

Gastgeber Bayern

Das Magazin
für Gastronomie und
Hotellerie

#03

Ausgabe 2021

DEHOGA Bayern

BUNDESTAGSWAHL 2021

Die Positionen
des DEHOGA Bayern
vor der Bundestagswahl
Seite 24

Die bayerischen
Spitzenkandidaten
bei der Bundestagswahl
beziehen Stellung
Seite 30

HOGA 2021:
Endlich wieder
eine Präsenzmesse
für das Gastgewerbe
Seite 37

MÜNCHEN
BERLIN

Klingt es verrückt, dass

Streuobst

auf **verstreuten,**
naturbelassenen Wiesen
zu allerfeinstem
Alte-Sorten-Apfelsaft
heranwächst?

Bayerisches Streuobst und seine Veredelungen.

*Ein bisschen verrückt
nach dem Besonderen.*



Jürgen Pompe
Einer von vielen
engagierten Streuobst-
Erzeugern in Bayern





Die Pandemie hat tiefe Spuren in unserer Branche hinterlassen. Wann sich die Betriebe davon erholen werden, ist noch nicht absehbar. Gerade deshalb brauchen wir jetzt einen Aufbruch, ein Raus aus der Krise! Es darf keinen neuen Lockdown und kein weiteres Sonderopfer des Gastgewerbes mehr geben. Die Politik hat unsere Branche bislang nicht im Stich gelassen. Dies erkennen wir ausdrücklich an. Die Hilfsmaßnahmen waren richtig und konsequent. Von zentraler Bedeutung ist jetzt, dass mit der Bundestagswahl am 26. September die richtigen Weichen für die Zukunft unseres Gastgewerbes gestellt werden. Diese Ausgabe beleuchtet unsere konkreten Vorstellungen und auch die Parteien selbst kommen zu Wort.

Außerdem geht es im Magazin dieses Mal auch um unsere HOGA. Endlich wieder eine Präsenzmesse für das Gastgewerbe! Nach herausfordernden Monaten für die Branche findet die Gastgebermesse vom 17. bis 19. Oktober in der Messe Nürnberg statt. Damit gibt es nach der Sommer-Saison endlich



wieder eine Möglichkeit, für das lang ersehnte Wiedersehen, den persönlichen Austausch mit Kollegen sowie die Vorbereitungen für das wichtige Weihnachtsgeschäft und die Winter-Saison. Wir berichten in dieser Ausgabe vorab, worauf Sie sich freuen können.

Natürlich werden auch viele weitere branchenrelevante Themen beleuchtet. So etwa der in der momentanen Zeit sehr dynamische Bereich, wie Mitarbeiter gehalten und neu dazu gewonnen werden können. Ebenso stellen wir unser neues Rechtsschutzpaket vor. Aber auch die Trends der Zukunft sind wieder Teil dieser Ausgabe. So haben wir uns etwa mit Barexperte Stephan Hinz unterhalten. Der Visionär der modernen Gastronomie und vielfach preisgekrönte Bartender sprach mit uns über spannende Entwicklungen und solide, aber sehr wirksame Tipps hinter dem Tresen. Ebenso durften wir eine Cocktail-Stunde mit ihm virtuell begleiten. All das und noch viel mehr erwartet Sie in dieser Herbstausgabe. Doch lesen Sie selbst ...

Angela Inselkammer
Präsidentin des DEHOGA Bayern

Dr. Thomas Geppert
Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern



DEHOGA Bayern

03	Editorial	Seite 03
	Inhaltsverzeichnis	Seite 04
	Wussten sie schon...	Seite 05

Inhalt

Ausgabe 03/2021

06	Aus dem Landesverband	
	DEHOGA Bayern im Gespräch	Seite 06
	Gastgebertag 2021 des DEHOGA Bayern	Seite 07
	Fachbereiche Gastronomie und Hotellerie wählen neuen Vorstand	Seite 09
	Politische Erfolge des DEHOGA Bayern	Seite 10
	DEHOGA Bayern macht die Branche wehrhaft	Seite 12
	Innovationsgeist im Bargewerbe	Seite 14
	Mehrweg ist das Ziel	Seite 16
	Europa Miniköche Hersbruck starten als erste Gruppe wieder durch	Seite 17
	Mitarbeiter anwerben, motivieren und fördern	Seite 18

22	Bundestagswahl 2021	
	Die Positionen des DEHOGA Bayern vor der Bundestagswahl	Seite 24
	Die bayerischen Spitzen- kandidaten bei der Bundestags- wahl beziehen Stellung	Seite 30

HOGA 2021	36
Endlich wieder eine Präsenzmesse für das Gastgewerbe	Seite 37

Bayern und die Welt	46
Welchen Einfluss hat die Pandemie auf das Reiseverhalten der Deutschen?	Seite 46
25 Jahre Deutsche Hotelklassifizierung	Seite 48
Seminarangebote der Bayern Tourist GmbH	Seite 50
Ansprechpartner Impressum	Seite 53
„Wellness für Fortgeschrittene“ mit Naturheillehre	Seite 54
Harry G: Wenn das Wirtshaus nicht systemrelevant ist, was dann?	Seite 56

Auf einen Matcha Tee mit...	58
------------------------------------	-----------

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in *Gastgeber Bayern* bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat lediglich redaktionelle Gründe und beinhaltet keinerlei Wertung.

Wussten Sie schon...

... dass insgesamt 48 Parteien zur Bundestagswahl 2021 zugelassen sind?

... dass die Kosten für die anstehende Bundestagswahl auf 100 Millionen Euro geschätzt werden? Die letzten Parlamentswahlen in Frankreich beliefen sich auf über 200 Millionen Euro.

... dass bei der „Junior-Wahl“ auch Jugendliche ab der 5. Jahrgangsstufe wählen dürfen? Die Junior-Wahl zählt zwar nicht in das offizielle Ergebnis der Bundestagswahl mit ein, engagiert Jugendliche und deren persönliches Umfeld aber zu Interesse an Politik und Wahlen. Dabei stellen die Schüler eigene Wahlvorstände und geben in echten Wahlurnen ihre Stimme ab.

... dass die blaue Farbe für die Stühle im Plenarsaal eigens für den Bundestag entworfen wurde?

90,8%

... dass die höchste Wahlbeteiligung an einer Bundestagswahl bei 90,8 Prozent lag? Dieser Wert wurde im Jahr 1972 erreicht. 2017 hingegen lag sie nur bei 76,2 Prozent.

... dass jedes Jahr mehr als drei Millionen Besucher das Bundestagsgebäude mit der markanten Kuppel in Berlin besuchen? Der Bundestag ist somit eines der am häufigsten besuchten Parlamente weltweit.

... dass die Türen der einzelnen Ebenen des Bundestagsgebäudes spezifische Farben tragen? Die Türen der Präsidentsalebene sind beispielsweise burgunderrot, während die Türen der Besucherebene dunkelgrün sind.

... dass im Marie-Elisabeth-Lüders-Haus, dem Informations- und Dienstleistungszentrum des Parlaments, eine der größten Parlamentsbibliotheken der Welt untergebracht ist? Die Bibliothek umfasst circa 1,5 Millionen Bände.

Kanzlerkandidat Olaf Scholz am Nockherberg

Olaf Scholz (SPD) traf am Nockherberg auf Präsidentin Angela Inselkammer und Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert. Scholz sprach sich explizit für die Beibehaltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes auf Speisen von 7% aus. Aktuell gilt die Senkung nur bis Ende 2022.



Verleihung der Goldenen BierIdee an die „BierOper“

Der Bayerische Brauerbund und der DEHOGA Bayern verliehen die Goldene BierIdee 2021 an *Die Opernmacher* der BierOper im GOP Varieté Theater München. Die BierOper erzählt die Geschichte des Bieres auf unterhaltsame Art mit Gesang, Schauspiel und Tanz. Im Bild Sarah Jäger (Bayerische Bierkönigin), Andreas Baur und Simone Werner (beide *Die Opernmacher*), Dr. Lothar Ebbertz (Bayerischer Brauerbund) sowie Dr. Thomas Geppert (DEHOGA Bayern).



Praxischeck für Tagungen und Kongresse

Tagungen und Kongresse sicher und praktikabel durchführen: Beim Praxischeck mit dem Entbürokratisierungsbeauftragten der bayerischen Staatsregierung, Walter Nussel, wurden Lösungen zur Durchführung im Showroom in Feldkirchen praxisnah getestet.



Aktion „MehrWeg – Mehrwert“ in Haar

Wirte setzen auf Mehrweggeschirr statt Einwegverpackungen: die Gemeinde Haar unterstützt Gastronomie-Betreiber beim Umstieg auf nachhaltige to go-Lösungen. Mehrere Gastwirtschaften, Pizzerien und Eiscafés sind bereits Teil der Aktion. Mit auf dem Foto: Christian Schottenhamel (DEHOGA Bayern, Vorsitzender Kreisstelle München, 4. v.l.), Dr. Andreas Bukowski (1. BM Haar, 2. v.l.), Daniela Ziegler (DEHOGA Bayern, Kreisgeschäftsführerin Kreisstelle München, links)

Foto: Janina Kuffner

Runder Tisch mit StM Hubert Aiwanger

Wie geht es weiter mit Volksfesten und Märkten? Zu dieser Frage trafen sich Branchenvertreter von Schaustellern und deren Verbänden, u.a. Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert, mit Wirtschaftsminister Aiwanger, um Lösungsansätze, Zukunftsperspektiven und Handlungsbedarfe zu besprechen.

TROTZ KRISENZEITEN EIN VOLLER ERFOLG

GASTGEBERTAG 2021

des DEHOGA Bayern

Am 26. Juli war es wieder soweit – der 5. Bayerische Gastgebortag fand im „Welcome Kongresshotel“ im oberfränkischen Bamberg statt. Nach einer langen Zeit zwangsläufiger Schließungen und Kontaktbeschränkungen können Gastronomen endlich wieder mit neuen Perspektiven in die Zukunft starten. Der Branchentreff sollte den Teilnehmern daher in erster Linie Kraft geben, das Durchhaltevermögen stärken und zusätzliche Motivation verleihen, um voller Tatendrang neu durchstarten zu können. Um hierfür die geeigneten Rahmenbedingungen zu schaffen, richtete die Verbandsführung konkrete Forderungen an die Politik.

Der Gastgebortag 2021 mit spannenden und informativen Vorträgen für die Branche fand in Kooperation mit den Fachbereichen Gastronomie und Hotellerie statt. Auch Branchenpartner nutzten das Forum, um die neusten Ideen und Innovationen vorzustellen. Konzipiert als hybride Veranstaltung gab es für nicht anwesende Mitglieder die Möglichkeit, einzelne Programmpunkte via Livestream mitzufolgen. Darunter auch die Reden von DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer und Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert.

DER EIGENVERANTWORTUNG DER GÄSTE MUSS MEHR GEWICHT ZUKOMMEN

Schon zu Beginn seiner Rede machte DEHOGA Bayern-Geschäftsführer Geppert den Standpunkt des Verbandes zu nötigen politischen Weichen-



Angela Inselkammer blickte bei ihrer Rede kämpferisch in die Zukunft.



