

WIRTSCHAFTS KRAFT

2018 & JOB MOTOR

GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Hätten Sie's gewusst?

Wie viele Menschen arbeiten in Gastronomie und Hotellerie?

Insgesamt **2,2 Millionen Menschen**, davon 1,96 Millionen als abhängig Beschäftigte.

Wie hat sich die sozialversicherungspflichtige Beschäftigung entwickelt?

Zum Stichtag 30. Juni 2017 verzeichnete die Branche **1.062.982 sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze**, so viele wie noch nie. Seit 2007 kamen **295.000 neue** hinzu, das entspricht einem **Plus von 38,4 Prozent** – in der Gesamtwirtschaft waren es im Vergleichszeitraum nur 18,9 Prozent.

Wie viele Auszubildende sind im Gastgewerbe tätig?

Die Branche zählt **53.107 Auszubildende** insgesamt;
2017 wurden **24.153 neue Ausbildungsverträge** abgeschlossen.

Wie viele Hotels und Gaststätten gibt es in Deutschland?

Deutschlandweit gibt es **222.000 gastgewerbliche Unternehmen**.

Wie viele Übernachtungen wurden gezählt?

Mit über **459 Millionen Übernachtungen** von Gästen aus dem In- und Ausland wurde der **achte Übernachtungsrekord** in Folge erzielt.

Wie international ist die Branche?

84 Millionen Übernachtungen ausländischer Gäste wurden gezählt. Mit **32 Prozent** hat das Gastgewerbe den **höchsten Anteil** von Beschäftigten **mit ausländischer Herkunft**.

Wie hoch ist der Nettobrancheumsatz?

85,4 Milliarden Euro netto erzielten die Unternehmen des Gastgewerbes 2017.



VORWORT

Die Gastgeber in Deutschland blicken auf ein gutes Jahr zurück. Hotellerie und Gastronomie profitieren von der Reise- und Konsumfreude der Besucher aus dem In- und Ausland. 2017 erwirtschafteten die Unternehmen 2,9 Prozent mehr Umsatz. Das achte

Wachstumsjahr in Folge. Die Zahl der Gästeübernachtungen erreichte einen neuen Bestwert von 459,5 Millionen. Deutschland punktet bei Urlaubern und Geschäftsreisenden. Einen entscheidenden Beitrag zum positiven Image unseres Landes leisten unsere Hotel- und Gastronomiebetriebe. Sie sind die Visitenkarte Deutschlands. Trotz guter Zahlen könnte die Stimmung in der Branche jedoch besser sein. Die ausufernde Bürokratie, deutlich gestiegene Personalkosten, die starre Arbeitszeitregelung sowie ungleiche Wettbewerbsbedingungen werden von den Gastwirten und den Hoteliers beklagt.

Die Beschäftigtenzahl in unserer Branche wächst weiter: Zum 30. September 2017 wurde mit über 1.075.000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten ein neuer Rekordwert erreicht. Der Nachwuchs- und Fachkräftemangel ist jedoch unvermindert hoch. Mehr denn je gilt es, junge Menschen für eine duale Ausbildung in unserer Branche zu gewinnen. In diesem Zusammenhang begrüßen wir ausdrücklich, dass im Koalitionsvertrag vereinbart wurde, die Attraktivität der beruflichen Bildung zu steigern.

Das Gastgewerbe ist ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Gesellschaft und trägt maßgeblich zur Lebensqualität in Deutschland bei, wie die Ergebnisse der im Auftrag des DEHOGA erstellten IW-Studie verdeutlichen. Die Unternehmen leisten einen wichtigen Beitrag zur Daseinsvorsorge und für den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Damit dies so bleibt, sind gute wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen notwendiger denn je. Der von CDU, CSU und SPD vereinbarte Koalitionsvertrag enthält jedoch neue Belastungen und Reglementierungen, insbesondere im Arbeits- und Sozialrecht. Wir werden die politischen Debatten und Gesetzgebungsverfahren aufmerksam verfolgen und uns im Sinne der Betriebe einsetzen. Darauf können Sie sich verlassen. DEHOGA. Wer sonst!

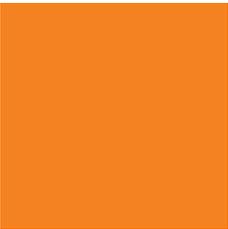
Wir werden weiter für die überfällige Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes eintreten. Ebenso ganz oben auf unserer Agenda steht die steuerliche Gleichbehandlung von Essen, egal wo es zubereitet und verzehrt wird. Für die Zukunftssicherung der klassischen Restaurants ist dieses Thema von elementarer Bedeutung.

Erfahren Sie mehr über die Branche der Gastfreundschaft. Sehr herzlich laden wir Sie ein, sich mit den Zahlen, Daten und Fakten sowie den politischen Themen vertraut zu machen. Nur wer die Daten und Fakten kennt, kann richtig urteilen. Von der Politik erwarten wir Wertschätzung für das, was unsere Unternehmerinnen und Unternehmer mit ihren Mitarbeitern Tag für Tag leisten.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine informative Lektüre.

Guido Zöllick
Präsident DEHOGA Bundesverband

Ingrid Hartges
Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband



INHALT

WIRTSCHAFTSKRAFT

Gastronomie und Hotellerie in Deutschland	5
Nominale Umsatzentwicklung	6
Entwicklung des Nettoumsatzes	7
Gesamtausgaben und Besuche im Außer-Haus-Markt	8

HOTELMARKT

Entwicklung der Übernachtungszahlen	10
Übernachtungen 2017 nach Herkunftsländern und durchschnittliche Zimmerauslastung	11
Übernachtungszahlen 2017 nach Bundesländern und TOP 5 Städtereiseziele	12
Übernachtungszahlen 2017 im europäischen Vergleich	13
Anzahl der klassifizierten Hotels in Deutschland	13

JOBMOTOR

Anzahl der Beschäftigten insgesamt	14
Entwicklung der Beschäftigung	15
Internationale Branche und Frauenanteil	16

AUSBILDUNG

Entwicklung der Ausbildungsverträge 2017 und Auszubildende im Gastgewerbe	17
Ausbildungsvergütungen 2017	18

BRANCHENSTRUKTUR

Umsatzsteuerpflichtige Unternehmen und Verteilung der Betriebsarten	19
Anteil der Betriebe nach Jahresumsatz und nach Beschäftigten	20

BEDEUTUNG DER BRANCHE

Ergebnisse der IW-Studie zur Bedeutung des Hotel- und Gaststättengewerbes in Deutschland	21
--	----

FOKUS POLITIK

Aktuell: Der Koalitionsvertrag vom 12. März 2018	26
DEHOGA-Wahlcheck zur Bundestagswahl am 24. September 2017	30
Schwerpunktthema: Höchste Zeit für Wochenarbeitszeit	32
Schwerpunktthema: Gleiche Steuern für Essen	34

VERANSTALTUNGEN

38. Deutsche Jugendmeisterschaften	36
27. Forum Systemgastronomie	40
16. Nationaler Azubi-Award Systemgastronomie	42
DEHOGA Marktplatz Gastronomie zur Anuga 2017	43
BTW-Branchenkampagne „Auf Zukunft gebucht“	44
DEHOGA-Ehrenpräsident erhält den Special Award der AHGZ	45



Gastronomie und Hotellerie in Deutschland

Die **222.000 gastgewerblichen Unternehmen** repräsentieren eine leistungsstarke einzigartige Vielfalt. Sie tragen maßgeblich zur Lebensqualität und Standortattraktivität in unserem Land bei. Mit 2,2 Millionen Beschäftigten und über 53.000 Auszubildenden zählt das Gastgewerbe zu den arbeitsintensivsten Branchen in Deutschland. Insgesamt erzielten alle gastgewerblichen Betriebe 2017 einen Jahresnettoumsatz von 85,4 Milliarden Euro.

Besondere Wertschätzung verdient die Branche auch deshalb, weil sie keine Arbeitsplätze ins Ausland verlagert. Gastronomie und Hotellerie sind standorttreu. Mit Blick auf die Unternehmen, die unsere Betriebe ausstatten, beliefern und mit Dienstleistungen unterstützen, sichert das Gastgewerbe über die Branchengrenzen hinaus Hunderttausende Arbeitsplätze. Fest steht: Das Gastgewerbe ist die Visitenkarte Deutschlands. Hotellerie und Gastronomie sind die Hauptleistungsträger der Tourismuswirtschaft.

2,2 Mio.
BESCHÄFTIGTE GESAMT

222.000
UNTERNEHMEN

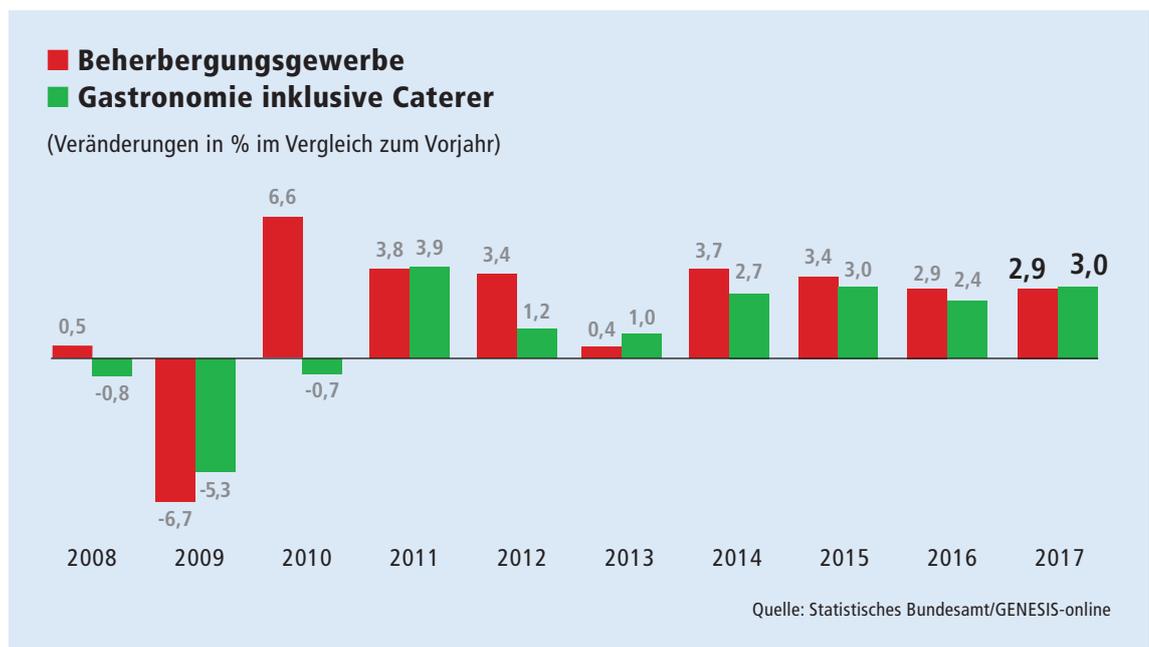
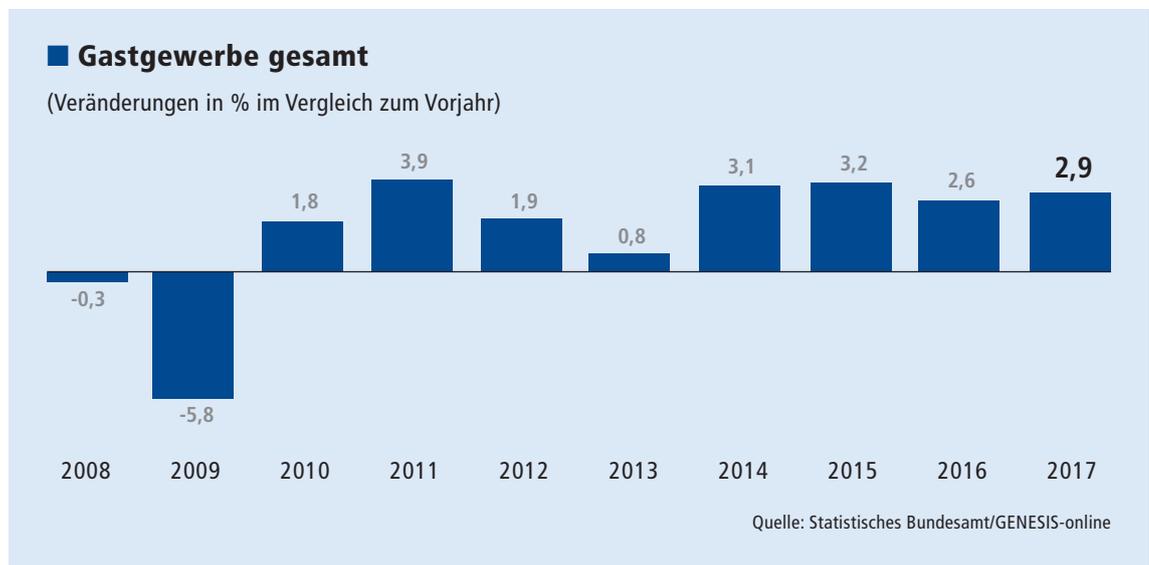
53.107
AUSZUBILDENDE

85,4 Mrd.
EURO JAHRESNETTOUMSATZ

2,9%
 NOMINALES
 UMSATZPLUS
 (+0,9% REAL)

Nominale Umsatzentwicklung

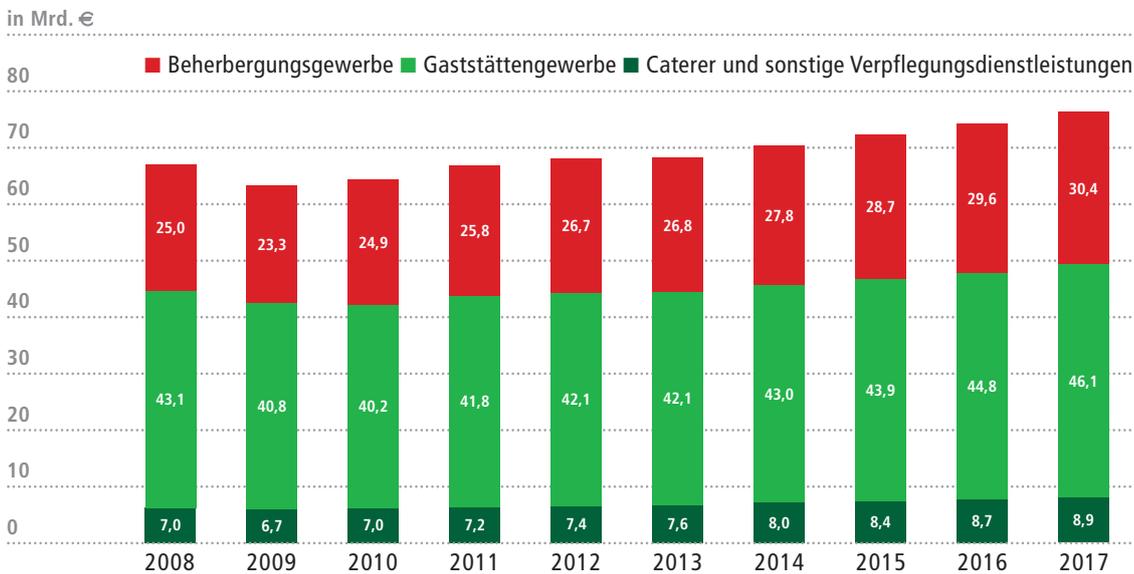
Achtes Umsatzplus in Folge: Nominal 2,9 Prozent mehr als im Vorjahr setzten die Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie 2017 um. Real, also in konstanten Preisen, schlug ein Plus von 0,9 Prozent zu Buche. Die robuste Konjunktur und die positive Konsumstimmung sorgten für diese erfreuliche Geschäftsentwicklung. Ein Blick auf die Entwicklung der Umsatzzahlen im Jahresvergleich macht deutlich: Seit 2010 befindet sich das Gastgewerbe wieder im Aufwind.



