

WIRTSCHAFTSKRAFT

&

2019

**JOB
MOTOR**

GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



DEHOGA
BUNDESVERBAND



Schon gewusst?

In wie vielen Ländern gilt der reduzierte Mehrwertsteuersatz für die Hotellerie?

In **26 von 28 EU-Staaten** gilt der **ermäßigte Mehrwertsteuersatz** für die Hotellerie. Der Normalsatz wird nur in Dänemark und Großbritannien erhoben.

In wie vielen Ländern gilt der reduzierte Mehrwertsteuersatz in der Gastronomie?

In der Gastronomie wird in **17 EU-Staaten** ein ermäßigter Mehrwertsteuersatz angewandt. So zeigt sich Wertschätzung für die öffentlichen Wohnzimmer der Gesellschaft.

Wie viele Hotels und Gaststätten gibt es in Deutschland?

Deutschlandweit gibt es **44.000 Betriebe** im Beherbergungsgewerbe und **180.000 gastronomische Betriebe**.

Wie viele Menschen arbeiten in Gastronomie und Hotellerie?

Insgesamt **2,36 Millionen Menschen**, davon **2,10 Millionen** als abhängig **Beschäftigte**.

Wie viele Auszubildende sind im Gastgewerbe tätig?

Die Branche zählt **52.285 Auszubildende** insgesamt; 2018 wurden **23.356 neue Ausbildungsverträge** abgeschlossen.



Deutschlands Gastgeber blicken auf ein erfolgreiches Jahr 2018 zurück. Die Hotels und Restaurants in der Bundesrepublik setzten 2018 nominal 3,5 Prozent mehr um als im Vorjahr. Real bedeutete dies ein Plus von 1,3 Prozent. Damit erwirtschaftete die Branche das neunte Umsatzplus in Folge. Das Gastgewerbe befindet sich weiter auf solidem Wachstumskurs.

Die heimischen Hotels und Restaurants punkten mit einem äußerst vielfältigen Angebot und einem im internationalen Vergleich sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Beflügelt wurde die Reise- und Ausgehlust der Menschen durch die gute Konjunktur und das schöne Sommerwetter. So zählten die Beherbergungsbetriebe in Deutschland im vergangenen Jahr 478 Millionen Übernachtungen. Dies entspricht einem Plus von vier Prozent gegenüber dem Jahr 2017.

Mit der steigenden Nachfrage stellten die Betriebe auch mehr Mitarbeiter ein. 1.094.703 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte waren nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit (BA) im September 2018 in Gastronomie und Hotellerie beschäftigt. Ein Plus von 1,8 Prozent bzw. 19.700 Beschäftigten gegenüber dem Vorjahresmonat und ein neuerlicher Rekordwert. Das neue Allzeithoch bei der Beschäftigung beweist die Relevanz des Gastgewerbes als Arbeitgeber. So zeigt sich Wertschätzung für die regionale Küche und die frische Zubereitung.

Trotz der erfreulichen Umsatzwerte bleibt die Ertragssituation durch weiter steigende Betriebs- und Personalkosten angespannt. Besonderer Hemmschuh und Gefahr für das Wachstum sind der zunehmende Fachkräftemangel und die bürokratischen Belastungen.

Statt immer neuer und teurer Vorgaben gehören der konsequente Abbau von Bürokratie, ein flexibleres Arbeitszeitgesetz, gleiche Steuern für Essen, eine Offensive für die duale Ausbildung sowie faire Wettbewerbsbedingungen mit Blick auf die Angebote der sogenannten Sharing Economy ganz oben auf die politische Agenda in Berlin und Brüssel.

Das Gastgewerbe ist ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Gesellschaft und trägt maßgeblich zur Lebensqualität in Deutschland bei. 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. Von der Politik erwarten Deutschlands Gastgeber Wertschätzung für das, was sie als Unternehmer mit ihren Mitarbeitern Tag für Tag leisten. Diese Broschüre zeigt, was das Gastgewerbe ist: Wirtschaftskraft und Jobmotor in Deutschland.

Guido Zöllick
Präsident DEHOGA Bundesverband

Ingrid Hartges
Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband



WIRTSCHAFTSKRAFT	05
------------------	----

JOBMOTOR	14
----------	----

BRANCHENSTRUKTUR	18
------------------	----

AUSBILDUNG	21
------------	----

BEDEUTUNG DER BRANCHE	24
-----------------------	----

FOKUS POLITIK	27
---------------	----

VERANSTALTUNGEN	34
-----------------	----

TERMINE	42
---------	----



WIRTSCHAFTSKRAFT



Das Gastgewerbe in Deutschland: Leistungsstark und standorttreu

Die **223.000 gastgewerblichen Unternehmen** repräsentieren eine leistungsstarke einzigartige Vielfalt. Sie tragen maßgeblich zur Lebensqualität und zur Attraktivität Deutschlands bei. Mit **2,36 Millionen Beschäftigten** und über **52.000 Auszubildenden** zählt das Gastgewerbe zu den arbeitsintensivsten Branchen in Deutschland. Insgesamt erzielten alle gastgewerblichen Betriebe 2018 einen **Jahresnettoumsatz von 89,7 Milliarden Euro**. Besondere Wertschätzung verdient die Branche auch, 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. Das Gastgewerbe ist die Visitenkarte Deutschlands. Hotellerie und Gastronomie sind die Hauptleistungsträger der Tourismuswirtschaft.



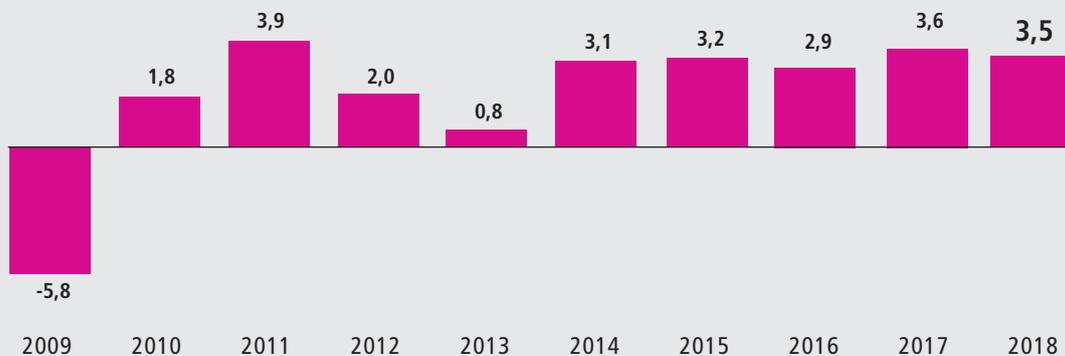
Umsatzentwicklung: Gastgewerbe weiter im Aufwind

+3,5%
NOMINALES UMSATZPLUS

Neuntes Umsatzplus in Folge: Nominal 3,5 Prozent mehr als im Vorjahr setzten die Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie 2018 um. Real, also in konstanten Preisen, schlug ein Plus von 1,3 Prozent zu Buche. Der Super-Sommer 2018, 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.

■ Gastgewerbe gesamt

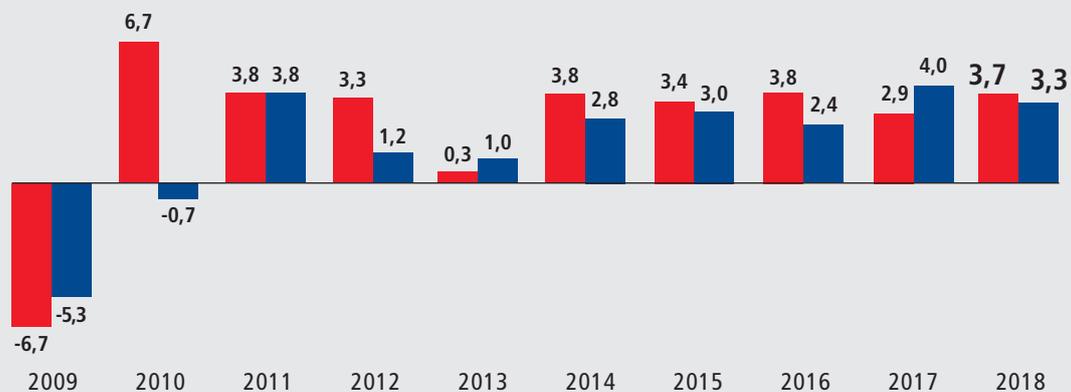
(Veränderungen in % im Vergleich zum Vorjahr)



Quelle: Statistisches Bundesamt/GENESIS-online

■ Beherbergungsgewerbe ■ Gastronomie inklusive Caterer

(Veränderungen in % im Vergleich zum Vorjahr)



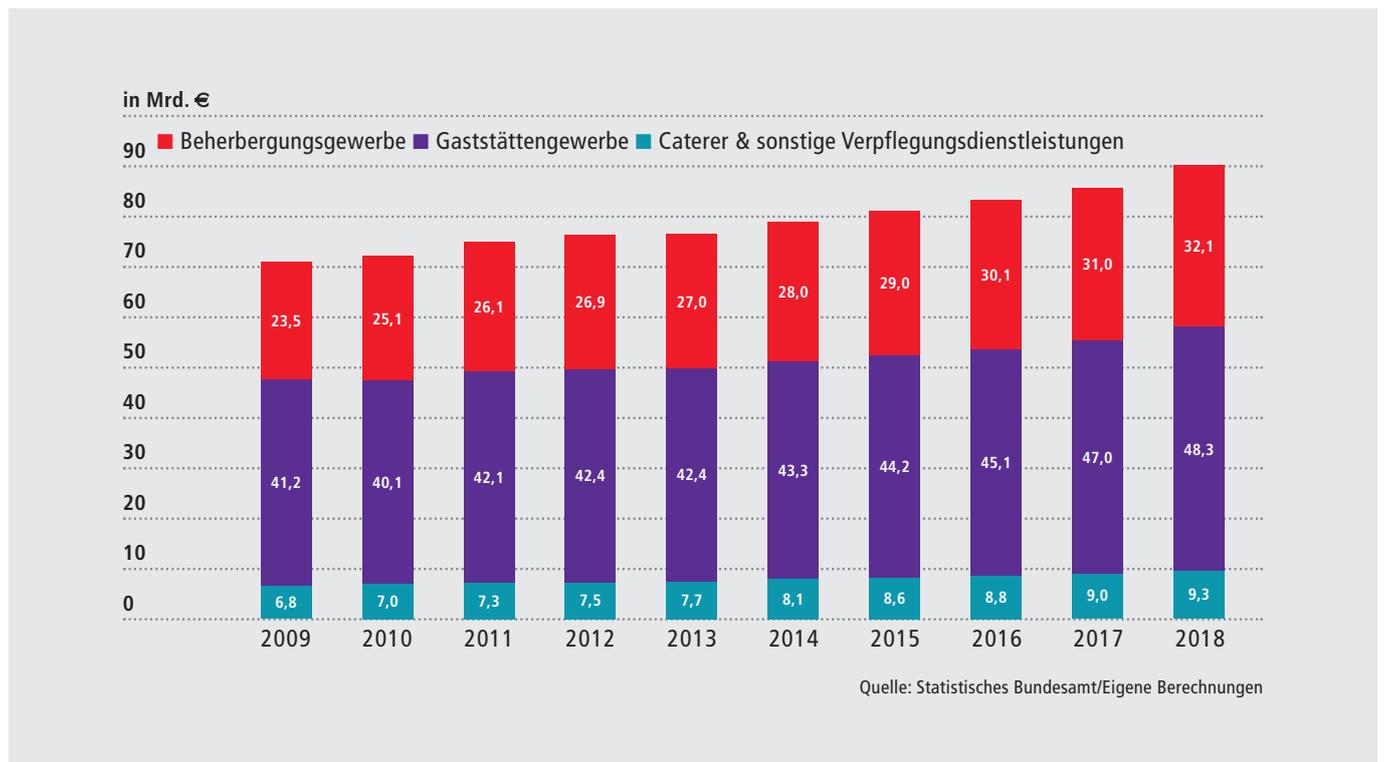
Quelle: Statistisches Bundesamt/GENESIS-online

Nettoumsatz: Alle Segmente im Plus

89,7 Mrd.

NETTOUMSATZ

Neuer Umsatzrekord im Beherbergungsgewerbe und in der Gastronomie: 89,7 Milliarden Euro netto erzielten die Unternehmen des Gastgewerbes im Jahr 2018. Im Beherbergungsgewerbe kletterte der Nettoumsatz um nominal 3,7 Prozent (real 1,6 Prozent) auf 32,1 Milliarden Euro. Der Umsatz der Restaurants, Cafés und Kneipen stieg um 3,5 Prozent auf 48,3 Milliarden Euro. Real entspricht das einem Plus von 1,2 Prozent. Die Caterer und sonstigen Verpflegungsdienstleister verzeichnen einen Zuwachs von nominal 2,9 Prozent (real 1,1 Prozent) und setzten damit 9,3 Milliarden Euro um.

