Gastgeber Bayern

Das Magazin für Gastronomie und Hotellerie

#04

Ausgabe 2018

DEHOGA Bayern

TRENDSCHMIEDE HOGA

HOGA Nürnberg: Gastro-Trends und Digitalisierung stehen im Fokus
Seite 28

TV-Investorin Dagmar Wöhrl über den Start in die Selbstständigkeit
Seite 36

Vollblut-Musiker Stefan Dettl über den Stellenwert der Gastronomie
Seite 40

ZKZ 10616 | Schutzgebühr 5 €

BHG Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Die Würfel sind gefallen: Bayern hat gewählt, der politische Alltag des Freistaats ist nunmehr „schwarz-orange" geprägt. Ministerpräsident Dr. Markus Söder und sein Stellvertreter Hubert Aiwanger bilden das neue Führungsteam.

In der vorliegenden Ausgabe von Gastgeber Bayern stellen wir nicht nur das neue Kabinett vor, sondern wir sprechen im Exklusivinterview mit dem neuen bayerischen Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger über die wirtschaftliche und soziokulturelle Bedeutung des bayerischen Gastgewerbes. Als zweites Kabinettsmitglied haben wir uns mit der „alten" und neuen Arbeits-, Sozial- und Familienministerin Kerstin Schreyer unterhalten. Sie betont die Wichtigkeit eines familienfreundlichen Arbeitsumfelds und stellt zugleich ihre Pläne für die nächsten Jahre vor.

Apropos nächstes Jahr: Vom 13. bis 15. Januar findet in Nürnberg wieder die HOGA statt. Rund 700 Aussteller präsentieren sich auf der Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie und liefern Anregungen, frische Ideen und Inspiration rund um das Gastgewerbe. Die HOGA informiert über neue Produkte, Trends und Entwicklungen in der Branche und fungiert zugleich als Kontaktbörse und Kommunikationsplattform. Zahlreiche Wettbewerbe wie die Bayerischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen, die Kaffeemeisterschaften, viele Events sowie Aktionsbereiche wie die „LiquidArea" oder das „Meat and More" verleihen der Messe ein ganz besonderes Flair.

Zusätzlich ist es uns im Rahmen unseres HOGA-Start-up-Wettbewerbs gelungen, die aus der Fernsehsendung „Die Höhle der Löwen" bekannte Investorin und Brancheninsiderin Dagmar Wöhrl als Jurymitglied und Interviewpartnerin zu gewinnen.

Wie wichtig Messen für Nürnberg sind und wie die Stadt davon profitiert, erläutert uns dessen Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly im Kurzinterview. Und für alle, die planen auf die HOGA zu gehen, gibt Moritz Freiherr Knigge augenzwinkernde Empfehlungen für ein angemessenes Verhalten.

Außerdem im Interview: Stefan Dettl, Frontmann der Band LaBrassBanda, der leidenschaftlich für den Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur kämpft. Selbst als Musiker erkennt er, dass Gastronomen mit einer Vielzahl an Hürden konfrontiert werden, die schwer zu überwinden sind. Doch lesen Sie selbst…

Angela Inselkammer
Präsidentin des DEHOGA Bayern

Dr. Thomas Geppert
Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern

DEHOGA Bayern

Inhalt

Ausgabe 04/2018

03

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

06 **Aus dem Landesverband**

Bayerischer Gastgebertag 2018 Seite 06
Deutsche Jugendmeisterschaften: Goldregen für Bayern Seite 09
Gastbeitrag von Staatsministerin Kerstin Schreyer Seite 12
Die neue Bayerische Staatsregierung Seite 14
Im Gespräch mit Wirtschaftsminister Huber Aiwanger Seite 22
DEHOGA Bayern im Gespräch Seite 24

28 **Trendschmiede HOGA**

Trendschmiede für das bayerische Gastgewerbe Seite 28
Gastronomische Trends der Zukunft Seite 32
Digitalisierung in der Hotellerie Seite 34
Im Gespräch mit Dagmar Wöhrl Seite 36
Im Gespräch mit Stefan Dettl Seite 40

Bayern und die Welt 44

Terminübersicht der Bayern Tourist GmbH Seite 44
Bester Service durch innovative Telemetrie-Technik Seite 45
Weiterbildungsangebote für erfahrende Hoteliers und Gastronomen Seite 46
Kulinarische Winterreise durchs Genussland Bayern Seite 48
3 Minuten bis zum Aha-Erlebnis Seite 50
Cloudbasierte Management-Systeme für das Gastgewerbe Seite 52
Außendarstellung durch Film und Video Seite 54

Auf einen Sauvignon blanc mit... 56

Ansprechpartner | Impressum Seite 57
Frag doch mal den Knigge Seite 58

Wussten Sie schon...

3

... dass die drei bedeutendsten Messestandorte in Bayern – München, Nürnberg und Augsburg – zusammen über eine Ausstellungsfläche von rund 800.000 Quadratmetern verfügen?

605.000 m²

... dass in Bayern alle drei Jahre mit der Bauma die weltweit größte Fachmesse stattfindet? Die Ausstellungsfläche beträgt mehr als 605.000 Quadratmeter.

150–250

... dass es allein in Bayern jährlich 150 bis 250 Messeveranstaltungen gibt?

3,7 MRD.

... dass die deutschen Messeveranstalter im Jahr 2017 zusammen einen Gesamtumsatz von rund 3,7 Mrd. Euro erwirtschaftet haben?

#1

... dass der Freistaat Bayern deutschlandweit die # 1 bei den Messestandorten ist? Auf den Plätzen zwei und drei folgen Nordrhein-Westfalen und Hessen.

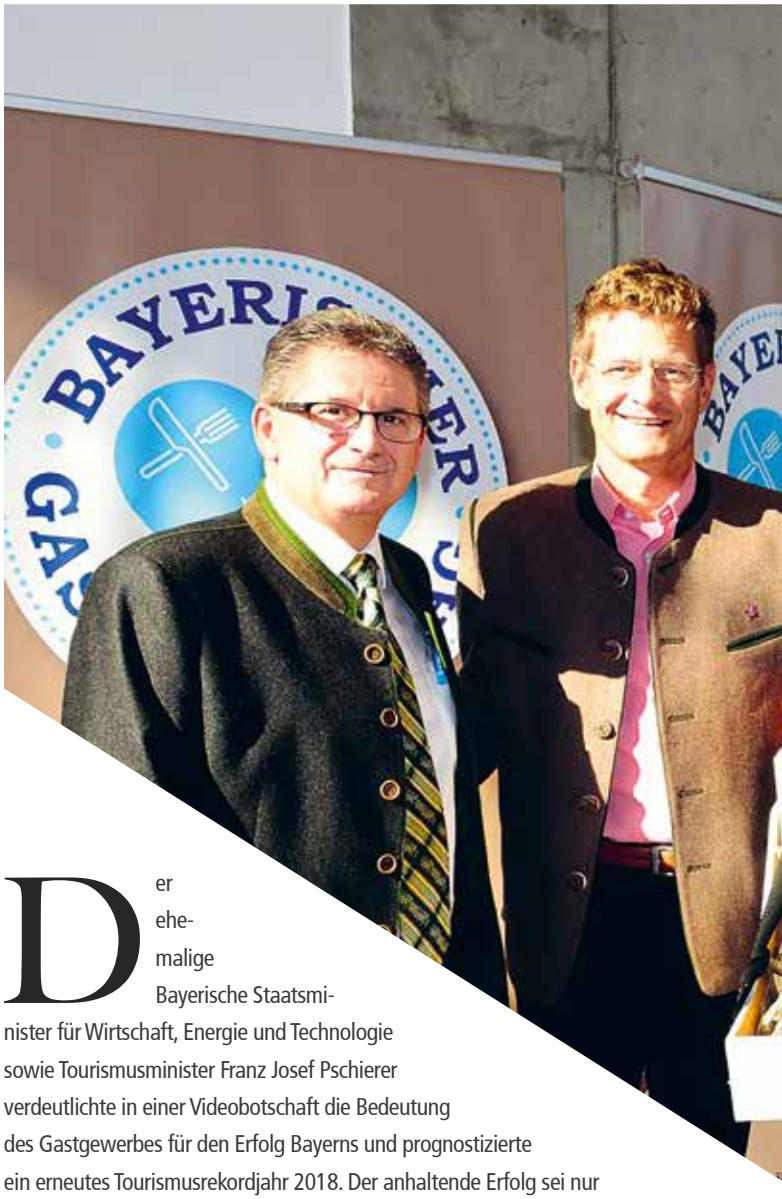
36,5 MIO.

... dass im Jahr 2017 bei Messen in Deutschland 36,5 Mio. internationale Teilnehmer verzeichnet wurden?

BAYERISCHER GASTGEBERTAG 2018

HOTELLERIE UND GASTRONOMIE ALS HAUPT-LEISTUNGSTRÄGER DER TOURISMUSBRANCHE

Die Systemrelevanz des Gastgewerbes für den bayerischen Freistaat, die Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes sowie der erfolgversprechende Umgang mit Mitarbeitern und Gästen waren drei der Hauptthemen beim 2. Bayerischen Gastgebertag im Marinaforum in Regensburg. Rund 500 Vertreter der bayerischen Gastronomie und Hotellerie haben sich in der Oberpfalz zusammengefunden, um einen Tag über die Zukunft des Gastgewerbes zu debattieren.



Der ehemalige Bayerische Staatsminister für Wirtschaft, Energie und Technologie sowie Tourismusminister Franz Josef Pschierer verdeutlichte in einer Videobotschaft die Bedeutung des Gastgewerbes für den Erfolg Bayerns und prognostizierte ein erneutes Tourismusrekordjahr 2018. Der anhaltende Erfolg sei nur durch die hohen und zeitgemäßen Qualitätsstandards der bayerischen Gastgeber zu erklären. Pschierer: „Die Einrichtung einer eigenständigen und starken Tourismusabteilung im Wirtschaftsministerium war mir eine Herzensangelegenheit. Wir wollen explizit die kleinen und mittelständisch geprägten Familienunternehmen unterstützen. Hierfür wird die jährliche Tourismusförderung von 64 auf mehr als 100 Millionen Euro angehoben."

Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, stimmte Pschierer in Bezug

Rund 500 Gäste aus der Hotellerie und Gastronomie erkundeten die Fachausstellung des 2. Bayerischen Gastgebertags.

Auch in diesem Jahr wurde der Bayerische Gastgebertag wieder von einer Fachausstellung begleitet, die das Präsidium bei einem Rundgang persönlich erkundete (v. l.): Vizepräsident Andreas Brunner, Schatzmeister Jürgen Lochbihler, Markus Steinberger von Königshappen, Stefan Wild, Vorsitzender des Fachbereichs Hotellerie, Präsidentin Angela Inselkammer sowie Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert.

auf die bedeutende Wirtschaftskraft des Tourismus in Bayern zu und hob hervor, dass das Gastgewerbe erstmalig in der Regierungserklärung eines bayerischen Ministerpräsidenten erwähnt wurde. Die neue Regierungskonstellation stimme sie zuversichtlich. Sie sei sich sicher, so Inselkammer, dass auch die neugewählte Staatsregierung die Wichtigkeit des Tourismussektors anerkennen werde. Ferner ging sie in ihrer Rede auf die Systemrelevanz von Hotellerie und Gastronomie für Bayern ein. In der Branche, die der Hauptleistungsträger der Leitökonomie Tourismus sei, arbeite mittlerweile jeder 20. Erwerbstätige und nahezu jeder zehnte Auszubildende des Freistaats.

Insgesamt seien dies mehr als 400.000 Erwerbstätige und 10.000 Auszubildende in 40.000 Betrieben, die dem Gastgewerbe eine zentrale Bedeutung als Arbeits- und Wirtschaftsfaktor geben. Inselkammer unterstrich: „Die Bedeutung unserer Branche wächst von Jahr zu Jahr, Hotellerie und Gastronomie sind mittlerweile die regionalen Wirtschaftsmotoren. Sie sind Garanten einer positiven ländlichen Entwicklung." Sie bezeichnete das Gastgewerbe als „die Visitenkarte Bayerns" und war voller Zuversicht, dass die einzigartige Wirtshauskultur Bayerns bewahrt werden könne, wenn alle Akteure der Branche gemeinsam handeln.

Die Expertenrunde diskutierte angeregt zum Thema „Das Gastgewerbe als Hauptleistungsträger und Schlüsselökonomie des Tourismus".

Ihre politischen Forderungen sind ein flexibleres Arbeitszeitgesetz, faire Wettbewerbsbedingungen durch gleiche Steuern für Essen und eine Umgebung, die mehr Raum für selbstverantwortliches Handeln zulässt. Würde dies nicht umgesetzt, sähe sie einen Strukturwandel als Folge, von dem kleine Betriebe, der ländliche Raum und die bayerischen Bürgerinnen und Bürger negativ betroffen sein würden.

In seinem Grußwort ging Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, auf die Erfolge des Verbands im vergangenen Jahr ein. So wurde eine Bundesratsinitiative zur Senkung der Sachwert-

Stellvertretend für alle Bezirksvorsitzenden: Hans Jürgen Nägerl (rechts) aus dem gastgebenden Bezirk Oberpfalz gemeinsam mit Guido Zöllick (links), Präsident des DEHOGA-Bundesverbands, und Dr. Sabine Jarothe (2. v. l.), Leiterin der Abteilung Tourismus des Wirtschaftsministeriums, zusammen mit Präsidentin Angela Inselkammer

bezüge für Auszubildende auf den Weg gebracht, der Praxischeck vor dem Erlass neuer Vorschriften und Gesetze in Bayern eingeführt und jüngst die Abschaffung der analogen Meldescheine auf den Weg in die gesetzgeberischen Instanzen gebracht. „Es kann nicht sein, dass man heutzutage Fliegen kann, ohne seinen Personalausweis vorzeigen zu müssen, aber man in der digitalisiertesten Branche Deutschlands noch per Hand den Meldeschein unterzeichnen muss. Das ist absolut nicht zeitgemäß."

Im Anschluss moderierte Marianne Sperb, Leiterin der Kulturredaktion der Mittelbayerischen Zeitung, eine hochkarätig besetzte Expertenrunde zum Thema „Das Gastgewerbe als Hauptleistungsträger und Schlüsselökonomie des Tourismus". Mit auf dem Podium: Manfred Pinzger, Präsident des HGV Hoteliers- und Gastwirteverbandes Südtirol, Casimir Platzer, Präsident der GastroSuisse, Mario Pulker, Obmann des Fachverbandes Gastronomie der Wirtschaftskammer Österreich sowie Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbands.

Während der Podiumsdiskussion erläuterten die Teilnehmer, wie die jeweiligen Regierungen den Tourismus in ihrem Land fördern. Pulker begrüßte den Entschluss der neuen ÖVP/FPÖ-Regierung, ab November die Mehrwertsteuer wieder von 13 auf zehn Prozent zu senken. Weitere Senkungen sollen ab 2020 folgen. In der Schweiz hingegen kämpft man mit Preisproblemen, auch aufgrund des Mehrwertsteuersatzes. „Die Löhne für qualifizierte Mitarbeiter und die Einkaufskosten fressen im Schnitt 75 bis 80 Prozent des Umsatzes auf", so Platzer und weiter: „Unsere Volksinitiative zur Senkung der Mehrwertsteuer ist 2014 gescheitert. Dennoch sind wir überzeugt: Wenn es euch in Bayern gelingt, schaffen wir es vielleicht auch." Südtirol steht derzeit vor dem wachsenden Problem des Overtourism, steuert diesem aber durch die Verlagerung fast aller Kompetenzen von Rom nach Bozen entgegen. „Auch wenn wir auf dem richtigen Weg sind, sind wir von dem was wir wollen noch weit entfernt: Gastgeber sein", so Pinzger. Im Laufe der Diskussion kristallisierte sich eine gemeinsame Herausforderung aller Länder heraus: Die Fachkräftegewinnung. „Wir müssen qualifizierte Fachkräfte auch aus Drittstaaten zu uns holen dürfen und deren Ausbildung auch anerkennen", resümierte Zöllick abschließend.

Als finalen Programmpunkt hielt Moritz Freiherr Knigge einen interessanten Vortrag über die Wertschätzung unter Menschen. Dabei ging er insbesondere auf den erfolgreichen Umgang mit Mitarbeitern und Gästen im Gastgewerbe ein. Der 2. Bayerische Gastgebertag in Regensburg wurde von einer Fachausstellung rund um das Thema Gastgewerbe und spannenden Vorträgen umrahmt.

Moritz Freiherr Knigge hielt einen unterhaltsamen und lehrreichen Vortrag zum Thema „Wertschätzender Umgang mit Mitarbeitern und Gästen".

DEHOGA-Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer hielt eine leidenschaftliche Rede über die Bedeutung des Gastgewerbes.

DEUTSCHE JUGENDMEISTERSCHAFTEN DER GASTGEWERBLICHEN AUSBILDUNGSBERUFE IN BERLIN

Goldregen für Bayern

48 DER BESTEN AUSZUBILDENDEN AUS 16 DEHOGA-LANDESVERBÄNDEN HABEN AM 27. UND 28. OKTOBER BEI DEN 39. DEUTSCHEN JUGENDMEISTERSCHAFTEN IN DEN GASTGEWERBLICHEN AUSBILDUNGSBERUFEN IN BERLIN TEILGENOMMEN. IN DER TEAMWERTUNG BELEGTEN DIE BAYERISCHEN TEILNEHMER DEN ERSTEN PLATZ UND HOLTEN GOLD. IN DER EINZELBEWERTUNG GEWANN DIE 23-JÄHRIGE RESTAURANTFACHFRAU JULIA WÖRISHOFER VOM STEIGENBERGER HOTEL DER SONNENHOF IN BAD WÖRISHOFEN.

Beim Wettbewerb erzielte sie obendrein die höchste Gesamtpunktzahl über alle gastgewerblichen Ausbildungsberufe und ist damit auch Deutschlands beste Auszubildende 2018. Gold in der Einzelwertung der Hotelfachleute holte sich die 24-jährige Katharina Klinger, die im The Charles Hotel Rocco-Forte in München gelernt hat und nun in der gleichen Hotelgruppe im Hotel de Rome-Rocco Forte in Berlin ihre Karriere fortsetzt. Großen Anteil am Erfolg hatte auch die Jungköchin Linnemann mit einem 4. Platz in der Einzelwertung vom Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, wo sie ihre Ausbildung absolvierte, bayerische Jugendmeistern 2018 wurde und dort auch weiterhin tätig sein wird.

Nach zwei spannenden Wettkampftagen bildete die feierliche Siegerehrung im Hotel Adlon Kempinski Berlin vor 350 geladenen Gästen den Höhepunkt der Deutschen Meisterschaften. Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbands, erklärte: „Es sind die Besten der Besten, die hier in Berlin zusammengekommen sind. Sie haben ihr Talent und ihre Kompetenz für Gastronomie und Hotellerie eindrucksvoll demonstriert."

. „Ich bin unendlich stolz auf die herausragenden Leistungen unserer bayerischen Mädels. Gold für die Mannschaft und zweimal Gold in der Einzelleistung für unsere Restaurantfach- sowie Hotelfachfrau belegen einmal mehr eindrucksvoll die hohe Qualität bayerischer Ausbildungsbetriebe", ergänzte DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer.

Trainiert wurde Restaurantfachfrau Julia Wörishofer durch Nicole Erl von der Berufsschule Erding, Hotelfachfrau Katharina Klinger durch Inge Gebert von der Berufsschule Wiesau und Carina Linnemann durch Bayerns Nationaltrainer für Köche Franz Kuttenberger von der Berufsschule Landshut sowie in der Theorie von Franz Einsiedler.. Alle Trainer standen den Teilnehmern während der Vorbereitung und während des Wettkampfes zur Seite und haben unzählige Stunden ehrenamtlich trainiert. Die Organisation des bayerischen Teams oblag Hans Schneider und Susanne Droux.

