

Gastgeber Bayern

Das Magazin
für Gastronomie und
Hotellerie

#02

Ausgabe 2020

DEHOGA Bayern

CORONA & WERTSCHÄTZUNG

Ministerpräsident
Dr. Markus Söder
sagt Danke

Seite 10

Interview
mit Huber Aiwanger,
Bayerischer Wirtschaftsminister

Seite 14

9 Tipps
zur Wertschätzung,
die keinen Cent kosten

Seite 32

WIR UNTERSTÜTZEN GASTGEBER – FAIR, KOMPETENT UND UMFASSEND

NIE WAR ES SO SCHWER WIE HEUTE, GASTGEBER ZU SEIN. GERADE IN DIESER ZEIT IST ES WICHTIG ZU WISSEN, WER SIE BEI FRAGEN UND HERAUSFORDERUNGEN UNTERSTÜTZEN KANN.



DEHOGA Bayern

Die Organisation in einem starken und tatkräftigen Verband ist nicht nur in Krisenzeiten wichtig. Dennoch bietet der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. gerade jetzt einen zuverlässigen Anker und eine schlagkräftige Interessenvertretung für seine Mitglieder.

Bei all den täglichen Herausforderungen hilft Ihnen Ihr Branchenverband. Wir haben zahlreiche Muster und Vorlagen und bieten ein Netzwerk voller Mehrwerte. Mit einer Mitgliedschaft beim Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V. erhalten Sie Unterstützung und verschiedenste Lösungsansätze. Unser Verband berät und informiert nicht nur, er zeigt auch viele Möglichkeiten auf, um bares Geld zu sparen.

**JETZT
MITGLIED
WERDEN!**

SIE MÖCHTEN MITGLIED WERDEN ODER HABEN FRAGEN ZUR MITGLIEDSCHAFT IN IHREM ARBEITGEBERVERBAND? SIE MÖCHTEN EINEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES AUSSENDIENSTMITARBEITERS?

DANN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!

Telefon: 089 28760-0

Fax: 089 28760-111

E-Mail: info@dehoga-bayern.de

Internet: www.dehoga-bayern.de

JETZT MITGLIED WERDEN UND VOM NETZWERK DES DEHOGA BAYERN PROFITIEREN!



Das Coronavirus hat die ganze Welt noch immer fest im Griff – ganz besonders und vor allem das Gastgewerbe. Noch nie wurden wir von einer solch unvorstellbaren Situation überrollt. Für uns war klar: Noch nie wurde unser Verband dringender gebraucht als jetzt. Also haben wir alles Menschenmögliche getan, um unseren Wirten und Hoteliers zu helfen. Unzählige Informationsseiten, Muster, Aushänge und Checklisten sind in diesen Wochen auf unserer Homepage entstanden. Die Neuigkeiten holen uns fast täglich wie eine Welle ein. Daher auch an dieser Stelle der Hinweis, diesbezüglich einen Blick ins Netz auf die Seiten des DEHOGA Bayern zu werfen.

Die vergangenen Wochen waren herausfordernd und kräftezehrend für uns alle, sie haben uns aber auch gezeigt, dass wir Unternehmer sind, dass wir den Kopf nicht in den Sand stecken. Aus großer Verzweiflung entstanden unzählige kreative Ideen. Trotz des einzuhaltenden Abstands sind wir näher zusammengedrückt und haben die Ärmel hochgekrempt. Wir konnten unser Ziel der Reduzierung der Umsatzsteuer durchsetzen. Zunächst zwar befristet, aber selbstverständlich werden wir uns für eine dauerhafte Reduzierung stark machen.

Uns allen wurde der Wert der kleinen Dinge mehr denn je bewusst. Der Wert einer Umarmung. Der Wert mit Freunden im Biergarten zu sitzen. Ein langes Wochenende

im Hotel auszuspannen und neue Kräfte zu sammeln. Oder auch in einem Club richtig „abzufeiern“. Und genau darum soll es in diesem Magazin gehen. Den Wert der alltäglichen Dinge auch über die Krise hinaus nicht wieder zu vergessen – kurz: es soll um Wertschätzung gehen.

Wir haben viele Stimmen zum Thema vereint. Ministerpräsident Markus Söder sagt Danke – für die beachtliche ökonomische und auch unverzichtbare gesellschaftliche Leistung des bayerischen Gastgewerbes in der Corona-Krise. Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger erklärt darüber hinaus, warum der Lockdown notwendig war, was aber auch hätte besser gemacht werden können. Spitzenkoch Ali Güngörmüş und dessen kulinarischer Ziehvater Karl Ederer, sprechen mit uns darüber, was die beiden miteinander verbindet und wie sie die derzeitige Krise erleben. Arbeitsministerin Carolina Trautner betont die Wichtigkeit der richtigen Förderung von Nachwuchs und den Erhalt zukunftsfähiger Arbeitsplätze. Denn die Zukunft steht bereits hoffnungsvoll in den Startlöchern – auch trotz Corona. Ebenso eilt in dieser Ausgabe eine Prise göttlicher Beistand in Form von Pater Anselm Grün herbei. Er gibt kräftespendende Worte mit auf den Weg und erklärt, warum wir gerade jetzt eine neue Wertschätzung erleben. Der Pater hat sogar einen Tipp, wie sich aus der derzeit schwierigen Situation dennoch auch Gutes entwickeln kann. Doch lesen Sie selbst...

Angela Inselkammer
Präsidentin des DEHOGA Bayern

Dr. Thomas Geppert
Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern



DEHOGA Bayern

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

Inhalt

Ausgabe 02/2020

06	Aus dem Landesverband	
	Praxis-Check erfolgreich bestanden	Seite 06
	Gäste und Kunden digital registrieren	Seite 07
	Corona im Gastgewerbe	Seite 08
	Ministerpräsident Dr. Markus Söder sagt Danke	Seite 10
	Interview mit Staatsminister Hubert Aiwanger	Seite 14
	Befristete Umsatzsteuersenkung für Speisen ab Juli 2020	Seite 17
	Interview mit Staatsministerin Carolina Trautner, MdL	Seite 18
	DEHOGA Bayern im Gespräch	Seite 20

Im Gespräch mit Staatsminister Bernd Sibler	Seite 37
Café am See mit sozialem Auftrag	Seite 40
Eine Chance für die regionale Gastronomie und ausgereifte Konzepte	Seite 42
Seminarangebote der Bayern Tourist GmbH	Seite 44
Mitarbeitermotivation und Teambuilding	Seite 45
Gästenähe trotz Distanz	Seite 46

24	Wertschätzung / Corona	
	Interview mit den Starköchen Ali Güngörmüş und Karl Ederer	Seite 24
	Interview mit Dr. Volker Busch	Seite 30
	9 Ideen zu Wertschätzung, die keinen Cent kosten	Seite 32
	Gespräch mit Pater Anselm Grün, Abtei Münsterschwarzach und Olaf Engemann, Vorstand SDK	Seite 34

Bayern und die Welt	48
Ein Kupferschmied und sein Jahrhunderte altes Handwerk	Seite 48
Wertschätzung im Online Marketing	Seite 52
Gute Raumluf fördert das Wohlbefinden der Gäste	Seite 54

Auf ein Apfelschorle mit...	56
Ansprechpartner Impressum	Seite 57
Frag doch den Knigge	Seite 58



Wussten Sie schon...

40%

...dass durch die Coronakrise laut einer Blitzumfrage der Deutschen Industrie- und Handelskammer rund 40 Prozent der Betriebe in Gast- und Reisegewerbe von der Insolvenz bedroht sind?

2.775

... dass 2.775 Betriebe an der Gemeinschaftsaktion „LokalHelden“ teilgenommen haben?

>1 Mio.

... dass im Gastgewerbe im Februar deutschlandweit für 173 Beschäftigte Kurzarbeit angezeigt wurde – im März und April waren es über eine Million?

20-30 sek.

...dass man 20 bis 30 Sekunden lang Hände waschen sollte? Das entspricht dem zweimaligen Summen des Liedes „Happy Birthday“.

9

Milliarden Euro

...dass die Umsatzausfälle bei der Übernachtungsnachfrage für März und April 2020 nach derzeitigen Schätzungen des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr (dwif) bei 9 Milliarden Euro liegen?

82%

... dass das bayerische Gastgewerbe seit März 82 Prozent Umsatzeinbußen zu verzeichnen hat?

20%

...dass in einem „Normaljahr“ jeder fünfte Tagesausflug im Zeitraum zwischen März und April stattfindet?

93%

... dass für 93 Prozent der gastronomischen Betriebe der reduzierte Umsatzsteuersatz die notwendigste Maßnahme im Überlebenskampf gegen die Coronakrise war?



HYGIENREGELN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELS

PRAXIS-CHECK

ERFOLGREICH BESTANDEN

NOCH VOR DER WIEDERERÖFFNUNG DER BAYERISCHEN GASTRONOMIE IST MITTE MAI 2020 EIN PRAXIS-CHECK VORGENOMMEN WORDEN, UM DIE REALISIERBARKEIT DER NEUEN HYGIENEKONZEPTE IM TATSÄCHLICHEN BETRIEB SICHERZUSTELLEN. AM VOR-ORT-TERMIN IM LANDHOTEL WEISSES ROSS IN ILLSCHWANG DES DEHOGA BAYERN-BEZIRKSVORSITZENDEN HANS-JÜRGEN NÄGERL NAHMEN UNTER ANDEREM GESUNDHEITSMINISTERIN MELANIE HUML, DER VORSTANDSVORSITZENDE DER BERUFGENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTGEWERBE DIRK ELLINGER SOWIE VERTRETER DES WIRTSCHAFTSMINISTERIUMS UND DES BAYERISCHEN HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBANDS DEHOGA BAYERN TEIL. DIE ÜBERPRÜFUNG DER TATSÄCHLICHEN AUSWIRKUNGEN AUF DEN REALBETRIEB WAR AUF INITIATIVE VON WALTER NUSSEL, BEAUFTRAGTER FÜR BÜROKRATIEABBAU DER BAYERISCHEN STAATSREGIERUNG, ENTSTANDEN.

Im Vorfeld der Lockerungen wurden Hotellerie und Gastronomie als sensible Bereiche identifiziert, die beim Wiederanfahren der Wirtschaft mit besonderer Umsicht zu behandeln sind. Im Auftrag des Ministerrats hat Entbürokratisierungsbeauftragter Nussel die Erarbeitung des Hygienekonzepts und die Durchführung des Praxis-Checks eng begleitet. Sämtliche zur Rede stehenden Hygienemaßnahmen wurden dabei auf ihre Praxistauglichkeit hin geprüft. Stationen des Praxis-Checks waren unter anderem der Empfangs- und Aufenthaltsbereich, die Küche, der Gastraum und der Biergarten. Auch der Bezug eines Hotelzimmers sowie Gruppenkonstellati-

onen wie Tagungen oder der Wellnessbereich wurden simuliert. Zudem zeigte der Test, wie auch unter Einhaltung der aktuell gültigen Hygienestandards ein ansprechendes Frühstücks-Büffet angeboten werden oder ein ordnungsgemäßer Biergartenbetrieb erfolgen kann. Soweit das Konzept noch Unklarheiten enthielt, wurde nachgebessert. So konnte neben den unverrückbaren Vorgaben wie den Kontaktbeschränkungen am Tisch, dem Mindestabstand oder dem Mund-Nasen-Schutz – auch im nationalen Vergleich – der bestmögliche Kompromiss gefunden werden. Auch eine Belegungsobergrenze wurde abgewendet. Damit konnte der Schutz der Gesundheit mit wirtschaftlichen Faktoren in Einklang gebracht werden – getreu der Maxime: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich.“

„Für den Praxistest zur Umsetzung der neuen Vorschriften im Vorfeld der Wiedereröffnung sind wir dem Entbürokratisierungsbeauftragten Walter Nussel sehr dankbar“, resümiert DEHOGA Bayern-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert. „Denn theoretisch kann man sich viele Auflagen und Vorschriften ausdenken – entscheidend ist letztendlich die Praxis. Und hierfür war der Test äußerst hilfreich: So sind uns bei der praktischen Simulation der Bewirtung durchaus noch einige Kleinigkeiten aufgefallen, die wir vor Inbetriebnahme der Gaststätten verbessern konnten.“ Nussel ergänzt: „Auch wir bewerten den Praxistest als großen Erfolg. Unsere Simulation, die vom DEHOGA Bayern hervorragend vorbereitet wurde, hat ergeben, dass sich der Großteil der geforderten Maßnahmen auch im Praxisbetrieb umsetzen lässt. Zudem appelliere ich aber natürlich auch an die Gäste, sich an die entsprechenden Vorgaben zu halten“. Im Vorfeld zum Praxis-Check hatte sich die extra einberufene „Wiederhochfahr-Arbeitsgemeinschaft“ mit den Vorsitzenden der Fachbereiche Hotellerie und Gastronomie sowie einem Vertreter der Bezirke getroffen, unter ihnen Stefan Wild, der sich nicht nur bei der Erstellung informativer Erklärvideos stark engagierte. ☺



ERKLÄRVIDEOS AUF DER HOMEPAGE

Im Zuge des Praxischecks sind anschauliche und hilfreiche Erklärvideos entstanden, die auf der Homepage des DEHOGA Bayern unter www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/erklaervideos/ einsehbar sind.



PRAKTISCHE ANWENDUNG ZU GÜNSTIGEN KONDITIONEN

GÄSTE UND KUNDEN DIGITAL REGISTRIEREN

UM GASTGEBER BEI DER IM RAHMEN DER CORONA-PANDEMIE BESTEHENDE REGISTRIERUNGSPFLICHT IHRER GÄSTE ZU UNTERSTÜTZEN, HAT DIE DARFICHREIN GMBH, EIN GEMEINSAMES TOCHTERUNTERNEHMEN DER AKDB UND DES BAYERISCHEN HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND DEHOGA BAYERN EINE EINFACHE LÖSUNG FÜR DIE REGISTRIERUNGSPFLICHT AUF DEN WEG GEBRACHT. DAS OBERSTE ZIEL DES GASTSTÄTTENVERBANDS IST ES, DIE REGISTRIERUNGSPFLICHT BEI BEWIRTUNGEN BALDMÖGLICHST WIEDER ABZUSCHAFFEN. DIE NEU ENTWICKELTE ANWENDUNG „DARFICHREIN.DE“ SOLL IN DER ZWISCHENZEIT ALS UNKOMPLIZIERTE UND PRAXISNAHE UNTERSTÜTZUNG DIENEN.

Digitalministerin Judith Gerlach, die die Schirmherrschaft über das Projekt übernommen hat, betont: „Ungeöhnliche Zeiten erfordern kreative Ansätze. Die Digitalisierung hilft uns bei der Bewältigung der Corona-Krise. Mit dieser cleveren digitalen Lösung kann die erforderliche Registrierung kontakt- und papierfrei erfolgen. Auch hier kann uns die Digitalisierung das Leben ein kleines bisschen erleichtern.“

SO FUNKTIONIERT ES

Gastronomen erstellen auf darfichrein.de in wenigen Sekunden ein Konto. Dabei wird ein QR-Code generiert, der von den Gastronomen ausgedruckt und sichtbar in der Gaststätte angebracht werden kann. Die Gäste scannen den QR-Code mit dem Smartphone und geben ihre Kontaktdaten an. Dafür muss nichts installiert oder heruntergeladen werden. Diejenigen Gäste, die kein Smartphone besitzen oder es nicht

verwenden möchten, können sich über ein Gerät (zum Beispiel ein Tablet) der Gaststätte oder durch das Servicepersonal der Gaststätte eintragen. Die Daten werden verschlüsselt und sicher im Rechenzentrum der AKDB gespeichert. Entsprechend der gesetzlichen Vorgaben werden die Kontaktdaten nach vier Wochen automatisch gelöscht. Allein auf Anforderung der Gesundheitsbehörden darf der Restaurantbetreiber die Kontaktdaten der Gäste für ein bestimmtes Zeitfenster herunterladen, entschlüsseln und an die Behörden übergeben.

DATENSCHUTZ GROSSGESCHRIEBEN

Datenschutz und Datensicherheit werden bei Nutzung der Web-Anwendung umfassend gewährleistet. Alle Daten werden ausschließlich im deutschen Rechenzentrum der AKDB gespeichert, das durch das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnologie (BSI) auf Basis von IT-Grundschutz zertifiziert ist. Die AKDB als öffentlich-rechtlicher IT-Dienstleister entwickelt und betreibt IT-Lösungen für die Digitalisierung insbesondere von Kommunen und anderen öffentlichen Einrichtungen. Nun übernimmt die AKDB die das Hosting der Datenbank der neuen darfichrein.de-Anwendung. Gudrun Aschenbrenner, Vorstandsmitglied der AKDB: „Ich freue mich, dass die AKDB an einer so innovativen Lösung wie der darfichrein.de-Anwendung aktiv mitwirkt. Die Nutzer der Anwendung können auf den Schutz ihrer Daten in unserem Rechenzentrum vertrauen. Die Anwendung steht auch kommunalen und anderen Einrichtungen über darfichrein.de zur Verfügung.“ Für DEHOGA-Mitglieder und AKDB-Kunden wird die Anwendung für 5 Euro monatlich bereitgestellt. Der reguläre Preis beträgt 10 Euro pro Monat. Weitere Informationen erhalten Interessierte unter www.darfichrein.de. 

Bild oben: (v.l.) Entwickler Benedikt Schneppe und Dominik Wörner von der AKDB, Mitglied des Vorstands der AKDB Gudrun Aschenbrenner, Digitalministerin Judith Gerlach, Entwickler Stefan Michalk, DEHOGA Bayern-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert sowie Präsidentin Angela Inselkammer

CORONA IM GASTGEWERBE

ÜBERSICHTLICHE INFORMATIONEN ZUR AKTUELLEN LAGE

IM ZUGE DER WEITREICHENDEN FOLGEN DER CORONA-PANDEMIE FÜR HOTELIERS UND GASTRONOMEN HAT DER BAYERISCHE HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND DEHOGA BAYERN EINE NEUE INTERNETSEITE INS LEBEN GERUFEN, AUF DER SICH MITGLIEDER UND BESCHÄFTIGTE DER BRANCHE ZIELFÜHREND UND SERIÖS ÜBER DIE AKTUELLE GESETZESLAGE SOWIE NEUESTE ENTWICKLUNGEN INFORMIEREN KÖNNEN. AUF DER HOMEPAGE WWW.DEHOGA-BAYERN.DE/CORONAVIRUS/ FINDEN INTERESSIERTE SACHDIENLICHE INFORMATIONEN, TIPPS UND HINWEISE ZU UNTERSCHIEDLICHEN THEMEN RUND UM DIE CORONA-KRISE.

Aufgrund der teilweise sehr schnellen Entwicklungen hinsichtlich der gesetzlichen Vorschriften und politischen Maßnahmen werden die hinterlegten Informationen fortwährend aktualisiert und an die aktuelle Lage angepasst. Auch inhaltlich wird das Informationsangebot sukzessive ausgeweitet und an den jeweils vorherrschenden Beratungsbedarf der Branche angepasst. Zu den verschiedenen betriebswirtschaftlichen Aspekten der Krisenregulierung wurden bereits zahlreiche Informationen zusammengetragen. So helfen Nutzern beispielsweise verschiedene Anträge, Merkblätter und Checklisten dabei, auf dem aktuellen Stand zu bleiben und bieten verschiedene Hilfestellungen. Weiterführende



Links wie etwa zum Robert-Koch-Institut und ein direkter Kontakt zu den Bezirksgeschäftsstellen bieten einen zusätzlichen Mehrwert.

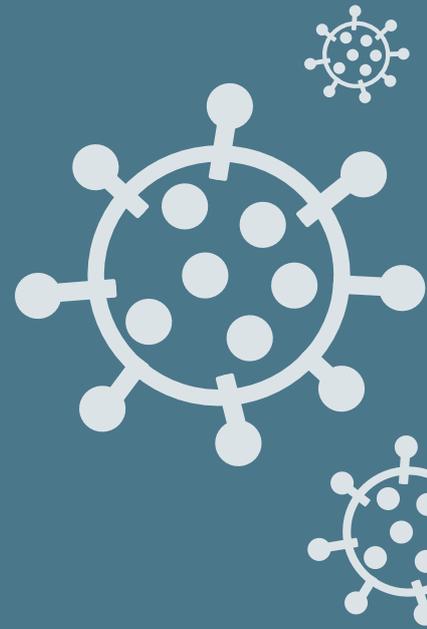
DETAILLIERTE INFORMATIONEN ZU FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Zu den individuellen Fördermöglichkeiten der Soforthilfe Corona, der LfA Förderbank und dem KfW-Sonderprogramm steht für Ratsuchende ein eigener Bereich zur Verfügung. Hier können beispielsweise stichpunktartige Übersichten, aktuelle Merkblätter und Anträge heruntergeladen werden. Auch die vorausgesetzten Kriterien, die für die jeweiligen Förderungen erfüllt sein müssen, finden sich auf der Homepage und sollen durch einen klaren und direkten Überblick schnelle Hilfen gewährleisten.

RATGEBER FÜR DAS ALLTÄGLICHE GESCHÄFT

Nach der beginnenden Lockerung des wirtschaftlichen Lock-Downs steht die Gastronomie- und Hotellerie-Branche

auch hinsichtlich der Wiederaufnahme der Geschäftstätigkeit vor einschneidenden Veränderungen, die viele Akteure teilweise ratlos zurücklassen. Welche konkreten Vorgaben müssen Gastronomen beispielsweise erfüllen, um ihren Betrieb wieder öffnen zu dürfen? Welche Auflagen existieren, um einen hygienisch einwandfreien Hotelbetrieb zu gewährleisten? Wie kann und soll mit Stornierungen umgegangen werden? Und welche Möglichkeiten haben Geschäftsführer, wenn sie durch mangelnde Einnahmen in den vergangenen Wochen und Monaten





nicht mehr in der Lage sind, die Pacht für ihre Gewerberäume zu bezahlen? Für all diese Fragen bietet die Internetseite Antworten, die Interessierte und Mitglieder in die Lage versetzen sollen, bestmöglich durch die Krise zu kommen und ihren Geschäftsbetrieb schnellstmöglich wieder aufzunehmen. In einem neu geschaffenen Ideenpool sammelt der Landesverband zudem kreative Ideen und Ansätze, die an konkreten Beispielen aufzeigen, wie die Krise auch in eine Chance umgewandelt werden kann.