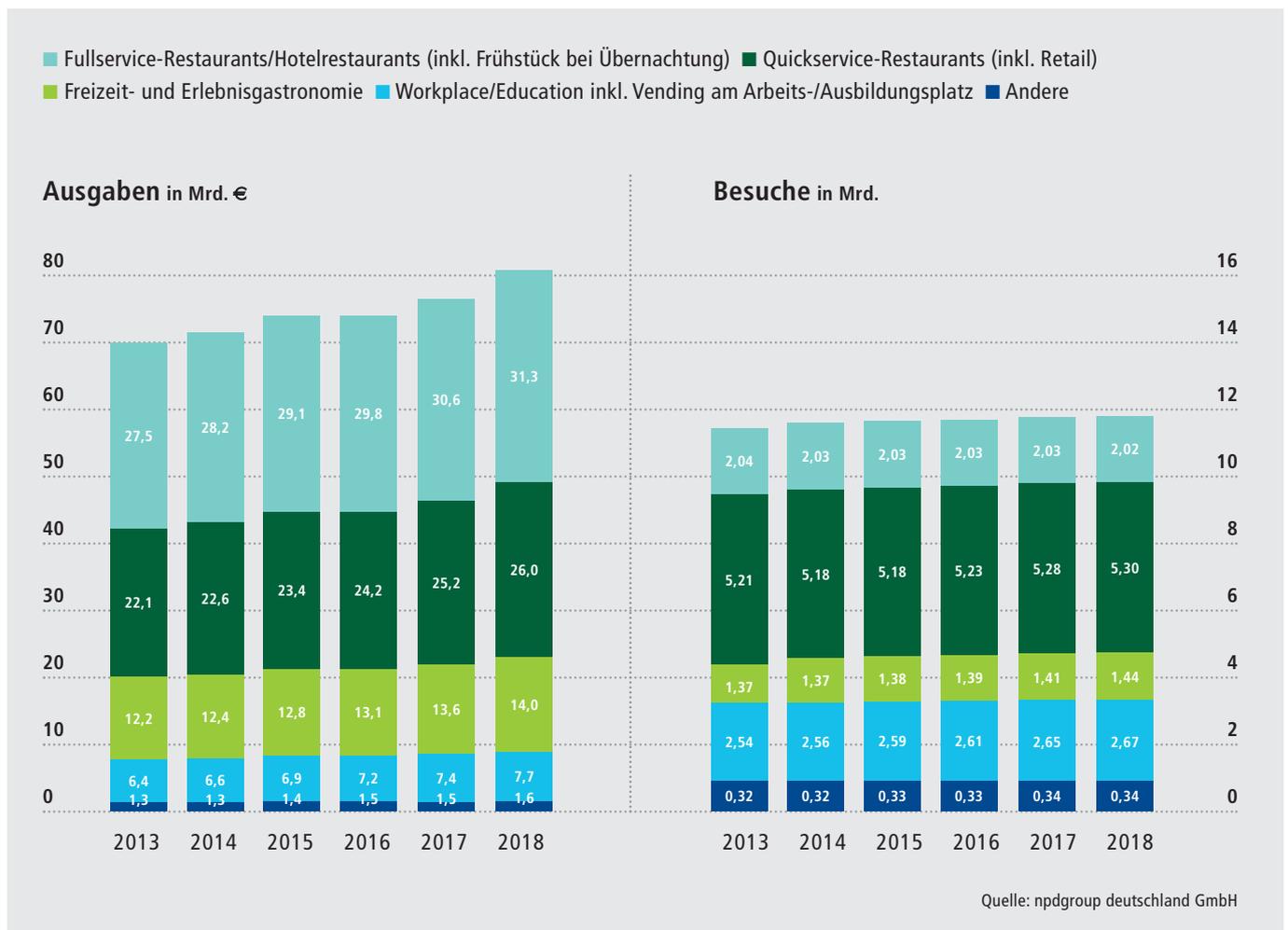


	Umsatz in Mrd. €	Umsatzveränderung nominal in %	Umsatzveränderung real in %
Beherbergungsgewerbe	32,1	3,7	1,6
Gaststättengewerbe	48,3	3,5	1,2
Caterer und sonstige Verpflegungsdienstleistungen	9,3	2,9	1,1
Gastgewerbe insgesamt	89,7	3,5	1,3



Gesamtausgaben Außer-Haus-Markt: Weiterhin positive Konsumstimmung

Steigende Ausgaben im Außer-Haus-Markt: 80,6 Milliarden Euro gaben die Verbraucher 2018 nach Angaben des CREST Verbraucherpanels der npdgroup Deutschland GmbH im deutschen Außer-Haus-Markt aus. Damit stiegen die Umsätze im Vergleich zum Vorjahr um 2,8 Prozent. Von der positiven Entwicklung profitierten alle vier Marktsegmente, allen voran die Quickservice-Restaurants inklusive der Bäckereien und Metzgereien und des Lebensmitteleinzelhandels (retail) mit einem Plus von 3,2 Prozent. Die Arbeits- und Ausbildungsplatzverpflegung (Workplace/education) und die Freizeit- und Erlebnisastronomie verbuchten ein Plus von 3,1 Prozent, die Fullservice-Restaurants ein Plus von 2,2 Prozent.

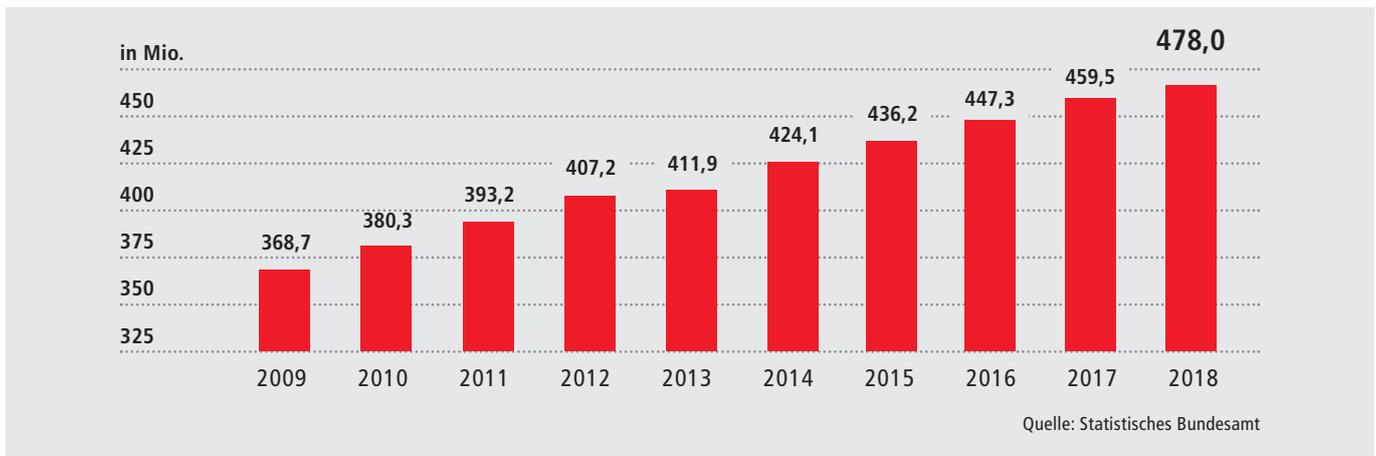


Besuche im Außer-Haus-Markt: 11,8 Milliarden

Plus bei den Besucherzahlen: 11,8 Milliarden Außer-Haus-Besuche standen 2018 laut dem CREST Verbraucherpanel hinter den genannten Konsumausgaben von 80,6 Milliarden Euro. Damit erhöhte sich die Zahl der Besuche im Vergleich zu 2017 um 0,5 Prozent. Außer in den Fullservice-Restaurants gab es in allen Bereichen in 2018 etwas mehr Besuche als im Vorjahreszeitraum.

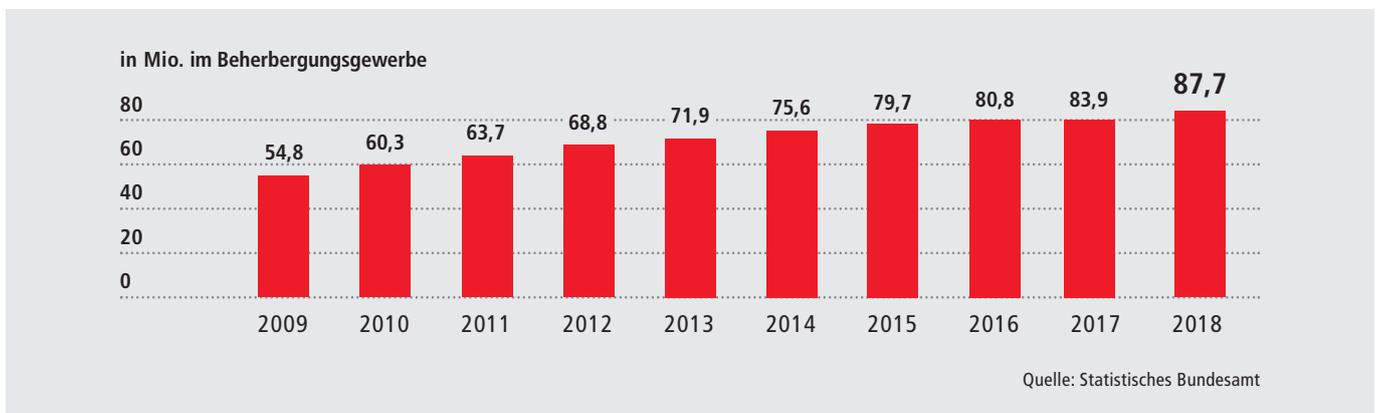
Neunter Rekord in Folge: 478,0 Millionen Übernachtungen

478,0 Millionen ist der neue Spitzenwert bei den Übernachtungen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes entspricht dies einem Plus von 4,0 Prozent gegenüber 2017. Der positive Trend im Deutschlandtourismus setzte sich damit auch 2018 fort. Eine einzigartige Vielfalt des Angebots und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis begeistern Gäste aus aller Welt. Auch als Tagungs- und Kongressdestination hat Deutschland die Nase vorn und nimmt die Spitzenposition in Europa ein. Weltweit rangiert Deutschland hinter den USA auf Platz zwei. * In keinem anderen Land gibt es mehr internationale Branchenmessen. Jährlich werden bis zu 180 internationale und nationale Messen und Ausstellungen mit bis zu 180.000 Ausstellern und zehn Millionen Besuchern durchgeführt**.



Übernachtungen aus dem Ausland: Immer mehr Gäste aus aller Welt

Fast jeder fünfte Gast kommt aus dem Ausland: Auf 390,3 Millionen Übernachtungen kletterte die Zahl der Übernachtungen der einheimischen Reisenden. Ein Plus von 3,9 Prozent. Urlaub in der Heimat ist in. Und auch bei den Gästen aus aller Welt wird das Reiseland Deutschland immer beliebter. 87,7 Millionen Übernachtungen entfielen auf internationale Gäste. Ein Plus von 4,5 Prozent.



*German Convention Bureau 2019; **Ausstellungs- und Messe-Ausschuss der Deutschen Wirtschaft e.V. (AUMA), www.auma.de, 2019



Übernachtungen nach Herkunftsländern: Niederländer haben die Nase vorn

Die meisten Gäste kommen aus den Nachbarländern und aus Übersee: Die **Niederländer** waren mit 11,4 Millionen Übernachtungen auch 2018 die **stärkste Gruppe** ausländischer Gäste in Deutschland. Es folgten kurz hintereinander Besucher aus der Schweiz, den USA, aus Großbritannien und Österreich. Im Vergleich zum Vorjahr haben alle genannten Quellmärkte 2018 leicht zugelegt.

(Übernachtungen im Beherbergungsgewerbe in Mio.)

1	Niederlande	11,4	
2	Schweiz	6,9	
3	USA	6,7	
4	Großbritannien	5,9	
5	Österreich	4,2	

Quelle: Statistisches Bundesamt

Zimmerauslastung: Steigerung trotz immer neuer Angebote

Viele neue Hotels und Marken drängen auf den heimischen Hotelmarkt. Der gleichzeitige Anstieg der Reisenden und der Übernachtungszahlen sorgte trotzdem für eine leicht gestiegene Zimmerauslastung: 62,7 Prozent Belegungsquote erzielten die Beherbergungsbetriebe (mit mehr als 25 Gästebetten) im Jahr 2018. Im Vorjahr lag die durchschnittliche Auslastungsquote noch bei 62,1 Prozent. Die Hotels und Hotels garnis erreichten 62,5 bzw. 66,0 Prozent. Die Zimmerauslastung von Gasthöfen und Pensionen fiel mit 50,7 bzw. 53,2 Prozent um einiges geringer aus. Der September war mit 73,3 Prozent der Monat mit der höchsten Zimmerauslastung.

Entwicklung der Zimmerauslastung 2018 in Prozent

Betriebsart	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	2018
Hotels (ohne Hotels garnis)	49,5	55,6	58,1	61,1	62,8	69,6	67,3	67,2	73,1	67,3	61,2	55,0	62,5
Hotels garnis	53,4	59,7	63,3	66,1	65,1	72,7	69,1	68,8	75,8	70,7	67,2	58,5	66,0
Gasthöfe	37,0	42,4	42,8	46,9	53,2	60,0	60,5	57,0	62,8	55,2	46,9	39,6	50,7
Pensionen	37,0	43,2	44,6	49,7	57,5	60,7	63,4	64,2	65,8	58,1	46,1	42,6	53,2
Gesamt	49,8	55,9	58,5	61,6	62,9	69,8	67,4	67,2	73,3	67,5	61,8	55,1	62,7

Quelle: Statistisches Bundesamt, Fachserie 6 Reihe 7.1, Januar – Dezember 2018.

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

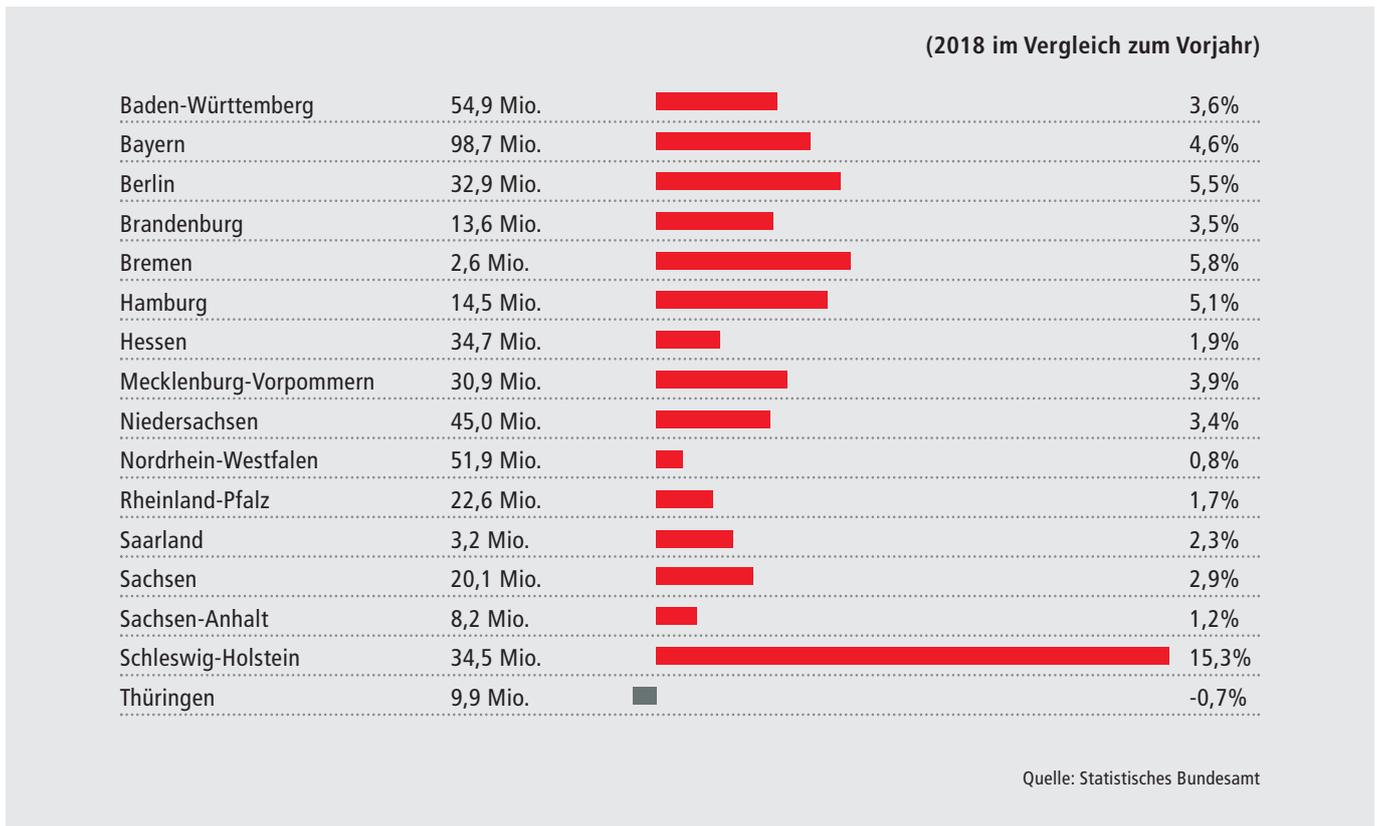
Matthaes Verlag GmbH
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe
Silberburgstraße 122
70176 Stuttgart





