

ahgz  
das spezial



# Power in Berlin

70 Jahre DEHOGA  DEHOGA  
BUNDESVERBAND

# 70 Jahre

## DEHOGA

### Bundesverband

#### Herzlichen Glückwunsch!



70 Jahre DEHOGA –  
das sind 70 Jahre erfolgreicher Einsatz  
für die Branche der Gastlichkeit. Gerne stehen  
wir hier an der Seite des DEHOGA. Wer sonst  
vertritt die Interessen der Gastgeber? Wenn es dem  
Gastgewerbe gut geht, sind auch wir erfolgreich.

**Dr. Claus Stauder**  
Vorsitzender des  
Initiativkreises Gastgewerbe

**Gemeinsam stark für  
die Zukunft der Branche!**



# VORWORT

Der 70. Geburtstag des DEHOGA Bundesverbandes fällt in eine Zeit, in der Urlaub in Deutschland so beliebt ist wie nie, der Außer-Haus-Markt boomt und Ernährung in der Gesellschaft eine immer größere Rolle spielt. Selten zuvor war die Relevanz guten Essens so hoch wie heute, waren Restaurants und Hotels als Orte der Begegnung und des Austauschs so wichtig. Seit zehn Jahren melden Gastronomie und Hotellerie Umsatzzuwächse. Auch die Mitarbeiterzahlen befinden sich auf Rekordniveau. Die Bedeutung des Gastgewerbes als Wirtschaftskraft und Jobmotor steigt. Mehr denn je kommt es auf gute Rahmenbedingungen an. Dafür kämpft der DEHOGA – seit nunmehr 70 Jahren.

Das sind 70 Jahre gelebte Gemeinschaft, 70 Jahre begeisterte Arbeit für die Branche, 70 Jahre Einsatz für mehr Anerkennung und Wertschätzung für Deutschlands Gastgeber. Dieses Engagement zahlt sich aus. Mit Dankbarkeit und Stolz blicken wir zurück und schauen zugleich mit Zuversicht und Elan nach vorne. Wir sind davon überzeugt, persönlicher Service, köstliche Speisen und Getränke in einem stimmungsvollen Ambiente sind durch nichts zu ersetzen. Gute Gastfreundschaft hat immer Konjunktur. Im Gastgewerbe wie im DEHOGA heißt es: Der Mensch macht's. Das galt im DEHOGA-Gründungsjahr 1949, das gilt heute 2019 genauso wie in der Zukunft.

Eine so wunderbare und wertvolle Branche verdient eine schlagkräftige Interessenvertretung. Denn wer sonst verdeutlicht der Politik, was die Branche belastet, wie fairer Wettbewerb aussieht und wie Zukunftssicherung für das Gastgewerbe funktioniert. Wir danken allen, die sich mit ihrer Mitgliedschaft, zur Solidargemeinschaft bekennen und die Arbeit des DEHOGA unterstützen!

**Guido Zölllick**  
Präsident  
DEHOGA Bundesverband

**Ingrid Hartges**  
Hauptgeschäftsführerin  
DEHOGA Bundesverband

# INHALT



18

## DIE BRANCHE ALS WIRTSCHAFTSMOTOR

### 6 Gastgewerbe in Bestform

Leistung lohnt sich – für Betriebe und Gäste

### 9 Rekordergebnisse

Übernachtungen, Umsätze und Beschäftigungszahlen steigen seit Jahren

## DEHOGA POWER IN BERLIN

### 12 Sprachrohr der Branche

Der Bundesverband ist Interessenvertreter für alle Gastgeber in Deutschland

### 18 Grußworte aus der Politik

Wichtige Persönlichkeiten gratulieren

## VERBAND UND POLITIK

### 20 Guido Zöllick

Der DEHOGA-Präsident im Interview

### 24 Großes Netzwerk

Seite an Seite mit der Politik

### 27 Ingrid Hartges

Die Hauptgeschäftsführerin im Porträt

# 30



## AUSBILDUNG

**30 Jugendmeisterschaften**  
Eine Bühne für junge Top-Talente

**32 Ausbildungsoffensive**  
Die Zukunft im Visier

## DER INITIATIVKREIS

**36 Starke Partner gratulieren**

## MEILENSTEINE

**38 Verbandsgeschichte kompakt**

## STANDARDS

**3 Editorial**  
**38 Impressum**



Titelbild: Imago  
Montage: Andreas Liedtke

# GASTGEWERBE IN BESTFORM

Der Tourismus boomt - und mit ihm sowohl Hotellerie als auch Gastronomie.  
Mit mehr als 220.000 Unternehmen trägt das Gastgewerbe maßgeblich zur  
Lebensqualität in Deutschland bei.

Wohlfühlcharakter wird großgeschrieben:  
So investiert die Branche innovativ  
in heimelige Lobbykonzepte –  
wie beispielsweise das familiengeführte  
Hotel Bergkristall in Oberstaufen.

Foto: Michael Huber/Hotel Bergkristall



**W**as wäre unsere Welt ohne Restaurants, Wirtshäuser und Cafés, ohne Hotels, Landgasthöfe und Pensionen? Wie ungesellig wäre unser Land! Die gastgewerblichen Betriebe stehen für Lebensqualität, Kulinarik, Genuss und Gastfreundschaft. Fest verwurzelt in der Region sind die Betriebe die öffentlichen Wohnzimmer und für das Funktionieren der Gesellschaft unentbehrlich. Hier trifft man sich mit Freunden und Familie, tauscht sich aus und genießt die gemeinsame Zeit bei köstlichem Essen und guten Getränken. Restaurants und Hotels sind Plätze der Kommunikation und der Begegnung für Jung und Alt, für Einheimische wie Reisende aus der ganzen Welt. Die Rolle des Gastgewerbes ist heute bedeutender denn je.

Die gastgewerblichen Betriebe bringen Energie in die Gemeinden und Städte, machen Orte lebens- und liebenswert. Mit mehr als 220.000 Unternehmen trägt das Gastgewerbe maßgeblich zur Lebensqualität und Standortattraktivität in Deutschland bei. Das weiß inzwischen auch die Immobilienwirtschaft. Nicht nur auf dem Land, sondern auch in den Städten sind die Gastronomen die neuen Frequenzbringer in Shopping-Centern und Innenstädten.

Das Gastgewerbe ist die Branche von Menschen für Menschen. Von der Taufe über die Einschulung, die Hochzeit,



Gemeinsame Präsentation: Prof. Dr. Michael Hüther, Direktor des Instituts der deutschen Wirtschaft Köln (IW), und DEHOGA-Präsident Guido Zöllick gaben im September 2017 die IW-Studie der Öffentlichkeit bekannt.

über kirchliche Feiern und Jubiläen bis zur Beerdigung. So nahe wie die Unternehmer und Betriebe den Menschen kommen, davon können die meisten Politiker nur träumen. Das Gastgewerbe begleitet die Menschen ein Leben lang. Kurzum: Die gastgewerblichen Betriebe gehören zu den Einrichtungen der Daseinsvorsorge, die die Menschen zur Gestaltung ihres privaten, gesellschaftlichen und kulturellen Lebens dringend brauchen.

## Gute Prognosen

Nie war Deutschland als Reiseland beliebter. Deutschland als Urlaubsland boomt und hat auch als Tagungs- und Kongressstandort die Nase vorn. Die Übernachtungszahlen inländischer wie ausländischer Gäste waren mit 478 Millionen nie höher als 2018. Zudem erzielten die Hotels und Restaurants zusammen einen Jahresnettoumsatz von

fast 90 Milliarden Euro. Davon entfielen 48,3 Milliarden Euro auf Restaurants, Cafés und Kneipen. Die Caterer und sonstige Verpflegungsdienstleistungen kommen auf 9,3 Milliarden Euro. Für das Beherbergungsgewerbe werden 32,1 Milliarden Euro Umsatz ausgewiesen.

Die positive Entwicklung hält an. Trotz der jüngsten Konjunkturertrübung ist die Reise- und Ausgehfreude ungebrochen. Im ersten Halbjahr 2019 erwirtschaftete die Branche ein nominales Umsatzplus von 2,7 Prozent. Die heimischen Restaurants und Hotels überzeugen mit ihren Angeboten, begeistern mit einer facettenreichen regionalen wie internationalen Küche und bieten tollen Service – und das alles zu einem außerordentlich attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Als Hauptleistungsträger des Tourismus sind Gastronomie und Hotellerie die Visitenkarte Deutschlands. Ohne Gastgewerbe kein Tourismus.

Ernährung spielt in unserer Gesellschaft eine immer größere Rolle. Immer mehr Menschen können sich fürs Genießen und Kochen begeistern. Das kulinarische Erlebnis ist heute ein Reisegrund. Ob Restaurants, Food-Festivals, Wochenmärkte, traditionelle Feste, Weinfeste. Nie war für Feinschmecker die Auswahl an Spitzenlokalen in Deutschland größer und bunter. 309 Restaurants bewertet aktuell der Guide Michelin mit einem bis drei Sternen, mehr als je zuvor. Darunter sind 261 Restaurants mit einem Stern und 38 Zwei-Sterne sowie zehn Drei-Sterne. Sie belegen die Entwicklung der deutschen Spitzengastronomie im internationalen Vergleich. Der kulinarische Alltag ist in Deutschland international: Neben traditioneller deutscher Küche prägen mediterrane, orientalische und asiatische Einflüsse das gastronomische Angebot.

## Zulieferer profitieren

Mit zunehmender Nachfrage stellen die gastgewerblichen Betriebe mehr ein. 2,4 Millionen Menschen arbeiten derzeit in der Branche. Nie waren mehr Menschen in Gastronomie sozialversicherungspflichtig beschäftigt als heute. Nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit (BA) stieg die Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten zum Stichtag im Juli 2019 auf 1.109.100. Das neue Allzeithoch bei der Beschäftigung beweist die Relevanz des Gastgewerbes als Arbeitgeber für Menschen unterschiedlichster Herkunft und Qualifikation. Seit 2009 hat unsere Branche damit 300.000 neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze geschaffen.

Die Reiselust wirkt sich nicht nur positiv auf die Gäste- und Umsatzzahlen aus. Vom Gastgewerbe und vom Tourismus profitieren zahlreiche Wirtschaftszweige: An erster Stelle ist der Handel zu nennen.

Ausländische Gäste geben beim Einkaufen heute mehr als doppelt so viel aus wie vor zehn Jahren. Aber auch die Lebensmittelhandwerker, landwirtschaftliche Betriebe und Dienstleistungsunternehmen

haben ihren Nutzen vom Gastgewerbe. Dazu kommen die gastgewerbliche Zulieferindustrie, das Handwerk, die ganze Region. Insgesamt wächst das Gastgewerbe dynamischer als die Gesamtwirtschaft und ist

dabei Mittelstand pur. 66 Prozent der Unternehmen haben weniger als 10 Mitarbeiter. Diese familiengeprägten Betriebe sind das Rückgrat des nachhaltigen Erfolgskurses. Wie kaum eine andere Branche ist das Gastgewerbe in fast allen Regionen Deutschlands vertreten, sodass Volkswirtschaft, Arbeitsmarkt, Regionen und Gesellschaft von Gastronomie und Hotellerie profitieren.



## IW-Studie zeigt die Stärke der Branche

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

Das Gastgewerbe hat eine herausragende Rolle für die Gesellschaft. 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 und leistet einen wichtigen Beitrag zur Daseinsvorsorge.

Eine Bevölkerungsstudie bestätigt, dass die Einrichtungen des Gastgewerbes wichtige Kommunikationstreffpunkte sind und die Attraktivität der Region entscheidend steigern.