Das DEHOGA Bayern-Präsidium freute sich, die Mitglieder endlich wieder persönlich begrüßen zu dürfen.

stellungen deutlich: „Einseitige Schließungen unserer Branche kann und darf es nicht mehr geben. Nicht im Herbst und auch nicht im Winter.“ Im Falle erneuter Schließungen befürchte er schlechte Zukunftsaussichten für die Branche. Die Hotellerie und Gastronomie seien nicht nur system- sondern auch lebensrelevant. Auch der wirtschaftliche Einfluss dieses Sektors sei keineswegs zu unterschätzen, schließlich gäbe es in der Branche mehr Erwerbstätige als weltweit Mitarbeiter bei Siemens und BMW zusammen. Eine Schließung sei zudem nicht vertretbar, da die erarbeiteten Hygienekonzepte funktionierten – das wurde mehrfach bewiesen. Und auch die voranschreitenden Impfungen hätten die Lage geändert: „Jeder kann sich schützen. Jeder

weiß, wie es geht. Jetzt muss der persönlichen Eigenverantwortung jedes einzelnen wieder mehr Gewicht gegeben werden“, so Geppert. „Wir sind Teil der Lösung und nicht des Problems und das beweisen wir immer wieder aufs Neue.“ Nachdem man sich mittlerweile am Rand des Tornados, am Rand der Pandemie befände, müsse man dafür sorgen, die Krise hinter sich zu lassen. Dafür forderte Geppert den Schluss von mutlosen Lockdowns. Stattdessen müsse auf intelligente Konzeptöffnungen gesetzt werden. Statt starrer Verbote solle es mehr freiwillige Anreize für mehr Sicherheit geben. Zudem forderte der Landesgeschäftsführer von der künftigen Bundesregierung mutige Reformen statt einer vielerorts lähmenden Bürokratie. ►

FÜR EINEN ERNEUTEN LOCKDOWN GIBT ES KEINE NOTWENDIGKEIT

Präsidentin Angela Inselkammer betonte, wie viel sich seit dem letzten Jahr geändert habe. In Anbetracht der Deltavariante sehe sie weitere Gewitterwolken aufziehen, dennoch stellte sie unmissverständlich klar: „Wir werden kämpfen mit voller Kraft: Einen erneuten Lockdown nur für uns wird es nicht mehr geben. Hierzu besteht keine Notwendigkeit mehr.“ In Anbetracht der Möglichkeiten des Impfens, Testens und der Zahl derer, die auf natürliche Weise Antikörper durch Genesung entwickelten, könne man sich wehren. „Wir haben die wohl am besten ausgeklügelten Hygienekonzepte in Europa. Niemand ist in unseren Häusern in Gefahr, wenn die Hygienekonzepte auch stringent durchgeführt werden“, so die Verbandschefin kämpferisch.

Nach dem unvorstellbaren flächendeckenden Berufsverbot der Branche, müsse man nun seinen Blick nach vorne richten, Herausforderungen auch als Chancen begreifen und sein Handeln entsprechend ausrichten. Eine flächendeckende Schließung war auch für sie unvorstellbar. Immerhin betrafen die Maßnahmen ein Gewerbe mit 40.000 Betrieben, 447.000 Erwerbstätigen, 10.000 Auszubildenden und 19 Milliarden Euro Umsatz. „Wir haben das alles auch mitgetragen, weil uns die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter schon von Haus aus am Herzen liegt. Aber jetzt ist auch genug. Jetzt haben wir andere Mittel und Wege“, so Inselkammer.

TOURISMUS VOR CORONA UND DIE NEUEN VERÄNDERUNGEN

Das bestimmende Thema der diesjährigen Beiträge der teilnehmenden Partnerunternehmen war auch die Veränderung des Reiseverhaltens, die durch die Corona-Situation ausgelöst



Der Brauerbund beim Anstich – ein Prosit auf die Bayerische Gastwirtschaft.

wurde. Stichworte für die Branche vor Corona waren unter anderem die Überbeschleunigung oder Überglobalisierung des Tourismus. „Alles musste höher, schneller und weiter sein. Corona hat die Zeit regelrecht angehalten und uns zur Veränderung gezwungen“, fasste Inselkammer zusammen. Die Folgen dieser Trendwende seien bereits deutlich spürbar. Es zeichne sich eine eindeutige Abkehr vom Massentourismus, hin zum individuellen Erlebnis ab. „Diese Entwicklung wird Corona überdauern und wird vielen Betrieben neue Möglichkeiten eröffnen“, so das Credo der Verbandspräsidentin.

VERLEIHUNG „GOLDENE BIERIDEE 2021“

Der Bayerische Brauerbund und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern nutzen den Bayerischen Gastgebertag, um den diesjährigen Gewinner der „Goldenen Bieridee“ auszuzeichnen. Der diesjährige Sieger war der Bamberger Landrat Johann Kalb, der sich mit der Initiative „36 Kreisla“ bereits seit dem ersten Jahr seiner mittlerweile siebenjährigen Amtszeit auf die Fahne geschrieben



Ausgezeichnet im Rahmen der „Goldenen Bieridee“ wurde der Bamberger Landrat Johann Kalb.

hat, die regionale Bierkultur seiner Heimat zu fördern. Dr. Lothar Ebbertz, Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes, würdigte den Einsatz des Preisträgers für die regionale Bierkultur und die Förderung ansässiger Brauereien. Der ausgezeichnete Landrat betonte: „Ich freue mich, dass unser Landkreisbier ‚36 Kreisla‘ und damit auch die beteiligten Brauereien diese hochkarätige Auszeichnung verliehen bekommen. Hier geht es natürlich auch um Wirtschaftsförderung. Ich danke dem Bayerischen Brauerbund und dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband für diese Anerkennung und sage ganz besonders unseren Brauern ein herzliches ‚Vergelt’s Gott‘.“ ☺

WIR BEDANKEN UNS FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG VON:



ERFOLGREICHE WEICHENSTELLUNG FÜR DIE ZUKUNFT

FACHBEREICHE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE wählen neuen Vorstand

Die Delegierten des Fachbereichs Gastronomie sowie des Fachbereichs Hotellerie des DEHOGA Bayern nutzen den Gastgebtag 2021, um turnusgemäß die neuen Vorstände für die nächsten drei Jahre zu wählen.

Im Fachbereich Hotellerie wurde Stefan Wild, Geschäftsführer der Hotelgast GmbH, in seinem Amt als Vorsitzender bestätigt. Dadurch ist er weiterhin ein gesetztes Mitglied im Präsidium des DEHOGA Bayern. Wild hat dieses Amt bereits seit 2009 inne. Kai Tiemer vom Thermal & Vital Resort Schweizer Hof in Bad Füssing wurde neu ins Amt des Stellvertreters gewählt und ersetzt somit Josef Matheus, der für eine weitere Amtsperiode nicht mehr zur Verfügung stand. Sabine Powels, Hubertus



Der Vorstand des Fachbereichs Gastronomie setzt sich aus Monika Poschenrieder, Fritz Kühner und Karolina Wojdyla, Geschäftsführerin des Fachbereichs Gastronomie, zusammen.

Holzbock und Franz Hopper wurden als Fachbeiräte wiedergewählt. Auch der Fachbereich Gastronomie führte seine Wahlen durch: Der Fachbereich wird weiterhin von Monika Poschenrieder geleitet. Ihr Stellvertreter Fritz Kühner wurde ebenfalls im Amt bestätigt. Als

Fachbeiräte wurden Peter Hagen, Josef Stark und Christian Kienberger wiedergewählt. Zusätzlich ins Amt der Fachbeiräte wurden Hans Peter Bauer, Frank Seger, Harald Faul, Christian Schottenhamel und Muk Röhrli berufen. ☒



Bei den Neuwahlen des Fachbereichs Hotellerie wurde Stefan Wild (Bildmitte) als Vorsitzender sowie Sabine Powels (nicht im Bild), Hubertus Holzbock (2. v.l.) und Franz Hopper (4. v.r.) als Fachbeiräte in ihren Ämtern bestätigt. Neu ins Amt des stellvertretenden Vorsitzenden wurde Kai Tiemer (links) gewählt, der zugleich den Vorsitz der Fachabteilung Kur- und Bäderwesen innehat. Durch die Versammlung führte Dr. Gerhard Engelmann (rechts), Geschäftsführer des Fachbereichs Hotellerie.

STARKE INTERESSENSVERTRETUNG FÜR DAS BAYERISCHE GASTGEWERBE

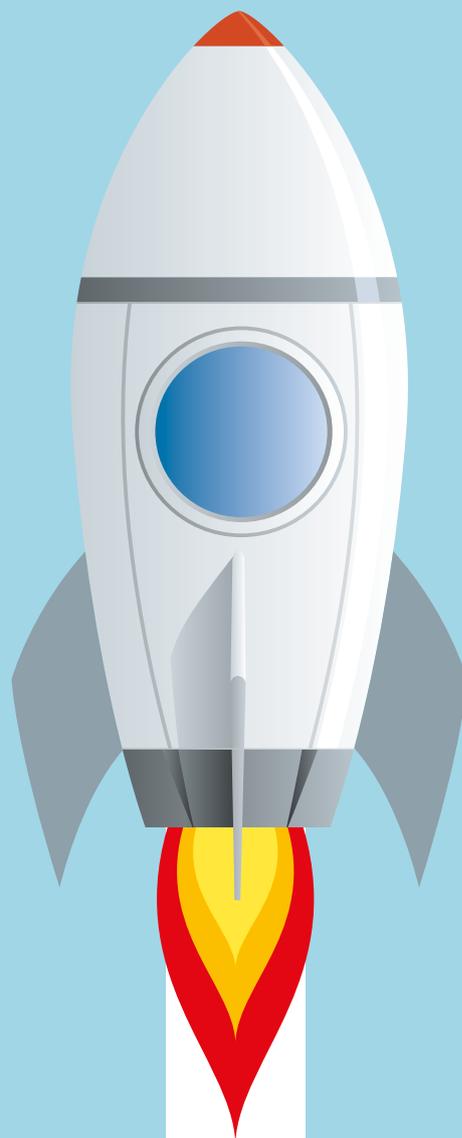
POLITISCHE ERFOLGE DES DEHOGA BAYERN

Der DEHOGA Bayern unterstützt seine Mitgliedsunternehmen nicht nur mit aktuellen Informationen und praxisnahen Beratungen, der Landesverband bündelt die Interessen seiner Mitgliedsunternehmen in einer starken gemeinsamen Stimme der bayerischen Gastgewerbebranche. Durch den engen – und bisweilen auch kontroversen – Austausch mit der politischen Führungsebene konnte der bayerische Landesverband nicht nur in den schweren Zeiten der Pandemie etliche Erfolge erzielen.

Im Folgenden sind einige wichtige Meilensteine der Verbandsarbeit während und vor der Corona-Pandemie zusammengefasst, die im Sinne des bayerischen Landesverbands gestaltet oder zumindest in ihren praktischen Folgen für die Branche entscheidend abgedefert werden konnten.

KAMPF FÜR DAS GASTGEWERBE IN ZEITEN VON CORONA

- Soforthilfen 2020 von Bayern und Bund
- Senkung der Umsatzsteuer auf Speisen ab 1. Juli 2020 und Verlängerung bis 31. Dezember 2022
- Kurzarbeitergeld-Regelung für Gastgewerbe – Übernahme der Sozialversicherungsbeiträge zu 100 Prozent und Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge sowie Einschluss von Auszubildenden
- Verbesserungen beim Kurzarbeitergeld und Verlängerung der Sonderregeln bis 30. September 2021
- November- und Dezemberhilfen – 75 Prozent Umsatzentschädigungen
- November- und Dezemberhilfe für Mischbetriebe wie Brauereigasthöfe oder Autobahnraststätten
- erweiterte November- und Dezemberhilfe für große Unternehmen in Form der Schadensregulierung
- verbesserte Überbrückungshilfen (Kreis der Antragsberechtigten erweitert, Wegfall der Mitarbeitergrenze, Erhöhung der monatlichen Maximalbeiträge, Abschlagszahlungen und Beihilfegrenzen)
- Verbesserungen bei der Überbrückungshilfe III durch Anhebung der monatlichen Zuschüsse von 50.000 auf 1,5 beziehungsweise 3 Millionen Euro; Eigenkapitalzuschuss in Höhe von 20 Prozent der Fixkosten; Investitionen in Hygiene und Digitalisierung; Kostenerstattung zu 100 Prozent und vieles mehr.