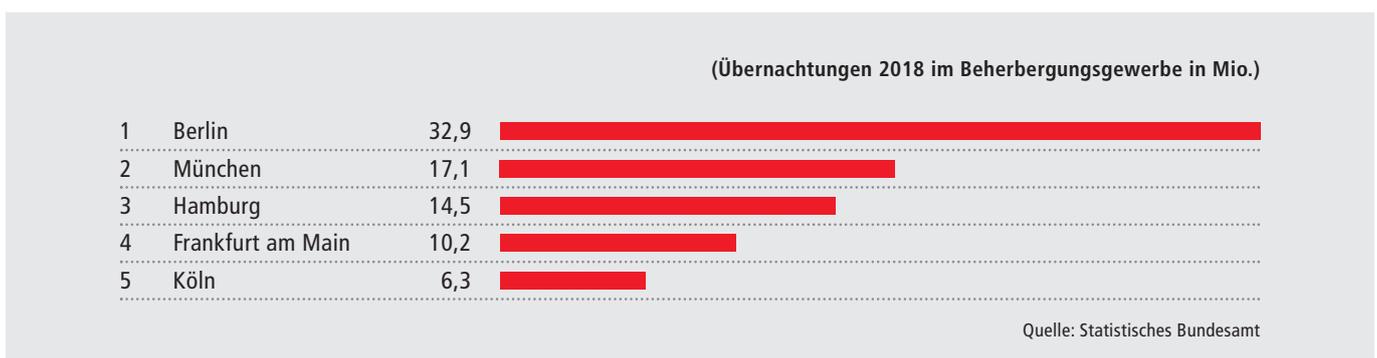
Übernachtungszahlen 2018 nach Bundesländern: Positive Bilanz

Bayern an der Spitze: Mit 98,7 Millionen Übernachtungen führte erneut Bayern das Ranking der Bundesländer an, vor Baden-Württemberg mit 54,9 Millionen und Nordrhein-Westfalen mit 51,9 Millionen Übernachtungen. Die prozentual stärksten Zuwächse verzeichneten Schleswig-Holstein mit 15,3 Prozent, Bremen mit 5,8 Prozent und Berlin mit 5,5 Prozent.



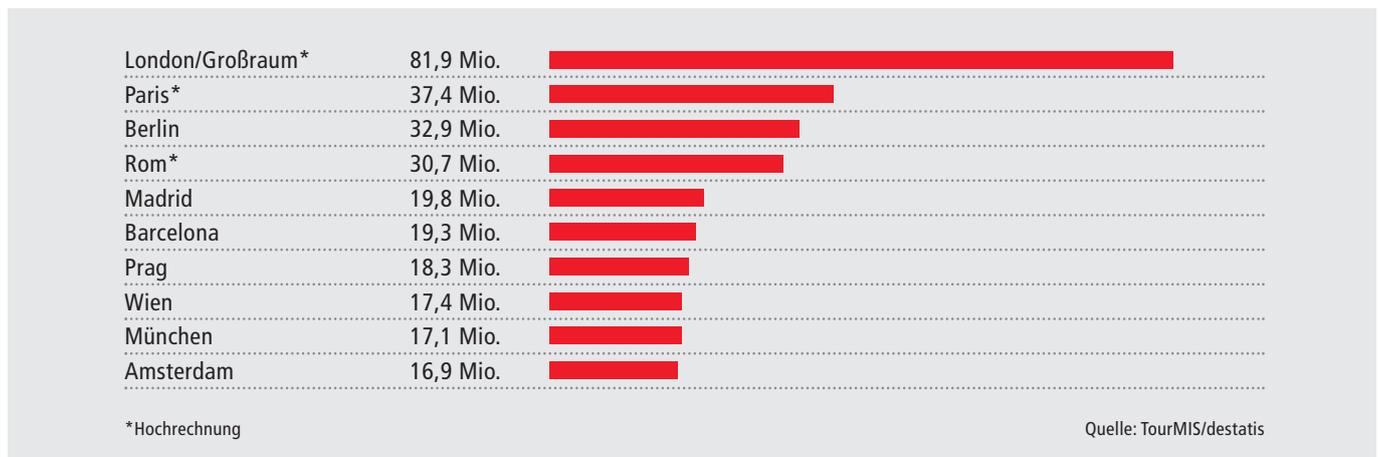
TOP 5 Städtereiseziele: Berlin vor München und Hamburg

Berlin bleibt mit Abstand an der Spitze: Mit 32,9 Millionen Übernachtungen erzielte die Metropole an der Spree im Jahr 2018 eine neue Bestmarke. Damit wurde bereits zum 16. Mal in Folge der Vorjahresrekord übertroffen. Innerhalb dieser Zeit hat sich die Zahl der Übernachtungen in Berlin nahezu verdreifacht.



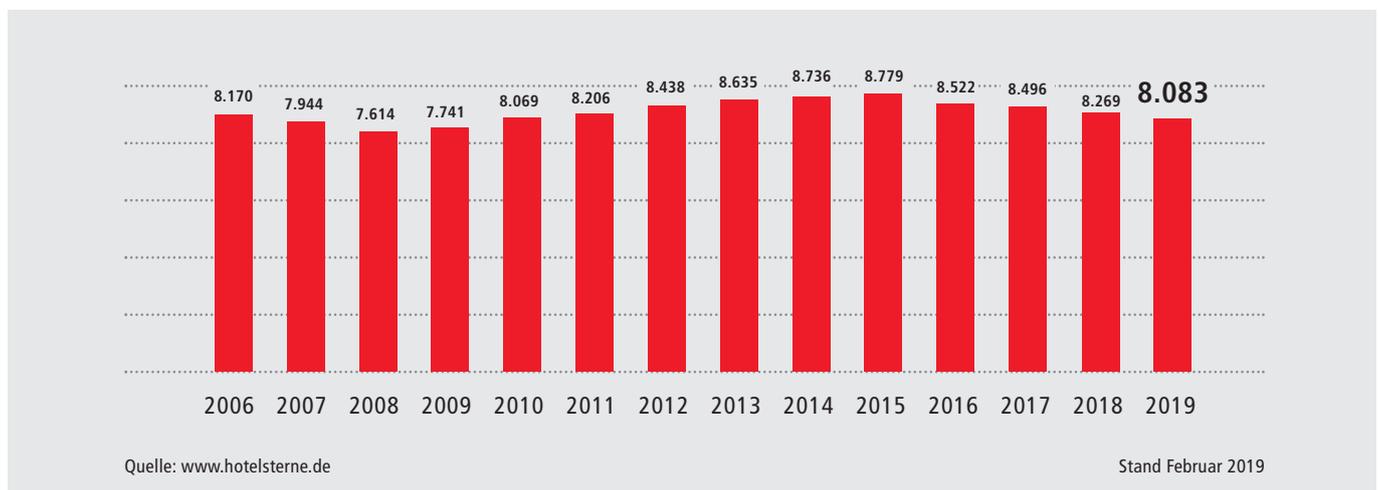
Übernachtungszahlen 2018 in Europa: Berlin erneut in den Top 3

Auch im Jahr 2018 verteidigt Berlin den dritten Rang: Unter den beliebtesten Reisezielen in Europa hat sich die deutsche Hauptstadt mit fast 33 Millionen Übernachtungen an dritter Stelle etabliert. Der Großraum London behauptet weiter seine Spitzenstellung mit unangefochtenen rund 82 Millionen Übernachtungen. Paris zählt rund 37 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.



Hotelsterne: Mehr als 8.000 klassifizierte Hotels in Deutschland

Fast 8.100 Hotels sind heute gültig klassifiziert. Das sind über 55 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 Mitgliedsstaaten. 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.





JOBMOTOR



Gastgewerbe – Die Zahl der Beschäftigten wächst stetig

Mit steigender Nachfrage stellen die Betriebe mehr ein. Nie waren mehr Menschen in Gastronomie sozialversicherungspflichtig beschäftigt: **1.094.703 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte** waren nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit (BA) im September 2018 in Gastronomie und Hotellerie beschäftigt. Ein Plus von 1,8 Prozent bzw. 19.700 Beschäftigten gegenüber dem Vorjahresmonat und ein neuerlicher Rekordwert. Das neue Allzeithoch bei der Beschäftigung beweist die Relevanz des Gastgewerbes als Arbeitgeber in Deutschland.

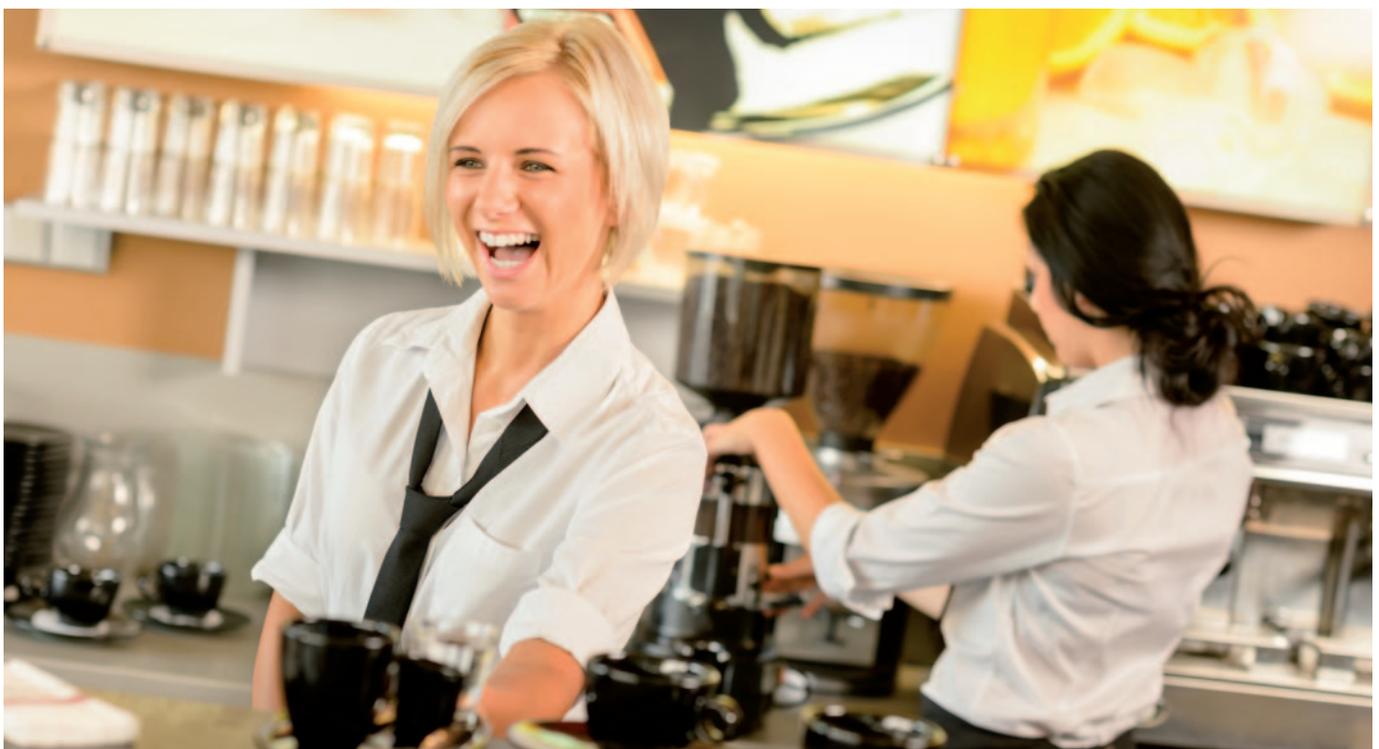
Jobmotor: Gastgewerbe läuft weiter auf Hochtouren

2,36 Millionen Menschen arbeiten im Gastgewerbe. In allen Branchenbereichen stieg die Anzahl der Beschäftigten weiter an. Diese starke Zahl umfasst alle Lohn- und Gehaltsempfänger, aber auch die tätigen Inhaber und deren mithelfende Familienangehörige. Von den 2,36 Millionen Beschäftigten waren 2,1 Millionen abhängig Beschäftigte. Die Mehrheit arbeitet in der speisegeprägten Gastronomie, sprich in Restaurants, Wirtshäusern, Cafés, Bistros und Imbissstuben.