Mehr zur IW-Studie  
„Bedeutung  
des Hotel und Gaststättengewerbes  
in Deutschland“

ANZEIGE

100 1919  
100 2019



## TASTE THE FUTURE

[www.anuga.de](http://www.anuga.de)

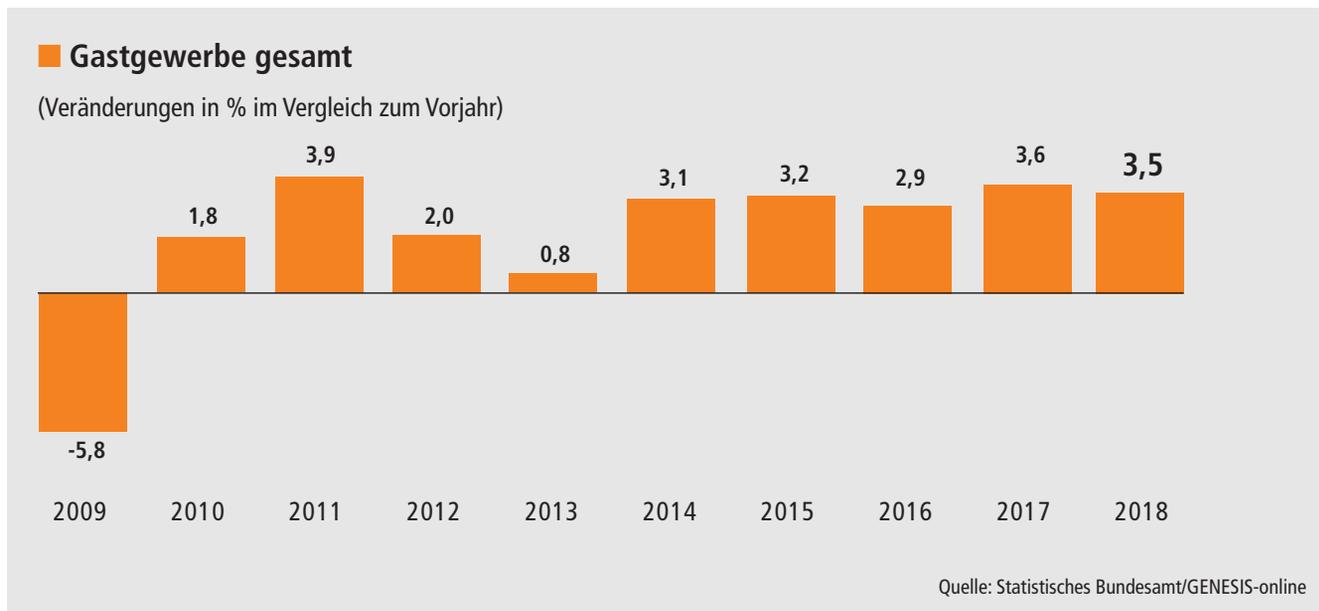
Wir gratulieren zu **70 Jahren DEHOGA** und bedanken uns für die partnerschaftliche und treue Zusammenarbeit.



**UMSATZENTWICKLUNG: GASTGEWERBE WEITER IM AUFWIND**

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 Konsum-

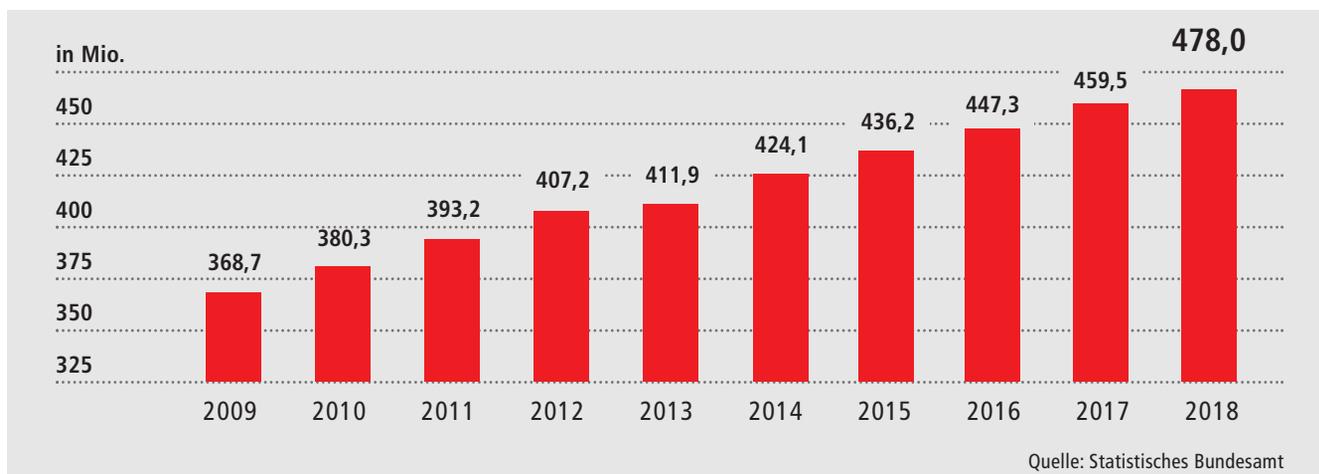
stimmung sorgten für diese erfreuliche Geschäftsentwicklung. Ein Blick auf die Entwicklung der Umsatzzahlen im Jahresvergleich macht deutlich: Seit 2010 befindet sich das Gastgewerbe wieder im Aufwind und alles deutet darauf hin, dass sich der positive Trend fortsetzen wird.



**NEUNTER REKORD IN FOLGE: 478 MILLIONEN ÜBERNACHTUNGEN**

478 Millionen ist der neue Spitzenwert bei den Übernachtungen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes entspricht dies einem Plus von 4 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 10 Millionen Besuchern durchgeführt.



## JOBMOTOR: GASTGEWERBE LÄUFT WEITER AUF HOCHTOUREN

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

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

\*inkl. tätiger Inhaber, mithelfender Familienangehöriger etc.

2,36 Millionen Menschen arbeiten im Gastgewerbe. In allen Branchenbereichen stieg die Anzahl der Beschäftigten in den vergangenen Jahren weiter an. Diese starke Zahl umfasst alle Lohn- und Gehaltsempfänger sowie die tätigen Inhaber und deren mithelfende Familienangehörige.

Von den 2,36 Millionen Beschäftigten waren 2,1 Millionen abhängig beschäftigt. Die Mehrheit von ihnen arbeitet in der speisegeprägten Gastronomie – das bedeutet in Restaurants, Wirtshäusern, Cafés, Bistros und Imbissstuben.

ANZEIGE

**IMMER EINEN SPRUNG VORAUSS**

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU 70 JAHREN DEHOGA -  
HÖCHSTLEISTUNG UND HERZBLUT FÜR DIE BRANCHE!

**HGK**  
Mit uns ist zu rechnen!

**SETZEN AUCH SIE AUF DEN ENTSCHEIDENDEN VORSPRUNG:  
ÜBER 3.000 BETRIEBE AUS DER HOSPITALITY HABEN SICH FÜR DIE HGK ENTSCHEIDEN.**

FEINE PRIVAT GEMANAGTE HOTELS | EXPANDIERENDE, INNOVATIVE HOTELMARKEN | AUSGEZEICHNETE FERIENHOTELS:  
VON DER KÜSTE BIS ZU DEN ALPEN | TRENDIGE RESTAURANTBETRIEBE | SCHNELLE FREIZEIT- & VERKEHRSGASTRONOMIE |  
NAMHAFTE CATERER | FORTSCHRITTLICHE, CARITATIVE & SOZIALE EINRICHTUNGEN

Weitere Informationen unter: [www.h-g-k.de](http://www.h-g-k.de)

f @ x

# DEHOGA – POWER IN BERLIN!

Der DEHOGA Bundesverband ist Interessenvertreter  
und Sprachrohr des Gastgewerbes.

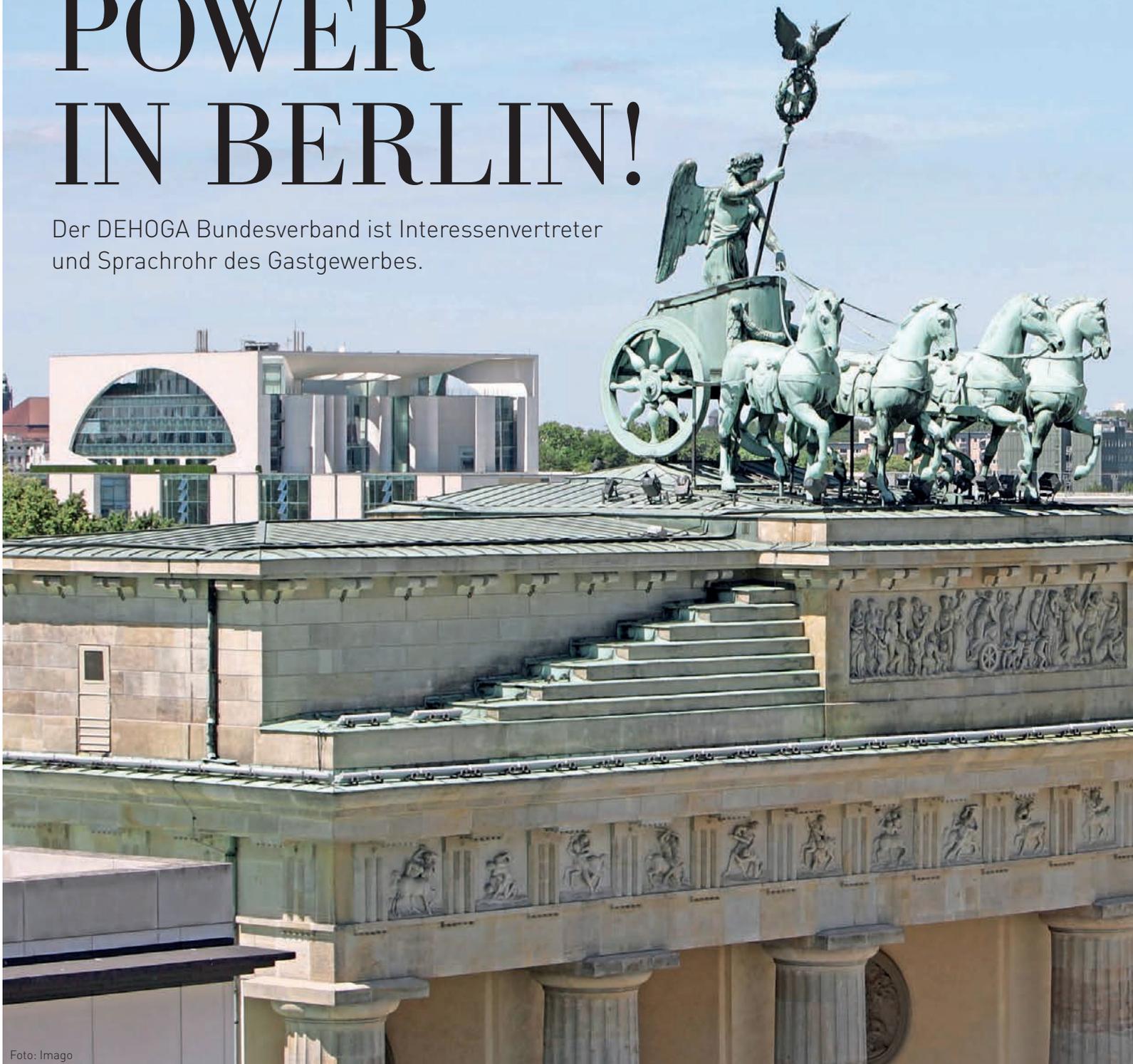


Foto: Imago



**U**nternehmerisches Handeln, unternehmerische Verantwortung und Risikobereitschaft bedürfen einer konstruktiven Wegbegleitung und Wertschätzung der Politik. Arbeitsplätze werden nicht vom Staat geschaffen, sondern vor allem von engagierten Mittelständlern. Der DEHOGA verschafft der Stimme der gastgewerblichen Unternehmer Gehör – bei Politik, Presse und in der Öffentlichkeit. Der DEHOGA Bundesverband ist der einzige Branchenverband, der das Gastgewerbe in seiner Gesamtheit seit 70 Jahren vertritt. Lokal, regional, landes- und bundesweit. Der DEHOGA kann sich dabei auf eine funktionierende Struktur verlassen, wenn es darum geht, die Anliegen der Hoteliers und Gastronomen kraftvoll vorzubringen.

17 Landesverbände, zwei Fachverbände – Hotelverband Deutschland (IHA) und UNIPAS (Union der Pächter von Autobahn-Service-Betrieben) – sowie die fünf Fachabteilungen Systemgastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, Discoteken, Bahnhofsgastronomie und Catering sind im DEHOGA zusammengeschlossen. Mit mehr als 60.000 Mitgliedern gehört der DEHOGA zu den Spitzenverbänden der Wirtschaft in Deutschland und repräsentiert die Branche in ihrer ganzen Vielfalt.