WIEDERERÖFFNUNG DES BETRIEBS

Speziell für die Wiedereröffnung gastronomischer Betriebe und Hotels steht auf der Homepage eine eigene Rubrik mit praktischen Tipps und Hilfestellungen bereit. Seien es Informationen zu hygienischen Auflagen für Gastronomen und Hoteliers, Checklisten für den alltäglichen Betrieb oder Muster für Gästeinformationen oder Wegeleitsysteme. Auch Mund-Nasenmasken können über die Homepage bestellt werden.



REGELMÄSSIGE INFORMATIONEN FÜR MITGLIEDER

Über das Informationsangebot der Homepage hinaus werden Mitglieder des DEHOGA Bayern selbstverständlich regelmäßig über Newsletter, exklusive E-Mails und Pressemitteilungen auf dem aktuellen Stand gehalten. ✉

ZUR PERSON

Dr. Markus Söder wurde erstmals im März 2018 und erneut im November 2018 als Bayerischer Ministerpräsident vereidigt. Der Ministerpräsident wird vom Bayerischen Landtag auf fünf Jahre gewählt. Er beruft die Mitglieder der Staatsregierung mit Zustimmung des Landtags, leitet die Staatsregierung und vertritt Bayern nach außen. Seit Januar 2019 ist Söder Parteivorsitzender der Christlich-Sozialen Union (CSU) in Bayern. Zudem fungiert er seit Oktober 2019 als Vorsitzender der Ministerpräsidentenkonferenz.

MINISTERPRÄSIDENT DR. MARKUS SÖDER SAGT DANKE

Das Gastgewerbe schafft lebendige bayerische Kultur

BAYERN IST TOURISMUSLAND NUMMER EINS IN DEUTSCHLAND. DIE BAYERISCHE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE SIND DIE VISITENKARTE UNSERES LANDES: WELTOFFEN UND ZUGLEICH BODENSTÄNDIG, MODERN UND TRADITIONSREICH, LEISTUNGSSTARK UND SELBSTBEWUSST, ABER OHNE PROTZEREI. MEHR ALS 40.000 GASTGEWERBLICHE BETRIEBE MIT FAST EINER HALBEN MILLION BESCHÄFTIGTEN SCHAFFEN LEBENDIGE BAYERISCHE KULTUR. AUCH WEGEN DIESER GASTLICHKEIT LÄSST ES SICH IN UNSEREM LAND SO GUT LEBEN WIE SONST NIRGENDS AUF DER WELT.

Deshalb erbringen Sie, die Sie in Gastronomie und Hotellerie tätig sind, nicht nur eine beachtliche ökonomische, sondern auch eine unverzichtbare gesellschaftliche Leistung – dafür danke ich Ihnen sehr herzlich. Die Corona-Pandemie trifft die bayerische Hotellerie und Gastronomie besonders hart. Durch die Nähe zu Österreich und Italien befand sich Bayern zu Beginn dieses Jahres in einer besonderen Gefährdungslage. Zu langes Zögern bei der Bekämpfung der Pandemie hätte aber Menschenleben gefährdet, wie man anhand der Sterblichkeitsraten in anderen Ländern erkennen kann. Das schnelle und energische Handeln der Bayerischen Staatsregierung war unabdingbar und hat sich als richtig erwiesen: Es ist gelungen, die Ausbreitung des Virus wirkungsvoll einzudämmen – auch dank des verantwortungsvollen Verhaltens der bayerischen Bevölkerung und auch der bayerischen Hotellerie und Gastronomie.

Die Staatsregierung hat aber seit Beginn der Krise auch finanzielle Mittel in Milliardenhöhe bereitgestellt, um die wirtschaftlichen Härten für Unternehmen zu lindern. Mit unserem Corona-Soforthilfe-Programm wurde Unternehmen bei der Überbrückung der schlimmsten Liquiditätsengpässe schnell, ohne großen bürokratischen Aufwand und ohne Rückzahlungsverpflichtung geholfen. Hunderttausenden von Unternehmen kam diese Unterstützung je nach Betriebsgröße passgenau zugute – gerade auch der Hotellerie und Gastronomie.

Gerade für die von der Krise besonders betroffenen Branchen gibt es nun ein Überbrückungsprogramm des Bundes, das für die Monate Juni bis August ausgezahlt wird. 25 Milliarden Euro stehen dafür zur Verfügung. Davon werden circa 5 Milliarden nach Bayern fließen und vor allem die wirtschaftliche Existenz kleiner und mittelständischer

Unternehmen – auch aus dem Bereich der Hotellerie und Gastronomie – sichern. Darüber hinaus hat die Bayerische Staatsregierung umfassende Hilfskreditprogramme mit Haftungsfreistellungen von bis zu 100 Prozent mit der LfA-Förderbank Bayern und der KfW eingerichtet und betroffenen Betrieben die Möglichkeit eröffnet, Steuerzahlungen und Sozialversicherungsbeiträge zinsfrei stunden zu lassen. Auch in steuerlicher Hinsicht gibt es deutliche Erleichterungen, gerade für Hotellerie und Gastronomie: Die im Konjunkturpaket des Bundes beschlossene Absenkung der Mehrwertsteuer von 19 auf 16 Prozent beziehungsweise von 7 auf 5 Prozent, die vom 1. Juli bis zum 31. Dezember 2020 gilt, stellt mit einem Volumen von 20 Milliarden Euro die größte Steuersenkung seit Jahrzehnten dar und wird den Konsum spürbar ankurbeln.

Ein großer Erfolg, den Bayern speziell im Interesse der Gastronomie auf Bundesebe-

„DIE ERLEICHTERUNGS-
MASSNAHMEN, DIE BAYERN
NUN SCHRITT FÜR SCHRITT ERGREIFT,
BRINGEN GASTRONOMIE UND
HOTELLERIE WIEDER IN SCHWUNG.
DIE MENSCHEN KÖNNEN SICH NUN
WIEDER AUFMACHEN: ZUM URLAUB
IN BAYERN UND ZUM GESELLIGEN
BEISAMMENSEIN UND GENIESSEN
IN UNSEREN GASTSTÄTTEN.“



ne erzielen konnte, ist die Absenkung der Mehrwertsteuer für Speisen in Restaurants von 19 auf 7 Prozent bis zum 30. Juni 2021. Damit ist eine von der Gastronomie schon seit langem erhobene Forderung umgesetzt worden. Mit dieser deutlichen Reduzierung entlasten wir die Gastronomie nicht nur finanziell. Wir unterstreichen damit gerade zu Beginn der Urlaubssaison den Stellenwert von Gastronomie und Hotellerie für Bayern als deutsches Tourismusland Nummer eins.

Auch die Erleichterungsmaßnahmen, die Bayern nun Schritt für Schritt ergreift, bringen Gastronomie und Hotellerie wieder in Schwung: Seit dem 17. Juni können sich wieder bis zu zehn Personen, unabhängig vom Hausstand, treffen – nun kann der Stammtisch wieder stattfinden. Durch die Erlaubnis, wieder größere Veranstaltungen mit 50 Personen in Innenräumen und 100 Personen draußen abhalten zu dürfen, sind wieder Familienfeiern, Geburtstage, Abschlussfeiern, Beerdigungen oder Vereinssitzungen möglich. Und auch die Rückkehr zu den üblichen Sperrzeiten bringt uns ein Stück Normalität zurück. Das gilt auch für die Hotels, die wieder ihre Schwimmbäder, Saunen und Wellnessbereiche öffnen dürfen.

Seit die Lockerungen schrittweise in Kraft getreten sind, haben Hotellerie und Gastronomie mit großem Engagement die notwendigen Hygienevorschriften so umgesetzt, dass ihre Gäste sich wohlfühlen können. Die Menschen können sich nun wieder aufmachen: zum Urlaub in Bayern und zum geselligen Beisammensein und Genießen in unseren Gaststätten. Die vielen Menschen, die in unserer bayerischen Hotellerie und Gastronomie täglich ihr Bestes geben, haben diese Wertschätzung verdient. ☺

Dr. Markus Söder, MdL
Bayerischer Ministerpräsident

INTERVIEW MIT HUBERT AIWANGER, BAYERISCHER STAATSMINISTER FÜR WIRTSCHAFT, LANDESENTWICKLUNG UND ENERGIE

Wenn ich leere Wirtshäuser und Biergarten sehe, dann blutet mir das Herz

SEIT NOVEMBER 2018 IST HUBERT AIWANGER, MDL, BAYERISCHER STAATSMINISTER FÜR WIRTSCHAFT, LANDESENTWICKLUNG UND ENERGIE SOWIE STELLVERTRETENDER MINISTERPRÄSIDENT IM FREISTAAT. IM INTERVIEW MIT *GASTGEBER BAYERN* VERRÄT DER 49-JÄHRIGE, WIE SCHWER IHM DIE GRATWANDERUNG ZWISCHEN INFektionSSCHUTZ UND WIRTSCHAFTLICHEM LOCK-DOWN GEFALLEN IST.

Herr Staatsminister Aiwanger, als klar wurde, dass ab Mitte März die Wirtschaft heruntergefahren werden muss und im Zuge dessen viele Hotel- und Gastronomiebetriebe schließen mussten: Wie erging es Ihnen als Wirtschafts- und Tourismusminister?

Mir war damals klar, dass das Gastgewerbe vor schwierigen Monaten stehen wird. Wir haben die Corona-Soforthilfe rasch auf den Weg gebracht, auch um die Wirte und Hoteliers zu unterstützen. Zudem haben wir auf Schnellkredite gepocht, die über die LfA liefern. Der Lockdown war leider aus Infektionsschutzgründen notwendig. Doch ich hätte mir gewünscht, dass die Lockerungen schneller kommen. Wenn ich leere Wirtshäuser und Biergarten sehe, dann blutet mir das Herz.

Was war für Sie die schwerste Entscheidung in dieser Zeit?

Hinter uns liegen Wochen des wirtschaftlichen Stillstands, die sich so noch vor ein

paar Monaten kaum jemand hat vorstellen können. Einerseits war schnell klar, dass die Entwicklung der Neuinfektionen radikale Schritte unausweichlich macht. Andererseits war mir von Anfang an bewusst, dass wir den betroffenen Betrieben und ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen schweren Schlag versetzen. Jede Entscheidung, mit der wir die Unternehmen beschränkt haben, ist mir schwergefallen, vor allem natürlich die Schließung der Wirtschaften und Hotels. Wir haben die bayerische Gemütlichkeit und Gastfreundschaft für ein paar Wochen sozusagen auf Eis gelegt. Jetzt sind wir dabei, sie Schritt für Schritt wieder aufzutauen. Ich bewundere die große Solidarität, mit der unsere Wirte und Hoteliers, ihre vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Schließungen mitgetragen haben. Sie alle haben einen großen Beitrag zur gesellschaftlichen Solidarität und zur raschen Eindämmung der Pandemie geleistet. Als verantwortlicher Minister war es mir wichtig, dass wir den betroffenen Unternehmen so schnell wie möglich eine zeitliche Perspektive für den Neustart gegeben haben.

Besonders betroffen ist das Gastgewerbe. Was waren für Sie die Meilensteine im Rahmen Ihres Krisenmanagements?

Wie gesagt, ich hatte von Anfang an immer im Hinterkopf, dass wir so schnell wie irgendwie möglich den Neustart für das Gastgewerbe hinbekommen. Manches hätte ich mir etwas schneller gewünscht, aber jetzt geht mein Blick vor allem nach vorne. Wir müssen schauen, wie und wann wir für die Speisewirtschaften Lockerungen in den Vorschriften umsetzen können. Ich denke hier vor allem an die Öffnungszeiten oder an die Abstände im Freien. Der Sommer steht vor der Tür. Wir sollten unseren Wirten die Chance geben, zumindest einen Teil des entgangenen Umsatzes in den nächsten Wochen nachzuholen. Und wir brauchen vor allem für



ZUR PERSON

Nach dem Studium der Landwirtschaft zum Diplom-Ingenieur (FH) an der Fachhochschule Weihenstephan begann Hubert Aiwanger seine politische Karriere. Im Jahr 2006 wurde er Landesvorsitzender der Freien Wähler, seit 2010 ist er Bundesvorsitzender der Partei. Seit 2008 ist er sowohl als Landtagsabgeordneter sowie als Stadtratsmitglied in Rottenburg an der Laaber sowie als Kreistagsmitglied in Landshut tätig. Im November 2018 wurde Aiwanger zum Bayerischen Staatsminister für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie sowie zum stellvertretenden Ministerpräsidenten berufen.

die Betriebe, die bislang noch nicht öffnen dürfen, eine klare zeitliche Zukunftsperspektive.

Gab es auch Enttäuschungen?

Ich hätte mir gewünscht, dass die Wiedereröffnung der Gastronomie auf eine noch größere Resonanz bei den Menschen gestoßen wäre. Bei einigen Wirten ist der Neustart ganz ordentlich gelaufen, andere hätten sich mehr Gäste erhofft. Leider eignet sich auch nicht jedes Lokal gleich gut, um mit den Abstandsregeln eine vernünftige Sitzordnung zu schaffen. Ich bin mir aber sicher, dass wir insgesamt auf einem guten Weg sind. Seit dem 30. Mai sind Hotels und Freizeiteinrichtungen in Bayern wieder geöffnet. Das dürfte auch in der Gastronomie für mehr Umsatz sorgen. Die Pfingstferien haben zusätzlichen Schwung gebracht. Viele Bayern werden den Sommer im eigenen Land verbringen, Gäste aus anderen Bundesländern bei uns Urlaub machen. Ich bin guter Dinge, dass sich die Lage bald weiter bessern wird.

Sie kämpfen seit langem für die Angleichung der Umsatzsteuer – ab Juli ist es nun endlich soweit. Was erhoffen Sie sich durch Sie und werden Sie sich für eine Entfristung einsetzen?

Es ist ein großer Erfolg, dass wir im Rahmen des Corona-Steuerhilfegesetzes die Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen für ein Jahr erreicht haben. Unsere bayerischen Gastgeber brauchen diese finanziellen Spielräume dringender denn je. Die geplante Reduktion der Mehrwertsteuer im Rahmen des Konjunkturpakets bringt zusätzliche Entlastung bis Jahresende. Ich kann Ihnen versichern, dass wir uns von Bayern aus nach Kräften für eine Entfristung oder zumindest für eine Verlängerung der Absenkungen stark machen werden. Ich will aber nicht verhehlen, dass wir hier mancherorts noch viel Überzeugungsarbeit leisten müssen. Das Thema Mehrwertsteuersenkung genießt

nicht in allen Ländern so hohe politische Priorität wie bei uns in Bayern.

Das Konjunkturpaket der Bundesregierung kann sich ja durchaus sehen lassen. Doch angesichts der Tatsache, dass manche Bereiche noch gar keine Perspektive haben und die bis jetzt bekannten Überbrückungshilfen nicht ausreichen werden: Was planen Sie zusätzlich von bayerischer Seite als Ergänzung?

Der Bundesregierung ist mit dem Konjunkturpaket ein ganz guter Wurf gelungen. Da ist zum einen die Mehrwertsteuersenkung, über die wir schon gesprochen haben. Da ist zum anderen aber auch das Programm für Überbrückungshilfen, das gerade der Gastronomie und

„Viele Bayern werden den Sommer im eigenen Land verbringen, Gäste aus anderen Bundesländern bei uns Urlaub machen. Ich bin guter Dinge, dass sich die Lage bald weiter bessern wird.“

Hotellerie etwas Luft verschaffen dürfte. Hinzu kommen weitere entlastende Maßnahmen wie die Deckelung der Sozialversicherungsbeiträge oder der erweiterte steuerliche Verlustrücktrag. Ich denke, dass die einzelnen Puzzleteile insgesamt ein ganz ordentliches Bild ergeben. Wir in Bayern sind den Betrieben vor allem mit unserer Soforthilfe und den Produkten der LfA Förderbank Bayern erfolgreich zur Seite gesprungen. Inwieweit für die Zukunft weitere, ergänzende Maßnahmen erforderlich sind, werden wir sehen. Erst einmal müssen wir abwarten, wie sich das Pandemiegeschehen künftig entwickelt und inwieweit die Maßnahmen des Bundes greifen.

Andere Länder haben weitgehende Lockerungen beschlossen, wie reagieren Sie darauf

beim Wiederhochfahren des bayerischen Gastgewerbes?

Bayern hatte lange Zeit mit die höchsten Zuwachsraten bei den Corona-Neuinfektionen in Deutschland. Das hat viel mit den Faschingsferien und der räumlichen Nähe zu Tirol und Italien zu tun. Andere Bundesländer waren hier weit weniger betroffen als wir. Entsprechend konnten diese schneller die Beschränkungen für die Wirtschaft zurückfahren, ohne ein Wiederaufflammen der Infektionszahlen zu riskieren. Mittlerweile haben wir Corona in Bayern gut im Griff. Die Zahl der akut Erkrankten geht ebenso kontinuierlich zurück wie die Zahl der Neuansteckungen. Insofern bin ich optimistisch, dass wir auch in Bayern weitere Erleichterungen für Gastronomie und Hotellerie möglich machen können. Unsere Betriebe stehen in Konkurrenz mit anderen deutschen und ausländischen Destinationen. Als Tourismusminister ist es mir ausgesprochen wichtig, hier zügig zu wettbewerbsfähigen Rahmenbedingungen beizutragen.

Wie schätzen Sie die wirtschaftlichen Folgeschäden dieser Krise auf das bayerische Gastgewerbe und den Tourismus ein?

Wir haben zwar den Neustart geschafft, für eine Entwarnung für das bayerische Gastgewerbe und den Tourismus ist es aber noch zu früh. Ich hoffe auf einen guten Sommer und einen vielleicht noch besseren Herbst. Die Menschen sehnen sich nach Normalität und Abwechslung und bleiben unter den jetzigen Bedingungen gerne in heimischen Gefilden. Damit können wir den langfristigen wirtschaftlichen Schaden hoffentlich einigermaßen in Grenzen halten. Die Branche benötigt aber auch den Wiedereinstieg in den internationalen Reiseverkehr, der auch fast komplett zum Erliegen gekommen ist. Wenn das Messewesen und die internationalen Flugverbindungen wieder anlaufen, wenn mehr Geschäftsleute unterwegs sind und auch die Touristen aus dem Ausland wieder zu uns kommen, rücken wir dem Licht am Ende des Tunnels Schritt für Schritt näher. ☺

BEFRISTETE UMSATZSTEUERSENKUNG FÜR SPEISEN AB JULI 2020

WICHTIGER IMPULS MIT LUFT NACH OBEN



AB 1. JULI DIESES JAHRES GREIFT DIE REDUZIERUNG DER UMSATZSTEUER FÜR SPEISEN IM GASTRONOMIEGEWERBE VON 19 AUF 7 PROZENT, DIE VORERST AUF EIN JAHR BEFRISTET BLEIBT. DAS JÜNGSTE KONJUNKTURPAKET DES BUNDES SIEHT EINE ZUSÄTZLICHE SENKUNG DES STEUERSATZES AUF 5 PROZENT VOR – BIS ENDE DES KALENDERJAHRES. IN DIESEN MASSNAHMEN SIEHT DER BAYERISCHE HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND DEHOGA BAYERN WICHTIGE IMPULSE FÜR DAS KRISENGEPLAGTE GASTGEWERBE. DARÜBER HINAUS SETZT SICH DER VERBAND ABER AUCH WEITERHIN FÜR EINEN DAUERHAFT REDUZIERTEN UMSATZSTEUERSATZ IN DER GASTRONOMIE EIN, DER NICHT NUR BEI SPEISEN, SONDERN AUCH BEI GETRÄNKEN ANWENDUNG FINDEN SOLL.

Die Reduzierung des Umsatzsteuersatzes auf Speisen ist ein enorm wichtiges Signal an die Branche“, kommentierte Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern das Ergebnis des Koalitionsausschusses. Zugleich sprach sie Dank an die politischen Entscheidungsträger sowie namentlich den Bayerischen Ministerpräsidenten Markus Söder aus, ohne den dieser wichtige Kompromiss für über 40.000 gastgewerbliche Betriebe mit 447.000 Erwerbstätigen allein in Bayern nicht zustande gekommen wäre. „Ein weiterer wichtiger Schritt wäre nun die einheitliche Ausweitung der Steuerreduzierung auf alle Getränke, die in der Gastronomie vertrieben werden“, ergänzte DEHOGA Bayern-Geschäftsführer Dr. Thomas Geppert.

GEZIELTE UNTERSTÜTZUNG FÜR GASTRONOMEN

Die Absenkung der Mehrwertsteuer begründete Bundesfinanzminister Olaf Scholz am 23. April 2020 wie folgt: „Wir wollen, dass die Gastronomiebetriebe, die derzeit von hohen Umsatzeinbußen durch die Corona-Krise betroffen sind, gut aus der Krise kommen. Deshalb sorgen wir für eine weitere gezielte steuerliche Entlastung für die Zeit nach der Krise, wenn die Umsätze wieder steigen.“ Damit wird klar, dass

im Zuge der Steuersenkung ausdrücklich kein politischer Wille vorliegt, die dadurch entstehenden Preissenkungen an die Endverbraucher weiterzureichen. Die steuerlichen Vorteile sollten vielmehr seitens der Gastronomiebetriebe genutzt werden, um in der Krise überproportional gestiegene Lebensmittelpreise zu kompensieren und in die Umsetzung der Corona-bedingten Schutz- und Hygienemaßnahmen zu investieren.

