Sie sich für steuerliche Gleichbehandlung aller Speisen ein?

JOACHIM HERRMANN | CSU



Vor acht Jahren habe ich mich nachdrücklich für den ermäßigten Steuersatz für die Übernachtungen eingesetzt. Der muss auch bleiben. Ein ermäßigter Umsatzsteuersatz auch im Bereich der Bewirtung

würde die steuerlichen Unterschiede zwischen Lebensmitteln und Speisen vermeiden. Aber: Die Umsatzsteuer ist ein sehr kompliziertes Thema, an dem sehr viele verschiedene und unterschiedliche Interessen hängen. Wir werden gemeinsam mit der Branche sehen, ob und wie wir da in Zukunft weiterkommen.

FLORIAN PRONOLD | SPD



Die unterschiedliche Besteuerung von Lebensmitteln und von Restaurantleistungen erfolgt aufgrund der Differenzierung zwischen Warenlieferungen und Dienstleistungen im europäischen Mehrwertsteuerrecht. Die Unterscheidung zwischen Warenlieferungen und Dienstleistungen ist nicht auf die Gastronomie beschränkt, sondern gilt auch in anderen Branchen. Bei der Differenzierung handelt es sich somit um keine Wettbewerbsbenachteiligung für Restaurants und Wirtshäuser.

Die Unterscheidung zwischen Warenlieferungen und Dienstleistungen ist nicht auf die Gastronomie beschränkt, sondern gilt auch in anderen Branchen. Bei der Differenzierung handelt es sich somit um keine Wettbewerbsbenachteiligung für Restaurants und Wirtshäuser.

Wie bereits erwähnt, ist die Differenzierung zwischen Warenlieferungen und Dienstleistungen sinnvoll. Für die Gastronomie hat die Rechtsprechung in den vergangenen Jahren Abgrenzungskriterien entwickelt, die die Rechtsanwendung für die Unternehmen und die Finanzverwaltung erleichtern.

CLAUDIA ROTH | DIE GRÜNEN



Die derzeitige Besteuerung von Speisen ist keineswegs nachvollziehbar und gerecht. Die Differenzierung unterschiedlicher Produkte und Dienstleistungen im Bereich der Mehrwertsteuersätze ist für

die Bürgerinnen und Bürger kaum nachvollziehbar. Die bestehenden unzähligen Ausnahmen im System haben die vermeintlich einfache Umsatzsteuer unübersichtlich und betrugsanfällig gemacht. Wir wollen deshalb durch weniger Ausnahmen in der Umsatzsteuer mehr Steuergerechtigkeit herstellen. Steuergerechtigkeit in der Mehrwertsteuer erfordert eine Systematik, die nachvollziehbare Regeln und klare Abgrenzungen für Produkte und Dienstleistungen des ermäßigten Steuersatzes enthält.

Die Ungleichbehandlung ist für Restaurants und Wirtshäuser in der Tat ein Problem. Es ist nicht nachvollziehbar, dass Fast-Food-Ketten

bei ihren Take-Away-Produkten zwölf Prozent extra Gewinn einstecken, weil hier – im Gegensatz zu Restaurants und Wirtshäusern – der ermäßigte Mehrwertsteuersatz greift. Wir wollen deshalb die pauschale Ermäßigung für das mitgenommene Essen streichen, die Wettbewerbsbenachteiligung aufheben – und zugleich ausreichende Ressourcen generieren, mit denen wir Dinge wie ein kostenloses Schulessen für Kinder aus finanzarmen Familien ermöglichen oder den Ausbau von Strukturen für eine gute Kindergarten- und Schulernährung finanzieren könnten.

Wir setzen uns für eine grundlegende Reform der Umsatzsteuer ein. Der verminderte Mehrwertsteuersatz soll ausschließlich auf soziale und ökologische Ziele ausgerichtet werden. Branchensubventionen oder die Besteuerung von Wasser mit 19 Prozent, von Säften aber mit sieben Prozent, wollen wir durch ein transparentes Umsatzsteuersystem ablösen.

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



11. – 15.11. | Messe Salzburg
Sie finden uns in Halle 4,
Stand 0314

www.rota-zeiterfassung.com

DANIEL FÖST | FDP

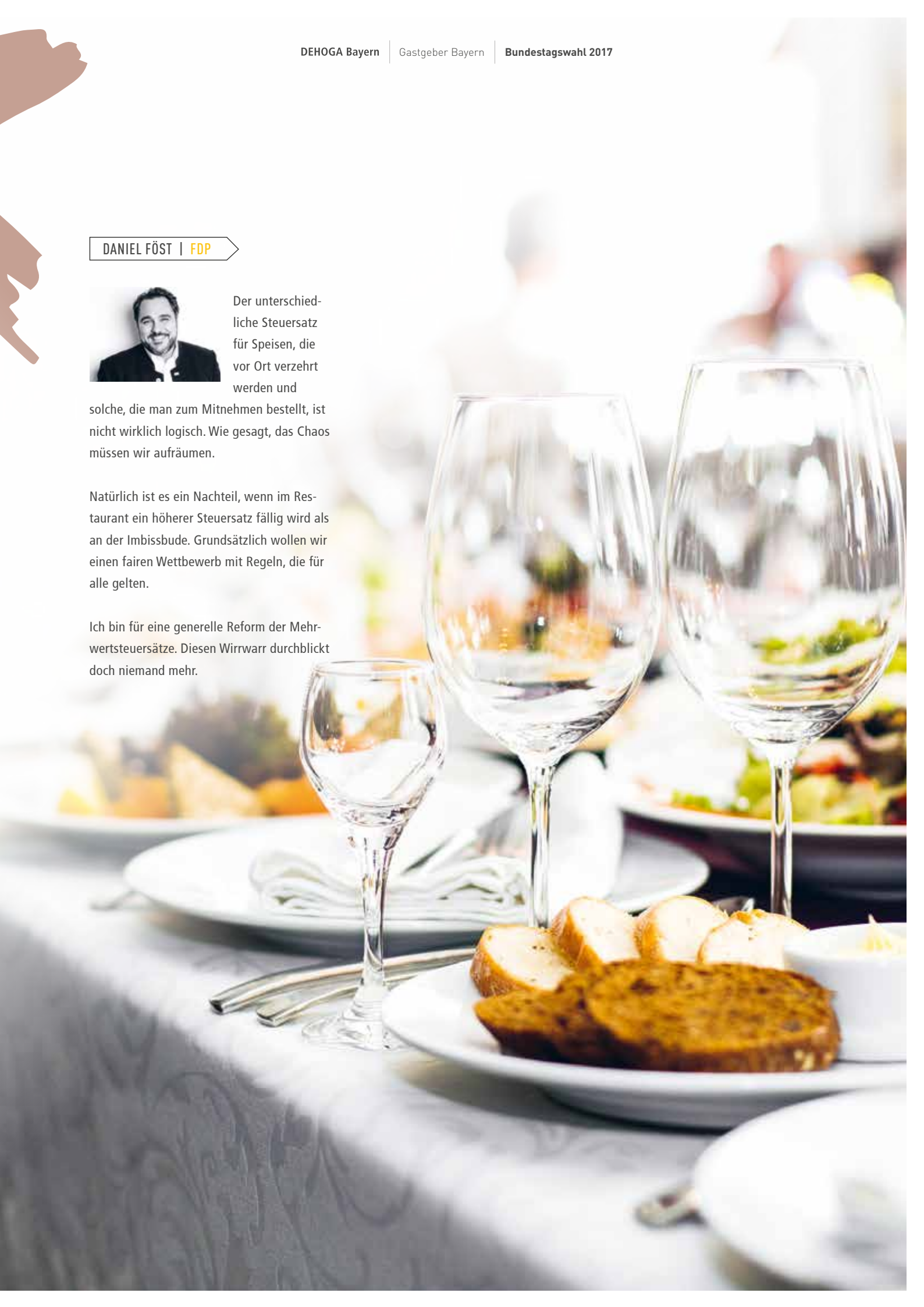


Der unterschiedliche Steuersatz für Speisen, die vor Ort verzehrt werden und

solche, die man zum Mitnehmen bestellt, ist nicht wirklich logisch. Wie gesagt, das Chaos müssen wir aufräumen.

Natürlich ist es ein Nachteil, wenn im Restaurant ein höherer Steuersatz fällig wird als an der Imbissbude. Grundsätzlich wollen wir einen fairen Wettbewerb mit Regeln, die für alle gelten.

Ich bin für eine generelle Reform der Mehrwertsteuersätze. Diesen Wirrwarr durchblickt doch niemand mehr.



ABBAU VON DOKUMENTATIONSPFLICHTEN

Für Betriebe des Gastgewerbes gibt es auf kommunaler, auf Landes- und Bundesebene rund 56 Dokumentationspflichten zu erfüllen. Die ausgeprägte Bürokratie in Deutschland und der dadurch entstehende Arbeits- und Kostenaufwand treffen vor allem die meist mittelständischen Unternehmen in Gastronomie und Hotellerie besonders hart. Zeit für das gastronomische Kerngeschäft fehlt. Wirte beklagen, dass immer weniger Zeit für den Gast da ist. Laut einer deutschlandweiten Umfrage des DEHOGA verbringen sie durchschnittlich 13 Stunden pro Woche mit der Erfüllung bürokratischer Pflichten.

BÜROKRATIE

TROTZ ALLER BEMÜHUNGEN UND POLITISCHER VERSPRECHEN, BÜROKRATIE ABZUBAUEN, IST IN DEN VERGANGENEN JAHREN FÜR BETREIBE AUS DEM GASTGEWERBE EINE VIELZAHL VON DOKUMENTATIONSPFLICHTEN HINZUGEKOMMEN. BÜROKRATISMUS, ÜBERREGULIERUNG UND GENERALVERDACHT SORGEN FÜR FRUST UND UNVERSTÄNDNIS BEI GASTRONOMEN UND HOTELIERS. DIE GRENZE DER BELASTBARKEIT DER MITTELSTÄNDISCHEN UNTERNEHMER WIRD IMMER WEITER AUSGETESTET, FÜR VIELE IST SIE ÜBERSCHRITTEN.



DAS FORDERT DER DEHOGA

Gerade Klein- und Kleinbetriebe müssen vor bürokratischen Überbelastungen geschützt werden. Der Verband fordert ein Ende der bürokratischen Symbolpolitik, die Wirte an die Schreibtische bringt und ihnen Zeit für gute Gastfreundschaft raubt. Ein vorstellbarer Lösungsansatz könnte sein, einen Schwellenwert von 20 Mitarbeitern zu definieren. Unter diesem Schwellenwert könnte grundsätzlich und in breiter Form auf erkennbar überflüssige und zeitraubende Bürokratie verzichtet werden.

Vor diesem Hintergrund hat „Gastgeber Bayern“ den Spitzenkandidaten von CSU, SPD, Die Grünen sowie FDP folgende Fragen gestellt:

- » Setzen Sie sich für konsequenten Bürokratieabbau ein?
- » Halten Sie es für möglich, gerade Klein- und Kleinbetriebe von bürokratischen Belastungen auszunehmen?

