

31. FORUM SYSTEMGASTRONOMIE

Statement

Stephan von Bülow

Stellv. Präsident, DEHOGA Bundesverband
Vorsitzender, DEHOGA-Fachabteilung Systemgastronomie
Vorsitzender der Geschäftsführung, Block Gruppe

Bericht aus Berlin Aktuelle Lage, Herausforderungen und Chancen

(Stand 29. September 2023)

Köln, 10. Oktober 2023

Es gilt das gesprochene Wort.

Meine sehr geehrten Damen und Herren,
verehrte Gäste,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

es ist mir eine große Freude, Sie heute hier zum
31. Forum Systemgastronomie begrüßen zu können.

Selten waren die Herausforderungen so groß wie heute,
war die Zeit so turbulent und geprägt von so existenziellen
Zukunftsfragen insbesondere für unsere Branche.

Wo steht die Gastronomie im Herbst 2023?

**Noch immer liegen die realen Umsätze der Branche
unter dem Vorkrisenniveau.**

Das Statistische Bundesamt meldet für das
Gaststättengewerbe insgesamt von Januar bis Juli 2023
ein **reales Umsatzminus von 12%**. Die **Caterer**
verzeichnen gegenüber dem Vorkrisenjahr 2019 einen
Rückgang von knapp 9%.

Damit steuert die Gastronomie auf das **vierte Verlustjahr**
in Folge zu.

Meine Damen und Herren,

**erschwerend hinzu kommt der Arbeits- und
Fachkräftemangel.**

Auch wenn viele Mitarbeiter mit dem Abbau der Corona-
Beschränkungen zurückgekehrt sind und wir Stand Juni
wieder bei gut 1.090.000 sozialversicherungspflichtig
Beschäftigten lagen, ist die Zahl der offenen Stellen hoch.
Auch Minijobber und Studenten fehlen.

Erfreulich ist, dass es bei den Ausbildungen aufwärts geht. 2022 wurden 21.300 Ausbildungsverträge neu abgeschlossen.

Auch wenn wir Rückgänge haben, zählen wir mit 41.500 Auszubildenden weiterhin zu den größten Ausbildungsbranchen des Landes.

Meine Damen und Herren,

wir wollen wieder anknüpfen an die Beschäftigungserfolge der letzten 20 Jahre!

Die Zahlen vor der Pandemie belegen die Bedeutung der Gastronomie als wichtigen Job- und Ausbildungsmotor.

Wir sind die Branche der Chancen und Integration und der Chancen!

Nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit haben 38% sozialversicherungspflichtig Beschäftigte in Hotellerie und Gastronomie eine ausländische Staatsangehörigkeit. In keiner anderen Branche ist der Anteil höher.

Worauf kommt es jetzt an?

Meine Damen und Herren,

damit wir unsere Potenziale entfalten können, brauchen wir die richtige Wegbegleitung durch die Politik.

Und hier appelliere ich an die Verantwortlichen:

Stiften Sie keine weiteren Verunsicherungen! Ich nenne nur die Debatte um das so genannten Heizungsgesetz.

Setzen Sie jetzt die richtigen Impulse für diejenigen, die arbeiten! Sie sind es, die mit ihren Steuern dazu beitragen, dass wir Transferleistungen für Bedürftige zahlen können. Das so genannte „Bürgergeld“ steigt zum 1. Januar um 12%. Das sind Mehrausgaben von 4 Milliarden Euro, meine Damen und Herren! Das ist das falsche Signal!

Weitaus wichtiger wäre es jetzt, Anreize für die Aufnahme von Arbeit zu schaffen. Anreize für die so wichtige Integration in den Arbeitsmarkt müssen Vorrang vor einer Ausweitung der Sozialleistungen haben!

Höhere Sozialleistungen sind kontraproduktiv beim Kampf gegen den Fach- und Arbeitskräftemangel – gerade in unserer Branche.

Auch weitere Rufe aus Teilen der SPD nach einem gesetzlichen Mindestlohn von 15 Euro, einer Viertagewoche bei vollem Lohnausgleich und einem gesetzlichen Anspruch auf Homeoffice helfen nicht, die Probleme zu lösen. **Sie verschärfen sie und gefährden unseren Sozialstaat!**

Wir brauchen stattdessen mehr Wertschätzung für Arbeit und Anerkennung für praktische Tätigkeiten.