INTERNORGA 2019

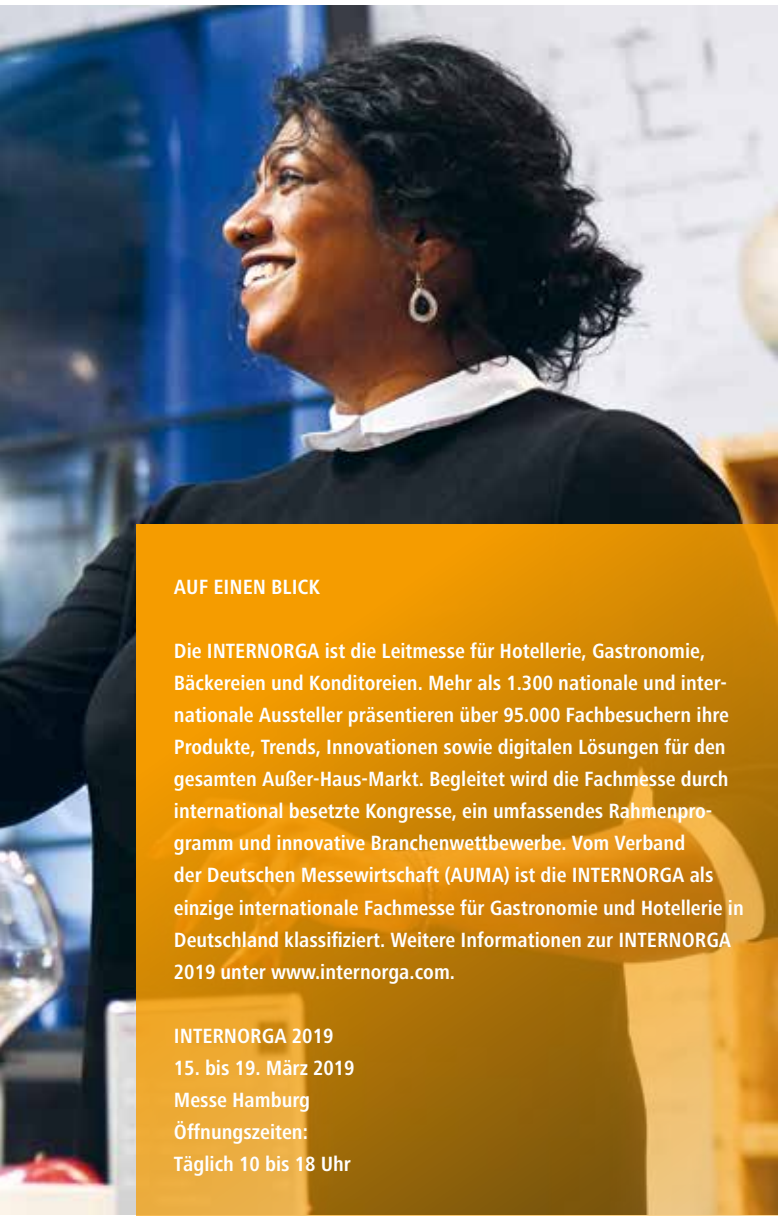
INSPIRATION FÜR ALLE BRANCHEN IM AUSSER-HAUS-MARKT

MIT ENTSCHEIDENDEN IMPULSEN UND IDEEN DEN GESCHÄFTLICHEN ERFOLG VORANTREIBEN: UNTER DIESEM MOTTO GEHT DIE INTERNORGA, DIE LEITMESSE FÜR DEN AUSSER-HAUS-MARKT, AB 15. MÄRZ 2019 FÜR FÜNF TAGE ALS PULSIERENDER DREH- UND ANGELPUNKT DER BRANCHE AN DEN START. ZUM MESSE-HIGHLIGHT DES JAHRES WERDEN MEHR ALS 95.000 BESUCHER ERWARTET, DIE AUF ÜBER 100.000 QUADRATMETERN DIE BEEINDRUCKENDEN PRODUKTNEUHEITEN VON 1.300 INTERNATIONALEN AUSSTELLERN ENTDECKEN KÖNNEN. EIN HOCHKARÄTIGES RAHMENPROGRAMM BESTEHEND AUS TOP-KONGRESSEN UND SPANNENDEN WETTBEWERBEN RUNDEN DAS GESAMTANGEBOT AB.

Zukunftsweisende Innovationen und visionäre Konzepte machen die Messe zu einem wichtigen Branchen-Event für Entscheider, Newcomer und Profis aus Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien. Fachbesuchern bietet die Messe 2019 einzigartige Chancen und Perspektiven. Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress GmbH erklärt: „Auf der INTERNORGA haben viele Erfolgsgeschichten ihren Anfang genommen, denn hier ist die gesamte Branche vereint. Wir bieten mit der Messe einen Ort, an dem Inspiration auf Innovation trifft, Besucher sich angeregt austauschen und frische Ideen für ihr eigenes Geschäft erhalten können. Denn, wer langfristig Erfolg haben möchte, muss am Puls der Zeit arbeiten, sich immer wieder neu erfinden und den Gast jeden Tag neu überraschen. Kreative Lösungen und wichtige Impulse erhalten die Hoteliers und Gastronomen zuerst auf der INTERNORGA."

TRENDS UND INNOVATIONEN ZUERST AUF DER INTERNORGA

Die INTERNORGA ist Katalysator für weltweite Trends und kreative Produktinnovationen. Nationale und internationale Aussteller, zahlreiche



AUF EINEN BLICK

Die INTERNORGA ist die Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Mehr als 1.300 nationale und internationale Aussteller präsentieren über 95.000 Fachbesuchern ihre Produkte, Trends, Innovationen sowie digitalen Lösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe. Vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) ist die INTERNORGA als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2019 unter www.internorga.com.

INTERNORGA 2019
15. bis 19. März 2019
Messe Hamburg
Öffnungszeiten:
Täglich 10 bis 18 Uhr

Sonderformate sowie ein renommiertes Kongressprogramm laden die Fachbesucher zum Entdecken ein. Als beliebtes Highlight hat sich in den vergangenen Jahren die Newcomers Area herauskristallisiert. Mehr als 20 aufstrebende Start-ups des Außer-Haus-Markts stellen auf kompakter Fläche neue und außergewöhnliche Produkte vor, die inspirieren.

Als fester Bestandteil der Messe hat sich ebenfalls der Grill & BBQ Court etabliert. Auf der ausgewiesenen Sonderfläche erfahren Fachbesucher alles Wissenswerte rund um den Rost. Flüssige Trends bieten die stets gut besuchte CRAFT BEER Arena sowie die CRAFT SPIRIT Lounge. Internationale Food-Trends werden anschaulich von Trendforscherin Karin Tischer im Pink Cube präsentiert. In exklusiven Workshops erhält das Publikum zudem weitere Einblicke und Anstöße für die Adaption der Trends im eigenen Unternehmen.

Das wachsende Interesse an vegan-vegetarischer Ernährungsweise ist weiterhin ein hochaktuelles Thema und spielt auf der INTERNORGA 2019 eine Rolle: Mit ProVeg Deutschland e. V. setzt die Leitmesse die erfolgreiche Kooperation aus 2018 fort. Die Organisation unterstützt

als kompetenter Partner und steht interessierten Besuchern für das Veggie-Thema beratend zur Seite.

BRANCHENTREFFPUNKT MIT TOP-INSIGHTS – DIE INTERNORGA KONGRESSE

Zur DNA der INTERNORGA zählt neben Ausstellervielfalt und Innovationsgeist das hochkarätige Kongressangebot. Das Internationale Foodservice-Forum ist mit mehr als 2.000 Teilnehmern Europas größtes Symposium für den Außer-Haus-Markt. Darüber hinaus sind der Deutsche Kongress für Gemeinschaftsgastronomie sowie das Forum Schulcatering wichtige und wertvolle Expertenplattformen in der Branche. Außerdem findet auf der Messe 2019 erstmals eine spezielle Masterclass für internationales Wachstum und Franchising statt, bei der interessierte Fachbesucher aus der Gastronomie von internationalen Experten nützliche Tipps rund um dieses Thema erhalten.

ENGAGEMENT FÜR DEN BRANCHEN-NACHWUCHS

Die innovativen INTERNORGA Wettbewerbe sind in wenigen Jahren zum Pflichtprogramm der Messe geworden – allen voran der Next Chef Award mit Johann Lafer, ein wichtiger Nachwuchswettbewerb, der aufstrebenden und jungen Kochtalenten ein Karrieresprungbrett bietet. Große Aufmerksamkeit genießen zudem die Teilnehmer des Deutschen Gastro-Gründerpreises, den die INTERORGA in Kooperation mit dem Leaders Club Deutschland und orderbird durchführt. Bei diesem Format werden pionierhafte Gastronomiekonzepte ausgezeichnet. Ein weiterer Höhepunkt ist die Verleihung des INTERNORGA Zukunftspreises, der 2019 bereits zum neunten Mal im feierlichen Rahmen an Unternehmen vergeben wird, die mit ihren innovativen Produkten und Ideen neue Impluse für die Branche setzen.

Bewerbungen für alle Wettbewerbe können ab sofort unter www.internorga.com/ eingereicht werden.

Gastbeitrag von Staatsministerin Kerstin Schreyer

Wer familienfreundlich ist, steigert die eigene Wettbewerbsfähigkeit!

Bayern geht es sehr gut! Wir stehen wirtschaftlich hervorragend da, unser Arbeitsmarkt hat sich in den letzten Jahren ausserordentlich positiv entwickelt und die Beschäftigung liegt 2018 auf Rekordniveau. Die Kehrseite des bayerischen Beschäftigungsbooms ist jedoch ein akuter Fachkräftebedarf, der besonders im Gastgewerbe spürbar ist. Fachkräfte haben die Wahl und entscheiden sich oft für den Arbeitsplatz, an dem sie familiäre und berufliche Aufgaben optimal in Einklang bringen können. Aus diesem Grund ist eine familienfreundliche Personalpolitik im Wettbewerb um qualifizierte Arbeitskräfte längst zu einem entscheidenden Faktor geworden.

Von einem familienfreundlichen Arbeitsumfeld profitieren Unternehmen genauso wie ihre Beschäftigten. Letzteren hilft es, den Spagat zwischen Privat- und Berufsleben besser zu bewerkstelligen. Den Unternehmen selbst erleichtert Familienfreundlichkeit nicht nur die Fachkräftegewinnung. Ein familienfreundliches Arbeitsumfeld zahlt sich auch betriebswirtschaftlich aus. Erhebungen zeigen: Beschäftige sind bis zu 23 Prozent produktiver und bis zu 31 Prozent motivierter. Sie identifizieren sich mit ihrem Betrieb und bleiben ihm daher auch länger treu.

Unternehmen erreichen also nicht nur eine höhere Produktivität, sondern auch eine langfristige Fachkräftesicherung. Auf die Vereinbarkeit von Familie und Beruf setzen, heißt in die Wettbewerbsfähigkeit und die Zukunft des Unternehmens zu investieren. Mehr dazu lesen Sie in der Broschüre „Familienbewusste Personalpolitik: Was sie Unternehmen bringt. Wie sie gelingen kann" der Servicestelle Familienpakt Bayern, die unter www.familienpakt-bayern.de kostenlos zum Download bereitsteht.

Der Familienpakt Bayern – unser Angebot an die bayerischen Unternehmen

Der Freistaat Bayern unterstützt Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber dabei, ihre Unternehmen zukunftsfähig zu gestalten. Die Bayerische Staatsregierung und die drei größten bayerischenWirtschaftsverbände - die

Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft, der Bayerische Industrie- und Handelskammertag und der Bayerische Handwerkstag - haben im Juni 2014 den „Familienpakt Bayern" ins Leben gerufen. Unternehmen, die familienfreundliche Maßnahmen umsetzen, können Mitglied im „Familienpakt Bayern" werden. Die Mitglieder positionieren sich so als moderne und familienfreundliche Arbeitgeber. Sie können dazu auch das Logo des Familienpaktes für ihre Marketingaktivitäten verwenden. Vor allem aber erhalten Mitglieder neue Ideen und Impulse, konkrete Fachinformationen und praxisnahe Hilfestellungen, um die innerbetriebliche Familienfreundlichkeit zu verbessern. Der „Familienpakt Bayern" ist zudem eine Plattform zur Vernetzung der Mitglieder.

Über Best-Practice-Beispiele lernen die Unternehmen voneinander und tauschen sich über Herausforderungen der betrieblichen Vereinbarkeit aus. Diese Vorteile haben bereits 629 Unternehmen (Stand: 18. Oktober 2018) überzeugt, Teil des Familienpaktes zu werden. Das zeigt auch: Eine familienfreundliche Personalpolitik ist unseren bayerischen Unternehmen wichtig!

Wichtiges Element: Der Ausbau der Kinderbetreuung

Eine verlässliche, flexible und qualitativ hochwertige Kinderbetreuung ist ein wesentlicher Baustein, um die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu ermöglichen. Seit 2008 ist die Zahl der betreuten Kinder in Bayern um 26 Prozent auf derzeit rund 560.000 Kinder gestiegen. 1.765 Einrichtungen sind hierfür neu geschaffen worden. Mit dem 4. Investitionsprogramm wird der Freistaat Bayern zusammen mit den Kommunen in den nächsten Jahren weitere 30.000 neue Betreuungsplätze für Kinder im Alter bis zur Einschulung schaffen und die Kommunen beim Ausbau mit bis zu 90 Prozent der zuweisungsfähigen Kosten unterstützen. Allein für die Betriebskosten stellt der Freistaat den Gemeinden im laufenden Haushaltsjahr Landesmittel in Höhe von knapp 1,7 Milliarden Euro zur Verfügung.

Außerdem richten wir schon jetzt unseren Blick auf den für 2025 angekündigten Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung im Grundschulalter. Der Freistaat schafft 10.000 neue Hortplätze und erhöht seine Förderung kommunaler Angebote dabei auf bis zu 90 Prozent der zuweisungsfähigen Kosten. Der Hort ist aber nicht alles. Wir haben bereits heute vielfältige Angebote für die Schulkinderbetreuung am Nachmittag: Mittagsbetreuung, offene und gebundene Ganztagsschule sowie die Kooperation von Schule und Jugendhilfe. Diese gilt es flexibel einzusetzen und den Ausbau der Ganztagsbetreuung noch erheblich zu steigern. Uns ist vor allem wichtig, dass die Kommunen selbst planen, welche Art von Ganztag sie brauchen und anbieten möchten. Dabei werden wir sie nach Kräften unterstützen.

„Erfolgreich. Familienfreundlich" – Bayerns familienfreundlichste Unternehmen

Wir können die Rahmenbedingungen schaffen. Die Umsetzung einer familienfreundlichen Arbeitswelt liegt jedoch vor allem auch bei den Unternehmen selbst. Im Rahmen des gemeinsam vom Bayerischen Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales und dem Bayerischen Wirtschaftsministerium ausgerichteten Unternehmenswettbewerbs „Erfolgreich.Familienfreundlich" werden seit 2016 alle zwei Jahre die 20 familienfreundlichsten Unternehmen in Bayern ausgezeichnet, um die Vorteile einer familienfreundlichen Unternehmenspolitik hervorzuheben. Eine familienfreundliche Lebens- und Arbeitswelt zu schaffen, ist eine Daueraufgabe und verlangt das Engagement von Staat und Wirtschaft. Familienfreundlichkeit ist mehr als nur eine zeitgemäße betriebswirtschaftliche Notwendigkeit und sollte Bestandteil jeder Unternehmensphilosophie sein.

Planday

MEHR ZEIT FÜRS WESENTLICHE MEHR ALS INTELLIGENTER DIENSTPLAN

Digitale Zeiterfassung und Abrechnung

Effiziente Dienstplanung

Personalverwaltung

Schnelle und erfolgreiche Kommunikation

IHRE VORTEILE:

- Bis zu 80% weniger Verwaltungszeit
- Bis zu 5% Personalkosten einsparen
- Voller Überblick immer und überall
- Mehr Zeit für Ihre Gäste
- Höhere Mitarbeiterzufriedenheit
- Schichttäusche mit einem Klick genehmigen

Besuchen Sie uns auf der HOGA 2019 in Nürnberg! Sie finden uns in Halle 4 am Stand F53

Ministerpräsident Söder stellt neues bayerisches Kabinett vor

„Richtige Mischung aus Stabilität und Erneuerung“

Die CSU hat bei der Landtagswahl in Bayern die absolute Mehrheit verloren – erstmals seit 2008 müssen die Christsozialen damit wieder eine Koalition eingehen. Inzwischen steht das Regierungsbündnis aus CSU und Freien Wählern. Ministerpräsident Dr. Markus Söder hat sein neues Kabinett jedoch umfassender umgebaut als erwartet – und die Ministerriege gleichzeitig einer Verjüngungskur unterzogen.

Mit dem Ende der Alleinregierung mussten fünf CSU-Politiker ihre Schreibtische räumen, darunter so langgediente Kabinettsmitglieder wie Wirtschaftsminister Franz Pschierer, der zehn Jahre lang Spitzenposten innehatte. Das bayerische Kabinett ist regional genau austariert und mit einem Altersdurchschnitt von 47,6 Jahren das jüngste aller Zeiten. Mit sechs Politikerinnen bleibt der Frauenanteil unverändert. Laut Söder bietet die Ministerriege der neuen schwarz-orangen Koalition die „richtige Mischung aus Stabilität und Erneuerung."

Im Amt bleiben Innenminister Joachim Herrmann, Finanzminister Albert Füracker, Sozialministerin Kerstin Schreyer, Landwirtschaftsminis-

terin Michaela Kaniber, Gesundheitsministerin Melanie Huml und Staatskanzleichef Florian Herrmann. Einen Wechsel gibt es an der Spitze des Wissenschaftsressorts: Bernd Sibler wird Minister für Wissenschaft und Kunst. Seine Vorgängerin Marion Kiechle wurde damit nach nur wenigen Monaten im Amt nicht wieder berufen. Neuer Justizminister wird der bisherige Europaminister Georg Eisenreich. Das Bauministerium leitet künftig der bisherige Finanzstaatssekretär und bayerische JU-Chef Dr. Hans Reichhart. Ministerin für Digitales wird die Unterfränkin Judith Gerlach.

Carolina Trautner wechselt als Staatssekretärin vom Kultus ins Sozialministerium. Gerhard Eck bleibt Innenstaatssekretär. Neben Kiechle sind auch Franz Pschierer, Dr. Marcel Huber, Josef Zellmeier und Winfried Bausback nicht mehr im Kabinett vertreten. Die Freien Wähler haben Hubert Aiwanger als Wirtschaftsminister, Michael Piazolo als Bildungsminister und Thorsten Glauber als Umweltminister vorgeschlagen. Roland Weigert und Anna Stolz werden Staatssekretäre im Wirtschafts- und Kultusministerium.

Es wird ein neues Staatsministerium für Digitales errichtet. Das neue Staatsministerium übernimmt die Grundsatzangelegenheiten und die Koordinierung der Digitalisierung Bayerns, die bisher bei der Staatskanzlei angesiedelt waren. Es soll sich ferner den bisher beim Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat ressortierenden strategischen Fragen der digitalen Verwaltung annehmen.

Zu den Themen gehören zusätzlich strategische Zukunftsfragen des Digitalstandorts Bayern. Das neue Staatsministerium übernimmt aus der Staatskanzlei auch die Verantwortung für die Filmförderung und -politik sowie digitale Unterhaltung.

Dem künftigen Staatsministerium der Finanzen und für Heimat verbleiben aus dem digitalen Aufgabenfeld die Aufgaben der digitalen Erschließung sowie die technischen Angelegenheiten der digitalen Verwaltung und der Sicherheit in der Informationstechnik. Dazu gehört auch die Verantwortung für den Bayern-Server und die staatliche Kommunikationsinfrastruktur. Es wird sich außerdem um die Unterstützung der Kommunen in Fragen der digitalen Verwaltung kümmern. Aus dem Geschäftsbereich des Staatsministeriums für Wissenschaft und Kunst übernimmt es als Heimatministerium die Aufgaben Brauchtum, Heimatpflege und Volksmusik. Es erhält eine neue Zuständigkeit für regionale Identität. Das Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie übernimmt vom bisherigen Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat die Zuständigkeit für die Landesentwicklung. Aus dem Geschäftsbereich des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten übernimmt es außerdem die Zuständigkeit für nachwachsende Rohstoffe einschließlich der Bioökonomie. Wie bisher wird die Leitung der Staatskanzlei einem Staatsminister als Sonderaufgabe übertragen. Diesem Staatsminister wird auch die Zuständigkeit für Bundes- und Europaangelegenheiten und Medien übertragen.