JOACHIM HERRMANN | CSU



Wir wollen unnötige Bürokratie abbauen, beispielsweise eben beim Mindestlohn.

Generell muss gelten: Die Daueraufgabe des Bürokratieabbaus muss effektiver und ein Bürokratie-TÜV Maßstab werden. Bei neuen Gesetzgebungsvorhaben soll – soweit vertretbar – auf Kontrolle und Regulierung verzichtet werden, bis eine Notwendigkeit dafür eindeutig nachgewiesen ist.

Unser Wohlstand ist auch das Ergebnis eines breiten Mittelstands von Klein- und Kleinbetrieben. Deshalb müssen wir sie besonders unterstützen. Wir dürfen Unternehmer nicht unter Generalverdacht stellen, sondern im Gegenteil: Wir wollen und müssen Selbstständigkeit vielmehr fördern, gerade auch mit einer Befreiung von unnötigen Dokumentations- und Aufbewahrungspflichten!




FLORIAN PRONOLD | SPD


Hier bietet die Digitalisierung besondere Chancen: Wir werden ein Deutschlandportal für Bürger und Unternehmen schaffen, in dem alle Formalitäten leicht und unbürokratisch abgewickelt werden können.

Gerade Klein- und Kleinstbetriebe sollten möglichst großzügige Ausnahmen von bürokratischen Informations- und Dokumentationspflichten erhalten. Wenn der letzte Gast gegangen ist, soll auch der Wirt bald Feierabend machen können und nicht noch lange mit unnötigem Papierkram beschäftigt sein.

CLAUDIA ROTH | DIE GRÜNEN


Wir Grüne wollen, dass Regeln für Unternehmen spürbar unbürokratischer werden.

So sollen viel mehr Unternehmen die Umsatzsteuer erst abführen müssen, wenn der Kunde bezahlt hat. Wir wollen einen unkomplizierten steuerlichen Forschungsbonus von 15 Prozent auf alle Ausgaben des Mittelstandes für Forschung und Entwicklung. Und kleine Anschaf-

fungen sollen leichter abgeschrieben werden können. Dafür wollen wir die Grenze für die Sofortabschreibung geringwertiger Wirtschaftsgüter auf 1000 Euro deutlich steigern.

Dass gerade Klein- und Kleinstbetriebe von bürokratischen Belastungen ausgenommen werden, halten wir Grüne selbstverständlich für möglich. Besonderes Augenmerk legen wir dabei auf junge Unternehmen. Besonders für Gründerinnen und Gründer ist es wichtig, dass

sie sich um ihre zeit- und arbeitsintensiven Startups kümmern können, statt Bürokratie und Behördengängen abzuwickeln. Wir fordern deshalb zwei Jahre Befreiung von nicht zwingend notwendigen Melde- und Berichtspflichten. Gründungsberatung und -förderung soll aus einer Hand in „One-Stop-Shops“ erfolgen. E-Government wollen wir mit einem einheitlichen Portal für alle elektronischen Verwaltungsvorgänge voranbringen. Deutschland liegt hier im internationalen Vergleich weit zurück.

DANIEL FÖST | FDP



Der Abbau von Bürokratie ist eines meiner Hauptanliegen. Ich bin zum Beispiel dafür, dass wir für jede neue Regelungen eine alte abschaffen, dass die Berichtspflichten eingeschränkt werden – früher hat's schließlich auch funktioniert – und dass man den Menschen und Unternehmen wieder etwas mehr Vertrauen entgegenbringt.

Dass Klein- und Kleinstbetriebe von bürokratischen Belastungen ausgenommen werden, halte ich nicht nur für möglich, sondern für dringend notwendig! Vor allem in der Gründungsphase sollte die Bürokratie auf ein Minimum reduziert werden.



Ein Service, der Ihren Service
immer gut aussehen lässt.

WIR MANAGEN DAS

MEWA AG & Co. Vertrieb OHG
John-F.-Kennedy-Straße 4 · 65189 Wiesbaden
Tel: 0800 4500 200 20 · Fax: 0611 7601 307
Mail: info@mewa.de · mewa.de/servicekleidung

WEITERE WAHLKAMPFTHEMEN

NEBEN DEN HAUPTTHEMEN ARBEITSZEITGESETZ, UMSATZSTEUER UND BÜROKRATIEABBAU GIBT ES ZAHLEICHE WEITERE BEREICHE DER GESETZGEBUNG, DIE WESENTLICHEN EINFLUSS AUF DIE TÄGLICHE ARBEIT VON HOTELIERS UND GASTRONOMEN HABEN. „GASTGEBER BAYERN“ HAT DIESE ZUSAMMENGEFASST UND STELLT DAR, WIE DIE PARTEIEN MIT DIESEN HERAUSFORDERUNGEN UMGEHEN WOLLEN.

GESTALTUNG DES MINDESTLOHNS

Der seit 2015 geltende Mindestlohn hat Kosten und Bürokratie in die Höhe getrieben. Die Entscheidung der Mindestlohnkommission, den Mindestlohn zum Januar 2017 auf 8,84 Euro anzuheben, stellt eine Fortsetzung der Eingriffe in die Tarifautonomie dar und macht erneut überproportionale Anpassungen in den Tarifverträgen notwendig. Um den Jobmotor nicht abzuwürgen, erwartet der DEHOGA, dass sich die Politik regelmäßig mit den Auswirkungen des Mindestlohnes auseinandersetzt. Dazu gehören etwa die Konsequenzen für die Tarifpolitik und Tarifautonomie in besonders betroffenen Branchen, für Jobangebot, Lohnstrukturen, Fachkräftesicherung und Wettbewerbsfähigkeit der Branche. Der DEHOGA fordert, dass die künftigen Mindestlohn-Anpassungen in der Verantwortung der Mindestlohnkommission bleiben. Die Aufzeichnungspflicht, die für neun Wirtschaftszweige, darunter das Gastgewerbe gilt, ist eine deutliche Bürokratiebelastung. Sie stellt die Gesamtbranche unter Generalverdacht und gehört abgeschafft, zumindest aber reduziert.

DAS PLANEN DIE PARTEIEN:

CDU/CSU

Die Höhe des Mindestlohns ist Sache der Mindestlohnkommission. Sie ist Ausdruck der Tarifautonomie. Die Einführung des gesetzlichen Mindestlohns in Deutschland hat sich grundsätzlich bewährt. Deshalb halten wir daran fest. In der Praxis hat sich allerdings gezeigt, dass viele Regelungen zu bürokratisch und wenig alltagstauglich sind. Dies trifft insbesondere unsere Landwirtschaft und die Gastronomie sowie weitere Betriebe. Unser erklärtes Ziel ist daher der Abbau unnötiger Bürokratie gleich zu Beginn der neuen Wahlperiode.

SPD

Die Höhe des Mindestlohns soll auch in Zukunft nicht durch die Politik, sondern durch eine Mindestlohnkommission festgelegt werden. Für eine Abschaffung oder zumindest Reduzierung der bürokratischen Dokumentationspflicht für das Gastgewerbe beim Mindestlohn will sich die SPD hingegen nicht einsetzen.

DIE GRÜNEN

Die Grünen haben sich lange für die Einrichtung einer unabhängigen Mindestlohnkommission eingesetzt. Diese sollte frei von politischer Einflussnahme anhand der gesetzlichen Ziele über

die Anpassung des Mindestlohnes entscheiden. Eine Kontrolle des Mindestlohnes ist jedoch nicht möglich ohne die Dokumentation der Arbeitszeit. Um unfairen Wettbewerb zu vermeiden, sollte die konsequente Durchsetzung des Mindestlohnes auch im Interesse des Gastgewerbes sein.

FDP

Die Freien Demokraten wollen sich sowohl dafür einsetzen, dass sich die Politik bei der Festsetzung der Höhe des Mindestlohns heraushält und sich gleichzeitig für eine Reduzierung der Dokumentationspflicht beim Mindestlohn stark machen.



STÄRKUNG DER DUALEN AUSBILDUNG

Das duale Ausbildungssystem hat entscheidenden Anteil daran, dass die Jugendarbeitslosigkeit in Deutschland geringer ist als überall sonst in Europa. Der demografische Wandel und der Trend zum Studium machen es den Betrieben aber immer schwerer, Auszubildende zu finden. In erster Linie sind die Unternehmen selbst gefordert, Nachwuchs zu finden und langfristig zu binden und zu begeistern. Der DEHOGA fordert deshalb eine Offensive für die duale Ausbildung. Ausbildungsunternehmen müssen in ihrer Arbeit pragmatisch unterstützt werden, beispielsweise durch branchennahe Angebote der Arbeitsagenturen und Jobcenter. Im Rahmen der Allianz für Aus- und Weiterbildung sollte sich der Bund gegenüber der Kultusministerkonferenz für eine Qualitätsoffensive an Berufsschulen einsetzen, die vor allem eine praxisnahe Lehrerfortbildung, die Sicherung des Fachpraxisunterrichts, eine zeitgemäße Ausstattung und die Bildung von Fachklassen umfasst.

DAS PLANEN DIE PARTEIEN:

CDU/CSU

CDU und CSU bekennen sich zur dualen Ausbildung und wollen sie stärken. Gemeinsam mit Ländern, Kammern und Sozialpartnern will die Union das Modell der „Höheren Berufsbildung“ etablieren. Das heißt: mehr und neue Aufstiegschancen für Menschen ohne Abitur und Studium.

SPD

Die duale Ausbildung ist laut SPD eine der Stärken unseres Bildungssystems. Deshalb komme es jetzt darauf an, sie zu modernisieren und noch attraktiver zu machen. Berufliche und akademische Bildung sind aus Sicht der SPD gleichwertig. Die Sozialdemokraten wollen deshalb beide Wege stärken, da gerade das Ineinandergreifen dieser Fachlichkeiten unsere Innovationskraft ausmache.

DIE GRÜNEN

Die Grünen fordern eine Ausbildungsgarantie anstelle des unübersichtlichen Durcheinanders von Fördermaßnahmen. Alle Jugendlichen sollen direkt nach der Schule eine anerkannte Berufsausbildung beginnen können. Damit Betriebe wie Jugendliche gute Perspektiven haben, befürworten die Grünen branchen- und regionsspezifische Umlagen zur solidarischen Finanzierung.

FDP

Die Freien Demokraten wollen sich für die Stärkung der dualen Ausbildung einsetzen und dafür Sorge tragen, dass eine Ausbildung gegenüber einem Studium wieder an Wettbewerbsfähigkeit gewinnt.

INTERNETPRANGER, HYGIENEAMPELN UND CO.

Seit Jahren gibt es immer wieder Initiativen zur Einführung sogenannter Transparenzsysteme. Unter Berufung auf das Verbraucherinformationsgesetz wurden in der Vergangenheit bei Hygienekontrollen festgestellte Mängel auf Internetplattformen verschiedener Bundesländer veröffentlicht. Die verfassungsrechtlichen Bedenken des DEHOGA gegen diese Praxis wurden von zahlreichen Gerichten, unter anderem von sieben Oberverwaltungsgerichten bestätigt. Der Verband lehnt Ampeln, Smileys, Internetpranger und ähnliche Transparenzsysteme ab. Mit Hinblick auf die Schwere des Eingriffs, die Stigmatisierung, die fehlende Kontrolldichte und die mangelnde Möglichkeit der zeitnahen Rehabilitation hält sie der DEHOGA für verfassungswidrig. Transparenzsysteme stellen alle Gastronomen unter Generalverdacht. Sie sind ein unverhältnismäßiger Eingriff in die unternehmerische Freiheit und damit in die Grundrechte nach Artikel 12 und 14 des Grundgesetzes.