Betriebsart	Arbeitnehmer	Beschäftigte insgesamt*
Hotellerie	480.350	517.080
Beherbergungsgewerbe gesamt	539.050	590.717
Speisengeprägte Gastronomie	1.106.094	1.253.077
Getränkegeprägte Gastronomie	187.772	228.350
Gaststättengewerbe	1.293.866	1.481.427
Caterer und sonst. Verpflegungsdienstleistungen	272.767	288.240
Gastgewerbe insgesamt	2.105.683	2.360.383

Eigene Berechnung auf Basis der Strukturerhebung im Gastgewerbe 2016 des Stat. Bundesamtes, hochgerechnet für 2018

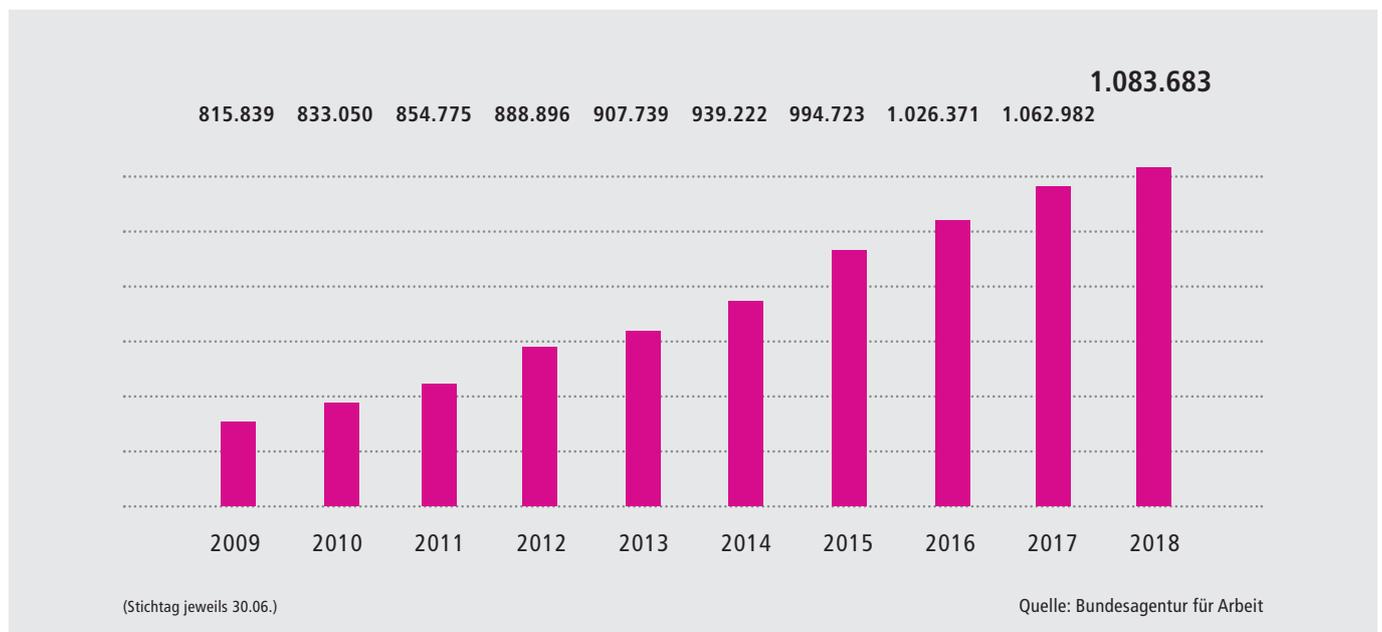
*inkl. tätiger Inhaber, mithelfender Familienangehöriger etc.





Sozialversicherungspflichtige Beschäftigung: 2018 mit neuem Höchststand

1.083.683 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte gab es im Jahr 2018 zum offiziellen Stichtag, dem 30. Juni. Im Vergleich zum Vorjahr ist das ein Plus von 1,9 Prozent.



Seit 2008 konnten fast **289.000** neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze geschaffen werden – so sieht nachhaltiges Wachstum aus. Das Gastgewerbe verzeichnet damit ein Plus von 36,3 Prozent. Zum Vergleich: In der Gesamtwirtschaft waren es im selben Zeitraum nur 18,7 Prozent.

Minijobs: Zu den 1.083.683 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten kommen noch eine Million Minijobber. Minijobs haben sich als ein Instrument erfolgreicher Arbeitsmarktpolitik im Gastgewerbe bewährt. Sie sichern insbesondere auch sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze.

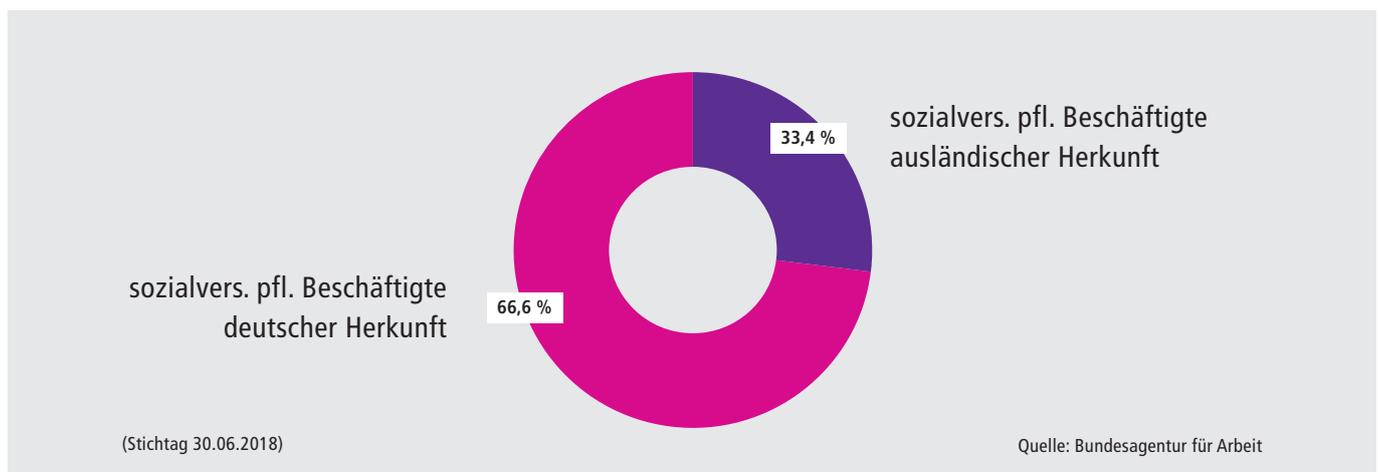
ZAHL DES JAHRES

1.094.703

NOCH NIE WAREN MEHR MENSCHEN IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE
SOZIALVERSICHERUNGSPFLICHTIG BESCHÄFTIGT ALS IM SEPTEMBER 2018.

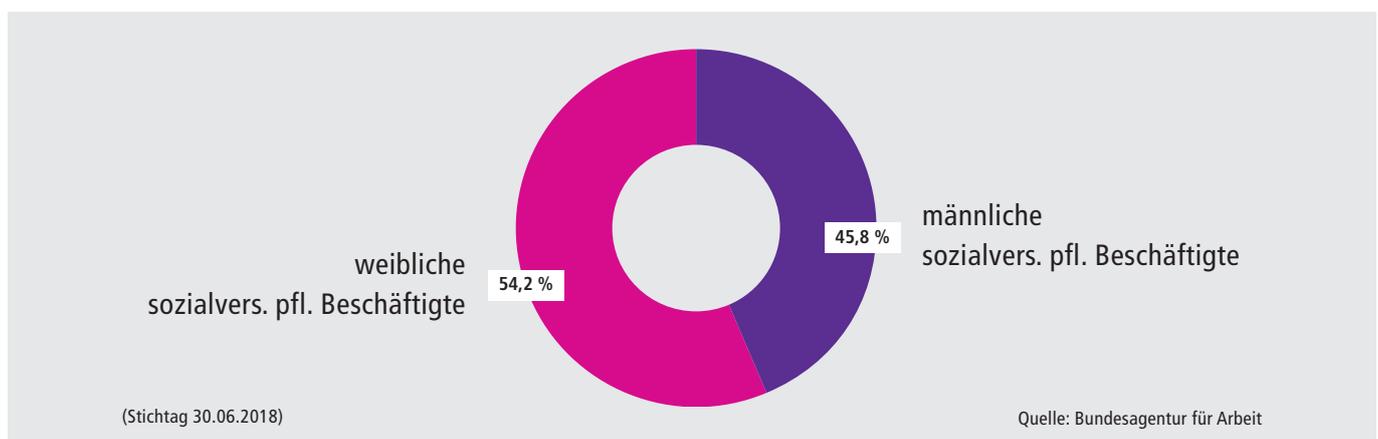
Das Gastgewerbe: International, vielseitig und weltoffen

International aufgestellt: 33,4 Prozent sozialversicherungspflichtig Beschäftigte ausländischer Herkunft unterstreichen die Internationalität des Gastgewerbes. Nach Angabe der Bundesagentur für Arbeit besaßen **361.000** sozialversicherungspflichtig Beschäftigte einen Migrationshintergrund (Stichtag 30. Juni 2018), ebenso tausende Betriebsinhaber. 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: Mehr Frauen als Männer

Das Gastgewerbe ist mehrheitlich weiblich: 54,2 Prozent der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten sind Frauen – eine Quote braucht das Gastgewerbe mit Sicherheit nicht. Im Gegenteil: Hotellerie und Gastronomie werden von Frauen geprägt. Auch Spitzenpositionen in der Hoteldirektion, in der Geschäftsführung oder auf Abteilungsleiterenebene werden häufig mit Frauen besetzt.





BRANCHENSTRUKTUR



Familiengeprägt: Das Gastgewerbe ist Mittelstand pur

Mit mehr als **220.000 Unternehmen** demonstriert das Gastgewerbe eine enorme Wirtschaftskraft in Deutschland. Mehr als die Hälfte davon gehören zur speisegeprägten Gastronomie mit knapp 125.000 Betrieben. Viele mittelständische Unternehmen bestimmen die Branche, die meisten sind klassische Familienbetriebe. Ob Kneipe, Wirtshaus oder Restaurant – die Betriebe sind die öffentlichen Wohnzimmer der Gesellschaft. Sie sind Treffpunkte für Jung und Alt und steigern die Attraktivität der Regionen.

Starke Wirtschaftskraft: Mehr als 222.000 umsatzsteuerpflichtige Unternehmen

Mit 124.324 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. **Die Umsatzsteuereinnahmen des Staates beliefen sich im Gastgewerbe im Jahr 2017 auf insgesamt 12,8 Milliarden Euro.**

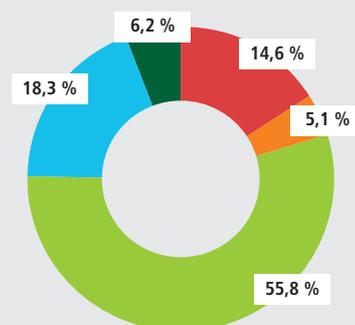
Betriebstypen	Anzahl der Unternehmen 2017*
Hotels	11.158
Hotels garnis	3.699
Gasthöfe	12.635
Pensionen	5.091
Sonstiges Beherbergungsgewerbe	11.356
Beherbergungsgewerbe insgesamt	43.939
Restaurants	71.787
Cafés	11.608
Eissalons	5.471
Imbissstuben	35.458
Speisengeprägte Gastronomie	124.324
Schankwirtschaften	30.168
Sonstige Getränkegeprägte Gastronomie	6.208
Diskotheken/Tanzlokale	1.489
Bars/Vergnügungslokale	2.855
Getränkegeprägte Gastronomie	40.720
Caterer und sonstige Verpflegungsdienstleistungen	13.757
Gastgewerbe insgesamt	222.740

*Unternehmen ab 17.500 Euro Jahresnettoumsatz

Quelle: Statistisches Bundesamt, Umsatzsteuerstatistik 2017

Verteilung der Betriebsarten

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



Quelle: Statistisches Bundesamt



Betriebe nach Jahresumsatz: Gastgewerbe ist Mittelstand pur

Mittelständische Betriebe in der Mehrzahl: 78,2 Prozent der 260.000 Betriebe kommen auf einen Jahresumsatz von jeweils unter 500.000 Euro, so die jährliche Strukturhebung des Statistischen Bundesamtes. Rund 22 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	88.198	33,9 %
100.000 bis unter 200.000	58.893	22,7 %
200.000 bis unter 500.000	56.022	21,6 %
500.000 bis unter 1 Mio.	22.920	8,8 %
1 Mio. und mehr	33.803	13,0 %

Quelle: Statistisches Bundesamt, Strukturhebung im Gastgewerbe 2016

Nach der aktuellen Umsatzsteuerstatistik liegt NRW mit 43.077 Unternehmen vorne, gefolgt von Bayern (39.835) und Baden-Württemberg (30.957). Die höchsten Durchschnittsumsätze pro Unternehmen werden hingegen mit 578.181 Euro in Berlin erzielt, gefolgt von Hamburg mit 554.457 Euro und Hessen mit 504.741 Euro.

Anteil der Betriebe nach Beschäftigten: Das Gastgewerbe ist familiär geprägt

128.000 Betriebe haben weniger als sechs Beschäftigte, 131.000 Betriebe haben sechs und mehr Mitarbeiter einschließlich der Familienangehörigen. Die Zahlen verdeutlichen die mittelständische und damit überwiegend familiär geprägte Struktur der Branche.

Beschäftigte von ... bis ...	Betriebe	Anteil
1 bis 2	59.196	22,8 %
3 bis 5	69.184	26,6 %
6 bis 9	44.051	17,0 %
10 und mehr	87.405	33,6 %

Quelle: Statistisches Bundesamt, Strukturhebung im Gastgewerbe 2016

AUSBILDUNG



Das Bild zeigt die Jugendmeisterinnen aus Baden-Württemberg des Jahres 2018: (v.l.) Nina Nonnenmacher, Fachkraft im Gastgewerbe (DB Fernverkehr AG, Stuttgart), Lisa Podnar, Köchin (Hotel Der Öschberghof, Donaueschingen), Moana Schüler, Restaurantfachfrau (Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn), Nora Schuler, Fachfrau für Systemgastronomie („My Heart Beats Vegan“, Karlsruhe) und Jasmin Engel, Hotelfachfrau (Pullmann Hotel Fontana, Stuttgart). © DEHOGA BW

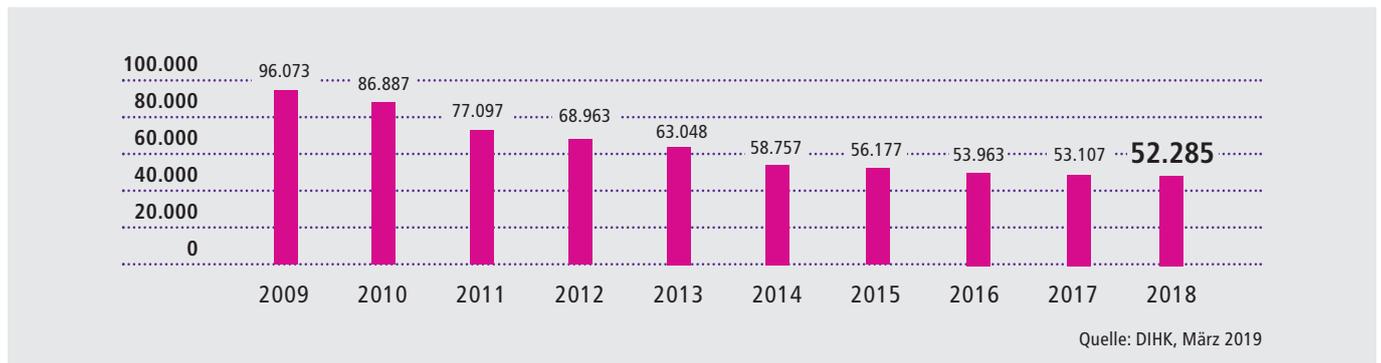
Das Gastgewerbe – die Branche der Chancen

Die sechs verschiedenen **Ausbildungsberufe im Gastgewerbe sind vielfältig**, beliebt und bieten hervorragende Karrierechancen. Auch wenn die Azubizahlen in 2018 weiterhin rückläufig waren, zählt das Gastgewerbe immer noch zu den großen Ausbildungsbranchen. Denn hier bieten sich vielversprechende Perspektiven für einen reizvollen Beruf, in dem der Mensch im Mittelpunkt steht. In jungen Jahren vom Azubi zum Küchenchef, zum Hoteldirektor oder in die erfolgreiche Selbstständigkeit – kein ungewöhnlicher Weg in der Branche der Gastlichkeit. Wer zum professionellen Gastgeber ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, dem stehen die Türen auf der ganzen Welt offen.