DAS NEUE BAYERISCHE KABINETT

Dr. Markus Söder (CSU)

POSITION: MINISTERPRÄSIDENT
ALTER: 51 JAHRE
STIMMKREIS: NÜRNBERG-WEST
VORHERIGE POSITION: MINISTERPRÄSIDENT

Markus Söder ist seit dem 16. März 2018 Ministerpräsident des Freistaats Bayern. Bereits seit 1994 gehört er dem Bayerischen Landtag an. Von 2007 bis 2008 war er Staatsminister für Bundes- und Europaangelegenheiten, von 2008 bis 2011 Staatsminister für Umwelt und Gesundheit und von 2011 bis 2018 Staatsminister der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat. Der promovierte Jurist gehört seit 1995 dem CSU-Präsidium an. Mit 51 Jahren wurde er nun bereits zum zweiten Mal zum Regierungschef gewählt – das können nicht viele Ministerpräsidenten von sich behaupten, zumal nach mehr als zehn Prozentpunkten Stimmenverlust.

Dr. Florian Herrmann (CSU)

POSITION: LEITER DER STAATSKANZLEI, STAATSMINISTER FÜR BUNDES- UND EUROPAANGELEGENHEITEN UND MEDIEN
ALTER: 46 JAHRE
STIMMKREIS: FREISING
VORHERIGE POSITION: LEITER DER STAATSKANZLEI

In seinem Heimatstimmkreis Freising musste Florian Herrmann zwar heftig um seinen Einzug in den Landtag kämpfen, doch in der CSU gilt er als unverzichtbar. Als Innenexperte genießt der 46-Jährige schon lange großes Ansehen in der Landtagsfraktion. Seit 2008 ist der promovierte Jurist CSU-Mitglied, seit 2013 war er Vorsitzender des Innenausschusses. Herrmann ist seit 2013 auch Mitglied des CSU-Vorstands. Abseits des oft hektischen Politikalltags hat Herrmann übrigens ein nicht ganz alltägliches Hobby: Organist. In seiner Freizeit schaut er – wie Söder – außerdem gerne TV-Serien.

Hubert Aiwanger (Freie Wähler)

POSITION: STAATSMINISTER FÜR WIRTSCHAFT, LANDESENTWICKLUNG UND ENERGIE, STV. MINISTERPRÄSIDENT
ALTER: 47 JAHRE
STIMMKREIS: LANDSHUT
VORHERIGE POSITION: LANDTAGSABGEORDNETER, FRAKTIONSCHEF DER FREIEN WÄHLER

Als Staatsminister für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie endlich am Ziel seiner Wünsche: Nach zehn Jahren in der Opposition muss Hubert Aiwanger nun beweisen, dass er regieren kann. Spannend ist auch die Zusammenarbeit mit dem Ministerpräsidenten, dessen Stellvertreter er ist. Seinen Posten als Fraktionschef der Freien Wähler gab er erst mit Blick auf das Ministeramt auf. Seine Bekanntheit dürfte damit auch bundesweit steigen. Aiwanger wird eine gute Nase beim Erkennen politischer Themen nachgesagt, als Redner verzichtet er schon immer auf Manuskripte.

Dr. Hans Reichhart (CSU)

POSITION: STAATSMINISTER FÜR WOHNEN, BAU UND VERKEHR
ALTER: 36 JAHRE
STIMMKREIS: -
VORHERIGE POSITION: JU-CHEF UND FINANZSTAATSSEKRETÄR

Das einzige Kabinettsmitglied ohne Abgeordnetenmandat und gleichzeitig eine der größten Überraschungen im zweiten Kabinett Söders. Der 36-Jährige gilt als eines der größten politischen Talente in der CSU und wird gleich mit einer der wichtigsten Aufgaben betraut: die Schaffung von neuem bezahlbaren Wohnraum. Bereits im März hatte Söder Reichhart zum Staatssekretär im Finanzministerium ernannt. Dort machte er das, wofür er bei seinen Parteifreunden schon lange geschätzt wird: uneitle Sacharbeit. Reichhart ist römisch-katholisch und seit 2012 mit Johanna Reichhart verheiratet und Vater von zwei Kindern. Er trat 1997 in die Junge Union und 1998 auch in die CSU ein.

Georg Eisenreich (CSU)

POSITION: **STAATSMINISTER DER JUSTIZ**
ALTER: **47 JAHRE**
STIMMKREIS: **MÜNCHEN-HADERN**
VORHERIGE POSITION: **STAATSMINISTER FÜR DIGITALES, MEDIEN UND EUROPA**

Vor neun Monaten noch Staatssekretär im Bildungsministerium, dann Minister in der Staatskanzlei für Europa, Medien und Digitales, jetzt Justizminister: Der Jurist aus München zählt zu Söders engsten Getreuen. Eisenreich gilt als überaus konservativer CSU-Politiker. Auch vor harscher Kritik an Kanzlerin Angela Merkel (CDU) schreckte er nie zurück. Seit 1992 ist er Parteimitglied, in den Landtag zog er 2003 erstmals ein. Durch seinen neuen Posten als Justizminister erfährt Eisenreich eine weitere Aufwertung in der Partei- und Regierungshierarchie.

Bernd Sibler (CSU)

POSITION: **STAATSMINISTER FÜR WISSENSCHAFT UND KUNST**
ALTER: **47 JAHRE**
STIMMKREIS: **DEGGENDORF**
VORHERIGE POSITION: **KULTUSMINISTER**

Schon als Staatssekretär war er für Wissenschaft und Kunst zuständig, in der CSU ist er die Allzweckwaffe für Bildung. Sibler führte die Niederbayern-Liste der CSU an und holte persönlich ein Spitzenergebnis in Deggendorf. Ungeachtet aller fachlichen Fragen verdankte der Niederbayer seine erste Berufung als Minister im März insbesondere dem Prinzip des Regionalproporzes. Der Wechsel in das Wissenschaftsministerium bedeutet für den 47-Jährigen fachlich nur eine leicht veränderte neue Aufgabe. Sibler ist seit 1989 Mitglied der CSU, bereits seit 1998 ist er Landtagsabgeordneter. Er hat zwei Kinder.

Prof. Dr. Michael Piazolo (Freie Wähler)

POSITION: **STAATSMINISTER FÜR UNTERRICHT UND KULTUS**
ALTER: **59 JAHRE**
STIMMKREIS: **MÜNCHEN-GIESING**
VORHERIGE POSITION: **GENERALSEKRETÄR DER FREIEN WÄHLER**

Die Berufung ins Kabinett ist für den gebürtigen Stuttgarter und Wahl-Münchner zweifelsohne die Krönung seiner politischen Laufbahn. Der Professor für europäische Studien an der Hochschule für angewandte Wissenschaften München wird seit Jahren als Bildungspolitiker fraktionsübergreifend und auch bei den Verbänden geschätzt. Piazolo ist seit 2001 bei den Freien Wählern. Seit 2002 ist er im Parteivorstand und seit 2010 Generalsekretär. Nach Aiwanger gilt er als die Nummer zwei der Freien Wähler. Vor seiner Wahl in den Landtag 2008 war er im Münchner Stadtrat aktiv. Piazolo ist 59 Jahre alt, ledig und hat keine Kinder.

Albert Füracker (CSU)

POSITION: **STAATSMINISTER DER FINANZEN UND FÜR HEIMAT**
ALTER: **50 JAHRE**
STIMMKREIS: **NEUMARKT IN DER OBERPFALZ**
VORHERIGE POSITION: **FINANZMINISTER**

Der 50-jährige Landwirt aus der Oberpfalz gehörte bereits in den vergangenen Jahren zu den engsten Vertrauten Söders. Seit 2015 hat er seinen Ministerposten inne. Bei der Landtagswahl im Oktober gewann er 50,3 Prozent der Erststimmen in Neumarkt in der Oberpfalz. In keinem anderen Stimmbezirk kam ein Direktkandidat auf einen so hohen Anteil. Bundespolitisch ist der vierfache Vater aber noch immer ein eher unbeschriebenes Blatt, sein Fokus lag bislang auf kommunal- und landespolitischer Ebene – etwa als Gemeinde- und Kreisrat in seiner Heimat. Füracker ist seit 2008 Mitglied des Landtags.

Joachim Herrmann (CSU)

POSITION: **STAATSMINISTER DES INNERN, FÜR SPORT UND INTEGRATION**
ALTER: **62 JAHRE**
STIMMKREIS: **ERLANGEN-STADT**
VORHERIGE POSITION: **INNENMINISTER**

Alles andere als eine erneute Berufung von Herrmann zum Innenminister wäre eine faustdicke Überraschung gewesen. Seit 2007 hat der 62-Jährige die Führung des Hauses bereits inne – damit ist er der dienstälteste Innenminister in Deutschland. In der CSU ist der dreifache Vater für seine Loyalität hoch angesehen. Was immer der diskrete und fleißige Franke für seine Partei leisten kann – bei Herrmann kann man sich sicher sein, dass es passiert: So verzichtete er vor einem Jahr nicht nur auf eine Kampfkandidatur gegen Söder um die Spitzenkandidatur für die Landtagswahl. Seit März hat er auch die Verantwortung für den Bereich Integration, der bis dahin beim Sozialministerium lag. Im Gegenzug musste er sich aber vom Bereich Verkehr trennen.

Thorsten Glauber (Freie Wähler)

POSITION: **STAATSMINISTER FÜR UMWELT UND VERBRAUCHERSCHUTZ**
ALTER: **48 JAHRE**
STIMMKREIS: **FORCHHEIM**
VORHERIGE POSITION: **LANDTAGSABGEORDNETER**

Im Landtag war Thorsten Glauber zuletzt bei seiner Fraktion Sprecher für Bau und Wirtschaft. Der 48-Jährige ist Sohn eines ehemaligen FW-Landrats und in der kleinen Gemeinde Pinzberg selbst kommunalpolitisch aktiv. Im Stimmkreis Forchheim bekam er zuletzt 25 Prozent der Erststimmen. Der Oberfranke ist gelernter Kommunikationselektroniker und Bauzeichner – und studierte anschließend noch Architektur. Als Hobbys gibt Glauber auf seiner Internetseite Fußball, Laufen, Skilaufen, Alpinwandern und Fotografie an.

Michaela Kaniber (CSU)

POSITION: STAATSMINISTERIN FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND FORSTEN
ALTER: 41 JAHRE
STIMMKREIS: BERCHTESGADENER LAND
VORHERIGE POSITION: LANDWIRTSCHAFTS-MINISTERIN

Michaela Kaniber ist ausgebildete Steuerfachgehilfin, aber keine Bäuerin. Trotzdem konnte sie sich als Nachfolgerin des ausgewiesenen Experten Helmut Brunner auf dem Posten behaupten. Seit September 2013 ist sie Mitglied des Landtags und vertrat die CSU dort unter anderem in den Ausschüssen für Arbeit und Soziales, Jugend, Familie und Integration sowie Wissenschaft und Kunst. Die Mutter dreier Kinder arbeitete im Gastronomiebetrieb der Familie in Bad Reichenhall mit. Nach dem für die CSU enttäuschenden Ergebnis bei der Bundestagswahl hatte die 41-Jährige als eine der ersten Landtagsabgeordneten Zweifel am Kurs von Parteichef Horst Seehofer geäußert.

Kerstin Schreyer (CSU)

POSITION: STAATSMINISTERIN FÜR FAMILIE, ARBEIT UND SOZIALES
ALTER: 47 JAHRE
STIMMKREIS: MÜNCHEN-LAND-SÜD
VORHERIGE POSITION: SOZIALMINISTERIN

Unter den Ministerinnen und Ministern im Kabinett Söder hatte Kerstin Schreyer in den vergangenen Monaten sicher einen der schwersten Jobs. Nicht nur, weil ihr Haus viele kniffelige und schlagzeilenträchtige Projekte zu betreuen hatte. Seit der Einführung des Landesfamiliengeldes liefert sich Schreyer auch einen Streit mit der Bundesregierung um die Anrechnung der Leistung auf die Sozialhilfe. Vor gut zwei Jahren wurde die 47-jährige Münchnerin zur Integrationsbeauftragten ernannt, sitzt seit 2008 im Landtag. Seit 1988 ist die geschiedene Mutter einer Tochter Mitglied in der CSU. Vor ihrer Wahl in den Landtag engagierte sie sich in der Kommunalpolitik.

Melanie Huml (CSU)

POSITION: STAATSMINISTERIN FÜR GESUNDHEIT UND PFLEGE
ALTER: 43 JAHRE
STIMMKREIS: BAMBERG-STADT
VORHERIGE POSITION: GESUNDHEITSMINISTERIN

Seit immerhin elf Jahren bereits gehört sie zum Kabinett. Zu den wichtigsten Themen von Melanie Huml zählt die Gestaltung der Pflege. In ihrer Amtsführung ist Huml unumstritten. Darüber hinaus kann Huml auf einen guten Draht zu Ministerpräsident Söder verweisen, als Staatssekretärin arbeitete sie schon im Umweltministerium eng mit ihm zusammen. Die zweifache Mutter mischt auch gerne in gesundheitspolitischen Diskussionen außerhalb des Freistaats mit – etwa als sie sich im Bundestagswahlkampf als Gegnerin der SPD-Forderung nach einer Bürgerversicherung in Szene setzte. Huml sitzt seit 2003 im Landtag.

Judith Gerlach (CSU)

POSITION: STAATSMINISTERIN FÜR DIGITALES
ALTER: 33 JAHRE
STIMMKREIS: ASCHAFFENBURG-OST
VORHERIGE POSITION: LANDTAGSABGEORDNETE

Judith Gerlach zog 2013 mit damals 27 Jahren als jüngste Parlamentarierin in den bayerischen Landtag ein. Dort hat sie in den Ausschüssen für Arbeit und Soziales, Jugend, Familie und Integration sowie für Bundes- und Europaangelegenheiten und regionale Beziehungen mitgearbeitet. Die gebürtige Würzburgerin studierte nach dem Abitur 2006 Rechtswissenschaften und arbeitet seit Sommer 2013 als selbstständige Rechtsanwältin in Aschaffenburg. Gerlach ist seit 2002 CSU-Mitglied. Sie ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Gerhard Eck (CSU)

POSITION: STAATSSEKRETÄR IM STAATSMINISTERIUM DES INNERN, FÜR SPORT UND INTEGRATION
ALTER: 58 JAHRE
STIMMKREIS: SCHWEINFURT
VORHERIGE POSITION: STAATSSEKRETÄR IM INNENMINISTERIUM

Arbeitet bereits seit langem eng mit seinem Chef Joachim Herrmann zusammen. Während andere Kabinettsmitglieder kommen und gehen, gehören Eck und sein Minister schon zum Inventar am Odeonsplatz. Seit 2009 ist der 58-jährige Staatssekretär, sein Amt als Bezirkschef der Unterfranken-CSU hat bei der Wiederberufung sicher nicht geschadet. Darf auf seiner Visitenkarte neben Inneres und Integration künftig auch den Titel Sport tragen.

Roland Weigert (Freie Wähler)

POSITION: STAATSSEKRETÄR IM STAATSMINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, LANDESENTWICKLUNG UND ENERGIE
ALTER: 50 JAHRE
STIMMKREIS: NEUBURG-SCHROBENHAUSEN
VORHERIGE POSITION: LANDRAT NEUBURG-SCHROBENHAUSEN

Vor elf Jahren war Roland Weigert noch Wirtschaftsreferent im Landratsamt Neuburg-Schrobenhausen. Im März 2008 kandidierte der Diplom-Kaufmann dann selbst erfolgreich als Landrat. Wie Parteichef Hubert Aiwanger gilt auch Weigert als Naturfreund, auch er ist leidenschaftlicher Jäger. Ins Wirtschaftsministerium bringt der 50-Jährige Verwaltungserfahrung mit, die den Freien Wählern gut tun dürfte.

Anna Stolz (Freie Wähler)

POSITION: STAATSSEKRETÄRIN IM STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS
ALTER: 36 JAHRE
STIMMKREIS: MAIN-SPESSART
VORHERIGE POSITION: BÜRGERMEISTERIN

Anna Stolz legt einen Blitzaufstieg hin: Erst zu Jahresbeginn wurde die Juristin, 36, bei den Freien Wählern Mitglied und ist nun nicht nur die einzige Frau, sondern auch die Jüngste der FW-Kabinettsmitglieder. Regierungserfahrung hat sie allerdings schon: Stolz führte seit 2014 parteilos als Erste Bürgermeisterin die unterfränkische Stadt Arnstein. Entsprechend wichtig sind ihr der ländliche Raum und der Erhalt von kleinen Schulen.

Carolin Trautner (CSU)

POSITION: STAATSSEKRETÄRIN IM STAATSMINISTERIUM FÜR FAMILIE, ARBEIT UND SOZIALES
ALTER: 57 JAHRE
STIMMKREIS: AUGSBURG-LAND-SÜD
VORHERIGE POSITION: STAATSSEKRETÄRIN IM BILDUNGSMINISTERIUM

Wie schnell sie sich mit neuen Rollen identifiziert, zeigte Carolina Trautner erst kürzlich wieder: Kaum hatte Ministerpräsident Söder die Apothekerin als Staatssekretärin im Sozialministerium verkündet, war Trautners Homepage schon aktualisiert. Auch als Bildungsstaatssekretärin schien die Chefin des größten schwäbischen CSU-Kreisverbands Augsburger Land mit Minister Bernd Sibler zu wetteifern, wer mehr Termine absolviert.

IM GESPRÄCH MIT DEM NEUEN BAYERISCHEN WIRTSCHAFTSMINISTER HUBERT AIWANGER

„Es sollte kein Dorf ohne Wirtshaus geben"

IN BAYERN GILT ER BEREITS ALS „SUPERMINISTER" – ALS WIRTSCHAFTSMINISTER IST HUBERT AIWANGER ZUGLEICH TOURISMUSMINISTER UND SOMIT WICHTIGSTER ANSPRECHPARTNER FÜR DEN DEHOGA BAYERN. „GASTGEBER BAYERN" HAT DEN 47-JÄHRIGEN, DER DIE FREIEN WÄHLER ERSTMALS ZUR REGIERUNGSPARTEI GEMACHT HAT, ZU SEINEN POLITISCHEN ZIELEN BEFRAGT.

Herr Aiwanger, wie sehr liegt Ihnen denn persönlich der bayerische Tourismus mit seiner Hotellerie und Gastronomie am Herzen?

Der bayerische Tourismus liegt mir sehr am Herzen. Er ist ein wichtiges wirtschaftliches Standbein für viele Menschen in Bayern, vor allem in den ländlichen Regionen. Ich sehe hier weiteres Zukunftspotential. Der Tourismus ist auch die Visitenkarte Bayerns im Ausland, hier können unsere Gäste die bayerische Gastfreundschaft und unser gutes Essen genießen.

Welche Erinnerung schießt Ihnen immer sofort in den Kopf, wenn Sie an das bayerische Gastgewerbe denken?

Heimat – die hart arbeitenden Menschen, die durch ihren Service und ihre Aufgeschlossenheit einem das Gefühl zu geben, dass man Zuhause ist. Dafür will ich mich vor allem bei den Unternehmern und deren Familien bedanken, die in ihren Betrieben selbst anpacken und Gastfreundschaft vorleben. Vermeidbare Probleme müssen wir ihnen aus dem Weg räumen.

Inwiefern hat die bayerische Wirtshauskultur eine soziokulturelle Bedeutung für Sie?

Das Wirtshaus war schon immer ein Spiegelbild unserer Gesellschaft. Ein Ort der Begegnung, der Geselligkeit und des Austauschs von Jung und Alt. Hier spielt sich das ganze Leben ab: Tauf-, Hochzeits- und Trauerfeiern. Hier kommen Menschen mit verschiedenstem Hintergrund zusammen. Das stärkt das Miteinander sowohl auf dem Dorf wie in der Stadt. Das Wirtshaussterben bereitet uns große Sorgen, es sollte kein Dorf ohne Wirtshaus sein.

Die Koalitionsvereinbarung zwischen Ihrer Partei und der CSU legt ihren Schwerpunkt auf den Mittelstand und damit auf das Gastgewerbe als Stütze der heimischen Tourismuswirtschaft. Wenn Sie den ökonomischen Einfluss des Gastgewerbes genauer betrachten, welchen Stellenwert geben Sie der Branche als Wirtschaftskraft und Jobmotor unseres Freistaats?