DAUERHAFTE SENKUNG IM BLICK

Gemeinsam mit dem DEHOGA Bayern geht die CSU in Ihrer Initiative „Mach mit! Rette unsere Gastronomie!“ (www.gastro-retten.de) noch einen Schritt weiter und setzt sich für eine auch zukünftig unbefristete Senkung der Mehrwertsteuer auf 7 Prozent im gastgewerblichen Bereich ein. „Darüber hinaus befürworten wir die zusätzliche Bildung eines Hilfsfonds mit direkten Finanzhilfen für alle Betriebstypen. Insbesondere für diejenigen, die bislang noch nicht von getroffenen Maßnahmen profitiert haben, aber genauso wichtige Bestandteile unserer Kultur sind. Ich denke an die vielen Clubs, Bars, Diskotheken und andere getränkegeprägte Betriebe, die zudem wohl am längsten auf eine Wiedereröffnung warten müssen“, betont Präsidentin Inselkammer. 

DIE AKTUELLEN MEHRWERTSTEUERSÄTZE IM ÜBERBLICK:

GASTRONOMIE MIT SITZPLÄTZEN:

Speisen:		Getränke:	
bis 31.12.2020:	5 % MwSt.	bis 31.12.2020:	16 % MwSt.
01.01. bis 30.06.2021:	7 % MwSt.	ab 01.01.2021:	19 % MwSt.
ab 01.07.2021:	19 % MwSt.		

STEHIMBISS ODER SPEISEN ZUM MITNEHMEN:

Speisen:		Getränke*:	
bis 31.12.2020:	5 % MwSt.	bis 31.12.2020:	16 % MwSt.
ab 01.01.2021:	7 % MwSt.	ab 01.01.2021:	19 % MwSt.

HOTELLERIE (BEHERBERGUNGSDIENSTLEISTUNG):

bis 31.12.2020:	5 % MwSt.
ab 01.01.2021:	7 % MwSt.



* Generell gilt, dass die Abgabe von Getränken ohne hinzutretende Dienstleistungen mit dem regulären Steuersatz (jetzt 16 %, ab 01.01.2021 wieder 19 %) zu versteuern ist. Eine Ausnahme gilt dabei nur für die Abgabe von Milch bzw. Milchmodrigen und Wasser.

INTERVIEW MIT STAATSMINISTERIN CAROLINA TRAUTNER, MDL

„STAATLICHES HANDELN MUSS GENAU DOSIERT WERDEN“



Foto: Bayerischen Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales

SEIT 6. FEBRUAR 2020 IST CAROLINA TRAUTNER BAYERISCHE STAATSMINISTERIN FÜR FAMILIE, ARBEIT UND SOZIALES. IM INTERVIEW MIT *GASTGEBER BAYERN* ERLÄUTERT SIE UNTER ANDEREM, WARUM DIE MEHRWERTSTEUERSENKUNG FÜR SPEISEN AUS IHRER SICHT EIN GUTES INSTRUMENT IST, UM DIE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE IN DEN AKTUELLEN KRISENZEITEN ZU UNTERSTÜTZEN.

Frau Staatsministerin, Sie haben unlängst die Ausbildungsbotschafter ernannt. Welche Bedeutung haben Veranstaltungen wie diese für die Förderung des Nachwuchses?

Die Ausbildungsbotschafter sind sehr wichtig. Als gestandene Unternehmer und vorbildliche Ausbilder tragen sie sehr viel dazu bei, die Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie attraktiver zu machen. Sie übernehmen Verantwortung und ermuntern ihre Kolleginnen und Kollegen dazu, die Qualität in der Ausbildung zu erhöhen. Bei Schülerinnen und Schülern werben sie für eine gastgewerbliche Berufsausbildung. Bei solchen Treffen erfahren die jungen Menschen eine Menge über die Chancen, die in einer dualen Ausbildung stecken. Die Botschafter zeigen mögliche Berufswege und die Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten auf und motivieren zu einer dualen Ausbildung. Dieser besondere Einsatz gehört gewürdigt.

Schätzen wir in Deutschland die klassische, duale Ausbildung zu wenig?

Wenn wir uns weltweit umschaun, ist unsere berufliche Bildung vorbildlich. Wir verbinden Betrieb und Berufsschule. Diese integrierten Lernorte sind einzigartig. Andere Länder beneiden uns dafür. Das tritt in Deutschland leider oft in den Hintergrund, da haben Sie recht. Als Bayerische Staatsregierung wollen wir unser Erfolgsmodell weiterentwickeln und die duale Ausbildung noch attraktiver machen. Die Digitalisierung bringt hier riesige Zukunftschancen mit sich. Deshalb war uns ein Update des Berufsbildungsgesetzes sehr wichtig. Die Reform ist nun seit Anfang des Jahres in Kraft. Geprüfter Berufsspezialist, Bachelor Professional, Master Professional: Die neuen Bezeichnungen der Fortbildungsabschlüsse sind modern, attraktiv und aussagekräftig. Sie wecken das Interesse von jungen Menschen und erhöhen den Wert der beruflichen Abschlüsse. Auch die Mindestvergütung für Azubis und die Teilzeitausbildung machen die berufliche Bildung attraktiver.

Halten Sie die Senkung der Mehrwertsteuer für Essen auf 7 Prozent für ein wirksames und unabdingbares Instrument, um den Betrieben die so sehr benötigte Luft zum Atmen zurückzugeben?

Ja, das gibt den Betrieben eine Zukunftsperspektive. Hotellerie und Gastronomie gehören zu den aktuell am stärksten betroffenen Branchen. Da halte ich Steuersenkungen für angebracht. Wir wollten die Entlastung schon lange. Und jetzt kommt sie: ab 1. Juli vorläufig für ein Jahr. Das wirkt gezielt und schnell.

Die überbordende Bürokratie macht der Branche das Leben zusätzlich schwer – bis zu welchem Maß helfen Regeln und Verordnungen und ab wann schaden sie eher?

Als gelernte Apothekerin weiß ich: Die Dosis macht's. Staatliches Handeln muss – ebenso wie ein medizinischer Wirkstoff – genau dosiert werden. Um das richtige Maß an staatlichen Regelungen treffen zu können, setzen wir in Bayern auf einen engen Austausch mit der beruflichen Praxis. Dazu gehören zum Beispiel Gesprächsrunden mit Wirtschaftsvertretern. Dabei hilft uns auch der Beauftragte für Bürokratieabbau der Bayerischen Staatsregierung, der Landtagsabgeordnete Walter Nussel. Unser gemeinsames Ziel lautet: Bürokratie – so viel wie nötig, so wenig wie möglich.

Eine der DEHOGA-Kernforderungen ist die Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes – das wünschen sich nicht nur unsere Mitglieder, sondern auch deren Mitarbeiter, um Job, Familie und Freizeit besser vereinbaren zu können. Wie stehen Sie zur Wochenarbeitszeit?

Flexiblere Arbeitszeitregeln sind seit mehreren Jahren in der Diskussion. Es gibt viele Vorschläge und Modelle mit unterschiedlichen Ansätzen und Schwerpunkten. Aber auch hier gilt es, das richtige Maß zu finden. Wir brauchen Regelungen, die die Interessen aller Seiten ausgewogen berücksichtigen. Die Betriebe müssen die Beschäftigten flexibel ein-

setzen können. Und die Beschäftigten müssen die Flexibilisierung für sich nutzen können, im Sinne einer besseren Vereinbarkeit von Familie und Beruf beziehungsweise Pflege und Beruf. Auch der Gesundheitsschutz der Beschäftigten ist von grundlegender Bedeutung. Das führt uns die Corona-Krise deutlich vor Augen.

Was sind Ihre politischen Ziele als Arbeits- und Sozialministerin in Hinsicht auf das bayerische Gastgewerbe?

In der jetzigen Situation ist es am allerwichtigsten, dass die Unternehmen gut durch die Krise kommen und eine Perspektive für die Zeit mit und nach Corona bekommen. Gerade unsere Gastronomie ist Teil unseres Lebensgefühls und eine Visitenkarte Bayerns. Wir haben zukunftsfähige Arbeitsplätze. Wir müssen alles dafür tun, dass sie erhalten bleiben. Wir haben auch ein zukunftsfähiges Berufsausbildungssystem. Wir müssen dafür sorgen, dass die bayerischen Unternehmen weiter die Kraft haben, unsere jungen Leute exzellent auszubilden. ☺

ZUR PERSON

Nach ihrem Studium der Pharmazie war Carolina Trautner über 25 Jahre als angestellte Apothekerin tätig. Seit 2002 ist die gebürtige Augsburgerin Kreisrätin im Landkreis Augsburg. 2013 wurde sie Abgeordnete im bayerischen Landtag. Von März 2018 bis November 2018 fungierte sie als Staatssekretärin im Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus. Von November 2018 bis Februar 2020 agierte sie als Staatssekretärin im Bayerischen Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales, bevor sie in ihr aktuelles Amt als Staatsministerin wechselte. Zudem ist sie die Frauenbeauftragte der Bayerischen Staatsregierung und Mitglied im Parteivorstand der CSU.

Intergastra 2020

Noch „vor Corona“ fand im Februar als eine der größten Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie die Intergastra 2020 zum wiederholten Male in Stuttgart statt. Auf dem Bild von links: DEHOGA Bayern-Schriftführer Ralph Barthelmes, Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert, Johann Lafer und DEHOGA Baden-Württemberg-Präsident Fritz Engelhardt.



Forum Junge Gastgeber auf der Intergastra 2020

Auch das Forum Junge Gastgeber besuchte unter der Leitung von Sprecherin Susanne Droux und der stellvertretenden Sprecherin Julia Schiffer die Intergastra in Stuttgart.

Erklärvideos

Stefan Wild, Vorsitzender Fachbereich Hotellerie, in einem DEHOGA-Tutorial zu Corona-Verhaltensregeln. Die Erklärvideos entstanden im Zuge des Praxis-Cheks und befinden sich auf den DEHOGA-Internetseiten. Sie dienen als Hilfestellung beim Wiederhochfahren in der Gastronomie und Hotellerie.

Interview mit dem ZDF

Das Fernsehteam des ZDF zu Gast im Verbandshaus in München. Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert gibt Antworten für ZDF Heute und ZDF Spezial.



ÖHV Kongress in Bregenz

Unter dem Motto „Das Hotel als Bühne – die Kunst der Inszenierung“ stellte der Kongress der Österreichischen Hoteliervereinigung noch vor Corona wichtige Themen der Hotellerie ins Rampenlicht. Auf dem Bild von links: ÖHV-Präsidentin Michaela Reitterer, DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer, Österreichs Tourismusministerin Elisabeth Köstinger und DEHOGA Bayern-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert.



Angela Inselkammer zu Gast bei Anne Will

Als Vertreterin für die deutsche Wirtschaft lud Anne Will DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer in die Live-Sendung aus Berlin. Auf dem Bild von links: Ärztliche Leiterin des CharitéCentrums Berlin Claudia Spies, Vizekanzler Olaf Scholz, Fernsehmoderatorin Anne Will und DEHOGA Bayern Präsidentin Angela Inselkammer.

Ausbildungs- Botschaftertag

Kurz vor der Corona-Krise beim 10. Ausbildungsbotschafter Tag unter dem Motto „TOP-Ausbildung – Wer, wenn nicht wir!“ im Börsensaal der IHK München und Oberbayern in herzlicher Verbundenheit. Auf dem Bild von links: Hans Schneider, Vorsitzender Berufsbildungsausschuss, Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert, Präsidentin Angela Inselkammer, Staatsministerin Carolina Trautner, Dr. Manfred Göbl, Hauptgeschäftsführer BIHK, Geschäftsführerin Berufsbildung/Branchenförderung Susanne Droux und Vizepräsident Andreas Brunner.

Kreisvorsitzendenkonferenz Bamberg

Krisensitzung aller DEHOGA Bayern Kreis- und Bezirksvorsitzenden in Bamberg Anfang März, kurz vor dem Lockdown: Austausch über die aktuelle Situation und Festlegung von dringenden Maßnahmen für die Politik.

Konferenz des Großen Vorstands

Der Große Vorstand, das Präsidium und das Ehrenamt standen im regelmäßigen Austausch, um stets auf dem aktuellen Stand zu sein.



Spitzengespräch der Bayerischen Wirtschaft

Die bayerische Wirtschaft und die Bayerische Staatsregierung, mit Markus Söder und Hubert Aiwanger, diskutieren bei einem Spitzengespräch in München kurz vor Ausbruch der Corona-Krise über den richtigen Umgang mit Herausforderungen wie Fachkräftemangel, Digitalisierung sowie dem sich verbreitenden Corona-Virus in Bayern.

Angela Inselkammer zu Gast bei Markus Lanz

DEHOGA Bayern Präsidentin Angela Inselkammer und ZDF-Moderator Markus Lanz. Mit ihr im Studio stellte sich unter anderem auch Michael Müller, der regierende Bürgermeister von Berlin, den Fragen des Moderators.

Thomas Förster wird Vizepräsident der IHK Nürnberg

DEHOGA Bayern-Vizepräsident Thomas Förster (2. Reihe, rechts) nimmt kurz vor Ausbruch der Corona-Krise auch sein neues Amt als Vizepräsident der IHK Nürnberg mit großer Freude an.



Gespräch mit Olaf Scholz

Präsidentin Angela Inselkammer und Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert im Gespräch mit Olaf Scholz (am Telefon) im Nachgang zum Auftritt bei Anne Will. Inhaltlich ging es um die Reduzierung der Umsatzsteuer für das Gastgewerbe.

Eröffnung von Außengastronomie und Biergärten

Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger (2.v.l.), Präsidentin Angela Inselkammer (l.) sowie der Münchner Wirtschaftsreferent und Wiesn-Chef Clemens Baumgärtner (r.) machen vor, wie's geht: Anlässlich der Eröffnung von Außengastronomie und Biergärten trafen sie sich, um die Einhaltung der Regelungen in der Praxis vor Ort anzusehen – und das natürlich mit Abstand.



ALI GÜNGÖRMÜŞ (LINKS) UND
KARL EDERER MIT GEBÜHRENDEM
„CORONA-ABSTAND“ IM RESTAURANT
PAGEOU, DEM LOKAL VON
ALI GÜNGÖRMÜŞ.



INTERVIEW MIT DEN STARKÖCHEN
ALI GÜNGÖRMÜŞ UND KARL EDERER

„WER UNSEREN BERUF HAT, KANN SICH GLÜCKLICH SCHÄTZEN“



ALI GÜNGÖRMÜŞ UND KARL EDERER SIND ZWEI FESTE KONSTANTEN IN DER DEUTSCHEN GASTRONOMIELANDSCHAFT. DABEI VERBINDEN DIE STARKÖCHE, DIE AUF DEN ERSTEN BLICK SO UNTERSCHIEDLICH ERSCHEINEN, VIELE GEMEINSAMKEITEN. SO HABEN SICH IM LAUFE IHRER BERUFLICHEN KARRIEREN NICHT NUR IHRE WEGE MEHRFACH GEKREUZT, SIE BEIDE HABEN SICH ZWISCHENZEITLICH ENTSCHEIDEN, IHREN ERKOCHTEN STERNEN DEN RÜCKEN ZUZUKEHREN, UM SICH KÜNFTIG OHNE FORMALE ZWÄNGE IHRER KULINARISCHEN LEIDENSCHAFT WIDMEN ZU KÖNNEN. AUCH DIE WERTSCHÄTZUNG IN IHREM BERUFLICHEN ALLTAG SPIELT FÜR BEIDE EINE ZENTRALE ROLLE: UNTEREINANDER, GEGENÜBER DEN GÄSTEN ABER AUCH GEGENÜBER IHREM BERUF.

Herr Güngörmüş wie erleben Sie diese Zeit des absoluten Ausnahmezustands?

Güngörmüş: Diese Zeit ist natürlich eine Katastrophe für die Gastronomie, sie hat die Branche sehr hart getroffen. Wir müssen jetzt gucken, dass wir so schnell wie möglich wieder aus der Krise herauskommen. Ich persönlich glaube nicht, dass alle Betriebe überleben werden. Es war ein Überangebot da und jetzt wird sich nach der Krise herausstellen, ob einer seinen Job gut gemacht hat oder nicht. Wer jetzt nicht überlebt, hat es einfach nicht gut gemacht.

Hätten Sie sich jemals vorstellen können, das sowas jemals eintreten würde?

Ederer: Wir feiern gerade die 75-jährige Befreiung von den Nazis. Seitdem ging es praktisch nur bergauf. Dass das nicht immer so weiter gehen kann, habe ich mir schon gedacht.

Ziehen Sie Konsequenzen aus der Krise und wenn ja, welche?

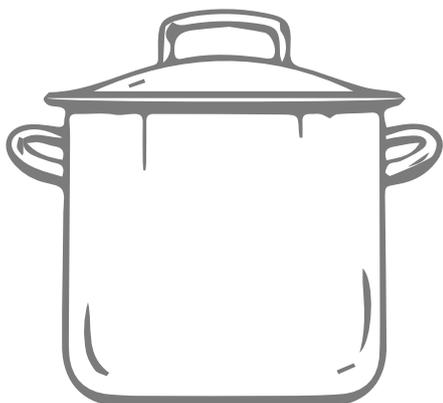
Güngörmüş: In so einer Zeit beschäftigt man sich auch mit sich selbst und mit seiner Vergangenheit und fragt sich, wo willst du hin?

Herr Güngörmüş, Sie haben im Fernsehformat „Kitchen Impossible“ besonders wertschätzend über Herrn Ederer gesprochen, was verbindet Sie?

Güngörmüş: Ich habe nach meiner Lehre in einem Wirtshaus bei Karl angefangen, es war von Anfang an ein Respekt und Ehrfurcht. Karl Ederer war – und ist es jetzt immer noch – jung und dynamisch. Ich konnte viel von ihm lernen. Das ist die berufliche Seite. Aber es ist ja nicht nur das Arbeiten, da ist auch das Menschliche, das habe ich immer an Karl geschätzt. Wenn er etwas gesagt hat, hat er es auch gemacht. Wenn er Dich geschätzt hat, hat er Dich weitergebracht. Ich werde ihm immer dankbar sein. Er hat mich gefordert, gefördert und unterstützt. Den Weg selbst musst du gehen, aber es gibt Menschen in deinem Leben, die dir manche Türen öffnen. Ob du dann durchgehst, das musst du selbst entscheiden.

Herr Ederer, erinnern Sie sich noch an den ersten Kontakt beziehungsweise die erste Begegnung mit Herrn Güngörmüş?

Ederer: An das Telefonat kann ich mich schon noch erinnern. Es gab ja immer wieder einen Wechsel. Wir hatten damals etwa vier bis fünf Köche und wir waren immer gut ausgelastet. Wenn einer gefehlt hat, wurde es knapp. Da war man froh, wenn man wieder einen hatte. Ziemlich am Anfang, als der Ali dann da war, hat dann irgendwann am Abend mein französischer Partner zu mir gesagt „Le nouveau est le vite“ – der Neue ist schnell.



Dann habe ich gesagt, ja, der bewegt sich gut und ist interessiert und wir haben auch darüber gesprochen, dass er im gleichen Haus gewohnt hat wie der ehemalige Oberkellner vom Aubergine, mit dem ich zweieinhalb Jahre zusammengearbeitet habe. Das Aubergine war das Witzigmann-Restaurant und insofern schließen sich da die Kreise. Mich kontaktieren noch heute ab und zu Köche von früher, da brauche ich echt einen halben Tag bis ich mich überhaupt daran erinnern kann. Bei solchen, die einem ans Herz gewachsen sind, fallen einem gleich mehrere Situationen ein. So einfach ist das.

Herr Güngörmüş, Sie haben auch Stationen in mehreren namhaften Restaurants gemacht, gingen 2005 nach Hamburg und haben dort ihr erstes Restaurant eröffnet. Was hat das für Sie bedeutet?

Güngörmüş: Ich wollte mich schon immer selbstständig machen, das heißt, mit 14 ging ich in die Lehre, mit 25 wollte ich Küchenchef sein und mich eigentlich mit 30 selbstständig machen. Das ist alles ein bisschen früher gekommen, aber auch hier wieder dank Karl Ederer – 2001 war das – da hat er mich angerufen, ob ich bei ihm die Küchenchefstelle übernehmen will. Ich bin auch ins Lenbach gegangen, da habe ich gelernt, eine große Mannschaft zu führen, mit 24 Köchen und einem großen Umsatz von fast 10 Millionen Euro im Jahr. Ich komme zwar aus der ganz einfachen, aus der bayerischen Gastronomie, dennoch war ich in Sternerestaurants, in großen Restaurants. Irgendwann sagte ich mir: „Jetzt könntest du dich eigentlich selbstständig machen.“ Zwar war ich vom Kopf her noch nicht so weit, aber mein damaliger Chef im Lenbach hat mich nicht ausreichend geschätzt. An einem bestimmten Punkt habe ich mich gefragt: „Warum arbeitest du eigentlich so viel für Menschen, die es nicht schätzen?“ Das hat einen Prozess in mir ausgelöst und ich sagte mir: „Ich will nur noch für mich arbeiten, nicht mehr für andere.“ Ich habe immer viel gearbeitet, aber ich wollte dafür auch Wertschätzung. Man muss sich

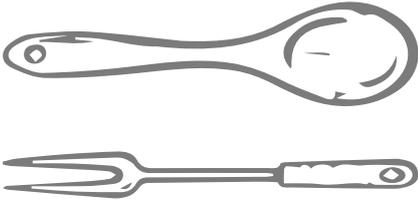
ja nicht bedanken, aber einfach anerkennen, was getan wird. Das hat mir gefehlt und dann kam das Angebot aus Hamburg. Das habe ich dann wahrgenommen.

Sie sind als erster türkischstämmige Koch mit einem Stern ausgezeichnet worden. Macht es sie stolz, der erste gewesen zu sein?