## **DEHOGA. Wer sonst**

Hinter dem DEHOGA stehen eine wachsende Dienstleistungsbranche und ein starkes Stück Wirtschaft überwiegend mittelständischer Prägung. 2,4 Millionen Beschäftigte und 53.000 Auszubildende in 223.000 gastgewerblichen Unternehmen erwirtschafteten 2018 einen Jahresnettoumsatz von nahezu 90 Milliarden Euro. Hotellerie und Gastronomie sind die Hauptleistungsträger der Tourismuswirtschaft in Deutschland und Zugmaschine des Mittelstandes. Ohne Gastgewerbe kein Tourismus. Es sind die gastgewerblichen Unternehmer, die Tag für Tag ihr Bestes für die Besucher aus dem In- und Ausland. Sie übernehmen Verantwortung für ihren Betrieb, ihre Mitarbeiter, ihre Auszubildenden und ihre Gäste. Diese Relevanz zu vermitteln gehört zu den Kernaufgaben des DEHOGA-Verbandes.



Sie bietet Erholung  
und Genuss:  
Die ländliche  
Gastronomie ist  
eine Bereicherung  
für die Gesellschaft.

Foto: DZT/Gundhardt Marth

## Erfolge des DEHOGA

- Reduzierung der Mehrwertsteuer für Beherbergungsleistungen
- Abschaffung der Trinkgeldbesteuerung
- Novellierung der Minijobregelung
- Streichung von Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlägen abgewehrt
- Wegfall der Preisauszeichnungspflicht in Hotelzimmern
- Erhalt der steuerlichen Abzugsfähigkeit von Bewirtungskosten
- Verhinderung der ursprünglich geplanten GEMA-Tarifreform mit Erhöhungen von 1000 Prozent und damit Ersparungen für die Mitglieder von mehr als 200 Millionen Euro in den letzten Jahren.
- Abwehr eines neuen Explosionsschutzes für Fettabscheider
- Die Entfristung der 70-Tage-Regelung für die kurzfristige Beschäftigung
- Verhinderung populistischer Hygieneampeln
- Fachkräfteeinwanderungsgesetz erfüllt wesentliche Forderungen des DEHOGA
- Einführung des digitalen Meldescheins

So vielfältig wie die Branche selbst – von der Kneipe über das klassische Restaurant bis zur Markengastronomie, von der Pension über das Ferien- und das Tagungshotel bis zum Luxusressort – so vielfältig sind auch die Mitglieder und Aufgaben des DEHOGA. Lobbyarbeit ist unser Kerngeschäft. Ob Tarifpolitik, Aus- und Weiterbildung, Recht und Steuern, Umweltschutz und Urheberrecht – zu all diesen und mehr Themen war und ist der DEHOGA gefordert.

## DEHOGA – Anwalt und Sprachrohr

Der DEHOGA macht Branchenpolitik – dieser Slogan des Verbandes ist Programm und steht für eine Vielzahl gewerbspolitischer Erfolge in der jüngsten Vergangenheit. Die Novellierung des 630-Mark-Gesetzes und die Einführung der unbürokratischen 400-Euro-Minijobregelung, die Abschaffung der Besteuerung von Trinkgeldern oder die überfällige Einführung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Übernachtungen und damit die Beendigung eines deutschen Sonderweges, sind nur einige Beispiele erfolgreicher Verbandsarbeit in der jüngsten Vergangenheit.

Lobbyarbeit bedeutet dabei häufig das Bohren dicker Bretter. Nicht immer geht es vorrangig darum, Tore zu schießen. Oft genug ist es schon als Erfolg zu werten, wenn die Abwehr steht, um Verschlechterungen für die Branche abzuwenden. Dies gelang zum Beispiel erfolgreich bei der Verteidigung der steuerfreien Zuschläge für Sonn-, Feiertags- und Nachtarbeit oder der Beibehaltung der Steuerabzugsfähigkeit von Bewirtungskosten.

Der DEHOGA war und ist bei politischen Brennpunkten an vorderster Front gefordert. Gastronomie und Hotellerie 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, die unternehmerisches Risiko und Handeln belohnt und auch den nachfolgenden Generationen Lust auf Unternehmertum macht. Gute Zahlen sind kein Selbstläufer. Die Herausforderungen und Risiken für die Branche nehmen zu. Umso mehr brauchen Gastronomie und Hotellerie einen schlagkräftigen DEHOGA. Der Verband kämpft im Sinne der Branche für eine reduzierte Mehrwertsteuer für die klassische Gastronomie. Er setzt sich ein für den Abbau der Mindestlohnbürokratie, fordert mehr Flexibilität beim Arbeitszeitgesetz oder unterstützt seine Betriebe im Kampf gegen die Bettensteuern vor dem Bundesverfassungsgericht. Nicht zuletzt steht er an der Seite der Betriebe, wenn es um günstigere Rundfunkgebühren oder das Urheberrecht geht. 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.

## Das muss die Zukunft sein!

- Mehr Wertschätzung und Anerkennung der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Bedeutung von Gastronomie und Hotellerie
- Mehr Freiräume, insbesondere bei der Gestaltung der Arbeitszeit: Für mehr Flexibilität und Gastfreundschaft
- Abbau von Bürokratie: Kosten senken, Betriebe entlasten
- Sinnvolle Maßnahmen der Politik zur Arbeits- und Fachkräftesicherung: Duale Ausbildung stärken und Fachkräfteeinwanderung praxisnah umsetzen
- Fairer Wettbewerb, insbesondere durch „Gleiche Steuern für Essen“ – für Steuererechtigkeit und Zukunftssicherung der Branche



Mitmachen:  
Petition 7 % MwSt.  
für Essen.  
Egal wo und wie!

ANZEIGE

# MÖVENPICK®

Wir gratulieren zu  
70 Jahren DEHOGA!



NEU!  
EIERLIKÖR  
COOKIES

Used under licence by Froneri International Ltd Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, Trade Mark Owner

**FRONERI**  
SCHÖLLER



Gemeinsam stark: Gastgeber im DEHOGA.

Foto: Colourbox.de

Die To-Go-Umsätze steigen überdurchschnittlich. Dabei haben unsere Restaurants deutlich höhere Personal- und Betriebskosten und sind zugleich mit einer zwölf Prozentpunkte höheren Mehrwertsteuer eindeutig benachteiligt. Sieben Prozent für Lieferdienste, sieben Prozent für die Tütensuppe im Einzelhandel oder sieben Prozent für Hundefutter, aber 19 Prozent für frisch zubereitete und persönlich servierte Gerichte in den Restaurants – das ist keinem Gast zu vermitteln. Steuergerechtigkeit und Chancengleichheit sehen definitiv anders aus. Sieben Prozent für Lebensmittel sind ohne Zweifel richtig. Der DEHOGA erwartet, dass Essen steuerlich gleich behandelt wird, unabhängig von der Art der Zubereitung und des Verzehrortes. Sieben Prozent auf Essen wären das richtige Programm zur Zukunftssicherung der heimischen Familienbetriebe, Gasthäuser und Restaurants.

## DEHOGA – Dienstleister der Branche

Gastfreundschaft kennt kein starres Arbeitszeitkorsett. Die tägliche Höchstarbeitszeit von acht, im Ausnahmefall maximal zehn Stunden ist nicht mehr zeitgemäß. In unzähligen 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 zwar „Experimentierräume“ vorgesehen, die tarifgebundenen Unternehmen gestatten sollen, auf der Basis einer Tariföffnungsklausel eine Betriebsvereinbarung zur flexibleren Gestaltung abzuschließen. Solch eine Lösung trägt nicht, schon weil nur wenige hundert Betriebe von den 223.000 der Unternehmen in unserer Branche einen Betriebsrat haben. Mit diesem müssten allerdings verhandelt werden. Die Branche

braucht endlich eine klare und verlässliche Lösung per Gesetz für alle Betriebe. 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 Betriebe, Gäste und Mitarbeiter.

Neben der Durchsetzung branchenpolitischer Ziele unterstützt der DEHOGA seine Mitglieder in ihrem betrieblichen Alltag. So bereitet er komplexe Sachverhalte zur Arbeitsmarkt- und Tarifpolitik oder zum Recht- und Steuerwesen für seine Mitglieder verständlich, praxisorientiert und umfassend auf. Der DEHOGA unterstützt bei der unternehmerischen Tätigkeit und bietet Beratung für Existenzgründer und junge Unternehmer. DEHOGA-Mitglieder genießen einzigartige Vorteile – von der arbeitsgerichtlichen Prozessvertretung über Sonderkonditionen und Preisrabatte bei zahlreichen Unternehmen bis hin zu maßgeschneiderten betriebswirtschaftlichen Beratungen. Hinzu kommen ansehnliche Spezialtarife zum Beispiel bei der GEMA, bei Energieversorgern, Telekommunikationsunternehmen, Autoherstellern oder Versicherungen. Auch bei Kreditkarten, EC-Cash, und dem elektronischen Lastschriftverkehr schneiden unsere Mitglieder besser ab. Der DEHOGA präsentiert erfolgreiche Marketinginitiativen, Projekte und Kooperationen und eröffnet seinen Mitgliedern neue Vermarktungschancen. Die Erfolgsgeschichte der Deutschen Hotelklassifizierung ist beispiellos. Mehr als 8000 Hotels strahlen heute bundesweit im Glanz der Sterne. Die Hotelsterne, die sich am Markt durchgesetzt und bewährt haben, sind für den Gast eine verlässliche Orientierungshilfe – auch und gerade im vielstimmigen Konzert subjektiver Online-Bewertungen. Den Unternehmen eröffnen die Hotelsterne neue Vermarktungschancen. Und auch in Europa befindet sich die Hotelklassifizierung auf Erfolgskurs. Unter dem Dach der Hotelstars Union wenden heute bereits 17 Länder den harmonisierten Kriterienkatalog zur Hotelklassifizierung an.

Die gemeinsame Arbeit im Verband macht DEHOGA-Mitglieder stärker und leistungsfähiger. Sie erhalten aktuellste Brancheninformationen durch Seminare und Veranstaltungen, die speziell auf die Anforderungen im Gastgewerbe zugeschnitten sind. Dabei ist die Stärke unsere Nähe zu den Mitgliedern: Über die Landes- und Regionalverbände findet der Erfahrungsaustausch direkt vor Ort statt. Von diesem Know-how profitieren alle DEHOGA-Mitglieder aus erster Hand. Nachwuchsförderung, Branchenkommunikation und -information stehen auch im Vordergrund, wenn der Verband zum DEHOGA-Branchentag, zum Forum Systemgastronomie oder zu Azubi-Wettkämpfen einlädt.



## Vorteile für DEHOGA Mitglieder

1. Der DEHOGA kämpft für die Branche in der Politik und vor den Gerichten.
2. Mit dem DEHOGA kann der Unternehmer bares Geld sparen.
3. Der DEHOGA bietet Vorsprung durch Wissen.
4. Der DEHOGA macht Marketing für die Branche.
5. Der DEHOGA findet Lösungen für die Branche.

## Motor.Partner.Netzwerker

Als moderner Unternehmerverband versteht sich der DEHOGA als verantwortungsvoller Mitgestalter der Gesellschaft. Der DEHOGA ist Initiator und Partner zahlreicher Aktionen, Kampagnen und Kooperationen.

### Initiativen/Partnerschaften (ausgewählt)

- DEHOGA Engergiekampagne
- DEHOGA Umweltcheck
- Viabono
- Erfolgsfaktor Familie
- Europa Miniköche
- Zu gut für die Tonne
- Schulungsinitiative Jugendschutz

### Mitgliedschaften

- Arbeitsgemeinschaft Mittelstand
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)
- Bundesverband der Deutschen Tourismuswirtschaft (BTW)
- Bundesvereinigung der Musikveranstalter
- Bundesvereinigung Deutscher Arbeitgeberverbände (BDA)
- Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT)
- Deutsches Seminar für Tourismus (DSFT)
- Gastronomische Akademie Deutschland
- Gemeinschaftsausschuss der gewerblichen Wirtschaft
- HOTREC (Europäischer Dachverband des Gastgewerbes)
- Lebensmittelverband
- United Against Waste

Süße  
Siebzig!