DAS PLANEN DIE PARTEIEN:

CDU/CSU

Informationen über die Ergebnisse von amtlichen Lebensmittelüberwachungen in Restaurants und Lebensmittelbetrieben durch Hygieneampeln oder Smileys lehnt die Union ab. Sie bieten keine ausreichende und aktuelle Information über die Art der Beanstandungen und ihre Behebung.

SPD

Die SPD kann die verfassungsrechtlichen Bedenken gegenüber den Veröffentlichungen der Kontrollergebnisse nicht nachvollziehen. Deshalb will sie Verbraucher mit leicht verständlichen Symbolen wie dem Smiley oder der Hygieneampel informieren.

DIE GRÜNEN

Die Grünen halten die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen nicht für stigmatisierend, sondern sind der Meinung, dass Verbraucherinnen und Verbraucher ein Recht auf Informationen haben. Die Partei hält deshalb die Einführung eines Hygienebarometers für eine sinnvolle und effektive Maßnahme, um einen Rückgang der seit Jahren gleichbleibend hohen Anzahl der Hygienebeanstandungen zu erreichen.

FDP

Die Freien Demokraten können die verfassungsrechtlichen Bedenken gegenüber den Veröffentlichungen der Kontrollergebnisse nachvollziehen und sprechen sich deshalb gegen Hygieneampeln oder Smileys aus.



DAS PLANEN DIE PARTEIEN:

CDU/CSU

Bis 2018 wird die Breitbandversorgung flächendeckend ausgebaut. Deutschland soll das Land sein, in dem Daten in Echtzeit überall und für alle verfügbar sind. Für alle absehbaren Anwendungen: Für das Internet der Dinge, im Verkehrsbereich, in der Medizin, in der Kommunikation. Hierzu will die Union den flächendeckenden Ausbau von modernsten Glasfasernetzen vorantreiben und bis 2025 realisieren.

AUSBAU DER BREITBANDINFRASTRUKTUR

Die Versorgung mit schnellem Internet ist heute unverzichtbare Voraussetzung für fast jede Geschäftstätigkeit. Breitband zählt deshalb heute wie die Verkehrsanbindung zu den Basisanforderungen an eine moderne Infrastruktur. Hier besteht in Deutschland erheblicher Aufholbedarf. Der DEHOGA erwartet von der Politik, den flächendeckenden Ausbau der Breitbandinfrastruktur weiter voranzubringen. Wo mittelfristig keine marktgesteuerte Erschließung möglich ist, sollten regionale Initiativen zum Breitbandausbau durch zusätzliche Mittel von Bund und Ländern gezielt gefördert werden. Klein- und Mittelstädte sowie die ländlichen Gebiete jenseits der Metropolregionen liegen beim Breitbandausbau deutlich zurück und sollten hierbei Vorrang haben. (bhg/fuj/bk)

SPD

Im Jahr 2025 soll Deutschland eine der modernsten digitalen Infrastrukturen haben. Die Versorgung mit einer Datengeschwindigkeit von mindestens 50 Megabit pro Sekunde soll nur ein erster Zwischenschritt bis 2018 sein. Das Ziel sind Gigabitnetze. Auch beim mobilen Breitband werden laut SPD hohe Versorgungsaufgaben in der Fläche greifen. Dies alles seien wichtige Zwischenschritte, um schnelles Internet in allen Regionen zu verwirklichen.

DIE GRÜNEN

Die Grünen streben einen flächendeckenden Glasfaserausbau an. Dazu soll der Bund seine Aktienanteile an der Deutschen Telekom AG marktneutral an die KfW veräußern. Den Erlös soll er in eine staatliche Breitbandinfrastrukturgesellschaft einbringen. Die Bundesbreitbandgesellschaft soll vornehmlich dort aktiv werden, wo nicht mindestens die Bandbreite zur Verfügung steht, die in Deutschland von mindestens 50 Prozent der Mehrzahl der Teilnehmer genutzt wird.

FDP

Die Freien Demokraten wollen, dass der Bund seine direkten und indirekten Aktienbeteiligungen an der Deutschen Telekom AG und der Deutschen Post AG vollständig verkauft. Diese Global Player müssen und sollen in dieser Form nicht mehr staatlich kontrolliert werden. Mit den Erlösen aus der Privatisierung ließe sich die notwendige Infrastruktur für die Gigabitgesellschaft stärken, damit Deutschland endlich den technologischen Anschluss an andere europäische Länder findet.

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



MINIJOB-REGELUNG

Immer wieder werden Forderungen laut, die Minijobs abzuschaffen. Fakt ist: Gastronomie und Hotellerie sind auf diese flexible, einfache und rechtssichere Lösung angewiesen, um auf Saisonspitzen und Stoßzeiten reagieren zu können. Eine Aufspaltung sozialversicherungspflichtiger in geringfügig entlohnte Beschäftigung findet im Gastgewerbe nicht statt. Im Gegenteil: Da, wo Minijobs entstehen, werden auch zusätzliche sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze geschaffen. Der DEHOGA lehnt deshalb alle Vorschläge ab, die Minijobs abzuschaffen, zu beschneiden oder weiter zu verteuern.

DAS PLANEN DIE PARTEIEN:

CDU/CSU

Minijobs sind nach Auffassung von CDU/CSU ein unbürokratisches Modell, das einen unkomplizierten Zugang zum Arbeitsmarkt ermöglicht und Verdienstmöglichkeiten eröffnet. Zudem realisiert die Partei den mitwachsenden Minijob, damit geringfügig Beschäftigte an der allgemeinen Lohnsteigerung teilhaben. Deshalb macht sich die Union für die Beibehaltung der aktuellen Minijob-Regelung stark.

SPD

Die SPD will existenzsichernde Arbeit anstelle prekärer Beschäftigung ermöglichen. Geringfügige Beschäftigung soll abgebaut werden, um Beschäftigten den Weg aus Minijobs in sozialversicherungspflichtige Arbeit öffnen. Zudem will die SPD Arbeitnehmer verstärkt unterstützen, die ein sehr geringes Einkommen haben.

DIE GRÜNEN

Ziel der Grünen ist es, Minijobs in sozialversicherungspflichtige Beschäftigung umzuwandeln und dafür zu sorgen, dass die Beiträge durch Steuern und Abgaben sowie soziale Leistungen so aufeinander abgestimmt werden, dass sich Erwerbsarbeit immer rechnet. Dabei dürfe die Belastung mit Steuern und Abgaben nicht sprunghaft steigen. So werde es attraktiver, mehr als nur geringfügig zu arbeiten.

FDP

Die Freien Demokraten wollen Mini-Jobs erhalten und auf keinen Fall hinter die heutigen Regelungen zurückfallen. Im Gegenteil will die FDP die Mini-Jobs auf Dauer attraktiv halten und die Verdienstgrenze erhöhen.

MEHRWERTSTEUER FÜR HOTELBETRIEBE

Selten sprudelten die Steuereinnahmen so lebhaft wie heute. Das ist die positive Folge einer brummenden Wirtschaft, einer guten Konjunktur- und Konsumstimmung sowie wachsender Beschäftigung. Mit der Einführung von 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Beherbergungsleistungen wurde 2010 ein deutscher Sonderweg beendet; in 25 von 28 EU-Staaten gelten reduzierte Mehrwertsteuersätze. Die positiven Impulse sind unübersehbar: Die Hotellerie hat seit 2010 mehr als 50.000 neue Arbeitsplätze geschaffen und Milliardeninvestitionen getätigt. Der DEHOGA fordert deshalb die Beibehaltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für die Hotellerie, damit die Wettbewerbsfähigkeit im internationalen Tourismusmarkt auch künftig sichergestellt ist.

DAS PLANEN DIE PARTEIEN:

CDU/CSU

CDU und CSU planen keine Änderung bei der Mehrwertsteuer für Hotels.

SPD

Die SPD will den reduzierten Mehrwertsteuersatz, wie er in 25 EU-Staaten gilt, für die heimische Hotellerie nicht beibehalten.

DIE GRÜNEN

Die Grünen setzen sich für eine grundlegende Reform der Mehrwertsteuer ein. Der verminderte Mehrwertsteuersatz soll sich ausschließlich auf soziale und ökologische Ziele konzentrieren. Branchensubventionen oder die Besteuerung von Wasser mit 19 Prozent, von Säften aber mit 7 Prozent, wollen die Grünen durch ein transparentes Umsatzsteuersystem ablösen.

FDP

Genau wie CDU und CSU planen auch die Freien Demokraten keine Änderung bei der Mehrwertsteuer für Hotels.

IM GESPRÄCH MIT BUNDESWAHLEITER
DIETER SARREITHER

„Nur wer wählen geht, kann mitbestimmen“

Zur Person

Dieter Sarreither ist seit Oktober 2015 Präsident des Statistischen Bundesamts in Wiesbaden und in dieser Funktion gleichzeitig Bundeswahlleiter. Seine Aufgabe ist es, die Wahlen und Wahlvorbereitungen in Deutschland auf Bundes- und Europaebene zu organisieren. Darüber hinaus prüft er die formalen Voraussetzungen der zur Wahl antretenden Parteien gemäß dem Parteiengesetz sowie die ordnungsgemäße Aufstellung der Wahlvorschläge. Dafür steht dem Bundeswahlleiter der Bundeswahlausschuss zur Seite, dem Sarreither vorsitzt.

AM 24. SEPTEMBER WIRD DER NÄCHSTE DEUTSCHE BUNDESTAG GEWÄHLT. MEHR ALS 61 MILLIONEN BUNDESBÜRGER WERDEN WAHLBERECHTIGT SEIN, DARUNTER RUND DREI MILLIONEN ERSTWÄHLER. IM GESPRÄCH MIT „GASTGEBER BAYERN“ MACHT BUNDESWAHLLeiter DIETHER SARREITHER DEUTLICH, WIE WICHTIG ES FÜR DIE GESELLSCHAFT IST, VOM WAHLRECHT GEBRAUCH ZU MACHEN.

Herr Sarreither, Sie verantworten den reibungslosen Ablauf der Bundestagswahl. Wie bereiten Sie sich persönlich auf den Wahltag vor?

Zusammen mit meinem Team bin ich schon lange mit den Vorbereitungen zur Bundestagswahl beschäftigt. Die Wahlkreiskommission hat unter meinem Vorsitz die Einteilung der 299 Wahlkreise überprüft und dem Bundesinnenministerium Änderungsvorschläge zum Zuschnitt der Wahlkreise übermittelt. Im Bundeswahlausschuss, dessen Vorsitzender ich ebenfalls bin, haben wir beraten, ob Vereinigungen, die an der Bundestagswahl teilnehmen möchten, auch die notwendigen Voraussetzungen erfüllen, die das Parteiengesetz vorschreibt. Nach der zweiten Sitzung des Bundeswahlausschusses vom 3. August steht nun fest: 42 Parteien nehmen an der Bundestagswahl 2017 teil. Zurzeit testen wir alle Abläufe und bereiten unsere Systeme vor. Am Wahltag selbst werde ich mit meinem Team in Berlin sein und das vorläufige Wahlergebnis ermitteln und in der Nacht verkünden.