**85,4
Mrd. €**
NETTOUMSATZ

Entwicklung des Nettoumsatzes

Neuer Umsatzrekord im Beherbergungsgewerbe und in der Gastronomie: 85,4 Milliarden Euro netto erzielten die Unternehmen des Gastgewerbes im Jahr 2017. Im Beherbergungsgewerbe kletterte der Nettoumsatz um nominal 2,9 Prozent (real 0,9 Prozent) auf 30,4 Milliarden Euro. Der Umsatz der Restaurants, Cafés und Kneipen stieg um 3,3 Prozent auf 46,1 Milliarden Euro. Real entspricht das einem Plus von 1,1 Prozent. Die Caterer und sonstigen Verpflegungsdienstleister verzeichnen einen Zuwachs von nominal 2,0 Prozent (real 1,0 Prozent) und setzten damit 8,9 Milliarden Euro um.



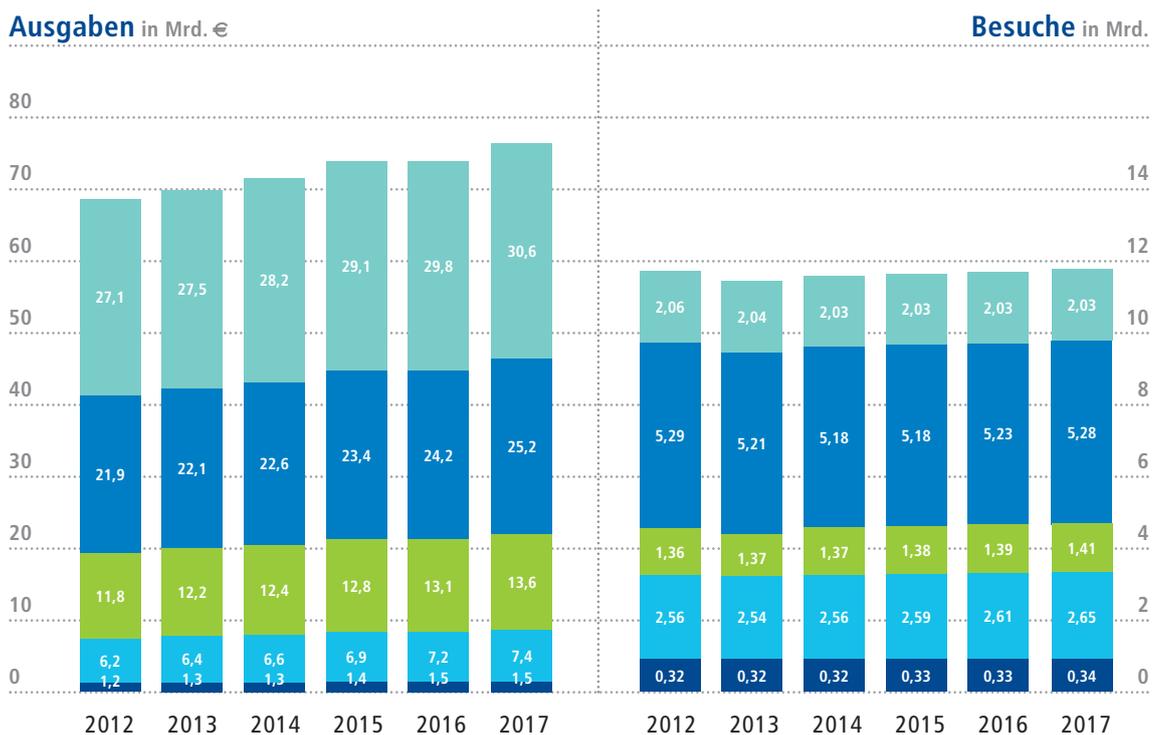
Quelle: Statistisches Bundesamt/Eigene Berechnungen

	Umsatz in Mrd. €	Umsatzveränderung nominal in %	Umsatzveränderung real in %
Beherbergungsgewerbe	30,4	2,9	0,9
Gaststättengewerbe	46,1	3,3	1,1
Caterer und sonstige Verpflegungsdienstleistungen	8,9	2,0	1,0
Gastgewerbe insgesamt	85,4	2,9	0,9

Gesamtausgaben im Außer-Haus-Markt

Steigende Ausgaben im Außer-Haus-Markt: 78,4 Milliarden Euro gaben die Verbraucher 2017 nach Angaben des **CREST Verbraucherpanels der npdgroup Deutschland GmbH** im deutschen Außer-Haus-Markt aus. Damit stiegen die Umsätze im Vergleich zum Vorjahr um 3,4 Prozent. Von der positiven Entwicklung profitierten alle vier Marktsegmente, allen voran die Arbeits- und Ausbildungsplatzverpflegung (Workplace/Education) und die Quickservice Restaurants inklusive der Bäckereien, Metzgereien und des Lebensmitteleinzelhandels (Retail) mit einem Plus von jeweils 3,9 Prozent. Kurz dahinter folgen die Freizeit- und Erlebnisastronomie mit einem Plus von 3,7 Prozent und die Fullservice-Restaurants mit Plus 2,5 Prozent.

■ Fullservice-Restaurants/Hotelrestaurants (inkl. Frühstück bei Übernachtung)
 ■ Quickservice-Restaurants (inkl. Retail)
 ■ Freizeit- und Erlebnisastronomie
 ■ Workplace/Education inkl. Vending am Arbeits-/Ausbildungsplatz
 ■ Andere



Quelle: npdgroup deutschland GmbH

Besuche im Außer-Haus-Markt

Plus bei den Besucherzahlen: 11,7 Milliarden Außer-Haus-Besuche standen 2017 laut dem CREST Verbraucherpanel hinter den genannten Konsumausgaben von 78,4 Milliarden Euro. Damit erhöhte sich die Zahl der Besuche im Vergleich zu 2016 um 1,1 Prozent. In allen Bereichen gab es 2017 etwas mehr Besuche als im Vorjahreszeitraum.

IMMER INFORMIERT SEIN MIT DER AHGZ



- Die einzige Wochenzeitung für Hotellerie und Gastronomie
- Meistgenutztes Fachmedium der Branche
- Mit Nachrichten, Rankings, Praxisberichten und vielem mehr



Jetzt 4 Wochen lang kostenlos testen:
AHGZ-Aboangebote unter
www.ahgz.de/abo



Ihr Kontakt zum Leserservice
E-Mail leserservice@matthaes.de
Telefon 0711 2133-250
Telefax 0711 2133-333

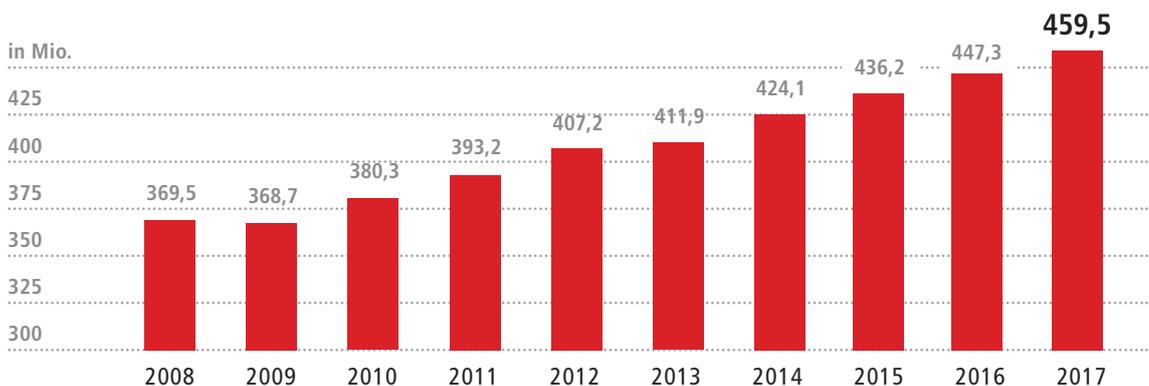
Matthaes Verlag GmbH
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe
Silberburgstraße 122
70176 Stuttgart



459,5
Mio.8. ÜBERNACHTUNGS-
REKORD

Entwicklung der Übernachtungszahlen

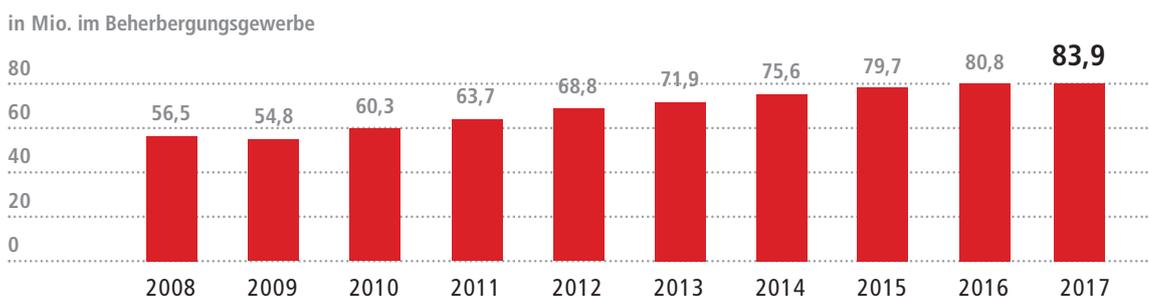
Achter Übernachtungsrekord in Folge: 459,5 Millionen ist der neue Spitzenwert bei den Übernachtungen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes entspricht das einem Plus von 2,7 Prozent gegenüber 2016. Der positive Trend im Deutschlandtourismus setzte sich damit auch 2017 fort. Eine einzigartige gastronomische Vielfalt, ausgezeichnete Gastgeberqualitäten und ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis begeistern Gäste aus aller Welt. Auch als Tagungs- und Kongressdestination hat Deutschland die Nase vorn. Unter allen Tagungs- und Kongressdestinationen nimmt Deutschland die Spitzenposition in Europa ein und rangiert weltweit hinter den USA auf Platz zwei.* In keinem anderen Land gibt es zudem mehr internationale Branchenmessen. Jährlich werden bis zu 180 internationale und nationalen Messen und Ausstellungen mit bis zu 180.000 Ausstellern und 10 Millionen Besuchern durchgeführt**.



Quelle: Statistisches Bundesamt

Entwicklung der Übernachtungen ausländischer Gäste

Fast jeder fünfte Gast kommt aus dem Ausland: Auf 375,6 Millionen Übernachtungen kletterte die Zahl der Übernachtungen der einheimischen Reisenden. Ein Plus von 2,5 Prozent. Urlaub in der Heimat ist in. Und auch bei den Gästen aus aller Welt wird das Reiseland Deutschland immer beliebter. 83,9 Millionen Übernachtungen entfielen auf internationale Gäste. Ein Plus von 3,6 Prozent.



Quelle: Statistisches Bundesamt

Übernachtungen 2017 nach Herkunftsländern

Die **Niederländer** waren mit 11,2 Millionen Übernachtungen auch 2017 die **stärkste Gruppe ausländischer Gäste** in Deutschland. Es folgten kurz hintereinander Besucher aus der Schweiz, den USA, aus Großbritannien und Österreich.

(Übernachtungen im Beherbergungsgewerbe in Mio.)

1	Niederlande		11,2
2	Schweiz		6,7
3	USA		6,3
4	Großbritannien		5,6
5	Österreich		4,0

Quelle: Statistisches Bundesamt

Durchschnittliche Zimmerauslastung

Zimmerauslastung steigt: 62,1 Prozent Zimmerauslastung erzielten die Beherbergungsbetriebe (mit mehr als 25 Gästebetten) im Jahr 2017. Im Vorjahr lag die durchschnittliche Auslastungsquote noch bei 61,8 Prozent. Die Hotels und Hotels garnis erreichten 61,8 bzw. 65,7 Prozent. Die Zimmerauslastung von Gasthöfen und Pensionen fiel mit 49,6 bzw. 52,1 Prozent um einiges geringer aus.

Von Januar bis Dezember 2017 sowie Gesamtjahr 2017 in %

Betriebsart	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	2017
Hotels (ohne Hotels garnis)	47,9	53,5	58,2	59,3	65,4	66,1	66,9	66,1	72,9	66,1	60,3	54,6	61,8
Hotels garnis	52,1	57,9	64,8	64,3	70,0	68,9	69,4	68,1	75,8	69,7	66,2	57,8	65,7
Gasthöfe	34,9	41,7	42,7	44,9	53,4	56,7	59,0	58,4	61,6	52,0	44,9	38,8	49,6
Pensionen	35,7	41,1	43,9	50,2	55,1	58,5	60,8	63,7	65,2	56,5	45,6	41,4	52,1
Gesamt	48,1	53,8	58,9	59,7	65,8	66,2	67,0	66,3	73,0	66,3	60,9	54,6	62,1

Quelle: Statistisches Bundesamt, Fachserie 6 Reihe 7.1, Januar – Dezember 2017.

Übernachtungszahlen 2017 nach Bundesländern

Bayern an der Spitze: Mit 94,4 Millionen Übernachtungen führte erneut Bayern das Ranking der Bundesländer an, vor Baden-Württemberg mit 52,9 Millionen und Nordrhein-Westfalen mit 51,5 Millionen Übernachtungen. Die prozentual stärksten Zuwächse verzeichneten Schleswig-Holstein mit 6,0 Prozent, Hessen mit 4,6 Prozent und Sachsen-Anhalt mit 4,4 Prozent.

Im Beherbergungsgewerbe

(Veränderung 2017 zu 2016)

Baden-Württemberg	52,9 Mio.		1,7%
Bayern	94,4 Mio.		3,7%
Berlin	31,2 Mio.		0,3%
Brandenburg	13,1 Mio.		1,6%
Bremen	2,5 Mio.		1,9%
Hamburg	13,8 Mio.		3,7%
Hessen	34,1 Mio.		4,6%
Mecklenburg-Vorpommern	29,8 Mio.		-1,8%
Niedersachsen	43,5 Mio.		1,7%
Nordrhein-Westfalen	51,5 Mio.		3,9%
Rheinland-Pfalz	22,2 Mio.		1,5%
Saarland	3,1 Mio.		2,3%
Sachsen	19,5 Mio.		4,1%
Sachsen-Anhalt	8,1 Mio.		4,4%
Schleswig-Holstein	29,9 Mio.		6,0%
Thüringen	9,9 Mio.		1,9%

Quelle: Statistisches Bundesamt

TOP 5 Städtereiseziele

Berlin ist in: Mit 31,2 Millionen Übernachtungen erzielte die Metropole an der Spree im Jahr 2017 eine neue Bestmarke. Damit hat sich die Zahl der Übernachtungen in Berliner Beherbergungsbetrieben in nur zehn Jahren – von 2007 bis 2017 – verdoppelt.