Güngörmüş: Ich lege da überhaupt keinen Wert darauf. Ich habe mit der Türkei wenig zu tun, höchstens emotional. Ich bin sehr gerne in der Türkei, auch im Urlaub. Ich finde es sehr schade, dass dort viele auf das Kochen beziehungsweise kulturell auf den Beruf des Kochs wenig Wert legen, obwohl sie in der Familie sehr gerne essen und auch gerne gekocht wird. Koch ist ein toller und kreativer Beruf, man kommt weiter, er ist krisensicher und mit einer soliden Ausbildung bekommt man überall auf der Welt einen Job. Es wird auch gesagt, dass man sehr wenig verdient. Das stimmt nicht. Die Restaurants, die Gastronomen haben dazu gelernt. Du musst deine Leute gut bezahlen, damit sie bleiben, fleißig sind und hinter Dir stehen. Ich habe eine einfache Meinung: Der Gute wird immer weiterkommen und sein gutes Geld verdienen. Wenn nicht, dann ist er einfach nicht gut genug.

Herr Ederer, Sie haben in hoch dekorierten Küchen gearbeitet und wurden auch selbst ausgezeichnet. Sie haben 2019 das „Ederer“ wiedereröffnet und da kochen Sie jetzt, wie Sie selbst sagen, ohne Pipette und Pinzette. Geht der Trend eher weg von dieser Küche und auch von formalen Auszeichnungen?

Ederer: Nein, zuerst einmal, habe ich so etwas nie gemacht, da ich auch aus einer anderen Zeit komme. Mit 60 oder 65 ändert man auch seine Meinung. Man erinnert sich wieder an klassische Gerichte. Hätten wir Anfang der 1980er-Jahre eine Birne Helene gemacht, dann hätte der Chef gesagt: „Ihr Blödmänner, warum fällt euch nichts



anderes ein?“ Heute ist das beispielsweise in Paris wieder etwas ganz Besonderes. Ich habe mir trotzdem vor einem Jahr zwei Pinzetten bei Aldi gekauft. An Tagen, wo die Hand ruhig ist, geht es dann (lacht).

Das Ederer gab es schon einmal, jetzt heißt es „Pageou“ und gehört Ali Güngörmüş. Wie erleichtert waren Sie, als Ali Güngörmüş zugesagt hat, das Restaurant zu übernehmen?

Ederer: Da war ich schon erleichtert, denn ich war in dieser Zeit am Ende meiner Kräfte. Hätte ich bei der Post gearbeitet, dann hätte ich mich wegen Burnout krankschreiben lassen.

Fiel es Ihnen schwer, loszulassen?

Ederer: Nein. Wenn ich einigermaßen fit bin, werde ich noch mit 75 ein kleines Lokal haben, weil mir das wahnsinnig viel Spaß macht.

Herr Güngörmüş, im ehemaligen „Ederer“ haben sie früher auch schon gekocht. Fiel Ihnen die Entscheidung schwer, als Sie das Angebot zur Übernahme bekommen haben?

Güngörmüş: Nein, die Beziehung zu Karl Ederer war immer sehr respektvoll. Er war mein Mentor. Er wusste, dass ich Interesse habe, auch, als ich nach Hamburg gegangen bin. Eines Tages war es soweit, dass er gesagt hat, dass er ans Aufhören denkt und daran, das Ederer abzugeben. Nichts ist unendlich, das war in Hamburg genauso, wo ich mein Restaurant zwischenzeitlich 13 Jahre geführt hatte. Dennoch war mein Entwicklungsprozess in Hamburg abgeschlos-



„ICH WILL
NUR NOCH FÜR
MICH ARBEITEN,
NICHT MEHR FÜR
ANDERE.“



sen – mich reizte die Sternegastronomie auch nicht mehr. Ich wollte etwas Neues machen, ich wollte raus, ich wollte meine kulinarische Freiheit haben. Hier kann ich machen, was ich will. Das kommt auch sehr gut an. Es war die richtige Entscheidung.

War der Leistungsdruck aufgrund der emotionalen Verbindung größer für Sie?

Güngörmüs: Den Druck macht man sich natürlich auch selbst. Aber auch der Druck von

außen prallt nicht ab. Ich wollte schon, dass das Restaurant hier funktioniert. Ich wollte auch, dass Karl Ederer stolz ist, dass ich das Restaurant gut weiterführe und nicht nach sechs Monaten oder einem Jahr pleitegehe. Schließlich war das auch irgendwie sein Baby und ich wollte, dass ich es genauso gut bewirtschaften und genauso gut kochen kann, wie er es gemacht hat. Er hat es mir übergeben, er hätte es auch jemand anderen geben können, es gab genügend Interessenten.

Sind Sie dankbar für das, was Sie tagtäglich tun dürfen?

Ederer: Ja, klar. Wir haben einen wunderbaren Beruf. Wenn man schaut, jetzt nach der Corona-Krise, gibt es wieder ein paar Berufe, die auf der Kippe stehen werden. Dagegen werden die gastronomischen Werte erhalten bleiben. Wer unseren Beruf hat, der kann sich glücklich schätzen. Der wird sein Auskommen auch einigermaßen bestreiten können.

Was zeichnet für Sie einen wertschätzenden Umgang mit Mitarbeitern aus?

Ederer: Ich habe das erst mit der Zeit gelernt, denn ich komme noch aus einer sehr strengen Gastronomie. Auch im Ausland, da hieß es oft: „Wenn du den Job nicht machst, dann macht es ein anderer.“ So streng ich früher war, so bin ich heute fast zu weich. Das ist eben auch der Werdegang. Da hat man oft gar nicht so viele Chancen. Und, wenn man ein, zwei Lokale hat, hat man auch keine Zeit, um diesbezüglich zum Therapeuten zu gehen. (lacht)

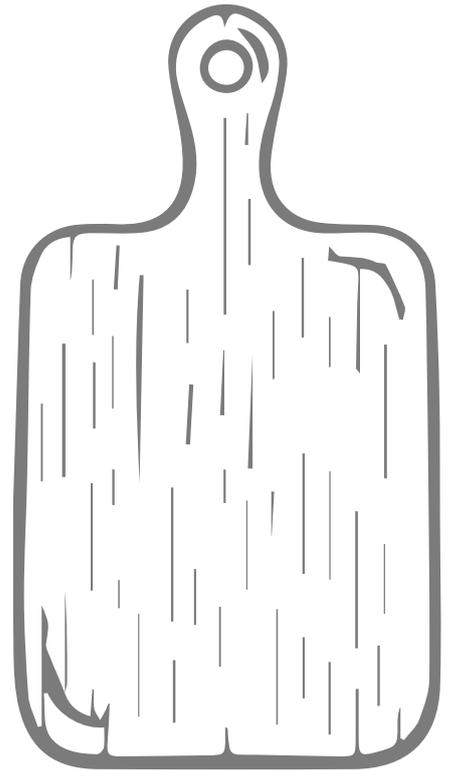
Wie kann der Gast Wertschätzung zeigen?

Ederer: Es gibt viele Gäste, die große Wertschätzung zeigen. Das hat es immer gegeben. Ich habe Stammkunden seit 1983. Also seitdem ich selbstständig bin. Und die Wertschätzung merkt man auch jetzt in dieser Zeit. Uns rufen alte Stammgäste an und fragen, ob wir ihnen beispielsweise für zu Hause

für sechs Personen etwas bringen können, da sie gerade nicht persönlich zu uns kommen können. Das sind sehr rührende Begegnungen für mich.

Werden wir vielleicht noch einmal in den Genuss einer Zusammenarbeit von Ihnen beiden kommen, vielleicht sogar in einem gemeinsamen Restaurant?

Güngörmüs: In einem gemeinsamen Restaurant weiß ich nicht. Aber wir arbeiten in gewisser Weise immer irgendwie zusammen. Heutzutage werden aber auch Autos und Wohnungen geteilt, warum sollte man nicht ein Restaurant aufteilen? Warum kann nicht am Mittag der kochen und am Abend der? Wenn wir jetzt einen Unternehmensberater hätten, dann würde der uns dazu raten. Wir selbst sind vielleicht zu emotional, zu künstlerisch, zu orientiert auf die alten Werte. Das ist nicht schlecht, aber man muss auch für das Moderne offen sein. ☺



Das Interview führte Vanessa Brand

Die Lust zu genießen




Der Naturheilkundler Friedrich Eduard Bilz war Lebensreformer, mit Karl May eng befreundet und seiner Zeit immer einen Schritt voraus.

Schon 1902 wusste der aus Radebeul bei Dresden stammende Ur-Vater der Limonade, wie leckere Limo schmecken sollte.



Nach der Idee der originalen Bilz-Seele wurden diese Bio-Limonaden mit 10 % Frucht entwickelt. Abgefüllt mit natürlichem Mineralwasser.

Sie schmecken besonders gut aus dem speziellen Bilz-Kelchglas. Schon vor über 100 Jahren war es Brauch daraus zu trinken.

Lust auf Genuss?
Die ganze Bilz-Geschichte ist auf bilz-seele.de zu erfahren.





DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU
Landwirtschaft



INTERVIEW MIT DR. VOLKER BUSCH, NEUROWISSENSCHAFTLER

„AUCH CHEFS SIND MENSCHEN MIT SCHWÄCHEN UND STÄRKEN“

INSBESONDERE IN STRESSPHASEN IST ES WICHTIG, UNTERSTÜTZUNG DURCH WERTSCHÄTZUNG SEINER MITMENSCHEN ZU ERHALTEN, WEISS NEUROWISSENSCHAFTLER DR. VOLKER BUSCH. IM GESPRÄCH MIT *GASTGEBER BAYERN* GIBT ER TIPPS FÜR DEN RICHTIGEN UMGANG MIT DER BELEGSCHAFT UND BETONT, DASS AUCH CHEFS OFFEN MIT IHREN MITARBEITERN ÜBER EIGENE SCHWÄCHEN UND ANSPRUCHSVOLLE LEBENS-SITUATIONEN SPRECHEN SOLLTEN.

HERR BUSCH, WARUM IST WERTSCHÄTZUNG EIGENTLICH SO WICHTIG FÜR DEN MENSCHEN?

Weil Wertschätzung ein Grundbedürfnis des Menschen berührt, indem er gesehen, verstanden und anerkannt werden möchte. Das kann schon mit einfachen Kommunikationsmitteln erreicht werden oder dadurch, dass wir ihn in seiner Rolle verstehen und auch die besonderen Situationen anerkennen, in denen er sich befindet. Ein Beispiel könnte sein, Rücksicht auf eine Schwangere zu nehmen oder auf eine Alleinerziehende, die einen Teil ihres Tages einfach für ihre lieben Kinder da sein muss und sich von vorneherein aufgrund der Rollenkonflikte ganz anders einbringen kann als ein junger Mann, der diese sozialen Verantwortungen nicht hat. Wir alle haben Rollen und Verantwortungen gegenüber anderen und die müssen wir mit der Arbeit vereinen. Wertschätzung kann auf diese Weise sehr schön deutlich werden, dass wir andere in diesen Rollen verstehen und anerkennen. Das ist manchmal mehr wert

als jede Zuwendung von Geld oder billigen Komplimenten.

KANN MAN WERTSCHÄTZEN LERNEN?

Ja, ich glaube schon. Ein Teil von Wertschätzung fällt Menschen leichter, die empathisch sind. Grundfähigkeiten für Empathie sind sehr frühzeitig erlernt, möglicherweise sogar angeboren. Also, aus jemanden, der Menschen hasst, ein regelrechter Misanthrop, werden Sie – egal durch welche Technik – niemanden machen, der gut wertschätzen kann. Aber jeder kann ein Stück weit lernen, Wertschätzung zu schenken, indem er sich zum Beispiel etwas zurücknimmt oder versucht, einen Schritt zurückzutreten und die Perspektive des anderen einzunehmen.

GIBT ES SITUATIONEN, IN DENEN MAN BESONDERS VIEL WERTSCHÄTZUNG ZEIGEN SOLLTE?

Ja, insbesondere dann, wenn jemand nicht im Vollbesitz seiner geistigen und körperlichen Kräfte ist. Weil er eben erschöpft ist, weil er

Schicksalsschläge zu bewältigen hat, weil er Krisen durchlebt. Wenn Menschen in einer besonderen Überforderungssituation stehen, sind sie weniger belastbar. Ihr Stresssystem ist aktiviert und sie beschäftigen sich damit, ihre Ängste zu bewältigen. Sie wachen morgens mit Sorgen und Grübeln auf und haben schlecht geschlafen. In solchen Phasen ist es besonders wichtig, durch Wertschätzung und Anerkennung Unterstützung zu bekommen.

WAS KANN MAN ALS TEIL DER GESCHÄFTSFÜHRUNG SELBST MACHEN, WENN MAN UNTER EINER GROSSEN BELASTUNG STEHT UND WEISS, DASS MAN SEINEN MITARBEITERN EIGENTLICH WERTSCHÄTZUNG ZEIGEN MÜSSTE?

Ich denke, auch da hilft die Ehrlichkeit. Wenn unsere Mitarbeiter verstehen, warum wir in der jetzigen Verfassung sind, dann können sie auch unser Verhalten besser einschätzen. Kein Mitarbeiter verlangt von seiner Führungskraft, dass er eine Jesusgestalt sein muss, sondern er ist für sie genauso ein Mensch mit Schwächen und Stärken wie jeder andere auch.

MIT WAS KÖNNTE MAN IHNEN BEI EINEM GASTHOFBESUCH EINE FREUDE MACHEN?

Ein Tisch zu zweit. Ich habe zwei Kinder und komme natürlich seltener dazu als früher, zusammen mit meiner Frau essen zu gehen und solche Momente genießen wir total.

A portrait of a man with short, dark hair and blue eyes, wearing a white button-down shirt over a black turtleneck sweater. He is looking slightly to the right of the camera with a neutral expression. The background is a plain, light color.

WENN SIE EIN HOTEL BUCHEN, WORAUF LEGEN SIE WERT?

Je älter ich werde, desto wichtiger ist mir, dass das Zimmer ruhig ist. Ein Zimmer neben dem Fahrstuhl ist für mich nichts. Ich mag auch, wenn ich das Fenster zu einer Seite aufmachen kann, wo keine Schnellstraße davor ist. Das hätte ich mit Mitte zwanzig noch als spießig abgetan. Mittlerweile merke ich, dass ich meinen Schlaf brauche. Das Wichtigste an einem Hotelzimmer ist daher für mich: Ruhe und ein gutes Bett.

WELCHE WERTIGKEIT HAT FÜR SIE DAS GASTGEWERBE?

Ich verbringe unglaublich viel Zeit in Hotels, da ich in meiner Tätigkeit als Speaker drei bis vier Nächte in der Woche nicht zu Hause bin, momentan wegen Corona zwar weniger, aber normalerweise schon. Daher kenne ich sehr viele Hotels. Ich schätze Hotels, ich mag das Gastgewerbe sehr. Da wird mir immer wieder klar, auf welchem hohem Niveau wir in Deutschland und Österreich sind. Wenn wir mal in Ägypten in einem angeblichen 4-Sterne-Hotel sind, dann stößt es mich manchmal vor den Kopf, wenn Menschen *bei uns* (Anmerkung der Redaktion) wegen Kleinigkeiten meckern. Sie sind sich gar nicht bewusst, was wir hier für ein hohes Niveau erreicht haben, wofür ich schlichtweg immer nur dankbar bin. ☺

Das Interview führte Karolina Wojdyla

ZUR PERSON

Priv. Doz. Dr. habil. Volker Busch ist Neurowissenschaftler und Spezialist für Psychologie in Beruf und Alltag. Weitere Informationen, Texte, Videos und Anfragemöglichkeiten finden Interessierte unter www.drvolkerbusch.de.

KONTROLLE IST GUT, VERTRAUEN IST BESSER

9 IDEEN ZU WERTSCHÄTZUNG, DIE KEINEN CENT KOSTEN

ANERKENNUNG UND WERTSCHÄTZUNG SIND FAKTOREN, DIE ARBEITNEHMERN IN ALLEN BERUFLICHEN BRANCHEN ZUNEHMEND WICHTIGER WERDEN. SO WIRKT SICH EINE VERTRAUENSVOLLE UND VERSTÄNDNISVOLLE ZUSAMMENARBEIT NICHT NUR POSITIV AUF DAS SOZIALE MITEINANDER INNERHALB EINES BETRIEBS AUS. EIN RESPEKTVOLLER UMGANG ZWISCHEN CHEFETAGE UND BELEGSCHAFT, IN DEM FREIHEITEN GEGEBEN UND FEHLER VERZIEHEN WERDEN, STEIGERT AUCH DIE PRODUKTIVITÄT INNERHALB EINES TEAMS.

Die folgenden Aspekte sollten als Anhaltspunkt dienen, um das Verhältnis zwischen Führungsebene und Belegschaft einmal auf dem Prüfstand zu stellen. Denn gerade in schwierigen Zeiten steht und fällt ein Unternehmen häufig mit der Motivation und Loyalität seiner Mitarbeiter. Und das Beste an der Sache – die zusätzliche Motivation, die durch Befolgen der untenstehenden Tipps erzeugt wird, ist keineswegs umsonst, dabei aber völlig kostenlos.

1

ZEIGEN SIE EHRLICHES INTERESSE

Sie können Ihren Mitarbeitern Ihr ehrliches Interesse an ihnen zeigen, indem Sie ihnen – natürlich in Maßen – Ihre Zeit, Ohren, Augen und Gedanken widmen. Wenn Sie das nächste Mal fragen „Wie geht es dir?“, fangen Sie eine echte Konversation an, anstatt nach dem „Gut, und dir?“ weiter zu laufen. Meinen Sie diese Art der Zuwendung unbedingt ehrlich – sollten Sie das nicht tun, werden Ihre Mitarbeiter das schnell spüren und Sie erreichen mit dem Gegemeinten genau das Gegenteil.

2

ERLAUBEN SIE MEHR MENSCHLICHKEIT

Verschiedene Faktoren in unserem Leben haben Auswirkungen auf unsere Emotionen, Leistungen, unser Auftreten und Verhalten. Wenn einer Ihrer Mitarbeiter einen Rückschlag erleidet und schwierige Zeiten durchmacht, seien Sie nachsichtig. Wenn Sie das Gefühl haben, dass Ihr Mitarbeiter mit einem Problem konfrontiert ist, seien Sie mitfühlend und bieten eventuell sogar Unterstützung an.

3

GEBEN SIE MEHR FEEDBACK

Etablieren Sie feste Intervalle für mehr Rückmeldung in Ihrem Betrieb. Um den kontinuierlichen Austausch zu fördern, setzen Sie tägliche Briefings, monatliche und vierteljährliche Feedbackgespräche an. Regen Sie Ihre Mitarbeiter dazu an, offen und ehrlich über positive und verbesserungswürdige Dinge zu sprechen. Wichtig bei Feedback ist es auch, stets Wertschätzung zu zeigen: Anerkennende Worte wie „Vielen Dank, dass du mir in dieser Situation den Rücken frei gehalten hast“ oder „Mit deiner Hilfe haben wir dieses oder jenes gut hinbekommen“ können viel bewirken.



ERKENNEN SIE POTENZIALE

Verbessern Sie Ihr Verständnis dafür, wie Ihre Mitarbeiter arbeiten, welche täglichen Herausforderungen sie meistern und welche Fähigkeiten sie besitzen. Informationen aus Feedbackgesprächen, persönliches Interesse sowie die Erfahrung aus dem Arbeitsalltag lassen Sie erkennen, welche Talente Sie in Ihrem Betrieb haben und wie Sie diese fördern können.

5

4

SCHAFFEN SIE ANREIZE

Ein angemessenes Gehalt ist in der Tat eine Form der Anerkennung. Aber auch nichtfinanzielle Belohnungen können sehr starke Motivatoren sein. Einige Betriebe haben bereits erkannt, wie wichtig ausgeglichene und belastbare Mitarbeiter sind und bieten kreative Lösungen für Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben an. Binden Sie Ihre Mitarbeiter in das Erstellen des Schichtplans mit ein und berücksichtigen Sie deren Wünsche so gut es geht.

6

ÜBERTRAGEN SIE VERANTWORTUNG

Wenn Sie Verantwortung an eine Person übertragen, bringen Sie dieser Anerkennung entgegen. Ein solches Verhalten zeigt, dass Sie diesem Menschen vertrauen und an seine Fähigkeiten glauben – das Übertragen von Verantwortung ist deshalb auch eine Form des Lobes. Außerdem ist ein Mehr an Verantwortung eine Art der Wertschätzung, die viele Mitarbeiter am meisten motiviert.

7

GEBEN SIE FREIRÄUME

Nachdem die Aufgaben verteilt sind, sollten Sie zwar immer als Ansprechpartner zur Verfügung stehen und ihren Support anbieten, aber nicht jeden Arbeitsschritt kontrollieren. Mitarbeiter sollten selbstständig Entscheidungen treffen und auch Fehler machen können.

8

ENTWICKELN SIE FEHLERTOLERANZ

Auch bei Zweifeln an den Fähigkeiten Einzelner empfiehlt es sich, diese zu verbergen und Bemühungen wie Fortschritte stets anzuerkennen, um deren Selbstvertrauen zu stärken. Fehler und Mängel sollten als unvermeidbarer Teil des Arbeitsprozesses gesehen und ohne beziehungsweise Verurteilung diskutiert werden, um Erklärungen und Lösungen zu finden. Anstatt harscher Kritik wirken ein paar aufbauende Worte auf den Mitarbeiter wie eine Anerkennung. Der auf diese Weise „gelobte“ wird diesen Fehler beim nächsten Mal sicherlich vermeiden.

9

FÖRDERN SIE DEN TEAMGEIST

Die Wissenschaft lehrt uns, dass unsere Arbeitsleistung wesentlich von sozialen Faktoren geprägt ist. Das bedeutet: Fördern Sie den sozialen Zusammenhalt im Team und achten Sie auf das Miteinander und fördern und wertschätzen Sie die Belegschaft. Außerdem schafft ein starker Teamgeist ein positives Arbeitsklima und somit die vertrauensvolle Zusammenarbeit.