In Zeiten sozialer Medien sehen sich immer mehr Menschen mit sogenannten Fake-News konfrontiert, deren Verbreitung maßgeblichen Einfluss auf die politische Meinungsbildung nimmt. Wie sollten Wähler Ihrer Meinung nach damit umgehen?

Beim kommenden Wahlkampf sollten Wählerinnen und Wähler besonders wachsam sein und



sensibel auf Nachrichten reagieren. Sie sollten wissen, dass es Versuche gibt, sie zu manipulieren. Ich rate ihnen, Meldungen zu hinterfragen: Was ist die Quelle dieser Nachricht? Stimmen die Fakten? Ich möchte da auch besonders auf die hohe Verantwortung der Medien hinweisen, bei Recherche und Gegenrecherche sorgfältig zu sein und nicht selbst Fake-News aufzugreifen und zu verbreiten. Im Wahlkampf müssen sich auch die Parteien um mögliche Falschnachrichten kümmern und sie richtigstellen.

Als Bundeswahlleiter haben Sie ein natürliches Interesse an einer hohen Wahlbeteiligung. Nachdem dieser Wert in den 70er-Jahren noch bei mehr als 90 Prozent lag, haben bei den jüngsten beiden Bundestagswahlen nur noch gut 70 Prozent der Bürger von ihrem Wahlrecht Gebrauch gemacht. Wie sehen Sie diese Entwicklung?

Zunächst einmal muss man sagen, dass die Wahlbeteiligung in der letzten Zeit eher gestiegen ist. Das betrifft sowohl die letzte Bundestagswahl als auch die letzten Landtagswahlen. Letztendlich ist es aber natürlich die freie Entscheidung jedes Einzelnen, ob er wählt oder nicht.

Auch Medien und Verbände suchen nach Wegen, die Bürger zur Wahl zu bewegen. Wie kann man politikferne und politikmüde Menschen heutzutage überhaupt noch erreichen?

Wichtig ist, dass jede Bürgerin und jeder Bürger die Bedeutung seiner Stimme kennt. Denn nur wer wählen geht, kann mitbestimmen. Das muss man den Menschen immer wieder vor Augen führen. In vielen Ländern weltweit kämpfen Bürger darum, demokratisch wählen zu dürfen. Bei uns haben wir das Recht auf freie Wahlen. Davon sollten wir auch Gebrauch machen. (bk)

BRANCHENPOLITIK DES DEHOGA BAYERN

Fachbereiche leisten wertvolle Arbeit

GASTRONOMIE

- **Erleichterungen beim Mindestlohn**
Gemeinsam mit anderen Fachverbänden konnte der DEHOGA Bayern erreichen, dass für enge Familienangehörige des Unternehmers keine Arbeitszeitdokumentationspflicht mehr besteht und eine zweite niedrigere Verdienstgrenze eingeführt wurde, bei der die Arbeitszeitdokumentationspflicht entfällt.
- **Hygieneampeln und sonstige Barometer** konnten zunächst in Bayern und im Nachgang bundesweit abgewehrt werden.
- **Kooperationen mit Sky und Eurosport**
Neben einer Kooperation mit Sky, die für Mitgliedsunternehmen besonders attraktive Konditionen bereithält, hat der DEHOGA jüngst ein vergünstigtes Saison-Gastronomie-Abo für die nicht von Sky abgedeckten Freitags-, Sonntags- und Montagsspiele der Fußballbundesliga mit Eurosport aushandeln.
- **Existenzbedrohende GEMA-Tarifsteigerungen** konnten nach einer mehr als zweijährigen Auseinandersetzung Ende 2013 abgewehrt werden.
- **Änderungen im Vollzug des bayerischen Feiertagsgesetzes**
Zum 1. August 2013 traten auf Initiative des DEHOGA Bayern Lockerungen bei den Öffnungszeiten am Aschermittwoch, Gründonnerstag, Allerheiligen, Volkstrauertag und Totensonntag in Kraft.

MIT SEINER BREIT ANGELEGTEN BRANCHENPOLITIK VERFOLGT DER DEHOGA BAYERN DAS ÜBERGEORDNETE ZIEL, GEGENWART UND ZUKUNFT DES GASTGEWERBES ZU SICHERN. ALS VERANTWORTUNGSVOLLER MITGESTALTER DER GESELLSCHAFT LEISTET DER VERBAND WIRKUNGSVOLLE BEITRÄGE ZUR SICHERUNG DER ARBEITSPLÄTZE UND DER LEBENSQUALITÄT IN BAYERN. DIE ENGAGIERTE ARBEIT DER EHREN- UND HAUPTAMTLICHEN VERBANDS- VERTRETER TRÄGT MASSGEBLICH DAZU BEI, DIE RAHMENBEDINGUNGEN FÜR DIE BRANCHE NACHHALTIG ZU VERBESSERN. ANLÄSSLICH DER ANSTEHENDEN BUNDESTAGSWAHL ZEIGT „GASTGEBER BAYERN“, WELCHE POLITISCHEN ERFOLGE DIE FACHBEREICHE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE FÜR DIE MITGLIEDSUNTERNEHMEN BEREITS ERZIELEN KONNTEN.

- **Start der Online-Plattform „Onlinehilfe Lebensmittelhygiene“**
Die Kooperation des Fachbereichs Gastronomie mit den Bayerischen Industrie- und Handelskammern und des Handelsverbands Bayern besteht seit Mitte 2015 und wird weiter ausgebaut (www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de).

HOTELLERIE

- **Die Einführung des reduzierten Umsatzsteuersatzes** auf Beherbergungsleistungen zum 1. Januar 2010 durch die damalige christlich-liberale Bundesregierung erfüllte nicht nur eine jahrzehntelange Forderung der Branche, sondern beendete gleichzeitig eine massive Wettbewerbsverzerrung in Europa zu Lasten der deutschen Hotellerie.
- **Die Rundfunkgebühren** wurden ab 2013 massiv gesenkt. Seitdem wurden diese auf eine Betriebsstättengebühr umgestellt, die sich an den Mitarbeitern orientiert.

- **Die Urheberrechtsgebühren** konnten als ständiges Ärgernis im Rahmen gehalten werden. Der Bundesgerichtshof urteilte bei der Frage, ob ein Hotelbetreiber eine entsprechende Vergütung entrichten muss, dass das bloße Bereitstellen von Fernsehgeräten in Hotelzimmern, keine Wiedergabe darstellt.
- **Die Abschaffung der Störerhaftung** und die damit verbundene Änderung des Telemediengesetzes durch die Große Koalition sorgt dafür, dass WLAN-Betreiber künftig nicht mehr für illegales Nutzerverhalten haften. Damit funktioniert das Geschäftsmodell der Abmahnindustrie nicht mehr.
- **Der Wegfall der Bestpreisklauseln** stellt nicht nur eine wesentliche Verbesserung des Onlinemarketings dar, sondern sorgt auch dafür, dass Hotelbetriebe wieder die Hoheit über ihre eigenen Preise haben. (bhg)



Keine zündende Idee?

Wir helfen Ihnen, durchzustarten!

Digital denken, digital handeln

Die PresseCompany entwickelt und realisiert professionelle Internetauftritte und konzipiert individuelle Online-Marketing-Strategien für erfolgreiche Unternehmens- und Markenkommunikation.

Unsere Leistungen

- Webdesign
- Programmierung
- Suchmaschinenoptimierung
- Online-Marketing



www.pressecompany.de
Mail: info@pressecompany.de
Telefon: 0711/23886-27

RAUM
FÜR IHREN
ERFOLG
SEMINARPROGRAMM
2017

Bayern Tourist GmbH | Termine

SEPTEMBER

ServiceQualität Deutschland Stufe I: Ausbildung zum Q-Coach	Nürnberg	21./22.09.2017
---	----------	----------------

OKTOBER

Mitarbeiterführung im Gastgewerbe – Personalwesen Teil II	München	09./10./11.10.2017
Online- & Social-Media-Marketing	Nürnberg	12.10.2017
Allergenmanagement in der Gastronomie	München	12.10.2017
Facebook-Marketing	Nürnberg	13.10.2017
Die richtigen Worte treffen: in Texten, Briefen und Mails	München	16.10.2017
Mitarbeitermotivation im Housekeeping	München	17.10.2017
ServiceQualität Deutschland Stufe I: Ausbildung zum Q-Coach	München	19./20.10.2017
Ambiente schaffen – Erfolg sichern!	München	23.10.2017

NOVEMBER

Wirksames Beschwerdemanagement	München	06.11.2017
Fortbildung zum Brandschutzbeauftragten	München	07.11.2017
Hotelbewertungen – kompetenter Umgang mit Onlinebewertungen	München	09.11.2017
Yield Management für Einsteiger	München	09.11.2017
Servicekult – Service Tools zur Gästebindung entdecken	München	13.11.2017
Online- & Social-Media-Marketing	München	14.11.2017
Englisch mit Gästen	München	15.11.2017
ServiceQualität Deutschland Stufe II: Ausbildung zum Q-Trainer	München	16./17.11.2017
Gastgewerbliche Betriebswirtschaft - Baustein II	München	20./21./22.11.2017
ServiceQualität Deutschland Stufe I: Ausbildung zum Q-Coach	München	23./24.11.2017
Unternehmer(ehe)paare	München	27./28.11.2017

DEZEMBER

Fremdfirmen im Housekeeping	München	04.12.2017
Erfolg im Verkaufsgespräch – Spaß am Verkauf	München	05.12.2017
Führungs-Akademie: Führungskompetenz II - Ergebnisse durch moderne Führungstechniken/-praktiken langfristig steigern	München	07./08.12.2017



Weitere Informationen unter

www.btg-service.de/seminare
konferenz@btg-service.de
 089 / 280 98 99

Meetings und Jours Fixes effektiv gestalten

MIT DISZIPLIN ZUM ERFOLG

Wenn ich Trainings für Mitarbeiter aus der Hotellerie und Gastronomie veranstalte, höre ich immer wieder, dass ihnen Informationen fehlen – sei es von der anderen Abteilung oder sogar vom Chef. Wenn ich dann der Thematik ein bisschen auf den Grund gehe, stelle ich fest, dass in diesen Betrieben häufig überhaupt keine Meetings durchgeführt werden – oder aber die Treffen werden ausschließlich sporadisch und nicht konsequent vorbereitet und nicht ausreichend nachbereitet.