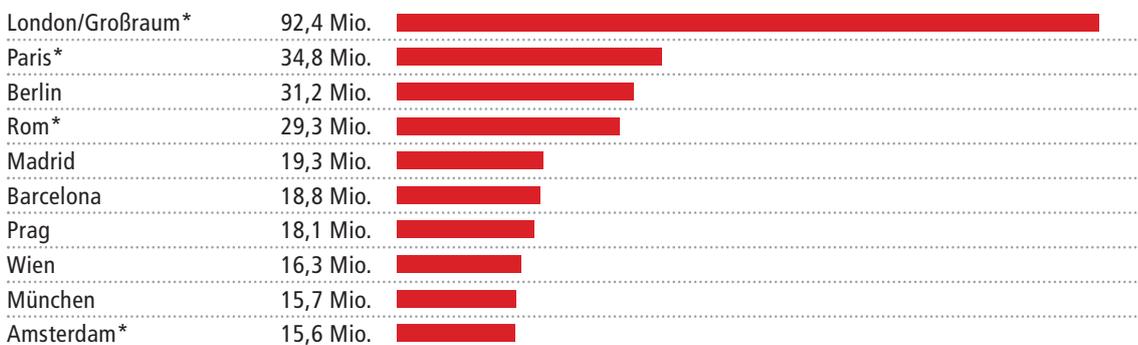
(Übernachtungen 2017 im Beherbergungsgewerbe in Mio.)

1	Berlin	31,2
2	München	15,7
3	Hamburg	13,8
4	Frankfurt am Main	9,5
5	Köln	6,2

Quelle: Statistisches Bundesamt

Übernachtungszahlen 2017 im europäischen Vergleich

Berlin belegt in Europa Platz drei: Unter den beliebtesten Reiseziele in Europa hat sich Berlin mit mehr als 31 Millionen Übernachtungen 2017 an dritter Stelle bestens etabliert. Der Großraum London behauptet weiter seine Spitzenstellung mit unangefochtenen rund 92 Millionen Übernachtungen. Paris zählt rund 35 Millionen Übernachtungen und liegt damit auf dem zweiten Platz. Der Tourismus in Europa ist insgesamt ein wachsender Wirtschaftsfaktor. In die Erhebungen fließen die Übernachtungszahlen von Hotels, Gasthöfen, Pensionen, Ferienhäusern und -wohnungen, Bungalows, Jugendherbergen, Hütten und Campingplätzen ein. Gezählt werden sowohl Geschäftsreisende als auch Urlauber.

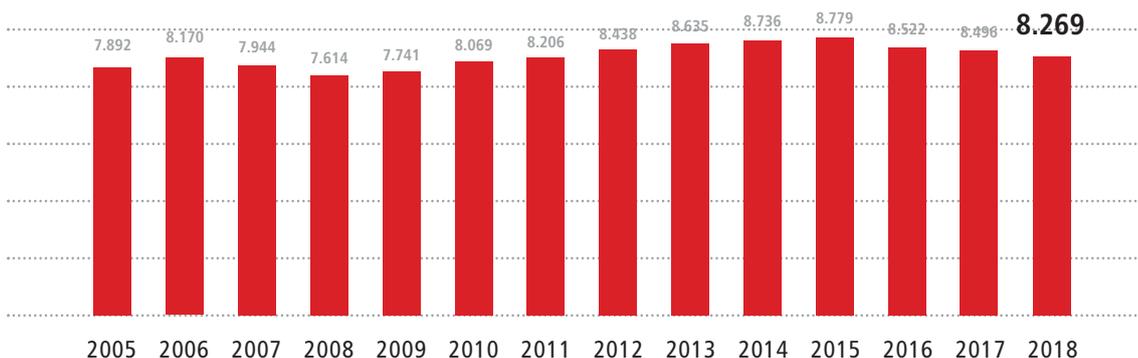


*Hochrechnung

Quelle:TourMIS

Anzahl der klassifizierten Hotels in Deutschland

Mehr als 8.200 Hotels sind heute gültig klassifiziert. Das sind über 40 Prozent aller Betriebe. Die vom DEHOGA 2009 mitgegründete Hotelstars Union ist zudem ein Meilenstein im Markt. Sie offeriert eine harmonisierte, europaweite Hotelklassifizierung und zählt schon beachtliche 17 Mitgliedstaaten. Mit ihren fünf international üblichen Kategorien hat sich die Deutsche Hotelklassifizierung am Markt durchgesetzt und bewährt. Die Hotelsterne sind und bleiben ein verlässlicher Wegweiser für die Gäste – auch und gerade im vielstimmigen Konzert subjektiver Online-Bewertungen.



Quelle: www.hotelsterne.de

Stand Januar 2018

Anzahl der Beschäftigten insgesamt

2,2 Millionen Menschen arbeiten im Gastgewerbe. Diese starke Zahl umfasst alle Lohn- und Gehaltsempfänger, aber auch die tätigen Inhaber und deren mithelfende Familienangehörige. Die Mehrheit arbeitet in der speisengeprägten Gastronomie, sprich in Restaurants, Wirtshäusern, Cafés, Bistros und Imbissstuben.

Betriebsart	Arbeitnehmer	Beschäftigte insgesamt*
Hotellerie	458.530	499.107
Beherbergungsgewerbe gesamt	515.765	570.272
Speisengeprägte Gastronomie	1.011.704	1.158.824
Getränkegeprägte Gastronomie	184.321	224.529
Gaststättengewerbe	1.196.024	1.383.353
Caterer und sonst. Verpflegungsdienstleistungen	252.342	268.569
Gastgewerbe insgesamt	1.964.131	2.222.194

Eigene Berechnung auf Basis der Strukturhebung im Gastgewerbe 2015 des Stat. Bundesamtes *inkl. tätiger Inhaber, mithelfender Familienangehöriger etc.

ZAHL DES JAHRES

1.074.600

NOCH NIE WAREN MEHR MENSCHEN IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE SOZIALVERSICHERUNGSPFLICHTIG BESCHÄFTIGT ALS IM SEPTEMBER 2017.

Seit 2007 konnten 295.000 neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze geschaffen werden – so sieht nachhaltiges Wachstum aus. Unsere Branche verzeichnet damit ein Plus von 38,4 Prozent. Nur zum Vergleich: In der Gesamtwirtschaft waren es im selben Zeitraum nur 18,9 Prozent.

(2007 – 2017, Stichtag jeweils 30.06.)

+ 294.991
SV-BESCHÄFTIGTE

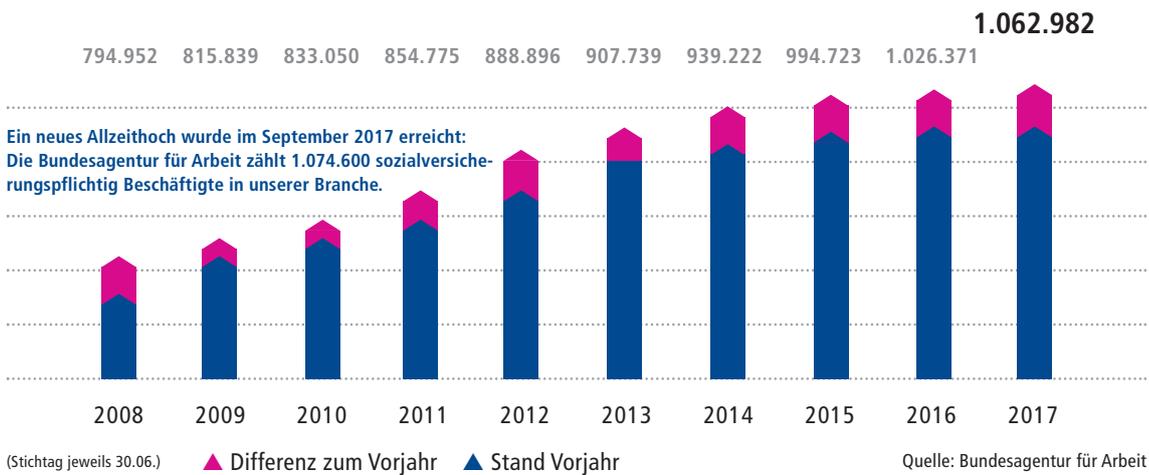
GASTGEWERBE **+ 38,4 %**

GESAMTWIRTSCHAFT **+ 18,9 %**



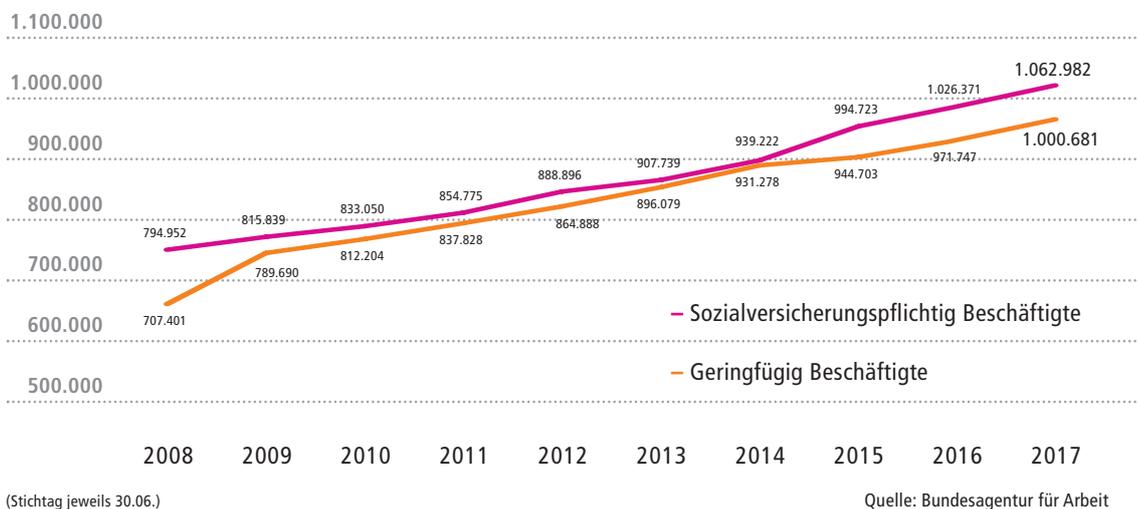
Entwicklung sozialversicherungspflichtig Beschäftigter

1.062.892 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte gab es im Jahr 2017 zum offiziellen Stichtag, dem 30. Juni. Im Vergleich zum Vorjahr ist das ein Plus von 3,6 Prozent.



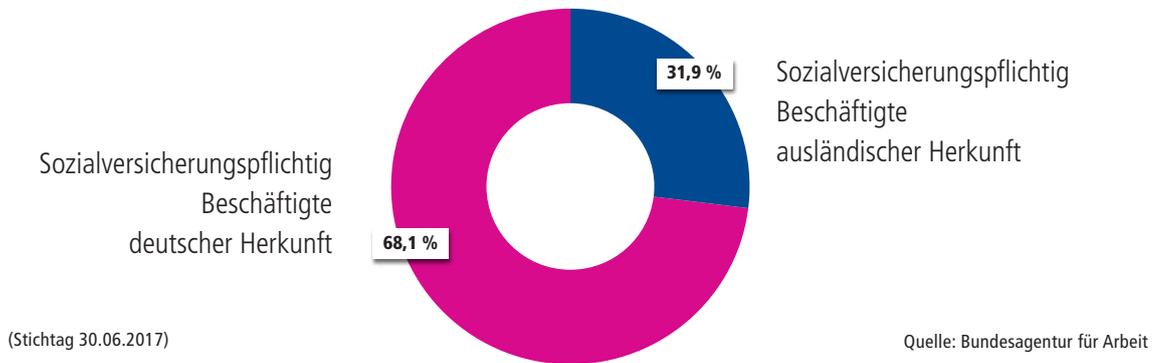
Entwicklung der Beschäftigung insgesamt

Minijobs im Gastgewerbe begehrt: Zu den 1.062.982 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten kommen noch eine Million Minijobber. Minijobs haben sich als ein Instrument erfolgreicher Arbeitsmarktpolitik im Gastgewerbe bewährt. Sie sichern auch sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze.



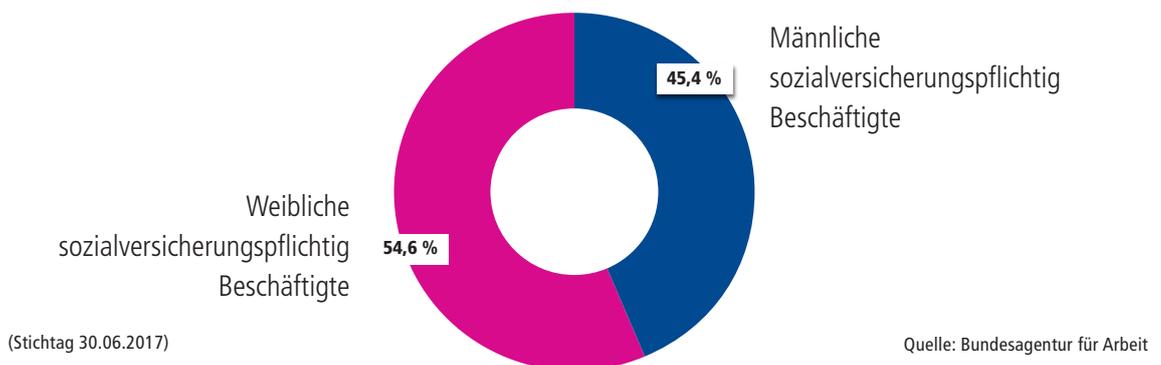
Internationale Branche

International aufgestellt: Knapp 32 Prozent sozialversicherungspflichtig Beschäftigte ausländischer Herkunft unterstreichen die Internationalität des Gastgewerbes. Nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit besaßen (Stichtag 30. Juni 2017) 338.000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte keine deutsche Nationalität. Dazu kommen Tausende Betriebsinhaber mit Migrationshintergrund. Die Vielfalt der kulinarischen Angebote hierzulande verdanken wir unseren Unternehmern und Mitarbeitern aus allen Ländern und Kulturräumen der Welt. Menschen aus fast allen Nationen weltweit verdienen ihren Lebensunterhalt in unserer heimischen Gastronomie und Hotellerie. Keine andere Branche in Deutschland beschäftigt so viele Menschen aus aller Welt.



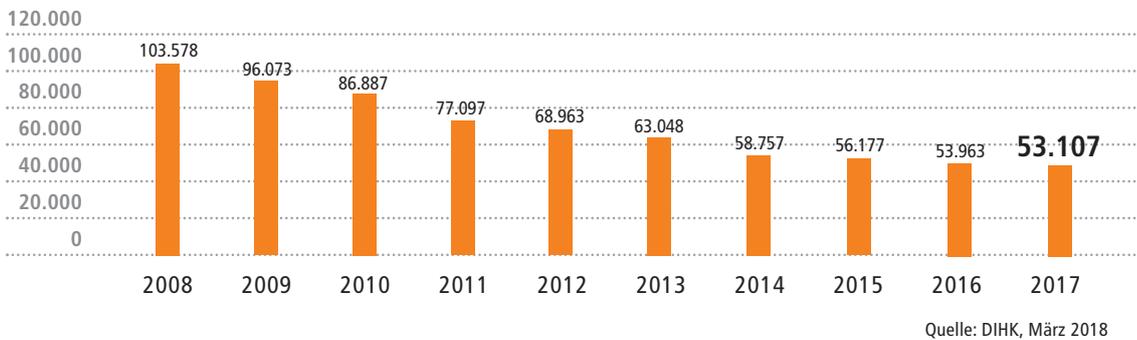
Frauenanteil

Frauen prägen die Branche: 54,6 Prozent der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten sind Frauen – eine Quote braucht das Gastgewerbe mit Sicherheit nicht. Im Gegenteil, Hotellerie und Gastronomie sind weiblich geprägt. Auch Spitzenpositionen in der Hoteldirektion, in der Geschäftsführung oder auf Abteilungsleitererebene werden häufig mit Frauen besetzt. In keinem anderen Wirtschaftszweig gibt es mehr Unternehmerinnen als in der Branche der Gastlichkeit.