### Happy Birthday, lieber DEHOGA!

Wir feiern Euch, weil Ihr einfach alles gebacken kriegt. Vielen Dank für die tolle Zusammenarbeit – das Team der INTERGASTRA wünscht Euch ein beerenstarkes neues Jahrzehnt!

 **INTERGASTRA**

Leitmessen für Hotellerie und Gastronomie  
**15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart**

[www.intergastra.de](http://www.intergastra.de)

   **#intergastra2020**

Julia Klöckner (CDU)

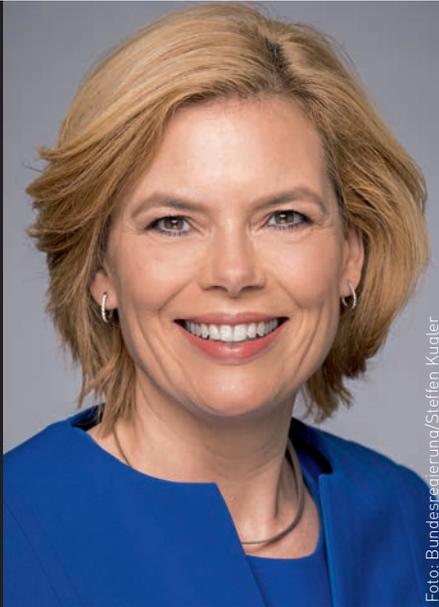


Foto: Bundesregierung/Steffen Kugler

70 Jahre DEHOGA. Das heißt 70 Jahre Gastfreundlichkeit, Gemeinschaft, 70 Jahre Genuss. Der DEHOGA ist der zentrale Verband für die Anliegen des Hotel- und Gaststättengewerbes und für unser Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ein wertvoller Partner. Das gilt insbesondere für unseren Einsatz für gesunde Ernährung von klein auf bis ins hohe Alter.

Auch bei der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Deutschland wissen wir den DEHOGA an unserer Seite. So beteiligt sich der Verband am Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Für unseren „Zu gut für die Tonne!“-Bundespreis ist der Verband mit Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges prominent und äußerst kompetent in der Jury vertreten. 70 Jahre DEHOGA das heißt aber auch: 70 Jahre attraktive ländliche Räume. Die vielen Gasthöfe, Restaurants und Hotels sind nicht nur wichtige Arbeitgeber. Sie sind auch Treffpunkt und Ort des gemeinsamen Erlebens. Ich denke an gute Gespräche bei Kaffee und Kuchen, liebevoll gedeckte Tische und kulinarische Erlebnisse. Ich denke an die Gaststätte um die Ecke, in der gemeinsam mit Familien, Freunden und Nachbarn gefeiert wird. Momente wie diese stärken das Wir-Gefühl. So wird es uns auch in Zukunft gelingen, ländliche Regionen mit Leben zu füllen.

**Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Stellvertretende Vorsitzende der CDU Deutschlands**

# GRUSSWORTE AUS DER POLITIK

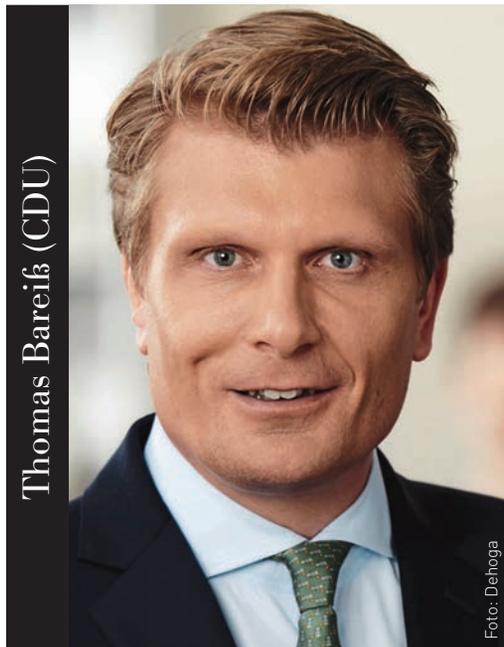
Markus Söder (CSU)



Foto: Bayerische Staatsregierung

Der DEHOGA vertritt eine Wachstumsbranche. Besonders im Tourismusland Bayern stärkt das Gastgewerbe das wirtschaftliche Wachstum und das Ansehen des Freistaats in der Welt. Vom kulturellen Reichtum unseres Landes gewinnen die Besucher ein gutes Bild, wenn sie von Gasthaus zu Gasthaus durch die bayerischen Regionen reisen. Der nachhaltige Erfolg des Gastgewerbes ist wesentlich auch dem DEHOGA zu verdanken. Sein Einsatz für geeignete Rahmenbedingungen und modernes Management hat viel bewegt. Bemerkenswert ist auch die Offenheit für neue Möglichkeiten und Profile des Marktes. Schlagwort: Barrierefreiheit! Dazu Dank dem Verband und herzliche Gratulation! Das Jahr 2018 war das zehnte Wachstumsjahr der Branche in Folge. Die ersten Daten für 2019 weisen auf eine Fortsetzung der Entwicklung hin. Trotzdem stehen die Betriebe vor Herausforderungen, die Gewinnung geeigneter Mitarbeiter zum Beispiel ist ein Dauerthema. Auch da gilt: Am Ende zählt die Qualität. Man kann also insgesamt zuversichtlich sein. Sicher ist: Der DEHOGA wird seinen Betrieben ein starker und erfolgreicher Fürsprecher bleiben.“

**Markus Söder, Ministerpräsident des Freistaates Bayern und CSU-Parteivorsitzender**



Thomas Bareiß (CDU)

Foto: Dehoga

Auch im Namen von Bundeswirtschaftsminister Peter Altmaier MdB beglückwünsche ich Sie sehr herzlich zu Ihrem Jubiläum. Vor 70 Jahren wurde der DEHOGA gegründet. Das Gastgewerbe der jungen Bundesrepublik hat also frühzeitig erkannt, dass es eine starke Stimme braucht! Die Zusammenarbeit zwischen DEHOGA und dem Tourismusbeauftragten ist von einem intensiven Austausch geprägt. Ich habe großen Respekt davor, wie engagiert Sie sich für die Anliegen des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes einsetzen. Und ob energetische Sanierung, Kampf gegen Lebensmittelverschwendung oder digitaler Wandel – der DEHOGA ist auch hier immer eine treibende Kraft. Ein herzliches Dankeschön auch an die vielen fleißigen Beschäftigten der DEHOGA-Unternehmen. Sie sind das freundliche Gesicht unserer wunderschönen Heimat. Machen Sie weiter so!

**Thomas Bareiß, MdB, Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister für Wirtschaft und Energie, Tourismusbeauftragter der Bundesregierung**



Christian Lindner (FDP)

Foto: imago images/Rainer Unkel

Das Gastgewerbe ist eine der größten Branchen des Landes und ein erheblicher Wirtschafts- und Jobmotor. Das ist Grund für Stolz und Anerkennung. Die Branche wächst dynamischer als die Gesamtwirtschaft und hat in den vergangenen zehn Jahren nahezu 300.000 neue Arbeitsplätze geschaffen. Damit leistet sie einen erheblichen Beitrag zur wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung des Landes. Sie bietet jungen Menschen Zukunftsperspektiven und unterstützt die Begegnung zwischen den Kulturen. Dabei sind die Rahmenbedingungen schwierig: tägliche Höchstarbeitszeiten, restriktive Handhabung von Ausnahmeregelungen, der zunehmende Fachkräftemangel, Einschränkungen der Arbeit auf Abruf, starre Grenzen bei Minijobs, bürokratische Absurditäten bei Lebensmittelkontrollen und Kassennachschau sowie die Herausforderungen des digitalen Wandels. Mehr denn je brauchen wir ein Entfesselungsprogramm für das Gastgewerbe, das heißt: einen neuen Flexibilisierungskompromiss bei der Arbeitszeit, ein mutiges und modernes Einwanderungsgesetz, die Anhebung und Dynamisierung der Lohngrenze bei Minijobs, eine klare Absage an die modernen Pranger der Hygieneampeln sowie klare und faire Regeln für Onlineplattformen – damit das Hotel- und Gaststättengewerbe auch in Zukunft eine ausgezeichnete Visitenkarte unseres Landes bleibt.

**Christian Lindner, MdB, FDP-Bundesvorsitzender und Vorsitzender der FDP-Bundestagsfraktion**



Guter Draht in die Politik: DEHOGA-Präsident Guido Zöllick, der auch das Hotel Neptun in Warnemünde führt, vor dem Berliner Reichstag. Foto: DEHOGA

# „WIR STEHEN FÜR DIE GESAMTE BRANCHE“

Rundes Jubiläum beim Deutschen Hotel- und Gaststättenverband. Präsident Guido Zöllick (49) erklärt, welche Themen den DEHOGA jung halten.

TEXT: ROLF WESTERMANN FOTO: BTW/Svea Pietschmann

■ *Herr Zöllick, der DEHOGA wird 70 Jahre alt. Am 6. Dezember 1949 wurde der Verband in Frankfurt aus der Taufe gehoben. Erster Vorsitzender war der Stuttgarter Hotelier Willy Pauly, als Stellvertreter fungierte der Gaststättenunternehmer Adolf Worringer aus Düsseldorf. Was waren die Motive für die Gründung?*

Zöllick: Das Gastgewerbe brauchte eine starke Stimme. Nach dem Zweiten Weltkrieg stellten Mangel und zahlreiche Einschränkungen riesige Herausforderungen für die Betriebe dar. Es ging um Existenzfragen. Die Notwendigkeit einer Nachfolgeorganisation des Deutschen Gastwirte-Verbandes wurde immer deutlicher. Und so wurde vor 70 Jahren der DEHOGA gegründet. Seine Hauptaufgabe war es, die Betriebe zu unterstützen und aktiv am Wiederaufbau Deutschlands teilzunehmen. Dazu gehörten das erfolgreiche Bemühen um Mittel aus dem Marshall-Plan zur Förderung des Fremdenverkehrs, die einheitliche Anwendung des Gaststättengesetzes und die Erarbeitung von strengen Definitionen und klaren Vorschriften für das Gastgewerbe.

■ *Was bedeutet der DEHOGA heutzutage für die Branche?*

Zöllick: Entscheidend ist, dass wir nach wie vor der einzige deutschlandweit arbeitende Branchenverband sind, der die Gesamtheit des Gastgewerbes abbildet. Mit deutlich mehr als 60.000 Mitgliedern sind alle Facetten der Branche bei uns vertreten und wir repräsentieren die Betriebe lokal, regional, landes- und bundesweit. Wir stehen für die gesamte Branche. Als Anwalt der Branche kämpfen wir für mehr Anerkennung und Wertschätzung der Branche.

■ *Die Gründung lag unmittelbar in den Nachkriegsjahren. Ist der Verband noch zeitgemäß und wie hält man ihn jung?*

Zöllick: Angesichts der großen gesellschaftlichen Herausforderungen brauchen wir mehr denn je ein gemeinsames Sprachrohr gegenüber der Öffentlichkeit und der Politik – in Berlin, Brüssel, in den Ländern, Regionen und Kommunen. Innerhalb des Verbandes müssen wir die Interessen zusammenführen und nach außen gemeinsam für die Branche vertreten. Themen gibt es mehr als genug – wie die ausufernde Bürokratie, die ungerechte und nicht nachvollziehbare Besteuerung von Speisen oder die dringend benötigte Flexibilisierung der Arbeitszeit. Wir sehen uns auch als Frühwarnsystem für Regelungen, die zum Nachteil unserer Branche geplant sind.

■ *Die Bedeutung des Gastgewerbes ist stark gewachsen.*

Zöllick: Und die wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung der Branche nimmt weiter zu. Wir sind die öffentlichen Wohnzimmer der Gesellschaft, Orte des Genusses, der Begegnung und der Kommunikation – und gerade in unserer immer digitaleren Welt wichtiger denn je. Mit mehr als 220.000 Unternehmen, einem Jahresnettoumsatz von fast 90 Milliarden Euro sowie 2,4 Millionen Beschäftigten, darunter erstmals dauerhaft mehr als 1,1 Millionen sozialversicherungspflichtigen Jobs, ist das Gastgewerbe ein herausragender Wirtschaftsfaktor und starker Jobmotor in Deutschland. Wir befinden uns im zehnten Wachstumsjahr in Folge. Unsere Branche ist geprägt von den vielen klein- bis mittelständischen, häufig familiengeführten, Betrieben. Gastronomie und Hotellerie sind wichtig für den regionalen Kreislauf, das Handwerk, die Entwicklung vor Ort. Ohne Tourismus hätte sich in manchen Regionen nicht viel entwickelt. Und Tourismus geht nicht ohne unsere Betriebe.