Ich will ganz offen sein: Ich liebe Meetings als Kommunikations- und Informationsplattform! Nur ich sage auch: Ich hasse Meetings, wenn diese unproduktiv sind! Genau hier sehe ich auch den Ansatz und die Notwendigkeit einer Meeting-Kultur. Wenn es diese nicht gibt, dann darf ich mich als Unternehmer oder Mitarbeiter nicht über Meetings wundern, die langweilig, zeitraubend, nervtötend, ungeliebt und vor allem unproduktiv sind. Es kann doch nicht sein, dass beispielsweise in einem Abteilungsleiter-Meeting der Küchenchef mit dem Direktor darüber diskutiert, ob ein Konvektomat gekauft wird oder nicht. Ebenso kann die Hausdame nicht erwarten, dass über die Neuanschaffung von Etagenwagen gesprochen wird. Das sind Themen, die ausschließlich in bilateralen Abstimmungen, den sogenannten Jours Fixes, gelöst werden müssen. Diese Beispiele zeigen: Oft wird in Meetings das Falsche thematisiert. Dadurch dauern sie unheimlich lange und sind für einige Leute reine Zeitverschwendung.



Im Rahmen der Führungs-Akademie der Bayern Tourist GmbH (BTG) gibt der renommierte Experte Bernhard Patter regelmäßig wertvolle Praxistipps für Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie. In „Gastgeber Bayern“ erläutert der Personal-Coach exklusiv, wie sich Meetings und Jours Fixes – beides zentrale Bestandteile des Arbeitsalltags – möglichst effektiv gestalten lassen.

Werden Meetings nicht konsequent durchgeführt, sind Missverständnisse, schlechteres Arbeitsklima und fehlende bereichsübergreifende Unterstützung die erwartbaren Folgen. Es geht teilweise sogar so weit, dass der Gast unter der schlechten Kommunikations- und Informationskultur des Hauses leidet. Folgende Punkte sind daher im Vorfeld zu definieren:

- Häufigkeit der Meetings
- Dauer des Meetings
- Ort des Meetings
- Teilnehmer des Meetings
- Ziel des Meetings
- Feste Themen

Dazu gehört auch die Disziplin rund um das Thema Zeitmanagement. Sind alle Teilnehmer rechtzeitig anwesend? Und wie sieht es mit dem Überziehen der kalkulierten Zeit aus? Meetings beinhalten im wesentlichen Punkte, die alle Teilnehmer betreffen. Daher muss jeder Teilnehmer spätestens drei Tage im Voraus seine Themen einreichen. Hierdurch hat der

Meeting-Verantwortliche die Möglichkeit zu prüfen, ob einzelne Punkte zur Agenda passen oder vielleicht doch in einem Jour Fixe zu lösen sind. Werden diese Regeln berücksichtigt, ist das der erste Schritt zu mehr Effektivität.

Bernhard Patter, Diavendo GmbH

www.btg-service.de/seminare

Führungs-Akademie: Führungskompetenz II – Ergebnisse durch moderne Führungstechniken/-praktiken langfristig steigern, 7. und 8. Dezember 2017 in München

Führungs-Akademie: Führungskompetenz III – Mitarbeiter werden Mitdenker! Mitarbeitergespräch – Coaching – Konfliktgespräche, 19. und 20. Februar 2018 in München

BTG – Bayern Tourist GmbH

ERSTE WAHL FÜR GÄSTE UND MITARBEITER

Isabella Hren, Geschäftsführerin der Bayern Tourist GmbH (BTG), berichtet im Gespräch mit „Gastgeber Bayern“ über authentische Produkte, die richtige Kommunikation sowohl mit Gästen als auch mit Mitarbeitern sowie die Frage, warum Verlässlichkeit und Flexibilität eine wichtige Kombination sind.



ZERTIFIZIERUNGEN & KLASSIFIZIERUNG

QUALITÄT MACHT DEN UNTERSCHIED

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

QUALIFIKATION

AUS- UND WEITERBILDUNGSPROGRAMM

- In 75 offenen Seminaren
- In den Bereichen Betriebswirtschaft, Verkauf, Marketing, Service und Dienstleistungen, HSK, Mitarbeiterführung sowie Qualitätsmanagement
- Schulungen in den Betrieben
- Bayerischer Wirte- und Unternehmerbrief
- Ausbildung zum Qualitäts-Coach und Trainer
- Mystery Checks

KOOPERATIONEN

STARKE PARTNER AN DER HAND

- Qualitätsgeprüfte Partnerfirmen
- Gewinnbringende Kooperationen



Dieser Tage dreht sich vieles um die Wahlen. Die Unternehmer stellen sich täglich die Frage: „Was tun, um für Gäste und Mitarbeiter interessant zu sein und zu bleiben?“. Auch die BTG – die Dienstleistungsgesellschaft des DEHOGA Bayern – beschäftigt sich mit diesen Themen, um das Angebot für die Betriebe in den Bereichen Klassifizierung/Zertifizierung, Qualifizierung und Partnerkooperationen entsprechend zu gestalten und immer wieder neu zu adaptieren. Gerne möchten wir unsere Denkansätze auf die Frage „Wie bleibt ein Dienstleistungsunternehmen erste Wahl für seine Gäste und Mitarbeiter?“ mit Ihnen teilen und hoffen, Ihnen damit und mit unseren Dienstleistungen einen wertvollen Input sowie Unterstützung zu liefern.

Authentizität und Einzigartigkeit im Produkt bilden die Basis. Was macht Ihren Betrieb, Ihr Angebot besonders und welche Zielgruppen möchten Sie damit begeistern? Welche Fähigkeiten und Fertigkeiten Ihrer Mitarbeiter benötigen Sie dafür? **Klarheit schafft Vertrauen** und hilft, bei anstehenden Entscheidungen authentisch und nachhaltig einen Weg zu verfolgen. Das betrifft die Gäste ebenso wie die Lieferanten- und Mitarbeiterauswahl. Verlässlichkeit in der Umsetzung – die Qualität kontinuierlich zu sichern, stärkt die Wahrnehmung nach außen. **Qualität spricht nämlich für sich und die spricht sich herum.**

In Zeiten, in denen Fachkräfte und die, die es einmal werden wollen, Mangelware sind, differenzieren sich Betriebe von ihren Mitbewerbern mit guten Mitarbeitern sowie Dienstleistungsqualität – doch engagierte Mitarbeiter haben die Wahl und wünschen sich ihrerseits, professionell geführt zu werden, Wertschätzung und klare Zielvorgaben.

Offenheit gegenüber Neuem, hinzuhören bei den Wünschen der Gäs-

te, die **Flexibilität**, darauf einzugehen – und darauf basierend immer wieder entsprechende Adaptierungen vorzunehmen sind ebenso wichtig, wie die **Fehlertoleranz** zu steigern. Haben Sie die Zielgruppen für Ihren Betrieb definiert, begeistern Ihre Gäste gemeinsam mit Ihrem Team? Dann dürfen Sie nicht vergessen, das auch nach außen zu tragen.

Wichtig in der **Kommunikation**: Was möchte ich mitteilen, für wen sind die Nachrichten bestimmt und, daraus ableitend, wie – das heißt, über welche Kanäle und auf welche Art wird die Information transportiert, damit sie auch wahrgenommen wird? Für jede Phase dieser Prozesse geben wir Betrieben Unterstützung an die Hand – beispielsweise in Form eines einfachen Qualitätssicherungssystems – ServiceQualität Deutschland, mit Weiterbildungen in Tagesseminaren sowie mit Partnerfirmen über alle Geschäftsbereiche, die für DEHOGA Bayern Mitgliedsbetriebe spezielle Konditionen und Leistungen offerieren. Sprechen Sie mit uns!

BTG – Bayern Tourist GmbH
089 280 98 99
info@btg-service.de
www.btg-service.de

8. BAYERISCHER QUALITÄTSTAG – 64 BETRIEBE AUSGEZEICHNET



Unter dem Motto „Fit für die Zukunft – wie sich Dienstleistungsunternehmen erfolgreich dem Wettbewerb stellen“ fand am 3. Juli im Prinz-Ludwig-Palais in München der 8. Bayerische Qualitätstag statt.

In spannenden Impuls- und Fachvorträgen zu Themen wie Innovationsmanagement, Servicequalität, Online Marketing und Vertrieb erhielten die Teilnehmer neuen Input für erfolgreiche Betriebsführung in der Dienstleistungsbranche. Darüber hinaus gab es beim gemeinsamen Essen sowie im World Café viel Raum für Erfahrungsaustausch und die Entwicklung neuer Ideen.

Insgesamt 64 Betriebe aus ganz Bayern erhalten Zertifikate für die erfolgreiche Implementierung des Qualitätsmanagementsystems ServiceQualitätDeutschland in Bayern. Im Rahmen der Veranstaltung im Prinz-Ludwig-Palais haben 23 Betriebe die Auszeichnung aus den Händen von Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern (Mitte), und Ministerialdirigent Dr. Gert Bruckner, Abteilungsleiter für Mittelstand, Handwerk und Tourismus im Bayerischen Wirtschaftsministerium (Zweiter von rechts), erhalten. „Von der Auszeichnung profitieren nicht nur die Kunden und Gäste, die spüren, dass sie in ihren Wünschen und Erwartungen ernst genommen und positiv überrascht werden, sondern auch die Mitarbeiter, die an der Qualitätsoptimierung im Unternehmen aktiv mitwirken, Serviceideen einbringen und die neue Begeisterung erleben“, betonte Inselkammer. (bhg)

1. Bayerischer Gastgebortag am 23. Oktober 2017 in Bad Kissingen

SPANNENDE EINBLICKE IN DIE BRANCHENPOLITIK

PREMIERE IM ARKADENBAU BAD KISSINGEN: ERSTMALS LÄDT DER DEHOGA BAYERN AM 23. OKTOBER 2017 ZUM BAYERISCHEN GASTGEBERTAG EIN. PARALLEL ZU DER VERANSTALTUNG, DIE VON ZAHLREICHEN BRANCHENRELEVANTEN VORTRÄGEN BE- REICHERT WIRD, FINDET VORMITTAGS DIE INTERNE LANDESDELEGIERTENVERSAMM- LUNG DES DEHOGA BAYERN STATT. IM ANSCHLUSS AN DIESE WERDEN AUCH DIE DELEGIERTEN ZU DEN WEITEREN GÄSTEN STOSSEN UND MIT IHNEN INTERESSANTE REDEN UND PODIUMSDISKUSSSIONEN VERFOLGEN KÖNNEN.



Hauptredner des Tages ist der bayerische Finanz- und Heimatminister Dr. Markus Söder. Bereits ab 11.30 Uhr warten zahlreiche spannende Fachvorträge auf die Gäste, die sich unter anderem den Themen digitale Gästebetreuung, E-Mobilität, Revenue Management und Personalkosten- steuerung widmen. Darüber steht eine hochkarätig besetzte Expertenrun- de mit Abgeordneten aller im Bayerischen Landtag vertretenen Parteien zum Thema „Nach der Wahl ist vor der Wahl: Was wäre das Tourismusland Bayern ohne Gastgewerbe?“ auf dem Programm. Durch den Tag führt Frank-Ulrich John, Chefredakteur von „Gastgeber Bayern“.