- Heraufsetzung der Beihilfeobergrenzen bei der EU für Kleinbeihilfen von 0,8 auf 1,8 Millionen Euro
- Anhebung der Obergrenze beim Fixkostenzuschuss von 3 auf 10 Millionen Euro
- Einführung von Härtefallhilfen
- finanzielle Unterstützung für Ausbildungsbetriebe
- Klarstellung im Miet- und Pachtrecht, dass Pandemie eine erhebliche Störung der Geschäftsgrundlage ist
- Öffnungsmöglichkeit durch Ausarbeitung der Rahmen-Hygienekonzepte Gastronomie, Hotellerie, Veranstaltungen – Maßstab „so wenig wie möglich, so viel wie nötig“ umgesetzt (keine Belegungsgrenze in Hotellerie, kein Mindestabstand am Tisch gemäß jeweils geltender Kontaktbeschränkungen)
- Corona-Praxis-Checks für Gastronomie, Hotellerie, Außerhausverkauf, Biergärten, Clubs, Tagungen, Veranstaltungen, Wellnessbereiche, Betriebs- und Schulkantinen
- Öffnung der Beherbergungsbetriebe nach zweitem Lockdown mit allen Dienstleistungsangeboten
- keine Dokumentationspflichten beim Testerfordernis in Beherbergungsbetrieben
- Abwehr eines Verbots von Trennwänden zur Unterschreitung des Mindestabstandes
- Zahlreiche Gerichtsentscheidungen begleitet (Beherbergungsverbot außer Vollzug gesetzt, Wellness-Verbot gekippt, Sperrstunde gekippt)
- Verfassungsbeschwerde gegen das Infektionsschutzgesetz wegen fehlender Entschädigungsregelung
- Verlängerung der Aussetzung bei Insolvenzanzeigepflicht (April, September, Januar, April)
- Stundungsregelungen für DEHOGA-Mitgliedsbeiträge, Steuern, Sozialabgaben und für BGN-Mitgliedsbeiträge
- Verlängerung der Stundungsmöglichkeit von Sozialversicherungsbeiträgen
- GEMA-Corona-Gutschriften
- Freistellung von Rundfunkgebühren während der Schließungstage
- Ausweitung des steuerlichen Verlustrücktrags von 1 auf 5 Millionen Euro, bei Doppelveranlagung auf bis zu 10 Millionen Euro
- Berücksichtigung bei Modellprojekten zur Durchimpfung über Betriebsärzte
- Impfpriorität 3 für alle gastgewerblichen Mitarbeiter
- Möglichkeit von Selbstteststationen mit Ausstellung anerkannter Zertifikate
- Verlängerung der Förderung der Blitzlichtberatungen

SONSTIGE ERFOLGE ÜBER DIE CORONA-ZEIT HINAUS

- Topf Secret: DEHOGA als Anwalt der Branche aktiv; erfolgreiche Sensibilisierung der Behörden in einigen Ländern erreicht
- Einleitung des Neuordnungsverfahrens für die gastgewerblichen Ausbildungsberufe
- Verbesserungen beim Datenschutz: Erhöhung der maßgeblichen Mitarbeiterzahl für den verpflichtenden Datenschutzbeauftragten von 10 auf 20
- Fachkräfteeinwanderungsgesetz erfüllt wesentliche Forderungen des DEHOGA
- Bei Mindestausbildungsvergütungen Schlimmeres verhindert
- Verteidigung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes auf Beherbergungsleistungen
- Gaststättenmodernisierungsprogramm
- Abwehr eines bundeseinheitlichen Hygienebarometers
- Abwehr der Veröffentlichung von Kontrollergebnissen der Hygienevorschriften unabhängig vom Schweregrad möglicher Verstöße
- Abwehr der Verlängerung von Veröffentlichungsfristen der Kontrolleergebnisse auf zwei Jahre
- Rechtssichere Veröffentlichung von Verstößen gegen Aufzeichnungspflichten mit dem §40 Abs. 1a LFGB
- Verbesserungen beim §40 LFGB erreicht: bauliche Mängel und Dokumentationsmängel – soweit keine Benachteiligung auf Lebensmittel – bleiben außen vor
- Verhinderung der ursprünglichen geplanten GEMA-Tarifreform
- Erhalt der steuerlichen Abzugsfähigkeit von Bewirtungskosten
- Leitfaden bei Betriebsführungen/Kassenführung
- Implementierung der Kampagne „Zukunft für das bayerische Gastgewerbe“ mit kostenfreier Blitzlichtberatung und weiterer Bausteine
- Durchsetzung eines Bayerischen Zentrums für Tourismus
- Einführung Praxis-Check bei neuen Gesetzesvorhaben und Auflagen
- Entfristung bei 70-Tage-Regelung
- Einrichtung Tourismusabteilung im Wirtschaftsministerium
- Reduzierung der Umsatzsteuer auf Beherbergungsdienstleistungen
- Verkürzung der Sperrzeit
- Abschaffung der Trinkgeldsteuer
- Lockerung der „Stillen-Tage-Regelung“
- Berücksichtigung des Tourismus im Landesentwicklungsprogramm
- Abwehr der Bettensteuer
- Einführung der 450-Euro-Minijob-Regelung
- Einführung der Faschingsferien
- Erhaltung der steuerlichen Abzugsfähigkeit von Bewirtungskosten
- Abwehr der Hygieneampel
- Abwehr der Streichung von Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlägen
- Wegfall der Preisauszeichnungspflicht in Hotelzimmern
- Wegfall W-Lan Störerhaftung
- Abwehr der Pflichtvorsorge für Beschäftigte im Außenbereich (Sonnenschutz) ☒

RECHTSSCHUTZVERSICHERUNG AB 1. JANUAR 2022 IN MITGLIEDSCHAFT ENTHALTEN

DEHOGA Bayern macht die Branche WEHRHAFT

Ab dem 1. Januar 2022 werden die Vorteile für Mitglieder des DEHOGA Bayern noch größer. Der bayerische Landesverband erweitert das Service-Paket für seine Mitglieder ab 2022 um eine exklusive Rechtsschutzversicherung. „Es ist uns ein großes Anliegen, unseren Mitgliedsbetrieben und -unternehmen nicht nur mit Ratschlägen und als politische Interessensvertretung zur Seite zu stehen, sondern ihnen auch ein gutes Rüstzeug für ihren beruflichen Alltag mit auf den Weg zu geben“, betont DEHOGA Bayern-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert. „Mit der neuen Rechtsschutzversicherung unseres Landesverbandes in Kooperation mit der ÖRAG-Rechtsschutzversicherung, dem Rechtsschutzversicherer der Versicherungskammer Bayern sind unsere Mitglieder auch im Falle unschöner Auseinandersetzungen bestens aufgestellt.“



Schon jetzt ist die rechtliche Beratung und Vertretung bis zur ersten Instanz vor den Arbeits- und Sozialgerichten in der DEHOGA Bayern-Mitgliedschaft inkludiert. Dies wird über verbandseigene Anwälte hervorragend umgesetzt. Doch das Rechtsschutzpaket wird ab Anfang 2022 um wichtige Themengebiete ergänzt. Zum neuen „DEHOGA-Rechtsschutz“ gehört eine breite Palette an Leistungen, die deutlich über die bisherigen hinausreichen. Diese decken einen Großteil möglicher Risiken für Betreiber von Hotel- oder Gastronomiebetrieben ab. Versichert sind der jeweilige Mitgliedsbetrieb, seine Inhaber und in vielen wichtigen Bereichen auch die beschäftigten Personen.

ERWEITERTER LEISTUNGSUMFANG AB 2022

Der erweiterte Versicherungsschutz soll zum 1. Januar 2022 in den Leistungskatalog des DEHOGA Bayern übernommen werden und dann für alle Mitglieder gelten. Der Jahresbeitrag wird zwar leicht angepasst, doch: „Für unsere Mitglieder ergibt sich de facto eine enorme Ersparnis, denn der reguläre Jahresbeitrag, den einzelne Unternehmen für die umfangreichen Versicherungsleistungen bezahlen müssten, liegt um ein Vielfaches höher“, so Landesgeschäftsführer Geppert. Die exklusiven Rahmenbedingungen seien ausschließlich durch die Schließung eines Gruppenvertrages auf Verbandsebene erreichbar. „Gerade die Ereignisse des zurückliegenden Jahres haben gezeigt, wie wichtig ein guter Rechtsschutz für unsere Branche ist“, weiß Geppert. „Durch eine flächendeckende Rechtsberatung unserer Mitglieder wollen wir unsere Branche noch wehrhafter machen“, so der Landesgeschäftsführer.

FOLGENDE BEREICHE KOMMEN HINZU

Der Gruppenvertrag umfasst die Bereiche Unternehmer-, Spezial-Straf- und Gewerberaum-Rechtsschutz inklusive des AGG-Rechtsschutzes, also von angeblichen Verstößen gegen das Allgemeine Gleichbehandlungsgesetz. Der in den Gruppenversicherungsvertrag aufgenommene Baustein „Spezial-Straf-Rechtsschutz“ bietet außerdem Strafrechtsschutz (auch bei Vorsatzstraftaten), Ordnungswidrigkeiten-Rechtsschutz sowie Disziplinar- und Standes-Rechtsschutz. Der Spezial-Straf-Rechtsschutz ist beispielsweise bei Verfahren im Lebensmittelbereich hilfreich. Ein wichtiges Themenfeld sind auch Verstöße gegen das Steuer- und Abgabenrecht, in dem die Honorarstundensätze der Rechtsanwälte übernommen werden.

FOLGENDE KOSTEN WERDEN ÜBERNOMMEN

Die Kosten für einen Rechtsanwalt gemäß Rechtsanwaltsvergütungsgesetz (im Spezial-Straf-Rechtsschutz werden auch Honorarvereinbarungen mit einem Rechtsanwalt übernommen); Gerichtskosten; Entschädigungen von Zeugen und Sachverständigen, die vom Gericht herangezogen werden; Gebühren eines Schieds- oder Schlichtungsverfahrens; Zwangsvollstreckungskosten (z.B. Gerichtsvollzieher) – und das alles bei einer unbegrenzten Versicherungssumme und nur 300 Euro Selbstbeteiligung pro Rechtsschutzfall. Diese Selbstbeteiligung entfällt, sofern der Rechtsschutzfall mit einer Beratung abschließend erledigt ist. Außerdem sinkt die Selbstbeteiligung auf 150 Euro, wenn der Kunde einen von der Rechtsschutzversicherung empfohlenen Rechtsanwalt beauftragt.

EIN PLUS FÜR MITGLIEDER DES LANDESVERBANDS

„Unsere Mitglieder kommen durch die Kooperation mit der Versicherungskammer Bayern in den Genuss eines umfangreichen Leistungspakets für den Firmen-Rechtsschutz, das die wichtigen rechtlichen Risiken als Betreiber eines Hotel- oder Gastronomiebetriebes abdeckt“, freut sich Geppert.

„Wichtig für unsere Mitglieder ist, dass sie bei rechtlichen Fragen weiterhin auf die bisherigen Ansprechpartner zählen können“, betont er. Um weitere juristische Risiken im Geschäfts- und Privatleben abzusichern, bietet die Versicherungskammer Bayern eine individuelle Ergänzungsabsicherung an - ebenfalls zu Sonderkonditionen. Eine solche kann zusätzlich zum DEHOGA Rechtsschutz abgeschlossen werden. Damit können konkret die Bereiche Verkehr sowie der private Bereich ergänzt werden, so dass die Mitgliedsbetriebe vollumfänglich abgesichert sind. 

PRAXISBEISPIELE:

1. Die zuständige Behörde teilt Ihnen mit, dass sie einen lange zurückliegenden Hygiene-Prüfbericht Ihres Betriebes aufgrund der Anfrage eines Kunden an die Plattform „Topf Secret“ übermitteln will. Der Prüfbericht von damals listet einen marginalen Verstoß Ihres Betriebes gegen die damals geltenden Hygieneregeln auf. Diesen Verstoß haben Sie damals umgehend beseitigt und tragen nun dafür Sorge, dass sich der Verstoß nicht wiederholen kann. Um die Weitergabe dieses - längst überholten - Prüfberichtes zu verhindern, möchten Sie vor dem Verwaltungsgericht gegen die Entscheidung der Behörde im Eilverfahren und im Klageverfahren vorgehen, um darauf folgende Negativberichte zu verhindern.

Kostenrisiko: 1.500 Euro für das Eilverfahren
(Streitwert 2.500 Euro)

und 2.200 Euro für das Klageverfahren
(Streitwert 5.000 Euro).

2. Die aktuell gültige Corona-Schutzverordnung verlangt von Ihnen, den Impf- beziehungsweise Teststatus Ihrer Gäste zu kontrollieren. Aufgrund eines anonymen Hinweises wird Ihnen vorgeworfen, die Pflichten nicht ausreichend erfüllt zu haben. Die zuständige Behörde fordert Sie daraufhin ohne weitere Überprüfung mit Bescheid auf, diese Pflichten zukünftig genauestens zu erfüllen und droht Ihnen bei einem weiteren Verstoß die vorübergehende Schließung Ihres Betriebes an. Gegen diese Verfügung und die Schließungsandrohung möchten Sie sich im Eilverfahren und im Klageverfahren wehren, da die Vorwürfe unberechtigt sind.

Kostenrisiko: 3.900 Euro für das Eilverfahren

und 3.900 Euro für das Klageverfahren
(Streitwert jeweils 10.000 Euro).