Der Tourismus mit seinem zentralen Baustein Gastgewerbe ist ganz klar eine bayerische Leitökonomie und zugleich Stabilitätsanker. Er sichert Existenzen in ganz Bayern – wir sprechen hier von bis zu 600.000 direkt und indirekt Beschäftigten – und bietet Menschen mit unterschiedlichstem Ausbildungsniveau Perspektiven.

Wie sehen Sie die Rolle des Gastgewerbes hinsichtlich der Stärkung der ländlichen Regionen?

Wir haben viele ländliche Regionen in Bayern, in denen es nur wenig Arbeit im verarbeitenden Gewerbe gibt. Somit gibt das Gastgewerbe vor allem den jungen Menschen auf dem Land eine Bleibeperspektive durch eine attraktive Arbeit und es bietet ihnen auch ein kulturelles Angebot. Zudem hätten es der Einzelhandel und das Handwerk ohne das Gastgewerbe in vielen ländlichen Regionen deutlich schwerer.

Leider verzeichnen wir bei uns – im Mutterland der Wirtshauskultur – in den letzten Jahrzehnten einen starken Rückgang der Wirtshäuser. Zugleich müssen die Betriebe jeden Cent zweimal umdrehen und ums wirtschaftliche Überleben kämpfen. Wie planen Sie das Gastgewerbe als Hauptleistungsträger des Tourismus zu fördern? Was sind konkret Ihre ersten geplanten Schritte?

Ich will die Tourismusoffensive fortführen, dazu gehört auch die Förderung von Modernisierungen für mehr Gastlichkeit, Qualität und Barrierefreiheit in unseren Dorf- und Gastwirtschaften. Dazu gehören aber auch die kostenlosen Beratungen für den Erhalt des Gaststättengewerbes. Durch zahlreiche Gespräche mit den Wirten weiß ich aber, dass es auch Themen gibt, die nicht nur das Wirtschaftsministerium betreffen. Deswegen will ich mich innerhalb der Staatsregierung für Bürokratieabbau und mehr Transparenz bei Betriebs- und Hygieneprüfungen einsetzen. Auch möchte ich eine telefonische Anlaufstelle für die Wirte schaffen, bei der sie Ihre Sorgen und Nöte schildern können. Ein direkter Draht zur Staatsregierung, durch den wir auch näher am Geschehen sein werden.

Gemeinsam mit Ihrem Vorgänger, Franz Josef Pschierer, wurden Maßnahmen erarbeitet, wie man vor allem kleine Dorfwirtshäuser fördern kann. Wann werden Sie das Gaststättenmodernisierungsprogramm umsetzen?

Das Programm befindet sich auf der Zielgeraden in den Verhandlungen mit dem Staatsministerium der Finanzen und für Heimat und dem Obersten Rechnungshof und soll Anfang 2019 an den Start gehen.

Wann haben Sie konkret vor, Bundesratsinitiativen für ein flexibleres Arbeitszeitgesetz mit einer wöchentlichen Höchstarbeitszeit gemäß EU-Vorgabe sowie für gleiche Steuern für Essen zu initiieren?

„Wenn es nach mir ginge, würden wir sofort die EU-Arbeitszeitrichtlinie umsetzen“

Unser bayerischer Tourismus steht mit den Nachbarländern und insbesondere mit Österreich im Wettbewerb. Deshalb ist es wichtig, dass wir faire Rahmenbedingungen für einen offenen Wettbewerb bekommen. Zu den wichtigsten Themen gehören die Themen Arbeitszeit und Steuern. Gerade bei der Arbeitszeit sehe ich Handlungsbedarf, um auf Augenhöhe zu sein. Es geht um mehr Flexibilität für Beschäftigte und Unternehmen. Die EU-Arbeitszeitrichtlinie bietet uns hier entsprechende Möglichkeiten. Wenn es nach mir ginge, würden wir sofort die EU-Arbeitszeitrichtlinie umsetzen. Ob wir für notwendige Reformen den Weg über den Bundesrat einschlagen, werden wir in der Koalition besprechen. Auch die unterschiedlichen Steuersätze im Bereich Gastronomie sind schwer verständlich, ich bin für sieben Prozent. Gerade wenn wir die lokalen Strukturen stärken wollen, muss ein ermäßigter Steuersatz allen zugutekommen.

DEHOGA Bayern
im Gespräch mit...

Unterstützung bei der **Digitalisierung im Gastgewerbe**

DEHOGA Bayern-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert (2. v. r.) bekommt aus dem Bundesministerium des Inneren Unterstützung im Hinblick auf die Digitalisierung im Gastgewerbe: Ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung – die handschriftliche Gegenzeichnung beim Meldeschein ist nicht mehr zeitgemäß, finden auch Markus Luthe, IHA-Hauptgeschäftsführer (links), Olaf Schöpe, Präsident des DEHOGA-Brandenburg (2. v. l.), Nina Arndt, Justitiarin IHA, und Marco Nussbaum, Geschäftsführer von prizeotel (rechts).

Sozialministerin zu Gast in der **Kunstwerkküche**

Die bayerische Familien-, Arbeits- und Sozialministerin Kerstin Schreyer (Mitte) hat kürzlich die Kunstwerkküche von Katharina Inselkammer (links) besucht. DEHOGA-Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer nutzte die Gelegenheit, um ebenfalls mehr über Inklusionsbetriebe im Gastronomiebereich zu erfahren.

Treffen mit Innenminister **Joachim Herrmann**

DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer (2. v. r.), Susanne Droux, Geschäftsführerin für Berufsbildung und Branchenförderung sowie Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert (links) machten sich bei Innenminister Joachim Herrmann (rechts) für das Fachkräftezuwanderungsgesetz stark.

DEHOGA-Vertreter empfangen **Finanzminister Füracker**

Beim Gesprächstermin mit Bayerns Finanzminister Albert Füracker (Mitte) standen für Dr. Thomas Geppert (von links), Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, Christian Blödel, Mitglied des Forums Junge Gastgeber, Präsidentin Angela Inselkammer, und Dr. Gerhard Engelmann die langfristige Mittelausstattung des Gaststättenmodernisierungsprogramms im Vordergrund. Außerdem wurde der Umgang bei Betriebsprüfungen bzw. Kassennachschauen sowie der Beibehalt des reduzierten Mehrwertsteuersatzes auf Beherbergungsleistungen thematisiert. Die Forderung nach gleichen Steuern für Essen bleibt weiterhin ein zentrales Thema.

Conrad Mayer erhält Medaille **„München leuchtet“**

Der Vorsitzende der DEHOGA Bayern-Kreisstelle München, Diplom-Kaufmann und Hotelier Conrad Mayer (links), hat die Medaille „München leuchtet“ aus den Händen von Bürgermeister Josef Schmid erhalten. (Foto: Heribert Mühldorfer)

Abschlussfeier der Akademie **Junger Gastronomen**

Der Landtagsabgeordnete Klaus Stöttner (Mitte) hat den Rosenheimer Absolventen der dritten Staffel der Akademie Junger Gastronomen zum erfolgreichen Abschluss gratuliert. Damit haben 100 Schüler die zweiwöchigen Module „Wie mache ich mich selbstständig im Gastgewerbe“ in Rosenheim und Bamberg durchlaufen. DEHOGA-Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer (links neben Stöttner) und Studienrätin Marion Strauß (2. v. r.) gaben den jungen Absolventen mit auf den Weg, bei der Betriebsgründung das Patensystem des DEHOGA Bayern zu nutzen.

Wahl-Talk des **DEHOGA Bayern**

Präsidentin Angela Inselkammer und Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert (Mitte) mit den Teilnehmern des DEHOGA-Bayern-Wahl-Talk (von links): Eike Hallitzky, Landesvorsitzender der bayerischen Grünen, Moderator Tilmann Schöberl, Horst Arnold, Vorsitzender der bayerischen SPD-Landtagsfraktion, Hubert Aiwanger, seit November 2018 stellvertretender Ministerpräsident sowie Wirtschafts- und Tourismusminister, Franz Josef Pschierer, ehemaliger Wirtschafts- und Tourismusminister, Franz Bergmüller, Spitzenkandidat Oberbayern der AfD und heute MdL, sowie Helmut Markwort, Freie Demokratische Partei, ebenfalls MdL.

Treffen mit Wirtschaftsminister **Hubert Aiwanger**

Bei seiner jüngsten Sitzung hat der Große Vorstand des DEHOGA Bayern Wirtschafts- und Tourismusminister Hubert Aiwanger als Ehrengast begrüßt. „Ein Leben ohne Gastgewerbe wäre für mich nicht vorstellbar. Ich werde mich dafür einsetzen, dass es so bleibt" - mit diesen Worten betonte er seinen Einsatz für die Branche. Neben seinem klaren Bekenntnis für eine siebenprozentige Mehrwertsteuer für Essen plant Aiwanger eine telefonische Anlaufstelle für Wirte. Darüber hinaus soll das geplante Förderprogramm zum Jahreswechsel kommen.

Wahlen beim **Fachbereich Gastronomie**

Führen in bewährter Art und Weise weiterhin den Fachbereich Gastronomie an (v. l.): Präsidentin Angela Inselkammer, Vorsitzende Monika Poschenrieder, stellvertretender Vorsitzender Fritz Kühner sowie Fachbereichsgeschäftsführer Matthias Artmeier.

„Junge Gastgeber" auf Trendtour durch Regensburg

Voll dabei waren die „Jungen Gastgeber" beim 2. Bayerischen Gastgebertag – hier noch topfit. Doch danach ging's zur nächtlichen Trendtour durch Regensburg – harte Arbeit bis 5 Uhr morgens! Tolle Truppe, unsere #Branchendreher, die richtig arbeiten, aber auch cool feiern können.

Parlamentarisches Frühstück

Beim Parlamentarischen Frühstück Mitte September hat die Bayern-SPD Unterstützung in puncto Allergenverordnung und Sachwertsbezüge für Auszubildende zugesagt. Beim Thema Wochenarbeitszeit kam Bewegung in die Debatte – es bleiben jedoch weiterhin Diskrepanzen.

DEHOGA Bayern im Gespräch mit...

Partner-Dialog des **DEHOGA Bayern**

Als Dankeschön für die gute Zusammenarbeit hat der DEHOGA Bayern seine Kooperationspartner zur alljährlichen Partner-Dialogveranstaltung eingeladen und gemeinsam einen Blick hinter die Kulissen der Firma Greif Textile Mietsysteme und deren beeindruckendem Nachhaltigkeitskonzept geworfen. Im Anschluss folgte ein kulinarischer Ausklang in dem von der „Ausgezeichneten Bayerischen Küche" mit 3 Rauten klassifizierten Gasthaus Goldener Stern.

Praxis-Check zum **Gaststättenmodernisierungsgesetz**

Der vom DEHOGA Bayern lange geforderte Praxis-Check bei Einführung neuer Gesetze und Verordnungen wurde durch den Entbürokratisierungsbeauftragten Walter Nussel umgesetzt und Anfang September erstmals angewendet. Unter der Federführung des Wirtschaftsministeriums wurde zusammen mit Unternehmern aus dem Gastgewerbe, Vertretern des Verbands, den zuständigen Bezirksregierungen sowie dem Beauftragten für Bürokratieabbau das noch in Ressortabstimmung befindliche Gaststättenmodernisierungsprogramm durchgesprochen.

Integrationsbeauftragte zu Gast beim Großen Vorstand

Mechthilde Wittmann (Mitte), ehemalige Integrationsbeauftragte der Bayerischen Staatsregierung, zu Gast beim Großen Vorstand im September: Neben der Forderung nach einem vereinfachten Zugang in den Arbeitsmarkt für Migranten wurde ein Fachkräftezuwanderungsgesetz als ein Baustein zur Lösung des Fachkräftemangels thematisiert.

Zusammenkunft beim **Armbrustschießen**

Markus Rinderspacher (Mitte), ehemaliger SPD-Fraktionsvorsitzender und heutiger Vizepräsident des Bayerischen Landtags sowie europapolitischer Sprecher seiner Fraktion, zusammen mit dem Vizepräsidenten des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes Thomas Forster (rechts) und Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert beim Armbrustschießen im Armbrustschützen-Festzelt auf dem Münchner Oktoberfest.

GASTGEBERMESSE HOGA 2019

TRENDSCHMIEDE FÜR DAS BAYERISCHE GASTGEWERBE

DIE HOGA NÜRNBERG IST VOM 13. BIS 15. JANUAR 2019 DER TREFFPUNKT DES BAYERISCHEN GASTGEWERBES. FACHLEUTE AUS HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG KOMMEN ZUR HOGA, UM NEUHEITEN UND TRENDS ZU ENTDECKEN, SICH NEU AUSZUSTATTEN UND UM SICH MIT DIENSTLEISTERN, HERSTELLERN, LIEFERANTEN UND BERUFSKOLLEGEN ZU VERNETZEN.

Rund 700 Aussteller machen die HOGA 2019 zu dem Treffpunkt des bayerischen Gastgewerbes. Neben den klassischen Angebotsbereichen „Food & Beverage", „Küchentechnik" sowie „Einrichtung & Ausstattung" und „Software- & IT-Dienstleistungen" stellt die HOGA auf 40.000 Quadratmetern verschiedene Trendthemen in den Fokus und liefert damit Informationen, Konzepte, Produkte und Ansprechpartner für Gastronomen, Hoteliers, Cateringbetriebe und Gemeinschaftsverpfleger.

AUF EINEN BLICK

Die HOGA, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, ist 2019 Branchentreff Nummer 1 in Süddeutschland. Die HOGA zählt neben den Veranstaltungen in Hamburg und Stuttgart zu den drei wichtigsten deutschen Branchenmessen des Gastgewerbes.

HOGA 2019
13. Bis 15. Januar 2019
Messe Nürnberg
Öffnungszeiten:
Täglich 10 bis 18 Uhr
Weitere Informationen und Messetickets unter www.hogamesse.de

Die HOGA präsentiert ein kompaktes Angebot für Hotels, Restaurants, Bistros und Cafés sowie für Großverbraucher, Bäcker, Konditoren, Metzger sowie Caterer und beleuchtet alle Facetten des modernen Gastgewerbes.

Der DEHOGA Bayern unterstützt die HOGA als fachlicher Träger und bringt wichtige Themen des bayerischen Gastgewerbes nach Nürnberg. Die Digitalisierung der Branche mit ihren Herausforderungen und Vorteilen ist ein Bereich, über den der DEHOGA informiert. Am Karrieretag, Dienstag, 15. Januar, steht der Branchennachwuchs im Fokus. Dabei geht es um Ausbildungsmöglichkeiten und berufliche Chancen in Hotellerie und Gastronomie. Darüber hinaus zeigen die Jungen der Branche bei den Bayerischen Jugendmeisterschaften ihr Können.

Die AHGZ-Kochsterne machen den Messebesuchern am 13. und 14. Januar Appetit auf neue Food-Trends. Prominente Köche präsentieren live auf der HOGA ihre Kochkünste und geben Tipps für Berufskollegen. Weitere Branchengrößen, wie Verbände, Fachmedien und erfahrene Gastronomen und Köche sorgen für ein großes fachliches Angebot in Nürnberg.

In gewohnter Weise integriert die BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG ihren Frühjahrs-Kundentreff in die HOGA Nürnberg. Gemeinsam mit mehr als 80 Ausstellern informiert die BÄKO zu allen Bereichen des Bäckerei- und Konditorenwesens: Vom Rohstofflieferanten über Handelswaren und Verpackungen, Ladeneinrichtungen und Ladenkonzepte bis hin zur Verkaufsförderung. Auch der Service-Bund veranstaltet seine Hausmesse Food-Special wieder am 13. und 14. Januar parallel zur HOGA. Erstmals begleitet die SFC Street Food Converntion die HOGA an allen drei Messetagen.

DEUTSCHE KAFFEEMEISTERSCHAFTEN – DIE RÖSTEREI

Kaffee ist Trend, Umsatzbringer und darf in der Gastronomie nicht fehlen. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Kaffeeangeboten in allen Bereichen des Gastgewerbes wird das Angebot der Rösterei auf der HOGA 2019 erweitert. Im Rahmen der HOGA können sich die besten Kaffee-Experten Deutschlands für die anstehenden Weltmeisterschaften qualifizieren. Der Verband für Spezialitätenkaffee, Specialty Coffee Association (SCA), veranstaltet auf der HOGA 2019 die Deutsche Latte Art-Meisterschaft sowie die Deutsche Barista-Meisterschaft. Die Gewinner fahren von der HOGA zu den Weltmeisterschaften nach Berlin (Latte Art) und Boston (Barista). Kaffeeröster, Barista und namhafte Hersteller von Kaffeemaschinen informieren die Besucher, damit der perfekte Kaffee auch im eigenen Lokal gelingt. Egal ob klassischer Filterkaffee, italienischer Espresso, französischer Café au Lait, eiskalter Frappé, Irish Coffee oder Cold Brew – auf der offenen Vortragsbühne werden verschiedene Themen rund um das Trendgetränk vorgestellt und in Workshops sind die Besucher dazu eingeladen, die Kaffee-Trends selbst zu erlernen.

FLÜSSIGE UMSATZBRINGER IN DER LIQUIDAREA

In der LiquidArea der HOGA präsentieren rund 30 Aussteller ein vielfältiges Angebot an flüssigen Umsatzbringern – von Kräuterlimonaden über Mixgetränke und verschiedene (Bio-)Biere oder auch Klassiker, die neu entdeckt werden, wie Ginger Ale, Gin, Whisk(e)y und Cidre. Partner der LiquidArea ist die Sektion Bayern der Deutschen Barkeeper Union, die die Süddeutsche Cocktailmeisterschaft und die Deutsche Meisterschaft im Flair-Bartending im Rahmen der HOGA austrägt.

MEAT AND MORE – ALLES RUND UMS FLEISCH

Die gesamte Wertschöpfungskette des Fleischs von der Auswahl des richtigen Grundprodukts bis hin zum hochwertigen, modernen Gericht steht bei der HOGA im Fokus. Produzenten präsentieren ihre Lebensmittel, wie bayerisches Rindfleisch, Geflügel und Wild mit dem Bayerischen Jagdverband, sowie britisches Lammfleisch. Dabei soll auch die ganzheitliche und nachhaltige Verwertung der Tiere im Mittelpunkt stehen. Das Thema Zubereitung wird auf der Vortragsbühne von verschiedenen Experten präsentiert, vom Grillen und Braten bis hin zum Smoken. Dabei kommt auch Fisch auf den Rost. Gasgrills, Kohle- und Elektro-Grills, aber auch Beefer sowie ihre Funktionsweisen werden praktisch vorgestellt. Fachliche Unterstützung sowie Tipps und Tricks liefert die Zeitschrift „Meat in".

MADE IN BAVARIA

Die Gemeinschaftsbeteiligung Bayerischer Brauereien präsentiert die Vielfalt der heimischen Biere und wird dabei durch den Bayerischen Brauerbund und den Verband der mittelständischen Privat-Brauereien unterstützt. Bayern kann aber auch Wein: Frankenwein gilt mittlerweile als Qualitätssiegel und ist in der Gastronomie fest verankert. Culinarium Bavaricum und das Haus des Frankenweins sind die Partner der Vinothek, in der 15 Winzer die Besucher über die Palette an fränkischen Weinen informieren und Empfehlungen für die Weinkarte geben. Unter dem Titel „Spezialitätenland Bayern" zeigen 20 bayerische Unternehmen bayerische Kulinarik von ihrer besten Seite: von Spirituosen wie Whisky über Feinkost, wie Marmeladen, Konfitüren und Meerrettichprodukte, bis hin zu Säften, Wein und Knödel.

HOGA UND SFC STREET FOOD CONVENTION MACHEN GEMEINSAME SACHE

Die SFC Street Food Convention findet zukünftig parallel zur HOGA statt. Damit werden für beide Messen neue und spannende Zielgruppen erschlossen und vorhandene Synergien genutzt. Die SFC Street Food Convention gilt als führende Business-Veranstaltung der Street-Food-

Szene und versteht sich als Wegbereiterin sowie Inspirationsquelle für aktive Street-Food-Anbieter, Food-Trucker, Catering-Unternehmen und mobile Gastronomen. Die SFC Street Food Convention liefert Produkte, Lösungen und Best-Practice-Beispiele. Mit einem großen fachlichen Angebot und Workshops gibt es ein breites Informationsangebot und Raum zum Networking.