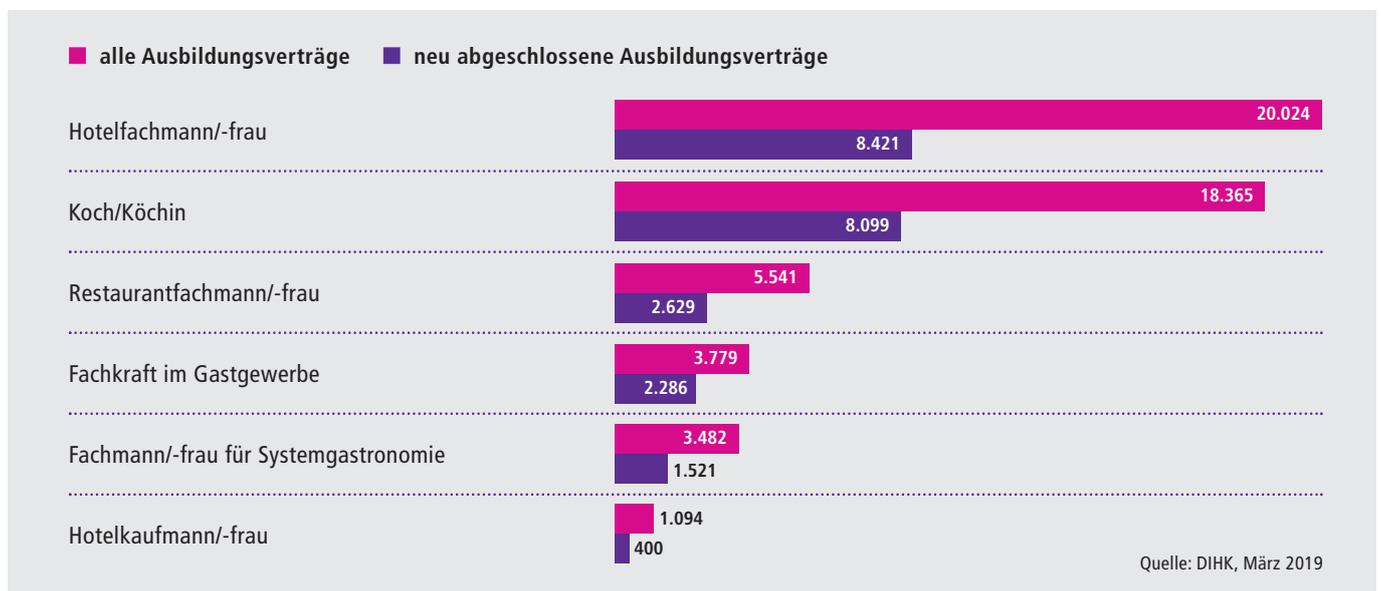
Keine Trendwende in Sicht: Auch in 2018 sinkende Azubizahlen

Das Ausbildungsengagement der Betriebe ist ungebrochen: Mit über 52.000 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 2018 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.



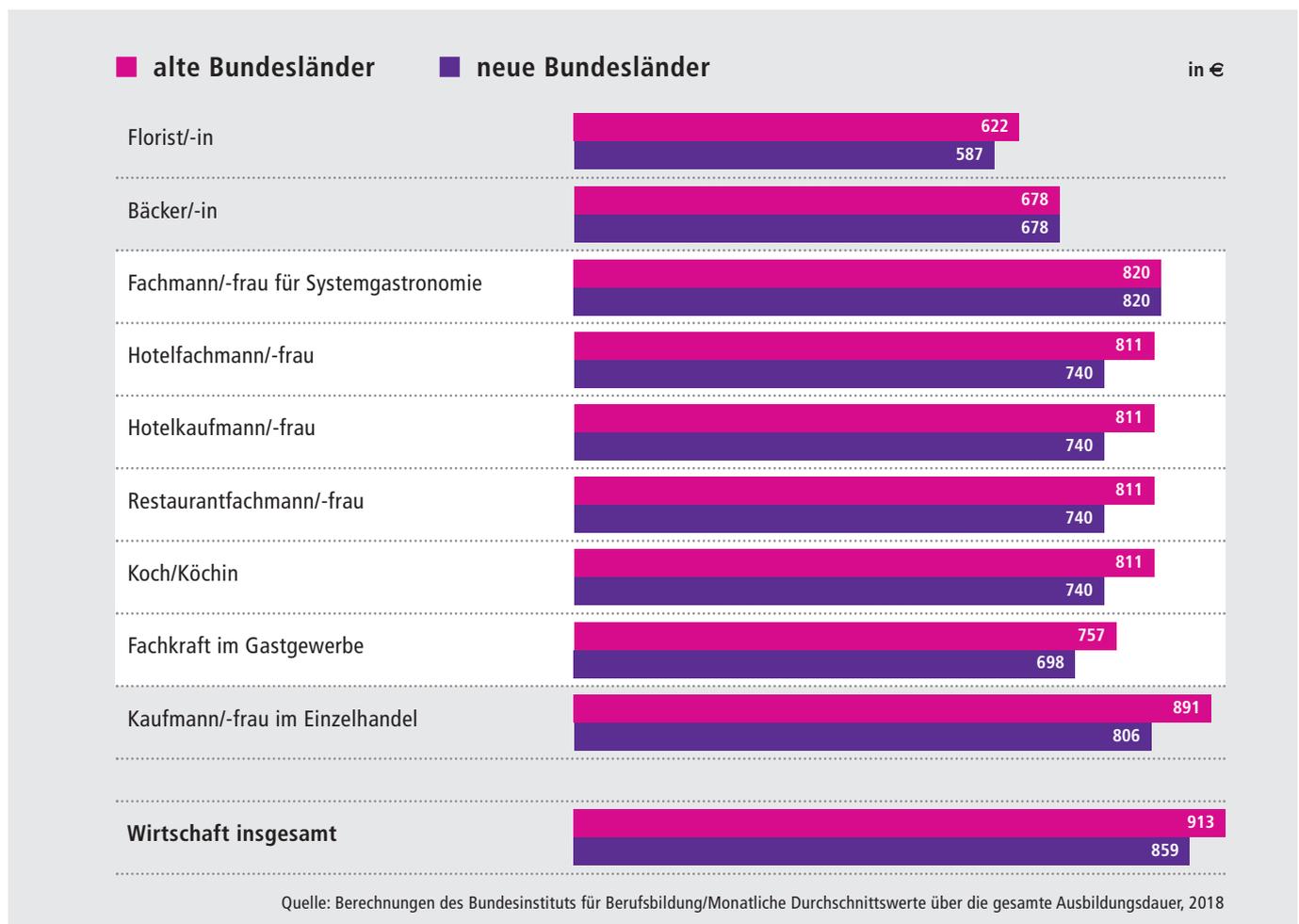
Auszubildende im Gastgewerbe: Berufe weiterhin beliebt

Ausbildung zu Hotelfachleuten auf Platz eins: 20.024 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 bzw. zur Köchin. Der Rückgang bei den bestehenden Ausbildungsverträgen im Gastgewerbe hat sich leicht abgeschwächt. Lag er 2017 gegenüber dem Vorjahr bei -1,6 Prozent, betrug der Wert 2018 -1,5 Prozent. Nach den Statistiken des Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) gehören die Ausbildungsberufe Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau nach wie vor unter die Top 20 der stärksten Ausbildungsberufe in Deutschland.



Ausbildungsvergütungen: 2018 gab es erneut überdurchschnittlich mehr Geld

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 2018 zum siebten 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.





**WILLKOMMEN
BEI DEN
GASTGEBERN!**

AUSBILDUNG UND KARRIERECHANCEN
IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Eine Ausbildung mit Zukunft

Über die sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe, die abwechslungsreichen Tätigkeitsfelder und vielfältigen Perspektiven und Weiterbildungsmöglichkeiten in Gastronomie und Hotellerie informiert die DEHOGA-Ausbildungsbroschüre „Willkommen bei den Gastgebern!“. Die DEHOGA-Broschüre ist zu beziehen über den DEHOGA Shop (www.dehoga-shop.de).



BEDEUTUNG DER BRANCHE



IW-Köln Direktor Prof. Dr. Michael Hüther (l.) und DEHOGA-Präsident Guido Zöllick präsentieren die IW-Studie im September 2017 der Öffentlichkeit.

„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

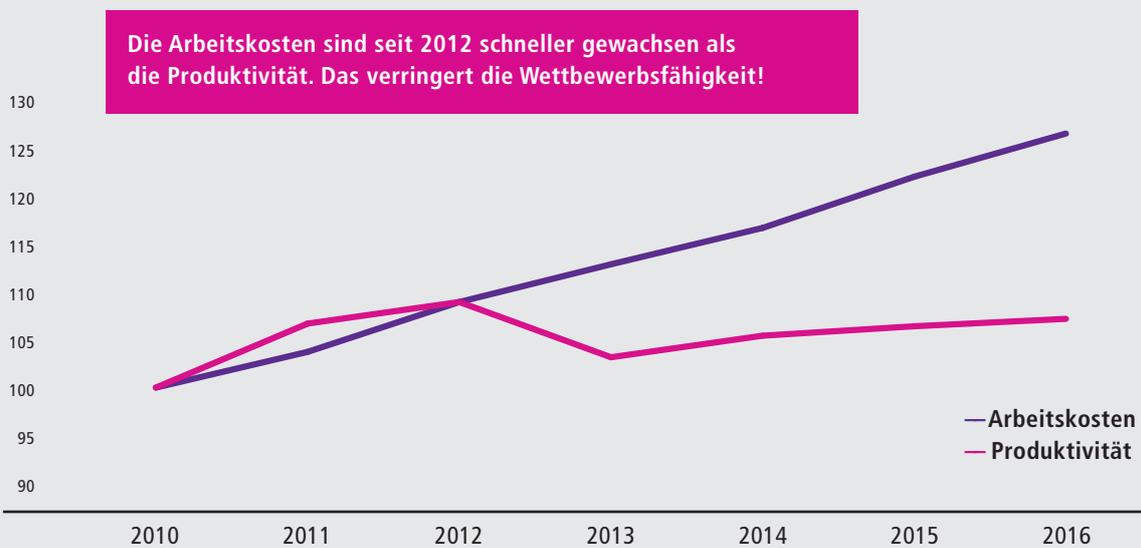
IW-Köln-Studie unterstreicht herausragende Bedeutung des Gastgewerbes

Volkswirtschaft, Arbeitsmarkt, Regionen und Gesellschaft profitieren von Gastronomie und Hotellerie. Das geht aus einer 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 wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung der Hotels und Restaurants in Deutschland und benennt die Stärken der Branche.

Ergebnisse der IW-Studie

- **Das Gastgewerbe ist ein Wachstumsmotor.** 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 zudem für andere Wirtschaftsbereiche ein wichtiger Absatzmarkt.
- **Das Gastgewerbe hat eine wichtige regionalpolitische Ausgleichsfunktion.** Hotellerie und Gastronomie tragen 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.
- **Das Gastgewerbe ist 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. 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).

Arbeitskosten und Produktivität



Index: 2010 = 100

Quelle: Economica / IW Consult

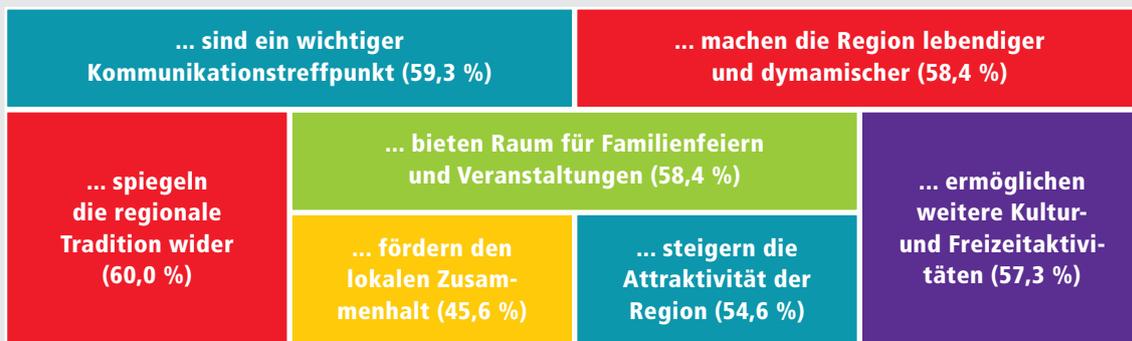
- **Das Gastgewerbe ist die Branche der Chancen.** Mit einer großen Vielfalt an Anforderungsprofilen stellt das Gastgewerbe Arbeitsplätze für alle Qualifikationsgruppen bereit und bietet auch Beschäftigten mit gebrochener Bildungshistorie Perspektiven.



BEDEUTUNG DER BRANCHE

- **Das Gastgewerbe leistet einen wichtigen Beitrag zur Daseinsvorsorge.** Das Gastgewerbe ist ein unverzichtbarer Teil des öffentlichen Lebens in Deutschland. Als eine der wenigen Branchen ist das Gastgewerbe 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.
- **Das Gastgewerbe hat eine besondere gesellschaftliche Bedeutung.** Hotellerie und Gastronomie leisten einen wichtigen Beitrag für den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Eine Bevölkerungsumfrage bestätigt, dass die Einrichtungen des Gastgewerbes ein wichtiger Kommunikationstreffpunkt sind und die Attraktivität der Region steigern.