INNOVATIONSGEIST IM BARGEWERBE

„ES MUSS NICHT
IMMER ETWAS
NEUES SEIN.“

Ausgezeichnet mit dem Preis „Innovativster Bartender 2020/21“ gilt Stephan Hinz als ein Visionär der modernen Bar-Szene. Er betreibt die renommierte Kölner Bar „Little Link“ und bringt nun unter dem Namen „Root to Fruit“ eigene Spirituosen auf den Markt. Der Name ist dabei Programm – die komplette Vielfalt der Pflanze spiegelt sich in seinen Produkten wider. Immer mit dem Zeitgeist gehend und offen für Neues, erzählt er Gastgeber Bayern von spannenden Entwicklungen, gibt solide Tipps für eine erfolgreiche Barführung und berichtet, wo doch lieber alles beim Alten bleiben sollte.

LIEBER STEPHAN, DIE FAZ BESCHREIBT DICH ALS „VERKÖRPERUNG EINER NEUEN GENERATION VON BARLEUTEN“. WAS ZEICHNET DIESE NEUE BARKEEPER-GENERATION AUS?

Es ist natürlich schwer, für eine ganze Generation zu sprechen. Aber generell würde ich sagen, dass in der Barbranche die Identifikation mit dem Beruf sehr stark zugenommen hat. In der gehobenen Bar braucht man heute ein viel umfassenderes Wissen, was Produkte und Techniken betrifft. Bar und Küche sind sich heute viel näher als noch vor zehn Jahren.

DU BIST SELBST BARBESITZER UND AUCH UNTERNEHMENSBERATER FÜR DIE GASTRONOMIE. WELCHE EIGENSCHAFTEN UND WELCHE AUSSTATTUNG MUSS EINE INNOVATIVE BAR HEUTZUTAGE MITBRINGEN?

Um Innovatives zu schaffen, müssen erstmal die Grundlagen stimmen. Eine gut geplante Bar mit

durchdachter Ergonomie und das Handwerk des Personals sind die Basis. Danach hängt die Innovation von der eigenen Kreativität ab. Man braucht nicht unbedingt ein komplett ausgestattetes Barlabor, wie wir es im Little Link haben. Natürlich vergrößert das unsere Möglichkeiten, aber grundsätzlich lassen sich mit interessanten Zutatenkombinationen und einem gut ausgebildeten Geschmacksverständnis überall Innovationen schaffen.

WORAUF SOLLTE MAN BEIM EINKAUF DER ZUTATEN FÜR DIE BAR UNBEDINGT ACHTEN?

Neben offensichtlichen Faktoren wie Frische, Qualität und Lagerung sollte man sich Gedanken darüber machen, wie man Verschwendung reduzieren kann. Dazu gibt es in der modernen Bar durchaus Möglichkeiten. Nehmen wir ein einfaches Produkt wie die Zitrone: Nicht nur der Saft lässt sich nutzen. Die Schale eignet sich für Garnituren, für Infusionen oder für Oleo Saccharum und das Mesokarp kann man als Bitterstoffquelle und Texturgeber weiterverar-

beiten. Auch durch eine Fokussierung des Sortiments lässt sich Verschwendung reduzieren – lieber saisonale Abwechslung bieten, anstatt immer alles gleichzeitig vorrätig zu halten.

BRAUCHT EIN COCKTAIL ZWINGEND EINEN DEKORATIVEN TWIST? WELCHE TRICKS UND TIPPS HAST DU HIER FÜR DEN ZUSÄTZLICHEN VISUELLEN GENUSS?

Die Garnitur muss zum Drink passen. In einem Klassiker erwarte ich auch eine klassische Garnitur. Bei moderneren Drinks sind die Möglichkeiten dagegen vielfältig. Getrocknete Blüten oder gedörnte Früchte lassen sich hervorragend zermahlen und dienen als aromatischer Staub zur Dekoration von Glasrändern. Generell ist Dörren eine interessante Technik, da sie viele Garnituren länger haltbar macht. Dabei sollten die Garnituren nicht nur einen optischen Effekt haben, sondern den Drink immer durch Geschmack oder Geruch bereichern. Interessante Ergebnisse lassen sich auch durch das Aromatisieren der Gläser von außen erreichen.



Wenn ich zum Beispiel den Fuß eines Glases mit Zitrusölen besprühe, bleibt der Duft an der Hand des Gastes haften und umgibt ihn, während er den Drink genießt. Auch das verändert das Genusserlebnis.

MIT WELCHEN DER DREI APERITIFS MIXT DU DERZEIT AM LIEBSTEN UND WARUM?

Das kommt ganz auf den Anlass an. Als Sundowner mag ich die Kombination aus Kalyx und Tonic Water sehr gerne, zu einem sommerlichen Salat passt ein Spritz mit Ricordino

ausgezeichnet und zum Grillen trinke ich gerne einen würzigen Longdrink mit Camela.

MIT WELCHEN KREATIONEN KANN DICH EINE COCKTAIL-KARTE BEGEISTERN ODER SOGAR NOCH ÜBERRASCHEN?

Die globale Barkultur entwickelt sich permanent weiter, insofern hoffe ich, dass ich noch einige Male von neuen Ideen überrascht werde. Was mich begeistert, sind aber vor allem guter Service und solides Handwerk. Es muss nicht immer etwas Neues sein. ☺

ZUR PERSON:

Der international bekannte Barexperte Stephan Hinz gilt als Visionär der modernen Gastronomie. Hinz wurde vielfach preisgekrönt, darunter zuletzt als „Innovativster Bartender 2020/21“. Mit seinem Unternehmen Cocktailkunst begeisterte Hinz bei extravagan Events prominente Gäste, eröffnete eine eigene Bar „Little Link“ in Köln, veröffentlichte Bücher, unter anderem „Cocktailkunst“ (Edition Fackelträger, 2014) und entwickelte mehrere Produkte für die Barszene. Mit „From Root to Fruit“ kommt seine erste eigene Spirituosenmarke auf den Markt. Weitere Informationen: www.rtfdistillers.com

WEB-VERANSTALTUNGEN MÜSSEN KEINESWEGS TROCKEN SEIN

VIRTUELLE COCKTAILSTUNDE MIT STEPHAN HINZ

Zahlreiche Gläser in den verschiedensten Formen, drei unerschämte schön gestaltete Spirituosenfläschchen, zwei erwartungsfrohe Testende, ein Laptop – alles steht bereit für eine kurzweilige Cocktailstunde mit Stephan Hinz. Wie es sich auch noch für das Jahr 2021 gehört, virtuell vor dem Bildschirm – doch das tut der Stimmung keinen Abbruch.

Ein gut gelaunter Stephan Hinz erwartet seine Gäste auch am Bildschirm standesgetreu hinter dem Tresen und ist genauso locker und herzlich wie bei einem persönlichen Zusammenkommen. Der Barexperte brennt für seine Leidenschaft. Mit großer Freude und ungeheurer Expertise spricht Hinz über Geschmack, Geruch, Kräuter und Gewürze und entführt in die Genusswelt von Camela, Ricordino und Kalyx. Unter dem Motto „Root to Fruit“ bringt der preisgekrönte Bartender diesen Sommer diese drei geheimnisvollen und die Neugier bereits im Namen entfachenden Spirituosen auf den Markt. Für die Sinnesreise von der Wurzel bis zur Frucht bedienen sich die drei Spirituosen an der ganzen Vielfalt pflanzlicher Zutaten, von Obst über Gemüse bis zu Kräutern und Gewürzen – 100 Prozent natürliche Zutaten, schonender Herstellungsprozess, ohne künstliche Zusatzstoffe, Allergene und Gluten. „Mit den Produkten von Root to Fruit soll diese Fülle an Rohstoffen mehr Menschen zugänglich werden. Jede unserer Spirituosen enthält eine komplexe Mischung natürlicher Zutaten, bei der verschiedene Pflanzen von der Wurzel bis zur Frucht kombiniert werden. An der richtigen Balance haben wir ein Jahr gearbeitet“, so Hinz. Der Aperitif Camela überrascht durch eine fruchtig-würzige Balance aus Granatapfel, Bitterorange,

Safran und orientalischen Gewürzen. Ricordino ist eine Hommage an die mediterrane Lebensart und schmeckt unbeschwert wie ein Sommertag am Meer. Hier vermischen sich frische Zitrusnoten mit den Kräuternoten von Basilikum, Thymian und Rosmarin. Kalyx präsentiert sich als grazile Komposition aus Rose, Hibiskus, Himbeere und Verbene. Ein verführerischer Aperitif, der Schönheit und Eleganz zelebriert. Geschickt kitzelt Hinz in der Cocktailstunde über verschiedene Variationen – ob auf Eis, mit ausgepressten Orangenspalten, mit Rosmarin oder in Kombination mit Ginger Ale – auch die kleinsten Geschmacksregungen aus dem Gaumen. Wahrhaft ein Geschmackserlebnis und vor allem der orientalisch anmutende Camela offenbart sich als absoluter Allrounder, dessen Geschmack eine Offenbarung und nur schwierig in Vergleich zu bringen ist. Neben der Verkostung lässt sich Stephan Hinz so manches Geheimnis über das richtige Glas, die richtige Form des Crushed Eises und deren Kombination mit oder ohne einen Strohhalm entlocken, sodass das Herz eines jeden Amateur-Cocktail-Mischenden höherschlägt. Es ist eine sehr gelungene und kurzweilige Cocktailstunde mit herausragend guten Neuentdeckungen aus der Feder des 34-Jährigen.

Die selbst zusammengemischten Cocktails auf Basis seiner drei Spirituosen sind nach einer Stunde verkostet. Was bei den Teilnehmenden zurückbleibt, ist ein erweitertes Wissen rund um die Kunst des Mischens, gute Laune, ein wohliges Gefühl in Körper und Geist und die Hoffnung, dass die Spirituosenmarke von Stephan Hinz seine Wurzeln noch weiter ausbreiten wird und noch viele Früchte auf den Markt wirft.

Ein Erfahrungsbericht von Karolina Wojdyla

DEHOGA BAYERN STEHT MITGLIEDSUNTERNEHMEN MIT RAT UND TAT ZUR SEITE

MEHRWEG IST DAS ZIEL

In Deutschland entstehen täglich 770 Tonnen Verpackungsmüll durch Takeaway-Einwegverpackungen. Seit der Umweltschutz einen stetig steigenden Stellenwert in unserer Gesellschaft erhält, entstehen immer mehr Gesetze, die Nachhaltigkeitsbemühungen stützen und die Müllproduktion reduzieren sollen. Nachdem seit 3. Juli 2021 Wegwerfprodukte aus Kunststoff – wie Einwegbesteck und -teller sowie To-Go-Becher und Einweg-Lebensmittelbehälter aus Styropor – im Handel verboten wurden, greifen bald auch weitere gesetzliche Änderungen in der Gastronomie.

Konkret bedeutet dies: Ab 2023 werden Caterer, Lieferdienste und Restaurants verpflichtet, auch Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern für Essen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen anzubieten – und das in der gesamten Europäischen Union. Lösungen, wie diese Vorgabe sinnvoll und effizient umgesetzt werden kann, sind derzeit in der Entwicklung. Für viele Unternehmen bedeutet die Einführung von Mehrweg-Geschirr, eine nicht unbeachtliche Umstellung ihres etablierten To-Go-Konzepts. Der DEHOGA Bayern und der Fachbereich Gastronomie unterstützen Gastgeber darum mit einer breit angelegten Informationskampagne und verschiedenen Projekten zum Thema Mehrweg.

KOOPERATIONEN FÜR MEHR UMWELTSCHUTZ

Um die Mitgliedsunternehmen praxisnah bei der Umstellung auf Mehrwegprodukte zu unterstützen, arbeitet der DEHOGA Bayern bei der Entwicklung von Mehrwegkonzepten eng mit fachkundigen Partnern aus der Industrie zusammen, darunter finden sich beispielsweise Unternehmen wie Recircle Deutschland, Vytal und Recup. Um der gesamten Gastronomielandschaft mit ihrer Vielfalt an Produkten und Gerichten gerecht zu werden, werden gezielt abbaubare und wiederverwertbare Verpackungsmaterialien entwickelt.

INFORMATIONEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Neben den oben genannten Partnerschaften setzt sich auch der Fachbereich Gastronomie des DEHOGA Bayern intensiv mit Mehrweglösungen auseinander. Die Mitglieder werden regelmäßig über themenbezogene Newsletter oder auf der Homepage des Verbands informiert. Zudem wurde eine Online-Sprechstunde eingerichtet. Selbstverständlich ist der DEHOGA Bayern zu diesem Thema auch im engen Austausch mit der Politik, beispielsweise mit dem Bayerischen Staatsministerium für Umwelt- und Verbraucherschutz.