KIDS' FIRST CHOICE – KLEINE GÄSTE, GROSSE ZUKUNFT

Die zukünftigen Gäste stehen bei „Kids' First Choice" im Vordergrund. Die Aussteller informieren über funktionale Ausstattung für Kinder, wie platzsparende, ansprechende Wickeltische und Kinderbetten, aber auch über Spielzeug, das auch für die kleinen Besucher den Restaurantaufenthalt zum Erlebnis macht. Darunter fallen klassische Spielecken mit analogem Spielzeug, aber auch interaktive Touchscreens. Der Bund Deutscher Innenarchitekten informiert in individuellen Beratungsgesprächen, wie sich eine kindgerechte Gestaltung ganz praktisch auf das gestalterische Konzept der Gasträume auswirken kann. Darüber hinaus berät die Firma Wehrfritz und zeigt bedarfs- und praxisorientierte Best-Practice-Beispiele für die kindgerechte Ausstattung von Gastronomiebetrieben. Eine Erfolgsanalyse zeigt, dass kindgerechte Ausstattung auch eine höhere Kundenbindung bedeuten kann und daher Marketingausgaben in diesem Bereich sinnvoll macht.

HOGA-NOVUM

Im HOGA-Novum trifft sich die Zukunft des Gastgewerbes: Start-ups aus allen Bereichen des Gastgewerbes präsentieren hier ihre Ideen, Produkte, Lösungen und Dienstleistungen. Dazu gehören zum Beispiel Food-Trends und Innovationen aus dem Beverage-Bereich. Unter „Digital Future" finden sich Software-Lösungen und IT-Angebote, die das Gastgewerbe voranbringen, Arbeitsabläufe optimieren und dadurch erleichtern.

WETTBEWERB: WIR SUCHEN BAYERNS KREATIVSTES GASTRO-START-UP!

Bereits jetzt suchen die Gastgebermesse HOGA Nürnberg und der DEHOGA Bayern die besten Innovationen der bayerischen Gastronomie. Gründer, die das bayerische Gastgewerbe mit ihren Ideen rund um Essen und Trinken bereichern, präsentieren sich an einem eigenen Messestand auf der HOGA und können 2.000 Euro Preisgeld sowie exklusiven Marketingsupport vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern gewinnen.

ONLINE-TYPBERATUNG FÜR GASTRONOMEN

Viele Gäste finden über das Internet ihren Weg in Restaurants und Hotels. Daher ist eine gute, übersichtliche und informative Online-Präsenz in der Branche unerlässlich. Dass dies auch mit einfachen Mitteln und wenig Aufwand zu erreichen ist, erklären erfahrene Food-Blogger auf der HOGA Nürnberg. Gastronomen können sich in der Lounge kostenlos beraten lassen und erhalten Tipps für ihren Internetauftritt. Dabei geht es um wichtige Grundlagen, wie „Mein Erscheinungsbild über die Google-Suche" oder um Themen, wie die Gestaltung der eigenen Website bis hin zu „Instagram, Facebook & Co.". In Workshops rund um Food-Fotografie erhalten Gastronomen Tipps und Hilfestellungen, damit sie lernen, professionelle Bilder für die eigene Internetseite selbst aufzunehmen. Die Online-Beratung richtet sich an alle Gastronomen und Hoteliers,

GASTRONOMISCHE TRENDS DER ZUKUNFT

Regionalität und Nachhaltigkeit stehen im Fokus

ANLÄSSLICH DER GASTGEBERMESSE HOGA 2019 BERICHTET MONIKA POSCHENRIEDER, VORSITZENDE DES FACHBEREICHS GASTRONOMIE BEIM DEHOGA BAYERN UND INHABERIN DES FORELLENHOFS WALGERFRANZ IN BAD TÖLZ, IM GESPRÄCH MIT „GASTGEBER BAYERN" ÜBER GASTRONOMISCHE TRENDS DER ZUKUNFT UND DIE BEDEUTUNG DER DIGITALISIERUNG FÜR DIE GESAMTE BRANCHE.

Frau Poschenrieder, mit welchen Themen wird sich die Gastronomie im nächsten Jahr besonders stark beschäftigen?

Eine ganz zentrale Rolle spielen Nachhaltigkeit und Regionalität. Wir wissen, dass der Anteil biologischer, nachhaltiger, fair produzierter Lebensmittel insgesamt in Deutschland immer noch gering ist. Der Gastronomie kommt hier einmal mehr die Rolle zu, weiterzudenken. Bereits heute eröffnet kaum mehr ein neues Restaurant oder Café, ohne dass es auf die Verwendung regionaler oder saisonaler Zutaten setzen und dies auch offen kommunizieren würde.

Genau diese Ausrichtung wünschen sich doch auch inzwischen viele Verbraucher…

So ist es. Die Kunden wünschen sich nicht nur regionalere Produkte, sondern fordern auch nachhaltiges Handeln ein. Um dem gerecht zu werden, gibt es viele verschiedene Ansätze. So wird beispielsweise in einer schwedischen Volvo-Kantine der CO2-Fußabdruck des Essens der Gäste errechnet und verringert. Pasta mit Gemüsesoße verursacht zum Beispiel etwa so viel CO2 wie eine drei Kilometer lange Autofahrt. Das zeigt: Die effektive Einsparung liegt in der prozentualen Höhe der Verwertbarkeit eines Rohstoffes und der gleichzeitigen Innovationsfähigkeit des Gastronomen.

Die Digitalisierung verändert alle Branchen und somit auch die Gastronomie. Welche Chancen sehen Sie in diesem Bereich?

Digitale Lösungen von der Bestellung von Produkten, über das Reservierungs- und Buchungssystem bis hin zur Abrechnung und Bezahlung sind mit Sicherheit ein absoluter Megatrend, den niemand ignorieren darf. Es ist nur seltsam, was damit immer gleich in Verbindung gebracht wird, wenn man sich Medienberichte anschaut. Werden wir wegen der Digitalisierung zukünftig nur noch von Robotern bedient, bestellen nur noch per Tablet oder am besten gleich per implantiertem Chip und drucken unser Essen am Tisch aus? Nein. Vor allem wird die Digitalisierung in der Gastronomie dazu führen, dass das Analoge besser wird. Denn Gastronomen werden sich noch mehr auf das konzentrieren können, was wirklich wichtig ist in der Gastronomie, weswegen die Menschen hereinkommen: Gastfreundschaft, gutes Essen und gute Getränke.

Die digitale Revolution findet demnach vor allem im Backoffice statt?

Viele unserer Bedürfnisse sind sehr speziell. Der Schlüssel ist, etwas zu schaffen, das die Business-Seite anspricht, das mir hilft, mein Geschäft besser zu betreiben, statt mir den Kontakt zum Gast wegzunehmen. Schon jetzt gibt es viele digitale Lösungen für Kasse, Dienstplanung, Buchhaltung und vieles mehr – Prozesse, die dazu beitragen, die gefürchtete Zettelwirtschaft zu minimieren sowie Kosten und vor allem Zeit zu sparen, die dann umso mehr fürs Wesentliche – nämlich Gäste und Mitarbeiter – vorhanden ist.

Stichwort Mitarbeiter: Der Wettbewerb um qualifizierte Fachkräfte und junge Talente ist längst auch im Gastgewerbe angekommen. Was zeichnet aus Ihrer Sicht einen guten Arbeitgeber aus?

Mitarbeiter in der Gastronomie sind heute schon zum großen Teil Millennials und Angehörige der Generation Z. Diese Generation will ganz besonders nachdrücklich Arbeit mit Sinn, will mitentscheiden und eine Balance aus Arbeit und Freizeit. Der berüchtigte raue Ton in der Küche ist so ziemlich das Letzte, was ihr gefällt. Doch gleichzeitig mag sie sinnvolle Führungsstärke, Vorbilder und Unternehmer mit Leidenschaft. Es gibt viele Möglichkeiten, vom Arbeit- zum Sinngeber zu werden: Sei es die Teilnahme an Fortbildungen oder Auslandsprogrammen zwischen Betrieben, um den Erfahrungshorizont junger Mitarbeiter zu erweitern. Ebenfalls hilfreich sind gut strukturierte Praktika, die jungen Menschen zeigen, wie interessant das Unternehmen und die Branche sind. Das bedingt jedoch, dass die Leute nicht als billige Arbeitskräfte eingeplant werden.

Die HOGA gilt nicht nur als Talentschmiede für das bayerische Gastgewerbe, sondern widmet sich auch regelmäßig den neuesten Food-Trends. Beim Blick aufs Verbraucherverhalten scheinen Veggie-Konzepte weiterhin hoch in der Gunst zu stehen…

Weniger Fleisch zu essen ist in vielerlei Hinsicht sinnvoll. Die gute Nachricht: Gemüse hat in der Gastronomie selten besser geschmeckt als heute. Viele Sterneköche zeigen bereits seit einigen Jahren regelmäßig, welch großes geschmackliches Potenzial in pflanzlichen Produkten schlummert. Nun wandert der Trend aus den Sterneküchen in Casual-Konzepte: Immer mehr Köche und Gastronomen gehen dazu über, Gemüse nicht einfach nur zu kochen, sondern damit kreativ und kundig zu experimentieren.

In Bayern wird aber auch immer noch gerne Fleisch gegessen. Oder etwa nicht?

Absolut, nur der Fokus verschiebt sich zunehmend. Als Gegentrend zu Veggie-Konzepten entsteht eine neue Begeisterung für hochwertiges Fleisch in exklusiver Qualität. In erster Linie geht es hier um eine Tierhaltung, die sich stärker an den Bedürfnissen der Tiere orientiert. Darüber hinaus gewinnt auch bei Spitzenköchen rund um den Globus das Konzept „Nose to Tail" – also die Verwertung möglichst des ganzen Tieres – immer mehr Bedeutung.

Essen und Trinken gehören untrennbar zusammen. Nachdem Sie bereits einen Ausblick gegeben haben, was künftig auf den Tellern landet – gibt es denn auch neue Ideen beim Getränkeangebot?

Die gibt es. Abseits von süßen Limonaden und Wasser entsteht derzeit ein großer Facettenreichtum alkoholfreier Getränke. Initiiert wurde auch dies vor allem von Köchen gehobener Restaurants. Dabei kommen Techniken wie die Fermentation zum Einsatz, und die Getränke werden meist auf den jeweiligen Gang abgestimmt. Ebenfalls viel Beachtung finden – auch wenn's erstmal sauer klingt – mit Essig hergestellte Getränke, wie beispielsweise das „Tschopperl Wossa" vom Gegenbauer aus Österreich. Vor allem in der Geschmacksrichtung Tomate eine echte Empfehlung.

Digitalisierung in der Hotellerie

Für mehr Transparenz und Kundenzufriedenheit

Der steigende Wettbewerbsdruck in der Hotelbranche und die sich ständig ändernden Bedürfnisse der Gäste sorgen ständig für neue Herausforderungen. Vor diesem Hintergrund gewinnen automatisierte Prozesse zunehmend an Bedeutung. Stefan Wild, Vorsitzender des Fachbereichs Hotellerie beim DEHOGA Bayern und Geschäftsführer der Hotelgast GmbH aus Ingolstadt, berichtet in „Gastgeber Bayern" exklusiv über die Chancen der Digitalisierung.

Herr Wild, warum ist die HOGA aus Ihrer Sicht eine echte Pflichtveranstaltung für alle Hoteliers und Gastronomen?

Ganz einfach: Auf der HOGA kommt die gesamte Branche zusammen, sie ist eine ideale Informationsplattform für alle Besucher. Der Austausch mit Fachkollegen und Netzwerkpflege stehen dabei im Mittelpunkt.

Es heisst, an der Digitalisierung komme keiner vorbei. Wie wichtig ist es demnach, dass sich die Unternehmen auf die damit verbundenen Veränderungen einlassen?

Das Gastgewerbe ist bereits seit Jahren eine der am stärksten digitalisierten Branchen. Das hat jedoch nichts damit zu tun, dass wir alle Digital Natives sind, sondern damit, dass der Reiseverkehr schon seit langem auf Online-Buchungen abzielt. Sogenannte OTAs, Online Travel Agencies, begleiten uns schon seit mehr als zehn Jahren. Wir Hoteliers sind diesbezüglich gewissermaßen Getriebene, weil alle, die heute nicht online buchbar sind – egal ob über die eigene Website oder Portale –, keine Chance am Markt haben. Vor diesem Hintergrund ist es unabdingbar, auch eigene Vertriebskanäle aufzubauen, da der Anschluss an externe Buchungsportale in der Regel viel Geld kostet und nicht immer zur Zufriedenheit der Unternehmen läuft.

Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein, damit Hotelbetriebe die Chancen, die Online-Tools und Software-Lösungen bieten, im Alltag auch effektiv nutzen können?

Unser Vorteil ist, dass die meisten Hoteliers bereits über viele Erfahrungswerte verfügen, die beispielsweise im Rahmen von onlinebasierten Reservierungsprozessen gewonnen werden. Im nächsten und entscheidenden Schritt geht es für die meisten Betriebe in erster Linie um hausinterne Feinabstimmungen. Dabei gilt es, die Abläufe im eigenen Unternehmen zu hinterfragen und mithilfe technischer Lösungen zu optimieren.

Was bedeutet das konkret?

Die eigentliche Arbeit der Hoteliers beginnt ja erst, nachdem die Buchung erfolgt ist – nämlich mit der Anreise des Kunden. Ziel ist nach wie vor, den Gästen den bestmöglichen Service zu bieten. Dafür wird viel Personal eingesetzt. Was dabei manchmal vergessen wird: Könnte der Gast davon nicht manchmal sogar genervt sein, weil er sich heutzutage um manche Dinge lieber selbst kümmern möchte? Das ist eine Gratwanderung, denn persönliche Betreuung ist letztlich unersetzlich. Hier gilt es sicher auch zwischen Ferienpension und Business-Hotel zu unterscheiden.

Von welchen digitalen Angeboten und automatisierten Prozessen kann denn der Gast besonders profitieren?

Neben frei zugänglichem Internet, das eigentlich schon Standard sein sollte, denke ich da in erster Linie an digitale Rechnungsstellung sowie Self-Check-in und Self-Check-out. Mit derartigen Angeboten müssen sich die Inhaber proaktiv auseinandersetzen. Durch die Digitalisierung der Prozesse kann der Gast viel stärker in den Ablauf seines Aufenthalts eingreifen, ohne dafür extra an die Rezeption gehen zu müssen. Letztlich ist es hier wie bei einem guten Gericht: Damit es schmeckt, müssen die Gewürze ausgewogen eingesetzt werden.

Im digitalen Zeitalter dürfte den Betrieben doch auch die Marktbeobachtung deutlich leichter fallen als in der Vergangenheit?

Definitiv. Auf Grundlage belastbarer Daten entsteht eine Art Glaskugel für den Unternehmer, was entscheidend dazu beiträgt, das eigene Haus erfolgsversprechend positionieren zu können. Von dieser Transparenz profitieren letztlich alle.

Ganz ohne Kapitaleinsatz gelingt das alles freilich nicht. Welche Investitionen sind aus Ihrer Sicht – auch für kleine Betriebe – unumgänglich, um am Markt zu bestehen?

Auch kleinere Häuser sollten unbedingt in Softwarelösungen investieren, um die Betriebsabläufe und das Marketing optimieren zu können. Heute ist es nicht mehr damit getan, bei HRS und Co. gelistet zu sein. Das Konsumverhalten der Gäste verändert sich zunehmend. Der Kunde ist es gewöhnt, dass es immer einfacher wird, ein Zimmer zu buchen. Wenn ich beispielsweise diese Prozesse nicht bediene, bin ich nicht am Markt. Im Umkehrschluss bedeutet dies, dass die Digitalisierung bis ins kleinste Detail wirkt. Die Systeme verfeinern sich immer stärker, deshalb bedarf es eines ganzheitlichen Ansatzes.

Inwiefern ändern sich dadurch die Anforderungen an die Mitarbeiter?

Die Frage muss doch lauten: Ist eine starre Abteilungsdenke überhaupt noch zeitgemäß? Unabhängig von allen technischen Neuerungen bleibt unsere entscheidende Rolle aber immer die des Gastgebers. Die Chance der Digitalisierung liegt genau darin, dass wir Herr über die Technik sind und gleichzeitig mehr Zeit haben, uns persönlich um die Gäste zu kümmern. Das zahlt letztlich auf die Kundenzufriedenheit ein und erhöht die Chance, dass der Gast wiederkommt.

Im Gespräch mit Dagmar Wöhrl

„Erfolgreich sein, heißt auch Fehler machen“

„Unternehmertum kann man nicht einfordern, es kommt aus den Köpfen und Herzen“ – so lautet ein berühmtes Zitat Dagmar Wöhrls, die insbesondere in ihrer Rolle als TV-Investorin bei der VOX-Sendung „Die Höhle der Löwen“ einem breiten Publikum bekannt wurde. Zuvor war sie nicht nur 23 Jahre Mitglied des Deutschen Bundestags, sondern dort unter anderem parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Wirtschaft und Technologie. Darüber hinaus steht der Name Wöhrl unter anderem für ein erfolgreiches Textilunternehmen, eine Fluggesellschaft, aber auch eine Hotelkette. „Gastgeber Bayern“ hat sich mit der 64-Jährigen über die wichtigsten Voraussetzungen bei dem Start in die Selbstständigkeit unterhalten.

Frau Wöhrl, als erfolgreiche Unternehmerin engagieren Sie sich regelmässig für junge Start-ups und bieten Ihre Unterstützung an. Was sind für Sie die wichtigsten Voraussetzungen bei dem Start in die Selbstständigkeit?

Eine gute Geschäftsidee, die dem Kunden einen Mehrwert bietet, gepaart mit Wille und Fleiß. Dazu einen Plan, wie er sein Ziel erreichen will. Wichtig ist auch ein komplementär aufgestelltes Team, das die verschiedensten Bereiche abdeckt. Vergessen darf man auch nicht, sich mit dem Vertrieb zu beschäftigen. Denn was nutzt einem eine brillante Geschäftsidee, wenn man sie nicht dem Kunden nahebringt. Ein Gründer muss sich bewusst sein, dass vor ihm kein geradliniger Weg zum Erfolg liegt. Erfolgreich sein, heißt auch Fehler machen.

„Ich kann mir Bayern ohne unsere traditionellen Wirtshäuser nicht vorstellen.“

Sie unterstützen den HOGA Start-up-Wettbewerb als Jurymitglied. Bei dem Wettbewerb geht es darum, frische Ideen für das bayerische Gastgewerbe zu finden. Welche Innovationen würden Sie sich, aus der Perspektive eines Gastes, für die bayerische Gastronomie wünschen?

Das mag überraschen, aber für mich wäre es innovativ, sich wieder auf die Grundsätze eines guten Gastgewerbes zu besinnen: Qualität und Servicebereitschaft. Nur so erzeugt man bei einem Gast den Wohlfühleffekt.

Neue Ideen und traditionelles Wirtshaus – geht das überhaupt zusammen? Besteht da nicht die Gefahr, dass etwas an Kultur verloren geht?

Nein, ganz und gar nicht. Für mich ist es schon wichtig, Traditionen zu wahren. Ich kann mir Bayern ohne unsere traditionellen Wirtshäuser nicht vorstellen. Daneben sollte man aber auch neuen Gastronomie-Konzepten aufgeschlossen gegenüber sein. Kundenwünsche sind heute vielfältiger ausgeprägt als in der Vergangenheit. Bei unseren Dormero-Hotels haben wir erst vor zwei Jahren das bayerische Restaurant Konzept „Zum roten Eichhörnchen“ eingeführt. Dies beinhaltet traditionelle Speisen, modern interpretiert. Das Feedback unserer Gäste bestätigt uns, damit durchaus die richtige Wahl getroffen zu haben.