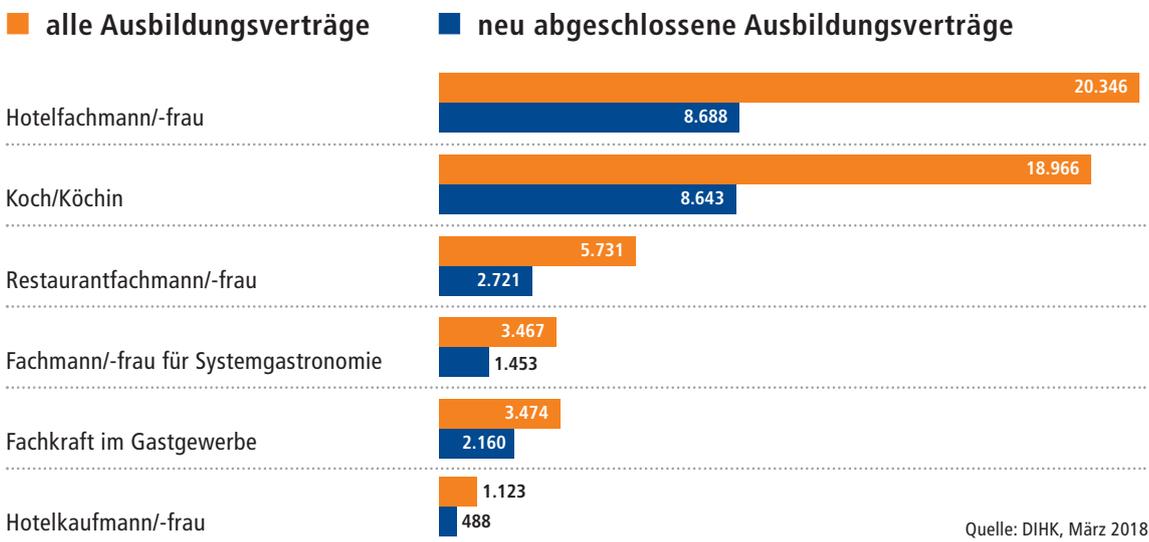
Entwicklung der Ausbildungsverträge 2017

Das Ausbildungsengagement der Betriebe ist ungebrochen: Mit über 53.000 Auszubildenden gehört das Gastgewerbe weiterhin zu den großen Ausbildungsbranchen. Allerdings sind die Ausbildungszahlen dramatisch gesunken. Ein Grund dafür ist der anhaltende Trend zum Studium. Im Studienjahr 2017 haben mehr als 500.000 junge Menschen ein Hochschulstudium begonnen. Damit ist die Zahl der Studienanfänger fast doppelt so hoch wie vor 20 Jahren. Dagegen sinkt das Interesse der Schulabgänger an einer dualen Berufsausbildung. Hauptursache für die rückläufige Entwicklung ist jedoch der demografische Wandel. Es gibt immer weniger Schulabgänger und so fehlt es an geeigneten Bewerbern.



Auszubildende im Gastgewerbe

Ausbildung zu Hotelfachleuten auf Platz eins: 20.346 angehende Hotelfachleute zählt die aktuelle Statistik. Damit führt der Beruf die Beliebtheitsskala der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe an. An zweiter Stelle steht die Ausbildung zum Koch/zur Köchin. Der Rückgang bei den bestehenden Ausbildungsverträgen im Gastgewerbe hat sich abgeschwächt. Lag er 2016 gegenüber dem Vorjahr noch bei -3,9 Prozent, betrug der Wert 2017 -1,6 Prozent.

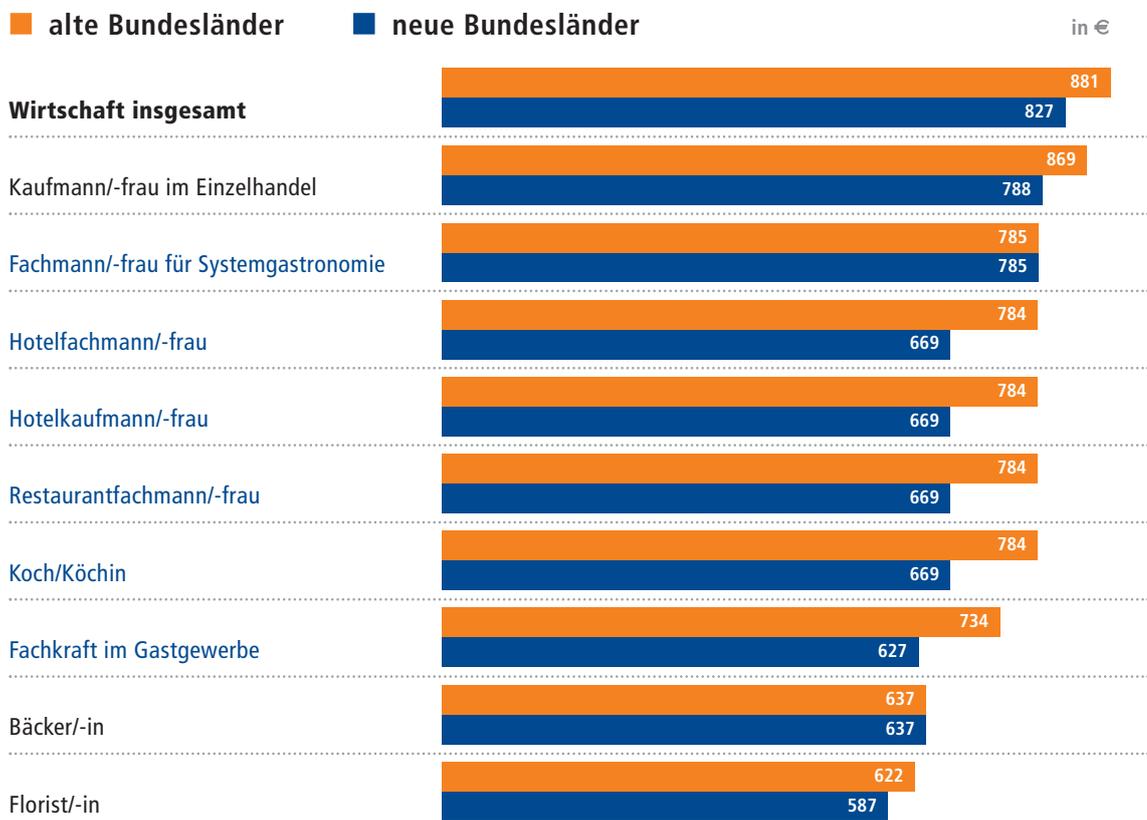


DIE HOTELS UND RESTAURANTS IN DEUTSCHLAND STELLEN RUND
7 Prozent ALLER 774.000 AUSBILDUNGSPLÄTZE IN DEN
 ÜBER 400 STAATLICH ANERKANNTEN IHK-BERUFEN.

Quelle: DIHK

Ausbildungsvergütungen 2017

Zukunftssicherung durch Ausbildung: Junge Menschen zu begeistern und langfristig zu binden – das ist und bleibt die größte Herausforderung für unsere Branche in Zeiten des demografischen Wandels. In diesem Zusammenhang spielen auch die Ausbildungsvergütungen eine wichtige Rolle. Die tariflichen Ausbildungsvergütungen, die von den Landesverbänden des DEHOGA und der Gewerkschaft NGG vereinbart werden, sind 2017 zum sechsten Mal in Folge kräftig gestiegen. Damit sind die Zuwächse in den gastgewerblichen Berufen überdurchschnittlich. Die Höhe der tariflichen Ausbildungsvergütung variiert teilweise sehr stark zwischen den einzelnen Bundesländern.



Quelle: Berechnungen des Bundesinstituts für Berufsbildung/Monatliche Durchschnittswerte über die gesamte Ausbildungsdauer, 2017

Umsatzsteuerpflichtige Unternehmen

Mit 123.809 Unternehmen dominiert die speisenorientierte Gastronomie die gastgewerbliche Landschaft. Vom einladenden Gasthof mit regionaler Küche auf dem Land bis zum international agierenden Unternehmen der Systemgastronomie, von der kleinen Familienpension bis zum Fünf-Sterne-Luxushotel – kaum eine Branche ist so vielfältig und facettenreich wie das Gastgewerbe. Diese Heterogenität zeigt sich sowohl bei den Betriebsarten als auch bei den Betriebsgrößen.

Betriebstypen	Anzahl der Unternehmen 2016*
Hotels	11.089
Hotels garnis	3.664
Gasthöfe	13.359
Pensionen	5.128
Sonstiges Beherbergungsgewerbe	10.845
Beherbergungsgewerbe insgesamt	44.085
Restaurants	72.481
Cafés	11.487
Eissalons	5.546
Imbissstuben	34.295
Speisengeprägte Gastronomie	123.809
Schankwirtschaften	30.725
Sonstige Getränkegeprägte Gastronomie	5.884
Diskotheken/Tanzlokale	1.552
Bars/Vergnügungslokale	2.655
Getränkegeprägte Gastronomie	40.816
Caterer und sonstige Verpflegungsdienstleistungen	13.655
Gastgewerbe insgesamt	222.365

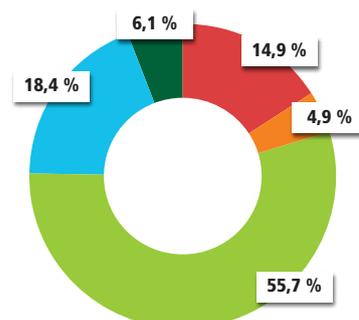
*Unternehmen ab 17.500 Euro Jahresnettoumsatz

Quelle: Statistisches Bundesamt

Verteilung der Betriebsarten

- Hotellerie
- Sonst. Beherbergungsgewerbe
- Speisengeprägte Gastronomie
- Getränkegeprägte Gastronomie
- Caterer u. sonst. Verpflegungsdienstleistungen

Quelle: Statistisches Bundesamt



Anteil der Betriebe nach Jahresumsatz

Mittelständische Betriebe in der Mehrzahl: 79,1 Prozent der 263.000 Betriebe kommen auf einen Jahresumsatz von jeweils unter 500.000 Euro, so die jährliche Strukturerhebung des Statistischen Bundesamtes. Rund 21 Prozent der Betriebe erzielen Umsätze jenseits einer halben Million Euro. Die Differenzierung nach Umsatzgrößen macht deutlich, dass das Gastgewerbe mittelständisch bzw. kleinbetrieblich strukturiert ist. Die meisten Betriebe liegen übrigens in Nordrhein-Westfalen, während die höchsten Durchschnittsumsätze in Berlin erwirtschaftet werden – so die aktuellen Daten aus der Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes.

Euro	Betriebe	Anteil
Unter 100.000	94.141	35,8 %
100.000 bis unter 200.000	59.256	22,5 %
200.000 bis unter 500.000	54.832	20,8 %
500.000 bis unter 1 Mio.	22.147	8,4 %
1 Mio. und mehr	32.873	12,5 %

Quelle: Statistisches Bundesamt, Strukturerhebung im Gastgewerbe 2015

Anteil der Betriebe nach Beschäftigten

132.000 Betriebe haben weniger als sechs Beschäftigte, 131.000 Betriebe beschäftigen sechs und mehr Mitarbeiter. Die Zahlen verdeutlichen die klein- bis mittelständisch und damit auch überwiegend familiär geprägte Struktur der Branche.

Beschäftigte von ... bis ...	Betriebe	Anteil
1 bis 2	63.805	24,2 %
3 bis 5	68.178	25,9 %
6 bis 9	46.356	17,6 %
10 und mehr	84.909	32,3 %

Quelle: Statistisches Bundesamt, Strukturerhebung im Gastgewerbe 2015

Ergebnisse der IW-Studie zur Bedeutung des Hotel- und Gaststättengewerbes in Deutschland

Volkswirtschaft, Arbeitsmarkt, Regionen und Gesellschaft profitieren vom Gastgewerbe. Das geht aus einer aktuellen Studie hervor, die die **IW-Consult GmbH des Instituts der deutschen Wirtschaft Köln** im Auftrag des DEHOGA Bundesverbandes erstellt hat. Die Studie „Bedeutung des Hotel- und Gaststättengewerbes in Deutschland“ dokumentiert eindrucksvoll die Wirtschaftskraft und die gesellschaftliche Bedeutung der Hotels und Restaurants in Deutschland. Sie wurde am 7. September 2017 im Rahmen einer Pressekonferenz der Öffentlichkeit präsentiert. Im Tagungszentrum im Haus der Bundespressekonferenz in Berlin erläuterten Prof. Dr. Michael Hüther, Direktor und Mitglied des Präsidiums des Instituts der deutschen Wirtschaft Köln, und DEHOGA-Präsident Guido Zöllick die Ergebnisse im Detail.

Auf den folgenden Seiten werden die Hauptergebnisse der Studie dargestellt. Die komplette Studie (Kurz- und Langfassung) kann kostenlos unter www.dehoga.de heruntergeladen werden.



IW-Köln Direktor Prof. Dr. Michael Hüther (l.) und DEHOGA-Präsident Guido Zöllick präsentieren die IW-Studie.

„Das Gastgewerbe trägt maßgeblich zur Lebensqualität und Standortattraktivität bei. Die Branche ist ein unverzichtbarer Teil des öffentlichen Lebens. Ihre Bedeutung speist sich nicht nur aus ihrer Wirtschaftskraft und Dynamik. Sie leistet darüber hinaus wertvolle Beiträge zum sozialen Zusammenhalt der Gesellschaft.“

Prof. Dr. Michael Hüther, Direktor und Mitglied des Präsidiums des Instituts der deutschen Wirtschaft Köln

Das Gastgewerbe ist Wachstumsmotor und Jobmotor

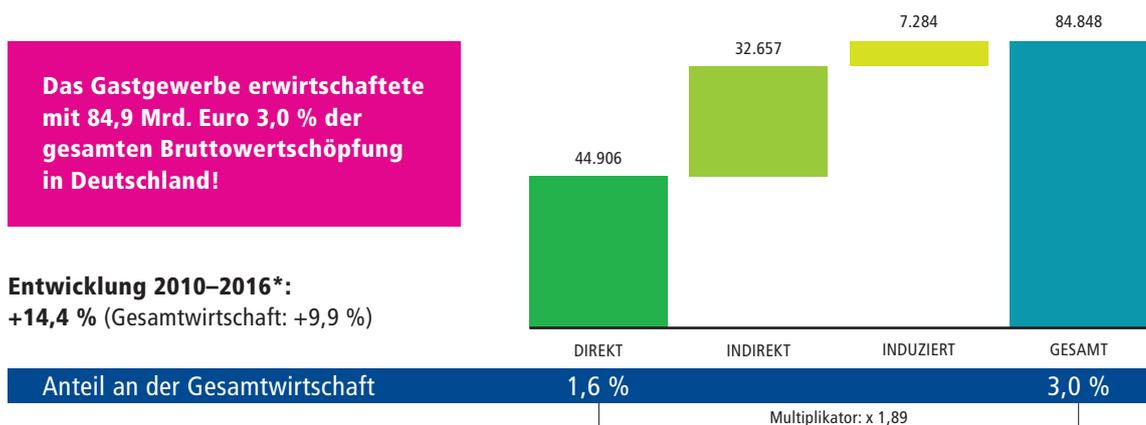
- Im Jahr 2016 betrug die Gesamtbruttowertschöpfung in Hotellerie und Gastronomie 84,9 Milliarden Euro. Damit bewegt sich das **Gastgewerbe auf dem Niveau der Chemischen Industrie**. Die Bruttowertschöpfung und die Beschäftigung sind von 2010 bis 2016 dynamischer gewachsen als in der Gesamtwirtschaft.
- Die Branche ist über Einkäufe von Vorprodukten in Höhe von 38 Milliarden Euro **für andere Wirtschaftsbereiche ein wichtiger Absatzmarkt**. Jeder Euro direkte Wertschöpfung stößt über Multiplikatoreffekte weitere 0,89 Euro zusätzliche Wertschöpfung in der Wirtschaft an.
- Das Gastgewerbe hat eine **wichtige regionalpolitische Ausgleichsfunktion** und trägt überdurchschnittlich zur Beschäftigung in dünn besiedelten ländlichen Regionen bei. Die Branche leistet damit einen wertvollen Beitrag zum Erreichen des Ziels gleichwertiger Lebensverhältnisse in allen Teilräumen Deutschlands.