Die Betriebe im Gastgewerbe ...



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

Zustimmungsquote in %

Quelle: Befragungsergebnisse IW Consult

- **Das Gastgewerbe ist eine internationale Branche.** Der Anteil ausländischer Arbeitnehmer liegt bei über 30 Prozent. Die Branche leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Integration.
- **Das Gastgewerbe ist Vorreiter bei Digitalisierung und Gründungen.** Mit einem Gründungsanteil von 8,2 % liegt es auf Rang sechs aller Branchen. In der Gastronomie ist der Gründungsanteil mit 9,0 % sogar noch höher. Chancen ergeben sich auch durch die Digitalisierung: So gehören das Beherbergungsgewerbe und die Systemgastronomie zu den am stärksten digitalisierten Branchen in Deutschland (Digital Index 8,1 bzw. 16,6).

Die komplette Studie in der Kurz- und Langfassung kann kostenlos unter www.dehoga.de heruntergeladen werden.



FOKUS POLITIK



DEHOGA: Anwalt und Sprachrohr der Branche

Gastronomie und Hotellerie in Deutschland gehören zu den wichtigsten Job- und Konjunkturmotoren des Landes. Um weiter auf Kurs zu bleiben, braucht die Branche eine wirtschaftsfreundliche Politik, die den Betrieben wieder mehr Luft zum Atmen gibt und auch den nachfolgenden Generationen Lust auf Unternehmertum macht.

Der DEHOGA ist Interessenvertreter und Sprachrohr der Branche, vor Ort, auf Landesebene, in Brüssel und in der Hauptstadt. Mit fast 65.000 Mitgliedern ist der DEHOGA eine starke Gemeinschaft.



DEHOGA. Wer sonst.



Erfahren. Engagiert. Erfolgreich. Der DEHOGA macht sich für die Interessen der Branche stark

Der DEHOGA war und ist bei vielen politischen Brennpunkten an vorderster Front gefordert.

Wofür wir kämpfen: u.a.

- Für die steuerliche Gleichbehandlung der Gastronomie
- Für Bürokratieabbau
- Für mehr Flexibilität beim Arbeitszeitgesetz
- Für die Heraufsetzung der Verdienstgrenze für Minijobber
- Für Maßnahmen zur Arbeits- und Fachkräftegewinnung und -sicherung
- Gegen die Bettensteuern vor dem Bundesverfassungsgericht
- Gegen neue und höhere Urheberrechtsgebühren
- Für die Grundrechte der Unternehmer bei Veröffentlichungen der Hygienekontrollergebnisse
- Für Fairplay in der Plattformökonomie
- Für die Abgabefreiheit der Sachbezüge für Azubis

Was wir schon erreicht haben: u.a.

- Reduzierung der Mehrwertsteuer für Übernachtungen und damit Herstellung von Steuergerechtigkeit in Europa
- Abschaffung der Trinkgeldbesteuerung
- Verhinderung der geplanten GEMA-Tarifreform mit Erhöhungen von 1000 Prozent und mehr
- Streichung von Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlägen abgewehrt
- Erhalt der steuerlichen Abzugsfähigkeit von Bewirtungskosten
- Novellierung der Minijobregelung
- Abwehr von Bettensteuern in zahlreichen Städten
- Beibehalt der 70-Tage-Regelung für die Beschäftigung von Saisonarbeitskräften
- Verhinderung einer neuen Pflichtvorsorge für Beschäftigte in der Außengastronomie

Ein wichtiges Instrument der Themenvermittlung sind die DEHOGA-STANDPUNKTE. Derzeit gibt es gut 20 Positionspapiere von Arbeitsgesetz über Mehrwertsteuer bis Urheberrecht, die die Sachlage kurz und verständlich darlegen und die Forderungen der Branche erklären.

STANDPUNKT

Die DEHOGA-STANDPUNKTE stellen klar: Von der Kreis- über die Landes- bis zur Bundesebene – der DEHOGA spricht mit einer Stimme: Klar. Konkret. Konsequenz.

DEHOGA: GEMEINSAM STARK. GEMEINSAM MEHR ERREICHEN.

Alle DEHOGA-STANDPUNKTE finden Sie im Internet unter www.dehoga.de unter dem Menüpunkt Branchenthemen.

Mehrwertsteuer Hotellerie

Nachhaltige Investition in den Tourismusstandort Deutschland

Die Reduktion des Mehrwertsteuersatzes auf Beherbergungsleistungen zum 1. Januar 2010 hat sich eindeutig positiv auf Umsatz, Beschäftigung und Investitionstätigkeit in den Betrieben ausgewirkt. Die Wettbewerbsfähigkeit der Hotellerie und der Tourismusstandort Deutschland insgesamt sind damit deutlich gestärkt worden.

Die Fakten im Überblick:

- 26 von 28 EU-Staaten gewähren der Hotellerie den reduzierten Mehrwertsteuersatz. Die Mehrwertsteuersenkung war längst überfällig, um in Europa wettbewerbsfähig zu sein.
- Verschiedene Studien und Untersuchungen belegen, dass die Reduzierung der Mehrwertsteuer zu bedeutenden Investitionsmaßnahmen in den Beherbergungsbetrieben geführt hat. Der jahrelang vorherrschende Investitionsstau insbesondere in den kleinen Betrieben konnte so deutlich abgebaut werden.
- Es konnten auch neue Arbeits- und Ausbildungsplätze geschaffen und in die Qualifizierung der Mitarbeiter investiert werden. So ist die Anzahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten im Beherbergungsgewerbe seit 2010 im Vergleich zur Gesamtwirtschaft überproportional gestiegen.
- Die Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes hat der Branche einen zusätzlichen Konjunkturschub gegeben. Sowohl die Anzahl der Übernachtungen als auch der Umsatz in der Hotellerie sind seit 2010 deutlich gestiegen.
- Auch für den Fiskus hat sich die Umsatzsteuersatzreduzierung im Beherbergungsgewerbe mehr als gerechnet. Die Umsatzeinnahmen aus dem Beherbergungsgewerbe fallen seit 2015 höher aus als vor der Mehrwertsteuersenkung. So beliefen sich die Mehreinnahmen im Jahr 2017 auf 461 Millionen Euro gegenüber dem Jahr 2009.

Gleiche Steuern für Essen:

Für fairen Wettbewerb und Steuergerechtigkeit

Ein Kernanliegen des DEHOGA ist und bleibt „Gleiche Steuern für Essen“. In Zeiten, in denen der Lebensmitteleinzelhandel sowie Supermärkte und Tankstellen ihr verzehrfertiges Angebot „to go“ immer weiter ausbauen und damit klar in Konkurrenz zur klassischen Gastronomie treten, kommt es mehr denn je auf fairen Wettbewerb an.

Sieben Prozent für Lieferando & Co., sieben Prozent für die Tütensuppe im Einzelhandel oder sieben Prozent für Hundefutter, aber 19 Prozent für die zubereitete und servierte Suppe in unseren Restaurants – Steuergerechtigkeit und Chancengleichheit sehen definitiv anders aus. Der DEHOGA fordert „Gleiche Steuern

für Essen“ – unabhängig davon, wo und wie es zubereitet und verzehrt wird.

„Gleiche Steuern für Essen“ wäre ein echtes Zukunftsprogramm für

unsere Branche und ein Zeichen der Wertschätzung, wie wir sie als Jobmotor auch erwarten dürfen.

GLEICHE STEUERN FÜR ESSEN

- ▶ Für fairen Wettbewerb
- ▶ 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 mehr Arbeitsplätze und Spielräume für Investitionen
- ▶ Für eine nachhaltige Tourismusentwicklung



Lebensmittelkontrollergebnisse: Veröffentlichungen dürfen nicht unverhältnismäßig sein

Eine gute Hygienepraxis muss in der Gastronomie höchste Priorität haben und ist elementarer Bestandteil von guter Gastfreundschaft. Bei gravierenden Verstößen gegen die zu Recht strengen Hygienevorschriften gibt es ausreichende und auch scharfe Sanktionsmöglichkeiten. Betriebe, die aufgrund mangelnder Hygiene die Gesundheit der Gäste gefährden, gehören geschlossen – ohne Wenn und Aber. Stand Juni 2019 geht es um die Frage unter welchen Voraussetzungen Ergebnisse der Hygienekontrolle im Internet veröffentlicht werden dürfen. Im Rahmen von behördlichen Veröffentlichungen im Internet auf Basis des § 40 Absatz 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sieht der DEHOGA erhebliche Risiken für die Branche. Das Bundesverfassungsgericht hat zwar die Rechtmäßigkeit der Veröffentlichung von Hygienemängeln durch die zuständigen Behörden bestätigt, zugleich aber auch hohe verfassungsrechtliche Hürden aufgestellt und eine gesetzliche Löschfrist gefordert.

Gesetzliche Neuregelung seit 30. April 2019

Der überarbeitete § 40 LFGB, der am 30. April 2019 in Kraft getreten ist, trägt dieser Forderung Rechnung und beinhaltet die zeitliche Begrenzung der Veröffentlichung der Kontrollergebnisse auf sechs Monate. Weiterhin wurde klargestellt, dass bau-

liche Anforderungen oder Verstöße gegen Aufzeichnungspflichten, die keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, außer Betracht bleiben sollen. Sobald ein veröffentlichter Mangel behoben wurde, muss die Behörde dies außerdem unverzüglich kommunizieren – auf derselben staatlichen Internetseite, auf der der Mangel veröffentlicht wurde. Die Ergänzungen zum § 40 LFGB sind zu begrüßen, wenn gleich sie hinter den Erwartungen des DEHOGA zurückbleiben.



Topf Secret

Auf klare Ablehnung der Branche stößt die Anfang 2019 online gegangene Internetplattform „Topf Secret“. Für den DEHOGA ist klar: „Es geht uns um den Schutz vor ungerechtfertigter und unverhältnismäßiger Bestrafung. Denn durch die Veröffentlichung kann dem Betrieb eine Rufschädigung widerfahren, die

geeignet ist, seine Existenz zu gefährden. Auch der Gesetzgeber hat mit seiner Neufassung des § 40 Absatz 1a LFGB deutlich gemacht, dass er eine Veröffentlichung von Bagatellmängeln nicht will. Er hat definiert unter welchen Voraussetzungen die zuständigen Behörden veröffentlichen dürfen. Diese klare Zuständigkeit und die Spielregeln für Veröffentlichungen können nicht durch Plattformen wie Topf Secret ad absurdum geführt werden.“

Es bestehen erhebliche rechtliche Zweifel, ob der umstrittene Mitmach-Internetpranger die notwendigen Verfahrensstandards und rechtstaatlichen Grundsätze zur Veröffentlichung von amtlichen Prüfberichten im Internet erfüllt. Stand Juni 2019 gibt es viele laufende verwaltungsgerichtliche Verfahren in Sachen „Topf Secret“, wobei die Rechtsprechung uneinheitlich ausfällt.

Hier bedarf es einer höchstrichterlichen Klärung und außerdem einer gesetzlichen Klarstellung. Es kann nicht sein, dass die zuständigen Lebensmittelbehörden Kontrollberichte nur unter bestimmten, sehr engen Voraussetzungen veröffentlichen dürfen – ab einem zu erwartenden Bußgeld von 350 Euro, wobei bauliche Mängel und Dokumentationsmängel außen vor bleiben, zudem gilt hier eine Löschfrist von sechs Monaten – und andererseits auf „Topf Secret“ alle Kontrollberichte auf der Internetplattform veröffentlicht und diese auch dauerhaft der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt werden.

Arbeitszeit: Für mehr Flexibilität und Gastfreundschaft

Gastfreundschaft kennt kein starres Arbeitszeitkorsett. Die starre tägliche Höchstarbeitszeit von regelmäßig acht, im Ausnahmefall maximal zehn Stunden ist nicht mehr zeitgemäß. In unzähligen branchentypischen Fallkonstellationen ergeben sich Situationen, in denen Unternehmer und Arbeitnehmer trotz bester Personalplanung nicht mit der täglichen Höchstgrenze zurechtkommen.

Im Koalitionsvertrag zwischen CDU, CSU und SPD sind lediglich „Experimentier-räume“ vorgesehen, die tarifgebundenen Unternehmen gestatten sollen, auf der Basis einer Tariföffnungsklausel eine Betriebsvereinbarung zur flexibleren Gestaltung der Höchstarbeitszeit abzuschließen. Aber eine solche Lösung trägt nicht, schon weil nur wenige hundert Betriebe von den 222.000 in unserer Branche einen Betriebsrat haben, mit dem dies verhandelt werden könnte.

Wir brauchen endlich eine klare und verlässliche Lösung per Gesetz für alle Betriebe!

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 Tresenkraft an der Bar 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.

Der DEHOGA hat dazu ganz konkrete Vorschläge gemacht: Erste Möglichkeit: eine Wochenarbeitszeit nach EU-Recht. Lösungsvorschlag Zwei wäre die Möglichkeit, an zwei oder drei Tagen der Woche mit Zustimmung des Arbeitnehmers die Arbeitszeit auf zwölf Stunden zu erhöhen – mit entsprechendem Ausgleich.

Es geht explizit nicht um Mehrarbeit, sondern um eine bessere Verteilung der Arbeit im Interesse der Gäste, Betriebe und Mitarbeiter.





Arbeits- und Fachkräftesicherung: Duale Ausbildung stärken

Die Arbeits- und Fachkräftesicherung gehört zu den größten aktuellen Herausforderungen. Mit der guten Konjunktur und einem enger werdenden Arbeitsmarkt wird es für die Betriebe zunehmend schwieriger, geeignete Mitarbeiter zu finden. Fachkräftesicherung geht nicht ohne qualifizierte und zeitgemäße Ausbildung. Doch trotz eines weiterhin hohen Ausbildungsengagements bleiben aufgrund sinkender Schulabgänger- und steigender Studierendenzahlen viele Ausbildungsplätze unbesetzt.

Der DEHOGA fordert eine Offensive für die Berufsausbildung. Dem Bekenntnis der Großen Koalition zur dualen Ausbildung müssen Taten folgen.

Gefragt ist eine Politik, die die Gleichwertigkeit von beruflicher im Vergleich zu akademischer Bildung sichtbar macht, die die Berufsbildung fördert und die die Ausbildungsbetriebe in ihrem Engagement stärkt.

Dazu gehört auch, die Berufsorientierung an den Schulen weiter zu verbessern und



in die Ausstattung zu investieren. Eine schnelle Umsetzung des Digitalpakts Schule ist dabei ein wichtiger Schritt. Der DEHOGA unterstützt die Betriebe u. a. mit Ausbildungsgütesiegeln sowie einer Aktualisierung der Ausbildungsordnungen.

Die Sicherung des Fach- und Arbeitskräftebedarfs ist die wichtigste Zukunftsaufgabe für die extrem arbeitsintensive Gastronomie. Die Politik ist gefordert, die Branche dabei mit geeigneten Maßnahmen zu unterstützen.

Fachkräfteeinwanderung zeitnah ermöglichen

Der DEHOGA begrüßt, dass die Politik endlich die Weichen für legale Beschäftigungsmöglichkeiten für die dringend benötigten Köche oder Service-Fachkräfte aus Nicht-EU-Staaten stellt. Wichtige, vom DEHOGA seit langem geforderte Verbesserungen sind insbesondere der Verzicht auf die Engpassbetrachtung und Vorrangprüfung, die Teilanerkennung ausländischer Qualifikationen sowie die Erwei-

terung der Aufenthaltstitel zur Arbeits- und Ausbildungsplatzsuche.

Genauso wichtig wie die Gesetzeslage ist ein effizienter Vollzug. Insbesondere müssen die Visumsvergabe bei den deutschen Botschaften im Ausland beschleunigt, die Anerkennungsverfahren bzgl. der ausländischen Qualifikation unbürokratischer und preiswerter gestaltet werden. Die Arbeitsagenturen müssen

ihre Vermittlungsarbeit aus dem Ausland in Zusammenarbeit mit den Branchen intensivieren und dürfen keine arbeitsmarktfernen Ansprüche an die Arbeitsverträge stellen. Die Erwerbsmigration von beruflich qualifizierten Arbeitskräften aus Drittstaaten ist ein unverzichtbarer Baustein, um dem Fachkräftemangel entgegenwirken und muss schnell und professionell umgesetzt werden.

Minijob: Verdienstgrenze anheben

Die Heraufsetzung der Verdienstgrenze bei den Minijobs ist überfällig. Die 450-Euro-Grenze, bis zu der Minijobber mit einer Pauschalabgabe von 30 Prozent beschäftigt werden dürfen, ist seit Anfang 2013 unverändert. Mit jeder Mindestlohnerhöhung reduzieren sich die Stunden, die ein Beschäftigter im Rahmen eines Minijobs arbeiten

darf. 2015, bei Einführung des gesetzlichen Mindestlohns, waren es noch 52 Stunden im Monat, 2019 – bei einem Mindestlohn von 9,19 Euro – sind es nur noch 48 Stunden. Damit hat der Mitarbeiter real, unter Berücksichtigung steigender Preise, auch weniger Geld in der Tasche. Den Betrieben wiederum fehlen die geleisteten Arbeitsstunden.

Das ist eine schleichende Entwertung der Minijobs durch die Hintertür! Der DEHOGA schlägt die Dynamisierung der Minijob-Verdienstgrenze in Form einer automatischen Kopplung an die Entwicklung des gesetzlichen Mindestlohns vor. Ab 1. Januar 2020 sollte die Verdienstgrenze auf 500 Euro steigen. **Ziel ist der mitwachsende Minijob.**

Digitalisierung: Den Wandel erfolgreich gestalten

Der digitale Wandel ist in vollem Gange. Innovative Technologien wie Online-Reservierungssysteme, softwaregestützte Bezahlssysteme oder Recruiting-Apps eröffnen den Betrieben neue Vermarktungsmöglichkeiten und Handlungsspielräume.

Die alle Wirtschafts- und Lebensbereiche durchdringende Digitalisierung erfordert

neues Denken und Handeln sowie zukunftsfähige Strukturen. So erwartet der DEHOGA von der Politik umfassende Investitionen in eine moderne Infrastruktur.

Darüber hinaus gilt es, insbesondere mit Blick auf die Portalökonomie, die Voraussetzungen für fairen Wettbewerb zu schaffen. Es kann nicht sein, dass die Politik die gastronomischen Betriebe

einerseits immer weiter reguliert und andererseits rechtsfreie Räume toleriert.

Der DEHOGA fordert zudem, dass die allgemein- und berufsbildenden Schulen digital fit gemacht werden und setzt in diesem Sinne auf den DigitalPakt Schule. **Der Gesetzgeber ist aufgerufen, die Digitalisierung voranzutreiben und ein level playing field zu schaffen.**

Bürokratie: Betriebe entlasten, Kosten senken

Ob Allergenkennzeichnung, Arbeitszeitdokumentation, Datenschutzgrundverordnung oder Brückenteilzeit – die Unternehmer ächzen unter der Last immer neuer bürokratischer und teurer Vorschriften. Immer neue Informations- oder Aufzeichnungspflichten bedeuten mehr Aufwand und mehr Kosten. Innovationen und Investitionen werden gehemmt. Zeit für

das gastronomische Kerngeschäft fehlt. Dabei muss nicht immer alles bis ins kleinste Detail geregelt sein. Auch Kommunen, Städte und Gemeinden profitieren von einer pulsierenden Gastronomie und sind aufgerufen, Verwaltungsentscheidungen und rechtliche Vorgaben angemessen zu gestalten und so der Bedeutung der Gastronomie als tragende Säule der heimischen Wirtschaft gerecht



zu werden. **Der DEHOGA macht sich stark für einen konsequenten Bürokratieabbau und gegen neue, überflüssige Reglementierungen.**

Die ausführlichen „DEHOGA-Standpunkte“ zu den aktuellen zentralen Branchenthemen stehen unter www.dehoga.de zum Download bereit.



39. Deutsche Jugendmeisterschaften

Nachwuchsförderung ist Zukunftssicherung. Ein Highlight im Verbandsjahr sind alljährlich die Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen. Am 27. und 28. Oktober 2018 zeigte sich der Fachkräftenachwuchs aus Hotellerie und Gastronomie in Höchstform. Die 48 besten angehenden Köche, Hotelfach- und Restaurantfachleute aus 16 DEHOGA-Landesverbänden traten an diesem Wochenende an, um im Ludwig Erhard Haus der IHK zu Berlin die Meister ihres Fachs zu ermitteln. Am Montag, 29. Oktober, wurden die Sieger im Hotel Adlon Kempinski Berlin vor 400 Gästen verkündet und gefeiert. Mannschaftsgold holte das Team aus Bayern. 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.

„Zukunft ist, was wir daraus machen. Die Teilnehmer der Jugendmeisterschaften sind erstklassige Botschafter für die Branche der Gastfreundschaft und der Beweis dafür, dass sich unsere Investitionen in die Qualität und Attraktivität der Ausbildung lohnen. Die vielen guten Ausbildungsbetriebe mit ihren Mitarbeitern und Auszubildenden müssen das Bild der Branche prägen.“

Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes,
bei der Siegerehrung zu den 39. Deutschen Jugendmeisterschaften



Die Zukunft der Branche: Die 48 Teilnehmer der 39. Deutschen Jugendmeisterschaften zusammen mit DEHOGA-Präsident Guido Zöllick und Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle



Herzlichen Glückwunsch!



Sie sind die Jugendmeister 2018: Die beste Hotelfachfrau Katharina Klinger (l.) und die Siegerin bei den Restaurantfachleuten Julia Wörishofer umrahmen Goldkoch Aljoscha Knoblich.



Die Siegermannschaft aus Bayern: Katharina Klinger, Carina Linnemann und Julia Wörishofer (v.l.)

Die Besten ihres Fachs bei den 39. Deutschen Jugendmeisterschaften

Hotelfachmann/-frau

1. **Katharina Klinger**
The Charles Hotel Rocco Forte,
München (Bayern)
2. **Jasmin Engel**
Hotel Pullman Stuttgart Fontana,
Stuttgart (Baden-Württemberg)
3. **Sophie Specht**
Relais & Châteaux Hardenberg Burg-
Hotel, Nörten-Hardenberg (Nieder-
sachsen)

Restaurantfachmann/-frau

1. **Julia Wörishofer**
Steigenberger Hotel Der Sonnenhof,
Bad Wörishofen (Bayern)
2. **Moana Schüler**
Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn
(Baden-Württemberg)
3. **Sabine van Deuren**
AMERON Hotel Speicherstadt,
Hamburg (Hamburg)

Koch/Köchin

1. **Aljoscha Knoblich**
Restaurant Zum alten Brauhaus,
Lüneburg (Niedersachsen)
2. **Daniel Rittweger**
Hotel Louis C. Jacob,
Hamburg (Hamburg)
3. **Henrik Rohde**
Maritim Hotel Bremen,
Bremen (Bremen)

Die Siegermannschaft aus Bayern

- Hotelfachfrau **Katharina Klinger**
The Charles Hotel Rocco Forte, München (Bayern)
- Restaurantfachfrau **Julia Wörishofer**
Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen
- Köchin **Carina Linnemann**
Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Starnberg



Holten Silber für Niedersachsen: Sophie Specht, Aljoscha Knoblich und Nina Müller (v.l.)



Die drittplatzierte Mannschaft kommt aus Baden-Württemberg: Moana Schüler, Lisa Podnar und Jasmin Engel (v.l.).



Engagierter Unterstützer der Meisterschaften: Gerhard Franzen von der hoga Unternehmensversorgung bei der Preisübergabe an Katharina Klinger



Die drei Medaillengewinner Aljoscha Knoblich, Daniel Rittweger und Henrik Rohde zusammen mit dem VKD-Präsidenten Andreas Becker (2.v.l.), dem Vorsitzenden der Köche-Jury Roland Kestel und DEHOGA-Präsident Guido Zöllick



Restaurantfachfrau Julia Wörishofer: Beste ihres Fachs sowie Gesamtpunktbeste des Wettbewerbs



Die drei praxisbesten Hotelfachfrauen Jasmin Engel, Katharina Klinger und Sophie Specht (v.l.) mit dem Förderpreis der „Jürgen und Kristina Dehn“-Stiftung, überreicht von DEHOGA Hamburg-Präsident Franz Klein, mit Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle



DEHOGA-Präsident Guido Zöllick überreicht die Medaillen.



Applaus für Lisa Podnar aus Baden-Württemberg



Restaurantfachmann Antonio Nowak aus Thüringen bedankt sich für die Meisterschaften im Namen der Wettkampfteilnehmer.



Guido Zöllick zeigt sich beeindruckt von den Leistungen: „Die Jugendmeisterschaften liefern den Beweis, dass sich die Investitionen in die Ausbildungsqualität lohnen“.



Hotelfachfrau Katharina Klinger holte die Goldmedaille.



Die Vorsitzende der Jury der Restaurantfachleute Barbara Molitor-Klein und Guido Zöllick freuen sich mit Julia Wörishofer, Moana Schüler und Sabine van Deuren (v.l.) über die Bestleistungen.



Hotelfachfrau Jasmin Engel erreichte den zweiten Platz.



Begehrtes Edelmetall



Hotelfachfrau Sophie Specht erkämpfte sich Bronze.



FBMA-Präsident Udo Finkenwirth überreicht den Wanderpreis des Brillat Savarin Kuratoriums der FBMA-Stiftung an die Goldmannschaft aus Bayern.



17. Nationaler Azubi-Award Systemgastronomie

Leidenschaft, Mut und die richtige Portion Ehrgeiz bewiesen die 30 Nachwuchsstars aus 22 Ausbildungsunternehmen beim 17. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie. Zwei Tage lang, vom 22. bis 23. September 2018, haben sie ihr Wissen und Können unter Wettbewerbsbedingungen in Berlin unter Beweis gestellt. Die Siegerehrung der besten angehenden Systemgastronomen fand im Rahmen des Forums Systemgastronomie am 24. September 2018 vor 350 namhaften Machern, Entscheidern und Unternehmenslenkern im Rahmen des Forums Systemgastronomie im TIPI AM KANZLERAMT in Berlin statt.



Strahlende Medaillengewinner: Nora Schuler (M.) von My Heart Beats Vegan holt Gold. Sebastian Pichler von Hallo Pizza freut sich über Silber. Stella Ost von LSG Lufthansa Service erkämpft den dritten Platz.



Ausgezeichnet: Die Top 10 der Nachwuchssystemer



Zeigten Einsatz und Können: Die 30 Teilnehmer des 17. Nationalen Azubi-Awards Systemgastronomie bei der Siegerehrung in Berlin zusammen mit dem Jury-Vorsitzenden Lars Göthel (1. Reihe, 3.v.l.) von Marché International, Urs Bischof von Le Buffet und Sandra Warden vom DEHOGA

Die zehn besten Azubis

- 1 Nora Schuler, My Heart Beats Vegan
- 2 Sebastian Pichler, Hallo Pizza
- 3 Stella Ost, LSG Lufthansa Service
- 4 Lennart Jürgensen, Bäckerei Junge
- 5 Judith Lützenkirchen, Bayer Gastronomie
- 6 René Baldeau, DB Fernverkehr
- 7 Marvin Fischer, Marché Mövenpick
- 8 Neo Sathonsaovaphak, BASF
- 9 Joshua Muth, Metro
- 10 Gibran Hussein, Marché Mövenpick



Die ersten Gratulanten: Urs Bischof, Lars Göthel und Guido Zöllick (v.l.) überreichen den Nachwuchsstars Nora Schuler, Sebastian Pichler und Stella Ost die Urkunden, Medaillen und Preise.

28. Forum Systemgastronomie

Viel Lernstoff und jede Menge Unternehmerenergie gab es beim Branchentreffen der Systemgastronomen in Berlin. 350 Macher, Führungskräfte und Unternehmer aus Gastronomie, Catering und gastgewerblicher Zulieferindustrie waren am 24. September 2018 im Berliner TIPI AM KANZLERAMT zusammengekommen. Beim 28. Forum Systemgastronomie des DEHOGA-Initiativkreises Gastgewerbe informierten sie sich über aktuelle Entwicklungen, Trends und Erfolgskonzepte. Ein Schwerpunktthema bildete in diesem Jahr die Verkehrsgastronomie.