■ *Trotz der Erfolge geht die Zahl der Azubis deutlich zurück auf nur noch 53.000. Woran liegt das?*

ANZEIGE

## Darauf stoßen wir an!

Die Bitburger Braugruppe gratuliert zu 70 Jahren DEHOGA.



BITBURGER BRAUGRUPPE  
STARKE MARKEN

# „Wir sind die öffentlichen Wohnzimmer der Gesellschaft, Orte des Genusses, der Begegnung und der Kommunikation – in einer immer digitaler werdenden Welt wichtiger denn je“

Guido Zöllick, Präsident DEHOGA Bundesverband

Zöllick: Der Hauptgrund ist, dass wegen des demographischen Wandels weniger junge Menschen zur Verfügung stehen als vor zehn oder 20 Jahren. Andere Branchen haben ebenfalls einen Bewerberrückgang, der Wettbewerb wird größer. Schwerwiegend ist, dass über viele Jahre hinweg propagiert wurde, dass betriebliche Ausbildung nicht den gleichen Stellenwert hat wie ein Studium. Wir müssen den Menschen begreiflich machen, dass die berufliche Bildung hervorragende Entwicklungsmöglichkeiten für junge Menschen bietet.

■ *Wie sieht es mit den Ausbildungsinhalten aus? Da ist ja eine Reform geplant.*

Zöllick: Die letzte Reform der Ausbildungsberufe und -inhalte fand 1998 statt. Logisch, dass die bestehenden Ausbildungsordnungen einer Aktualisierung bedürfen. Und so arbeiten wir seit 2014 intensiv und im Dialog mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und gemeinsam mit Experten aus der Branche und den Industrie- und Handelskammern an diesem Mammutprojekt. Nun haben wir die Neuordnung der Ausbildungsberufe beim Bundeswirtschaftsministerium beantragt. Es ist ein erster wichtiger Schritt und wir hoffen, dass wir unsere Ziele innerhalb der nächsten zwei Jahre umsetzen können.

■ *Wie kann das Image verbessert werden?*

Zöllick: Wir bieten so viele gute Nachrichten: steigender Umsatz, immer mehr Mitarbeiter, wir geben Menschen mit allen Schulabschlüssen Perspektiven, wir sind die internationalste Branche, nehmen uns der Flüchtlinge an. Unsere Branche steht für die schönsten Stunden im Jahr und dennoch gelingt uns der Imagetransfer nicht. Es ist aber keine Sache, die man mit einem Imagefilm hinbekommen könnte.

■ *Wie dann?*

Zöllick: Wir müssen es schaffen, mehr Wertschätzung unserer Arbeit bei den Gästen und in der Öffentlichkeit zu er-

wirken. Manchmal habe ich das Gefühl, wir sind zu brav und trauen uns nicht zu sagen, dass 80 bis 90 Prozent der Gäste sehr zufrieden und sogar begeistert sind. Wir nehmen uns zu weit zurück, stellen Negatives zu sehr in den Mittelpunkt. Wir sollten uns auf unsere Stärken besinnen.

■ *Welche Meilensteine gab es in den vergangenen 70 Jahren?*

Zöllick: Da möchte ich nur einige herausgreifen: Bei der deutschen Wiedervereinigung 1990 hat es der DEHOGA sehr schnell geschafft, Landesverbände in den neuen Bundesländern zu gründen und sie so auszustatten, dass sie an allen Themenfeldern mitarbeiten können. Im Jahr 2000 gelang mit der Re-Integration des Hotelverbandes in den DEHOGA eine erfolgreiche Reform. So wurde eine Spaltung verhindert und es ist wichtig für uns, dass wir Hotellerie und Gastronomie gleichermaßen vertreten.

Der DEHOGA konnte erreichen, dass die Besteuerung von Trinkgeld abgeschafft wurde und dass Bewirtungskosten nach wie vor abzugsfähig sind. Eine große Leistung war die Senkung der Mehrwertsteuer auf Beherbergungsleistungen und die Abwehr von Forderungen der GEMA, ihre Tarife um bis zu 1000 Prozent zu erhöhen. Der DEHOGA hat auch die populistische Hygieneampel verhindert. Und ganz aktuell erfüllt das Fachkräfteeinwanderungsgesetz wesentliche Forderungen der Branche.

Der DEHOGA konnte erreichen, dass die Besteuerung von Trinkgeld abgeschafft wurde und dass Bewirtungskosten nach wie vor abzugsfähig sind. Eine große Leistung war die Senkung der Mehrwertsteuer auf Beherbergungsleistungen und die Abwehr von Forderungen der GEMA, ihre Tarife um bis zu 1000 Prozent zu erhöhen. Der DEHOGA hat auch die populistische Hygieneampel verhindert. Und ganz aktuell erfüllt das Fachkräfteeinwanderungsgesetz wesentliche Forderungen der Branche.

■ *Welche wichtigen Ziele konnten noch nicht umgesetzt werden?*

Zöllick: Eine unserer Hauptforderungen ist und bleibt „Gleiche Steuern für Essen“. Die unterschiedlichen Mehrwertsteuersätze von 7 und 19 Prozent bevorzugen Betriebe mit geringerer Wertschöpfung und sind darüber hinaus für die Menschen nicht vermittelbar. Bei der angestrebten Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes werden wir nicht nachlassen, die Regelung den heutigen Vorstellungen von Arbeits- und Privatleben anzupassen. Es geht um Gerechtigkeit und Flexibilität. Außerdem kämpfen wir darum, die Bürokratiehürden abzubauen. Das alles macht uns die Arbeit schwer und behindert unsere erfolgreichen Betriebe.

■ *Was tut sich in der Frage der Flexibilisierung der Arbeitszeiten?*

Zöllick: Die Zahl der Unterstützer in der Wirtschaft und auch in den Reihen der Politik wächst. Ich werde weiter vehement für die praxisnahe Umstellung von einer täglichen auf eine wöchentliche Höchstarbeitszeit kämpfen. Es sollen ja einmal

Experimentierklauseln im Arbeitszeitgesetz zwischen Arbeitgebern und Betriebsräten ausgehandelt werden. Allerdings gibt es nur wenige Hundert Betriebsräte in unseren 220.000 Unternehmen. Das kann kein flächendeckendes Modell werden. Hier werden wir weiter Überzeugungsarbeit leisten müssen – und das tun wir.

■ *Sie wollten keine One-Man-Show, in der nur Sie als Präsident eine Rolle spielen. Ist Ihnen das gelungen?*

Zöllick: Ja, absolut. Wir haben eine sehr gute Arbeitsteilung innerhalb des Präsidiums, die Themenbereiche sind gut aufgeteilt mit meinem Stellvertreter Fritz Engelhardt, mit dem Schatzmeister Bernd Niemeyer, unserer Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges, dem IHA-Vorsitzenden Otto Lindner und den Landesverbänden.

■ *Wie nehmen Sie die Reaktionen in der Politik auf die Branche wahr?*

Zöllick: Spitzenpolitiker kommen zu unseren Veranstaltungen, insbesondere zu den DEHOGA-Branchentagen, wo Bundesminister auftreten und auch die Bundeskanzlerin wiederholt zu Gast war. Es finden regelmäßige Gespräche mit den politischen Entscheidern statt und auch auf den DEHOGA-Wahlcheck haben 700 der befragten Kandidaten für den Bundestag, jeder zweite der angeschriebenen, persönlich geantwortet. Leider ist es so, dass die Politiker in den Wahlkreisen oft anders reden als sie dann in Berlin handeln. Wir haben teilweise regional eine höhere Durchdringung unserer Themen. So startet zum Beispiel Bayern ein Sonderprogramm zur Rettung der Wirtshäuser. Wir müssen feststellen, dass wir bei wesentlichen Themen wie bei unserer Forderung nach einem einheitlichen Mehrwertsteuersatz für Essen in der Groko kei-

ne ausreichende Zustimmung finden. Auf Bundesebene politische Mehrheiten zu finden, ist schwieriger. Ich erwarte, dass die Politik das, was die Menschen in unserer Branche Tag für Tag leisten, besser wertschätzt und diese Wertschätzung durch konkrete Maßnahmen für mehr Flexibilität und mehr Entlastung unserer Betriebe zum Ausdruck kommt.

■ *Wie ist ihre Vision von der Branche im Jahr 2030?*

Zöllick: Ich bin optimistisch gestimmt, dass es unserer Branche auch 2030 gut gehen wird. Ich bin mir sicher, dass die menschliche Dienstleistung auch künftig positiv wahrgenommen wird. Herzlichkeit und Wärme kommen nicht aus der Mode. Trotz der zunehmenden Digitalisierung brauchen Menschen soziale Kontakte und persönliche, echte Erlebnisse. Die Digitalisierung wird neue technische Lösungen bringen, andere Dinge werden sich weiterentwickeln.

## Zur Person

**Guido Zöllick**, Jahrgang 1970, absolvierte von 1986 bis 1988 seine Ausbildung als Kellner und Restaurantfachmann im Hotel Neptun in Warnemünde. Nach verschiedenen Stationen in der Hotellerie übernahm er 2007 das Hotel Neptun in Warnemünde als General Manager und Geschäftsführer. Von 2005 bis 2017 übte er diverse ehrenamtliche Tätigkeiten im DEHOGA aus. Seit 2017 ist Guido Zöllick Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA).

ANZEIGE



winterhalter®



[www.winterhalter.de/pt-serie](http://www.winterhalter.de/pt-serie)

## PT UND SCHON SAUBER.

Die effiziente Durchschubspülmaschine

Sie ist vielseitig. Sie spült perfekt sauber. Und sie ist schnell. Die Durchschubspülmaschine der PT-Serie ist ein effizienter Allrounder. Erhältlich in drei Maschinen-Größen und ausgelegt für unterschiedlichste Spülgüter. Mit geringem Wasserverbrauch und intuitiver Bedienung. Sie möchten Ihren Spülprozess optimieren? Die PT ist die perfekte Lösung. Getrimmt auf maximale Wirtschaftlichkeit. Bereit für Akkordarbeit.



Würdigt die große Bedeutung des Gastgewerbe für die Gesellschaft und den Standort Deutschland: Bundeskanzlerin Angela Merkel (Mitte) war mehrmals zu Gast beim DEHOGA. Hier auf dem DEHOGA-Branchentag 2008 in Berlin mit dem damaligen DEHOGA-Präsidenten Ernst Fischer und Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges.

# TREFFPUNKT

Erfolg braucht Leidenschaft und vernünftige Rahmenbedingungen.

Die DEHOGA-Veranstaltungen sind hervorragende Plattformen für die Vermittlung der Anliegen des Gastgewerbes und den Austausch – ob mit Berliner Spitzenpolitikern, Landesministern oder Bundestagsabgeordneten.



Gute Kontakte zu allen Parteien ist Grundsatz der DEHOGA-Politik: (von links) DEHOGA-Präsident Guido Zöllick, Cem Özdemir, Bundesvorsitzender Bündnis 90/Die Grünen, und Ernst Fischer beim DEHOGA-Branchentag 2016 in Berlin.



Spricht sich für eine Flexibilisierung der Arbeitszeitregelungen aus: CDU-Generalsekretärin Annegret Kramp-Karrenbauer im Austausch mit Präsident Guido Zöllick beim DEHOGA-Branchentag 2018 in Berlin.



Highlight beim Deutschen Hotel- und Gaststättentag 1994 in Düsseldorf: Bundeskanzler Dr. Helmut Kohl mit DEHOGA-Präsident Dr. Erich Kaub.



Weiß um die wichtige Rolle des Mittelstands, um Deutschland nach vorne zu bringen: Jens Spahn (Mitte), Parlamentarischer Sekretär beim Bundesfinanzminister, mit Guido Zöllick (links) und Ernst Fischer beim Branchentag 2016.