Bruttowertschöpfung im Jahr 2016

in Mio. Euro

Das Gastgewerbe erwirtschaftete mit 84,9 Mrd. Euro 3,0 % der gesamten Bruttowertschöpfung in Deutschland!

Entwicklung 2010–2016*:
+14,4 % (Gesamtwirtschaft: +9,9 %)



Direkte Effekte: Einkommen & Beschäftigung durch die wirtschaftlichen Aktivitäten der Unternehmen des Gastgewerbes
 Indirekte Effekte: Einkommen & Beschäftigung durch Vorleistungskäufe der Unternehmen des Gastgewerbes
 Induzierte Effekte: Einkommen & Beschäftigung durch Verausgabung der Lohneinkommen der Beschäftigten des Gastgewerbes und seiner Vorleistungsbetriebe

* Direkte Wertschöpfung

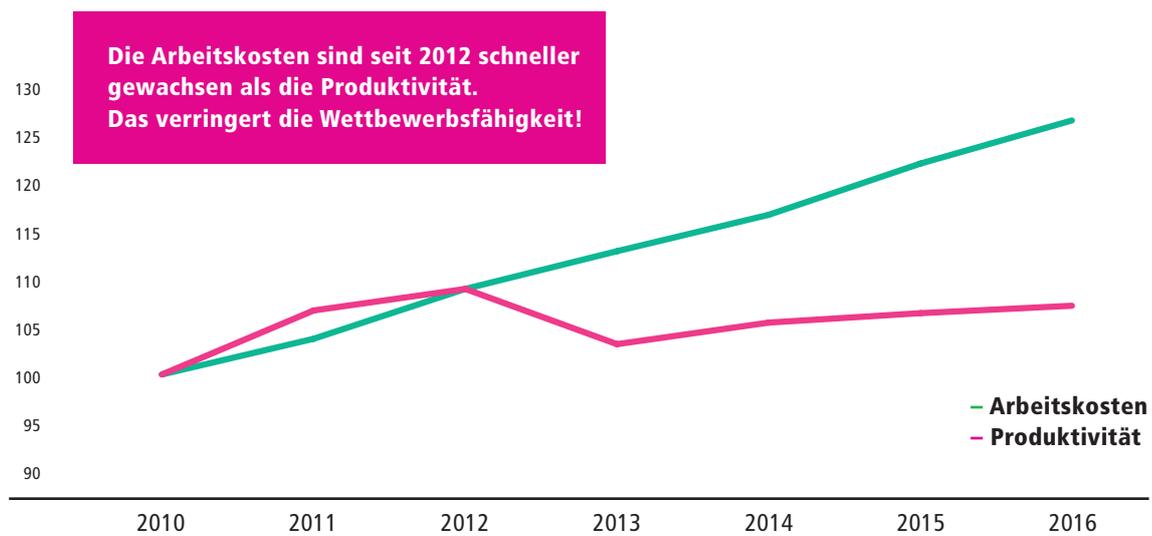
Quelle: IW Consult, Economica



Das Gastgewerbe ist überdurchschnittlich arbeitsintensiv

- Das Gastgewerbe ist im Vergleich mit anderen Branchen **überdurchschnittlich arbeitsintensiv**. Der Anteil der Arbeitnehmerentgelte am Produktionswert (Umsatz) beträgt 33,7 Prozent und liegt deutlich über dem Durchschnitt der Gesamtwirtschaft von 28,6 Prozent. Gut 69 Prozent der Wertschöpfung im Gastgewerbe sind Löhne und Gehälter – in der Gesamtwirtschaft liegt diese Quote bei 56 Prozent.
- Die **Arbeitskosten** im Gastgewerbe sind seit 2012 **schneller gewachsen als die Produktivität**. Die Produktivität (reale Bruttowertschöpfung je Stunde) ist mit 22,80 Euro deutlich niedriger als in der Gesamtwirtschaft (50,20 Euro). Die Arbeitskosten sind zwischen 2010 und 2016 um gut 26 Prozent gestiegen – die Produktivität nur um 12 Prozent. Das verringert die Wettbewerbsfähigkeit der Branche.

Arbeitskosten und Produktivität



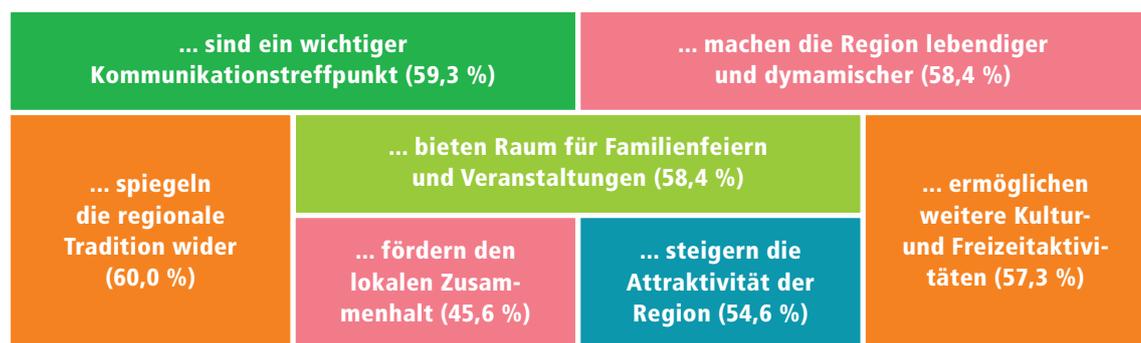
Index: 2010 = 100

Quelle: Economica / IW Consult

Das Gastgewerbe hat eine besondere Bedeutung für den gesellschaftlichen Zusammenhalt

- Das Gastgewerbe ist unverzichtbarer Teil des öffentlichen Lebens in Deutschland. Die über 221.000* gastgewerblichen **Unternehmen tragen maßgeblich zur Lebensqualität in Deutschland bei**. Die Betriebe sind Begegnungsstätten, in denen Menschen zusammenkommen und ihre Freizeit verbringen. Sie leisten damit einen **wichtigen Beitrag für den gesellschaftlichen Zusammenhalt**.
- Das Gastgewerbe ist als eine der wenigen Branchen in fast allen Regionen Deutschlands vertreten. Über die Hälfte der Bevölkerung stimmt der Aussage zu, dass „**abends die Bürgersteige hochgeklappt**“ werden, **wenn gastronomische Angebote in der Region fehlen**.
- Mehr als die Hälfte der Bevölkerung nutzt das Angebot von Restaurants und Cafés mehrmals im Monat. Dabei werden die **Angebote in Hotellerie und Gastronomie überwiegend positiv bewertet**. Für mehr als die Hälfte der Menschen im Alter von 18 bis 29 Jahren ist das Vorhandensein von **gastronomischen Angeboten maßgeblich für die Wohnortentscheidung**.

Die Betriebe im Gastgewerbe ...



Die Bevölkerungsumfrage bestätigt die hohe Bedeutung des Gastgewerbes für den gesellschaftlichen Zusammenhalt!

Zustimmungsquote in %

Quelle: Befragungsergebnisse IW Consult



Das Gastgewerbe als Branche der Chancen

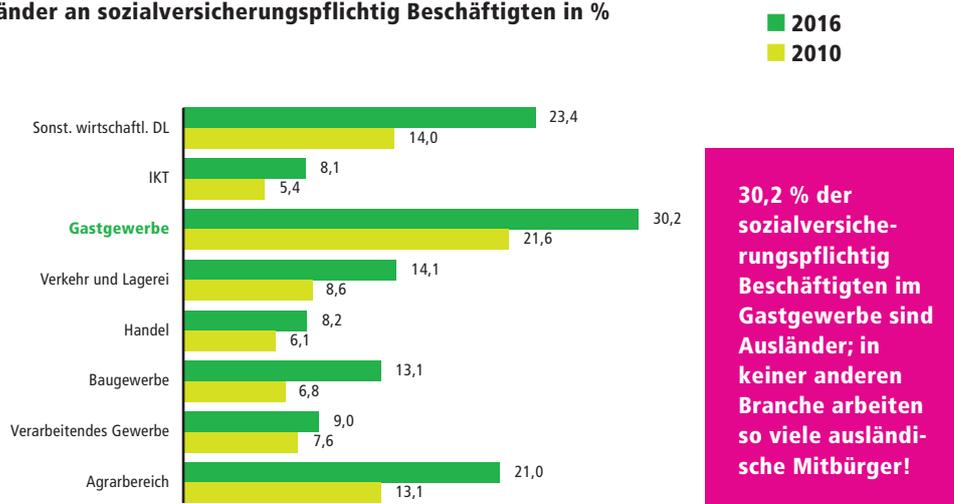
- Mit einer großen Vielfalt an Anforderungsprofilen stellt das Gastgewerbe **Arbeitsplätze für alle Qualifikationsgruppen** bereit und bietet auch Beschäftigten mit gebrochener Bildungshistorie eine Chance.
- Das Gastgewerbe ist mit Blick auf die Beschäftigung die **internationalste Branche in Deutschland**. Der Anteil ausländischer Arbeitnehmer liegt bei über 30 Prozent. Die Branche leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Integration.



„Nur, wer die Zahlen und Fakten kennt, kann die Leistungen unserer Unternehmer und Beschäftigten richtig beurteilen“, sagt DEHOGA-Präsident Guido Zöllick zur Vorstellung der IW-Studie.

Internationale Branche

Anteil Ausländer an sozialversicherungspflichtig Beschäftigten in %



30,2 % der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten im Gastgewerbe sind Ausländer; in keiner anderen Branche arbeiten so viele ausländische Mitbürger!

Quelle: Bundesagentur für Arbeit

Aktuell: Der Koalitionsvertrag vom 12. März 2018

DEHOGA-Kurzbewertung: Mehr Schatten als Licht für die Branche

Rund ein halbes Jahr nach der Bundestagswahl 2017 haben die Partei- und Fraktionsspitzen von CDU, CSU und SPD den Koalitionsvertrag vom 7. Februar 2018 nach Zustimmung der SPD-Mitglieder schließlich am 12. März 2018 unterzeichnet. Trotz der erheblichen Kritikpunkte an den Inhalten des Koalitionsvertrages, insbesondere im Bereich Arbeits- und Sozialrecht ist es sicherlich vernünftig, dass die monatelange Hängepartie und der politische Stillstand beendet wurden.

Aus Sicht des DEHOGA beinhaltet der Koalitionsvertrag zahlreiche überflüssige neue Reglementierungen und Belastungen im Arbeitsrecht, sowie im Moment nicht einschätzbare Risiken durch zahlreiche vage formulierte Absichtserklärungen. Enttäuschend ist insbesondere, dass diesen neuen Reglementierungen und Belastungen im Arbeitsrecht nicht wenigstens mehr Flexibilität und Bürokratieabbau an anderer Stelle gegenüberstehen.

Arbeitszeit

Der DEHOGA vermisst insbesondere eine Neuregelung des Arbeitszeitgesetzes, die es auch den kleinen und mittelständischen Betrieben erlaubt, von der Höchst-arbeitszeit abzuweichen. Die verabredete Tariföffnungsklausel im Arbeitszeitgesetz mit Experimentier-räumen für tarifgebundene Unternehmen ist nur Be-



trieben mit Betriebsräten vorbehalten. Dies bedeutet, dass nahezu allen Betrieben unserer Branche dringend benötigte Flexibilität versagt wird.

Gastronomen, Caterer und Hoteliers dürfen versichert sein, dass der DEHOGA sich sehr engagiert in dieses Gesetzgebungsverfahren einbringen wird, um für alle Betriebe eine flexiblere Höchst-arbeitszeit zu erreichen.

Sachgrundlose Befristung



Auch die verabredete Neuregelung zur Eingrenzung der sachgrundlosen Befristung, insbesondere in Betrieben mit mehr als 75 Beschäftigten und die generelle Kürzung der Befristungsdauer von 24 auf 18 Monate werden den DEHOGA fordern. Mit diesen Neuregelungen wird die sachgrundlose Befristung eingeschränkt, aber nicht wie von der SPD gefordert abgeschafft – immerhin. Gleichwohl steht zu befürchten, dass das Befristungsrecht komplizierter, bürokratischer und rechtsunsicher wie auch unflexibler wird.

Rechtsanspruch auf Teilzeit

Auch der Rechtsanspruch auf befristete Teilzeit erschwert den Unternehmen die Personalplanung. Der

Anwendungsbereich der Neuregelung wurde auf Betriebe mit mehr als 45 Mitarbeitern beschränkt.

Arbeit auf Abruf

Von größerer Bedeutung sind definitiv die geplanten Neuregelungen bei der Arbeit auf Abruf. Planungs- und Einkommenssicherheit ist auch durch die aktuelle Regelung gegeben. Die jetzt vorgesehenen 20 Stunden bei fehlender Zeitabrede sind deutlich zu viel und werden dem Charakter der Arbeit auf Abruf als „Aushilfsarbeit“ in keiner Weise gerecht. Denn wie kaum in einer anderen Branche prägen Nachfrageschwankungen das Geschäft im Gastgewerbe.

Mindestausbildungsvergütung

Die völlig falsche Richtung weist ebenso die Verankerung einer Mindestausbildungsvergütung im Berufsbildungsgesetz. Im Gastgewerbe sind in den letzten Jahren die tariflichen Ausbildungsvergütungen in den Ländern überproportional stark gestiegen, um die Attraktivität der Ausbildung für Jugendliche zu erhöhen.

Sozialabgaben

Die Koalitionäre erklären, dass sie die Sozialabgaben bei unter 40 Prozent stabilisieren wollen. Dieses Ziel ist richtig und wichtig, allerdings sind die im Koalitionsvertrag festgelegten Maßnahmen nicht geeignet, dieses Ziel mittel- und langfristig auch beizubehalten.



Insbesondere die teuren Leistungsausweitungen in der gesetzlichen Rentenversicherung durch Mütterrente II, Grundrente und Festschreibung des Rentenniveaus, aber auch Leistungsausweitungen in Pflege- und Krankenversicherung lassen befürchten, dass die „40%-Grenze“ nicht mittel- und langfristig realistisch ist.

Die beabsichtigte Beitragssenkung der Arbeitslosenversicherung um 0,3 Prozentpunkte ist eine Entlastung, allerdings hätte dieser Beitrag aufgrund der Überschüsse der Bundesagentur für Arbeit um 0,4 Prozentpunkte gesenkt werden können.

Die Herstellung von Parität bei den Beiträgen zur gesetzlichen Krankenversicherung führt zu erheblichen Mehrkosten für die Arbeitgeber.

Mindestlohn



Höchste Aufmerksamkeit ist geboten, wenn es da im Koalitionsvertrag ferner heißt: „Wir wollen einen Rahmen für Mindestlohnregelungen in den EU-Staaten entwickeln“. Das liegt unseres Erachtens außerhalb der EU-Kompetenz und würde massiv in die nationale Tarifautonomie eingreifen und ist daher strikt abzulehnen.