Die Gewinner des Start-up-Wettbewerbs erhalten einen kostenfreien Messestand auf der Gastgebermesse HOGA Nürnberg 2019. Wie können die jungen Start-ups so eine Möglichkeit und die damit verbundene Aufmerksamkeit für sich gewinnbringend nutzen? Haben Sie Tipps?

Es kommt natürlich auf die Geschäftsidee des Gewinner-Start-ups an. Aber grundsätzlich sage ich: Traut Euch, anders zu sein! Wagt neue Wege in der Gewinnung von Neukunden. Hört Euren Kunden zu, dann erfahrt Ihr auch, wohin die Reise gehen soll. Das A und O ist für mich immer der Mensch – auch in der Gastronomie.

Was war Ihr schönstes Wirtshauserlebnis?

Nun, ich denke immer gerne an die Zeit zurück, als ich während meiner Studentenzeit auch in der Gastronomie arbeitete. Besonders am Tresen beim Bier zapfen habe ich viele nette und interessante Menschen kennengelernt.

ZUR PERSON

Nach ihrem Abitur 1973 studierte die gebürtige Nürnbergerin Jura an der Friedrich-Alexander-Universität. Nach dem zweiten Staatsexamen begann sie 1987 als Rechtsanwältin und Unternehmerin zu arbeiten. Kurze Zeit später engagierte sich Wöhrl zudem politisch in der CSU. Von 1990 bis 1994 gehörte sie dem Stadtrat von Nürnberg an und arbeitete als wohnungspolitische Sprecherin. Von 1994 bis 2017 war sie Mitglied des Deutschen Bundestags. Von 1998 bis 2002 war sie wirtschaftspolitische Sprecherin der CSU-Landesgruppe und anschließend, bis 2005, für die CDU/CSU-Bundestagsfraktion. In den 70er-Jahren nahm sie an zahlreichen Schönheitswettbewerben teil und errang 1977 sogar den Titel der Miss Germany. Ehrenamtlich engagiert sie sich für den Kunstbeirat des Deutschen Bundestags, Aktion Deutschland Hilft, für die deutsche UNESCO-Kommission, für die Stiftung Denkmal für die ermordeten Juden Europas und die Bundesstiftung Magnus Hirschfeld. Seit 2017 ist Mitglied Jurymitglied der Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“.

Hand aufs Herz, bei welchen Speisen können Sie schwerlich nein sagen?

Wo soll ich anfangen und wo aufhören? Ich mag wirklich unser Schäufele, aber nur, wenn ich auch viel Kruste auf dem Teller habe. Zu Kloß mit Soß kann ich auch selten nein sagen, aber wirklich immer weich werde ich, wenn es einen guten Wurstsalat auf der Karte gibt.

Gibt es auch ein absolutes Lieblingsessen?

Eher Wirtshaus-untypisch: Knoblauchspaghetti oder Penne al Arabiatta. Aber diese mit viel frischem Chilli.

Können Sie eigentlich kochen und wenn ja, kochen Sie gerne?

Ich bin sicher keine Spitzenköchin, aber ich würde auch nicht an Hunger sterben, wenn es keine Restaurants mehr gäbe. Um ehrlich zu sein, ist Kochen nicht meine große Leidenschaft. Von meinen Knoblauchspaghetti schwärmen aber bisher all meine Gäste.

Gibt es ein Lieblingsgetränk?

Ich liebe guten Rotwein, aber auch ein gutes bayerisches Bier hat seine Vorzüge. Alles zu seiner Zeit.

Sie wohnen viel in Hotels. Worauf legen Sie bei der Auswahl eines Hotels immer besonders viel Wert?

Da ich meist beruflich unterwegs bin, ist für mich wichtig, dass es verkehrsgünstig gelegen ist und ich schnell und unkompliziert zu meinen Terminen komme. Das Hotel sollte mir auch einen gewissen Wohlfühleffekt vermitteln und ihm sollte ein guter Ruf für hervorragende Servicequalität vorauseilen.

Gibt es etwas, was Sie in einem Hotelzimmer besonders schätzen?

Ein großes Bett und wenn möglich keinen Teppich. Wenn bei der Planung des Hotels auch auf ein durchdachtes Lichtkonzept Wert gelegt wurde, fühle ich mich wohl. Perfekt wird es, wenn keine Extrakosten auf einen zukommen, wie zum Beispiel horrende Preise für eine kleine Flasche Wasser.

Burgis Knödelliebe.

Beste Knödelspezialitäten für die Festtage.

„Einzigartige Produktqualität hat bei Burgis Familientradition. Aus Liebe zum Knödel bieten wir Profiköchen nur beste Knödelspezialitäten."

Christina Dietmayr & Timo Burger Geschäftsführung der Burgis GmbH

Weil's guad is!

Im Gespräch mit Stefan Dettl

Die Welt als Bühne, das Wirtshaus als *Heimat*

ZUR PERSON

Der Vollblutmusiker Stefan Dettl (37) ist in Traunstein geboren und im oberbayerischen Grassau im Chiemgau aufgewachsen. Internationale Bekanntheit erlangte er ab 2008 als Frontmann der Gruppe LaBrassBanda. Zuvor war er bereits Mitglied in einigen Auswahl- und Berufs-Sinfonieorchestern, seit 2010 betreibt er auch ein Bandprojekt unter eigenem Namen. Charakteristisch sind sein Gesang in bayerischer Mundart sowie sein virtuoses Trompetenspiel. Seit 2010 ist er zudem Verleger des Kulturmagazins MUH.

SEINE LIEDER STEHEN GLEICHERMASSEN FÜR TRADITION UND MODERNE – TYPISCH BAYERISCH UND DOCH WELTOFFEN. MIT EINER GEKONNTEN MISCHUNG AUS POP UND BLASMUSIK HAT STEFAN DETTL AUCH AUF INTERNATIONALER EBENE EINE TREUE FANGEMEINDE GEWONNEN. „GASTGEBER BAYERN" HAT SICH MIT DEM 37-JÄHRIGEN CHIEMGAUER ÜBER HEIMATVERBUNDENHEIT UND DIE BEDEUTUNG DER BAYERISCHEN WIRTSHAUSKULTUR UNTERHALTEN.

STEFAN, DU LEBST AUF EINEM BAUERNHOF IM CHIEMGAU. WAS VERBINDET DICH PERSÖNLICH MIT DEM BEGRIFF HEIMAT?

Für mich ist Heimat all das, was mich tagtäglich umgibt. Dadurch, dass ich die Hälfte meines Lebens im Ausland verbringe, ist es für mich etwas ganz Besonderes, „dahoam" im Chiemgau zu sein und alle Freiheiten zu genießen, die mir mein Zuhause bietet. Ich bin ja sozusagen ein echter Klischee-Bayer – ich mag Biergärten, Tanzmusik, die Natur. Generell ist der Heimatbegriff jedoch ziemlich schwer zu fassen. Wenn ich beispielsweise in Brasilien bin und Samba-Rhythmen auf den Straßen höre, ist das für mich so etwas wie eine musikalische Heimat.

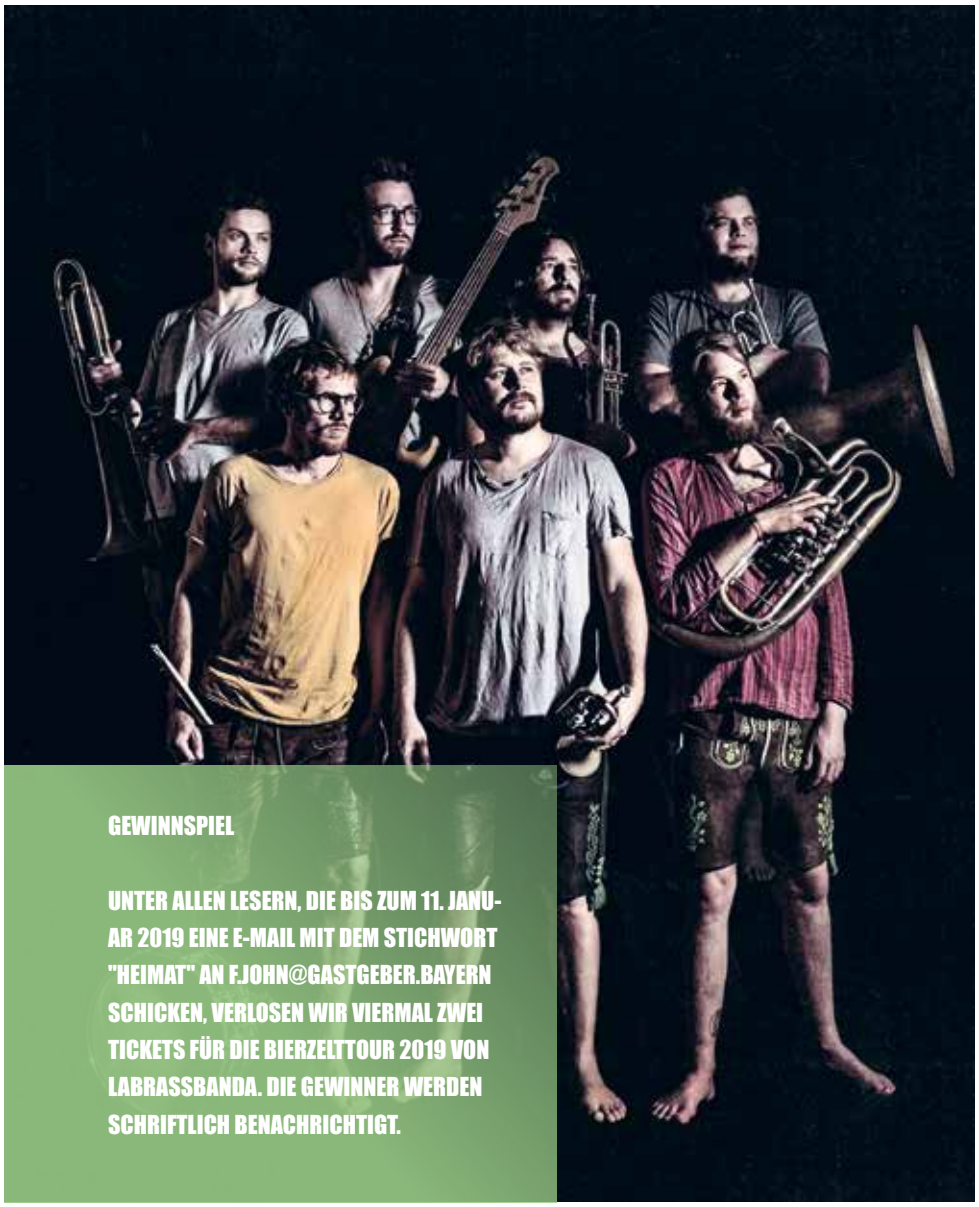
„Für uns Musiker hat das Wirtshaus einen enormen Stellenwert. Sie bieten jungen Bands eine Bühne, ihre Laufbahn zu starten."

WELCHE FAKTOREN MACHEN AUS DEINER SICHT EINE AUTHENTISCHE, URBAYERISCHE ORTSCHAFT AUS?

Ganz klar die Wirtshauskultur. Ich finde es zum Beispiel toll, wenn der Wirt sagt: Ich habe leider nur noch zwei Portionen Kässpatzen da, aber wie schaut's aus, ich könnte auch noch einen Salat machen – das ist für mich ideal. Keine riesige Karte, sondern nur ein Gericht, dazu ein Bier von einer örtlichen Brauerei. So stelle ich mir das idealtypische bayerische Dorf vor. Gerade das, was andere vielleicht kitschig finden, macht für mich tatsächlich den besonderen Reiz aus.

IM BAYERISCHEN RUNDFUNK HAST DU KÜRZLICH EINEN WUNSCH AN DEN FREISTAAT GEÄUSSERT – NÄMLICH „RETTET DIE WIRTSHÄUSER". WIE KAM ES DAZU?

Als ich im Hinblick auf die Landtagswahl nach einem politischen Wunsch gefragt wurde, lag die Antwort für mich quasi auf der Hand. Dadurch, dass es in Bayern sehr viele kleine Ortschaften gibt, die wir im Rahmen unserer Konzerte besuchen, haben



GEWINNSPIEL

UNTER ALLEN LESERN, DIE BIS ZUM 11. JANUAR 2019 EINE E-MAIL MIT DEM STICHWORT "HEIMAT" AN F.JOHN@GASTGEBER.BAYERN SCHICKEN, VERLOSEN WIR VIERMAL ZWEI TICKETS FÜR DIE BIERZELTTOUR 2019 VON LABRASSBANDA. DIE GEWINNER WERDEN SCHRIFTLICH BENACHRICHTIGT.

wir festgestellt, dass immer mehr Wirtschaften schließen. Und genau diese Wirthauskultur zeichnet Bayern aus meiner Sicht aus, weshalb es sich allemal lohnt, sie zu bewahren. Vor allem für uns Musiker hat das Wirtshaus einen enormen Stellenwert, sie sind für uns zentrale Treffpunkte, an denen wir beispielsweise unsere ersten Gigs spielen. Sie bieten jungen Bands eine Bühne, ihre Laufbahn zu starten. Wenn das alles wegfällt, stirbt automatisch auch ein Teil dessen, was das kulturelle Leben in den bayerischen Dörfern ausmacht.

MITTLERWEILE GIBT ES IN BAYERN RUND 500 GEMEINDEN, DIE GAR KEIN WIRTSHAUS MEHR HABEN. HAT DIESE ENTWICKLUNG SPÜRBAREN EINFLUSS AUF DIE KÜNSTLERSZENE?

Das ist insofern schwer zu beantworten, weil Bayern bei diesem Thema im Vergleich zu anderen Bundesländern sicher eine Ausnahmerolle innehat. Aus Sicht vieler junger, regionaler Bands ist es gleichwohl ein Problem, wenn immer mehr Gasthäuser und damit auch potenzielle Spielorte wegfallen. Für die kulturelle Entwicklung ist das ein ziemlicher Rückschritt. Man merkt es ja im Radio und im Fernsehen: Bayerische Musiker tun sich zunehmend schwer, dass ihre Stücke gespielt werden.

DU TRITTST AUF DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN BÜHNEN AUF. SPIELT IHR IM WIRTSHAUS EIGENTLICH EIN ANDERES PROGRAMM ALS BEISPIELSWEISE IN EINER GROSSEN HALLE?

Klar. Denn jede Ortschaft ist anders. Auch die Wirtshäuser unterscheiden sich grundlegend. Wie alt ist der Wirt? Wie setzt sich der Stammtisch zusammen? Wie sieht das Inventar aus? Das sind zentrale Fragen, die es zu berücksichtigen gilt. Auf diese Weise merken wir ziemlich schnell, wie die Menschen vor Ort drauf sind. Wenn es zum Beispiel eher gemütlich zugeht, heißt das in der Regel, dass es eine lebendige Gemeinschaft gibt.

IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN HABEN INZWISCHEN MEHR ALS 300.000 MENSCHEN DEINEN „WUNSCH AN BAYERN“ GESEHEN UND ÜBER 3.200 HABEN IHN SOGAR GETEILT. GLAUBST DU, DASS DIE URIGEN WIRTSHÄUSER AUF DER EINEN SEITE UND DIE FORTSCHREITENDE DIGITALISIERUNG AUF DER ANDEREN SEITE ÜBERHAUPT NOCH ZUSAMMENPASSEN?

Das denke ich schon. Es gibt ja mittlerweile auch ganz viele Wirte, die innovative Ansätze verfolgen – sei es in Form einer moderner interpretierten Küche oder mutiger Gestaltungskonzepte. Das Problem ist doch vielmehr, dass sich gerade junge Gastronomen mit einer Vielzahl an Hürden konfrontiert sehen, die schwer zu überwinden sind. Für Außenstehende mag das oftmals schwer zu verstehen sein. Deshalb ist es umso wichtiger, dass die Menschen nachvollziehen können, warum vieles so kompliziert ist. Dazu bedarf es mehr Transparenz und öffentlichkeitswirksame Aufklärung.

GIBT ES BESTIMMTE WERTE UND TRADITIONEN, DIE VERLOREN GEHEN, WENN WIR KEINE WIRTSCHAFTEN MEHR HABEN?

Die gibt es, und zwar auf der ganzen Welt. Das Gasthaus ist ein Versammlungsort, der von Gemeinschaftssinn geprägt ist. Gerade das trägt dazu bei, dass ein Dorf lebendig bleibt. Dass die Menschen miteinander reden und sich gegenseitig unterstützen, ist enorm wichtig.

KÖNNTEST DU DIR VORSTELLEN, IN DEINEM ZWEITEN LEBEN WIRT ZU SEIN?

Auf alle Fälle. Das einzige Problem wäre, dass ich dann wahrscheinlich nur am Biertrinken und Party machen wäre. Da schlagen meine Musikergene dann wohl doch etwas zu stark

durch. Aber nein, Spaß bei Seite: Ich finde das Gastgewerbe eine einmalige Branche, allein durch die vielen unterschiedlichen Charaktere, die dort arbeiten. Und genau das finde ich so toll. Jeden Tag was anderes erleben; jeden Tag neue Menschen kennenlernen.

WAS WAR DEIN SCHÖNSTES WIRTSHAUSERLEBNIS?

Da gibt es super viele. Aber an ein bestimmtes Erlebnis erinnere ich mich besonders gerne zurück: Wir waren damals auf Tour und kamen für einen Auftritt in ein Wirtshaus mit einem Saal, der uns allen wahnsinnig bekannt vorkam. Als uns der Wirt dann erzählte, dass hier Szenen für die TV-Serie „Irgendwie und Sowieso" gedreht wurden, waren wir – als große Fans der Serien aus den 80er-Jahren – völlig aus dem Häuschen.

„Gerade junge Gastronomen sehen sich mit einer Vielzahl an Hürden konfrontiert, die schwer zu überwinden sind."

HAND AUFS HERZ: BEI WELCHEN SPEISEN KANNST DU NUR SCHWERLICH „NEIN" SAGEN?

Bei denen, die der Wirt empfiehlt.

GIBT ES AUCH EIN ABSOLUTES LIEBLINGSESSEN?

Nein, das wäre ja auch zu langweilig. Ich esse wie gesagt am liebsten das, was der Wirt empfiehlt.

KANNST DU EIGENTLICH KOCHEN UND WENN JA, KOCHST DU GERNE?

Ja, ich kann kochen. Vor allem für und mit Freunden und Familie koche ich sehr gerne und ausgiebig. Für mich alleine werden's dann aber doch meistens die eher einfachen und schnellen Gerichte wie Spaghetti mit Tomatensoße.

GIBT ES EIN LIEBLINGSGETRÄNK?

Bier. Am liebsten von kleinen bayerischen Brauereien.

WIE DU SCHON SAGTEST, BIST DU DEIN HALBES LEBEN UNTERWEGS UND SCHLÄFST DADURCH AUCH VIEL IN HOTELS. WORAUF LEGST DU BEI DER AUSWAHL DEINER UNTERKUNFT BESONDERS VIEL WERT?

Ehrlich: Die Nähe zum Veranstaltungsort ist für mich das allerwichtigste Kriterium.

GIBT ES ETWAS, WAS DU IN EINEM HOTELZIMMER BESONDERS ZU SCHÄTZEN WEISST?

Ich bin da völlig unkompliziert und pflegeleicht was die Ausstattung angeht. Die persönliche Note der Gastgeber macht den Aufenthalt letztlich zu einem besonderen Erlebnis. Ich werde zum Beispiel nie vergessen, dass uns eine Unterkunft eine Brezn und ein Bier auf unser Zimmer gestellt hat, als kleine Stärkung nach einem Auftritt.

EIN LEBEN OHNE GASTGEWERBE WÄRE FÜR DICH…

…trostlos und öde.