GESPRÄCH MIT PATER ANSELM GRÜN, ABTEI MÜNSTERSCHWARZACH,
UND OLAF ENGEMANN, VORSTAND DER SDK

„In der Krise kommen Licht- und Schattenseiten im Menschen hoch“

DIE FOLGEN DER CORONA-KRISE TREFFEN DIE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE IN DEUTSCHLAND IM VERGLEICH ZU ANDEREN BRANCHEN BESONDERS HART. DOCH AUCH ÜBER REIN WIRTSCHAFTLICHE SORGEN HINAUS BELASTET DIE WELTWEITE PANDEMIE NAHEZU JEDEN BÜRGER IM LAND. DABEI STEHEN ÄNGSTE UND BEFÜRCHTUNGEN HÄUFIG IM MITTELPUNKT. IM GESPRÄCH MIT PATER ANSELM GRÜN AUS DER ABTEI MÜNSTERSCHWARZACH, UND OLAF ENGEMANN, VORSTANDSMITGLIED DER SÜDDEUTSCHEN KRANKENVERSICHERUNG (SDK) TREFFEN ZWEI WELTEN AUFEINANDER, DIE SICH IN IHREN ALLTÄGLICHEN ABLÄUFEN BEINAHE KONTRÄR GEGENÜBERSTEHEN. UND DENNOCH HERRSCHT BEI BEIDEN GESPRÄCHSPARTNERN EINE ERSTAUNLICH EINMÜTIGE WAHRNEHMUNG UND EINSCHÄTZUNG DER LAGE: DIE KRISE ALS CHANCE ZU BEGREIFEN, IST DIE WOHL GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG FÜR ALLE BETEILIGTEN.



Olaf Engemann

Pater Anselm Grün, Sie haben gerade zur Krise das Buch „Quarantäne. Eine Gebrauchsanweisung“ herausgebracht. Zurückgezogenheit und Einkehr gehören für Sie als Benediktinerpater zum Alltag. Sind Sie dann sozusagen Fachmann für den guten Umgang mit sozialer Distanzierung? Und Herr Engemann, für einen Vertriebschef wie Sie dürfte das dagegen sehr schwer sein, richtig?

Pater Anselm Grün: Im Kloster sind wir es gewohnt, ein gutes Verhältnis von Nähe und Distanz zu wahren. Wir haben unsere Zelle, in der wir für uns sind. Und wir haben gemeinsame Mahlzeiten, gemeinsames Chorgebet und gemeinsame Gespräche, bei denen wir das Miteinander erfahren. Durch die Corona-Krise ist in vielen Familien das Verhältnis von Nähe und Distanz durcheinandergeraten. Daher ist es die Aufgabe, ein neues, ausgeglichenes Verhältnis von Nähe und Distanz zu schaffen, damit man sich nicht gegenseitig auf die Nerven geht.

Engemann: Für mich ist die aktuelle Situation natürlich eine Umstellung und Herausforderung

zugleich. Normalerweise bin ich sehr viel unterwegs, man könnte also durchaus von „stark erschwerten Bedingungen“ für meine Arbeit sprechen. Da zahlt es sich aus, wenn man schon in den Jahren davor persönliche Kontakte gepflegt und sich ein gutes Netzwerk aufgebaut hat. Dann funktionieren Gespräche auch über andere Kommunikationskanäle gut. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass man, wenn man Offenheit gibt, diese in den allermeisten Fällen auch entgegengebracht bekommt.

Wirte haben oft auch seelsorgerische Tätigkeit in einer Gemeinde und halten ebenso wie Geistliche den Ort zusammen. Das funktionierte in der Krise nicht mehr, da Wirtshäuser geschlossen waren und Gottesdienste ausfielen. Wie beurteilen Sie das und gibt es da Abhilfe?

Pater Anselm Grün: Sowohl die Kirchen als auch die Gasthäuser haben eine wichtige Aufgabe für unsere Gesellschaft. Da die Gesellschaft auf beide Dienstleistungen verzichten musste, wächst – so hoffe ich – eine neue Wertschätzung für den Dienst der Kirchen

und auch für den Dienst der Gasthäuser, dass sie Orte des Miteinanders schaffen und der Begegnung untereinander.

Man sagt, Essen hält Leib und Seele zusammen. Wie ernähren Sie sich – ein vielbeschäftigter Mönch und ein Vertriebsvorstand?

Pater Anselm Grün: Ich esse, was mir im Kloster vorgesetzt wird. Damit bin ich zufrieden. Aber es nährt mich nicht nur das Essen, sondern auch die Stille, das Lesen und Meditieren.

Engemann: Mir ist eine ausgewogene Ernährung sehr wichtig, gerade weil ich in der Regel viele Termine habe. Da möchte ich nicht „irgendwas zwischendurch“ essen. Unser SDK-Betriebsrestaurant hat hier glücklicherweise ein tolles Angebot, sodass ich auch etwas Gesundes essen kann. Bei mir zu Hause in Bamberg kochen wir gerne, vor allem mit Zutaten aus dem eigenen Garten oder vom Bauernmarkt. Wir nutzen bewusst auch den Abholservice aus lokalen Gaststätten, um die Gastronomie vor Ort, die ich sehr schätze, zu unterstützen. ►

In Hotels und Gaststätten war lange Zeit sprichwörtlich Stille eingekehrt. Wie gehen Sie mit Stille um, können Sie etwas Positives daraus ziehen?

Pater Anselm Grün: Für mich ist die Stille ein wichtiges Element in meinem Leben. In der Stille kann ich die Probleme der Menschen und meine eigenen loslassen. Ich horche auf die innere Stille, auf die Gedanken und Gefühle, die in mir auftauchen. So lerne ich mich selber besser kennen. Und ich erfahre in der Stille oft, dass ich umgeben bin von Gottes heilender und liebender Nähe. Das tut mir gut.

Engemann: Auch mir ist Stille wichtig, vor allem am Abend. Ich versuche, immer wieder innezuhalten und zur Ruhe zu kommen, als Ausgleich zum Alltag. Daher war ich auch schon mehrfach Gast bei Pater Anselm Grün in der Abtei Münsterschwarzach. Die Seminare und Gespräche mit Pater Anselm und auch die Ruhe dort sind für mich jedes Mal auf's Neue erdend und inspirierend.

Die Coronakrise hat die Gesellschaft schwer getroffen. Bei vielen Menschen kommen Ängste zum Vorschein. Angst um die Gesundheit. Angst um die Existenz. Wie kann man mit diesen Ängsten umgehen, welche positiven Rituale können da helfen?

Pater Anselm Grün: Wir sollen die Ängste nicht verdrängen, sondern sie offen anschauen. Aber wir sollen uns von der Angst nicht lähmen lassen, sondern sie als Herausforderung betrachten, kreativ darauf zu reagieren. Welche neuen Ideen tauchen in mir auf, wie ich auf die Krise reagieren soll? Welche neuen Ideen entdecke ich für die Zeit nach der Krise?

Will ich mein Hotel oder meine Gastwirtschaft genauso weiterführen? Oder möchte ich neue Akzente setzen?

Engemann: Es kann auch helfen, nicht alles mit sich selbst auszumachen. Auch wenn wir unsere Lieben derzeit vielleicht nicht persönlich besuchen können, so sollten wir dennoch Kontakt halten und uns austauschen und dabei auch über unsere Ängste offen sprechen. Und oft ist es auch tröstend, anderen Trost spenden oder helfen zu können, insbesondere Menschen, die eher auf sich alleine gestellt sind.

Welche Werte kommen in dieser Zeit der Krise nun besonders zum Vorschein? Sind es aus Ihrer Sicht gerade die christlichen Werte, wie zum Beispiel Nächstenliebe? Und welche Rolle spielt Wertschätzung dabei, vor allem gegenüber denen, die derzeit unser System am Laufen halten? Wie kann man Wertschätzung zeigen?

Pater Anselm Grün: In der Krise kommen Licht- und Schattenseiten im Menschen hoch. An Lichtseiten erlebe ich eine neue Solidarität untereinander. Das entspricht dem christlichen Wert der Nächstenliebe. Und wir erleben eine neue Wertschätzung für die Menschen, die der Gesellschaft dienen, für die Ärzte und Pflegekräfte, für die Polizisten und Polizistinnen. Und ich hoffe, dass man nach der Krise auch den Wert der Gastwirte neu schätzt. Denn sie tragen wesentlich bei zu einem Klima der Menschlichkeit und Gastfreundlichkeit in unserer Gesellschaft.

Engemann: Das empfinde ich genauso. Bei der SDK zeichnet sich in dieser Zeit ein tolles Bild aus Solidarität, gegenseitigem Verständ-

nis und Unterstützung. Diese Entwicklung, dieses Miteinander, freut uns als Vorstand sehr. Wir versuchen, unseren Mitarbeitern etwas zurückzugeben, indem wir sie in verschiedenen Dingen unterstützen, zum Beispiel durch die Ermöglichung von Heimarbeit, oder der Bereitstellung von Atemschutzmasken.

Wie kann sich aus dieser für den Großteil der Gesellschaft schwierigen Situation auch etwas Gutes entwickeln?

Pater Anselm Grün: Das Gute, das sich für mich aus der Krise entwickeln kann, ist einmal eine größere Solidarität, das Gespür, dass wir alle miteinander verbunden und für einander verantwortlich sind. Dann entsteht eine neue Nachdenklichkeit: Was ist das Wesentliche in unserem Leben? Und ich hoffe, dass auch eine neue Offenheit für Gott entsteht. Was ist der Sinn meines Lebens? Wofür strenge ich mich letztlich an? Aus welcher Quelle lebe ich?

Engemann: Es wäre gut, wenn sich – auch nach der Krise – jeder auf das besinnt, was wirklich bedeutsam und wertvoll im Leben ist. Das Miteinander in der Familie, das Vertrauen auf Freunde. Auch wäre es schön, wenn man sein Bewusstsein geschärft hat, zu erkennen was notwendig und gegebenenfalls überflüssig ist. Muss ich beispielsweise zukünftig wirklich die Dienstreise machen oder gelingt es mir und meinem Gegenüber, die Gespräche auch per Video- oder Telefonkonferenz zu machen? Es würde mich freuen, wenn wir gestärkt aus der Krise hervorgehen und nicht wieder nach dem ständigen „höher, weiter, schneller“ trachten. ☺

Das Interview führte Karolina Wojdyla

„Es wäre gut, wenn sich jeder auf das besinnt, was wirklich bedeutsam und wertvoll im Leben ist“

ANMERKUNG
DER REDAKTION:

Dieses Interview wurde
im April 2020 geführt

IM GESPRÄCH MIT BERND SIBLER,
BAYERISCHER STAATSMINISTER FÜR WISSENSCHAFT UND KUNST

„ICH FREUE MICH NACH DER KRISE AUF FRÖHLICHE TREFFEN IN BIERGÄRTEN UND GEMÜTLICHE ABENDE IN UNSEREN GASTHÄUSERN“

SEIT NOVEMBER 2018 IST BERND SIBLER BAYERISCHER STAATSMINISTER FÜR WISSENSCHAFT UND KUNST. IM GESPRÄCH MIT *GASTGEBER BAYERN* ÄUSSERT SICH DER GEBÜRTIGE NIEDERBAYER ZU DEN AUSWIRKUNGEN DER CORONA-KRISE AUF KUNST UND KULTUR UND BETONT DIE ROLLE DER WISSENSCHAFT FÜR DIE POLITISCHEN ENTSCHEIDUNGEN IM ZUGE DER PANDEMIE-BEKÄMPFUNG. EINE KOOPERATION ZWISCHEN KUNST, KULTUR UND GASTRONOMIE SIEHT DER MINISTER ALS GROSSE CHANCE FÜR ALLE BETEILIGTEN.

Herr Sibler, wofür sind Sie als Bayerischer Staatsminister für Wissenschaft und Kunst in diesen Tagen besonders dankbar?

Wir befinden uns momentan in herausfordernden Zeiten. Die Corona-Pandemie betrifft alle Bereiche unseres gesellschaftlichen Lebens. Noch immer müssen viele Einrichtungen zum Schutz der Bevölkerung geschlossen

bleiben. Ich versichere Ihnen: Als Kunstminister blutet mir das Herz, dass unsere kulturellen Einrichtungen in Bayern momentan noch nicht öffnen können, wofür ich um Verständnis bitte. Gerade Kunst und Kultur können in diesen Tagen eine sinnstiftende und verbindende Funktion einnehmen. Daher bin ich sehr dankbar für das Engagement unserer Kulturschaffenden im Freistaat, die uns mit all ihren digitalen Angeboten in eine Welt der Kreativität und Lebensfreude holen. Große Wertschätzung empfinde ich momentan aber auch für unsere Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler. Sie haben den Ernst der Lage früh erkannt und eine Vielzahl an Forschungsprojekten rund um Covid-19 auf den Weg gebracht. Daneben sind sie unverzichtbare Ratgeber für die Politik. Mit ihrer Hilfe werden wir das Virus schneller verstehen und es schließlich besiegen. Da bin ich zuversichtlich.

Wo wir gerade bei Ihren beiden Ressorts sind: Gerade Kunstschaffende wünschen sich häufig mehr Wertschätzung für ihre Arbeit. Was tun Sie als Kunstminister für unsere Künstlerinnen und Künstler im Freistaat?

Als bayerischer Kunstminister und Vorsitzender der Kulturministerkonferenz ist es mir ein gro-

ßes Anliegen, die Kunst- und Kulturlandschaft in der Krise zu stützen und langfristig weiter voranzubringen. Die Mittel in Bayern wurden dafür zum Beispiel sukzessive erhöht, sodass uns heuer über 800 Millionen Euro zur Verfügung stehen. Das ist eine stabile Ausgangslage, um begonnene Projekte fortzuführen und neue Vorhaben anzugehen. Gemeinsam mit unseren Partnern in Kunst und Kultur wollen und müssen wir Zukunft gestalten. Deshalb profitieren auch erstmals unsere Kunsthochschulen, die wichtige Arbeit für unseren künstlerischen Nachwuchs leisten, von einem eigenen Innovationsfonds für ihre Weiterentwicklung. Einzelne Künstlerinnen und Künstler können wir mit unseren unterschiedlichen Stipendien- und Förderprogrammen unterstützen. Damit möchten wir unseren jungen Künstlerinnen und Künstlern dafür Danke sagen, dass sie unser kulturelles Leben bereichern.

Eine kurze Nachfrage an dieser Stelle: Lässt sich Wertschätzung ihrer Meinung nach auch ohne finanzielle Mittel ausdrücken?

Absolut. Eines meiner Leitmotive als Kunstminister ist die Sichtbarkeit. Ich will Kunstschaffenden eine Plattform bieten, um sich und ihre

Arbeit vorzustellen. Dafür haben wir beispielsweise unser Kunst- und Wissenschaftsmagazin „Aviso“ neu aufgestellt. Gerade junge Künstlerinnen und Künstler, Philosophen und Literaten, aber auch Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler können sich dort nun verstärkt präsentieren. Auch auf unserem Instagram-Kanal [wissenschaft.kunst.bayern](https://www.instagram.com/wissenschaft.kunst.bayern) stellen wir Nachwuchskünstlerinnen und -künstler aus Bayern vor. Und: Den sogenannten Ministergang in meinem Ministerium habe ich kurzerhand in eine Ausstellungsfläche umfunktioniert und für die Öffentlichkeit geöffnet. Interessierte erwarten nun spannende Kunstwerke von Studentinnen und Studenten unserer Kunstakademien.

Neben Kunst und Kultur sind Sie als Minister auch zuständig für die Wissenschaft in Bayern. Wie würdigen Sie die Arbeit, die in diesem Bereich geleistet wird?

Um die Relevanz von Wissenschaft und Forschung für unsere Zukunft weiß die gesamte Bayerische Staatsregierung, allen voran unser Ministerpräsident Dr. Markus Söder. Deshalb hat er im Oktober 2019 die Hightech Agenda Bayern, die ein Gesamtvolumen von 2 Milliarden Euro umfasst, vorgestellt. Diese Innovationsoffensive ist ein echter Quantensprung für Bayerns Hochschullandschaft. Wir können damit unsere Hochschulen im internationalen Wettbewerb nach vorne bringen – in Forschung und Lehre. Denn eines ist klar: Ohne unsere Forscher und Entwickler können wir weder Antworten auf die drängenden Fragen unserer Zeit finden noch im internationalen Wettbewerb mithalten. Schlüsseltechnologien wie Künstliche Intelligenz, Clean Tech und Luft- und Raumfahrt spielen dabei mit Blick auf die Stärke Bayerns eine besondere Rolle. Bei aller Zukunftsorientierung dürfen wir aber unsere Bürgerinnen und Bürger nicht vergessen. Mir ist wichtig, dass der Wert von Wissenschaft und Forschung deutlich wird – gerade im Zeitalter von Fake News und Filterblasen. Mit meiner Veranstaltungsreihe „Siblers Denkräume“ will ich dazu beitragen, Wissenschaft nahbar zu machen. Ich komme

ZUR PERSON

Bernd Sibler ist am 19. Februar 1971 in Straubing geboren. Nach seinem Studium der Germanistik und Geschichte für das Lehramt am Gymnasium an der Universität Passau und dem Referendariat am Adalbert-Stifter Gymnasium Passau arbeitete er ein Jahr lang als Lehrer am Robert-Koch-Gymnasium Deggendorf.

1998 zog Sibler als Abgeordneter in den Bayerischen Landtag ein.

2008 bis 2011 war er Vorsitzender des Ausschusses Hochschulen, Forschung

und Kultur im Bayerischen Landtag und des Landesdenkmalrates.

Zwischen 2007 und 2018 war er rund sieben Jahre lang Staatssekretär im Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus und im Bayerischen Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst.

Im März 2018 wurde er zum Bayerischen Staatsminister für Unterricht und Kultus ernannt, bevor er Ende desselben Jahres in sein derzeitiges Amt wechselte.



mit Bürgerinnen und Bürgern in ganz Bayern über gesellschaftsrelevante Themen und Forschungsfragen ins Gespräch und höre mir ihre Anliegen an. Wir müssen möglichst alle bei diesen Themen mitnehmen. Im Mittelpunkt der Veranstaltungsreihe, die wir leider momentan wegen Corona aussetzen müssen, stehen aktuell die Chancen und Herausforderungen Künstlicher Intelligenz.

Wo sehen Sie als Minister Möglichkeiten, die Hotellerie- und Gastronomiebranche noch weiter aufzuwerten?

Ich kann hier natürlich nur für meine Zuständigkeitsbereiche als Wissenschafts- und Kunstminister sprechen. Einige unserer Hochschulen bieten Studiengänge und Forschungsprojekte im Bereich Tourismus und Hotellerie an oder arbeiten gerade daran. Die Hochschule für angewandte Wissenschaften Kempten plant beispielsweise ein Wissenstransferzentrum „Innovative und Nachhaltige Tourismusentwicklung“. Es wird sich mit Fragen zur Nachhaltigkeit unter Berücksichtigung der

großen Trends wie Neo-Ökologie, Wertewandel, demografischer Wandel, Gesundheit und Mobilität beschäftigen, um die touristische Wettbewerbsfähigkeit der bayerischen Tourismusziele zu sichern und sie für die Zukunft aufzustellen. Außerdem macht die Möglichkeit einer akademischen Ausbildung die Hotellerie- und Gastronomiebranche gerade für junge Menschen noch attraktiver, denke ich. Durch die Auswahl zwischen Ausbildung und Studium können wir einen größeren Kreis an Interessierten ansprechen. Davon verspreche ich mir mehr Nachwuchs für das Hotellerie- und Gastronomiegewerbe. Als Kunstminister würde ich empfehlen, den Kontakt zu unseren Kunst- und Kulturschaffenden sowie ortsansässigen Kultureinrichtungen zu suchen und Kooperationsprojekte ins Leben zu rufen – soweit das noch nicht geschehen ist. Ich halte das für eine klassische Win-Win-Situation: Die Kulturschaffenden erhalten eine Bühne, um ihre Kunst zu präsentieren, und Hotels und Gastronomie ziehen mit einem abwechslungsreichen Kulturangebot noch mehr Gäste an.

Um zum Abschluss noch einmal auf die aktuelle Situation zu sprechen zu kommen: Aufgrund der Corona-Pandemie müssen wir alle erhebliche Einschränkungen in unserem Alltag in Kauf nehmen. Was vermissen Sie persönlich besonders und worauf freuen Sie sich schon wieder nach der Krise?

Persönliche Begegnungen bereichern unseren Alltag. Ich denke, mir geht es wie so vielen: Diese Begegnungen, eigentlich selbstverständlich, fehlen mir – auch wenn ich beruflich immer noch viel in Bayern unterwegs bin. Deshalb freue ich mich nach der Krise auf fröhliche Treffen in Biergärten und gemütliche Abende in unseren Gasthäusern. Und selbstverständlich werde ich den Genuss von Kunst und Kultur nachholen: Ich möchte wieder durch Museen schlendern, Konzerte und Theaterveranstaltungen besuchen und mich in Lesungen zu neuen Büchern inspirieren lassen. Diese Zeit wird wiederkommen. Und ich werde sie dann umso mehr schätzen. ☺

EINSATZ- UND LERNORT FÜR MENSCHEN ALLER COULEUR

CAFÉ AM SEE MIT SOZIALEM AUFTRAG

DAS CAFÉ „STRANDGUT“ MIT BLICK AUF DEN WÖHRDER SEE IN NÜRNBERG IST ANFANG DIESES JAHRES ALS INKLUSIONSBETRIEB ERÖFFNET WORDEN. MITARBEITER MIT UND OHNE BEHINDERUNG BEWIRTEN DIE GÄSTE SEITDEM MIT KALT- UND HEISSGETRÄNKEN SOWIE KLEINEN SPEISEN, WIE HAUSGEMACHTEN SUPPEN ODER SANDWICHES. BEWIRTSCHAFTET WIRD DAS CAFÉ VON DER GASTRONOMIE UND TOLERANZ (GUT) GGMBH, EINER TOCHTERGESELLSCHAFT DER NÜRNBERGER LEBENSHILFE.