WEITERE MASSNAHMEN DER AUFKLÄRUNGSKAMPAGNE

Als weiterer Baustein der verbandseigenen Informationskampagne kooperiert der DEHOGA Bayern auch mit dem Centralen Agrar-Rohstoff Marketing- und Energie-Netzwerk (C.A.R.M.E.N.). Am 20. Oktober findet in diesem Zusammenhang ein virtuelles Informationsseminar statt. Geplant ist gemeinsam mit dem Bayerischen Umweltministerium ebenso der „DEHOGA Bayern Verbraucherschutz- und Umwelttag“, um weiter für dieses Thema zu sensibilisieren. 

WEITERE INFORMATIONEN IM INTERNET

Weiterführende Informationen zum Thema Mehrweg in der Gastronomie finden Interessierte auf der Verbandshomepage unter dehoga-bayern.de/aktuelles/fachbereich-gastronomie/mehrweg/. Bei konkreten Fragen, die auf der Homepage nicht beantwortet werden, können sich hilfesuchende Gastronomen und Hoteliers per E-Mail an gastronomie@dehoga-bayern.de an den Fachbereich Gastronomie des DEHOGA Bayern wenden.

GELUNGENER NEUSTART NACH DER CORONA-PAUSE

Europa Miniköche Hersbruck starten als erste Gruppe wieder durch

Es geht endlich wieder weiter: Nach einem langen Jahr Pause ist im Juli die erste Gruppe der Europa Miniköche gestartet. Die Aktion der DEHOGA Landesverbände möchte junge Nachwuchsköche fördern und ihren Blick für einen bewussten Umgang mit Nahrungsmitteln schärfen.



Den Neubeginn nach der coronabedingten Pause machte eine Gruppe mit 16 Kindern der Europa Miniköche Hersbruck. Gleich am ersten Tag wurden die Miniköche in der Hersbrucker Fackelmann-Welt von Bürgermeister Robert Ilg, der neuen Europa Miniköche-Geschäftsführerin Susanne Droux, dem Schirmherrn Alexander Fackelmann sowie dem rührigen Teamleiter Peter Bauer begrüßt und bekamen eine erste Einführung zu den Themen Ernährung, Gesundheit und Umwelt. Peter Bauer, der mit diesem Start bereits die 9. Gruppe im Projekt betreut, ist es ein Anliegen, die Kinder an das Kochen sowie die saisonale, regionale und gesunde Küche und die gastgewerblichen Berufe heranzuführen. ♡



© Foto: Hersbrucker Zeitung

Die neue Minikoch-Gruppe Hersbruck mit ihren Ausbildern, Bürgermeister Robert Ilg (hinterste Reihe 4. v. l.), Schirmherr Alexander Fackelmann (hinten, 6. v. l.), Teamleiter Peter Bauer (hinten, 4. v. r.), Geschäftsführerin der Europa Miniköche Susanne Droux (hinten, 5. v. r.) und Julia Lautenbacher, Büroleiterin der Europa Miniköche (hinten 6. v. r.).

KINDER HELFEN KINDERN

Europa Miniköche helfen Flutopfern



Nach dem Motto „Kinder helfen Kindern“ haben sich der Hersbrucker Miniköche-Teamchef Peter Bauer, Cafe Bauer, und sein rheinland-pfälzischer Teamkollegen Thomas Herrig vom Gasthof Herrig zusammengetan. Mit drei Tageszeitungen aus dem Nürnberger Land haben sie blitzschnell eine Spendenaktion für die Hochwasseropfer in der Eifel ins Leben gerufen.

Und was da nicht alles zusammenkam: Die Firma *elasto* spendete jede Menge Mehrweggeschirr für warmes Essen, denn viele Familien stehen noch immer buchstäblich vor dem Nichts. Neue Küchenutensilien stifteten die Firmen *Fackelmann* und *Kaiser Bräu*. Mit dem gespendeten Geld hat Bauer 24 Flutopferkinder von den Eifeldörfern Meckel, Ahrweiler, Korde, Ehrang, Trier, Messerich, Rivenich und Gondenbrett für eine Ferienwoche nach Bayern in das Jugendcamp Edelweiß Hütte im Nürnberger Land eingeladen.

Kontakt zu den Miniköchen:

Europa Miniköche gGmbH | Prinz-Ludwig-Palais | Türkenstraße 7 | 80333 München | Telefon +49 (0) 152 071 806 53 | E-Mail: emk@minikoeche.eu | Webseite: www.minikoeche.eu

DIE AUSZUBILDENDEN VON HEUTE SIND DIE TRAGENDEN SÄULEN VON MORGEN

MITARBEITER ANWERBEN, MOTIVIEREN UND FÖRDERN



„Jahrzehntlang haben wir um Gäste geworben, nun stehen die Mitarbeiter ganz im Fokus, und das ist auch gut so“, bringt es DEHOGA Bayern Vizepräsident Andreas Brunner auf den Punkt. „Denn wir sind in unseren Betrieben eine große Familie. Das bedeutet gemeinsames Arbeiten, gemeinsame Verantwortung und füreinander da sein. Als Unternehmer sehe ich es als meine vorrangige Aufgabe, dass sich meine Mitarbeiter bei mir wohlfühlen, dass ich ihnen ein gutes Auskommen garantiere und wir uns im Team gegenseitig wertschätzen.“ Wie Anwerben, Motivieren und Fördern funktionieren kann, verraten in nachstehenden Beispielen die „Jungen Gastgeber“ und Hoteliers.

Mit steuerfreien Sachleistungen Mitarbeiter binden



„Der Fachkräftemangel in unserer Branche ist noch massiver als vor der Krise. Von daher ist es umso wichtiger, dass wir auf die individuellen Bedürfnisse der heutigen und zukünftigen Mitarbeiter noch persönlicher eingehen. Die Entlohnung ist zwar wichtig, aber schon lange nicht mehr alles. Die Finanzverwaltung bietet

unzählige Möglichkeiten, mit steuerfreien Zuschüssen die Mitarbeiter zu unterstützen und den Geldbeutel des Unternehmers zu schonen. Firmen-Handys, Firmen-Laptops, E-Bikes und Tankgutscheine bis 44 Euro sind steuerfreie Sachleistungen, die unendlich motivieren. Aber auch die vermögenswirksamen Leistungen und die betriebliche Altersvorsorge haben zudem noch den positiven Nebeneffekt, dass solche Maßnahmen meist längerfristig angelegt sind und Mitarbeiter zusätzlich an das eigene Unternehmen gebunden werden.“ Christopher Riemensperger, Hotel Olymp München.

Dienstpläne neu gedacht



„Auch wenn wir unser gesamtes Team über die harte Corona-Zeit hinweg behalten konnten, mussten wir nach dem Lockdown personell zusätzlich aufstocken. Leichter gesagt als getan. Nach einer langen Teambesprechung und internen Kalkulationen haben wir uns mit unseren Mitarbeitern zu einer 4-Tage- und 36

Stunden-Woche bei gleichem Gehalt entschlossen. Dadurch hat sich das Engagement und die Motivation in unserem Team noch einmal zusätzlich gesteigert. Mit diesem neuen Arbeitszeitmodell habe ich über Social Media, Facebook Ads, Google Ads und meine Homepage die freien Stellen ausgeschrieben und fast 100 Bewerbungen erhalten.“ Manuela (1.v.r.) und Marc Schumacher (1.v.l.) mit Team, Hotel Alte Posthaltere, Zusmarshausen.

Horizonte durch Partnerschaften erweitern



Das Schlosshotel Bad Neustadt und sein Inhaber Markus Läbe (3.v.r.) bieten ihren Auszubildenden und Mitarbeitern Highlights, indem sie mit anderen namhaften Vier-Sterne-Hotels in enger Partnerschaft stehen. So waren beim „Park Kulinari“ im eigenen großen Schlossgarten, dem ersten Fest nach dem Lockdown, die

Azubis anderer Häuser Chef & Gast zugleich. Das Team der „Alten Posthaltere“ mit Star-Jungköchin Sandra Hofer (2.v.r.) kochte genauso mit, wie der junge Ludwig Hörterer vom Hammerwirt in Siegsdorf (1.v.l.).

IHK Ausbildungs-Scouts – niemand ist glaubwürdiger als der eigene Azubi



„Hospitality – Eine Branche mit Zukunft! Mit dem Hotelfach haben sich unsere Auszubildenden einen interessanten und attraktiven Beruf ausgesucht. Ich persönlich kann diesen Weg nur empfehlen, es ist – auch nach einem Vierteljahrhundert – immer noch mein Traumberuf, oder noch mehr: meine Passion. Abwechslungsreich,

international und immer am Puls der Zeit! Marketing, Verkauf, Social Media, Buchhaltung, Geschäftskorrespondenz in verschiedenen Sprachen, Service und Warenkunde mit Einblick in die Welt rund um Gin, Rum und Whisky über Interieur-Gestaltung und -pflege im Housekeeping bis hin zum perfekten Frühstück und Candlelight Dinner. Ich könnte viele weitere Beispiele nennen, kurzum: Hotel ist einfach mehr, als Servietten falten. Total begeistert bin ich von dem IHK-Projekt der Ausbildungs-Scouts, eine ganz tolle Sache, denn niemand ist glaubwürdiger als der eigene Azubi! Bereits vor vier Jahren kam ich das erste Mal in Kontakt mit dem Projekt der IHK Ausbildungs-Scouts, und nun startet schon die ‚3. Generation‘ meiner Auszubildenden in diese

Kooperation. Für uns als Betrieb ist es die beste Werbung, dass die Schüler und künftigen Berufseinsteiger aus direkter Hand Infos zum dualen Ausbildungssystem bekommen. Authentisch und echt, auf ähnlicher Altersebene! Direkt von Azubi zu Schüler, so klappt es auch mit der Begeisterung für das Hotel Business. Interessierten Schülern stehen wir auch immer für freiwillige Praktika zu Verfügung, um in die Welt der Hotellerie reinschnuppern zu können und im besten Fall: sich von der ‚Faszination Hotel‘ anstecken zu lassen. In diesem Sinne kann ich nur empfehlen, sich in der regionalen IHK zu engagieren und beim Projekt ‚Ausbildungs-Scouts‘ mitzumachen, um in den Genuss motivierter und toller Berufseinsteiger zu kommen.“

Carolin Block, Inhaberin BLOCK Hotel & Living, Augsburg

Kreative Arbeitszeitmodelle sind die Zukunft



„Ich stehe auf dem Standpunkt, dass jedes Zeitmodell bei uns möglich ist. Meine Mitarbeiter sagen mir, wann sie arbeiten können, und ich plane es entsprechend ein. Alles ist tatsächlich eine Sache der Planung und des gegenseitigen Wollens. Oft arbeiten meine Mitarbeiter nur 5-6 Stunden am Tag, da sie Familie und Kinder haben und dadurch gebunden sind. Dafür sind

sie hochkonzentriert in ihrem Tun, verlässlich und seit Jahren im Unternehmen. Die Zukunft heißt: die Mitarbeiter sagen uns, wann ihre Lebenssituation Arbeitsfenster ermöglicht und wir werden kreativ damit umzugehen lernen. Das Hotelfach bietet einen Beruf mit echter Perspektive.“ **Cornelia Krumesz, Geschäftsführung der Passauer Hotels Atrium, Spitzberg und Passauer Wolf**

Bundesweite DEHOGA-Initiative

„TOP-Ausbildungsbetrieb“ – darauf ist Verlass



Um im Rahmen der neuen bundesweiten DEHOGA-Initiative „TOP-Ausbildungsbetrieb“ zertifiziert zu werden, müssen Hotels und Restaurants sich auf zwölf Leitsätze verpflichten. Dazu zählen beispielsweise die Betreuung durch einen Paten, die Balance von Arbeit und Privatleben oder eine intensive Prüfungsvorbereitung. Erst wenn die eigenen Auszubildenden diese detaillierten

Angaben der Betriebe konkret und glaubhaft bestätigt haben, wird dem Betrieb das Siegel verliehen. Ein Aufwand, der sich lohnt, denn 84,5 Prozent der Azubis in TOP-Ausbildungsbetrieben sind insgesamt mit ihrer Ausbildung zufrieden bis sehr zufrieden. „In Bayern haben sich trotz der enormen Belastung unserer Ausbildungsbetriebe durch die Coronakrise fast 100 Betriebe bereits erfolgreich zertifizieren lassen“, berichtet **Hans Schneider, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses für das bayerische und deutsche**

Gastgewerbe. „Diese Betriebe haben sich im Wettbewerb um junge Talente neu aufgestellt und bieten eine Ausbildung auf fachlich wie menschlich hohem Niveau. Dafür ist der TOP-Ausbildungsbetrieb, die jüngste und jetzt schon größte Ausbildungs-Zertifizierung in der Branche, der beste Weg. Wichtig ist, dass Schülerinnen und Schüler, Eltern und Lehrkräfte bei „TOP-Ausbildungsbetrieben“ sicher sein können, dass sie eine gute Ausbildung als Basis für ein späteres gutes Berufsleben durchlaufen werden.“ Nähere Informationen finden Interessierte unter www.topausbildung.de.