Berufliche Bildung

Erfreulicher hingegen ist das Kapitel „Berufliche Bildung und Weiterbildung“. Dort heißt es: „Wir steigern

FOKUS POLITIK

die Attraktivität der beruflichen Bildung, sie ist für uns gleichwertig mit der akademischen Bildung“. Dies ist eine gute Nachricht für eine Branche, die die meisten Fachkräfte heute wie auch in Zukunft aus der dualen Ausbildung rekrutiert. Der angekündigte Berufsbildungspakt, die Ausstattungsoffensive für berufliche Schulen, die finanzielle Förderung der Aufstiegsfortbildung, der Ausbau der ausbildungsbegleitenden Hilfen und verstärkte Kooperationen von Schulen sind dabei erfolgsversprechende Maßnahmen.

Ausdrücklich begrüßt wird ebenso die Feststellung der Koalitionäre, dass eine schnellere Modernisierung der Ausbildungsordnungen und Berufsbilder notwendig ist. Wollen wir hoffen, dass diesen Erkenntnissen und Ankündigungen auch konkrete Taten folgen.

Zuwanderung in den Arbeitsmarkt

Chancen und Hoffnung verbinden wir mit dem geplanten Regelwerk zur Steuerung von Zuwanderung in den Arbeitsmarkt, auch für Einwanderer mit qualifizierter Berufsausbildung bzw. ausgeprägten berufspraktischen Kenntnissen. Allerdings muss im Zuge der beabsichtigten Schaffung eines Fachkräfteeinwanderungsgesetzes unbedingt die sogenannte Engpassanalyse der Bundesagentur für Arbeit grundlegend verbessert und transparenter wie effizienter gestaltet werden.

Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

Zahlreiche Absichtserklärungen enthält das Kapitel Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft. Positiv auch im Sinne der Gastronomie die Zielformulierung: „Wir wollen die Wertschätzung für Lebensmittel in der Gesellschaft erhöhen und die Vielfalt von Erzeugern und hochwertigen Lebensmittel erhalten“. Auch soll der Ernährungsbildung großer Wert beigemessen werden. Das klingt gut, allerdings bleibt



Foto: Ecolab

zu hoffen, dass die Koalitionäre dabei nicht an neue Kennzeichnungen gedacht haben.

Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Gerne wird die Branche weiterhin schon aus eigenem Interesse das Ziel der Reduzierung von Lebensmittelabfällen unterstützen. Die geplanten verpflichtenden Zielmarken und Zeitpläne sehen wir kritisch, insbesondere mit Blick auf die damit verbundene Bürokratie.

Hygieneampel

Ihre Pläne, die Veröffentlichung von Ergebnissen der Lebensmittelkontrolle zu ermöglichen, haben die GroKo-Partner nicht aufgegeben. Immerhin wollen sie dazu die Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts abwarten, denn die alte Regelung ist aufgrund zahlreicher Entscheidungen der Obergerichtspräsidenten außer Vollzug gesetzt. Positiv ist zu vermerken, dass keine verpflichtende Hygieneampel angestrebt wird, allerdings soll der freiwillige Aushang auf der Basis von Landesrecht möglich sein.

Steuerpolitik

Im Lichte sprudelnder Steuereinnahmen ist die Aussage der Koalitionäre, die Steuerbelastung der Bürger nicht erhöhen zu wollen, selbstverständlich und bedarf nicht wirklich einer Belobigung. Für eine dauerhafte Stärkung der guten Binnenkonjunktur wäre eine steuerliche Entlastung kleiner und mittlerer Einkommen



jetzt möglich und zukunftsweisend gewesen. Die geplante schrittweise Abschaffung des Solidaritätszuschlags ist überfällig. Ob die fortbestehende Zahlungspflicht für die sog. Besserverdiener verfassungskonform ist, werden wohl die Gerichte zu entscheiden haben. Klar und konsequent wäre die komplette Abschaffung des „Solis“ in dieser Legislaturperiode gewesen.

Digitales/Plattformökonomie



Die Pläne der Koalition für einen flächendeckenden Ausbau mit Gigabit-Netzen und eine flächendeckende Mobilfunkversorgung sind eindeutig zu begrüßen. Das Ziel, die Transparenz auf Vermittlungs-, Buchungs- und Vergleichsplattformen zu erhöhen, sind positiv zu beurteilen. Die Koalitionsparteien sollten stets faire Wettbewerbsbedingungen zwischen der etablierten Wirtschaft und neueren digitalen Modellen (Stichwort „Sharing Economy“) im Blick haben. Viele Geschäftsmodelle haben mit der idealistischen „Sharing Economy“ wenig gemein. Mit dem Einsatz der Koalitionäre für ein level playing field der Plattformökonomie

wird eine Forderung des DEHOGA aus der Wahlcheckliste erfüllt. Wie genau allerdings der Abbau von Hemmnissen erfolgen soll, bleibt fraglich.

Tourismuspolitik

Im Tourismuskapitel des Koalitionsvertrages finden sich positive Absichtserklärungen wie: „Wir wollen die touristische Entwicklung nachhaltig stärken.“ Auch sollen die Rahmenbedingungen für den Tourismus weiter verbessert werden. Was dies alles konkret für die Hauptleistungsträger der Tourismuswirtschaft – will heißen unsere mittelständischen Betriebe – bedeuten kann, wird sich erst im Laufe der Legislaturperiode zeigen. Bei der Konkretisierung und Entwicklung geeigneter Maßnahmen wird sich der DEHOGA kraftvoll und konstruktiv zum Wohle der Branche einbringen. Darauf kann sich die Branche verlassen.



DEHOGA-Wahlcheck zur Bundestagswahl am 24. September 2017

Im Vorfeld der Bundestagswahl hat der DEHOGA die zentralen Branchenanliegen und Fragen an die Parteien mit dem DEHOGA-Wahlcheck auf den Punkt gebracht. Der DEHOGA wollte wissen, wer an der Seite der Hoteliers und Gastronomen steht. Zu acht zentralen politischen Handlungsfeldern wurden 38 konkrete Fragen gestellt. Mit dem ausführlichen Fragebogen konfrontierte der Branchenverband die in der Bundesregierung

und in den Landesregierungen vertretenen Parteien und deren Kandidaten in den Wahlkreisen mit den Brennpunktthemen der Branche.



Die Parteien und 700 von 1500 angeschriebenen Direktkandidaten in den Wahlkreisen haben geantwortet und sich zu den Themen der Branche positioniert. So viele wie niemals zuvor. Die Antworten der Parteien wurden auf www.dehoga.de in einer übersichtlichen Synopse als Lang- und als Kurzversion zusammengefasst. Auch die Antworten der Kandidaten finden sich auf der DEHOGA-Homepage – ungekürzt und im Wortlaut.

Die Themen, zu denen der DEHOGA die Politiker befragte, im Kurzüberblick:

Arbeitsrecht, Ausbildung und Beschäftigung: Dabei standen Fragen nach der Arbeitszeitflexibilisierung, der Gestaltung des Mindestlohns, dem Erhalt der aktuellen Minijobregelung sowie der Beibehaltung der sachgrundlosen Be-

fristung im Fokus. Ferner wollte der DEHOGA wissen, wie die Politiker die Integration von Geflüchteten mit Bleibeperspektive und den Einsatz von Fachkräften aus Nicht-EU-Staaten sehen, und ob sie sich dafür einsetzen, die duale Ausbildung zu stärken.

Steuern und Abgaben: Zusätzliche und ungleiche Steuerregelungen belasten das Gastgewerbe unverhältnismäßig. Den DEHOGA interessierte, inwiefern die Befragten weitere Steuererhöhungen ausschließen, ob sie die ungleiche Besteuerung von Speisen für nachvollziehbar halten, ob sie Pflichtgebühren für Lebensmittelkontrollen ablehnen und inwieweit sie sich dafür einsetzen, die Sozialversicherungsbeiträge dauerhaft zu stabilisieren und Ausgaben zu begrenzen.

Verbraucherschutz: Internetpranger, Hygieneampel und Co. – eine Veröffentlichung von Ergebnissen der Lebensmittelkontrolle bleibt eine fragwürdige Maßnahme mit zweifelhaftem Nutzen und ohne Aussagekraft

für die Gäste. Der DEHOGA wollte wissen, ob die Politiker die Bedenken des Verbandes nachvollziehen können und sich dagegen aussprechen. Beim Thema Allergeninformation wollte der DEHOGA wissen, ob aus Sicht der Befragten auch eine mündliche Information ermöglicht werden kann.

Fairer Wettbewerb in Zeiten der Digitalisierung: Digitale Technologien wie Online-Reservierungskanäle für Hotelzimmer oder Lieferplattformen für Essen ermöglichen es Verbrauchern, Dienstleistungen zunehmend über digitale Kanäle abzuwickeln. Vor diesem Hintergrund wollte der DEHOGA wissen, ob sich die Befragten dafür einsetzen, dass in Zeiten der Digitalisierung für alle Marktteilnehmer gleiche Rechte und gleiche Pflichten gelten und ob sie den flächendeckenden Ausbau der digitalen Infrastruktur priorisieren werden.

Bürokratieabbau: Trotz aller Bemühungen und politischer Versprechen, Bürokratie abzubauen, ist in den vergangenen Jahren für das Gastgewerbe eine Vielzahl von Dokumentationspflichten hinzugekommen. Der DEHOGA wollte wissen, ob sich die Befragten für einen konsequenten Bürokratieabbau einsetzen und vor allem für Klein- und Kleinstbetriebe bürokratische Entlastungen schaffen wollen. In diesem Zusammenhang interessierte den Branchenverband auch die Einstellung der Politiker zur Stärkung des Normenkontrollrates.

Energiepolitik: Der DEHOGA wollte wissen, ob sich die Befragten für eine dauerhafte und wirksame Begrenzung der EEG-Umlage stark machen.

DEHOGA-WAHLCHECK 2017
Was Gastronomen und Hoteliers von der Politik erwarten

Arbeitsrecht, Ausbildung und Beschäftigung

Arbeitszeitgesetz flexibilisieren JA NEIN

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

Ihre Antwort: _____

Mindestlohn verantwortlich gestalten JA NEIN

- Werden Sie sich dafür einsetzen, dass sich die Politik bei der Festsetzung der Höhe des Mindestlohns heraushält? ○ ○
- Werden Sie sich für eine Abschaffung oder zumindest Reduzierung der bürokratischen Dokumentationspflicht für das Gastgewerbe beim Mindestlohn einsetzen? ○ ○
- Werden Sie dafür sorgen, dass Zuschläge sowie Unterkunft und Verpflegung in Höhe der amtlichen Sachbezugswerte auf den Mindestlohn angerechnet werden können? ○ ○
- Sind Sie der Auffassung, dass die Regelungen zur Auftraggeberhaftung und zum Mindestlohn für Praktikanten unbürokratischer und rechtssicherer ausgestaltet werden müssen? ○ ○

Aktuelle Minijobregelung erhalten JA NEIN

- Machen Sie sich stark für die Beibehaltung der aktuellen Minijob-Regelung? ○ ○

Sachgrundlose Befristung weiter ermöglichen JA NEIN

- Werden Sie sich für die Beibehaltung der bestehenden Möglichkeiten befristeter Arbeitsverträge einsetzen? ○ ○

Integration in den Arbeitsmarkt erleichtern JA NEIN

- Werden Sie sich dafür einsetzen, dass Geflüchtete mit Bleibeperspektive durch berufsbezogene Sprachkenntnisse und unbürokratische Genehmigungsverfahren besser in den Arbeitsmarkt integriert werden können? ○ ○
- Können Sie nachvollziehen, dass mit Blick auf die Internationalität und Vielfalt der Branche auch der Einsatz von Fachkräften aus Nicht-EU-Staaten wichtig ist? ○ ○

Duale Ausbildung stärken JA NEIN

- Werden Sie sich – in Wort und in Tat – für die Stärkung der dualen Ausbildung einsetzen? ○ ○
- Werden Sie mit dafür Sorge tragen, dass eine Ausbildung gegenüber einem Studium wieder an Wettbewerbsfähigkeit gewinnt? ○ ○
- Unterstützen Sie die Idee einer Qualitätsoffensive für Berufsschulen? ○ ○
- Sind Sie der Auffassung, dass die Bundesagentur für Arbeit ihr Beratungs-, Qualifizierungs- und Förderinstrumentarium verstärkt am Bedarf des Arbeitsmarktes ausrichten sollte? ○ ○

2 DEHOGA-Wahlcheck 2017 Stand: April 2017

Tourismuspolitik: Der Tourismus ist eine Zukunftsbranche und ein bedeutender Wirtschaftsfaktor in Deutschland. Der DEHOGA wollte wissen, ob die Befragten sich für eine Stärkung der Deutschen Zentrale für Tourismus als Werber für das Reiseland Deutschland einsetzen, ob sie an der Beibehaltung des Tourismusausschusses im Bundestag festhalten wollen und sich für die Beibehaltung der Position des Staatssekretärs für Tourismus einsetzen werden.

Urheberrecht: Die urheberrechtlichen Gebühren für GEMA & Co. stellen eine immer größere finanzielle Belastung für die Branche dar. Der DEHOGA wollte wissen, ob sich die Befragten für einen gemeinsamen Tarif und einen Gesamtvertrag mit allen Verwertungsgesellschaften stark machen.

Schwerpunktthema: Höchste Zeit für Wochenarbeitszeit



„Unsere Branche der Gastfreundschaft benötigt Lösungen, um auch dann arbeiten zu können, wenn die Arbeit anfällt. Gastronomie und Hotellerie sind geprägt von starken Nachfrageschwankungen, von Veranstaltungen, die länger dauern als geplant, von kurzfristigen witterungs- und verkehrsbedingten Änderungen der Betriebsabläufe. Selbst bei bester Planung müssen wir oft kurzfristig reagieren, um Gästewünsche zu befriedigen. Denn wir wollen nur eins: gute Gastgeber sein. Daher appellieren wir als DEHOGA an die deutschen Politiker, die Augen nicht länger vor der Lebenswirklichkeit zu verschließen und praktikable Lösungen für die Branche der Gastfreundschaft zu schaffen.“

Guido Zöllick, DEHOGA-Präsident

Die starre tägliche Höchstleistungszeit von regelmäßig acht, im Ausnahmefall maximal zehn Stunden, ist nicht mehr zeitgemäß. Sie widerspricht den Wünschen der Unternehmer, Gäste und Mitarbeiter. In unzähligen branchentypischen Fallkonstellationen ergeben sich Situationen, in denen Unternehmer und Arbeitnehmer trotz bester Personalplanung nicht mit der täglichen Höchstgrenze zurechtkommen.

Der DEHOGA fordert ein flexibleres und praxistaugliches Arbeitszeitgesetz. Insbesondere sollte die gesetzliche Begrenzung der Höchstleistungszeit variabler gestaltet werden können, indem die tägliche auf eine wöchentliche



Höchstleistungszeit umgestellt wird, wie es auch die EU-Arbeitszeitrichtlinie vorsieht. So können Arbeitszeiten individuell auf die Woche verteilt werden, ohne jedoch die Gesamtarbeitszeit zu verlängern. Es geht nicht um Mehrarbeit, sondern um eine bessere Verteilung der Arbeit und mehr Spielräume bei der Gestaltung der Arbeitszeit.