Notwendig ist eine echte Offensive für die duale Ausbildung. Auch wir in der Systemgastronomie dürfen nicht nachlassen, junge Menschen für eine Ausbildung zu gewinnen. Das ist für die Zukunftssicherung von elementarer Bedeutung.

Die neuen Zuwanderungsregeln müssen nun schnell und effizient umzusetzen und alle Chancen bei der Integration von Geflüchteten in den Arbeitsmarkt zu nutzen.

Statt Verunsicherung, Steuer- und Abgabenerhöhungen benötigen wir jetzt Entlastung, Planungssicherheit und eine Politik, die Orientierung und Perspektiven schafft.

Und ich erwarte, dass die Prioritäten neu geordnet werden , will heißen, die richtigen Schwerpunkte gesetzt werden!

Dazu gehören definitiv nicht verpflichtende Bio-Quoten, neue Kennzeichnungspflichten auf der Speisekarte für Herkunft oder Nährwerte!

Speisekarten müssen lesbar bleiben.

Keine Frage: Wir alle kennen die sich ändernden Ernährungsgewohnheiten gerade der jüngeren Generation – und stellen uns darauf ein. Wir sind schließlich Gastgeber.

Wir wollen und können die Angebote schaffen – ob mehr Bio oder mehr pflanzenbetonte Küche.

Mit Verboten und neuen Reglementierungen kommen wir indes nicht weiter. Essen ist höchstpersönlich. Am Ende entscheiden die Gäste.

Essen muss schmecken und bezahlbar sein!

Wir werden dieses spannende, komplexe und hoch emotionale Thema im Verlauf unserer heutigen Veranstaltung noch mehrfach aufgreifen.

Und ich darf Ihnen versichern:

Wir stehen dazu im Dialog mit Cem Özdemir und seinem Haus.

Meine Damen und Herren,

unser wichtigstes Thema ist jedoch aktuell die Beibehaltung der 7%.

Seit Jahresbeginn setzen wir uns erneut für die dauerhafte Geltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes ein.

Im April haben wir unsere Kampagne gestartet.

Herzstück ist die Publikation „Sieben Wahrheiten zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen“ in einer Auflage von 85.000 Exemplaren erschienen, auf dehoga.de steht sie zum Download bereit.

Zudem gibt es Plakate, Roll-ups, T-Shirts und diverse Mitmachmöglichkeiten über unsere Social-Media-Kanäle.

Wir wissen von vielen Branchenunternehmen wie Vapiano, Cafe Del Sol, Bavaria Alm als auch wichtigen Partnern wie der Metro, die unsere Forderung offensiv in ihren Kanälen platzieren.

Unterstützung bekommen wir zudem von zahlreichen Verbänden wie vom Bundesverband der Systemgastronomie, vom Verband deutscher Schul- und Kitacaterer, vom Zentralen Immobilien Ausschuss und vom Deutschen Brauer Bund.

Auch die Bäcker, Konditoren und Gartencenter stehen an unserer Seite und haben sich öffentlich für die 7% positioniert.

Gemeinsam haben wir schon viel erreicht.

Die federführenden Politiker – Bundeskanzler Olaf Scholz und Bundesfinanzminister Christian Lindner – haben erklärt, dass die Entscheidung erst nach der Steuerschätzung im November im Deutschen Bundestag mit der Verabschiedung des Haushaltsplans getroffen wird.

Das ist nicht nur eine große Herausforderung für unsere DEHOGA Familie, sondern insbesondere für jeden Unternehmer, der jetzt seine Angebote für 2024 kalkulieren muss.

Nach drei Jahren Pandemie, anhaltend hoher Inflation, Kostendruck bei uns, Konsumzurückhaltung bei den Gästen, Mitarbeitermangel und der fehlenden Perspektive mit 7% sind nicht wenige der Gastronomen zermürbt und geben auf.

Deswegen appelliere ich an die Politik:

**Zeigen Sie jetzt Ihre Wertschätzung für die Gastgeber wie ihre Mitarbeiter, Partner und Lieferanten!
Schaffen Sie jetzt Planungssicherheit!**

Die guten Gründe für die 7% – und zwar dauerhaft – liegen auf dem Tisch.

7% sind nur fair, gerecht und logisch.

Es geht um die steuerliche Gleichbehandlung von Essen im Restaurant mit der Essenslieferung, dem Essen zum Mitnehmen und den Fertiggerichten aus dem Supermarkt oder von den Tankstellen.