Beim Betrieb des Cafés steht die stabile Schaffung sozialversicherungspflichtiger Arbeitsverhältnisse im Fokus. Die Erzielung wirtschaftlicher Gewinne wird diesem Hauptziel untergeordnet. Teil dieses Konzepts ist eine gleichberechtigte Bezahlung aller Mitarbeiter – ob mit oder ohne Behinderung – in Anlehnung an den Tarifvertrag. Für eine Beschäftigung im Café gibt es keinerlei Voraussetzungen hinsichtlich vorhandener Schulabschlüsse oder Ausbildungen. „Wir legen bei unserem Konzept Wert auf das Prinzip ‚Training on the job‘ und erkennen die Fortschritte bei jedem einzelnen individuell an“, erklärt Stephan Mitesser, Geschäftsführer der Gastronomie und Toleranz. „Ein Ziel, das wir

uns gesteckt haben ist, in naher Zukunft Teilqualifikationen anzubieten. Die ‚Fachkraft im Gastgewerbe‘ oder der ‚Fachpraktiker Küche‘ sind Bildungskonzepte, die für unsere Angestellten mit Behinderung derzeit am erreichbarsten erscheinen. Eine Ausbildung im klassischen Sinne der Berufsbilder wäre für die meisten unserer Beschäftigten ein schwer realisierbares Ziel.“

GEMEINSAMES LERNEN FÜR MITARBEITER UND GÄSTE

Das Café ist als Einsatz- und Lernort für Menschen aller Couleur konzipiert. Und hierfür bietet die Gastronomie mit ihren vielen Tätigkeitsfeldern eine ideale Basis. Denn insbesondere Menschen, die ihre Jugend in



Fotos: Gastronomie und Toleranz (GuT) gGmbH



Strandgut

daran, dass die Welt bunt ist und trotzdem oder gerade deswegen gut funktionieren kann. Diese Farbvielfalt, die sonst oft hinter Türen oder am Rande der Gesellschaft verborgen bleibt, mitten in die Stadtgesellschaft zu bringen, das ist unser Ziel.“

FÖRDERUNG FÜR ARBEITGEBER MIT INKLUSIONS-KONZEPTEN

Arbeitgeber, die Menschen mit einer Behinderung beschäftigen, haben Anspruch auf einen finanziellen Ausgleich von Mehraufwendungen, die durch die Begleitung des Einzelnen entstehen. Diese Mittel stammen aus der sogenannten Ausgleichsabgabe, die Unternehmen zahlen müssen, wenn sie keine oder zu wenige Menschen mit Schwerbehinderung einstellen. Die Gelder werden vom Inklusionsamt vermittelt. Durch diese finanzielle Unterstützung wird im Café Strandgut beispielsweise die Stelle eines sozialpädagogischen Fachdiensts finanziert. Die Mitarbeiterin fungiert als Ansprechpartnerin für individuelle Fragestellungen. „Häufig wissen Arbeitgeber gar nicht, dass man als Unternehmen finanzielle und beratende Unterstützung bekommt, wenn man jemanden einstellen möchte, der eine Einschränkung hat“, erklärt Mitesser. „Hier helfen die Job-Center und die Vermittlungsdienste der jeweiligen Stadt oder Region.“

INKLUSION IN DER DEUTSCHEN GASTRONOMIE

Tatsächlich sind verhältnismäßig viele der deutschen Inklusionsbetriebe in der Gas-

tronomie angesiedelt. Die Bundesarbeitsgemeinschaft für Inklusionsunternehmen verzeichnete im Jahr 2018 fast 22 Prozent von insgesamt 919 Inklusionsunternehmen im Branchenbereich Hotel- und Gaststätten-gewerbe. In Bayern gab es im Jahr 2018 pro 1 Million Einwohner circa 294 Arbeitsplätze in Inklusionsunternehmen (aller Branchen). „Das sind natürlich immer noch zu wenige“, betont der Geschäftsführer der Gastronomie und Toleranz. „Aus unserer Sicht müssen alle Unternehmen zukünftig mehr Menschen mit Behinderung einstellen. Wenn es uns gelingt, mit unserem Dasein eine Motivation für unsere Branchenkollegen in der Hotel- und Gaststättenbranche zu sein und dadurch Anstellungen erfolgen, dann haben wir einen guten Job gemacht.“

CORONA-KRISE ZWISCHEN ANGST UND HOFFNUNG

Der Start des Cafés war ein echter Erfolg: Nach der Eröffnung im Januar dieses Jahres war der Andrang der Gäste – insbesondere an den Wochenenden – groß. Dazu trug sicherlich auch der exponierte Standort in der Nähe des Sees bei. Schnell wurden sogar Kundenwünsche nach mehr Fläche für die Bewirtung laut. Doch dann folgte die Corona-Krise und bremste die Mitarbeiter sowie die Gäste gleichermaßen aus. „Für die Anfangsmonate unseres noch jungen Projekts hätten wir uns nichts Schlimmeres vorstellen können“, resümiert Mitesser. Doch die Hoffnung auf eine Trendwende in den kommenden Monaten ist groß. Neben der unternehmerischen Angst, im schlimmsten Falle wirtschaftlich nicht überleben zu können, überwiegt der Glaube daran, an die ersten guten Wochen nach der Eröffnung anknüpfen zu können. Und auch weitere Projekte stehen in den Startlöchern: Aktuell wird gerade ein Arbeitsplatz für eine Konditorin eingerichtet. Künftig soll selbst gebacken werden – auch damit wird ein weiterer Arbeitsplatz geschaffen. Trotz Corona. Die Hoffnung auf eine erfolgreiche Zukunft des Cafés ist mehr als berechtigt. ☺

einer Förderschule oder einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung verbracht haben, suchen häufig nach einer spannenden, herausfordernden und gleichsam anerkannten und fair bezahlten Beschäftigung. Und gleichzeitig werden auch die Gäste für ein Zusammenleben mit gehandicapten Mitmenschen sensibilisiert. „Natürlich besteht der Anspruch, ein guter Gastronom zu sein und mit seinem Angebot anzusprechen“, betont Geschäftsführer Mitesser. „Dennoch wollen wir auch eine Art ‚Stolperstein‘ sein, wie ein Fundstück am Strand. Wenn beispielsweise einmal etwas länger dauert oder Kunde und Personal eine andere Art der Kommunikation wählen müssen, als man es gewohnt ist, dann erinnert unser Konzept täglich in kleinen Dosen und an verschiedenen Stellen

INTERVIEW MIT PROF. DR. INGO SCHEUERMANN,
GASTRONOMIEKRITIKER UND WIRTSCHAFTSWISSENSCHAFTLER

Eine Chance für die regionale Gastronomie und ausgereifte Konzepte



PROF. DR. INGO SCHEUERMANN BEOBACHTET IN DER DERZEITIGEN WIRTSCHAFTLICHEN KRISE NEGATIVE, ABER AUCH POSITIVE ASPEKTE. WÄHREND DER GASTRONOMIEKRITIKER UND WIRTSCHAFTSWISSENSCHAFTLER EINIGE EXISTENZEN IM HOTEL- UND GASTGEWERBE IN ERNSTHAFTER GEFAHR SIEHT, SCHÄTZT ER DIE DERZEITIGEN HERAUSFORDERUNGEN AUCH ALS CHANCE FÜR AUSGEREIFTE KONZEPTE UND NEU ENTSTEHENDE GESCHÄFTSZWEIGE EIN. ERLEBNIS-GASTRONOMIE KÖNNTE LAUT SEINER EINSCHÄTZUNG NACH DER KRISE SOGAR NOCH GEFRAGTER SEIN ALS ZUVOR.

HERR SCHEUERMANN, GASTRONOMEN UND HOTELIERS BEFINDEN SICH DERZEIT IN EINER UNGLAUBLICH SCHWIERIGEN SITUATION. WIE, GLAUBEN SIE, KANN ES DIESE BRANCHE DURCH DIE KRISE SCHAFFEN?

Kurzarbeit ist in vielen Betrieben, mit denen ich spreche, das Gebot der Stunde. Ich habe noch nicht von vielen Betriebsschließungen beziehungsweise Entlassungen gehört. Aber wenn keine Substanz da ist, wird es schwierig. Wenn man also in den vergangenen Jahren keine Rücklagen

gebildet hat, wird es trotz Staatshilfen an der einen oder anderen Stelle durchaus kritisch. Ich habe mit vielen Gastronomen gesprochen: Es gibt viel Innovation und Kreativität – zum Beispiel Pick-Up-Services und Take-Aways. Ich glaube, es ist zumindest so, dass man in gewisser Art und Weise weitermachen kann. Gerade die Menschen in der Gastronomie sind ja alles „Anpacker“.

SIE BEOBACHTEN DAS GESCHEHEN SCHON SEIT GERAUMER ZEIT ALS WIRTSCHAFTSWISSENSCHAFTLER. MIT WELCHEN INVESTITIONSMASSNAHMEN KANN DIE DERZEIT SCHLECHTE AUFTRAGSLAGE IM GASTGEWERBE NACHHALTIG VERBESSERT WERDEN?

Soforthilfen, wie sie beschlossen wurden, für kleine und mittlere Betriebe sind ein Schritt in die richtige Richtung, ergänzt durch Betriebsmittel beziehungsweise durch Kredite und Bürgschaften. Hier ist bekanntlich ein ganzes Maßnahmenbündel auf den Weg gebracht worden und teilweise – je nach Bundesland – auch schon ausbezahlt. Auch die Mehrwertsteuerensenkung auf 7 Prozent ist sicherlich ein interessantes Thema – nicht nur im Hotel-, sondern auch im Gastgewerbe.

WAS HALTEN SIE LANGFRISTIG VON 7 PROZENT MEHRWERTSTEUER IM GASTGEWERBE?


**ANMERKUNG
DER REDAKTION:**

Dieses Interview wurde während der vollständigen Schließung der bayerischen Gastronomie und noch vor der Senkung der Mehrwertsteuer auf 7 Prozent im gastgewerblichen Bereich geführt.

Das würde sicherlich etwas nützen. Das sind 12 Prozent, die sofort dem Profit zufließen, wenn die Preise stabil gehalten werden können. Andere Länder machen das schon vor. Ich persönlich finde es auch immer wieder ein bisschen schwierig, bei steuerlichen Berechnungen Hotel- und Gaststätteneinnahmen auseinanderzurechnen. Ich finde es viel zu kompliziert – das sollte vereinfacht werden.

ZURÜCK ZUM CORONA-THEMA: WIE KÖNNEN DIE WIRTSCHAFTLICHEN SCHÄDEN BEGRENZT WERDEN, OHNE DABEI ABSTRICHE BEIM MEDIZINISCHEN SCHUTZ MACHEN ZU MÜSSEN, DER GERADE VORRANGIG IM BLICK IST?

Wir müssen jetzt auch auf die Nachfrageseite sehen. Ich glaube mit Blick auf die Gastronomie wird ein gewisser Nachholeffekt zu verzeichnen sein. Dennoch wird sich die Spreu vom Weizen trennen: Welche Konzepte sind zukunftsfähig und welche nicht? Einer der wesentlichen Punkte ist, dass, wenn jetzt wieder aufgemacht wird, auch Anschubfinanzierungen für den Wareneinkauf und so weiter nötig sind. Das Umlaufvermögen muss irgendwie vorfinanziert werden, auch das muss dann gegebenenfalls nochmals durch eine Art „Anschubpaket“ finanziert werden.

WAS BEDEUTETE ES FÜR SIE ALS GASTRONOMIEKRITIKER, DASS DIE RESTAURANTS DERZEIT GESCHLOSSEN SIND?

Darauf blicke ich mit einem weinenden, aber auch mit einem lachenden Auge. Weinend, weil ich derzeit nicht in meine Lieblingsrestaurants gehen und dadurch kein kulturelles und kulinarisches Erlebnis mehr haben kann. Freude macht es mir allerdings zu sehen, wie die schwierigen Rahmenbedingungen zu vielen guten Ideen geführt haben, vom Beispiel des „Pick-Up-Service“ habe ich schon kurz gesprochen. Diese Boxen werden zwischenzeitlich sogar deutschlandweit verschickt. Alexander Herrmann war hier ein Vorreiter. Ich finde, der macht in dieser Hinsicht einen hervorragenden Job.

MACHEN SIE SICH JETZT PERSÖNLICH SORGEN UM DIE ZUKUNFT DER RESTAURANTS?

Um manche schon. Auf der anderen Seite gibt es aber auch gute Konzepte mit Integrität, mit einem gewissen Storytelling. Es ist ja nicht nur so, dass Gastronomen „nur“ kochen oder ein Hotel haben, sie betreiben einen Erlebnisverkauf. Und diese Orte werden nach der Krise vielleicht noch mehr gefragt sein, denn je. Ich glaube, es ist auch eine Chance für die regionale Gastronomie und regionale Konzepte. In Bayern gibt es davon sehr viele, weil viele Gastwirte regional kochen und auch die regionale Küche sowie die Traditionen hochhalten – das ist auch eine Chance. ☺

Bayern Tourist GmbH | Termine

NEU: WEB-SEMINARE wertschätzend – effizient – kostensparend

Jetzt auch digital – werden in 1,5 – 2 Std. aktuelle Themen und prägnante Inhalte vermittelt, um sich auf geänderte Rahmenbedingungen vorzubereiten und neue Inspiration zu gewinnen.

Themen und Termine finden Sie unter: www.btg-service.de/web-seminare

ab EUR 15,- zzgl. MwSt. pro Teilnehmer/in, Tool: ZOOM

PRÄSENZ-SEMINARE

JULI

Prozessoptimierung in der Dienstleistung	01./02.07.2020
Facebook und Co.	06.07.2020
Instagram	06.07.20
Gründungskompakt Praxisworkshop – Der Einblick	07.07.20
Der maßgeschneiderte Businessplan	08.07.20

SEPTEMBER

Q-Seminar	07./08.09.2020
Allergenmanagement in der Gastronomie	14.09.2020
Persönlichkeitsführung für Führungskräfte	14.09.2020
DGSVO – TÜV für Einsteiger	15.09.2020
Führungs-Akademie Modul I	15/16.09.2020
Gründungskompakt Praxisworkshop – Der Einblick	16.09.2020
Konflikte kompetent meistern	17.09.2020
Mitarbeitermotivation im Housekeeping	17.09.2020
Erfolgsfaktor Feedbackmanagement (Nürnberg)	21.09.2020
Q-Seminar (Coburg)	22./23.09.2020
Mitarbeiterführung – Personalwesen Teil I	22./23.09.2020
Englisch für Gäste Teil I	24.09.2020

OKTOBER

DSGVO Kompaktseminar Workshop	05.10.2020
Power Briefing – Die initiative Methode für Teamführung	05.10.2020
Q-Seminar (Würzburg)	05./06.10.2020
Stimmt die Kasse (Würzburg)	06.10.2020
Betriebswirtschaft Teil I	12.-13.10.2020
Aufzeichnungspflicht im Gastgewerbe	13.10.2020
Stimmt die Kasse	14.10.2020
Aktiv verkaufen – Bedürfnisse wecken und begeistern	15.10.2020
Führungsakademie: Führungskompetenz II	19./20.10.2020
Generation Y und Z	21.10.2020
Revenue-Management und dynamic pricing	22.10.2020
Housekeeping: Das perfekt gecheckte Zimmer	22.10.2020
Erfolgsfaktor Feedbackmanagement	27.10.2020
Englisch mit Gästen Teil II	27.10.2020
Wertschöpfung durch Wertschätzung	29.10.2020

Veranstaltungsort

Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstraße 7
80333 München

Weitere Informationen unter

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



MITARBEITERMOTIVATION UND TEAMBUILDING

WERTSCHÄTZUNG ALS ENTSCHEIDENDES KAPITAL EINES UNTERNEHMENS

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

WERTSCHÄTZUNG BEZEICHNET EINE POSITIVE BEWERTUNG EINES ANDEREN MENSCHEN. UND DIESE GRÜNDET AUF EINER INNEREN HALTUNG DEM ANDEREN GEGENÜBER. AUCH ARBEITGEBER SOLLTEN SICH VON VORURTEILEN UND PARADIGMEN FREI MACHEN UND DIE ZUTATEN DER WERTSCHÄTZUNG KENNEN. DAS KANN AUCH FÜR IHR UNTERNEHMEN VON GROSSEM VORTEIL SEIN.

Nach Covid-19 wird „Wertschätzung“ und „Dankbarkeit“ einen neuen Stellenwert in unserer Gesellschaft einnehmen. Vorher galt Vieles als selbstverständlich. Die Unternehmer hatten mit Bürokratie und Fachkräftemangel zu kämpfen. Für die Mitarbeiter war es nicht einfacher. Die Fußballfans pöbelten und Themen wie der Brexit, Greta Thunberg, Flüchtlingsströme oder politische Diskurse reklamierten die Schlagzeilen für sich. Seither hat sich vieles gewandelt. Dieses Jahr hat sich kein Mensch wegen der Sommerzeit-Umstellung aufgeregt. Es gibt wichtigere Dinge im Leben und das wird Covid-19 mit Sicherheit bewirken. Das bewusste Leben wird uns wieder deutlich werden. Wir werden wieder dankbarer für alles nur Erdenkliche sein. Arbeitnehmer und Arbeitgeber werden wieder stärker zusammenwachsen. Home-Office wird für Arbeitgeber kein Thema mehr sein, genauso wie die Digitalisierung.

WEG VON COVID-19 HIN ZUR WERTSCHÄTZUNG

Im Wort Wertschätzung steckt das Wort „Wert“. Doch: Wie sieht das mit dem (Be-)werten eigentlich aus? Das Werten ist ein künstliches Konstrukt unseres Denkens. Werte werden von uns selbst gemacht. Die Natur macht es uns vor, sie wertet nicht. Eine Rose ist genauso wertvoll, wie eine Distel. Ein Hühnerei genauso wertvoll, wie ein Kaviar-Ei. Das kann ein echtes Vorbild sein: Greifen Sie auf diese natürliche Sichtweise zurück und bewerten Sie alle Menschen, Kunden oder Mitarbeiter gleich wertvoll. Denn das bewusste oder unbewusste Bewerten kann große Nachteile mit sich bringen, wenn man sich innerhalb eines eigenen Paradigmas bewegt. Ein mögliches Denkschema in diese Richtung könnte lauten: „Die Gäste wollen nur noch billig“. Ein solches negatives Denkmuster kann sich schnell verfestigen, da man fortwährend Beweise zu beobachten glaubt, dass es genauso ist, wie man ohnehin geglaubt hat. Wenn ein Freund einem sein Leid klagt, dass er keinen passenden Partner findet, könnte man ihm auch entgegnen: „Vielleicht liegt das Problem nicht an den fehlenden Partnern – vielleicht liegt es an Dir?“

EIN SCHÖNER ARBEITSPLATZ IST SINNSTIFTEND

Grundsätzlich sind vielen Menschen die soziale Gemeinschaft und erfolgreiche zwischenmenschliche Beziehungen wichtig. Doch welche Konsequenz hat dies für Arbeitgeber? Ihre Mitarbeiter suchen in erster Linie keinen Arbeitsplatz, sie suchen einen Lebensplatz. Ganz nach dem Motto: „Zuerst die Arbeit, dann das Vergnügen“. Mitarbeiter suchen sich also vorrangig nicht nur einen Arbeitgeber, sie suchen einen Sinngeber. Die tagtägliche Arbeit soll das eigene Berufsleben bereichern und ihm einen Sinn geben. Mitarbeiter stellen sich tagtäglich die Frage, für wen und für was es sich lohnt, Höchstleistungen zu erbringen. Und dabei gibt es nichts Schlimmeres und Demotivierenderes, als nicht zu wissen, wohin die Reise geht. Durch die Erfolge der einzelnen Personen entstehen Beziehungen im Team, die den Zusammenhalt eines Unternehmens stärken und die Basis für erfolgreiches Wirtschaften darstellen. Dazu gehört auch ein regelmäßiges Feedback: Achtung, Ansehen und Anerkennung stehen hierbei in direkter Wechselwirkung zu den erbrachten Ergebnissen und bilden die Grundlage für ein vertrauensvolles Miteinander. 
Hans-Jürgen Hartauer, BTG – Bayern Tourist GmbH



TRAININGS MIT
HANS-JÜRGEN HARTAUER
BEI DER BAYERN TOURIST GMBH

- | | |
|-----------------|---|
| 5. OKTOBER 2020 | Power Briefing: Die intuitive Methode für Motivation & Team-Kommunikation |
| 8. OKTOBER 2020 | Kreativ Ungehorsam – Strategie Coaching |
| ORT | Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstraße 7, 80333 München |

WEITERE INFORMATIONEN UNTER

btg-service.de/offene-seminare-in-muenchen-und-bayern

WERTSCHÖPFUNG MIT WERTSCHÄTZUNG – MIT ABSTAND BESSER

GÄSTENÄHE TROTZ DISTANZ

ISABELLA HREN, VORSTAND DER BAYERISCHEN GASTGEBER AG UND GESCHÄFTSFÜHRERIN DER BTG BERICHTET IN *GASTGEBER BAYERN* EXKLUSIV ÜBER DIE NEUE BEGEGNUNGSQUALITÄT IN ZEITEN DER CORONA-KRISE UND ERKLÄRT, WIE GEWERBETREIBENDE DURCH PROFESSIONELLES VORGEHEN IN KRISENZEITEN GÄSTEHERZEN GEWINNEN UND LANGFRISTIG WIRTSCHAFTLICH PROFITIEREN KÖNNEN.



Unternehmer waren in den letzten Monaten mit großen Herausforderungen konfrontiert. Verständlicherweise traten wirtschaftliche Sorgen, verbunden mit den Betriebschließungen, in den Vordergrund – die Mitarbeiter in Kurzarbeit, die Gäste mussten zu Hause bleiben. Nun sind die Betriebe wieder geöffnet, mit neuen Auflagen und vielen Unsicherheiten auf allen Seiten. Von den Unternehmern wird erwartet, dass sie „Macher“ sind, wissen was zu tun ist und richtungsgebend agieren. Und gerade unsichere Zeiten bieten zahlreiche Chancen, um durch überlegtes, professionelles Vorgehen – zum Beispiel ein vorausschauendes und rasches Einstellen auf geänderte Rahmenbedingungen – gestärkt und langfristig auch mit wirtschaftlichen Vorteilen aus der Phase zu gehen.

Wer in der Krise kompetent agiert und Stärke zeigt, schafft Vertrauen bei Mitarbeitern sowie Gästen, denn das Sicherheitsbedürfnis ist hoch. Das Thema Corona beschäftigt und betrifft alle – auch die Gedanken und Sorgen der Mitarbeiter, der Gäste sowie der Partner kreisen darum. Unsere Branche – die Betriebe in Hotellerie und Gastronomie sollen Orte der Entspannung, der Begegnung für Freude und Emotion bleiben. Wem es gelingt, Ängste zu entkräften und eine Wohlfühlatmosphäre herzustellen, wird langfristig eine hohe Kundenloyalität schaffen und somit auch wirtschaftlich profitieren.

PRAXISTIPPS

Wir erzeugen Erlebnisse, geben unseren Gästen die Möglichkeit, für kurze Zeit aus dem Alltag zu entfliehen – auch mit Sicherheitsabstand. Doch die neuen Gegebenheiten stellen Hoteliers und Gastronome mit ihrem Team vor ungekannte Herausforderungen.

Dabei sollten vor allem die folgenden Punkte im Auge behalten werden:

VERTRAUEN SCHAFFEN – RUHE BEWAHREN

Kommunizieren Sie positiv, vermitteln Sie Stärke und treffen Sie rhetorisch präzise Aussagen. Fühlen sich Ihre Mitarbeiter und Gäste sicher, herrscht eine lockere Atmosphäre und Ihr Gegenüber wird auch Ihrem Betrieb gegenüber loyal sein.

GESETZLICHE VORGABEN RICHTIG UMSETZEN

Was bedeuten die neuen gesetzlichen Vorgaben konkret für Sie als Unternehmer? Machen Sie sich mit den Fakten vertraut, geben Sie kompetente Auskünfte und holen Sie bei Bedarf externe Partner ins Boot.

ERLEBNISSE SCHAFFEN – WER AUSGEHT, MÖCHTE EINE AUSZEIT VOM ALLTAG

Gastronomie und Hotels sind kein guter Ort für viele Regeln und Verbote. Diese sind aktuell allerdings allgegenwärtig und notwendig. Überlegen Sie, wie Sie auch schwierige Inhalte wertschätzend verpacken können, beispielsweise mit kreativen Hinweisschildern oder dekorativen Leitsystemen.

AUF UNANGENEHME REAKTIONEN WERTSCHÄTZEND REAGIEREN

Die Betriebe und ihre Mitarbeiter sind angehalten, die Gäste auf die aktuell geltenden Regeln hinzuweisen, wenn notwendig auch deren Umsetzung einzufordern. Das kann auch unangenehme Reaktionen bei den Gästen auslösen. Bereiten Sie sich und Ihre Mitarbeiter darauf vor, sprechen Sie konkret darüber, wie mit diesen Situationen in Ihrem Betrieb umgegangen wird.

SCHWIERIGE MITARBEITERGESPRÄCHE FÜHREN

In unruhigen Zeiten wie diesen kommt es immer wieder zu unangenehmen Themen zwischen Führungskräften und Mitarbeitern. Ob es um Kurzarbeit, veränderte Aufgaben, Einsparungen oder Mehrbelastungen geht, so manches Gespräch ist heikel und braucht eine gute Vorbereitung.

GÄSTENÄHE TROTZ DISTANZ – MIT ABSTAND BESSER

Wer es schafft, die neue Begegnungsqualität – eine achtsame und vertrauensbildende Kommunikation mit den Gästen – aufzubauen, wird die Gästeherzen rasch erobern.

SERVICE-QUALITÄT NEU UMSETZEN

Überlegen Sie mit Ihrem Team, wie sie trotz Maske ein Lächeln vermitteln und sympathisch agieren können. Das gesprochene und geschriebene Wort wird wieder wirkungsvoller und Körper- sowie Bildsprache treten in den Vordergrund.

ONLINE MARKETING

Durch Ausgangsbeschränkungen und Home-Office sind die Gäste verstärkt im Netz unterwegs. Achten Sie auf Ihre mediale Präsenz und Ihre digitale Visitenkarte.

SELBSTBEWUSSTSEIN BEI DER PREISDURCHSETZUNG

Erweiterte Hygieneauflagen, personeller Mehraufwand, Einhaltung von Sicherheitsabständen – um weiterhin wirtschaftlich zu agieren, ist es gerade jetzt wichtig, auf Preisdumping zu verzichten. Beschäftigten Sie sich aktiv mit dem Thema „optimale Preisfindung“ für den Wiedereinstieg in den Markt.

DIE KRISE – EINE CHANCE ZUR VERÄNDERUNG

Spielen Sie schon länger mit dem Gedanken, Prozesse, Angebote oder die Strategie in Ihrem Betrieb zu verändern? Jetzt kann es leichter gelingen, da sich Menschen in dieser Phase ohnehin auf Veränderungen einstellen. Mit professionellem Change-Management und aktiver Einbindung der Mitarbeiter in den Prozess, kann diese Zeit durchaus eine Chance für Veränderung sein.

TRENNUNGSGESPRÄCHE KOMPETENT FÜHREN UND DAMIT ARBEITGEBERMARKE STÄRKEN

Kündigungen auszusprechen gehört zu den schwierigsten Aufgaben im Führungsalltag. Für beide Seiten gilt es, ein hoch emotionales Anliegen so zu meistern, dass man sich als Mensch auch weiterhin respektvoll und wohlwollend begegnen kann. Wer ein Kündigungsgespräch gut plant, sich auf emotional schwierige Situationen vorbereitet, eine klare Argumentationslinie und die rechtlichen Vorgaben einhält, dem sollte so ein Trennungsgespräch gut gelingen.

NEU: WEB-SEMINARE DER BTG

Neue Rahmenbedingungen brauchen zusätzliches Know-How. Diese und weitere Themen werden auch in den neuen Web-Seminaren der BTG

vermittelt. Sie bieten gerade in Zeiten der Kontaktbeschränkungen eine Möglichkeit, den Mitarbeitern Wertschätzung entgegenzubringen und in ihre Weiterbildung zu investieren. In 1,5- bis 2-stündigen Seminaren werden den Teilnehmern aktuelle Themen und prägnante Inhalte vermittelt, um sie auf die geänderten Rahmenbedingungen vorzubereiten und neue Inspiration zu vermitteln. Weitere Informationen erhalten Interessierte unter www.btg-service.de/web-seminare. 

DIE LEISTUNGEN DER BAYERN TOURIST GMBH

ZERTIFIZIERUNGEN & KLASSIFIZIERUNG

QUALITÄT MACHT DEN UNTERSCHIED

- Hotelsterne und G-Klassifizierung
- Ausgezeichnete Bayerische Küche & Bierkultur
- Motorradfreundliche Betriebe
- iMarke Zertifizierung für Tourist Informationen
- ServiceQualität Deutschland

QUALIFIKATION

AUS- UND WEITERBILDUNGSPROGRAMM

- NEU: WEB-Seminare: in 1,5 Std. Know-How gewinnen
- Präsenzseminare spätestens ab September in den Bereichen Betriebswirtschaft, Verkauf, Marketing, Service und Dienstleistungen, HSK, Mitarbeiterführung sowie Qualitätsmanagement
- Schulungen in den Betrieben: „Wir kommen zu Ihnen“
- Bayerischer Wirte- und Unternehmerbrief
- Ausbildung zum Qualitäts-Coach

KOOPERATIONEN

STARKE PARTNER AN DER HAND

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

BERATUNGS-SERVICE

MEHR WISSEN, MEHR ERFOLG

- Blitzlicht: Potenzial- und Schwachstellenanalyse, Kurzbericht, Praxistipps
- Berater-Tage: fachspezifisch, thematisch
- Berater-Package: z.B. Unternehmensnachfolge
- Mystery Checks: der Plus-Check vom Profi für Hotels und NEU: für Gastronomie
- Corona-Fit-Checks in den Betrieben

EIN KUPFERSCHMIED UND SEIN JAHRHUNDERTE ALTES HANDWERK

Eine glühende Liebe

ER IST EINE WAHRE ENTDECKUNG. HANS RIMMEL
AUS OBERMAISELSTEIN HÄMMERT KUPFER-KÄSKESSEL
FÜR DIE ALMEN, MIT FEUER UND FLAMME.
DER MEISTER UND SEIN WERK.





Bis zu 100.000-mal schlägt er mit dem Treibhammer zu, um einen Kupferkessel in Form zu bringen. Hier bearbeitet Hans Rimmel, 54, in seiner 600 Jahre alten Werkstatt das Bodenteil.

Fotos: Mirco Taliervo

Ja, das ist eine Liebesgeschichte, wenngleich eine etwas ungewöhnliche. Denn wenn man etwas liebt, behandelt man es behutsam, geht besonders rücksichtsvoll und sanft damit um. Bei Hans verhält sich das anders. Er traktiert sein geliebtes Material mitunter recht grob. Er schlägt es, biegt es. Er bringt es zur Glut und schleift es zurecht. Der scheinbare Widerspruch zwischen Liebe und dem Drang zum Verändern gehört zu dem, was Hans selbst bescheiden als „moi Handwerk“ bezeichnet. Andere zögern nicht damit, seine Arbeit Handwerkskunst zu nennen. Und loben das, was er schafft, als Meisterwerk.

Fest steht: Hans Rimmel, 54, hat einen der ältesten Berufe der Welt. Er ist Kupferschmied. Der letzte und einzige in Deutschland, der noch in Handarbeit Kupferkessel fertigt. Bis zu 500 Liter fassen die größten. Verwendet werden sie hier im Oberrhein traditionell für die Käseherstellung. Aber bei aller Liebe: An allererster Stelle steht natürlich seine Familie. Seine Frau, seine drei Kinder. Doch dahinter folgt das Metall, dem er seit nunmehr 30 Jahren verfallen ist, das Kupfer.

Es begann damit, dass sein Vater damals einen Kupferkessel mit nach Hause brachte. So etwas Schönes hatte der Sohn bis dahin noch nie gesehen. Wenn man so will, war es Liebe auf den ersten Blick. Sofort wusste Hans: So einen Käskessel möchte ich einmal selbst fertigen.

ER IS' EBEN „DER RIMMEL“

„Da schau her“, sagt er. Und zeigt uns ein Blech, das er gerade austreibt, also mit dem hölzernen Treibhammer in Form bringt. „Die unterschiedliche Struktur, die verschiedenen Färbungen, jedes Teil ist einzigartig“, schwärmt er. „Kupfer ist für die Verarbeitung ideal, weil es herrlich weich und damit formbar ist. Fertig geschmiedet ist es dagegen robust und widerstandsfähig.“

Ja, zwei Seiten birgt das Material in sich. Und damit ist es „dem Rimmel“, wie Hans hier von

allen genannt wird, sehr ähnlich. Rein äußerlich sieht er aus wie die lebendig gewordene Illustration eines Schmieds aus einem alten Kinderbuch. Kräftige Statur, riesige Hände, denen man ansieht, dass sie wie ein Schraubstock zupacken können. Es fehlen nicht der graue Schnurrbart und lustig blitzende Augen, die verraten, dass er für jeden Schabernack zu haben ist. Dazu trägt er als Markenzeichen einen Steinklopferhut, an dessen Band er alte handgeschmiedete Nägel gesteckt hat.

Auch seine rußgeschwärzte Werkstatt im Zentrum des Örtchens Obermaiselstein könnte uriger nicht sein. Seit 600 Jahren wird hier geschmiedet. Viele der Maschinen, Werkzeuge, Setzstöcke und Ambosse sind älter als der Schmied. Aber hinter dem dröhnenden Widerhall von bis zu 100.000 Hammerschlägen, die für einen einzigen Käskessel nötig sind, verbirgt sich auch ein Mann der leisen Töne. Einer, der viel nachdenkt darüber, warum viele der traditionellen Handwerksberufe offensichtlich unaufhaltsam zum Aussterben verurteilt sind. Der beobachtet, wie damit auch klassische Handwerkstugenden wie Mühe, Beharrlichkeit, Leidenschaft an Bedeutung verlieren. Der sich selbst dessen bewusst ist, dass es für Qualität keine Abkürzungen gibt. Zentimeter für Zentimeter bearbeitet er die mehrere Quadratmeter großen Kupferbleche. Ein Dutzend Arbeitsschritte sind nötig, bis daraus einmal ein Käskessel wird, in der typisch bauchigen Allgäuer Form.

Alles beginnt damit, dass ein Blech von mindestens drei Millimeter Stärke zum Rohr geformt und verschweißt wird. „Je größer der Kessel werden soll, desto stärker ist das Blech. Odr?“ Obwohl er sich seiner Sache sicher ist, fügt er vielen Sätzen ein „Odr?“ an. Das gehört zur Sprache, wie drüben in der nahen Schweiz. Auch dort hat er Kunden, die Schweizer schätzen seine handgefertigten Käskessel sehr.

WIE BEIM KUCHENTEIG

Das Rohr aus Kupferblech, der sogenannte Rohling, wird mit einem Flämmer erhitzt.

„Ausgeglüht“ heißt das hier. Das macht das Kupfer weicher, ideal zum Treiben, also zum Hämmern, mit dem das Blech verdichtet wird. Ausglühen und Treiben – eine Arbeit, die mehrmals wiederholt wird. Damit der Kessel die richtige Form bekommt, setzt er immer wieder eine Schablone an. Die hat er selbst nach dem Vorbild von alten Kupferkesseln gefertigt. Weist das Blech nach dem Treiben die richtige Stärke und Stabilität auf, so wird der Rand oben „umgebeltet“, also umgebogen und zur Verstärkung mit einem unterlegten Ringeisen verschweißt. Fehlt noch der Boden, „die Schale“, wie Hans Rimmel dazu sagt. Sie wird separat aus einem Blech geschnitten, ausgeglüht und ausgetrieben. „Wichtig ist, dass immer von außen nach innen gearbeitet wird“, erklärt Hans. „Das ist wie beim Ausrollen des Kuchenteigs, sonst gibt es Falten.“ Danach wird die Schale mit dem Rohling verschweißt

und die Schweißnaht auf einem alten Treibklotz so lange verklopft, bis sie nicht mehr zu sehen ist. Zum Schluss bearbeitet er den Kessel mit einem Polierhammer aus Eisen, so entsteht der typische Glanz. Dabei ist Reinlichkeit oberstes Gebot. „Nicht mal ein Haar darf auf dem Polierhammer sein“, erklärt er, „sonst sieht man den Abdruck im Kupfer.“

Hans Rimmel stammt aus einer alteingesessenen Spenglerfamilie. Sein Vater war Spengler, drei seiner Brüder sind es auch. Und er selbst verdient sein Geld vorwiegend mit Spenglerarbeiten auf den Dächern der Region. Ansonsten ist er bei seinem geliebten Kupfer in der Werkstatt. Abgeschaut hat er sich die Kunst des Kesselmachens vor zwei Jahrzehnten bei einem alten Kupferschmied in Vorarlberg. Wie lange er ihm über die Schulter geschaut hat, wollen wir wissen. Wir vermuten Monate.





Steinklopferhut mit handgeschmiedeten Nägeln, Hosenträger und ein Blick, der alles überwacht, dazu Hände, die alles über Kupfer wissen. Hans Rimmel mit einer Schablone für die typisch bauchige Form.

Oder gar Jahre. „Einen Tag lang“, sagt er – und lacht. „Das hat fürs Notwendige gereicht. Alles andere kannst du nicht lernen, das musst du dir selbst beibringen.“ Und das hat er getan. Und tut es weiterhin. Auf unverkrampte Weise ist Hans ein Perfektionist. Er reflektiert jeden seiner Handgriffe und das entsprechende Ergebnis. Immer im Bestreben, noch besser zu werden. „Ich tät das auch sofort hauptberuflich machen“, sagt er, „wenn ich davon leben könnt.“ Aber um auch nur halbwegs auf seine Kosten zu kommen, muss er für einen großen Kessel mehrere tausend Euro verlangen. Da ist das Material, bis zu 40 Kilo Kupfer. Und dann seine Arbeit, bis zu 150 Stunden.

WER DEN HERRGOTT DUZEN DARF

„Meine Frau schimpft manchmal mit mir, dass ich zu billig verkaufe.“ Aber die Kundschaft, die sich so einen handgemachten Kessel leisten kann und will, ist natürlich überschaubar. Und das, obwohl für die Herstellung von Allgäuer Bergkäse traditionell keine Alternative zum Kupferkessel erlaubt ist. „Das Kupfer

Geschafft. So sieht es aus, das fertige Meisterwerk. Je nach Größe kostet ein Käskessel ein paar tausend Euro.

Dafür hält er dann aber locker „hundert Jahre und länger“.

gibt Ionen ab, die unterstützen die Reifung und fördern die Säurebildung.“ Kurz gesagt: Bergkäse aus Kupferkesseln schmeckt einfach besser. Dazu sind die Kessel wunderschön, ein Blickfang. Die Holztore der Werkstatt stehen meist offen, wenn er arbeitet, „der Rimmel“. Oft bleiben Passanten stehen und schauen ihm bei der Arbeit zu. Er mag das gerne. Er ist mit jedem gleich per Du. Und erklärt das so: „Schließlich heißt es ja auch: Vater unser, der du bist im Himmel. Wenn ich zum Herrgott du sagen darf, warum nicht auch zu dir?“ Niemals sollte jemand auf die Idee kommen, seine Werke als „Kübel“ zu bezeichnen. Da wird der sonst so sanftmütige Allgäuer sauer, aber richtig. Nein, Kübel stellt er nicht her, sondern Kessel, von denen keiner ganz genau dem anderen gleicht. Jeder ist ein Unikat, auf das Hans, das ist zu spüren, stolz ist. „Meine Käskessel halten mindestens hundert Jahre.“ Was muss das für ein Gefühl sein, zu wissen: Deine Werke werden dich überleben! Natürlich, die Spuren des Lebens, sie sind deutlich zu sehen. „So wie bei uns Menschen halt auch.“ Wenn man sich sogar daran erfreuen kann, dann ist es wahrscheinlich wahre Liebe. ☺

Insider-Tipp

HANS RIMMEL BEI DER ARBEIT:

Alte Schmiede, Am Scheid 7,
87538 Obermaiselstein.

Im Ausstellungsraum neben der Schmiede werden kleine Kupferkessel zum Kauf angeboten.

Öffnungszeiten nach Absprache,
Telefon: 0176/51 57 36 65.

DIE CUSTOMER JOURNEY DES GASTES
ALS BASIS FÜR BERÜHRUNGSPUNKTE

WERTSCHÄTZUNG IM ONLINE MARKETING

WIE KAUM EINE BRANCHE IST DIE HOTELLERIE VON DER CORONA-KRISE BETROFFEN. DENNOCH IST JETZT NICHT DIE ZEIT ZU VERZAGEN, DENN DIE VERGANGENHEIT LEHRT UNS: JEDE KRISE IST AUCH EINE MÖGLICHKEIT FÜR DIE BRANCHE. HOTELS SOLLTEN SICH NUN NOCH STÄRKER ALS ZUVOR AUF DIE WERTSCHÄTZUNG DER GÄSTE FOKUSSIEREN, UM SICH ERFOLGREICH AM MARKT ZU POSITIONIEREN UND SICH GEGEN WETTBEWERBER SOWIE BUCHUNGSPORTALE ZU BEHAUPTEN. GLEICHZEITIG GILT ZU BERÜCKSICHTIGEN, DASS SICH DAS SUCH- UND BUCHUNGSVERHALTEN DER GÄSTE IMMER MEHR VON OFFLINE ZU ONLINE VERSCHIEBT.



PHILIPP S. INGENILLEM
Director of Sales & Business Development,
Online Birds, Hotel Marketing Solutions

Foto: Online Birds GmbH

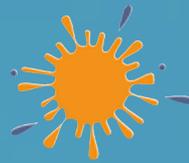
Entschiedener denn je, muss daher der Aspekt der Wertschätzung in jeglichen Berührungspunkten mit den Gästen durch gezielte Online Marketing-Maßnahmen betont werden.

Um diese Berührungspunkte zu identifizieren, kann man sich am Konzept der Customer Journey orientieren. Die Customer Journey stellt alle Kontaktpunkte eines Nutzers auf dem Weg zu einer definierten Aktion dar. Hinsichtlich einer Reise sind folgende Phasen relevant: Inspirationsphase, Such-/Informationsphase,

Entscheidungs-/Buchungsphase, Vorreisephase, Reisephase und Nachreisephase.

Die Corona-Krise führt zu einer erhöhten Unsicherheit in Bezug auf Reisemöglichkeiten, weshalb die Inspirationsphase und Such-/Informationsphase deutlich länger ausfallen können als bisher. Dementsprechend ist es ratsam, speziell für diese Phasen gezielte Online Marketing-Maßnahmen einzusetzen, um Wertschätzung zu vermitteln. Dabei erzielen gerade die einfachen und kleinen Dinge die größte Wirkung.