Auszug aus dem Programm:

- 10 - 13.30 Uhr** Interne Landesdelegiertenversammlung
des DEHOGA Bayern
- 11 Uhr** Eröffnung der Fachausstellung
- 11.30 Uhr** Fachvorträge zu branchenrelevanten
Themen
- 15 Uhr** Leistungsstark in die Zukunft -
Stärken und Chancen unserer Branche
Angela Inselkammer,
Präsidentin des DEHOGA Bayern
- 15.15 Uhr** Die Bedeutung des Gastgewerbes
für den Erfolg Bayerns
Dr. Markus Söder, Staatsminister der Finanzen,
für Landesentwicklung und Heimat
- 16.40 Uhr** Erwartungen der Branche an die neue
Bundesregierung Guido Zöllick, Präsident
des DEHOGA Bundesverbands
- 16.50 Uhr** Expertenrunde mit Landtagsabgeordneten
„Nach der Wahl ist vor der Wahl: Was wäre das
Tourismusland Bayern ohne Gastgewerbe?“
- 17.30 Uhr** Schlusswort Angela Inselkammer,
Präsidentin des DEHOGA Bayern

Anschließend Empfang mit Flying Buffet
und Verlosung

Wir bedanken uns für die Unterstützung von:



Zu dieser Veranstaltung ist eine vorherige Anmeldung erforderlich.

AKADEMIE JUNGER GASTRONOMEN

Erfolgreicher erster Durchgang

FÜR VIELE AUSZUBILDENDE IN DER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE IST DAS EIGENE UNTERNEHMEN IHR LEBENSTRAUM. DOCH WER IHN WAHRMACHEN WILL, MUSS OFT ERKENNEN: DIE AUFGABEN SIND SEHR KOMPLEX. MIT DER INITIATIVE „AKADEMIE JUNGER GASTRONOMEN“ WERDEN JUNGE MENSCHEN BEREITS WÄHREND DER AUSBILDUNG AUF EINE MÖGLICHE SELBSTSTÄNDIGKEIT UMFASSEND VORBEREITET. INZWISCHEN HABEN DIE ERSTEN 35 TEILNEHMER DAS GASTGEWERBLICHE EXISTENZGRÜNDUNGSSEMINAR ERFOLGREICH ABSOLVIERT.

Die Initiative „Akademie junger Gastronomen“ wurde von Klaus Stöttner, Landtagsabgeordneter und tourismuspolitischer Sprecher der CSU-Landtagsfraktion, und Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, ins Leben gerufen. Die Akademie 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 Unterricht und Kultus eigens eine Qualifizierungsmaßnahme entwickelt, bei der junge angehende Gastronomen an den Berufsschulen Bamberg und Rosenheim von dem engen Erfahrungsaustausch mit Profis aus der Praxis profitieren. Stöttner und Inselkammer hatten sich bereits seit langem dem Thema Nachwuchsförderung angenommen. Sie wollen mit dieser gezielten Maßnahme die Zukunft des Tourismus mit neuen Ideen nachhaltig fördern, ohne dabei die regionalen Identitäten mit den bayeri-



Georg Popp: „Die Beratung durch die Experten der Akademie junger Gastronomen ist für mich Gold wert.“



Klaus Stöttner, tourismuspolitischer Sprecher der CSU-Fraktion, und DEHOGA-Präsidentin Angela Inselkammer begrüßten die Absolventen im Bayerischen Landtag.

Fotos: © Brigitte Karch

Der ausgebildete Industriekaufmann und langjähriger Personaldisponent hatte den Wunschraum, einmal Berghüttenwirt zu werden, plant nun aber eine etwas „bodenständigere“ gastgewerbliche Existenzgründung: ein Gasthaus in der Marktgemeinde Kaltental mit Eröffnung im Mai 2018. Das Gastronomiekonzept basiert auf „Omas Küche“.

„Sich im Gastgewerbe selbstständig zu machen, ist nicht nur eine spannende Herausforderung, sondern stellt auch einen Wendepunkt im beruflichen Leben dar“, sind die Initiatoren überzeugt.

Entsprechend positiv fiel auch das Fazit der ersten Teilnehmer aus. Besonders hervorgehoben wurde immer wieder das entstandene Netzwerk. Einer der 35 Absolventen ist Georg Popp. Der 34-Jährige aus Kaufbeuren lernt aktuell den Kochberuf im Augsburger Gasthaus Settele mit Abschlussprüfung im Januar 2018.

„Sich im Gastgewerbe selbstständig zu machen, ist nicht nur eine spannende Herausforderung, sondern stellt auch einen Wendepunkt im beruflichen Leben dar“, sind die Initiatoren überzeugt.

„Sich im Gastgewerbe selbstständig zu machen, ist nicht nur eine spannende Herausforderung, sondern stellt auch einen Wendepunkt im beruflichen Leben dar“, sind die Initiatoren überzeugt.

Georg Popp hat schon viel gelernt, um seinen Wunschberuf als selbstständiger Wirt und umsichtiger Gastgeber zukunftsicher anzutreten. Die „Akademie junger Gastronomen“ trug erheblich zur Erweiterung seines Basiswissens bei. Der Existenzgründer gerät regelrecht ins Schwärmen: „Durch die Akademie bin ich mit Experten in Kontakt gekommen. Ihre Beratungsleistung ist für mich auf meinem Weg in die berufliche Selbstständigkeit Gold wert.“ (bhg)



Hotelier Sebastian Reisigl setzt neue Impulse bei Ausbildung und Mitarbeiterführung

EIN TEAM MIT DER LIZENZ ZUM ZAUBERN

„MEHR FREIRAUM – LEBEN UND ARBEITEN IM ALLGÄU“ – UNTER DIESES MOTTO STELLT SEBASTIAN REISIGL, HOTELIER AUS LEIDENSCHAFT, SEINE PHILOSOPHIE DER MITARBEITERFÜHRUNG. ER IST INHABER DES FEELGOOD HOTELS IN OBERSTDORF UND IST STOLZ AUF SOHN FABIAN, DER DAS OBERSTDORF HOSTEL BETREIBT.



Reisigl sieht seine Aufgabe als Hotelier darin, seine Mitarbeiter so in seinen Mittelpunkt zu stellen, dass diese freudig die Gäste in den Mittelpunkt stellen können. „Ich muss mein Team immer wieder aufs Neue inspirieren und Impulse setzen. Dabei versuche ich, meine Mitarbeiter glänzen zu lassen, wo immer ich kann. Ich bin wie ein Dirigent, der das Beste für unsere Gäste aus seinem Orchester herausholt.“ Reisigls Mitarbeiter haben gewissermaßen „die Lizenz zum Zaubern“. Das bedeutet, sie dürfen ohne Angst kreativ sein, wenn es darum geht, proaktiv Gästewünsche zu

erfüllen oder auch Reklamationen zu auflösen. Zaubern – das ist zuhören, anteilnehmen, beraten, Ergebnisse vereinbaren, realisieren und nachsorgen. Jeder Mitarbeiter ist Pate bis zur Lösung, er ist ein verantwortlicher Kümmerer. „Mitarbeiter sollen natürlich fachlich kompetent sein, aber viel wichtiger es ist es, dass sie bei unseren Gästen und auch untereinander Emotionen leben, also echt und authentisch sind“, so Reisigl weiter. „Emotionen und Geschichten sind in unserer digitalen Welt genau das, was Gäste im Urlaub und Mitarbeiter im Alltag erleben wollen.“

Sebastian Reisigl lässt sich dazu Einiges einfallen, führt Seminare, Mitarbeitergespräche und eine gemeinsame Gourmetreise nach Italien durch, ist Gastgeber der Bayerischen Jugendmeisterschaften und Gewinner der TV-Sendung „Mein himmlisches Hotel“ des Senders VOX. Als jährliches Highlight veranstaltet Reisigl darüber hinaus ein Improvisationstheater mit allen Mitarbeitern. Das befreit, löst Probleme und macht einfach Freude. Es sei gigantisch, was für Talente in dem Team vom Hotel Oberstdorf stecken. Dass daraus eine Theater-Serie für Gäste entstand, habe sich dann ganz spontan daraus entwickelt.

Auf der anderen Seite ist die geschützte Freizeit der Mitarbeiter für Sebastian Reisigl ein wichtiges Gut. Übertarifliche Bezahlung, Überstundenvergütung und ein frühzeitiger Dienstplan zeigen Respekt vor der Lebenszeit des Mitarbeiters. Wenn Sebastian Reisigl zwei Wünsche im Sinne der Mitarbeiter frei hätte, wäre es, dass die gesamte Branche noch mehr Qualität in die Ausbildung steckt und nur Betriebe, die Ausbildungsqualität leisten wollen, ausbilden dürfen. Und dass alle bayerischen Gastgeber ihre Mitarbeiter so unterstützen, dass sie ihre Freizeit und ihr Leben planen können. (bhg)

Zusatz-Zertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“

Genuss auf höchstem Niveau

Bayern steht für eine lange und tief verwurzelte Bier- und Braukultur. Diese ist erlebbar beim Genuss hochwertiger Bierspezialitäten, gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Bier aus Bayern ist ein regionales und hochwertiges Produkt. Pünktlich zum Tag des Bayerischen Bieres ist die neue Zusatz-Zertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“ ins Leben gerufen worden, die auf die „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ aufsetzt und diese sinnvoll ergänzt.

Neben den Biergärten steht vor allem das Wirtshaus für geliebte Biertradition, regionale Küche und der Geselligkeit. Wirte, die sich dieser lebendigen bayerischen Essens- und Wirtshauskultur verschrieben haben, konnten bisher über die Zertifizierung als „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ ihren Gästen ein deutliches Qualitätsversprechen geben. Wirtshäuser zeigen durch ihre Teilnahme, dass nicht nur die Küche auf regionale und frische Zutaten setzt, sondern dass daneben Biergenuss auf höchstem Niveaugeboten wird. Dass regionale Küche und heimische Bierkultur zusammengehören, zeigt sich beispielsweise, wenn es um Themen wie das richtige Bier zur gewählten Speise geht.

Wer teilnehmen möchte, muss garantieren, dass überwiegend bayerische Biere angeboten

werden. Außerdem muss am Wirtshaustisch eine Bierkarte vorliegen, die beispielsweise über Sorte, Marke, Aussehen, Geschmack, Alkoholgehalt oder Stammwürze der angebotenen Biere Aufschluss gibt. Wichtig ist neben der Information auch der Service: Hier spielt an erster Stelle die Bierkompetenz im Betrieb eine wichtige Rolle – entweder in Form von Fachpersonal wie Biersommelier oder Braumeister oder durch eine entsprechende Bierschulung der Mitarbeiter. Aber auch die Bierprobe für bierbegeisterte Gästegruppen soll künftig in ausgezeichneten Wirtshäusern auf Anfrage durchgeführt werden können. Schließlich gibt es hier mindestens eine Vor-, Haupt- und Nachspeise, zu deren Bereitung Bier verwendet wurde.

Die neue Zusatzauszeichnung „Ausgezeichnete Bierkultur“ unterstreicht die Rolle Bayerns als Bierland. Hochwertige Bierspezialitäten werden

als Qualitäts- und Erlebnisprodukt in Szene gesetzt. Auch der Wirtshaus-Besuch als Erlebnis und das Image der bayerischen Hotellerie und Gastronomie erfahren auf diese Weise eine Aufwertung. Schließlich erhalten auch die Tourismusorganisationen eine gute Grundlage für die Produktentwicklung im Bereich Bierkultur.