Es kann nicht sein, dass das Essen am Restauranttisch ab 1. Januar wieder mit 19 % steuerlich benachteiligt wird.

Wir wollen, dass Essen einheitlich mit 7% besteuert wird, egal ob, wie und wo zubereitet und wie und wo verzehrt! So sieht Steuerfairness aus.

Eine Steuererhöhung trifft ja auch nicht nur die Restaurants. Eine Anhebung würde auch das Essen für unsere Kinder und Jugendlichen, für die Patienten in den Krankenhäusern und für die Bewohner von Alten- und Pflegeheimen teurer machen.

Das steht im krassen Widerspruch zu den Zielen der Ernährungsstrategie der Bundesregierung!

Die 7% geben doch gerade auch den Playern in der Gemeinschaftsverpflegung und im Catering mehr Spielräume für den Kauf frischer, regionaler und ökologisch erzeugter Lebensmittel.

Meine Damen und Herren,

wir fordern nichts Außergewöhnliches.

Tatsache ist: In 23 EU-Staaten ist der reduzierte Mehrwertsteuersatz auf Speisen Gesetz!

In der Mehrzahl der EU-Staaten wird kein Unterschied gemacht zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, der Lieferung von Essen, dem Essen To Go und dem Essen im Restaurant.

Die Möglichkeit, für die Gastronomie den reduzierten Mehrwertsteuersatz anzuwenden, ist explizit in der EU-Richtlinie zu einem gemeinsamen Mehrwertsteuersystem enthalten.

Und deshalb ist es auch völlig inakzeptabel,
wenn Wirtschaftsforscher den reduzierten
Mehrwertsteuersatz als „Subvention“ anprangern!

Meine Damen und Herren,

es steht viel auf dem Spiel.

Wie aktuelle Umfragen belegen, wären im Falle einer
Steuererhöhung noch mehr Gästerückgänge
vorprogrammiert. Es drohen weitere Betriebsaufgaben und
Insolvenzen.

Allein in den Corona-Jahren 2021 und 2022 hat die
Branche 36.000 gastgewerbliche Unternehmen verloren.

Die Gastronomiedichte im ländlichen Raum hat bereits
deutlich abgenommen.

**Wir wollen, dass nicht noch mehr Restaurants
schließen müssen!**

Meine Damen und Herren,

eine rein fiskalische Betrachtung verbietet sich!

Die Verluste für den Staat und die Gesellschaft werden
weit größer sein als die prognostizierten Mindereinnahmen
in Höhe von 3,4 Milliarden Euro.

**Die Rechnung geht nicht auf.
Geschlossene Betriebe zahlen keine Steuern!**

Die fatalen Folgen einer Erhöhung auf 19% sind
umfassend von uns beschrieben worden.

Zugleich auch von renommierten Journalisten namhafter
Medien ob Tagesschau, Süddeutsche oder Spiegel.

Die 7% müssen bleiben – für unsere Gäste und Beschäftigten, für die Betriebe und den Tourismusstandort Deutschland, für unsere Partner und Zulieferer, für die Innenstädte und den ländlichen Raum!

Mit der steuerlichen Gleichbehandlung zeigt sich Wertschätzung für das, was Gastronomie leistet, meine Damen und Herren!

Restaurants und Cafés sind die öffentlichen Wohnzimmer der Gesellschaft. Sie sind Orte der Begegnung, des Austausches und der Lebensfreude.

Ohne unsere Betriebe würden viele regionale Wertschöpfungsketten nicht mehr funktionieren.

Ohne uns gibt es keinen Tourismus.

Restaurants und Cafés sind wichtig für das soziale Miteinander und die gesellschaftliche Teilhabe.

Kurzum:

Unsere Betriebe sind unverzichtbar.

Wir sind systemrelevant.

Meine Damen und Herren,

die vor uns liegenden Aufgaben werden wir nur gemeinsam lösen. Lassen Sie uns deshalb weiter im und mit dem DEHOGA geeint und kraftvoll eintreten für eine erfolgreiche Zukunft der Gastgeber in Deutschland.

Besinnen wir uns auf unsere Stärken, unsere Energie und Innovationskraft – und bleiben wir kämpferisch, selbstbewusst und zuversichtlich!

Vielen Dank.