Fachkräfte-Navigator – Anwerben von Mitarbeitern gut geplant



„Witziges Team und tolle Chefs. So macht Arbeit gute Laune“ – wenn das Ihre Bewerbung im Netz ist, dann machen Sie’s richtig! Aber wie bekommt man passende Mitarbeiter und hält sie an Bord? Fakt ist, Betriebe im Gastgewerbe müssen aktiver um Mitarbeiter werben als um Gäste. Dabei hat die

althergebrachte Stellenanzeige vielfach ausgedient. Doch was ist eine intelligente Alternative? Auf diese Frage gibt der Fachkräfte-Navigator des DEHOGA Bayern Antworten und stellt die proaktive Direktsprache von Kandidaten in den Fokus:

- Auszubildende und dual Studierende
- Starke Arbeitgebermarke
- Praktikanten und Fachkräfte
- Internationale Mitarbeiter
- Der Weg zu Mitarbeitern
- Personalvermittler
- Fort- und Weiterbildung
- Ihr Online-Auftritt als Arbeitgeber

Weitere Informationen zum Thema erhalten Interessierte im Internet unter www.wirtschaftskultur.bayern/fachkraeftenavigator. **Susanne Droux, Geschäftsführerin Berufsbildung und Branchenförderung des DEHOGA Bayern und Leiterin des Forums Junge Gastgeber.** ☎



Träume kennen keinen Jugendschutz

Als Jonas Klöckner in der Schule einen Aufsatz über seine eigene Zukunft schreiben soll, steht da: „Junior-Brennmeister auf dem Birkenhof“. Und das mit 12 Jahren.



Destillateurmeister Jonas Klöckner an der Botanical-Test-Destille auf dem Birkenhof ©J.Willwacher



Die Birkenhof Master Edition: LUK – Vintage Korn und Korn des Jahres (ISW), FADING HILL – Single Malt Whisky, JON – Handcrafted Rum ©M.Ketz

DIE BIRKENHOF-BRENNEREI IM WESTERWALD WURDE 1848 GEGRÜNDET, JONAS IST DIE ACHTE GENERATION. SCHON MIT 15, 16 MACHT ER PRAKTIKA IN BRENNEREIEN, AUF DER SCHWÄBISCHEN ALB, IN IOWA UND IN SÜDENGAND. NACH DEM ABITUR STARTET ER ZIELGERICHTET EINE AUSBILDUNG ZUM DESTILLATEUR, DIE ER ALS BUNDESWEIT BESTER SEINES JAHRGANGS ABSCHLIESST.

Direkt danach beginnt er an der Universität Geisenheim Getränketechnologie zu studieren und macht „nebenbei“ seinen Destillateurmeister an der Versuchs- und Lehranstalt in Berlin. Ganz praktisch kann er sich auf dem Birkenhof verwirklichen: Im Familienunternehmen destilliert er Obstbrände, Whisky und Rum; sein Steckpferd sind die Fasslagerung und im Holz gereifte Spirituosen. Jonas Klöckner ist jetzt 24. Wovon er heute wohl träumt?“ fragt sich die Jury der Craft Spirits Berlin in ihrer Laudatio an den Gewinner des Titel Young Craft Distiller Of The Year 2021.

Jonas Klöckner brennt also schon früh für seinen Beruf – für ihn war klar, dass seine Zukunft in Geistern und Bränden liegt. Nach Abschluss seines Studiums wird er in das Familienunternehmen in Nistertal im nördlichen Rheinland-Pfalz einsteigen, in dem er heute bereits Verantwortung übernimmt.

Zum Beispiel entwickelte er kürzlich gemeinsam mit Detlev Ueter von Ueter & Herbs einen ausgezeichneten Rheinischen Vermouth. Ein Projekt, das der Philosophie von Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität der Birkenhof-Brennerei – und damit auch von Jonas Klöckner – sehr gut entspricht.

Gemeinsam mit seinem Bruder Lukas Klöckner ((M.SC. Bioprozesstechnologie) ist Jonas auch entscheidend an der Fortführung der Birkenhof



Master Edition entwickelt, den erklärten, mehrfach mit Goldmedaillen ausgezeichneten Meisterstücken der Destillerie: Der preisgekrönten Fading Hill Whisky-Linie, JON, einem handcrafted Rum und LUK, dem ISW Korn des Jahres 2021.

Was kommt jetzt? Die Zukunft sieht spannend aus für Jonas Klöckner, der voll hinter seinem Beruf steht: „Bei uns geht es in gleichen Teilen um Handwerk und High-Tech – das ist immer spannend und es bleibt genug Zeit für den kreativen Teil des Jobs, der in unserer Destillerie viel Bedeutung hat.“

Zwischen sieben Destillen, vielen wertvollen Holzfässern, Warehouse und großem Besucherforum bietet das Familienunternehmen Birkenhof beste Bedingungen für kreative Höchstleistungen. Die nächsten Brände sind garantiert schon in der Planung!

Mehr Infos zur Destillerie und ihren Produkten finden Sie unter www.birkenhof-brennerei.de

ONLINE-SHOP → WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE

TRADITIONELL
FEINE SPIRITUOSEN



holz fassgereift
Birkenhof
Brennerei
seit 1848



**FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN
WIEDEREINSTIEG IN DEN BETRIEB**

CORONA-CHECK FÜR HOTELIERS UND GASTRONOMEN

Bei der schrittweisen Öffnung des Gastronomie- und Hotelbetriebs gilt es, die festgelegten Rahmenbedingungen und Vorschriften zu beachten und richtig im eigenen Betrieb umzusetzen. Als Betreiber sind Sie dazu verpflichtet, diese Rahmenbedingungen, neben der Ausarbeitung eines Hygienekonzepts nach HACCP, in Ihrem Betrieb zu implementieren. Nur so gewährleisten Sie die Sicherheit unter Berücksichtigung der Hygienestandards für Ihre Gäste.

Mit dem CORONA-FIT-CHECK haben Sie die Möglichkeit, im Rahmen eines Rundgangs durch Ihren Betrieb unter Anleitung einer geschulten Fachkraft die bereits getroffenen Maßnahmen in Ihrem Betrieb vor Ort zu überprüfen und gegebenenfalls zu optimieren. Zudem erhalten Sie praxisnahe Tipps und Anregungen für die erfolgreiche Wiedereröffnung Ihres Betriebs. Das Anmeldeformular sowie weitere Informationen zum CORONA-FIT-CHECK sind im Internet unter btg-service.de/corona-fit-check zu finden.

VORBEREITUNGEN IM BETRIEB IM VORFELD CORONA-FIT-CHECK:

- Vorhandenes Hygienekonzept (HACCP)
- Betrieb auf Corona-Vorschriften vorbereiten
- Aushänge/Hinweise anbringen

Der Vorort Check dient der Überprüfung der umzusetzenden Maßnahmen inklusive praktischer Tipps.

CORONA-FIT-CHECK

- Analyse des IST-Zustands vor Ort anhand einer Checkliste mit ausgedehntem Betriebsrundgang
- Tipps & Anregungen durch den Coach
- Anpassung von Maßnahmen vor Ort
- Dauer: ca. 3 Stunden
- Kosten: EUR 350,- zzgl. MwSt. inkl. Reisekosten

CORONA-FIT-CHECK-PLUS

- Analyse des IST-Zustands vor Ort anhand einer Checkliste mit ausgedehntem Betriebsrundgang
- Tipps & Anregungen durch den Coach
- Anpassung von Maßnahmen vor Ort
- Schulung der Mitarbeiter zu den geltenden Hygienestandards
- Dauer: ca. 6 Stunden
- Kosten: EUR 550,- zzgl. MwSt. inkl. Reisekosten

KONTAKT

Bayern Tourist GmbH (BTG)

Jeannett Noll | Tel.: 089-28098-99 | E-Mail: beratung@btg-service.de
www.btg-service.de/corona-fit-check

WAHLKAMPF AUF DER ZIELGERADEN

BUNDESTAGSWAHL 2021

Die künftige Bundesregierung muss die Weichen stellen, um nach den Krisenjahren 2020 und 2021 die Basis für einen erfolgreichen Neustart des Gastgewerbes zu schaffen.

Darum hat *Gastgeber Bayern* diese Ausgabe zum Anlass genommen, um wichtige Forderungen des bayerischen Landesverbandes an die künftige Bundesregierung zu richten. Denn die politischen Rahmenbedingungen sind essenziell für das Überleben der Branche. Zum anderen kommen in dieser Ausgabe auch die politischen Entscheidungsträger zu Wort: Auf den Folgeseiten äußern sich die bayerischen Spitzenkandidaten der im Bundestag vertretenen Parteien zu der Frage, warum Vertreter des bayerischen Gastgewerbes und ihre Mitarbeiter unbedingt ihre Partei wählen sollten.



DIE POSITIONEN DES DEHOGA BAYERN VOR DER BUNDESTAGSWAHL

Belastungen abbauen, Kosten senken, Reglementierungen verhindern

Das Gastgewerbe ist mit 220.000 gastgewerblichen Unternehmen und derzeit 2,1 Millionen Beschäftigten einer der bedeutendsten Wirtschaftszweige der Bundesrepublik. Gastronomiebetriebe sind essenziell für die regionalen Wirtschaftskreisläufe und leisten einen wichtigen Beitrag zur Daseinsvorsorge. Als Arbeitgeber übertrifft die Branche zahlenmäßig sogar die Autoindustrie. Aktuell lernen über 45.000 junge Menschen einen gastgewerblichen Ausbildungsberuf. Über die ökonomische Dimension hinaus erfüllt die Branche auch eine wichtige gesellschaftliche Funktion, indem sie maßgeblich zur Lebensqualität beiträgt – sei es in Innenstädten oder dem ländlichen Raum.

Die Kernaufgabe der künftigen Bundesregierung wird es sein, die Nachwirkungen der Corona-Pandemie so schnell wie möglich zu meistern. Die Zukunftssicherung der gastwirtschaftlichen und touristischen Betriebe ist dabei aus wirtschaftlichen, soziostrukturellen und kulturellen Gründen ein wesentliches Element. Nur dadurch kann die Grundlage geschaffen werden, damit das Gastgewerbe an die Vor-Corona-Jahre anknüpfen, Investitionen tätigen und Arbeitsplätze schaffen kann. Nach neun Monaten des Lockdowns und damit verbundenen herben Verlusten muss die Politik nun die Grundlagen schaffen, damit die Gastronomie und Hotellerie dauerhaft geöffnet bleiben können.

WETTBEWERBSFÄHIGKEIT UND ERTRAGSKRAFT DER BRANCHE STÄRKEN

Die Reduzierung der Mehrwertsteuer für Speisen in Restaurants ab 1. Juli 2020 bis 31. Dezember 2022 ist essenziell. Die Mehrwertsteuer

„DAS GASTGEWERBE IST AUS ÖKONOMISCHER, SOZIO-KULTURELLER UND REGIONALPOLITISCHER PERSPEKTIVE EXTREM WICHTIG FÜR DIE GESAMTE REPUBLIK – ES IST SYSTEMRELEVANT.“



Angela Inselkammer
Präsidentin

senkung hilft den Unternehmern, die Folgen der Pandemie aus eigener Kraft besser zu bewältigen. Die Maßnahme stellt zudem die überfällige steuerliche Gleichbehandlung von Essen dar, egal wo und wie es verzehrt wird. Im Interesse eines fairen Wettbewerbs und zur Stärkung der Ertragskraft klassischer Restaurants sollten alle Speisen unabhängig vom Ort der Zubereitung und des Verzehr dauerhaft gleichbehandelt werden.