Der Tourismus Oberbayern München e. V., der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband Bayern, die Bayern Tourist GmbH, das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, der Bayerische Brauerbund und der Verband der privaten Brauereien Bayern sind Initiatoren der neuen Auszeichnung und freuen sich, bayerische Bier- und Braukultur gemeinsam und in hoher Qualität präsentieren zu können. (bhg)

weitere Informationen:
www.btg-service.de



Finanziert mit
Fördermitteln
der Europäischen
Union

Eine Veröffentlichung von Weltgenusserbe Bayern



ZEICHEN DES VERTRAUENS.



Immer mehr Gäste möchten heute genauer wissen, was auf ihrem Teller landet. Welche Zutaten werden verwendet? Wo kommen sie her? Gastronomen punkten deshalb vor allem mit Authentizität. Dabei können sie sich auf die Herkunftszeichen der Europäischen Union verlassen: Diese zeichnen hochwertige Spezialitäten aus, die nach traditionellen Verfahren und Rezepten angebaut bzw. hergestellt werden und schützen sie vor Nachahmung. Die EU-Herkunftszeichen garantieren die Herkunft der Produkte. Zu diesen Originalen mit Heimatcharakter in ganz Europa zählen z. B. Feta aus Griechenland, Aceto Balsamico aus Modena oder Südtiroler Speck. Aber auch viele bayerische Spezialitäten sind echte Originale und stehen unter dem Schutz der EU. Zum WeltGenussErbe Bayern gehören u. a. Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, Nürnberger Rostbratwürste, Bayerisches Bier, Bayerisches Rindfleisch sowie Abensberger und Schrobenshausener Spargel. Die Herkunft dieser Spezialitäten ist dank der Herkunftszeichen klar definiert. Verbraucher verbinden diese Köstlichkeiten mit einer bestimmten Region, mit Rezepttraditionen und Geschichte. Sie nehmen die Produkte als etwas Besonderes, etwas Vertrautes wahr: Denn bestenfalls kennen die Gäste das Zeichen bereits – ob aus dem Supermarkt oder dem letzten Urlaub in einer Spezialitätenregion.

GESCHÜTZTE URSPRUNGS- BEZEICHNUNG (G.U.)

Das rot-gelbe G.U.-Zeichen steht für „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Produkte mit dem G.U.-Zeichen müssen ausnahmslos in der genannten Region erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden – nach anerkannten und festgelegten Verfahren. Und auch alle Rohstoffe

und Zutaten müssen aus der Region stammen. Bei der Käseherstellung in der Milchregion Allgäu gilt: Steht „Allgäuer Bergkäse“ oder „Allgäuer Emmentaler“ auf dem Produkt, dann ist auch 100 Prozent Rohmilch aus dem Allgäu drin.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (G.G.A.)

Das blau-gelbe Herkunftszeichen „g.g.A.“ steht für „geschützte geografische Angabe“. Spezialitäten, die das g.g.A.-Zeichen tragen, müssen in der genannten Region und getreu traditioneller Verfahren hergestellt und verarbeitet werden. Mindestens eine der Produktionsstufen – also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – muss im Herkunftsgebiet stattfinden. Die Rohstoffe müssen nicht unbedingt aus der Region stammen. Bei den Nürnberger Rostbratwürsten etwa sind die exakte Einhaltung der Original-Rezeptur und die Herstellung entscheidend. Häufig stammen aber auch die Rohstoffe aus der genannten Region: So darf nur Bier, das in Bayern nach alter Tradition und mit viel Handarbeit gebraut wird, als „Bayerisches Bier“ vermarktet werden.

Originale mit Wiedererkennungswert – davon profitieren Gastronomen und Gäste. Denn eine starke Bindung entsteht durch Vertrautes und Vertrauen.

Weitere Informationen, Rezepte und Anregungen unter

www.weltgenusserbe.eu

WeltGenuss   *Erbe Bayern*



Bayern neu entdeckt

Auf den Spuren modern gelebter Traditionen

Einzigartige Treffpunkte für Begegnungen, zum Entdecken und Genießen – das Reiseland Bayern erzählt von Franken bis nach Berchtesgaden spannende Geschichten von originellen Freigeistern und Traditionsverfeinern. Sie sind kreativ, unkonventionell und dabei urbayerisch. Wer sie auf einer Reise durch den Freistaat trifft, den erwarten authentische Urlauberlebnisse.

Franken steht für Weinkultur wie keine andere bayerische Region. Alte Traditionen neu entdecken kann man dabei

bei Jungwinzer Andi Weigand im fränkischen Iphofen: Was einst seine Großeltern begannen, stellt der junge Freigeist heute selbstbewusst und mit viel Herzblut auf den Kopf: moderne Qualitätsweine, frei von Zusatzstoffen und hergestellt nach altem Familienbrauch. „Der Wilde“ oder auch „Der Held“ heißen die Ergebnisse des Erfolgskonzepts aus Neugestaltung und Familientradition: Vater Werner lässt seinem Sohn freie Hand und gibt trotzdem, wenn gewünscht, seinen reichen Erfahrungsschatz weiter. Auch das Land um den Bodensee kann auf eine lange Weinbautradition zurückblicken. In Lindau lebt und arbeitet Teresa Deufel. Die junge Winzerin übernahm das Familienunternehmen und stellt den Wein nach dem traditionellen Rezept ihres Vaters her, geht dabei aber ihren ganz eigenen Weg. Dabei setzt sie auf Qualität anstatt Quantität und pflanzt Blumen anstatt Unkrautvernichter. Denn diese locken Bienen und andere Nütz-

linge an: „Dadurch sehen unsere Weinberge etwas wilder aus – und sind natürlicher“, erzählt Deufel.

Ebenso ein einzigartiger Ort, wo sich Gäste und Einheimische bei einem Glas Wein begegnen, ist die majestätische Walhalla bei Regensburg, erbaut von Ludwig I. – heute weit mehr als eine historische Gedenkstätte: Sie ist ein beliebtes Ausflugsziel, an dem Menschen zusammenkommen, um zu picknicken, zu plaudern oder einfach die Aussicht in die pittoreske Donauebene zu genießen. Nach der Erkundung der mittelalterlichen Gassen von Regensburg und einem Bad im Guggenberger See endet der perfekte Tag nicht selten auf den Stufen der Walhalla mit

einem spektakulären Sonnenuntergang. Lang gewachsene, lebendige Kultur erwartet die Besucher am wunderschönen Königssee. Umschlossen von den Felswänden des Berchtesgadener Landes führt der schnellste Weg direkt über den See. So nimmt zum Almatrieb im Oktober nicht nur der Bauer, sondern auch sein Vieh diesen Weg. Wieder an Land, werden die Tiere aufwendig mit Fichtenkronen und bunten Holzspanröschen geschmückt. Begleitet von Musik, geht es für die Kühe dann zurück in den heimischen Stall. Diese mehr als 100 Jahre währende Tradition wird an einem der ersten beiden Wochenenden im Oktober 2017 fortgesetzt. Weitere „traditionell anders“-Geschichten unter www.bayern.by/traditionell-anders



Der DEHOGA informiert

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

Branche lehnt „Pommes-Ampel“ als unverhältnismäßig ab

Trotz massiver Bedenken hat die EU-Kommission Mitte Juli im Eilverfahren eine Acrylamidverordnung auf den Weg gebracht, von der fast alle gastgewerblichen Betriebe betroffen wären. Das Regelwerk sieht neue Dokumentations-, Probe- und Analysepflichten für die Branche vor. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband lehnt die geplante gesetzliche Regelung als „unverhältnismäßig“ ab. „Statt neuem überflüssigen und bürokratischen Aufwand setzen wir auf eine Kommunikationsoffensive, um die Betriebe weiter für die Acrylamidvermeidung zu sensibilisieren“, erklärt DEHOGA-Präsident Guido Zöllick.



Zöllick verweist zudem auf die völlig unzureichende Datenlage. Laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sind die Ergebnisse zu den gesundheitlichen Auswirkungen von Acrylamid, das bei starker Erhitzung von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffel- oder Getreideerzeugnissen entsteht, uneinheitlich. Die genaue Wirkung von Acrylamid auf den menschlichen Organismus konnte bislang nicht geklärt werden.

Allergenkennzeichnung: Künftig drohen bis zu 50.000 Euro Bußgeld

Am 13. Juli ist die „Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“ (LMIVAV) in Kraft getreten. Diese ist auch in Sachen Allergenkennzeichnung relevant: Denn zur Verordnung gehört unter anderem auch die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), in die unter anderem die seit Ende 2014 geltenden verschiedenen Möglichkeiten, Gäste über Allergene zu informieren übernommen wurden. Diesbezüglich ergeben

sich zwar keine Änderungen. Im Gegensatz zur bisherigen Rechtslage drohen nun jedoch Bußgelder von bis zu 50.000 Euro bei Verstößen gegen die Regelungen.



3 MIO.

**Wirtschaftsfaktor Tourismus: 3 Millionen Beschäftigte,
mehr als 100 Milliarden Euro Wertschöpfung**

Mehr als 287 Milliarden Euro haben in- und ausländische Touristen im Jahr 2015 für Güter und Dienstleistungen in Deutschland ausgegeben. Diese Umsätze sorgten für fast drei Millionen Arbeitsplätze und eine Wertschöpfung von mehr als 105 Milliarden Euro. Das geht aus der Neuauflage der Studie Wirtschaftsfaktor Tourismus des Bundeswirtschaftsministeriums und des Bundesverbands der Deutschen Tourismuswirtschaft (BTW) hervor. Die Studie bestätigt die große Bedeutung der deutschen Tourismuswirtschaft für den Wirtschaftsstandort Deutschland und dessen Arbeitsmarkt. Jeder 15. Arbeitsplatz in Deutschland geht danach auf das Konto des Tourismus.



Kampagnenstart vor dem Brandenburger Tor: DEHOGA-Präsident Guido Zöllick und Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges präsentieren die größte „Gastro-Uhr“ Deutschlands.



Zusammenkunft beim Landesverbandstag des DEHOGA Nordrhein-Westfalen am 25. April in Bochum (von links): Bernd Niemeyer, Präsident des DEHOGA Nordrhein-Westfalen, Christian Lindner, Bundesvorsitzender der FDP, Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA-Bundesverbands, und NRW-Landesgeschäftsführer Klaus Hübenthal



Ebenfalls am 25. April in Bochum traf sich der damalige CDU-Spitzenkandidat und heutige Ministerpräsident des Landes Nordrhein-Westfalen, Armin Laschet (Mitte), mit dem Präsidenten und dem Landesgeschäftsführer des DEHOGA Nordrhein-Westfalen.



Der Präsident des DEHOGA Brandenburg, Olaf Schöpe (von links), posiert den Landtagsabgeordneten Barbara Hackenschmidt und Helmut Barthel (beide SPD) sowie Landesgeschäftsführer Olaf Lücke vor der Kampagnen-Uhr.