Das Interview führte Chefredakteur Frank-Ulrich John.

ofenfrische Vielfalt.
am liebsten immer.
BESUCHEN SIE UNS
HOGA 2019
NÜRNBERG
HALLE 4, STAND B20
JETZT ENTDECKEN AUF
WWW.RESCH-FRISCH.COM/GASTRO
Resch & Frisch®
AM LIEBSTEN IMMER.
reschundfrisch
reschundfrisch | #reschundfrisch

Bayern Tourist GmbH | Termine

JANUAR

Datenschutzgrundverordnung	28.01.2019
Grundlagen der Lebensmittelhygiene	29.01.2019

FEBRUAR

Marketing-Workshop	Das Marketing-Konzept	04.02.2019
Marketing-Workshop	Das Marketing-Konzept	05.02.2019
Marketing-Workshop	Online- & Social Media Marketing	06.02.2019
Facebook Marketing – So machen Sie aus virtuellen Fans echte Gäste!	07.02.2019
Allergenmanagement in der Hotellerie und Gastronomie	11.02.2019
Erfolgsfaktor Feedbackmanagement – Beschwerdemanagement	12.02.2019
Kassenschau (Augsburg)	18.02.2019
Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – Teil I: Prozessmanagement	18.02.2019
Gastgewerbliche Betriebswirtschaft – Teil I: Kalkulation im Gastgewerbe	19./20.02.2019
Aufzeichnungspflichten in Hotellerie- und Gastronomie	26.02.2019
Yield-Management für Einsteiger	26.02.2019
Der Businessplan in der Hotellerie und Gastronomie	27.02.2019
Hotelbewertungen – Kompetenter Umgang mit Onlinebewertungen	27.02.2019
Eventmanagement	28.02.2019

MÄRZ

Datenschutzgrundverordnung (Würzburg)	11.03.2019
Q-Refresher Seminar der ServiceQualität Deutschland (Nürnberg)	12.03.2019
Q-Coach Seminar der ServiceQualität Deutschland (Nürnberg)	13./14.03.2019
DSGVO-Aufbauseminar – Umsetzung in der Praxis (Nürnberg)	12.03.2019
Am Telefon – Professionelle Kommunikation	18.03.2019
Dienstleistungsqualität neu denken	19.03.2019
„Housekeeping“: Prozesse und Strukturen optimieren	20.03.2019
Mitarbeiterführung – Teil I: Rekrutierung der Mitarbeiter	25.03.2019
Mitarbeiterführung – Teil I: Persönlichkeitsbildung für Führungskräfte I	26.03.2019
Revenue-Management und dynamic pricing für Anwender und Professionals	27.03.2019
Führungsakademie Teil I	27./28.03.2019

BTG Bayern Tourist GmbH

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

DEHOGA Bayern-Kompetenzpartner „Picnic on Monday"

Bester Service durch innovative Telemetrie-Technik

„Picnic on Monday" versorgt die Hotellerie mit Getränkeautomaten, Snackautomaten und Frischeautomaten für Sandwiches und Wraps. Als Kompetenzpartner des DEHOGA Bayern übernimmt das Unternehmen die Investition in die Geräte, die Befüllung, Wartung, Reparatur und Reinigung der Geräte. Für die Hotellerie entstehen keine Kosten.

Der Full-Service-Dienstleister investiert ausschließlich in hochwertige Geräte der neuesten Generation: Automaten mit Glasfront, modernem Liftsystem und Touch-Display sind bei „Picnic on Monday" selbstverständlich. Der Spezialist für die Hotellerie optimiert nun weiter seine Logistik, um den Hotels einen noch besseren Service zu bieten: So werden derzeit die optisch sehr ansprechenden Automaten mit innovativer Telemetrie-Technik ausgerüstet. Durch die neue Technologie werden die Füllstände der Automaten automatisch per GSM-Funkmodul an die Zentrale von „Picnic on Monday" gesendet. Somit kann rechtzeitig erkannt werden, welche Produkte demnächst in den Getränke- und Snackautomaten der Hotels nachgefüllt werden müssen. Die Automaten in den Hotels sind somit 365 Tage im Jahr optimal befüllt.

Picnic on Monday GmbH
Joachim Benter (Geschäftsführer)
Leopoldstraße 23
80802 München
Telefon +49 170 323 68 62
E-Mail: benter@picnic-on-monday.de
Internet: www.picnic-on-monday.de

Weiterbildungsangebote für erfahrene Hoteliers und Gastronomen

Digitales Zeitalter bietet vielfältige Chancen

Isabella Hren, Vorstand der Bayerischen Gastgeber AG und Geschäftsführerin der Bayern Tourist GmbH (BTG), berichtet exklusiv in „Gastgeber Bayern" über die Bedeutung von Weiterbildung für erfahrene Hoteliers und Gastronomen sowie deren Mitarbeiter und warum die Redewendung „Man lernt nie aus" weiter an Bedeutung gewinnt.

In diesen Tagen haben wir bei der BTG die Planung für das Seminar-, Aus- und Weiterbildungsprogramm 2019 abgeschlossen. Viele Wochen der Überlegungen, Auswertung der Rückmeldungen aus den Betrieben sowie Gespräche mit bayerischen Gastgebern sind dem vorausgegangen. Auch die Bedarfsanalyse der ersten 200 Betriebe, die wir im Rahmen der Kampagne „Zukunft für das Bayerische Gastgewerbe" mit einer Blitzlicht-Beratung (www.wirtshauskultur.bayern) unterstützt haben, sind mit eingeflossen.

In einer Zeit des raschen Wandels, geprägt von der Digitalisierung, technischen Neuerungen und schnellem Informationsfluss sind besonders die Unternehmer gefordert. Das betrifft uns alle und bringt aus meiner Sicht für das Gastgewerbe neue Chancen.

Die Menschen suchen stärker den Bezug zur Regionalität – wahre Werte, persönliche Dienstleistung sowie herzliche, authentische Gastlichkeit gewinnen an Bedeutung und Wertschätzung. Über die Landesgrenzen hinaus steht Bayern für diese Werte, und Gäste aus der ganzen Welt schätzen die Bayerische Gastlichkeit und Kultur. Neue Potenziale bringen jedoch auch andere Anforderungen, denen es sich zu stellen gilt.

Bei unseren Gesprächen mit den Gastgebern dieses Landes – sei es im Rahmen von Beratungen, Klassifizierungen oder Weiterbildungen – haben wir festgestellt, dass mehr als die Hälfte der Betriebe großes Potenzial im Vertrieb hat. Vor allem bleiben vorhandene Möglichkeiten in der Kommunikation mit den Gästen ungenutzt, wie Onlinebuchungen, Webseiten, neue Medien, aber auch die Präsentation der Angebote im eigenen Umfeld – ganz unter dem Motto „Tue Gutes und sprich darüber".

Mehr als 40 Prozent der Unternehmer kämpfen mit Herausforderungen rund um die Themen Mitarbeitergewinnung, -bindung, Ausbildung und suchen Unterstützung, um sich auf neue Rahmenbedingungen einzustellen. In gut einem Drittel der Betriebe besteht Bedarf an zusätzlichem Know-how in Betriebswirtschaft inklusive Kalkulationen, Planung und Kostenorganisation, um die Unternehmen auch in Zukunft wirtschaftlich, erfolgreich führen zu können. Wir möchten diesem Bedarf Rechnung tragen und haben mit Fachleuten, Referenten und Trainern die Inhalte unserer Seminare und Workshops weiter überarbeitet.

Schwerpunkte des Weiterbildungsprogramms 2019

Die neuen Medien und Mitarbeiterführung bleiben weiter im Fokus. Die Bereiche Service- und Dienstleistungsqualität, Umgang mit Gästen, Zusatzverkäufe nutzen etc. eignen sich hervorragend, um die Mitarbeiter mit der Möglichkeit zur Weiterbildung zu belohnen und auch selbst zu profitieren.

Die Bürokratie stellt eine große Herausforderung dar, bei der die BTG mit Seminaren weiter unterstützen möchte. Deshalb werden 2019 neben den bewährten Themen Lebensmittelhygiene, Brandschutz, Allergene und DSGVO erstmals angeboten:

- Aufzeichnungspflichten – klare Übersicht, Information und effiziente Umsetzungstipps
- DSGVO II – Praxischeck
- Kassenschau – ein erfahrener Steuerprüfer gibt in halbtägigen Seminaren wertvolle Informationen und praktische Tipps für eine erfolgreiche Umsetzung

Auch wir entwickeln uns weiter und denken schon an die nächsten Jahre. In diesem Zusammenhang arbeiten wir aktuell an Zukunftsprojekten wie „E-Learning“ und „nachhaltiger Lerntransfer in die Praxis nach den Seminaren“.

Wünsche und Bedürfnisse bleiben individuell und es bedarf persönlicher Beratung. Gerne kontaktieren Sie uns telefonisch unter 089 28760-105 oder per E-Mail an konferenz@btg-service.de. Oder Sie besuchen uns auf der HOGA 2019 (13. bis 15. Januar in Nürnberg). Sie finden uns im Standareal des DEHOGA Bayern. Nutzen Sie diesen Besuch für den Austausch mit Kollegen und bestehenden Lieferanten, für neue Inspirationen und Ideen sowie Information über Neuerungen.

ZERTIFIZIERUNGEN & KLASSIFIZIERUNG
QUALITÄT MACHT DEN UNTERSCHIED

- Hotelsterne und G-Klassifizierung
- Ausgezeichnete Bayerische Küche, Ausgezeichnete Bayerisches Bierkultur und Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt
- Motorradfreundliche Betriebe
- iMarke-Zertifizierung für Tourist-Informationen
- ServiceQualität Deutschland

QUALIFIKATION
AUS- UND WEITERBILDUNGSPROGRAMM

- 80 offene Seminartage 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
- Mystery Checks

KOOPERATIONEN
STARKE PARTNER AN DER HAND

- Qualitätsgeprüfte Partnerfirmen
- Gewinnbringende Kooperationen
- Innovationen und Informationen
- Veranstaltungen

BERATUNGS-SERVICE
MEHR WISSEN, MEHR ERFOLG

- Blitzlicht: Momentaufnahme, Kurzbericht, Praxistipps
- Berater-Tage: fachspezifisch, thematisch
- Berater-Package: z. B. Unternehmensnachfolge

Aussergewöhnliche Traditionen für Geniesser

Kulinarische Winterreise durchs Genussland Bayern

Mit seiner Gastfreundschaft und den vielen regionalen Spezialitäten bietet Bayern ein wahres Schlaraffenland für Geniesser. Davon können sich die Besucher der HOGA in Nürnberg vom 13. bis 15. Januar 2019 einmal mehr selbst überzeugen. Insbesondere im Winter kommt man in den Genuss einzigartiger, köstlicher Spezialitäten. Für Geschmacksexplosionen auf dem Feinschmecker-Gaumen sorgen unter anderem der fränkische Eiswein, Winter- und Festbierspezialitäten, Bockbier, Kletzenbrot und Nürnberger Lebkuchen.

Gefroren, gelesen, gelungen: exzellenter Eiswein

Franken, das traditionelle Land des Weines, ist bekannt für seine ausgezeichneten Rebensäfte – darunter der natursüße Eiswein. Für diesen besonderen Prädikatswein warten die Winzer, bis die Kälte über die Weinberge zieht. Wenn das Jahr gut abgeschlossen werden konnte, lässt mancher Winzer nach der Haupternte einen Teil der Trauben hängen. Spielt die Witterung mit, werden sie im Hochwinter gefroren gelesen und gepresst. Das gefrorene Wasser bleibt in der Beere zurück, ein Teil wird vom Zucker gebunden und tritt aus. Deshalb ist der Zuckeranteil um ein Vielfaches höher – der hervorragende Tropfen schmeckt Süßmäulern besonders gut.

Nikolaus-Bock, Schneeweisse und andere Wintermärchen für Bier-Liebhaber

In der kühlen Jahreszeit kommen zu deftigen Bratengerichten die bayerischen Winter- und Weihnachtsbiere auf den Tisch. Die saisonalen Spezialitäten tragen klangvolle Namen: Wintermärchen und Schneeweiße, Nikolaus-Bock, Winterkeiler oder Fränkische Weihnacht. Die geschmackliche Bandbreite reicht von ober- und untergärigen Bieren über helle und dunkle bis hin zu feinwürzig-süffigen und vollmundigen Sorten. Dabei landet nicht jeder Flascheninhalt im Glas, Gourmets schätzen das Bier auch als edle Kochzutat – sogar im Dessert, etwa als Bockbier-Parfait mit Apfel-Ingwer-Sauce. Fast als eigene Nachspeise geht der Eisbock durch:

Das malzig-süße, süffige Bier ist der Anekdote nach aus Zufall entstanden. Ein Brauergeselle soll nach einem harten Wintertag keine Lust mehr gehabt haben, die schweren Bockbierfässer vom Hof in den Keller zu rollen. Über Nacht erstarrte das Bier und die Fässer platzten – nur in der Mitte war das Konzentrat des Bieres wegen des hohen Alkoholgehalts nicht gefroren. Der Geselle musste das Eis zur Strafe aufhacken und den braunen Rest austrinken, der sich als äußerst lecker erwies. Der Eisbock war geboren, bis heute wird dem Starkbier bei der Herstellung durch Einfrieren Wasser entzogen.

Süsse Verführung: Kletzenbrot und Nürnberger Lebkuchen

Kletzenbrot und Lebkuchen haben nicht nur die lange Tradition gemeinsam. Sie zählen beide zu den beliebtesten und altertümlichsten Weihnachtsgebäcken in Bayern. Sowohl im Früchtebrot als auch in den „Lebzelten" stecken außerdem Honig, Nüsse und feine Gewürze. Die Dörrbirnen, die in Bayern und Österreich Kletzen genannt werden, bilden die Grundlage für den Teig des gleichnamigen Brots. Seit dem Import von Südfrüchten verfeinern auch Datteln, Feigen, Aprikosen und Rosinen das zu kleinen, länglichen Laiben geformte Brot, das häufig weiße Mandeln ziert. Mehr Süßspeise als Brot ist der feinnussige, süß-würzige Lebkuchen, der beim Besuch des romantischen Nürnberger Christkindlesmarkts nicht fehlen darf.

Weitere Informationen unter
www.bayern.by/erlebnisse/essen-trinken

BLOG „ROCKTHEHOTEL.DE“ ERMÖGLICHT INTERAKTIVEN ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

3 MINUTEN
BIS ZUM AHA-ERLEBNIS

„ROCK THE HOTEL“ HEISST DER NEUE BLOG DER EINKAUFSKOOPERATION HGK. WARUM DER NAME HIER PROGRAMM IST, VERRÄT JAN SUWALSKI, ONLINE-MARKETING-MANAGER DER HGK, IM GESPRÄCH MIT „GASTGEBER BAYERN“.

HERR SUWALSKI, WIE KAM DIE HGK DARAUF, EINEN BLOG INS LEBEN ZU RUFEN?

Durch unsere langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit mehr als 3.500 Hotel- und Gastronomiebetrieben deutschlandweit wissen wir, was die Branche bewegt und mit welchen Herausforderungen sich diese Häuser täglich konfrontiert sehen. HGK ist Deutschlands größte Einkaufsgenossenschaft, aber unsere Leistungen gehen heute weit über die Schaffung attraktiver Einkaufskonditionen hinaus. Immer wichtiger wird die Beratung und ganzheitliche Unterstützung unserer Mitglieder. Das ist ein Auftrag, den wir uns selbst gegeben haben und den wir sehr ernst nehmen. Deshalb haben wir uns entschieden, mit dem Medium Blog eine zusätzliche, sehr dynamische und sehr interaktive Form der Kommunikation einzubeziehen.

„ROCK THE HOTEL“ IST EIN VIELVERSPRECHENDER NAME: WAS DARF DIE BRANCHE ERWARTEN?

Auf den Punkt gebracht: gute, fundierte Informationen und Hilfestellungen für den Arbeitsalltag und die erfolgreiche Ausrichtung eines Betriebes. Heißt: Tipps und Anregungen zu vielfältigen Themen ebenso wie interessante Erfahrungsberichte von Kollegen und Interviews mit Branchenexperten. Beiträge, die unterhaltsam sind, aber dabei auch immer Substanz und Informationswert für das Tagesgeschäft oder für die strategische Planung im Gepäck haben. Und: Die Möglichkeit, sich aktiv einzubringen, mit Fragen oder mit Anmerkungen zu einem Beitragsthema.

GEBEN SIE UNS DOCH EINMAL EINEN VORGESCHMACK: MIT WELCHEM CONTENT KÖNNEN HOTELIERS UND GASTRONOMEN DENN IHREN BETRIEB „ROCKEN“?

So bunt und spannend wie das Gastgewerbe, so facettenreich ist auch Rockthehotel.de. Das reicht von Mitarbeiterthemen über Ideen, mit denen sich mehr verkaufen und der Umsatz steigern lässt bis hin zu Existenzgründungstipps. Ein brisantes Thema, das nicht abreißt und in den nächsten Jahren eher noch relevanter werden wird, ist zum Beispiel die Gewinnung und Bindung von guten Mitarbeitern. Deshalb werden unsere Beiträge auch immer wieder auf unsere Blog-Kategorie Human Resources einzahlen. Auf der anderen Seite ist Zeitmanagement ein großes Thema. Wie und wo kann ich Zeit sparen und wie setze ich meine Zeit effizienter ein? Und natürlich alles, was dazu beiträgt, dass ein Betrieb gesehen wird, gefunden wird. Da geht es dann zum Beispiel um Suchmaschinenmarketing, Bewertungsportale oder Social Media.

GERADE FÜR GASTRONOMEN UND HOTELIERS IST ZEIT EIN KOSTBARES GUT. INWIEFERN WIRD DIES BEI DER AUFBEREITUNG DER THEMEN BERÜCKSICHTIGT?

Alle Blogposts sind so aufbereitet, dass der Leser sich nur wenige Minuten Zeit nehmen muss, um einen Aha-Effekt oder ein paar wichtige Tipps mit in seinen Arbeitsalltag zu nehmen. Manchmal muss es aber auch nicht das große Ganze sein, sondern dann geht es einfach um witzige Ideen im Kleinen. Unser erster Blogbeitrag war zum Beispiel ein do it yourself-Tutorial mit coolen Serviettenfalttechniken. Ein anderer hat sich mit abgefahrenen Foodpairing-Ideen beschäftigt. Darin liegt auch der Charme unseres Blogs. Jeder wird sich irgendwo wiederfinden und kann sich das picken, was ihn gerade bewegt, womit er sich gerade im beruflichen Alltag beschäftigen muss oder möchte. Wir spielen alle wichtigen Themen und wer Rockthehotel.de regelmäßig liest, wird immer wieder wertvollen Input und Impulse erhalten, die ihn weiterbringen können.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER WWW.ROCKTHEHOTEL.DE

HOGA

Fachmesse
Hotellerie
Gastronomie & GV

Die Gastgeber-Messe

13.-15. Januar 2019 · Messe Nürnberg

Frühjahrstreff 2019
BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG
BÄKO

FOOD Special
13.+14.1.
FOOD Special

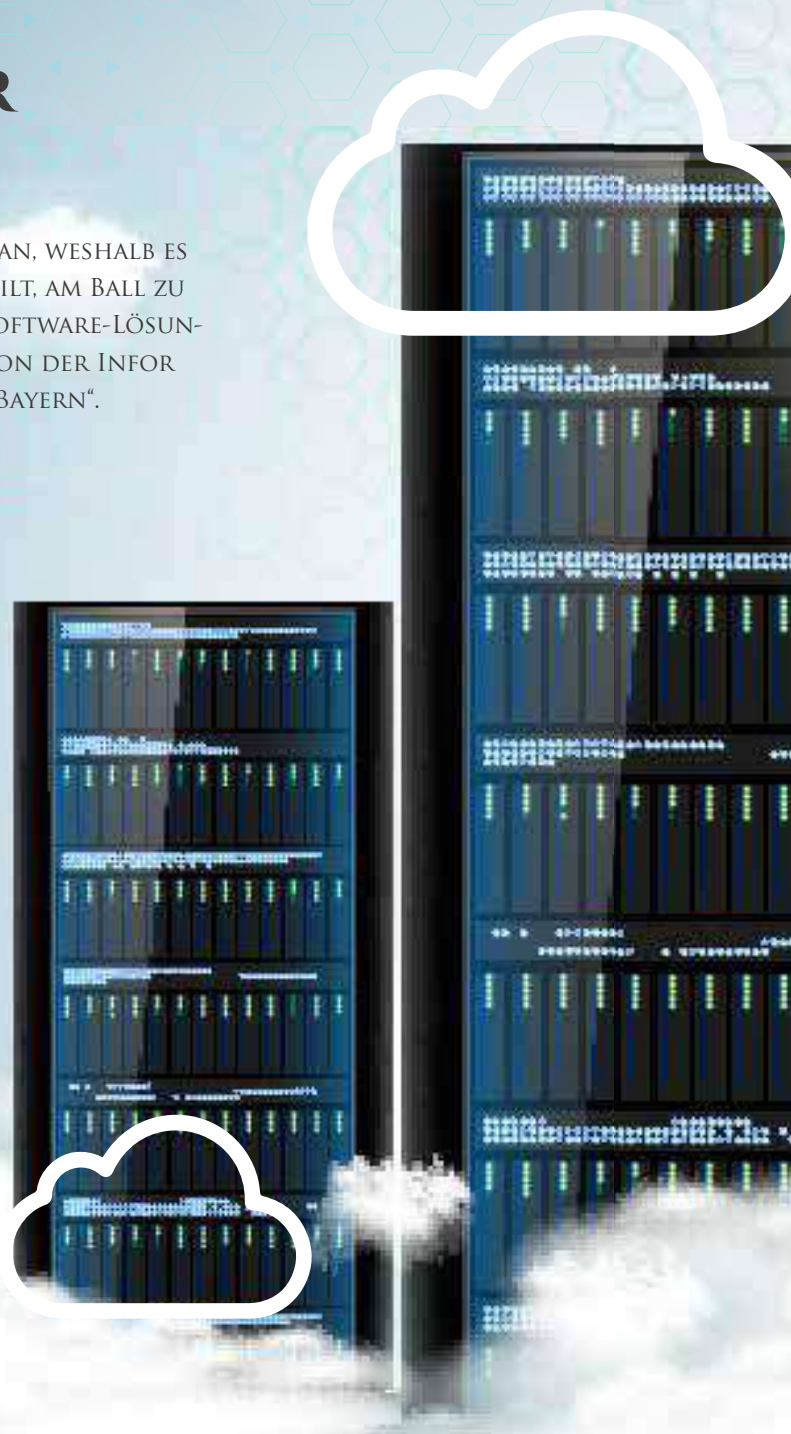
Messe-Ticket online!
www.hoga-messe.de/ticket

Kontakt: AFAG Messen und Ausstellungen GmbH, ☎ (09 11) 9 88 33 - 7000, www.hoga-messe.de

CLOUDBASIERTE MANAGEMENT-SYSTEME FÜR DAS GASTGEWERBE

Warum die Digitalisierung der Prozesse immer wichtiger wird

Die Digitalisierung schreitet unaufhaltsam voran, weshalb es insbesondere für Hoteliers und Gastronomen gilt, am Ball zu bleiben. Inwiefern die Branche von modernen Software-Lösungen profitieren kann, erläutert Stefan Bezold von der Infor Deutschland GmbH im Gespräch mit „Gastgeber Bayern".