Dafür braucht die Branche Lösungen

Beispiel Hochzeit: Die Hochzeitsgesellschaft trifft um 17 Uhr ein. Die Arbeitszeit der Mitarbeiter begann zur Vorbereitung um 15 Uhr. Das Veranstaltungsende war für 1 Uhr nachts verabredet. Wegen der guten Stimmung möchten die Gäste spontan bis 4 Uhr morgens verlängern. Geht nicht! Sagt das Arbeitszeitgesetz. Der Gastronom steht vor der Wahl: Hochzeitsfeier pünktlich beenden oder saftiges Bußgeld von bis zu 15.000 Euro kassieren.



Beispiel Nebenbeschäftigung: Eine Teilzeit-Büroangestellte verdient sich am Wochenende als Servicekraft etwas hinzu. Am liebsten würde sie jeden Freitag von 18 bis 24 Uhr aushelfen. Vorher hat sie bereits sechs Stunden im Büro gearbeitet. Geht nicht! Sagt das Arbeitszeitgesetz.

Beispiel Biergarten: Der Betreiber hat wegen der schlechten Wettervorhersage sein Team erst für 15 Uhr eingeteilt. Wider Erwarten scheint am Morgen die Sonne, viele Gäste kommen. Das Team fängt spontan schon um 11 Uhr an zu arbeiten. Aufgrund des großen Andrangs müssten die Mitarbeiter eigentlich bis 23 Uhr arbeiten. Geht nicht! Sagt das Arbeitszeitgesetz.

Mehr Informationen unter www.wochen-arbeitszeit.de

AUF NACH BERLIN

DEHOGA-BRANCHENTAG

20. NOVEMBER 2018

**Save
the
date**

Wir laden Sie herzlich ein zum DEHOGA-Branchentag im Maritim Hotel Berlin. Zum großen politischen Branchentreffen erwarten wir wieder mehr als 1.000 Vertreter aus Gastronomie und Hotellerie. Hochkarätige Gäste aus Politik und Wirtschaft präsentieren ihre Erkenntnisse und Einschätzungen! Erleben Sie ein abwechslungsreiches Programm mit spannenden Reden, Vorträgen und Diskussionsforen zu den Top-Themen der Branche.

Schwerpunktthema:

Gleiche Steuern für Essen

FÜR DIE ZUKUNFT UNSERER FAMILIENBETRIEBE UND RESTAURANTS

Das Wirtshaussterben auf dem Lande sowie das Verschwinden klassischer Restaurants aus den Innenstadtlagen machen deutlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit der arbeitsintensiven Gastronomie dringend einer Stärkung bedarf. Für Deutschlands Gastronomie bedeutet der volle Steuersatz einen knallharten Wettbewerbsnachteil, insbesondere gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel, der sein Sortiment verzehrfertiger Essensangebote signifikant ausgeweitet hat und weiter ausbaut. Für diese Angebote zum Mitnehmen gelten 7 Prozent Mehrwertsteuer, für die Speisen im Restaurant 19 Prozent.

Um kein Missverständnis aufkommen zu lassen: Der DEHOGA befürwortet ausdrücklich den reduzierten Mehrwertsteuersatz für Lebensmittel, wie er aktuell in 21 von 28 EU-Staaten gilt. In 17 EU-Staaten wird zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen im Restaurant steuerlich kein Unterschied gemacht. So zeigt sich Wertschätzung für die regionale Küche, die frische Zubereitung und die öffentlichen Wohnzimmer der Gesellschaft!

Wir erwarten, dass Essen steuerlich gleich behandelt wird, unabhängig von der Art der Zubereitung und des Verzehrortes. Es ist für uns eine Frage der Steuergerechtigkeit, der Wertschätzung und der Zukunftssicherung unserer Familienbetriebe und Restaurants.

GLEICHE STEUERN FÜR ESSEN

- ▶ gegen das Wirtshaussterben im ländlichen Raum
- ▶ für die Zukunftssicherung klassischer Restaurants
- ▶ für den Erhalt gastronomischer Vielfalt und der Esskultur
- ▶ für mehr frische und regionale Küche
- ▶ fördern die gesunde Ernährung, auch und gerade in den Schulen
- ▶ für fairen Wettbewerb
- ▶ schaffen mehr Arbeitsplätze und Spielräume für Investitionen
- ▶ für eine nachhaltige Tourismusentwicklung





Hätten Sie's gewusst?

Unsere Fragen zum Steuermenü!

CURRYWURST

Sie haben Appetit auf eine Currywurst am Imbissstand. Aber wie essen Sie sie? Im Sitzen auf einer Parkbank? Auf dem Stuhl im/am Imbiss? Oder lieber doch zuhause? Egal, meinen Sie? Aber nicht für das Finanzamt! Welcher Steuersatz kommt wohl zur Anwendung?

	7%	19%	
Currywurst im Sitzen im/am Imbiss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Currywurst im Sitzen auf der Parkbank	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Currywurst zum Mitnehmen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Currywurst im Stehimbiss	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

LIEFERDIENSTE

Aktuell sind die Essenslieferdienste auch in Deutschland auf dem Vormarsch. Ist es nachvollziehbar, dass das, was in Pappe, Papier oder Plastik verpackt nach Hause geliefert wird, mit 7 Prozent besteuert wird, aber das, was in Restaurants auf Porzellantellern serviert wird, mit 19 Prozent?

	7%	19%	
Im Restaurant auf Porzellanteller	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nach Hause geliefert in Pappe/Plastik	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PARTYSERVICE

Wer ist steuerlich besser gestellt: Der Partyservice, welcher Porzellangeschirr zur Verfügung stellt, oder der Konkurrent, der Einweggeschirr verwendet? Was ist ökologisch richtig?

	7%	19%	
Catering mit Porzellangeschirr	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Catering mit Einweggeschirr	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

KINDERVERPFLEGUNG

Kinder sind unsere Zukunft. Aber hat auch der Gesetzgeber bei der Festlegung der Mehrwertsteuersätze das Wohl unseres Nachwuchses im Auge? Das sind die Fakten!

	7%	19%	
Schulverpflegung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Studentenverpflegung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

TOMATENSUPPE

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

	7%	19%	
Tomatensuppe im Restaurant	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Tomatensuppe aus der Tüte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SCHNITZELBRÖTCHEN

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

	7%	19%	
Serviertes Schnitzel im Restaurant	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schnitzelbrötchen auf die Hand	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SALAT

Ist Salat gleich Salat? Fördert das Steuersystem das Angebot vitaminreicher, frischer Kost in gleichen Maßen? Welcher Salat ist wohl steuerlich besser gestellt?

	7%	19%	
Im Restaurant frisch angerichteter Salat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Salat mit Dressing aus dem Supermarkt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Die steuerliche Gleichbehandlung ist überfällig, weil nur gleiche Steuern gleiche Chancen bedeuten.

VERANSTALTUNGEN



Ein Wettbewerb mit Strahlkraft: Alle 48 Nachwuchsstars zusammen mit Elke Bündenbender, Ehefrau des Bundespräsidenten, DEHOGA-Präsident Guido Zöllick (Mitte) und Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle (ganz rechts) im Herzen Berlins.

38. Deutsche Jugendmeisterschaften

Ein Highlight im Verbandsjahr sind alljährlich die Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. Am 28. und 29. Oktober 2017 zeigte sich der Fachkräftenachwuchs aus Hotellerie und Gastronomie in Höchstform. 48 der besten angehenden Köche, Hotelfach- und Restaurantfachleute aus ganz Deutschland traten an diesem Wochenende an, um im Ludwig Erhard Haus der IHK zu Berlin die Besten ihres Fachs zu ermitteln. **Elke Bündenbender, Ehefrau von Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier**, zeigte sich bei ihrem Besuch am Sonntag, 29. Oktober, beeindruckt von den Leistungen der gastgewerblichen Nachwuchstalente. Am Montag, 30. Oktober, wurden die Sieger im Hotel Adlon Kempinski Berlin vor 400 Gästen verkündet und gefeiert. Elke Bündenbender hielt die Festansprache, gratulierte zusammen mit DEHOGA-Präsident Guido Zöllick allen Teilnehmern und überreichte Medaillen und Urkunden. Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind neben dem DEHOGA Bundesverband der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR) sowie das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung.

„Ich finde es ungeheuer wichtig, junge Menschen dabei zu unterstützen, selbstbewusst ihren eigenen und für sie passenden Weg ins Berufsleben zu finden. Wir brauchen Köche und Restaurantmanager genauso dringend wie Lehrer und Ingenieure. Von den Talenten der Wettbewerber habe ich mich persönlich überzeugen können. Es macht mich stolz, so talentierten und engagierten Nachwuchs in der Hotel- und Gaststättenbranche zu sehen.“

Elke Bündenbender, Ehefrau von Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier, anlässlich der Siegerehrung zu den 38. Deutschen Jugendmeisterschaften

VERANSTALTUNGEN



Die Jugendmeister 2017: Hotelfachmann Maximilian Gallasch, Köchin Julia Tischer und Restaurantfachfrau Anne Maria Gerhardt (v.l.).



DEHOGA-Präsident Guido Zölllick heißt Elke Bündenbender, Ehefrau des Bundespräsidenten, zur Siegerehrung im Hotel Adlon Kempinski willkommen.



Dr. Thilo Pahl, IHK-Geschäftsführer für Aus- und Weiterbildung, Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle (2.v.r.) und DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges (r.) begrüßen Elke Bündenbender bei den Jugendmeisterschaften im Ludwig Erhard Haus der IHK zu Berlin.



Überzeugt sich vom hohen Leistungs niveau der Teilnehmer: Elke Bündenbender in der Wettkampfküche, hier zusammen mit dem Vorsitzenden der Köche-Jury Roland Kestel.



Elke Bündenbender mit VSR-Präsidentin Andrea Nadles (2.v.r.) und Barbara Molitor-Klein (r.), Vorsitzende der Jury der Restaurantfachleute, und Wettkampfteilnehmern.



DEHOGA-Präsident Guido Zölllick eröffnet das feierliche Wettbewerbsessen in der IHK zu Berlin, wünscht allen Teilnehmern viel Erfolg und dankt den großzügigen Förderern der Jugendmeisterschaften.

VERANSTALTUNGEN



Weiße Pracht: Die besten Nachwuchsköche Deutschlands zusammen mit dem DEHOGA-Präsidenten Guido Zöllick, dem VKD-Vizepräsidenten Daniel Schade, dem Jury-Vorsitzenden Roland Kestel sowie mit Ehrengast Elke Büdenbender und Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle (v.l.).



Deutschlands beste angehende Hotelfachleute zusammen mit DEHOGA-Präsident Guido Zöllick, Elisabeth Frahling (2.v.l.), Vorsitzende der Jury der Hotelfachleute, Elke Büdenbender und Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle (r.).

Die Besten auf einen Blick

Hotelfachmann/-frau

1. Maximilian Gallasch
Grand Elysée Hamburg, Hamburg (Hamburg)
2. Anabel Baudendistel Pineda
Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden (Baden-Württemberg)
3. Charleen Büter
BUDERSAND Hotel Golf & Spa – Sylt, Hörnum/Sylt (Schleswig-Holstein)

Restaurantfachmann/-frau

1. Anne Maria Gerhardt
Hotel Bareiss, Baiersbronn (Baden-Württemberg)
2. Hannes Boelmann
Romantik Hotel Bergström, Lüneburg (Niedersachsen)
3. Julia Roauer
Ristorante Tra Amici, Allersberg (Bayern)

Koch/Köchin

1. Julia Tischler
Engel Obertal Wellness & Genuss Resort, Baiersbronn-Obertal (Baden-Württemberg)
2. Nils Hansen
Hotel Atlantic Kempinski Hamburg, Hamburg (Hamburg)
3. Martina Welter
Hotel Königshof, München (Bayern)

Mannschaften

1. Baden-Württemberg
2. Hamburg
3. Bayern



Elke Büdenbender bei der Medaillenübergabe zur Siegerehrung.



DEHOGA-Präsident Guido Zöllick zeigt in seiner Rede die hervorragenden Perspektiven der Branche auf.



Elke Büdenbender und Guido Zöllick gratulieren den Nachwuchstalenten.



Freude beim Team aus Bayern nach einem tollen Wettkampf. Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, und Hans Schneider, Vorsitzender des DEHOGA Bundesausschusses für Berufsbildung, sind stolz auf den gastgewerblichen Nachwuchs.

VERANSTALTUNGEN



Dreifach weiblicher Triumph: Das beste Team kommt aus Baden-Württemberg – Hotelfachfrau Anabel Baudendistel Pineda, Köchin Julia Tischer und Restaurantfachfrau Anne Maria Gerhardt (v.l.).



Fit für die Zukunft: Die drei besten Restaurantfachleute – Gewinnerin Anne Maria Gerhardt (r.), der zweitplatzierte Hannes Boelmann und Julia Roauer, die die Bronzemedaille geholt hat.



Gute Stimmung in toller Atmosphäre bei der Siegerehrung.



Elke Büdenbender und Guido Zöllick freuen sich mit der zweitplatzierten Mannschaft aus Hamburg: Hotelfachmann Maximilian Gallasch, Koch Nils Hansen und Restaurantfachmann Till Johannssen (v.l.).



Sie holten Bronze nach Bayern: Köchin Martina Welter, Hotelfachmann Nico Steffen und Restaurantfachfrau Julia Roauer (v.l.) mit Elke Büdenbender und Guido Zöllick.

Schon heute vormerken: Vom 27. bis 29. Oktober 2018 finden die 39. Deutsche Jugendmeisterschaften in Berlin statt.

27. Forum Systemgastronomie

Bereits zum 27. Mal fand am 10. Oktober 2017 anlässlich der Anuga, der größten und wichtigste Foodmesse der Welt und der internationalen Leitmesse der globalen Ernährungswirtschaft, das Forum Systemgastronomie des Initiativkreises Gastgewerbe im DEHOGA statt. Namhafte Referenten präsentierten den anwesenden 500 Machern, Entscheidern und Unternehmenslenkern aus Gastronomie, Hotellerie und Zulieferindustrie in Köln profunde Analysen und spannende Konzepte.

DEHOGA-Präsident Guido Zöllick und DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges begrüßten auf der Bühne Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse, Stern-Kolumnist Hans-Ulrich Jörges, Jochen Pinsker, Senior Vice President Foodservice Europe/npdgroup Deutschland, und herausragende Unternehmerpersönlichkeiten wie Thomas Mack, Geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Parks, sowie Selim Varol, Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter von What's Beef Asset, und Mustafa Aslandag, Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter von What's Beef Friendchise. Ein weiterer Höhepunkt des Branchentreffs der Profi-Gastronomen war die Auszeichnung der besten Nachwuchssystemer beim 16. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie vor den anwesenden Branchengrößen.

Schon heute vormerken: Am 24. September 2018 findet das 28. Forum Systemgastronomie in Berlin statt.





Treffpunkt für Entscheider: Full House beim 27. Forum Systemgastronomie.



DEHOGA-Präsident Guido Zöllick unterstreicht die Chancen der Branche und formuliert die Erwartungen an die Politik.

„Wir sind überall da, wo Menschen leben. Wir sind ein wichtiger Faktor für den sozialen Zusammenhalt. Wir erwarten von der Politik, dass sie die Voraussetzungen für Wachstum und Lust am Unternehmertum schafft und dafür die entsprechenden Rahmenbedingungen gestaltet.“

Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, beim 27. Forum Systemgastronomie



Das 27. Forum Systemgastronomie als Plattform für Infos und Kontakte: DEHOGA-Präsident Guido Zöllick (l.) im Gespräch mit Dr. Markus Gotta, Geschäftsführer der dfv Mediengruppe.



Hervorragende Stimmung zur Anuga 2017: Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse, mit DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges.



Markenmacher und Branchenkenner wie Hans Fux (r.), Area Development Manager der Subway Vermietungs- und Servicegesellschaft, und Ralf Lenger (3.v.r.), Franchise Development Manager von Yum! Restaurants International, zusammen mit Forums-Referent Jochen Pinsker (2.v.r.).



Branchentalk von engagierten Mitgliedern im Initiativkreis Gastgewerbe beim Forum: Robert Krumme (l.), Leiter Key Account Management Hotellerie, Bitburger Braugruppe, und Rudolf Hofmeister, Nationaler Key Account Manager Full-service, FRONERI Schöllner.

Fotos: Thomas Fedra

Die fünf besten auf einen Blick:

- 1 Arnd Cordes, Le Buffet
- 2 Marvin Woidt, Aposto
- 3 Phil Hartmann, Volkswagen AG
- 4 Katharina Annelie Diehm, McDonald's
- 5 Christoph Jobs, LSG Sky Chefs

16. Nationaler Azubi-Award Systemgastronomie

Leidenschaft, Mut und die richtige Portion Ehrgeiz bewiesen die 29 Nachwuchsstars aus 15 Ausbildungsunternehmen beim 16. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie. Zwei Tage lang, vom 8. bis 9. Oktober 2017, haben sie ihr Wissen und Können unter Wettbewerbsbedingungen in Mönchengladbach unter Beweis gestellt. Die Siegerehrung der besten angehenden Systemgastronomen fand im Rahmen des Forums Systemgastronomie am 10. Oktober 2017 anlässlich der Anuga in Köln vor 500 namhaften Branchenvertretern statt. Der Award besteht seit 2002, veranstaltet wird er einmal jährlich von der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA. Über 700 Nachwuchssystemer haben seit dem Start daran teilgenommen. Für den Wettbewerb qualifizieren sich die Sieger der Landesmeisterschaften sowie Auszubildende, die von den Unternehmen nominiert werden.

Schon heute vormerken: Am 24. September 2018 findet der 17. Nationale Azubi-Award Systemgastronomie in Berlin statt.



Ein Hoch auf die Zukunft: Die 29 Teilnehmer des 16. Nationalen Azubi-Awards Systemgastronomie.



Thomas Mack ist sichtlich stolz auf seine Auszubildenden Pierre Zipper (l.) und Vladislav Gerber.



So sehen Sieger aus: Der Goldmedaillengewinner des 16. Nationalen Azubi-Awards Systemgastronomie Arnd Cordes, Le Buffet (M.), der zweitplatzierte Marvin Woidt, Aposto (r.) und der drittplatzierte Phil Hartmann, Volkswagen.



Dierk Kraushaar wird nach 16 Jahren als Vorsitzender der Jury verabschiedet.

„Der Azubi-Award Systemgastronomie ist ein Riesen-Mutmacher. Das hohe Niveau der gezeigten Leistungen der angehenden Gastro-Macher bestätigen uns in unserem Weg, weiter in die Qualität und Attraktivität der Ausbildung zu investieren. Nichts ist wichtiger für die Zukunftssicherung der Branche als motivierte und top-ausgebildete Mitarbeiter.“

Thomas Hirschberger, Vorsitzender der Systemgastronomie im DEHOGA Bundesverband, zum 16. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie 2017

DEHOGA Marktplatz Gastronomie zur Anuga 2017

Ein Branchenhighlight der Extraklasse war gewiss die Anuga vom 7. bis 11. Oktober 2017. Mehr als 7.400 Aussteller aus 107 Ländern informierten in Köln rund 165.000 Fachbesuchern aus der ganzen Welt über ihre Produkte und Servicelösungen.



Wirtschaftspressekonferenz zur Anuga 2017: Franz-Martin Rausch, Hauptgeschäftsführer BVLH, Ingrid Hartges, DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin, Stefanie Sabet, Geschäftsführerin BVE, und Gerald Böse, Vorsitzender Geschäftsführer Koelnmesse (v.l.). Foto: Koelnmesse



Volle Konzentration auf die Trends und Perspektiven im weltweiten Außer-Haus-Markt beim Anuga FoodService Power Breakfast auf dem DEHOGA Marktplatz Gastronomie.



Als zentrale Plattform für Kommunikation, aktuelle Gastrotrends, vielfältigste Businesskontakte und innovative Geschmackserlebnisse für Gastronomen, Caterer, Gemeinschaftsgastronomen, Hoteliers und Partner der gastgewerblichen Zulieferindustrie präsentierte sich auch in diesem Jahr wieder der DEHOGA Marktplatz Gastronomie. Der 600 Quadratmeter große Gemeinschaftsstand des DEHOGA Bundesverbandes, des DEHOGA NRW und der Koelnmesse in der Halle 7 Culinary Concepts im neuen, modernen Design überzeugte mit seinem anspruchsvollem kulinarischen Konzept sowie mit einem breit gefächerten Infotainment-Programm aus Fachdiskussionen und Tastingshows Mitglieder und Interessierte, Kenner, Freunde und Wegbegleiter der Branche aus NRW, Deutschland und dem Ausland.

Schon heute vormerken: Vom 5. bis 9. Oktober 2019 findet die nächste Anuga in Köln statt

„Die Anuga 2017 bewies erneut ihre große Relevanz, Anziehungskraft und Strahlkraft für unsere gesamte Branche. Fünf prall gefüllte Messetage lang war sie für Food-Profis aus aller Welt die einzigartige Inspirationsquelle für F&B-Trends, Produktneuheiten und zukunftsweisende Technologien. Wir haben uns gefreut, auf unserem DEHOGA Marktplatz Gastronomie mit so vielen Mitgliedern und Interessierten, mit Kennern und Wegbegleitern der Branche ins Gespräch zu kommen, ihnen Ideen und Anregungen in herausfordernden Zeiten zu geben und gute Gastgeber zu sein.“

Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, zur Anuga 2017

VERANSTALTUNGEN

BTW-Branchenkampagne „Auf Zukunft gebucht“

Der Bundesverband der Deutschen Tourismuswirtschaft (BTW), zu dessen wichtigsten Mitgliedern der DEHOGA Bundesverband zählt, hat gemeinsam mit zahlreichen Partnern aus der Branche die Kampagne „Auf Zukunft gebucht“ ins Leben gerufen.

Ziel der auch vom DEHOGA unterstützten Initiative ist es, mit kreativen Motiven und Maßnahmen die Relevanz dieser heterogenen und gleichzeitig starken Branche insbesondere gegenüber der Politik zu verdeutlichen. Die Tourismuswirtschaft steht für fast drei Millionen Arbeitsplätze in Deutschland und trägt rund vier Prozent zur Bruttowertschöpfung bei. Damit befindet sie sich auf Augenhöhe mit der Automobilindustrie und dem Maschinenbau. Zu den neun Kampagnenmotiven gehören zwei, die konkret die Relevanz von Hotellerie und Gastronomie als zentrale Säule des Tourismus verdeutlichen. Die Motive kommen auf Webseiten, in sozialen Medien und Printprodukten zum Einsatz.



Bildmotiv der aktuellen BTW-Kampagne für die Hotellerie



Bildmotiv der aktuellen BTW-Kampagne für die Gastronomie



Strandkorbdemo vor dem Reichstag: Jochen Szech, ASR, Joachim König, EVVC, Reinhard Meyer, DTU, Dr. Michael Frenzel, BTW, Kurt Heinen, ADAC, Guido Zöllick, DEHOGA Bundesverband, und Benedikt Esser, RDA (v.l.). Foto: Svea Pietschmann/Die Tourismuswirtschaft

Höhepunkte der Kampagne waren unter anderem eine Bundespressekonferenz sowie eine Strandkorbaktion vor dem Berliner Reichstag im Vorfeld der Bundestagswahl. Zusammen mit zahlreichen weiteren Branchenpräsidenten, darunter auch DEHOGA-Präsident Guido Zöllick, forderte BTW-Präsident Dr. Michael Frenzel die Politik auf, die Belange der Tourismuswirtschaft in der nun angelaufenen Legislaturperiode stärker zu berücksichtigen.

Mehr Informationen unter www.die-tourismuswirtschaft.de

DEHOGA-Ehrenpräsident erhält den Special Award der AHGZ



Würdigung seiner Verdienste um die Branche: DEHOGA-Ehrenpräsident Ernst Fischer mit dem Special Award am 29. Januar 2018.



Ernst Fischer (l.) mit den Preisträgern der begehrten Auszeichnung „Hotelier des Jahres“, Micky Rosen (2.v.r.) und Alex Urseanu, Erfinder der Roomers-Hotels/Gekko Group, und Moderatorin Judith Rakers.

Fotos: Antonia Jenner/AHGZ

Ehrendvolle Auszeichnung für Ernst Fischer: Der DEHOGA-Ehrenpräsident wurde am 29. Januar 2018 in Berlin mit dem Special Award im Rahmen der Veranstaltung Hotelier des Jahres für sein Lebenswerk ausgezeichnet: „Es gibt wenige, die sich mit einem solchen Elan und einer derartigen Leidenschaft für das Gastgewerbe einsetzen, und dabei so viel erreicht haben wie der gelernte Koch. Dabei ist Ernst Fischer immer Mensch geblieben. Das zeigt sich insbesondere in seinem Landhotel Hirsch in Tübingen-Bebenhausen, das er zusammen mit seiner Ehefrau Brigitte betreibt. Seit mehr als 45 Jahren ist Fischer ehrenamtlich für den DEHOGA tätig“, betonte Rolf Westermann, der Juryvorsitzende und Chefredakteur der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ), in seiner Begründung.

Der 1944 in Geislingen an der Steige geborene Fischer hat eine harte Ausbildung erlebt. Von Beginn an war jedoch sein Ziel klar: Er wollte sein eigener Herr werden. Nach seiner Ausbildung zum Koch sowie Küchen- und Serviermeister folgten zunächst Stationen in internationalen Spitzenhäusern wie dem George V. in Paris. Im Jahr 1970 machte sich Ernst Fischer dann selbstständig, von 1976 bis 2012 als Betreiber des Restaurants Rosenau in Tübingen, sowie des Landhotels Hirsch in Bebenhausen bis heute.

Trotz des beruflichen Trubels brachte sich Ernst Fischer seit 1971 ehrenamtlich in den DEHOGA ein und war von 2001 bis zum Jahr 2016 Präsident des Bundesverbandes. Zu den Erfolgen seiner Amtszeit zählen die Senkung des Mehrwertsteuersatzes für Übernachtungen von 19 auf 7 Prozent, die Abschaffung der Trinkgeldbesteuerung, die Novellierung der Minijob-Regelung, die Beibehaltung der Steuerfreiheit von Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlägen und die Beibehaltung der Abzugsfähigkeit von Bewirtungskosten.

Ernst Fischer ist zudem als Aufsichtsratsvorsitzender der HGK, Deutschlands marktführende Einkaufsgenossenschaft für die Hotellerie und Gastronomie, und stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender der Mineralbrunnen AG aktiv. Er ist Träger des Bundesverdienstkreuzes am Bande und der Brillat Savarin Plakette. Der Tourismusausschuss im Deutschen Bundestag würdigte Fischers Engagement mit dem Ehrenpreis des Ausschusses, der Bleikristallkugel.

Mehr Informationen unter www.hotelier-des-jahres.de

DAS PRÄSIDIUM DES DEHOGA BUNDESVERBANDES

Guido Zöllick

Präsident
General Manager/Geschäftsführer, Hotel NEPTUN
Rostock-Warnemünde

Fritz Engelhardt

Stv. Präsident
Vorsitzender DEHOGA Baden-Württemberg
Inhaber, Hotel Engelhardt
Pfullingen

Otto Lindner

Stv. Präsident
Vorsitzender Hotelverband Deutschland (IHA)
Vorstand, Lindner Hotels AG
Düsseldorf

Thomas Hirschberger

Stv. Präsident
Vorsitzender Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA
Geschäftsführer, AML INVEST Treuhandgesellschaft
München

Bernd Niemeier

Schatzmeister
Präsident DEHOGA Nordrhein-Westfalen
Geschäftsführender Gesellschafter, Lindgart Hotel
Minden

Manfred Gangnus

Schatzmeister Hotelverband Deutschland (IHA)
Direktor/Inhaber, SETA Hotel Bad Neuenahr
Bad Neuenahr

Dr. Monika Gommolla

1. Stv. Vorsitzende Hotelverband Deutschland (IHA)
Vorsitzende des Aufsichtsrats, Maritim Hotelgesellschaft mbH
Bad Salzuflen

Angela Inselkammer

Präsidentin DEHOGA Bayern
Geschäftsführerin, Brauereigasthof Hotel Aying
Aying

Gerald Kink

Präsident DEHOGA Hessen
Geschäftsführender Gesellschafter, Hotel Oranien
Wiesbaden

Detlef Pauls

Präsident DEHOGA Bremen
Inhaber/Geschäftsführer, Ringhotel Munte am Stadtwald
Bremen

Detlef Schröder

Präsident DEHOGA Niedersachsen
Inhaber, HOTEL & RESTAURANT Schröder
Groß Meckelsen

Knut Walsleben

1. Vizepräsident des Bundesverbandes deutscher
Discotheken und Tanzbetriebe im DEHOGA (BDT)
Inhaber, Discothek FUN-PARC
Trittau

Dieter Wäschle

Vorsitzender Beirat Gastronomie
Stv. Vorsitzender DEHOGA Baden-Württemberg
Inhaber, Hotel Restaurant PETERSHOF
Konstanz

Ehrenmitglieder des Präsidiums

Ernst Fischer, Ehrenpräsident,
Landhotel Hirsch Bebenhausen, Tübingen-Bebenhausen

Dr. Erich Kaub, Ehrenpräsident,
München

Jochen Koepp, Bonn

Helmut Otto, Lohmar-Wahlscheid

Rose Pauly, Hamburg

Herbert Rütten, Bad Neuenahr-Ahrweiler

IMPRESSUM

Herausgeber

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband)
Verbändehaus Handel-Dienstleistung-Tourismus
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-0
Fax 030/72 62 52-42
info@dehoga.de
www.dehoga.de

Verantwortlich

Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin

Redaktion

Stefanie Heckel, Sibylle Zeuch, Matthias Meier,
Ingrid Hartges

Gestaltung

pantamedia communications GmbH, Berlin
Stand: März 2018

GEMEINSAM ERFOLGREICH!

„Wenn es dem Gastgewerbe gut geht, sind auch wir erfolgreich und können so Tausende Arbeits- und Ausbildungsplätze in Deutschland sichern und neue schaffen. Zusammen mit dem DEHOGA Bundesverband kämpfen wir für eine Politik, die gutes Wirtschaften nicht bestraft, sondern fördert.“

Dr. Claus Stauder

Vorsitzender des Initiativkreises Gastgewerbe
im DEHOGA Bundesverband

**Bei seinem Einsatz für Hotellerie und
Gastronomie weiß der DEHOGA Bundesverband
den Initiativkreis Gastgewerbe fest an
seiner Seite.**



Gemeinsam stark für die Zukunft der Branche.

Die Mitglieder des Initiativkreises haben erkannt: Zulieferindustrie und Gastgewerbe können nur bei einer wirtschaftsfreundlichen Politik erfolgreich sein.



53.107
AUSZUBILDENDE

222.000
UNTERNEHMEN

2.2 Mio.
BESCHÄFTIGTE

459 Mio.
ÜBERNACHTUNGEN

85,4 Mrd.
EURO JAHRES-
NETTOUMSATZ

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)

Verbändehaus Handel-Dienstleistung-Tourismus, Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-0 Fax 030/72 62 52-42, info@dehoga.de www.dehoga.de