Die Stimme des Gastgewerbes findet Gehör: Dr. Angela Merkel, Vorsitzende der CDU Deutschlands, trifft Ernst Fischer und Hauptgeschäftsführer RA Christian Ehlers beim DEHOGA-Branchentag 2004 in Berlin.



Spricht den gastgewerblichen Unternehmern aus der Seele: Der FDP-Bundesvorsitzende und Vorsitzende der FDP-Bundestagsfraktion Christian Lindner (Zweiter von links) beim Branchentag 2018 in Berlin. Hier zusammen mit (von links) Ingrid Hartges, Guido Zöllick und Fritz Engelhardt, stellvertretender DEHOGA-Präsident.



Gipfeltreffen: Bundeskanzler Gerhard Schröder (links) und Ernst Fischer im Jahr 2003.



Starker Vorkämpfer für den reduzierten Mehrwertsteuersatz: Günther Oettinger, Ministerpräsident des Landes Baden-Württemberg, steht fest an der Seite des DEHOGA, hier beim DEHOGA-Frühlingsfest in Stuttgart 2009.



Spitzentreffen in der Hauptstadt: (von links) Ernst Burgbacher, Ernst Hinsken und Dr. Ludolf-Georg von Wartenberg, Parlamentarische Staatssekretäre a. D., mit Ernst Fischer und MdB Wolfgang Bosbach bei der DEHOGA-Branchenparty 2016.



Beeindruckt von der Leistung: Elke Büdenbender, Ehefrau von Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier, und Guido Zölllick bei der Siegerehrung der Deutschen Jugendmeisterschaften 2017 in Berlin: „Es macht mich stolz, so talentierten und engagierten Nachwuchs in der Hotel- und Gaststättenbranche zu sehen“, so Büdenbender in ihrer Ansprache.

A portrait of Ingrid Hartges, a woman with shoulder-length brown hair, wearing a dark blazer over a colorful floral scarf. She is smiling and looking towards the camera. The background is a blurred office or indoor setting with large windows.

# DIE BOTSCHAFTERIN

Seit 2006 ist Ingrid Hartges Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbands. Die Branche schätzt sie für ihre Leidenschaft und Kompetenz.

Aktiv, präsent, unermüdlich – seit 1989 setzt sich Ingrid Hartges leidenschaftlich für die Interessen von Gastronomie und Hotellerie im DEHOGA Bundesverband ein. Aufgewachsen in Schwalmatal am Niederrhein, lernte sie bereits früh im elterlichen Betrieb – einer landwirtschaftlichen Kornbrennerei sowie Spirituosen- und Weingroßhandlung – die Herausforderungen eines Familienbetriebs kennen. Praktische Erfahrungen sammelte die 60-Jährige auch während ihres Jura-Studiums in Würzburg, wo sie über Jahre in verschiedenen gastronomischen Betrieben tätig war. Unmittelbar nach dem zweiten juristischen Staatsexamen begann sie ihre Karriere im DEHOGA.

Zunächst startete sie als Referentin für Arbeitsmarkt, Tarifpolitik und Berufsbildung und wurde bereits 1992 in die Geschäftsführung berufen. Zwei Jahre später, 1994, schaffte sie den nächsten bedeutenden Schritt – sie wurde stellvertretende Hauptgeschäftsführerin. Mit viel Leidenschaft für die Branche der Gastlichkeit war sie unter anderem verantwortlich für den Fachbereich Gastronomie sowie für Arbeitsmarkt und Tarifpolitik im Gastgewerbe. 1991 und 1999 war sie

maßgeblich an der Gründung der Fachabteilungen Systemgastronomie und Gemeinschaftsgastronomie im DEHOGA Bundesverband beteiligt. Am 1. Januar 2006 übernahm Ingrid Hartges, die ein Faible für Tücher und bunte Schals hat, die Hauptgeschäftsführung des DEHOGA Bundesverbands. Seitdem setzt sie sich an vorderster Front und mit wertvollen Kontakten in die Politik für die Belange der Branche ein. Sie kann dabei äußerst charmant, aber auch hartnäckig sein. Hartges betont: „Ich kämpfe für politische Erfolge. Ganz oben auf der Agenda stehen dabei die steuerliche Gleichbehandlung von Essen sowie die Flexibilisierung der Arbeitszeit als Beitrag zur Zukunftssicherung der Gastronomie. Mir geht es darum, mehr Wertschätzung für die Gastgeber in Deutschland zu erreichen. Außerdem will ich noch mehr Unternehmer für den DEHOGA begeistern.“

Wenn es ihr praller Terminkalender zulässt und sie nicht gerade mit ihrem Team die zahlreichen DEHOGA-Veranstaltungen organisiert, als Rednerin öffentlich auftritt oder wichtige Sitzungen leitet, informiert sie sich über neue Gastronomie- und Hotelkonzepte. Was sie besonders mag? „Ich schätze herzliche Gastfreundschaft in echter Wohlfühlatmosphäre – am liebsten in vollen Betrieben“, so Hartges. Was andere an ihr schätzen? Dass sie nie aufgibt – und das große Netzwerk, das sie umgibt. Sie ist als Lobbyistin ganz nah dran an der Politik, pflegt aber auch die Kontakte zu den Mitgliedern an der Basis, um immer zu wissen, wo im Alltag der Schuh drückt.

# EIN HOCH AUF DAS EHRENAMT!

Ohne das freiwillige Engagement der Gastgeber wäre der Verband nicht das, was er ist. Präsident Guido Zöllick findet klare und herzliche Dankesworte.

**E**in Verband ist immer so schlagkräftig wie seine Mitglieder. Deshalb gilt an dieser Stelle unser herzlichster Dank unseren Mitgliedsverbänden, den Fachabteilungen und insbesondere allen Ehrenamtsträgern für ihr engagiertes Eintreten für die Interessen von Gastronomie und Hotellerie!

Liebe Ehrenamtsträger, Sie sind es, die den DEHOGA von der Orts- über die Landes- bis zur Bundesebene repräsentieren. Ohne Ihr Engagement in den Kreisen, Regionen, Ländern könnte der DEHOGA in Berlin seine Arbeit nicht machen. Sie sind es, die sich stets mit Tatkraft und Freude für die Interessen der Branche eingesetzt haben: Viele tausend Stunden des Einsatzes von Kraft, Können und Zeit zum Wohle von Hotellerie und Gastronomie in Ihrer Region, oft am Abend nach der Arbeit oder am Wochenende, wenn andere ihre Freizeit genießen. Ein Engagement, das für Sie zu einer echten Ehrensache geworden ist.

Sie wissen: Für Verbandsarbeit braucht es einen langen Atem. Ich darf Ihnen versichern, der DEHOGA hat eine gute Kondition. Dabei brauchen wir Sie, liebe Mitglieder und Ehrenamtsträger des DEHOGA: Denn wenn Politiker in ihrer Heimat authentisch, praxisnah und argumentationsstark mit unseren Branchenfor-

derungen konfrontiert werden, sind die Erfolgsaussichten für die Durchsetzung unserer politischen Forderungen auf Bundesebene um ein Vielfaches höher. In den vergangenen 70 Jahren haben wir bewiesen, dass der DEHOGA in Bund, Ländern und Kreisen gut aufgestellt, geschätzter Gesprächspartner ist und gehört wird. Das ist auch Ihr Verdienst. Ich danke Ihnen von Herzen für Ihren unermüdlichen Einsatz, für Ihre Zeit, für Ihr Mitdenken und Mittun!

Lassen Sie uns, im Interesse unserer 223.000 gastgewerblichen Unternehmen mit ihren 2,4 Millionen Beschäftigten und 53.000 Auszubildenden, weiterhin die Kräfte bündeln und gemeinsam für eine mittelstandsgerechte, praxis- und menschnahe Wirtschaftspolitik kämpfen. Diese soll Lust auf Unternehmertum machen, die Leistungsfähigkeit der gastgewerblichen Unternehmer sichern und ihre bedeutende Rolle als Wirtschaftskraft und Jobmotor anerkennen und fördern!

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen, weiterhin für diese, unsere Branche, die wohl schönste, spannendste und vielfältigste Branche der Welt, zu punkten!

**Gemeinsam  
haben wir viel erreicht –  
Gemeinsam  
haben wir noch viel vor!  
Ihr Guido Zöllick**



Brennen für das Gastgewerbe: Ernst Fischer (links) aus dem schwäbischen Bebenhausen übergab 2016 das Amt des DEHOGA-Bundespräsidenten an Guido Zöllick, Gastgeber im Hotel Neptun in Warnemünde.



Haben vollen Einsatz bewiesen: Ehemalige Präsidenten des DEHOGA.

ANZEIGE



## IHR EXPERTE FÜR HEISSGETRÄNKE

„Alles aus einer Hand“ – diesen Grundsatz leben wir bei J.J. Darboven. Profitieren Sie von unserer Markenvielfalt, Innovationskraft, maßgeschneidertem Service und attraktiven Lösungen für Ihren Betrieb. Wir bieten Ihnen Qualität auf allen Ebenen.

Durch unsere jahrelange Erfahrung und ein tiefes Verständnis für Ihre spezifischen Bedürfnisse, können Sie sich jederzeit auf uns verlassen! Wir sind für Sie da.



IHR EXPERTE FÜR HEISSGETRÄNKE  
www.professional.darboven.com





# NERVENKITZEL UND STRAHLENDE GESICHTER

Zum 40. Jubiläum – Ein Blick hinter die Kulissen der Deutschen Jugendmeisterschaften

**W**enn in den Räumlichkeiten des Steigenberger Grandhotels & Spa Petersberg in Königswinter oder der IHK zu Berlin gespannte Aufmerksamkeit herrscht, Geschirr und Besteck im Einsatz sind, Stühle gerückt, Tische stilvoll eingedeckt, anspruchsvolle Cocktails gemixt und Verkaufsgespräche geführt werden – und auch noch köstliche Düfte aus der Küche dringen, dann ist es wieder soweit: Die Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen finden statt. Ein Wochenende lang wetteifern Deutschlands beste angehende Kö-

che, Restaurant- und Hotelfachleute um die höchsten Platzierungen. Hier geht es nicht um schneller, höher oder weiter, sondern um kochen, dekorieren und servieren – und das auf höchstem Niveau.

Das ist Nervenkitzel pur für die 51 Finalisten. Die Meisterschaften werden alljährlich Ende Oktober ausgetragen und fanden 2019 nun zum 40. Mal statt. „Seit vier Jahrzehnten setzen die Deutschen Jugendmeisterschaften Maßstäbe und machen Lust auf Leistung“, unterstreicht DEHOGA-Präsident Guido Zöllick.



Fotos: Thomas Fedra

Die 51 Finalisten sind bereits Gewinner. Denn sie alle haben zuvor in Landesmeisterschaften bewiesen, dass sie zu den besten Nachwuchsgastronomen der Branche gehören und sich so für eine Einladung zu den Jugendmeisterschaften qualifiziert. Dementsprechend hoch ist das Leistungsniveau, das beim Wettbewerb herrscht. Die Jugendmeisterschaften sind ein besonderes Erlebnis für jeden Auszubildenden und ein Imagegewinn für die Branche. Mehr denn je kommt es heute darauf an, die duale Ausbildung zu stärken. Die Meisterschaften der künftigen Gastronomen sind dafür ein wichtiges Signal. Für Guido Zölllick steht fest: „Genau wie vor 40 Jahren gilt auch heute: Die Zukunft der Branche liegt in einer guten Ausbildung. Und die beste Werbung für die Branche sind Top-Leistungen und erfolgreiche Botschafter wie diese, die wir bei den Jugendmeisterschaften sehen.“ Ein besonderer Dank gilt den vielen Ausbildungsbetrieben, die den jungen Menschen außer einer fundierten Ausbildung, hervorragende Entwicklungsmöglichkeiten und Perspektiven bieten und sie unterstützen.