Herr Bezold, Sie sind Vertriebschef für den Hospitality-Bereich bei Infor. Wie werden Ihre Cloud-Lösungen von der Hotellerie und Gastronomie angenommen?

Wir erleben seit mehreren Jahren eine steigende Nachfrage nach unseren Lösungen, besonders im Revenue-Management-Bereich. In den vergangenen ein bis zwei Jahren steigt sie auch im Bereich Property-Management, besonders nach unseren cloudbasierten Property-Management-Systemen.

Mit dem Revenue-Management-System bietet Infor ein Tool für Hoteliers, das auf Grundlage von Nachfrageprognosen angemessene Verkaufsstrategien für Hotelzimmer empfiehlt. Wie genau funktioniert dieses System?

Wir laden aus dem Property-Management-System des Kunden die Daten der vergangenen zwölf beziehungsweise 24 Monate heraus. Dazu zählen beispielsweise jede einzelne Reservierungszeile, alle Stornos und jede nicht angekündigte Abstinenz. Das schafft eine Grundlage aus historischen Daten, die wir mit unseren Daten ausbauen. Dazu zählen beispielsweise zukünftige Messetermine oder Großevents. Mit all diesen Daten berechnet unser Algorithmus die zukünftige Preis-Prognose. Auf dieser Basis werden dem Hotelier Vorschläge gemacht, mit denen er die richtigen Preise ausweisen kann.

Wie gross ist die Nachfrage nach dieser Software-Lösung?

Mit unserem Revenue-Management-System, dem sogenannten EzRMS,, sind wir seit Jahren Weltmarktführer. Vor etwa drei Jahren haben wir 4.500 Hotels der Hotelkette Wyndham in den USA mit unserem System ausgestattet. Aber auch in Deutschland und Österreich sind wir stark vertreten. So zählen wir beispielsweise Kempinski, Steigenberger, Dorint, Welcome, Weitzer, Vienna House, Arcotel und Accor zu unseren Kunden. Mittlerweile erkennt aber auch die mittelständische Hotellerie, dass Revenue-Management ein sehr wichtiges Tool ist, um in Zeiten stärker werdender Konkurrenz im Hotelmarkt steigende Umsätze zu erzielen.

ZUR PERSON

Stefan Bezold kommt aus einem elterlichen Hotel- und Gastronomiebetrieb in Franken, hat bei Steigenberger gelernt und danach ein Studium der Allgemeinen Betriebswirtschaftslehre und Informatik an der Georg-Simon-Ohm Fachhochschule Nürnberg erfolgreich abgeschlossen. Bereits im Jahr 1995 hat Bezold bei der Hogatex Software GmbH angefangen, die dann von Amadeus und später von Infor akquiriert wurde.

Wie schätzen Sie das Thema Digitalisierung in der mittelständischen Hotellerie ein?

Besonders die nachkommende Generation der Hoteliers hat auch hier das große Potenzial der Digitalisierung erkannt. Die Branche hat verstanden, dass die Digitalisierung der Prozesse immer wichtiger wird. Fast jedes Hotel ab 50 Zimmer hat mittlerweile ein Property-Management-System. Hotels mit den geeigneten Voraussetzungen und Ressourcen führen immer häufiger ein Revenue-Management-System ein. Dafür braucht es eine gewisse Grundauslastung. Bei einer Auslastung von 40 Prozent ergibt ein solches System keinen Sinn. Die untere Grenze setzen wir hierfür bei 60 Prozent Jahresauslastung an.

Wie garantieren Sie Ihren Kunden, dass ihre Daten bei Infor sicher sind?

Infor betreibt ein eigenes zertifiziertes Datencenter in Frankfurt am Main. Dieses zählt zu den modernsten Datencentern in ganz Europa und hat immer die neusten Systeme zur Abwehr von Trojanern und Schadsoftware im Einsatz. Die Datensicherheit ist damit wesentlich höher als beim Einsatz einer On-Premise-Lösung, also beim Betrieb eines eigenen Servers.

Ihr Team kann auf jahrelange Erfahrung im Hospitality-Bereich zurückgreifen. Wo sehen Sie bei Ihren Kunden aktuell noch den grössten Optimierungsbedarf?

Lokale Serverinstallationen werden zukünftig verstärkt in die Cloud verlegt. Denn eigene Server müssen regelmäßig ausgetauscht werden, da andernfalls technische Probleme, schwächelnde Performance und Datenverlust drohen. In der Industrie werden sie alle drei Jahre ausgetauscht, in der Hotellerie teilweise erst nach sieben oder acht Jahren. Hier bietet die Cloud ein hohes Optimierungspotenzial. Auch der Einsatz moderner Systeme wie Online-Buchungssysteme oder ein Revenue-Management-Tool bieten Raum für Optimierung.

Sie haben Infor im deutschen Hospitality-Markt erfolgreich positioniert. Wie sehen Ihre Pläne für die Zukunft aus und welche Entwicklungen sehen Sie?

Bis 2030 wird es kaum noch Softwarelösungen geben, die nicht cloudbasiert arbeiten. Damit einher geht die sogenannte Mobility. Das bedeutet, dass die Daten in der Cloud auf allen mobilen Endgeräten, wie Smartphones oder Tablets, zur Verfügung stehen. Das ist ein entscheidender Faktor – sowohl für den Gast als auch für das Hotel. Darüber hinaus wird der Einsatz künstlicher Intelligenz, also selbstlernender Systeme, zunehmen. Mit unserem Revenue-Management-System setzen wir bereits heute auf diese Technologie.

AUSSENDARSTELLUNG DURCH FILM UND VIDEO

maximale Emotion

EMOTION UND EIN GUTES GEFÜHL – DIES SIND DINGE, DIE IN DER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE SO WICHTIG SIND WIE IN KEINER ANDEREN BRANCHE. UND MIT KEINEM ANDEREN MARKETING-INSTRUMENT KÖNNEN DIESE PUNKTE SO ANGESPROCHEN WERDEN WIE MIT EINEM FILM ODER VIDEO.

Eine emotionale und einladende Außendarstellung ist heute wichtiger denn je, um Gästen Lust zu machen, Zeit in gastronomischen Betrieben zu verbringen. Genau an diesem Punkt setzt ein gut gemachter Imagefilm an und soll genau das auslösen. Die Einsatzmöglichkeiten für einen solchen Film sind extrem vielfältig, angefangen von der Nutzung auf der eigenen Webseite, der Verteilung über soziale Netzwerke wie Facebook, Instagram und Twitter, dem Einsatz auf Youtube, der Kombination mit Printkampagnen oder dem Einstellen auf Buchungsportalen – kein anderes Marketinginstrument kann so unterschiedlich genutzt werden.

Als Kooperationspartner des DEHOGA Bayern produziert die ms.mediaservice OHG aus Offenbach moderne Imagevideos, die komplett individuell auf jeden Kunden zugeschnitten werden. Verbandsmitglieder profitieren dabei von exklusiven Vorzugskonditionen.

Das Unternehmen besteht aus professionellen Kameraleuten, Editoren, Cuttern, Sprechern und Textern, die ihre Kunden bei allen Produktionsschritten unterstützen und für einen reibungslosen Ablauf sorgen. Die Themenbereiche und Schwerpunkte werden – jeweils mit den Verantwortlichen zusammen – zu einem begeisternden Gesamtbild entwickelt. Der zeitliche Aufwand für den Auftraggeber ist vergleichsweise gering. Einige kleine Abstimmungen telefonisch vor dem Dreh reichen meist aus, um kreativ vorbereitet zu sein. Alles Weitere kann an den Drehtagen selbst besprochen werden. „Eine große Zahl an Projekten aus dem gesamten Bundesgebiet bestätigen dies immer wieder und die Rückmeldungen, die wir bekommen, machen uns jedes Mal sehr glücklich und, ja, auch ein bisschen stolz", betont Sebastian Brack, Gesamtvertriebsleiter bei ms.mediaservice, in diesem Zusammenhang.

Weitere Informationen unter
www.msmediaservice.de

ms.mediaservice
filmproduktion . agentur . live-streaming
Frankfurter Str. 111b | 63067 Offenbach | 069 - 98 55 97 33 | www.msmediaservice.de

AUSSENDARSTELLUNG DURCH FILM UND VIDEO
EINIGE BEISPIELE, WIE PROFESSIONELL PRODUZIERTE IMAGEFILME WIRKEN KÖNNEN, FINDEN SIE HIER:

Ringhotel Alpenhof, Augsburg: https://youtu.be/UlUStiFq49Q
Hotel Jagdschloß Kranichstein, Darmstadt: https://youtu.be/CNVnSiMIOtQ
Lindner Resort & Spa, Oberstaufen: https://youtu.be/uw-1Ks54uJw
Hotel Wünschmann, Sylt: https://youtu.be/lbUWLSpxc3E
Hotel Kronenhof, Oedelsheim: https://www.youtube.com/watch?v=lsEUSoDfcF0

Zukunft
für das bayerische
Gastgewerbe

Wirtshaus ist Heimat.

Werden Sie mit uns aktiv.

BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND
BHG
DEHOGA Bayern

IM RAHMEN DER INITIATIVE „ZUKUNFT FÜR DAS BAYERISCHE GASTGEWERBE“ BIETET DER BAYERISCHE HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND WIRKSAME MASSNAHMEN GEGEN DAS WEITERE SCHLIESSEN VON GASTGEWERBLICHEN BETRIEBEN AN. ESSENTIELLER BAUSTEIN IST EINE KOSTENLOSE ERSTANALYSE DES POTENZIALS KLEINER UND MITTELSTÄNDISCHER BETRIEBE DES HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBES SOWIE DEREN HINFÜHRUNG AN BESTEHENDE FÖRDERPROGRAMME DES LANDES UND DES BUNDES.

Weitere Informationen zur kostenlosen Blitzlichtberatung finden Sie unter www.wirtshauskultur.bayern

#zukunftfürdasbayerischegastgewerbe

Gefördert durch:

Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Energie und Technologie

Auf einen frischen jungen Sauvignon blanc mit...

Dr. Ulrich Maly

Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg, Vizepräsident des Deutschen Städtetags und stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender der NürnbergMesse

HERR DR. MALY, MIT MEHR ALS 205 MILLIONEN EURO UMSATZ UND FAST 1,2 MILLIONEN BESUCHERN KONNTE DIE NÜRNBERGMESSE IM VERGANGENEN JAHR ERNEUT EIN REKORDERGEBNIS ERZIELEN. WAS HABEN EIGENTLICH DIE NÜRNBERGER VOM ERFOLG DER MESSE?

Viele schöne Messen, rund zwei Millionen Übernachtungen, 2,1 Milliarden Euro Umsatz in der Stadt für Einzelhandel, Gastgewerbe und dem Dienstleistungssektor. Rund 200 Millionen Euro Steuereinnahmen entstehen daraus und es wird rund eine Milliarde Euro Einkommen dadurch generiert. Alles Arbeitsplätze, die nie ins Ausland verlegt werden können. Ich finde, das kann sich sehen lassen.

WO LIEGEN DIE BESONDEREN STÄRKEN DER MESSESTADT NÜRNBERG?

Kurze Wege, ein breites Hotel- und Gaststättenangebot und eine historische Altstadt, die keine andere der Top-10-Messestädte in Deutschland anzubieten hat.

HAND AUFS HERZ: GIBT ES DIESBEZÜGLICH AUCH NOCH DIE EIN ODER ANDERE KLEINE HERAUSFORDERUNG?

Herausforderungen gibt es immer. Wenn Gastronomie auf einem Stand stehenbleibt, ist es falsch. Wir haben erfreulicherweise viele junge Köche und Gastronomen, die in letzter Zeit starke Locations hervorgebracht haben, mit moderner Küche und oft regionalen Wurzeln. Die ergänzen die klassischen Schwergewichte der Branche hervorragend.

WELCHE WÜNSCHE HABEN SIE AN „IHRE" NÜRNBERGER HOTELIERS UND GASTRONOMEN?

Kreativ bleiben, der „Gläserverzwergung" tapfer entgegentreten, Weinpreise fair kalkulieren.

SIE WERDEN JA IM JANUAR DIE HOGA MIT ERÖFFNEN. WERDEN SIE AUCH EINMAL PRIVAT DIE MESSE BESUCHEN ODER IST DAS IHNEN ZU VIEL TRUBEL?

In aller Regel reicht mir die Eröffnung. Da findet man schon auch Zeit für die interessanten Stände und Darbietungen

„DER FRANKE IST KEIN BAYER." WIE STEHEN SIE, ALS GEBÜRTIGER NÜRNBERGER, ZU DIESER AUSSAGE?

Kulturell und historisch ist der Franke kein Bayer, politisch natürlich schon.

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: Christian Wolf

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

LANDESGESCHÄFTSSTELLE

Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstr. 7
80333 München
Tel +49 89 28760-0
Fax +49 89 28760-111
info@dehoga-bayern.de
Landesgeschäftsführer: Dr. Thomas Geppert

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 Klein (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. Zustellungsgebühr und 7 % MwSt. Mitglieder des DEHOGA Bayern erhalten diese Zeitschrift im Rahmen Ihrer Mitgliedschaft.

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

Druckauflage 4. Quartal 2018: 15.200 Exemplare

Deutsche Post AG
Entgelt bezahlt

FRAG DOCH DEN KNIGGE

Kann ich Ihnen helfen?

MESSE-KNIGGES FÜR GASTGEBER GIBT ES JA EINIGE. ABER WIE SOLLTEN SICH EIGENTLICH MESSEGÄSTE VERHALTEN?

Die HOGA wirft ihre Schatten voraus. Vom 13. bis 15. Januar 2019 treffen sich Fachleute aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in Nürnberg. Die Gastgebermesse lädt ein und freut sich auf ihre Gäste. „Sei aufmerksam und richte Dich nach den Sitten des Hauses", schrieb Adolph Freiherr Knigge in seinem berühmtesten Buch „Über den Umgang mit Menschen". Auch gute Messe-Gäste sollten ihre Aufmerksamkeit auf die Sitten des Messe-Standes richten. Sieben Verhaltensempfehlungen für Messe-Gäste.

1. ZEIG DICH: Gehe auf die Bühne, die die HOGA ihren Gästen bietet. Auch Gastgeber freuen sich riesig über Gäste, die mit Herz und Verstand auf Gastgeber zugehen, sich unterhalten können, kluge Fragen stellen, nach Problemlösungen suchen und mit Freude Kunden werden.

2. TRAU DICH: Die HOGA ist zum Schauen, Sprechen, Riechen, Schmecken, Probieren und Zuhören da. Nutze die Gelegenheit. Ob Liquid Area, Street Food, Rösterei, digitale Zukunft oder bayerische Spezialitäten. Neugierde lohnt sich. Also immer ran an die Stände.

3. KLEIDE DICH ANGEMESSEN: Der erste Eindruck zählt. Immer und überall. Auch auf Messen, wenn sich Gastgeber und Gäste begegnen. Ein gepflegtes Äußeres, frischer Atem und geputzte Schuhe helfen auch hier ohne sich rausputzen zu müssen.

4. SPIELE DAS ICH-MENSCH-DU-MENSCH-SPIEL: Lächle, grüße, bitte, danke, sag sorry, wenn nötig und Schwamm drüber, wenn möglich. Mache Small-Talk aber auch Butter bei die Fische.

5. MACH GESCHÄFT: Denn Messe ist nicht nur Austausch von Nettigkeiten oder „Familientreffen" der Branche, sondern immer auch gutes Business.

6. WARTE BIS DIR ANGEBOTEN WIRD: Auch auf der HOGA gilt die gute alte Regel: Warte mit Trinken und Essen bis der Gastgeber etwas anbietet. Selbstbedienung beginnt, wenn die Gastgeber sagen: Bitte fangen Sie doch an! Lassen Sie es sich schmecken! Also: Finger aus Gummibärchenschale bevor Du nicht mit dem Ich-Mensch-Du-Mensch-Spiel begonnen hast.

7. WUNDERE DICH NICHT: Einer meiner Lieblingsätze in dem wunderbaren Buch „Manieren" von Asfa-Wossen Asserate steht auf der ersten Seite und hat nur zwei Worte. Und gilt nicht nur für Messegäste. Unter der Überschrift: Was ich hässlich finde, steht dort: SICH WUNDERN. Wer sich wundert, der runzelt die Stirn und zieht die Augenbrauen hoch. Wer mit den Augen rollt, steht sich selbst im Weg, obwohl er sich doch nach den Sitten des Hauses richten wollte.

Moritz Freiherr Knigge gibt bei „Gastgeber Bayern" Antworten für Gastgeber.

Haben auch Sie eine Frage? Dann schreiben Sie an f.john@gastgeber.bayern

www.chefsculinar.de

WIR LIEFERN NERVEN AUS STAHL

Darf's ein bisschen mehr sein? Mit der CHEFS CULINAR Großküchentechnik sind Sie für den stressigen Arbeitsalltag perfekt gerüstet. Wir bieten Ihnen Beratung, Planung, Einrichtung und Service aus einer Hand – und Sie bleiben entspannt!

Die wichtigste Zutat für Ihr Erfolgsrezept: CHEFS CULINAR.
Und unsere 25.000 Produkte.

CHEFS CULINAR

Hier trifft Handwerk auf Genuss!

IHRE REGIONALEN GENUSSHANDWERKE
So geht gut!

Traditionelles Handwerk mit höchster Qualitätsgarantie lebt von den Menschen, die sich dafür einsetzen. Die mit echter Leidenschaft ihren Beruf ausüben und dabei Sachverstand, viel Erfahrung und jede Menge Herzblut zeigen.

SO GEHT GUT!

Mehr Infos, mehr Genuss, mehr Handwerk: **www.genusshandwerke.bayern**

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten