

## PRESSEMITTEILUNG 15/05 zur DEHOGA-Jahrespressekonferenz

DEHOGA-Branchenbericht

### **Gedämpfter Optimismus in Gastronomie und Hotellerie // „Stimmungskiller“ Bürokratismus**

Geschäftslage und Ausblick überwiegend positiv // Ertragslage angespannt // Arbeitszeitdokumentation ist „Stimmungskiller Nummer Eins“ // DEHOGA kritisiert starres Arbeitszeitgesetz

(Berlin, 11. Juni 2015) Die Betriebe des Gastgewerbes bewerten ihre Lage mehrheitlich positiv. Das ist das Ergebnis des „Branchenberichtes Frühjahr 2015“, den der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) auf seiner heutigen Jahrespressekonferenz vorgestellt hat. Die meisten Unternehmer schauen optimistisch auf die kommenden Monate. Der DEHOGA Bundesverband prognostiziert für das Gesamtjahr ein Umsatzplus von nominal 2,5 Prozent. „Der Branchenbericht zeigt jedoch ein Dilemma auf“, so DEHOGA-Präsident Ernst Fischer. „Zwei Drittel unserer Betriebe sind zwar Umsatzgewinner. Doch fast die Hälfte von ihnen verzeichnet sinkende Gewinne. Es bleibt weniger übrig, um zu investieren, um anzustellen und um zu wachsen.“ Grund für die Zurückhaltung sind vor allem die Nebenwirkungen des Mindestlohnes: So kritisiert fast jeder zweite Betrieb die neue Pflicht zur Arbeitszeitdokumentation. Insbesondere sorgen starre Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes sowie die Allergenkennzeichnungspflicht für Unmut.

#### Geschäftslage, Umsatz und Prognose

Die **Hotellerie** bewertet ihre Geschäftslage auf Vorjahresniveau: 35,6 Prozent der Befragten (Vorjahr 36 Prozent) berichten von einer guten, 44,7 Prozent (Vorjahr 42,6 Prozent) von einer befriedigenden Geschäftslage. 66,2 Prozent der Betriebe (Vorjahr 64,4 Prozent) konnten ihren Umsatz erhöhen bzw. stabil halten.

Neben der guten Konjunktur führt das attraktive Preis-Leistungs-Verhältnis in der deutschen Hotellerie zu einer Zunahme der Übernachtungen in- und ausländischer Gäste. Auch der Geschäftsreiseverkehr nimmt weiter zu. Insgesamt bleibt die Ertragslage aber angespannt: Bei 45,3 Prozent der Unternehmen (Vorjahr 45,6 Prozent) sind die Erträge gesunken. Der Hotelmarkt ist weiterhin von einem starken Verdrängungswettbewerb geprägt.

---

Ihr Ansprechpartner:

Christopher Lück  
Pressesprecher  
DEHOGA Bundesverband  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin

..2  
Fon 030/72 62 52-32  
Fax 030/72 62 52-42  
lueck@dehoga.de  
www.dehoga.de

Die **Gastronomie** blickt laut DEHOGA-Branchenbericht etwas kritischer auf die Geschäftslage als vor einem Jahr: 29,9 Prozent der Befragten (Vorjahr 35,7 Prozent) berichten von einer guten, 48,7 Prozent (Vorjahr 44,9 Prozent) von einer befriedigenden Geschäftslage. Wichtigster Impulsgeber ist weiterhin die Konsumfreude der Deutschen. 64,8 Prozent der Unternehmen (Vorjahr 66,4 Prozent) konnten ihre Umsätze stabil halten oder ausbauen. Die Erträge sind bei 47,4 Prozent (Vorjahr 43,7 Prozent) der Befragten gesunken.

In ihrem Ausblick geben sich Hotellerie und Gastronomie mehrheitlich optimistisch. Auch hier hat die Stimmung im Vorjahresvergleich allerdings leicht nachgelassen: 82,9 Prozent der Hoteliers (Vorjahr 84,3 Prozent) und 77,8 Prozent der Gastronomen (Vorjahr 80,1 Prozent) erwarten gleichbleibende oder bessere Geschäfte.

### **Jobmotor Gastgewerbe bleibt stark // „Branche der Chance“**

Besonders stark ist weiterhin die Rolle des Jobmotors: In den vergangenen zehn Jahren sind im Gastgewerbe mehr als 220.000 neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze entstanden. Das ist ein Plus von rund 30 Prozent. Zum Vergleich: In der Gesamtwirtschaft waren es im selben Zeitraum nur rund 13 Prozent.

Als „Branche der Chance“ steht das Gastgewerbe allen jungen Menschen auch abseits der großen Ballungszentren für eine Ausbildung offen. Angesprochen sind explizit junge Menschen auch ohne Abitur und Studium und Menschen, die sich in anderen Branchen schwerer tun. In Zeiten des Fachkräftemangels ist das eine zentrale Botschaft. Gastronomie und Hotellerie sind oftmals noch die einzigen Arbeitgeber und Ausbilder in der Fläche.