Die Wettkampfteilnehmer starten am Samstag mit den schriftlichen Aufgaben, anschließend findet die Warenerkennung statt. Die Teilnehmer stellen dabei ihr Wissen und ihr praktisches Können unter Beweis. Zu den Wettkampfaufgaben gehören je nach Ausbildungsberuf das Zubereiten von Speisen, das Mixen von Cocktails, das Gestalten von Speisekarten, das Eindecken von Tischen und Tafeln, das Erarbeiten von Konzepten oder das Führen von Rezeptions- und Verkaufsgesprächen.

Höhepunkt des Wettbewerbs ist das festliche Abendessen am Sonntag. Jeder Koch muss aus einem vorgegebenen Warenkorb ein 4-Gang-Menü für zehn Personen kreieren. Die Restaurant- und Hotelfachleute haben die Aufgabe, die Tische einzudecken und zu dekorieren. Sie begleiten die Gäste durch den Abend und servieren gekonnt Speisen und Getränke. Das alles passiert unter den strengen Augen einer Jury, die sich aus 20 Juroren und drei Fachtheorie-Prüfern zusammensetzt. Die langjährige Vorsitzende der Wettkampfleitung ist Eva Rühle. Den Abschluss der Meisterschaften bildet am Montag die feierliche Siegerehrung. Denn hier dürfen sich alle Teilnehmer über Urkunden, Medaillen und attraktive Sachpreise freuen und bei einem Lunchbuffet den Wettbewerb ausklingen lassen. „Unser Land braucht Sie – Köche, Restaurantfachleute, Hotelfachleute – genauso dringend wie Ärzte, Lehrer und Ingenieure. Was wäre ein Land ohne Sie? Was wäre unser Land ohne Restaurants, Bars und Hotels?“ betonte Zölllick bei der Siegerehrung 2019.

Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften sind neben dem DEHOGA auch der Bundesverband der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR) sowie das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung. Zu den langjährigen Unterstützern zählen die Koelnmesse als größter Förderer, die hoga Unternehmensversorgung, die Franz-Herrlein-Stiftung, Convothem/Welbilt Deutschland GmbH sowie die Bitburger Braugruppe.



Das sind die Jugendmeister 2019: Hotelfachfrau Alina Kellner (links), Koch Ove Wülfcen und Restaurantfachfrau Ilona Maier.

# WILLKOMMEN BEI DEN GASTGEBERN!



Viele Optionen: Junge Menschen haben im Gastgewerbe zahlreiche Entwicklungsmöglichkeiten.

Traumjobs? Klar! Für junge Menschen mit Talent und Persönlichkeit, mit Empathie, Gastgebermentalität und Verantwortungsbewusstsein winken sechs attraktive gastgewerbliche Berufe – garantiert ohne Langeweile, dafür mit jeder Menge Karrierechancen.

**U**rlaub in Deutschland boomt. Und auch als Tagungs- und Kongressstandort punktet unser Land. Ohne Hotels und Restaurants funktioniert Tourismus nicht. Die Betriebe sind wichtige Orte der Begegnung, der Kommunikation und des Genusses für Besucher aus aller Welt und für einheimische Gäste. Herzliche Gastfreundschaft, frische, regionale Spezialitäten und Wohlfühlatmosphäre haben Konjunktur. Die wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung der Branche steigt. Das

Gastgewerbe befindet sich auf nachhaltigem Wachstumskurs. Da werden qualifizierte und motivierte Mitarbeiter gebraucht und geschätzt. In 223.000 gastgewerblichen Unternehmen werden zurzeit 53.000 junge Menschen ausgebildet. Gastronomie und Hotellerie bieten sichere Arbeitsplätze mit besten Aufstiegschancen für alle, die Freude daran haben, mit und für Menschen zu arbeiten – egal ob vor oder hinter den Kulissen.

Auf Profi-Gastgeber warten interessante Menschen, faszinierende Begegnungen und tolle Entfaltungsmöglichkeiten. Die wichtigsten Voraussetzungen für den Erfolg sind: Team- und Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit, Flexibilität, Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft. Was zählt, ist die persönliche Einstellung, mit Leidenschaft und Freude, für den Gast genussvolle und glückliche Momente zu schaffen. Alles andere kann man lernen.

## Vom Azubi zum Chef

Eine Ausbildung in einem der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe ist unglaublich vielfältig und bietet die beste Basis für ein erfolgreiches Berufsleben. Das gilt auch für Abiturienten, die an vielen Stellen bereits während der Ausbildung attraktive Zusatzqualifikationen erwerben können. Die ganze Welt beneidet Deutschland um das System der dualen Berufsausbildung. Die Zukunftsperspektiven sind ausgezeichnet. Mit persönlichem Engagement und Berufserfahrung im In- und Ausland stehen alle Karrierewege offen. Zusätzlichen Schub geben die zahlreichen Fort- und Weiterbildungsangebote – vom Fachseminar an der DEHOGA Akademie über den Besuch eines Meisterkurses oder der Hotelfachschule bis hin zum Hochschulstudium. Das Gastgewerbe ist die Branche der Chance.

Hotellerie und Gastronomie profitieren von der robusten Konjunktur und der Konsumfreude im Land. Mit steigender Nachfrage wächst der Bedarf an gut ausgebildeten Fachkräften. Der Jobmotor Gastgewerbe brummt. Seit Jahren gibt es in unserer Branche ein starkes Beschäftigungswachstum. Der Bedarf an Mitarbeitern wächst. Die Sicherung des Fach- und Arbeitskräftebedarfs ist für das arbeitsintensive Gastgewerbe eine der größten Aufgaben der kommenden Jahre. Ursache Nummer 1 für die sinkenden Azubizahlen ist der demografische Wandel. Die bereits seit mehr als zehn Jahren stark rückläufigen Schulabgänger- und in der Folge Auszubildendenzahlen schlagen sich auf den Arbeitsmarkt nieder. Außerdem steht die Babyboomer-Generation kurz vor dem Ruhestand. Darüber hinaus wächst die Studierneigung, während das Interesse der jungen Menschen an einer dualen Berufsausbildung sinkt. Solange es keine starken Konjunkturreinbrüche gibt, wird sich das Problem weiter verschärfen.



Die neue M-iClean U

# Unheimlich schnell und trocken



Thomas Wenk, Geschäftsführer, **Liebesbier**, Bayreuth  
„Wir hatten in den letzten Jahren so viele positive Erfahrungen, dass wir in all unseren Betrieben auf MEIKO setzen.“

Herzlichen  
Glückwunsch  
zu 70 Jahren  
DEHOGA!



M-iClean U

Der Griff der neuen M-iClean U springt auf „Blau“ und signalisiert: Spülvorgang beendet. Sie öffnen die Tür der Untertischspülmaschine. Was Sie erwartet? Kein Dampf tritt aus und beschlägt die Brille. Das Geschirr ist unglaublich trocken und kann – ohne nachzupolieren – wieder serviert werden. Die neue Wärmerückgewinnung ComfortAir macht es möglich: bis zu 80% weniger Dampf\*, bis zu 21% Energieeinsparungen\*, 30 Sekunden schneller als das Vorgängermodell\*. Und dank integriertem GiO-MODUL findet sie überall Platz.

[www.meiko.de](http://www.meiko.de)

\*Bezogen auf Einsparungen bei Verwendung der Wärmerückgewinnung ComfortAir.



Stolz auf den Erfolg: Die Teilnehmer des nationalen Azubi-Awards Systemgastronomie 2019.

Die Sicherung des Arbeits- und Fachkräftebedarfs ist die wichtigste Zukunftsaufgabe – für das Gastgewerbe, aber auch für die Politik und Gesellschaft insgesamt. Die Branche selbst hält einen wichtigen Schlüssel gegen den Fachkräftemangel in der Hand. Die Auszubildenden von heute sind die Fachkräfte von morgen. Die Branche ist aufgerufen, junge Menschen für Gastronomie und Hotellerie zu begeistern. Sie so zu befähigen, dass sie für die Arbeit in Hotellerie und Gastronomie gerüstet sind. Mehr denn je gilt es, in die Ausbildungsqualität zu investieren.

## Ausbildung zukunftsfähig machen

Um gute Ausbildung sichtbar zu machen, entwickelt der DEHOGA derzeit ein bundeseinheitliches Ausbildungs-Gütesiegel. Die Auszeichnung „TOP-Ausbildungsbetrieb“, die auf verschiedenen Kriterien basiert, soll am 1. Januar 2020 starten. DEHOGA-Präsident Guido Zöllick: „Ich bin mir sicher, dass unser Gütesiegel der Ausbildungsqualität im Gastgewerbe einen entscheidenden Schub geben wird. TOP-Ausbildungsbetrieb ist ein gutes Instrument, mit dem die Unternehmen und der DEHOGA den Jugendlichen, Eltern und Öffentlichkeit transportieren, wie gut die beruflichen Perspektiven in Hotellerie und Gastronomie sind.“ Um die Ausbildung im Rahmen des bewährten dualen Ausbildungssystems noch at-

traktiver, zeitgemäßer, arbeitsmarktnäher und damit zukunftsfähig zu machen, arbeitet der DEHOGA darüber hinaus an der Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe.

Die bestehenden Ausbildungsordnungen sind von 1998. Seitdem hat sich in der Branche und im Land vieles verändert. Auch gesellschaftliche Entwicklungen wie die digitale Vernetzung, sich wandelnde Ernährungsgewohnheiten und Gästeerwartungen sowie neue gesetzliche Vorgaben erfordern eine Aktualisierung der Ausbildungsinhalte. Mit der Antragstellung für ein offizielles Neuordnungsverfahren und dem Antragsgespräch im Bundeswirtschaftsministerium wurden wichtige Meilensteine erreicht. Mit dem Inkrafttreten der neuen Ausbildungsrahmenpläne für die Betriebe und die Rahmenlehrpläne für die Berufsschulen ist im Sommer 2022 zu rechnen.

Die duale Ausbildung ist eine perfekte Basis für den Start in eine erfolgreiche Berufskarriere. Der DEHOGA begrüßt das Bekenntnis der Großen Koalition zur dualen Ausbildung. Diesem Statement müssen Taten folgen. Wir erwarten eine Politik, die die Gleichwertigkeit von beruflicher im Vergleich zu akademischer Bildung sichtbar macht. Dafür muss die herausragende Bedeutung der Berufsbildung für den Wirtschaftsstandort Deutschland öffentlich anerkannt und effektiv gefördert werden. Dafür müssen die Ausbildungsbetriebe in ihrem Engagement gestärkt werden.

## Gute Gründe für eine Ausbildung

**Vielfalt:** Vom klassischen Restaurant über die Systemgastronomie bis zum Sternerestaurant. Von der Frühstückspension über das Tagungshotel bis zum Luxusresort. In den Metropolen oder im Grünen. Im Familienbetrieb oder in internationalen Ketten. So bunt wie die Branche, so abwechslungsreich ist auch das Berufsleben. Langeweile oder trockenen Berufsalltag gibt es nicht.

**Jobgarantie:** 2,4 Millionen Beschäftigte und 53.000 Auszubildende sprechen eine deutliche Sprache. Fast jeder fünfte neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplatz ist in den letzten zehn Jahren im Gastgewerbe entstanden. Das Gastgewerbe ist ein starkes Stück heimische Wirtschaft und ein wichtiger Jobmotor. Unsere Berufe überleben jede Krise.

**Ticket in die Welt:** Profi-Gastgebern stehen alle Türen offen. In jungen Jahren vom Azubi zum Küchenchef oder zum Hoteldirektor – kein ungewöhnlicher Weg. Wer im Gastgewerbe ausgebildet wurde, leistungsbereit und aufgeschlossen ist, kann es überall schaffen – zu Hause, in Deutschland und in der ganzen Welt.

**Fundament für Selbstständigkeit:** Die Ausbildung ist die solide Basis, um später erfolgreich ein eigenes Restaurant oder Hotel zu führen.



Große Ehre: Die Teilnahme bei den Jugendmeisterschaften.