„DIE ZUKUNFTSSICHERUNG DER GASTWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND DAMIT DES TOURISMUS MUSS EIN WESENTLICHES ELEMENT DER KÜNFTIGEN BUNDESPOLITIK SEIN.“



Dr. Thomas Geppert
Landesgeschäftsführer

Die positiven Effekte der Mehrwertsteuersenkung kamen bislang allerdings nur in den wenigen Monaten der Öffnung zum Tragen. Auch die im Zuge des Infektionsschutzes vorgeschriebenen Abstandsregelungen und damit verbundene Kapazitätsbegrenzungen schmälerten den Mehrwert für gastronomische Betriebe. Dadurch konnten lediglich Betriebe mit relevanten Speisumsätzen durch die befristete

„IM INTERESSE EINES FAIREN WETTBEWERBS UND ZUR STÄRKUNG DER ERTRAGSKRAFT DER BETRIEBE SOLLTEN ALLE SPEISEN UND GETRÄNKE UNABHÄNGIG VOM ORT DER ZUBEREITUNG UND DES VERZEHRS DAUERHAFT STEUERLICH MIT DEM ERMÄSSIGTEN UMSATZSTEUERSATZ GLEICHBEHANDELT WERDEN.“



Thomas Förster
1. Vizepräsident

Neuregelung profitieren. Darum ist es eine Kernforderung des DEHOGA, die Mehrwertsteuersenkung zu entfristen sowie die Einbeziehung der Getränke und der Eintrittsgelder für Clubs und Discotheken auf die politische Agenda zu setzen.

BETRIEBE BEI STEUERN UND ABGABEN ENTLASTEN

Das Gastgewerbe gehört zu den von der Corona-Krise hauptbetroffenen Branchen. Hotels und Restaurants haben 2020 und 2021 Verluste in historischem Ausmaß hinnehmen müssen. Auch nach der Wiedereröffnung sind die Betriebe von Normalumsätzen noch weit entfernt. Viele werden auf nicht absehbare Zeit weitere erhebliche Verluste erleiden. Steuererhöhungen und neue Belastungen sind fehl am Platz. Der DEHOGA Bayern setzt sich daher engagiert für eine Ausweitung des

„EIN ZUKUNFTSFÄHIGES STEUERSYSTEM TRÄGT WESENTLICH ZUR WIRTSCHAFTLICHEN ERHOLUNG NACH DER CORONA-KRISE BEI, SCHAFFT ANREIZE UND FÖRDERT INNOVATION UND BESCHÄFTIGUNG.“



Leo Dietz
Schatzmeister

Zeitkorridors sowie des Volumens für den steuerlichen Verlustrücktrag ein. Gleiches gilt für die dauerhafte Erweiterung der Sofortabschreibungsmöglichkeiten, insbesondere für Investitionen in Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Zudem muss die Unternehmenssteuer reformiert werden, indem die steuerliche Belastung auf ein international wettbewerbsfähiges Niveau von 25 Prozent gesenkt und der Spitzensteuersatz nicht angehoben wird. Auch eine Vermögenssteuer schadet dem Wirtschaftsstandort Deutschland.

BESCHÄFTIGUNG UND AUSBILDUNG SICHERN UND STÄRKEN

Bereits vor der Corona-Krise war der Arbeits- und Fachkräftemangel in der gastgewerblichen Branche deutlich zu spüren. Die Sicherung des Arbeitskräftebedarfs ist und bleibt daher auch in Zukunft eine der drängendsten Herausforderungen. Die Betriebe wollen Arbeitsplätze schaffen und sichere, attraktive Perspektiven bieten.

„UNSERE BETRIEBE WOLLEN ARBEITSPLÄTZE SCHAFFEN UND SICHERE, ATTRAKTIVE PERSPEKTIVEN BIETEN. HIERFÜR SIND VERLÄSSLICHE UND ARBEITNEHMERFREUNDLICHE RAHMENBEDINGUNGEN NÖTIG.“



Andreas Brunner
2. Vizepräsident

Ein zentrales Element stellt hier unter anderem die Ausbildung in den eigenen Betrieben dar. Daher spricht sich der DEHOGA für eine Reduzierung beschäftigungsfeindlicher Reglementierungen sowie eine Stärkung der dualen Ausbildung aus. Ein weiteres Instrument, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, ist die gezielte, gesteuerte und am Bedarf der Wirtschaft in Deutschland orientierte Zuwanderung. Das im März 2020 in Kraft getretene Fachkräfteeinwanderungsgesetz hat dafür wichtige Weichen gestellt.

„UM DIE BRANCHE NICHT WEITER ZU SCHWÄCHEN, IST ES VON ZENTRALER BEDEUTUNG, DEN GESAMTSozialversicherungsbeitrag stabil auf unter 40 Prozent zu halten.“



Ralf Barthelmes
Schriftführer

Um die Fachkräftezuwanderung optimal zu gestalten, müssen die Entscheidungsprozesse beschleunigt und effizienter gestaltet werden.

Für personalintensive Branchen wie das Gastgewerbe sind die Sozialversicherungsbeiträge ein gewichtiger Kostenfaktor. Je höher die Beitragsätze sind, desto stärker sind die Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie im Wettbewerb benachteiligt. Höhere Sozialabgaben führen nicht zu positiven Arbeitsmarkteffekten. Stabile Sozialabgaben dagegen schaffen Impulse für Beschäftigung, sichern den Beschäftigten mehr Netto vom Brutto und tragen zur Generationengerechtigkeit bei. Im Interesse der Beschäftigten sowie der Arbeitgeber ist es deshalb von zentraler Bedeutung, den Gesamtsozialversicherungsbeitrag stabil auf unter 40 Prozent zu halten.

„MIT EINER UMSTELLUNG VON EINER TÄGLICHEN AUF EINE WÖCHENTLICHE HÖCHSTARBEITSZEIT KÖNNTEN ARBEITSZEITEN IM SINNE DER MITARBEITER UND GÄSTE FLEXIBLER UND INDIVIDUELLER AUF DIE WOCHE VERTEILT WERDEN.“



Monika Poschenrieder

Vorsitzende Fachbereich Gastronomie

„EIN RECHTSANSPRUCH AUF HOMEOFFICE HÄTTE EINEN NEGATIVEN EFFEKT AUF KLASSISCHE DIENSTLEISTUNGSBRANCHEN.“



Thomas Dauenhauer

Bezirksvorsitzender Unterfranken

Auch Minijobs sind im Gastgewerbe unverzichtbar. Sie sorgen für Flexibilität und sichern mittelbar die sozialversicherungspflichtige Beschäftigung.

„UNTERNEHMER SOLLTEN WEITERHIN SELBST ENTSCHEIDEN KÖNNEN, WIE SIE IHRE ALTERSSICHERUNG GESTALTEN. EINE ZWANGSWEISE EINBEZIEHUNG VON SELBSTSTÄNDIGEN IN DIE GESETZLICHE RENTENVERSICHERUNG LEHNE ICH AB.“



Muk Röhl

Sprecher Forum Junge Gastgeber

Um einer weiteren Aushöhlung und Entwertung der Minijobs entgegenzuwirken, erwartet

der DEHOGA die dynamische Erhöhung der Verdienstgrenze in Form einer automatischen Koppelung an die Entwicklung des gesetzlichen Mindestlohnes. Zur Erhaltung der Flexibilität sollten auch Befristungen einfach und rechtssicher bleiben. Mit einer Umstellung von einer täglichen auf eine wöchentliche Höchstarbeitszeit könnten Arbeitszeiten im Sinne der Mitarbeiter und Gäste flexibler und individueller auf die Woche verteilt werden. Ein Rechtsanspruch auf Homeoffice benachteiligt klassische Dienstleistungsbranchen und wird vom DEHOGA abgelehnt. Die Tarifautonomie sollte erhalten bleiben. Kontraproduktiv wären hingegen staatliche Eingriffe durch Tarifreuegesetze oder eine weitere Absenkung von Hürden für Allgemeinverbindlicherklärungen von Tarifverträgen.

BÜROKRATIEABBAU BESCHLEUNIGEN

Bürokratische Vorgaben belasten die zumeist kleinen und mittleren gastgewerblichen Unternehmen schwer. Die Summe der Dokumentationspflichten ist in den letzten Jahren immer weiter gestiegen.

„DER KONSEQUENTE ABBAU DER BÜROKRATIE IST UND BLEIBT EINE DER DRINGLICHSTEN AUFGABEN DER BUNDESREGIERUNG.“



Rose Marie Wenzel

Bezirksvorsitzende Niederbayern

Die jährliche Bürokratiebelastung typischer Unternehmen der Branche beträgt zwischen 12.000 und 60.000 Euro. Dadurch leidet das gastronomische Kerngeschäft und Investitionen werden gehemmt.

„DIE KÜNFTIGE BUNDESREGIERUNG MUSS DEN AUFWAND IN BESONDERS BELASTENDEN REGELUNGSBEREICHEN WIE DEM ARBEITS-, STEUER-, HYGIENE- UND UMWELTRECHT SUBSTANZIELL REDUZIEREN UND AN DIE UNTERNEHMERISCHE PRAXIS DER BETRIEBE ANPASSEN.“



Christian Schottenhamel

Kreisvorsitzender München

Konsequenter Bürokratieabbau ist und bleibt einer der dringlichsten Aufträge an die neue Bundesregierung. Der DEHOGA fordert, den gesamten Erfüllungsaufwand der Unternehmen in besonders belastenden Regelungsbereichen wie dem Arbeits-, Steuer-, Hygiene- und Umweltrecht substantiell zu reduzieren und an die unternehmerische Praxis anzupassen.

„DURCH EINEN PRAXIS-CHECK SOLLTEN NEUE GESETZE, VERORDNUNGEN UND VERWALTUNGSVORSCHRIFTEN AUF DEREN SINNHAFTHKEIT, LEBENSNAHE UND IHREN PRAKTISCHEN ERFÜLLUNGS-AUFWAND GEPRÜFT WERDEN, BEVOR SIE IN KRAFT TRETEN.“



Andrea Luger

Bezirksvorsitzende Oberfranken

„DIE VÖLLIG UNREGULIERTE VERÖFFENTLICHUNG BEHÖRDLICHER HYGIENEKONTROLLBERICHTE MUSS EIN ENDE HABEN.“



Dieter Gallus

Bezirksvorsitzender Mittelfranken

Mit Blick auf Brüssel wäre die Einführung eines europäischen Normenkontrollrats zielführend. Um überflüssige bürokratische Hürden zu vermeiden, ist ein Praxis-Check bei neuen Gesetzen denkbar. Das heißt, Gesetze, Verordnungen und Verwaltungsvorschriften sollten unter Einbeziehung der Wirtschaft auf deren Umsetzbarkeit, Lebensnähe, Sinnhaftigkeit und ihren Erfüllungsaufwand geprüft werden, bevor sie in Kraft treten.

VERBRAUCHERSCHUTZ ZIELFÜHREND UND RECHTSKONFORM GESTALTEN

Eine gute Hygienepraxis ist elementarer Bestandteil der Gastfreundschaft. Die Wünsche der Gäste stehen im Mittelpunkt aller Handlungen und Überlegungen der gastgewerblichen Unternehmer. Bei gravierenden Verstößen gegen die zu Recht strengen Hygienevor-

„UM AUCH DAS POTENZIAL LÄNDLICHER ARBEITS- UND LEBENS-RÄUME AUSZUSCHÖPFEN, SIND UMFASSENDE INVESTITIONEN IN EINE LEISTUNGS-FÄHIGE DIGITALE INFRASTRUKTUR NÖTIG.“



Johann Britsch

Bezirksvorsitzender Schwaben

schriften gibt es ausreichende und auch scharfe Sanktionsmöglichkeiten. Der DEHOGA spricht sich seit Jahren gegen immer wieder aufkommende Forderungen nach der Einführung von staatlichen Bewertungssystemen für die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrolle aus. Abgelehnt werden in diesem Zusammenhang Ampeln, Smileys, Kontrollbarometer und ähnliche „Transparenzsysteme“. Aus Sicht des Verbands ist es nicht nachvollziehbar, dass staatliche Veröffentlichungen gemäß § 40 Abs. 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) einerseits zu Recht nur unter engen rechtlichen Voraussetzungen, hohen Hürden und mit einer zeitlichen Befristung erfolgen dürfen und andererseits seitens der Politik nichts unternommen wird, um die völlig unregulierte Bereitstellung von tausenden behördlichen Hygienekontrollberichten auf der Plattform „Topf Secret“ zu unterbinden.