### **Arbeitszeitdokumentation ist „Stimmungskiller Nummer Eins“**

Trotz Personalkostensteigerungen stehen explizit nicht die 8,50 Euro im Fokus der Kritik. Die Arbeitszeitdokumentation im Zuge der Mindestlohngesetzgebung bezeichnet fast jeder zweite Betrieb als größte Herausforderung. „Unsere Unternehmen haben die Arbeitszeit bis zu einer Verdienstgrenze von 2.958 Euro aufzuzeichnen. Wer diese Summe verdienen will, muss 348 Stunden zum Mindestlohn arbeiten“, erklärt der DEHOGA-Präsident. „Das hat nichts mit der Realität zu tun. Hier stellt der Gesetzgeber eine Gesamtbranche unter Generalverdacht.“

### **Arbeitszeitgesetz an Lebenswirklichkeit anpassen**

Im Zusammenhang mit der Arbeitszeitdokumentation erweist sich die Höchstarbeitszeit von zehn Stunden als zunehmendes Problem für die Branche. DEHOGA-Präsident Fischer: „Stellen Sie sich vor, eine Veranstaltung, etwa eine Hochzeitsfeier, dauert länger als geplant. Unsere Betriebe können nicht mitten in der Nacht die Mitarbeiter wechseln. Der Gastronom steht vor der Wahl: Die Hochzeitsfeier vorzeitig beenden oder ein saftiges Bußgeld bis zu 15.000 Euro zahlen.“

---

Ihr Ansprechpartner:

Christopher Lück  
Pressesprecher  
DEHOGA Bundesverband  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin

..:/3  
Fon 030/72 62 52-32  
Fax 030/72 62 52-42  
lueck@dehoga.de  
www.dehoga.de

Der DEHOGA fordert eine Anpassung des Arbeitszeitgesetzes an die Lebenswirklichkeit. Der konkrete Vorschlag lautet: An maximal drei Tagen pro Woche eine Arbeitszeit von bis zu zwölf Stunden zu ermöglichen. Wohlgemerkt: Es geht um keine Verlängerung der Gesamtarbeitszeit.

### **Bürokratiefrust statt Unternehmerlust // Allergenkennzeichnung**

Handlungsbedarf sieht der DEHOGA vor allem beim Thema Reglementierung der Branche: „Bürokratismus, Überregulierung und Generalverdacht gegen die Betriebe des Gastgewerbes sind nicht der Stoff, aus dem neue Wachstumsrekorde entstehen. Im Gegenteil, Innovationen und Investitionen werden gehemmt. Zeit für das gastronomische Kerngeschäft fehlt. Raum für gute Gastfreundschaft schwindet“, macht Fischer deutlich. Das Übermaß an Verrechtlichung schränke nicht nur die unternehmerische Freiheit in empfindlicher Weise ein, sondern bedrohe Gastronomen und Hoteliers auch in ihrer wirtschaftlichen Existenz.

Für besonders großen Bürokratiefrust sorgt neben der Arbeitszeitdokumentation die neue Allergenkennzeichnungspflicht. Seit Dezember 2014 müssen Gastronomen und Hoteliers ihre Gäste aufgrund einer europäischen Verordnung über Allergene in ihren Speisen und Getränken informieren. Ersten Erfahrungen zufolge stehen Aufwand und Ertrag in krassem Missverhältnis: Während die Unternehmer wöchentlich zum Teil mehrere Stunden durch die Allergenkennzeichnung gebunden sind, geben nach internen DEHOGA-Befragungen zwei Drittel der Unternehmer an, dass seit Dezember 2014 kein einziger Gast die Allergeninformation in Anspruch genommen habe.

### **Wertschätzung // Sieben Prozent Mehrwertsteuer für Gastronomie**

Die Betriebe des Gastgewerbes sind die öffentlichen Wohnzimmer des Landes, sie sind standorttreu, Kulturgut, Jobmotor und Wirtschaftskraft in einem. „Und dennoch lässt die Wertschätzung – gerade durch die Politik – an der ein oder anderen Stelle zu wünschen übrig“, so Fischer.

So steht eine der Kernforderungen des Verbandes auf der politischen Agenda weiterhin ganz oben: Die steuerliche Gleichbehandlung der Gastronomie. „Zur Wertschätzung passt es eben nicht“, so Fischer, „dass frisch zubereitete Speisen in unseren Restaurants oder die täglichen Schulmahlzeiten mit 19 Prozent besteuert werden, die Tütensuppe aus dem Discounter oder die Fertigpizza dagegen nur mit sieben Prozent.“ ■

**Der DEHOGA-Branchenbericht „Frühjahr 2015“ steht unter [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de) kostenfrei zum Download zur Verfügung.**

---

**DEHOGA-Branchenbericht:** Mit dem Branchenbericht „Frühjahr 2015“ stellt der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) bereits zum 32. Mal seine repräsentative Konjunkturbeobachtung des gastgewerblichen Marktes vor. Grundlage für den Branchenbericht sind Antworten von insgesamt 4.000 Hoteliers und Gastronomen in ganz Deutschland. Die Befragung wurde vom Institut für Management und Tourismus der Fachhochschule Westküste in Heide durchgeführt. Die Beurteilung der Konjunkturentwicklung bezieht sich auf die Geschäftslage im Zeitraum Oktober 2014 bis März 2015 sowie die Geschäftserwartungen für die Monate April bis September 2015. Darüber hinaus wurden die Entwicklung der wichtigsten betriebswirtschaftlichen Kennzahlen und die Hauptproblembereiche in der Hotellerie und Gastronomie im Berichtszeitraum ermittelt. Die Daten wurden im Zeitraum vom 8. April bis 12. Mai 2015 erhoben.

---

Ihr Ansprechpartner:

Christopher Lück  
Pressesprecher  
DEHOGA Bundesverband  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-32  
Fax 030/72 62 52-42  
[lueck@dehoga.de](mailto:lueck@dehoga.de)  
[www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)