Dafür muss das geplante Berufsbildungsmodernisierungsgesetz modifiziert werden. Außerdem gilt es, die allgemein- und berufsbildenden Schulen digital fit zu machen – und insgesamt gute und zeitgemäße Bildung an Schulen durch entsprechende personelle und technische Ausstattung zu gewährleisten. DEHOGA-Präsident Guido Zöllick betont: „Wir brauchen die Unterstützung der Politik. Damit auch Gastgeber der nächsten Generation Freude an unserer Branche finden und aus jungen Menschen erfolgreiche Hoteliers und Gastronomen werden.“

ANZEIGE

# HAPPY BIRTHDAY

## 70 Jahre DEHOGA



**Die SPIELMACHER**  
GAUSELMANN

www.gauselmann.de



# STARKE PARTNER



Bei seinem Einsatz für die Branche weiß der DEHOGA die führenden Vertreter der gastgewerblichen Zulieferindustrie hinter sich. Ob Brauerei, Food-Lieferant, Einrichter oder Ausstatter, die Unternehmen des Initiativkreises Gastgewerbe stehen verlässlich und verantwortungsbewusst an der Seite des DEHOGA. 1996 schlossen sich führende Unternehmen der gastgewerblichen Zulieferindustrie im Initiativkreis Gastgewerbe zusammen, um den DEHOGA Bundesverband bei seiner politischen Arbeit in Berlin und Brüssel zu unterstützen. Heute ist der Initiativkreis ein exklusiver Kreis von über 40 ausgewählten Markenunternehmen. Dr. Claus Stauder, Inhaber der gleichnamigen Privatbrauerei in Essen steht dem Initiativkreis Gastgewerbe vor.



## WIR GRATULIEREN

„Die DEHOGA ist eine wichtige Interessenvertretung gegenüber Politik, Medien und Öffentlichkeit. Deshalb sind wir seit langem aktiv im Initiativkreis Gastgewerbe vertreten, um die Branche und ihre Kunden zu unterstützen. Wir gratulieren zum 70. Geburtstag.

**Tim Amelunxen, Geschäftsleiter Gastronomie, Coca-Cola**



## ENGAGIERTE PERSÖNLICHKEITEN

Der DEHOGA ist immer geprägt durch herausragende, engagierte Persönlichkeiten, die mit sehr viel Kraft und Initiative die Interessen der Branche vertreten und die ohne den DEHOGA bei weitem nicht diesen politischen Stellenwert hätten.

**Ulrich Pilz, Nationaler Key Account Manager, Gerolsteiner**



## STARKES NETZWERK

Wir gratulieren Ihnen zum Jubiläum! Unser Dank gilt dem gesamten Verband. Sie sind das Bindeglied zwischen Gastronomen und uns als Brauerei. Sie bieten ein starkes Netzwerk und sind vor allem eines: ein verlässlicher Partner!

**Catharina Cramer, Chefin Warsteiner Brauerei**



Zusammen im Einsatz für die Branche:  
**Ingrid Hartges und Dr. Claus Stauder**



## BERÜHRUNGSPUNKTE

Meiko wurde 1927 gegründet und der DEHOGA im Jahr 1949. Wir hatten von Anfang an Berührungspunkte. Der Wunsch, noch mehr für die Branche und somit auch für unsere Kunden zu tun, brachte uns im Jahr 1996 dazu, mit dem DEHOGA und anderen Unternehmen den „DEHOGA Initiativkreis“, zu gründen und zu fördern.

**Stefan Scheringer, CEO MEIKO-Group**



## DEHOGA IST ENORM WICHTIG

Erst einmal: Herzlichen Glückwunsch! Als Unternehmen, das ausschließlich Foodservice macht, lieben und leben wir Gastronomie – jeden Tag. Und für die Branche ist der DEHOGA enorm wichtig – es gibt schließlich viele Themen, bei denen wir uns Gehör verschaffen müssen!

**Bernd Stark, Geschäftsführer Salomon Foodworld**



## GASTFREUNDSCHAFTLICHE PHILOSOPHIE

Ich wünsche dem Gastgewerbe immer volle Tassen, volle Gläser sowie leere Aschenbecher und nicht umgekehrt! Der DEHOGA pflegt seit 70 Jahren die gastfreundliche Philosophie mit hochqualifiziertem und beeindruckendem Engagement. Einen besseren Interessensverband kann ich mir nicht vorstellen.“

**Albert Darboven, Unternehmer**



### ALLES GUTE

Ingenico Payment Services wünscht dem DEHOGA Bundesverband alles Gute zum Jubiläum. Bereits seit 2013 sind wir aktives Mitglied des Initiativkreises. Es ist uns ein Anliegen, das Sprachrohr des Gastgewerbes zu unterstützen. „Nichts ist so beständig wie der Wandel“ – daher werden wir weiterhin alle Zentralen und DEHOGA-Mitglieder beim Thema Payment unterstützen!“

**Jennifer Dietrich,**  
**Igenico Payment Services**



### MENSCHEN GLÜCKLICH MACHEN

Den Gast zufrieden zu sehen, darum geht es. Und gemeinsam geht das umso besser. Menschen glücklich einkehren lassen: Das will der DEHOGA, das will jedes einzelne Mitglied. Und das will auch Hagleitner als Vertreter der Zulieferindustrie. Was lässt Gäste immer wiederkommen? Mitsammen antworten wir souverän, wertig und zielsicher. Danke an Sie alle.

**Hans Georg Hagleitner**  
**Geschäftsführer und Eigentümer**  
**Hagleitner Hygiene International**



### BEACHTLICHE LEISTUNG

70 Jahre DEHOGA – eine beachtliche Leistung, zu der wir recht herzlich gratulieren. Der Verband leistet bereits seit 1971 einen wichtigen Beitrag zur Anuga und damit zur Koelnmesse. Für die langjährige vertrauensvolle Zusammenarbeit möchten wir uns recht herzlich bedanken und wünschen dem DEHOGA für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.“

**Gerald Böse, Vorsitzender**  
**der Geschäftsführung**  
**der Koelnmesse GmbH**



### GEHÖR VERSCHAFFEN

Das gesamte Ecolab Team gratuliert von ganzem Herzen! Seit Jahrzehnten sind wir mit dem DEHOGA eng verbunden. Zahlreiche Arbeitskreise, Trendtouren, Konferenzen und Netzwerkveranstaltungen durften wir gemeinsam erleben und möchten uns für die hervorragende und wichtige Verbandsarbeit bedanken.

**Michael Brüggemann,**  
**Director Corporate Accounts, Ecolab**  
**Deutschland**



### INNOVATIVE IDEEN

Wer Höchstleistungen erbringen will, braucht innovative Ideen und eine starke Gemeinschaft. Das gilt für den einzelnen Gastronomiebetrieb wie auch für die gesamte Branche. Wie schön, dass der DEHOGA für alle eine Plattform bietet, um diese tagtäglichen Höchstleistungen zu erbringen.

**Manfred Kohler, Geschäftsführer,**  
**Hobart Produktion & Vertrieb**

ANZEIGE



ICH BIN AUS DEM  
**HÄUSCHEN ...**

... und habe dennoch **alles im Griff!**

- Vorrat – im Griff
- Verbrauch – im Griff
- Kosten – im Griff
- Energieversorgung – im Griff
- Anwenderzufriedenheit – im Griff

**XIBU TOWEL hybrid**  
spendet Papier und Daten.

Mehr unter [www.digitales-haeuschen.com](http://www.digitales-haeuschen.com)

[www.hagleitner.com](http://www.hagleitner.com)



## Meilensteine



**6.12.1949:** Verbandsgründung in Frankfurt am Main, im Bild ist Gründungsvorstand und Vorsitzender Willy Paul (Bild)

**1965:** Am 10. November lädt der DEHOGA zum ersten Mal nach dem zweiten Weltkrieg wieder zum Deutschen Gaststättentag ein – rund 1100 Branchenvertreter folgten der Einladung nach Bremen

**1976:** Gemeinsam für mehr Gäste – mit diesem Slogan wirbt der DEHOGA für mehr Gastlichkeit in Deutschland

**1978:** Die Messe Hogatec wird ins Leben gerufen. Der DEHOGA war maßgeblich an der Gründung der internationalen Messe für Technik und Design für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftspflege in Düsseldorf beteiligt

**1980:** Die ersten Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen finden statt (Bild), Begründung der Anuga-Partnerschaft, führende Lebensmittelleitmesse in Köln.

**1989:** Die Mauer fällt – das deutsche Gastgewerbe bietet Menschen aus der DDR Arbeit und Unterkunft

**1990/91:** Gründung der DEHOGA-Landesverbände in den neuen Bundesländern. Sachsen-Anhalt wird als erster LV in den Bundesverband aufgenommen. Die Aufnahme von Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen und Thüringen folgt

**1994:** Das Berlin/Bonn-Gesetz wird verabschiedet. Es regelte den Umzug von Teilen der Regierung von Bonn nach Berlin. Die Branche und die Anerkennung in der Politik wächst: Mehr als 3000 Hoteliers und Gastronomen kommen zur Hogatec nach Düsseldorf, Bundeskanzler Helmut Kohl spricht dort zur Branche

**1996-1998:** Der DEHOGA beschließt, nach Berlin zu umzuziehen. Start der Grundstücksuche gemeinsam mit Partnerverbänden; Grundstückskauf und Baubeginn in Berlin



**1999:** Umzug des Bundestages ins Berliner Reichstagsgebäude und Demonstration für die Reform des Minijob-Gesetzes mit 5000 Gastronomen und Hoteliers in Bonn

**2000:** Umzug des DEHOGA ins Haus der Verbände in Berlin und erfolgreiche Verbandsreform/Re-Integration des Hotelverbandes Deutschland (IHA) (Bild) und Gründung einer Arbeitsgemeinschaft von DEHOGA und IHA

**2009:** Startschuss für die 7-Prozent-Kampagne für Gastronomie und Hotellerie

**2010:** Inkrafttreten der 7-Prozent-Mehrwertsteuer für Übernachtungsdienstleistungen



ahgz  
das spezial

Ein Magazin der Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung (ahgz) in Kooperation mit dem DEHOGA Bundesverband

### VERLAG

Matthaes Verlag GmbH  
Ein Unternehmen der  
dfv Mediengruppe  
Silberburgstraße 122  
70176 Stuttgart, Tel. 0711 2133-0

dfv Matthaes  
Verlag

### POSTANSCHRIFT

Postfach 103144, 70027 Stuttgart

### INTERNET

www.ahgz.de

### GESCHÄFTSFÜHRUNG

Joachim Eckert, Markus Gotta

### AUFSICHTSRAT

Klaus Kottmeier, Peter Ruß

### VERLAGSLEITUNG

Joachim Eckert  
Frank Hanna (Content Sales & Digital)

### CHEFREDAKTEUR

Rolf Westermann (V.i.S.d.P.)  
r.westermann@ahgz.de

### REDAKTION

Alexandra Leibfried  
a.leibfried@ahgz.de

### GRAFIK

Harald Maier, Kerstin Gugel

### ANZEIGENLEITUNG

Marc D'Addetta, Tel. 0711-2133-354

### PRODUKTION

Silvia Vogel

### DRUCK

Henkel GmbH Druckerei  
Motorstraße 36  
70499 Stuttgart (Weilimdorf)

### FOTOS

DEHOGA, DEHOGA Bayern,  
Thomas Fedra, Udo Giesen,  
Alois Müller, Matthias Nareyek,  
Svea Pietschmann,  
Henning Schacht

### URHEBERRECHTE

Alle Texte sind urheberrechtlich geschützt. Jede nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsgesetz zugelassene Verwertung wie Nachdruck, Vervielfältigung, elektronische Verarbeitung und Übersetzung bedarf der Zustimmung des Verlages. Der Verlag und die Redaktion übernehmen keine Haftung für die Anhaben in den Gastbeiträgen. Sie geben die persönliche Meinung der Autoren wieder.



# HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Wir gratulieren zum Jubiläum



**ahgz**  
Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung • 16. November 2019 • Nr. 46 • www.ahgz.de • Ein Teil aus dem (ehemaligen) Verlag: E. L.

**Herzlichen  
Glückwunsch  
DEHOGA!**

Die ahgz gratuliert zum  
großen Jubiläum

Happy  
Birthday

**JUBILÄUM  
70 Jahre DEHOGA**

Anzeige

**liv.be**

ab 99 €  
pro Monat

**TUTORIAL**  
zum Fortschritt  
e Chance!



... die Ausbreitung, gerade als  
... rüber-berechnete, dass ein  
... Computer im Text  
... von Zahlen konnte. Er  
... leichten Alltagsbe-  
... und sprachlos. Die  
... und Entzwei-  
... aber. Die  
... wie die  
... we-