Auf Einladung von Präsident Guido Zöllick kam der Große Vorstand des DEHOGA am 8. und 9. Mai in Warnemünde zusammen, um geschlossen ein Zeichen für die Forderungen des Verbands zu setzen.

DEHOGA kämpft für flexiblere Arbeitszeiten

Auftritte mit Symbolkraft

„Höchste Zeit für Wochenarbeitszeit“ – so lautet der Titel einer bundesweiten Kampagne, die der DEHOGA am 22. März in Berlin ins Leben gerufen hat. Seitdem touren Verbandsfunktionäre mit der sogenannten „Gastro-Uhr“ durch Deutschland, um Politik und Öffentlichkeit darauf aufmerksam zu machen, dass die starre tägliche Höchstarbeitszeit im geltenden Arbeitszeitgesetz längst nicht mehr zeitgemäß ist und dringend einer Anpassung bedarf. „Gastgeber Bayern“ zeigt die spannendsten Begegnungen.

Auf einen Espresso mit...

Jürgen Fliege,

PFARRER, PUBLIZIST UND MODERATOR



WAS VERBINDET SIE MIT DER GASTRONOMIE- UND HOTELLERIEBRANCHE?

Meine Frau ist Geschäftsführerin des Hotels La Villa. Dadurch bin ich zum einen mit der Branche verheiratet. Zum anderen habe auch ich als Pfarrer immer eine offene Tür. Als Pfarrer hält man nicht nur Gottesdienste, sondern gibt auch Essen aus, beispielsweise bei der Armenspeisung. In meiner großen Familie mit fünf Geschwistern bin ich außerdem damit aufgewachsen, gemeinsam an einem langen Tisch zu essen, oft hatten wir auch zahlreiche Gäste. So verbindet mich mit der Branche vor allem mein Bedürfnis, gemeinschaftlich mit vielen Menschen zu essen und zu trinken.

WIE LASSEN SICH IHRER MEINUNG NACH BERUFS- UND PRIVATLEBEN VEREIN-BAREN IN EINER BRANCHE, DIE RUND UM DIE UHR FUNKTIONIEREN MUSS?

Gar nicht! Sobald Gäste da sind, ist der Wirt in einer dienenden Position und gleichzeitig Teil in deren Familie. Er ist derjenige, der kocht und sich somit um die Familienmitglieder kümmert. Als Wirt ist man immer Wirt – nicht als Beruf, sondern als Berufung, so ist es auch als Pfarrer. Mit dieser Berufung ist man glücklich. Und auch der Partner muss das ähnlich sehen.

SIND GUTE GASTRONOMEN ALSO AUCH EINE ART SEELSORGER?

Auf jeden Fall! Seelsorge kann jeder. Jeder Elternteil ist zum Beispiel auch automatisch Seelsorger, sobald er sein Kind tröstet. So muss auch ein Wirt Trost spenden können – entweder ist er Naturtalent oder es ist Teil einer guten Ausbildung. Jeder Gastronom sollte also ein paar kleine Tricks kennen, um Trost spenden zu können. Trost gibt uns Sicherheit und so fühlen wir uns wohl.

JEDES DORF HAT ZWEI INSTITUTIONEN: DIE KIRCHE UND DAS WIRTSHAUS. LASSEN SICH DIESE ZWEI INSTITUTIONEN VERBINDEN?

Kirche und Wirtshaus haben eine große Gemeinsamkeit: die Gastfreundschaft. In beiden Fällen ist der Mensch auf der Suche nach Gemeinschaft, Essen und Trinken. In beiden Fällen steht die Tür für jeden Menschen weit offen. Wir sind Pilger, angewiesen auf Häuser, die uns Obdach gewähren. Auch der Friedhof neben der Kirche erinnert uns daran, dass wir alle Pilger auf Durchreise sind, stets auf der Suche nach Gastfreundschaft.

WAS BEDEUTET FÜR SIE GASTFREUNDSCHAFT?

Gastfreundschaft ist für mich essentiell. Ich persönlich öffne für jeden meinen Kühlschrank. Allerdings bin ich auch ein besserer Gastgeber als Gast. Für mich ist es schwieriger, ein guter Gast zu sein, da man in der Position ist, sich etwas gefallen lassen zu müssen.

WAS MACHT AUS IHRER SICHT GERADE BAYERN ALS TOURISMUSREGION ATTRAKTIV?

Weißwurst! Auch, weil ich damit die Biergarten-Tradition in Bayern verbinde. Ich komme aus dem Rheinland, dort haben wir das leider nicht. Es ist doch ein Stück bayerischer Himmel, dass auf Bierbänken keine Ständeordnung stattfindet und der Lehrling neben dem Chef sitzen kann. Außerdem ist das Lebensgefühl in Bayern besonders – Genuss spielt hier einfach eine große Rolle. (jm)

IHR KONTAKT ZUM DEHOGA BAYERN

BEZIRKSGESCHÄFTSSTELLEN

Bezirksgeschäftsstelle Oberbayern

Türkenstraße 7
80333 München
Tel. +49 89 28760-15
Fax +49 89 28760-166
oberbayern@dehoga-bayern.de
Bezirksgeschäftsführerin: Susanne Gruber
stellvertretende Bezirksgeschäftsführerin:
Katharina Freund

Bezirksgeschäftsstelle Niederbayern

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

Bezirksgeschäftsstelle Oberpfalz

Orleansstr. 1
93055 Regensburg
Tel. +49 941 795249
Fax +49 941 792206
oberpfalz@dehoga-bayern.de
Bezirksgeschäftsführer: Ulrich J. Korb

Bezirksgeschäftsstelle Oberfranken

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

Bezirksgeschäftsstelle Mittelfranken

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

Bezirksgeschäftsstelle Unterfranken

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

Bezirksgeschäftsstelle Schwaben

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

AUSSENDIENST



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



Christina Baumann
Mittelfranken & östl. Oberfranken
c.baumann@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 14847898



Michael Lauer
Unterfranken & westl. Oberfranken & westl. Mittelfranken
m.lauer@dehoga-bayern.de
Tel. +49 171 3032309



Edmund Malleier
östl. Oberbayern & südl. Niederbayern
e.malleier@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 11343023



Andreas Peller
westl. & nördl. Oberbayern
a.peller@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 14847893



Herbert Bittner
Oberpfalz & nördl. Niederbayern
h.bittner@dehoga-bayern.de
Tel. +49 160 90956334



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

IMPRESSUM

Gastgeber Bayern

Das Magazin für Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie uns online:
www.gastgeber.bayern

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

CvD:

Benjamin (bk)
Reinsburgstr. 82 | 70178 Stuttgart
Telefon: 0711 / 23886-34

Gesamtanzeigenleitung:

Christina Würl
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. Zustellungs-
gebühr 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 Ver-
wertung außerhalb der durch das Urheberrechtsge-
setz 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 kooperieren-
den 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 Garantieer-
klärung für Produkte und Firma ist damit nicht
verbunden. Rückfragen bezüglich firmengebunde-
ner Produkte sind deshalb direkt an die Hersteller
zu richten.

Druckauflage 1. Quartal 2017: 15.000 Exemplare

Deutsche Post AG
Entgelt bezahlt

Aus der Schublade

Was wurde eigentlich aus...

...dem Sachkundenachweis für das Gastgewerbe?

Seit mehr als 20 Jahren macht sich der DEHOGA für einen Sachkundenachweises für Gastronomen stark – eine Forderung, die von der Politik bis heute nicht umgesetzt wurde. Zuletzt hatte der Bayerische Ministerrat im Rahmen seiner Beratung über einen Gesetzesentwurf zu einem Bayerischen Gaststättengesetz am 23. Oktober 2007 die Einführung verpflichtender Qualifizierungsmaßnahmen abgelehnt, so dass nach wie vor in Bayern das Gaststättengesetz des Bundes Anwendung findet.

Die Folge: Nach wie vor darf jeder ein Restaurant eröffnen, der eine saubere Schufa hat, ein Gesundheitszeugnis vorlegt und einen maximal sechsstündigen Kurs bei der Industrie- und Handelskammer besucht. Ein fundierter Leistungsnachweis muss nicht erbracht werden.

Vielfältige Dokumentationspflichten wie beispielsweise die Allergenkennzeichnung und Einhaltung unterschiedlichster Hygienestandards (HACCP) zeigen aber die Notwendigkeit von Sachkenntnis und Qualifizierung sowie geschultem Kontrollpersonal auf. Deshalb müssen Gastwirte umfassendes Wissen über Lebensmittel und die zwingend erforderlichen Hygienevorschriften haben – die unverzichtbare Grundlage einer nachhaltigen Qualitätssicherung sind. „Das Problem ist, dass der Verbraucherschutz in den vergangenen Jahren in Deutschland immer höher geschraubt wurde, aber im Gegensatz dazu die Anforderungen für die Eröffnung eines Gastronomiebetriebs immer niedriger wurden. Wer keinen Alkohol verkauft, braucht nicht einmal mehr eine Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz, gibt Ulrich J. Korb, Geschäftsführer des Fachbereichs Gastronomie, in diesem Zusammen-

hang zu bedenken. Wer mehr Qualität fordert, müsse auch bereit sein, entsprechend Zeit und Geld zu investieren – gerade in einer Branche, die mit so sensiblen Gütern wie Lebensmitteln agiert.

Vor diesem Hintergrund hält der DEHOGA an seiner Auffassung fest, dass für Gastronomiebetriebe ohne Ausbildungsnachweis und Prüfung keine Erlaubnis erteilt werden sollte. Der Sachkundenachweis sollte sich nach Meinung des Verbands dabei an den Anforderungen anderer Lebensmittelberufe und angrenzender EU-Staaten orientieren. „Im Sinne des Verbraucherschutzes sollte auch für den Bereich der Lebensmittelhygiene in der Gastronomie auf Prävention gesetzt werden“, so Korb weiter. „Die Gesundheit der Gäste besitzt für uns höchste Priorität. Und hierzu gehört grundsätzlich der sachgemäße Umgang mit allen Lebensmitteln. Allerdings sollte auch bedacht werden, dass mit der Einführung eines Sachkunde- oder Befähigungsnachweises neue durchaus bürokratische Hürden aufgebaut würden.“ (bhg/bk)

Mehr zum Thema Sachkundenachweis lesen Sie auf den Seiten 8 und 9.

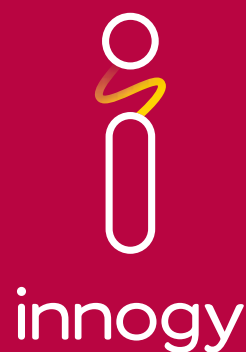
Mehr Spaß mit M-net Kabelfernsehen

„Dank Glasfaser kann unser Fernseher endlich zeigen,
was in ihm steckt: eine riesige Sendervielfalt,
und das auch noch in HD.“

**Einfach
zu M-net
wechseln:
m-net.de**

M-net
Mein Netz

Turbulent wird transparent. Energie wird innogy.



Energiemanagement optimiert Ihr Unternehmen.
Profitieren Sie von einer übersichtlichen Daten-
transparenz und leiten Sie gemeinsam mit uns
Effizienzmaßnahmen für Ihr Unternehmen ab.
Jetzt unter innogy-energiemonitoring.com