Jochen Pinsker, Senior Vice President Foodservice der npdgroup deutschland GmbH, stellte die aktuelle Gastronomiebilanz vor. Marcus Paul, Geschäftsführer des Deutsche Bahn-Rubenbauer-Joint-Ventures Station Food GmbH, berichtete über den Aufbruch der Bahn in die Gastronomie. Wie sich die Airport-Gastronomie als Umsatzbringer und Imagebilder entwickelt, erläuterten Mark Hallstein, Senior Manager Category Food & Beverages, und Melanie Großmann, Category Manager Gastronomie, von der Fraport AG. In guter Tradition standen auf der DEHOGA-Bühne zudem mit Carola Bock, Restaurant-Managerin Benedict Germany GmbH, sowie Maria Alberti und Leslie Angermann, Geschäftsführerinnen der Urban Foodie GmbH, drei echte Erfolgsunternehmerinnen. Richtig emotional wurde es bei Siegerehrung zum 17. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie.



Lernstoff, Unternehmerenergie und klare Worte: DEHOGA-Präsident Guido Zöllick benennt die politischen Handlungsfelder.



Carola Bock, Restaurant-Managerin Benedict Germany, erklärt die 24-Stunden-Frühstückskultur im Berliner Benedict.



Mit dem neuen Foodtrend aus Hawaii auf Erfolgskurs: Maria Alberti (l.) und Leslie Angermann, Geschäftsführerinnen Urban Foodie, stellen ihr Poké-Bars-Konzept vor.



Gipfeltreffen: DEHOGA-Präsident Guido Zöllick (l.) mit dem Vorstand der Systemgastronomie im DEHOGA – Thomas Hirschberger (2.v.l.), Hans im Glück, Urs Bischof (2.v.r.), Le Buffet, und Stephan von Bülow, Block Gruppe



Wie sich die Airport-Gastronomie als Umsatzbringer und Imagebilder entwickelt, erläutern Mark Hallstein, Senior Manager Category Food & Beverages, und Melanie Großmann, Category Manager Gastronomie, von Fraport.



Marcus Paul, Geschäftsführer der Station Food, ein Joint Venture von DB und Rubenbauer, spricht zum Aufbruch der Bahn in die Gastronomie.



Gute Branchenzahlen im Gepäck hat Jochen Pinsker, Senior Vice President Foodservice von der npdgroup deutschland.



Get-together der Handelsgastronomie: Urs Bischof (M.), Le Buffet, mit Veit-Karsten Wagner (r.), DINEA, und Hans-Joachim Matzky, langjähriger Betriebsleiter des „Wintergarten“-Restaurants von Le Buffet im KaDeWe Berlin



Gastro-Profis: Jürgen Zeh (r.), Block House, Kristin Putzke (2.v.l.), und Jim Block und Andreas Kurtenbach



Branchenkenner: Boris Tomic (M.) und Ann-Cathrin Witte, foodservice/dfv, mit Lars Weber, Nespresso Deutschland



Starke Partner der Gastronomie: Michael Düsterfeld (l.) und Jan-Hendrik Sievert von Deutsche See



Berliner Gespräche: Robert Krumme (r.), Bitburger Brau-Gruppe, und Detlef Franke, Sierra Madre



Im Einsatz für die Branche: Dirk Hanisch (3.v.l.), MKN, und Michael Rohr (2.v.r.), Diversey Deutschland, sowie Manfred Sussmann (2.v.l.) und René Bruder (r.), beide InoxAir, mit Guido Zöllick und Ingrid Hartges



Leslie Angermann (l.), Maria Alberti (r.) und Ingrid Hartges



Herzlichen Dank den Förderern und Unterstützern des 28. Forums Systemgastronomie – insbesondere den Unternehmen Coca-Cola, Nespresso und FRONERI Schöller.



*Save
the
date*

Terminvorschau 2019/2020

ANUGA 2019

Samstag, 5. Oktober, bis Mittwoch, 9. Oktober 2019, in Köln

Forum Systemgastronomie

Dienstag, 8. Oktober 2019

29. Forum Systemgastronomie zur Anuga in Köln, Messegelände
mit Siegerehrung zum 18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie

Deutsche Jugendmeisterschaften

Samstag, 26. Oktober, bis Montag, 28. Oktober 2019, in Bonn

40. Deutsche Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen,
Steigenberger Grandhotel Petersberg, Bonn/Königswinter

DEHOGA-Branchentag

Dienstag, 24. November 2020, in Berlin im Maritim Hotel Berlin

DEHOGA-Branchentag

Um die Zukunft des Gastgewerbes in Deutschland ging es beim DEHOGA-Branchentag am 20. November 2018 in Berlin. 1.000 Unternehmer und Entscheider aus Hotellerie und Gastronomie sowie deren Partner der gastgewerblichen Zulieferindustrie aus der gesamten Republik trafen sich im Hotel Maritim Berlin, um mit den Spitzen der Bundespolitik über die aktuellen Herausforderungen und Lösungskonzepte zu diskutieren.

„Die steigende wirtschaftliche, beschäftigungspolitische und gesellschaftliche Bedeutung der Branche muss sich in mehr Wertschätzung und besseren Rahmenbedingungen widerspiegeln. Wir wollen Lösungen, damit Gastgeber auch der nächsten Generation wieder Spaß an der Branche finden, damit Unternehmertum kein Auslaufmodell ist, sondern eine echte Chance für die Zukunft. Wir wollen Rahmenbedingungen, die die Gastronomen und Hoteliers nicht fesseln, sondern beflügeln.“

Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, beim DEHOGA-Branchentag 2018



Vizekanzler und Bundesfinanzminister Olaf Scholz stellt die Eckpunkte seiner Politik vor.



DEHOGA-Präsident Guido Zöllick erwartet konkretes politisches Handeln für mehr Flexibilität, fairen Wettbewerb und weniger Bürokratie.



Annegret Kramp-Karrenbauer, damalige CDU-Generalsekretärin und heutige Bundesvorsitzende der Partei, adressiert ihre Botschaften an die Branchentagsteilnehmer.



Der FDP-Vorsitzende Christian Lindner präsentiert seine Konzepte für die mittelständische Wirtschaft.



Thomas Bareiß, Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundeswirtschaftsminister und Tourismus-Beauftragter der Bundesregierung.



Dieter Wäschle, Anja Hajduk, Michael Theurer, Peter Reichert, Dr. Carsten Linnemann, Nicole Kobjoll und Dieter Gitzen (v.l.), mit Guido Zölllick und Ingrid Hartges



Dieter Wäschle, Petershof



Dr. Carsten Linnemann, Stellvertretender Vorsitzender der CDU/CSU-Bundestagsfraktion



Nicole Kobjoll, Schindlerhof



Peter Reichert, Seehof Herrsching



Anja Hajduk, Stellvertretende Vorsitzende der Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen



Dieter Gitzen, Sodexo Deutschland



Michael Theurer, Stellvertretender Vorsitzender der FDP-Bundestagsfraktion



„Wer auftritt, muss spielen“ sagt Christian Gansch, Dirigent, Produzent, Autor und Coach.



Dr. Hajo Schumacher führt durch das Programm.



Astrid Damerow, stellvertretende Vorsitzende des Tourismusausschusses im Bundestag, und Guido Zöllick



Spitzenpolitik mit Branchengrößen: Thomas Bareiß, Annegret Kramp-Karrenbauer, Ingrid Hartges, DEHOGA-Vize Fritz Engelhardt mit Gattin Iris Engelhardt, DEHOGA-Präsidiumsmitglieder Dr. Monika Gommolla, Thomas Hirschberger und Angela Inselkammer (1. Reihe v.r.)



Guido Zöllick und Franz Klein, Präsident des DEHOGA Hamburg, im Gespräch mit Olaf Scholz.



Treffpunkt DEHOGA: Christian Lindner, Guido Zöllick und Fritz Engelhardt (v.l.)



Nicole Kobjoll und Christian Lindner



Annegret Kramp-Karrenbauer mit Guido Zöllick



Detlef Schröder, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, mit Christian Lindner.



Christian Lindner, Dr. Marcel Klinge, MdB (M.), und Michael Steiger, Fürstenberg's Irish Pub



Christian Lindner im Austausch mit Angela Inselkammer (2.v.r.), Guido Zöllick und Ingrid Hartges



Der Vorsitzende des DEHOGA-Initiativkreises Gastgewerbe, Dr. Claus Stauder, Privatbrauerei Stauder, zusammen mit Albert Darboven, J.J. Darboven



Die DEHOGA-Ehrenpräsidenten Ernst Fischer (M.) und Dr. Erich Kaub (r.) mit Dr. Claus Stauder



Dieter Wetzler, Dieter Wäschle und Michael Steiger (v.l.) vom DEHOGA Baden-Württemberg mit Ingrid Hartges



Der DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern zu Gast in Berlin: Präsident Lars Schwarz (r.), Jörg Pommerening, 1. Vizepräsident, Matthias Dettmann, Hauptgeschäftsführer



Karin und DEHOGA-Schatzmeister Bernd Niemeier, Lindgart Hotel, mit Helmut Otto (r.), Ehrenpräsident des DEHOGA NRW



Dr. Thomas Geppert (l.), Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, und Guido Zölllick, zusammen mit DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer



Christian Lindner zusammen mit Peter Hack und Ingrid Hartges



Hans Schneider, Vorsitzender des DEHOGA-Berufsbildungsausschusses, und Ernst Fischer



Eva-Maria Rühle, Stellvertretende Vorsitzende des DEHOGA Baden-Württemberg, mit Dr. Claus Stauder



Axel Hüpkens (l.), Präsident, und Axel Klein (r.), Hauptgeschäftsführer, kamen mit ihrer Mannschaft vom DEHOGA Sachsen



Im Gespräch: Rolf Seelige-Steinhoff (r.) von den SEETELHOTELS



Dieter Gitzen, Sodexo, mit dem Vorsitzenden der DEHOGA-Fachabteilung Catering Jürgen Vogl, Aramark



Dr. Monika Gommola, Maritim Hotelgesellschaft, und Ingrid Hartges



Marlene Mortler, Drogenbeauftragte der Bundesregierung, mit BTW-Generalsekretär Michael Rabe



IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthé, Ingo Klettke, Beratung und Konzepte für Hotel und Gastronomie, und Rolf Westermann, AHGZ (v.l.)



Gerhard Franzen, hoga Unternehmensversorgung, Friedwulf Liebold, der ehemalige Präsident der GAD, Hans G. Platz, HGPconsult (v.l.)



Gute Stimmung in Berlin: Hans G. Platz, HGPconsult, Hans-Dietmar Wosberg, Individuelle Gastlichkeit, Lothar Menge, Marché Mövenpick, Mario Pick, ONE HOSPITALITY (v.l.)



Der DEHOGA Rheinland-Pfalz um den Präsidenten Gereon Haumann (2.v.l.) bei der Branchenparty



Ingrid Hartges begrüßt Andreas Jung, MdB, Peter Ehrhardt, Landgasthof Adler zu Hochstetten, und Staatssekretär Hans-Joachim Fuchtel (v.l.).



Hans-Joachim Fuchtel, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner, und Guido Zöllick.



Jürgen Mädger, Initiator der Europa Miniköche, stellt Deutschlands ersten „Goldenen Minikoch“ vor: Noam Lerch.



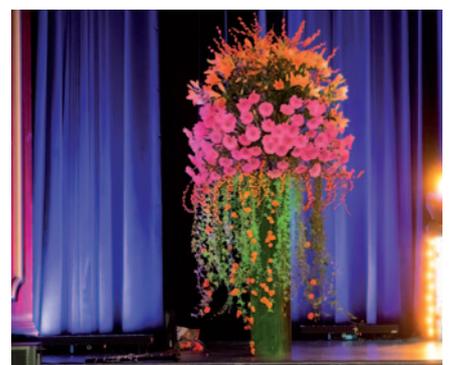
Begeisterten die Gäste: Die vielfach ausgezeichneten Miniköche



Georg Weber, MKN, und Gretel Weiß, foodservice/dfv



Markus Gotta, dfv, und Guido Zöllick





Die Mitglieder des DEHOGA-Initiativkreises

DEHOGA-Präsident Guido Zöllick mit den Partnern



Machen Lust auf die Anuga 2019 in Köln



Ingrid Hartges mit Ulrich Pilz, Gerolsteiner



Peter Rudolph, MKN



Norbert Etzold (l.), Unilever, und Michael Rohr, Diversey



Jennifer Dietrich und Billi-Joe Bredlaw, Ingenic



Die HGK-Mannschaft um Dr. Urban Uttenweiler (l.)



Jens Stahmer, Niehoffs Vaihinger

auf dem Branchentag



Peter Hack von der Hack AG mit seinem Team



Rolf Westermann von der AHGZ mit Ingrid Hartges



Gretel Weiß (l.) und Juliane Schaper, foodservice/dfv



René Bruder (l.) und Manfred Sussmann (r.) von InoxAir, mit Thomas Hirschberger



Martin Wieder (r.), Hobart, und Gäste



Dirk Rüttgardt, Nespresso



VERANSTALTUNGEN



Uwe Friedrich, Winterhalter



Sofortgenuss von Salomon FoodWorld



Das Oracle-Team



Carsten Deinert (2.v.l.), GUBSE



Michael Brüggemann (l.), Ecolab



Olaf Reuß, Christian Schmitt und Remo Bartsch (v.l.), Melitta



Freddy Fischer und Katrin Koch, adp Gausemann



Martin Richter, Darboven



Treffpunkt Granini



Ein starkes Team für Warsteiner



Get-together: Tim Amelunxen, Coca-Cola, Ingrid Hartges, Peter Hack, Hack AG, Stefanie Heckel, DEHOGA Bundesverband, und Boris Tomic, foodservice/dfv (v.l.)



Branchenkennner: Guido Zöllick mit Ulrike Reiss (l.) und Annette Mützel, foodservice solutions



Ein Hoch auf die Branche: Stefan Meinass, Bitburger, Sabine Möller, CPH Hotels, Guido Zöllick, Rainer Noll, Bitburger

Wir sehen uns zum nächsten Branchentag am 24.11.2020 in Berlin!



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,
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

Ingrid Hartges, Stefanie Heckel, Doreen Kinzel,
Matthias Meier

Gestaltung

pantamedia communications GmbH, Berlin
Stand: Juni 2019

GEMEINSAM ERFOLGREICH!



»Wir sitzen alle in einem Boot. Gerne stehen wir fest an der Seite des DEHOGA.

Wer sonst vertritt die Interessen der Branche. Wenn es dem Gastgeber gut geht, sind auch wir erfolgreich.«

Dr. Claus Stauder
Vorsitzender
Initiativkreis Gastgewerbe



52.285
AUSZUBILDENDE

223.000
UNTERNEHMEN

2.4 Mio.
BESCHÄFTIGTE

478 Mio.
ÜBERNACHTUNGEN

89,7 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