Ein Beispiel: Gäste fühlen sich wertgeschätzt, wenn man Einfühlungsvermögen zeigt und Sorgen ernst nimmt. Aufgrund des Corona-Virus werden Übernachtungsgäste noch lange in Bezug auf die Ansteckungsgefahr am Urlaubsort sensibilisiert sein. Im Zweifel buchen Sie eher das Hotel, das sie glaubwürdig darüber aufklärt, dass es bestimmte Sicherheitsstandards einhält. Blogbeiträge, Videos oder Bilderserien, welche Hotels über Social Media, die eigene Website und Newsletter verbreiten, sollten daher die Maßnahmen zum Schutz der Gäste ganz klar hervorheben. ☺



**let's
protect**

Liebe Wirte und Gastronomen,

ich hoffe, dass wir die gemeinsame Corona-Situation bald endgültig überwinden werden. Auf uns alle kam die Krise mit voller Wucht zu und viele gastronomische Betriebe mussten Kurzarbeit anmelden oder schließen. Langsam tragen die Lockerungen Früchte und wir alle sind froh, dass es wieder vorwärts geht und hoffen auf eine dauerhafte Öffnung in der Gastronomie.

Seit nunmehr als 40 Jahren beliefern wir Kunden mit PC-Kassensystemen für den Einzelhandel und die Gastronomie, sowie Waagen für den Verkauf und für Apotheken. Nach reiflichen Überlegungen haben wir uns aus aktuellem Anlass dazu entschlossen, unser Sortiment ab sofort um hochwertige Schutzmasken, Desinfektionsmittel und Hygienezubehör zu erweitern. Hierzu haben wir die Firma „let's protect“ gegründet.

Alle unsere Produkte verfügen über eine Zertifizierung nach CE/EN Norm und ein deutsches Datenblatt. Dabei gewährleisten wir hohe Qualitätsstandards und eine dauerhafte Artikelverfügbarkeit. Unsere Produkte können innerhalb von 7 bis 12 Tagen (ab Bestellung) geliefert werden. Neu in unser Sortiment aufgenommen sind hochwertige Hygiene-Stationen zur Hand-Desinfektion. Diese eignen sich zum Beispiel für Eingänge zu Gastronomie- oder Hotelbereichen.

Wir wünschen Ihnen viel Gesundheit und schnelle, gute Umsätze.

Bleiben Sie gesund

Stephan Gebhart, Geschäftsführer

Kassen- und Waagencenter Wägesystem WSM GmbH, Let's protect



IN MÜNCHEN ZU HAUSE – SERVICE FÜR BAYERN UND DEUTSCHLAND

WIR BIETEN

ZUVERLÄSSIGE, FINANZKONFORME BERATUNG (ALLE GESETZLICHEN VORAUSSETZUNGEN, DIE SEIT 01.01.2020 GELTEN) UND BETREUUNG, GESUNDHEITSSCHUTZ UND DESINFEKTION

WIR HELFEN IHNEN, IHRE VORSTELLUNGEN UND ANFORDERUNGEN IM KASSEN- UND WAAGENBEREICH UMZUSETZEN.

Rufen Sie uns an, oder melden sich über unser Kontaktformular auf www.wsm-gmbh.com und vereinbaren Sie einen Termin. Hier können Sie sich auch für den Newsletter anmelden.

ANSCHRIFT

Friedenstr. 18
81671 München
Telefon: 089 / 450 62 40



GUTSCHEIN

Bei Bestellung einer PC-Kasse erhalten Sie einen 300,00 Euro Gutschein.



HYGIENE UND ENERGIEEFFIZIENZ IN GASTGEWERBLICHEN BETRIEBEN

Gute Raumluft fördert das Wohlbefinden der Gäste

DIE CORONA-KRISE WIRD DAS BEWUSSTSEIN FÜR EINE HYGIENISCH EINWANDFREIE RAUMLUFT STEIGERN – DAVON IST CHRISTIAN BOLSMANN ÜBERZEUGT. IM GESPRÄCH MIT *GASTGEBER BAYERN* SCHILDERT DER CEO DER PLUGGIT GMBH SOWIE DER S&P DEUTSCHLAND GMBH, WARUM SICH INVESTITIONEN IN EINE QUALITATIV HOCHWERTIGE RAUMLUFT INSBESONDERE IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE LOHNEN.

Herr Bolsmann, welche Produkte bieten Ihre Unternehmen an, die für Angehörige der Gastronomie und Hotellerie von Interesse sind?

Unsere Unternehmen bieten ein breites Produktspektrum für den Bereich gewerblicher Lüftung an, die in unterschiedlichsten Anwendungsbereichen nutzbar sind. Das geht von kleinen Abluftventilatoren für WCs bis hin zu Kompaktgeräten, die mit der Luft auch heizen und kühlen können. S&P Deutschland ist seit mehr als 3 Jahren Partner des DEHOGA Bayern. Seither hörten wir vielfach von den individuellen Erfordernissen der Gastronomie: Seien es Gerüche, die sich in Gasträume übertragen, hohe Kosten für die Reinigung von Küchenabluftsystemen wegen großer Fettbelastung, dem Wunsch, die vorhandene Energie in

der Küchenabluft nutzen zu können oder von der Notwendigkeit, effiziente und bezahlbare Lüftungssysteme für die Gastronomie bereitzustellen. Darum haben wir ein Baukastensystem entwickelt, aus dem je nach Wunsch, Bedarf und Geldbeutel ein Lösungspaket für alle eben angesprochenen Probleme zusammengestellt werden kann.

Wären Sie Gastronom oder Hotelier – welche Investitionen in Bezug auf Lüftungssysteme würden sie tätigen?

Luft ist ein Lebensmittel, mit dem man sich leider nicht wirklich beschäftigt. Es steht ja auch „einfach so“ zur Verfügung. Dabei übersieht man oft, wie diese Luft beschaffen ist. Wir messen zwar die Feinstaubbelastung auf der Straße in den Ballungszentren, aber wer hat sich schon einmal Gedanken über die Luftqualität drei Meter neben der Straße, also im Gastraum, der Hoteleingangshalle oder im Hotelzimmer gemacht? Wichtig wäre es mir, dass sich meine Gäste in einer Umgebung, die ausreichend mit frischer Luft versorgt ist, wohlfühlen. Ein ideales Lüftungssystem müsste daher zunächst die Frischluft gut filtern. Außerdem müsste die Anlage richtig dimensioniert und die Verteilung fachgerecht ausgeführt sein, damit es nicht zieht und keine Vermischung der Ab- und Frischluft erfolgt. Aus wirtschaftlicher Sicht sollte ein Wärmerückgewinnungssystem dafür sorgen, dass die Heizenergie, die in das Gebäude

investiert wird, nicht wieder nach draußen geblasen wird, sondern erhalten bleibt.

Was ist bei der Luftqualität in einem Hotelzimmer zu beachten?

Gute Luftqualität ist überall wichtig, insbesondere dort, wo Reisende oder Urlauber Erholung suchen. Wer sich fragt, wie man diese Qualität misst, darf sich auf den Münchner Prof. Max Pettenkofer berufen. Er definierte schon im 19. Jahrhundert die heute noch gültigen Richtwerte für eine gute Luftqualität. Danach sind 1.000 parts per million (ppm) CO₂, ein unglaublich kleiner Wert, die Grenze, ab der die Luftqualität als kritisch angesehen wird. Ab 2.000 ppm empfiehlt das Bundesgesundheitsamt dringend etwas zu tun, um die Luftgüte zu verbessern. Doch ohne ein Lüftungssystem sind auch als Einzelperson in einem Doppelzimmer Werte zwischen 2.300 und 3.500 ppm CO₂ keine Seltenheit. Nach einer Nacht in dieser Luft fühlt man sich morgens wie gerädert – von Erholung kann keine Rede sein. In Hotelzimmern mit einer Zu- und Abluftanlage bleiben die Werte hingegen deutlich unter der kritischen Marke von 1.000 ppm CO₂.

Was ist bei der Luft in Gasträumen von Restaurants und Cafés zu beachten?

Wie zuvor schon erwähnt, ist frische Luft das A und O. In Gasträumen ist dabei unbedingt darauf zu achten, dass die Anlagen richtig ausge-

legt und dimensioniert sind. Das bedeutet, die zu- und abgeführten Luftmengen müssen exakt aufeinander abgestimmt sein. Damit keine Zugscheinungen entstehen, kommt der Positionierung der Luftauslässe eine besondere Bedeutung zu. Die Filterung der angesaugten Außenluft wurde bereits angesprochen. Ebenso sollte die Konditionierung der Luft situativ angepasst sein. Je nachdem, ob man auch heizen und kühlen will, oder ob eine Feuchteregulierung erfolgen soll. In Gasträumen mit angeschlossener Küche ist zudem unbedingt darauf zu achten, dass in der Küche kein Überdruck herrscht, damit beim Transport der Speisen die Gerüche aus der Küche nicht in den Gastraum befördert werden. Ein zu großer Unterdruck im Gastraum hätte den gleichen Effekt und führt außerdem dazu, dass sich die Außentür schlecht öffnen lässt.

Welche geänderten Anforderungen bringt das Coronavirus für die Betriebe mit sich? Welche Technologien könnten dabei eine Rolle spielen?

Das RKI hat hierzu eine ganz klare Aussage getroffen. Frische Luft und ein schneller Abtransport ge- oder verbrauchter Luft sind auf jeden Fall sehr positiv zu bewerten. Das heißt: Einem energieeffizienten Zu- und Abluftsystem muss auch in der Gastronomie allein aus hygienischer Sicht zukünftig eine größere Beachtung geschenkt werden. Sollten wir mehr über das Virus wissen, werden die Hersteller von Lüftungssystemen sicher auch Antworten auf die neu gestellten Fragen finden. ☺

Klassiker ohne Kinkerlitzchen.

Sinalco. Qualität seit 1905.



Folgen die Corona-Krise hier haben wird. Denn einerseits boomen Verschwörungstheorien, die ja gerne auch die Medien als Teil der Verschwörung denunzieren, andererseits sind die Einschaltquoten der öffentlich-rechtlichen Tagesschau gerade so hoch wie lange nicht. In Krisenzeiten suchen die Menschen Orientierung beim seriösen Journalismus.

SIE HABEN DIE MODERATION DES SEMPER-OPERNBALLS ABGESAGT, DA DIE ORGANISATOREN DEM ÄGYPTISCHEN PRÄSIDENTEN UND MACHTHABER EINEN ORDEN VERLIEHEN HABEN. HABEN SIE MIT DIESER ENTSCHEIDUNG GERUNGEN?

Nein, ich wusste sofort, dass ich handeln muss. Manchmal muss man einfach seinem Gewissen folgen und Haltung zeigen.

WIE DENKEN SIE GENERELL ÜBER NEGATIVE ERFahrungen? SCHÄTZEN SIE DIESE (IM NACHHINEIN) ODER MÖCHTEN SIE AUF DIESE VERZICHTEN?

Ich habe aus negativen Erfahrungen schon so viel gelernt und letztlich auch Stärke gewonnen, dass ich sie nicht missen möchte. Ich möchte das aber auch nicht zu sehr romantisieren, denn de facto mache ich lieber positive Erfahrungen (lacht).

DIE MITARBEITER IN UNSERER BRANCHE SIND UNSER HÖCHSTES GUT: WIE KÖNNEN GÄSTE DIESEN MITARBEITERN WERTSCHÄTZUNG ENTGEGENBRINGEN?

Ich halte es mit Mitarbeitern im Gastgewerbe genauso wie mit jedem anderen Menschen, den ich treffe. Ich bin freundlich und zugewandt und bringe meinem Gegenüber Respekt und Interesse entgegen. Das sind für mich die Grundlagen jedes Miteinanders – ob geschäftlich oder privat. ☺

ZUR PERSON

Judith Rakers begann ihre Tätigkeit als Sprecherin der Tagesschau im Jahr 2005. Zunächst moderierte sie die Nachrichten in den Tagesthemen und im ARD-Morgenmagazin. Die Moderation der ersten Tagesschau zur Hauptsendezeit erfolgte am 18. März 2008. Auch dem Gastgewerbe in Deutschland ist Rakers schon lange verbunden: Sie moderiert seit mehr als 10 Jahren den Branchenoskar „Hotelier des Jahres“ in Berlin.

Auf eine Apfelschorle mit...

Judith Rakers,

Journalistin und Moderatorin

FRAU RAKERS, SEIT ÜBER ZEHN JAHREN SIND SIE DAS GESICHT DER TAGESSCHAU. HATTEN SIE DIESEN JOB ALS ZIEL VOR AUGEN ODER HABEN ES DIE UMSTÄNDE ERGEBEN?

Mein Berufswunsch war schon als junges Mädchen Journalistin, aber ich hätte damals nicht im Traum daran gedacht, dass ich einmal die Tagesschau um 20.00 Uhr präsentieren würde. Ich habe damals gedacht, ich würde einmal schreiben und bei der Tageszeitung landen. Und das war auch meine erste Station im Journalismus: die Lokalredaktion meiner Heimatregion. Neben dem Studium habe ich dann auch angefangen, für den Hörfunk zu arbeiten. Dort wurde ich zur Moderatorin und dann kam der Sprung zum TV. Aber selbst dort war ich erst als Autorin tätig. Dann kam TV-Moderation dazu und erst danach der Sprung in die Tagesschau.

SIE SIND TÄGLICH BESTENS ÜBER DIE TEILS SCHRECKLICHEN GESCHEHNISSE IN DER WELT INFORMIERT. VERSPÜREN SIE SO ETWAS WIE

DANKBARKEIT, IN EINEM REICHEN INDUSTRIELAND IM HERZEN EUROPAS AUFGEWACHSEN ZU SEIN?

Oh ja. Das tue ich. Es kann einen nur demütigen machen, wenn man sieht, unter welchen Umständen Menschen in anderen Regionen der Welt leben und aufwachsen müssen. Vor allem als Frau bin ich dankbar, dass ich in Europa leben und arbeiten kann. Ich möchte nicht tauschen.

FÜR DIE DEMOKRATIE UND FÜR SIE ALS JOURNALISTIN IST DIE PRESSE- UND MEINUNGSFREIHEIT EIN HOHES GUT. BEUNRUHIGT ES SIE, DASS IHR BERUFSSTAND GLOBAL IMMER HÄUFIGER DISKREDITIERT WIRD?

Natürlich beunruhigt mich das. Vor allem, weil die Diskreditierung der freien Presse so oft den Anfang von Unrechtsregimen markiert hat. Wir können so froh sein, dass wir in Deutschland eine unabhängige Presse haben. Wenn dies kein gesellschaftlicher Konsens mehr ist, haben wir ein Problem. Ich bin gespannt, welche

GASTGEBER BAYERN

Das offizielle Fachorgan des
Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes
DEHOGA Bayern e. V.

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



Alexander Maffei
westl. & nördl. Oberbayern
a.maffei@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](http://www.pressecompany.de)

Chefredaktion:

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

CvD:
Johannes Ohnesorg (joi)
Reinsburgstr. 82 | 70178 Stuttgart
Telefon: 0711 / 23886-53

Gesamtanzeigenleitung:
Richard Garin | MuP Verlag GmbH
Nymphenburger Str. 20b | 80335 München
Telefon: 089 / 1 39 28 42 68
E-Mail: richard.garin@mup-verlag.de

Layout:
Jens Tippel | Sigrid Milla
Reinsburgstr. 82 | 70178 Stuttgart
Telefon 0711 / 23886-28

Druck & Versandanschrift für Beilagen:
Offizin Scheufele
Druck und Medien GmbH & Co.KG
Tränkestr. 17 | 70597 Stuttgart

Erscheinungsweise:
viermal im Jahr

Preis:
Bezugspreis jährlich 20 Euro einschl. Zustellungs-
gebühr und 7 % MwSt. Mitglieder des DEHOGA
Bayern erhalten diese Zeitschrift im Rahmen Ihrer
Mitgliedschaft.

Urheber- und Verlagsrecht:
Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen
Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich
geschützt. Mit Annahme des Manuskripts gehen
das Recht zur Veröffentlichung sowie das Recht zur
Übersetzung, zur Vergabe von Nachdruckrechten,
zur elektronischen Speicherung in Datenbanken,
zur Herstellung von Sonderdrucken, Fotokopien und
Mikrokopien an den Herausgeber über. Jede Ver-
wertung außerhalb der durch das 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 Garantieer-
klärung für Produkte und Firma ist damit nicht
verbunden. Rückfragen bezüglich firmengebunde-
ner Produkte sind deshalb direkt an die Hersteller
zu richten.

Druckauflage 1. Quartal 2020:
15.200 Exemplare
Deutsche Post AG
Entgelt bezahlt



FRAG DOCH DEN KNIGGE

Anstand auf Abstand

**VORFREUDE STATT
CORONA-KNIGGE**

„Corona ist blöd, Moritz!“ Sagte mein Neffe letztlich am Telefon zu mir. „Ich will endlich wieder mit Dir Kugeln werfen.“ Ich würde auch gerne wieder mit meinem Neffen Boules spielen. Aber Corona macht aus allem Selbstverständlichen gerade Unverständliches.

Etwas was wir bisher nur aus Hollywood-Endzeit-Filmen kannten, wurde zur neuen Realität. Trugen früher nur höflichen Menschen aus Asien zum Schutze ihrer Mitmenschen Masken, tragen wir heute alle Masken. Wurde in den vergangenen Jahren von den Anständigen die zunehmende Distanzlosigkeit ihrer Mitmenschen bemängelt, wünschen wir uns ob der gebotenen und verordneten Distanz freiwillige Nähe.

Selbst denen, die man früher nicht zwingend umarmen wollte, möchte man um den Hals fallen. Die ganze Welt umarmen, Menschen zulächeln, mit dem Mund und nicht nur mit den Augen. Sich nicht nur zunicken sondern überschwänglich begrüßen, nicht Slalomlaufen auf den Bürgersteigen aus Angst vor Ansteckung mit einem unbekanntem Feind, sondern Hand in Hand mit einem gemeinsamen Freund. So richtig kräftig die Hand des Geschäftspartners schütteln, der Freundin lauthals ins Gesicht lachen, dem besten Freund krachend auf die Schulter klopfen und nicht hinter jeder Whats-App-

Anfrage nach einem Treffen ergänzen müssen: in gebührendem Abstand natürlich. Doch nicht nur die Sehnsucht nach Nähe nimmt von Tag zu Tag zu. Zum Abstand auch. Weil die, die jetzt 24 Stunden am Tag miteinander verbringen, die Familien, ein wenig Abstand gut vertragen könnten. Wie sagte schon der Philosoph Alain so schön: Der unhöflichste Ort der Welt ist die Ehe. Weil Distanz verliert, wer sich zu sehr auf die Pelle rückt. Und die Nähe verliert, wer sich nicht mehr auf die Pelle rücken darf, höre ich die Alleinstehenden rufen und stimme in ihren Chor ein.

Anstand auf Abstand ist eine echte Prüfung für uns alle. Weil der gute Umgang mit Menschen ein gutes Nähe-Distanz-Verhältnis braucht, damit wir uns gewertschätzt fühlen. Eine gute Entfernung zueinander herausfinden, freiwillig, nicht gegen unseren Willen. Wer Abstand halten muss, der merkt erst wie unendlich weit der eine Meter und die 50 Centimeter sind, die man uns gegenseitig abverlangt. Wie unendlich weit die Weite ist, die zwischen uns liegt und unser Miteinander beschwert.

Wie sehne ich in diesen Tagen das Unbeschwertere herbei. Die Gemeinschaft am Tisch, das Zuprosten, das Guten Appetit, den Genuss am anderen. Ich freue mich so sehr auf die Zeit, wenn wir diese Entfernung wieder selbst bestimmen. So frei und klug wie es die Stachelschweine in der wunderbaren Parabel von Arthur Schopenhauer tun: „Eine Gesellschaft Stachelschweine drängte sich an einem kalten Wintertage recht nah zusammen, um sich durch die gegenseitige Wärme vor dem Erfrieren zu schützen. Jedoch bald empfanden sie die gegenseitigen Stacheln, welche sie dann wieder von einander entfernte. Wann nun das Bedürfnis der Erwärmung sie wieder näher zusammenbrachte, wiederholte sich jenes zweite Übel, sodass sie zwischen beiden Leiden hin und her geworfen wurden, bis sie eine mäßige Entfernung voneinander herausgefunden hatten, in der sie es am besten aushalten konnten. Die mittlere Entfernung, die sie endlich herausfinden, und bei welcher ein Beisammensein bestehen kann, ist die Höflichkeit und feine Sitte.“ Wir sind noch nicht soweit. Aber wir werden wieder beisammen sein. Bald. Ich freu mich drauf wie ein Schnitzel.

Moritz Freiherr Knigge gibt bei dehoga Antworten für Genießer.
Haben auch Sie eine Frage? Dann schreiben Sie an knigge@gastgeber.bayern.



HOTELSTARS.EU

DEHOGA DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG GMBH



WERTE
NICHT BEWERTUNGEN –
DIE OFFIZIELLEN
HOTELSTERNE

LIEBER TÜV, STATT LIEBER TYP

Hotelsterne-Vergabe ist in 17 Ländern einheitlich und mit 250 Kriterien geprüft – internationalen Gästen ist klar, was sie erwarten können.

Wie viele Hotelsterne haben Sie?

 **BTG** | Bayern
Tourist
GmbH

Nehmen Sie Kontakt auf
WWW.BTG-SERVICE.DE

JETZT NEU: MYSTERY-CHECK VOM PROFI

www.btg-service.de

 **BTG** | Bayern
Tourist
GmbH

SERVICE QUALITÄT FÜR MEHR GÄSTEZUFRIEDENHEIT

BESSER WERDEN LEICHT GEMACHT

IHR BLICK
DURCH DIE
GÄSTEBRILLE!

Buchen Sie jetzt den PLUS-CHECK,
profitieren Sie von einem neutralen
Blick von außen

Foto: iStockphoto/NoSystem images



ServiceQualität
DEUTSCHLAND



**ALS PROZESSAUSLÖSER,
ALS IDEENGEBER:**

SERVICEQUALITÄT
DEUTSCHLAND

www.q-deutschland.de