„ES BESTEHEN VIELE INTELLIGENTE UND EFFIZIENTE LÖSUNGEN FÜR EINE NACHHALTIGE ENTWICKLUNG DES GASTGEWERBES: HIERZU ZÄHLEN MASSNAHMEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG UND AB-FALLVERMEIDUNG, GEGEN LEBENSMITTEL-VERSCHWENDUNG SOWIE DIE EINFÜHRUNG VON MEHRWEGSYSTEMEN.“



Hans-Jürgen Nägerl

Bezirksvorsitzender Oberpfalz

„EINE VERMÖGENSSTEUER SCHADET DEM WIRTSCHAFTSSTANDORT DEUTSCHLAND.“



Kai Tiemer

Vorsitzender Fachabteilung

Kur- und Bäderwesen

DIGITALISIERUNG VORANTREIBEN UND FÜR FAIREN WETTBEWERB SORGEN

Der digitale Wandel ist in vollem Gange. Innovative Technologien wie Online-Reservierungs- und Lieferplattformen, softwaregestützte Bezahlungssysteme oder Recruiting-Apps eröffnen den Betrieben neue Vermarktungsmöglichkeiten und Handlungsspielräume. Für die Zukunft werden verbesserte digitale Prozesse und Strukturen dringend benötigt. Um das Potenzial ländlicher Arbeits- und Lebensräume auszuschöpfen, erwartet das Gastgewerbe von der Politik umfassende Investitionen in eine leistungsfähige Infrastruktur. Klein- und Mittelstädte sowie der ländliche Raum liegen im Bereich der Digitalisierung deutlich zurück. Eine Beschleunigung des Breitband- und Glasfaserausbaus und die Schaffung der Voraussetzungen für funkbasierte Netze der nächsten Generation (5G) sind wichtige politische Ziele.

„AUCH DIE EINTRITTSGELDER FÜR CLUBS UND DISCOTHEKEN SOLLTEN DEM REDUZIERTEN MEHRWERTSTEUERSATZ UNTERLIEGEN.“



David Süß

Vorsitzender Fachabteilung Musik & Szene

„BEI DER EINFÜHRUNG DER MEHRWEG-VERPACKUNGSPFLICHT MÜSSEN GASTGEWERBLICHE BETRIEBE DURCH FÖRDERUNGEN FINANZIELL UNTERSTÜTZT WERDEN.“



Marc Uebelherr

Vorsitzender Fachabteilung Systemgastronomie

Die Politik steht aber in Bezug auf die Verlagerung von Marktpotenzialen hin zu großen, international tätigen Plattformbetreibern in der Verantwortung für ein „level playing field“ zu sorgen. Die gleiche Kernforderung gilt auch für gastronomische „Sharing“-Angebote. Die künftige Bundesregierung ist daher aufgerufen, einen Ordnungsrahmen für die Plattformökonomie zu gestalten, der Zukunftschancen eröffnet, jedoch monopolistische Strukturen verhindert.

ENERGIE- & KLIMAPOLITIK PRAXIS- UND KOSTENVERTRÄGLICH GESTALTEN

Der Tourismus und mit ihm das Gastgewerbe sind ganz besonders auf nachhaltiges Wirtschaften und eine intakte

Umwelt angewiesen. Dem Umwelt- und Klimaschutz wird daher in der Gastronomie und Hotellerie eine hohe Bedeutung zugemessen. Die gastgewerblichen Unternehmer sind für alle Aspekte des Klimawandels sensibilisiert. Bereits frühzeitig hat der DEHOGA die besondere Verantwortung der Branche erkannt und unterstützt seine Mitglieder bei allen Fragen rund um eine ressourcenschonende Betriebsführung. Das oberste Ziel der Energie- und Klimapolitik muss es sein, eine möglichst sichere und klimaschutzverträgliche, aber zugleich

„DIE BESCHLEUNIGUNG DES BREITBAND- UND GLASFASERAUSBAUS UND DIE SCHAFFUNG DER VORAUSSETZUNGEN FÜR FUNKBASIERTE NETZE DER NÄCHSTEN GENERATION (5G) SIND WICHTIGE POLITISCHE ZIELE.“



Kai Behringer

Marketingausschuss

„UM DER WICHTIGKEIT DER TOURISMUSBRANCHE MIT IHREN KNAPP 3 MILLIONEN BESCHÄFTIGTEN GERECHT ZU WERDEN, BRAUCHEN WIR EINE ZENTRALE ANLAUFSTELLE AUF POLITISCHER EBENE FÜR DIE INTERESSEN DER BRANCHE.“



Hans Schneider

Vorsitzender Berufsbildung

auch finanzierbare Energieversorgung sicherzustellen. Gerade mittelständische Unternehmen werden hier derzeit über Gebühr belastet. Wichtig ist, dass Kosten und Aufwand bei Neuregelungen praxisverträglich gestaltet werden.

Ein Anstieg der Energiekosten muss auch nach der Einführung der Kohlendioxid-Bepreisung wirksam und dauerhaft gebremst werden. Mehrbelastungen der Unternehmen sind zum Beispiel durch die Abschaffung der EEG-Umlage oder die Senkung der Stromsteuer zu kompensieren. Die Kohlendioxid-Bepreisung sollte auf ein ökonomisch verträgliches Maß gedeckelt werden.

BUNDES
TAGS
WAHL
2021

**„DIE POSITIVEN IMPULSE DER
TOURISMUSBRANCHE STRAHLEN AUCH IN
ANDERE WIRTSCHAFTSBEREICHE WIE HANDEL,
HANDWERK ODER LANDWIRTSCHAFT AUS.
DIE VERLÄNGERUNG DER ÜBERBRÜCKUNGSHILFE III
BIS 31. DEZEMBER 2021 WÄRE DESHALB EIN
WICHTIGER SCHRITT, UM DIE CORONABEDINGT
VON UMSATZVERLUSTEN BETROFFENEN BETRIEBE
ZU ENTLASTEN.“**



Stefan Wild

Vorsitzender Fachbereich Hotellerie

TOURISMUSWIRTSCHAFT STÄRKEN UND PLANUNGSSICHERHEIT SCHAFFEN

Der Tourismussektor in Deutschland beschäftigt fast 3 Millionen Arbeitnehmer und erwirtschaftet einen Jahresumsatz in Höhe von 290 Milliarden Euro. Das entspricht einem Anteil in Höhe von 3,9 Prozent der bundesweiten Bruttowertschöpfung. Jeder 15. Arbeitsplatz in Deutschland findet sich in der Tourismusbranche. Um der großen Bedeutung des Tourismus als Leit- und Zukunftsbranche gerecht zu werden, regt der DEHOGA die künftige Bundesregierung dazu an, eine zentrale Anlaufstelle für die Belange der Tourismuswirtschaft einzurichten. Die könnte beispielsweise bei einem Parlamentarischen Staatssekretär der Fall sein, der die Interessen der Branche bündelt und auf politischer Ebene vertritt.

**„UM DEN INTERNATIONALEN TOURISMUS
IN DEUTSCHLAND WIEDER HOCHZUFAHREN
UND ZU STÄRKEN, IST ES NÖTIG, DIE MITTEL
FÜR DIE DEUTSCHE ZENTRALE FÜR
TOURISMUS ZU ERHÖHEN.“**

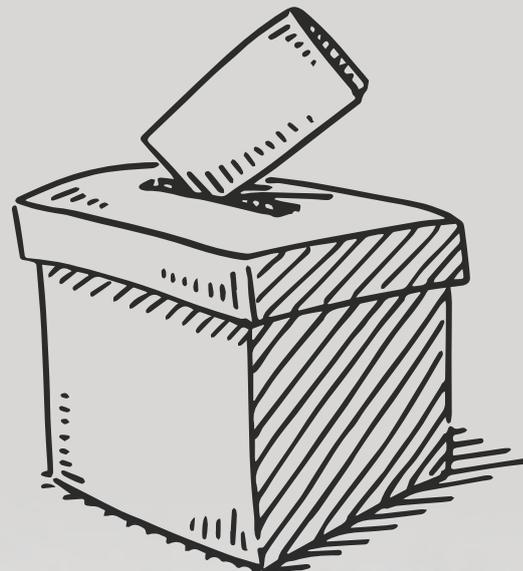


Jutta Griess

Bezirksvorsitzende Oberbayern

DIE BAYERISCHEN SPITZENKANDIDATEN BEI DER BUNDESTAGSWAHL BEZIEHEN STELLUNG

„Warum sollten gastgewerbliche Unternehmer und deren Mitarbeiter Sie wählen?“



Im Vorfeld der Bundestagswahl hat *Gastgeber Bayern* die bayerischen Spitzenkandidaten der im Bundestag vertretenen Parteien gefragt, warum Angehörige der Gastronomie und Hotellerie ihr Kreuz unbedingt bei ihnen machen sollten. Die Antworten sind in der Reihenfolge auf dem Wahlzettel zusammengestellt.



Hotels und Gaststätten sind sowohl ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in Bayern als auch ein wichtiger Bestandteil unserer bayerischen Kultur. Als CSU haben wir jetzt im Bund, nachdem wir bereits früher die Mehrwertsteuersenkung bei den Übernachtungen durchgesetzt haben, die Mehrwertsteuersenkung bei den Speisen befristet bis Ende 2022 durchgesetzt. Wir wollen erreichen, dass die Mehrwertsteuersenkung für unsere Hotels und Gastronomie dauerhaft erhalten bleibt. Wir wissen auch um die Sorge in der Gastronomie, ausreichend Personal zu finden, und setzen uns daher für finanzielle Verbesserungen für die Beschäftigten ein: Wir wollen die Minijob-Grenze von 450 auf 550 Euro erhöhen. Wir wissen: Bayern kann sich auf seine Gastwirte verlassen – und die Gastwirte können sich auf uns verlassen.

Alexander Dobrinth,
MdB, CSU



Foto: Susi Knoll

Die SPD hat in der Pandemie dafür gesorgt, dass die milliardenschweren Hilfen des Bundes auch den kleinen und größeren gastgewerblichen Unternehmen zugutekommen. Auch mit den vereinfachten Bedingungen des Zugangs zum Kurzarbeitergeld konnten Arbeitsplätze in der Branche gesichert werden. Wir haben die Ausbildung in der Branche attraktiver gemacht, auch um den Fachkräftemangel zu bekämpfen. Betriebe erhalten zum Beispiel bis zu 6.000 Euro Prämie, wenn sie Ausbildungsplätze anbieten. Es gibt künftig eine Untergrenze für Ausbildungsvergütungen und sie werden jährlich automatisch angehoben. So sorgen wir für eine faire und angemessene Bezahlung.

Für die Zukunft der gesamten Tourismusbranche ist eine Konzeption notwendig, damit die Branche nachhaltig wieder auf die Beine kommen kann. Ich will in der nächsten Legislaturperiode dafür sorgen, dass die bundesweite Tourismusstrategie weiterentwickelt und mit ihren Aktionsplänen umgesetzt wird. Neben weiteren Verbesserungen bezüglich der Arbeitsbedingungen, wollen wir die Digitalisierung in der Branche weiter unterstützen. Ich werde den aktuellen Trend hin zu mehr Nachhaltigkeit im Gastgewerbe aktiv mit unterstützen. Das umfasst Förderprogramme zur umweltfreundlichen Energiegewinnung genauso wie den Ausbau des öffentlichen Nahverkehrs vor Ort.

Uli Grötsch, MdB, SPD



Die AfD ist die Partei der sozialen Marktwirtschaft im Geiste Ludwig Erhards, was auch so im Grundsatprogramm der AfD niedergeschrieben ist. Die gastgewerblichen Unternehmer sollten AfD wählen, weil die Forderungen des DEHOGA Bayern sich in vielen Anträgen der AfD im Bundestag oder im bayerischen Landtag widerspiegeln, wo die AfD mit dem wirtschafts- und tourismuspolitischen Sprecher Franz Bergmüller einen Vorreiter für die Branche mit viel Sachkompetenz und unternehmerischer Erfahrung hat, mit dem ich als Spitzenkandidat in Bayern eng zusammenarbeite. Ebenso die AfD-Bundestagsfraktion, die übrigens auch seit 2018 den Vorsitzenden des Tourismusausschusses des Deutschen Bundestags stellt und darum auch auf dieser Ebene den Tourismus-Unternehmen eng verbunden ist und deren Nöte auch und gerade in Corona-Zeiten gut kennt. Freies Unternehmertum mit sozialen Planken durch den Staat sind gerade für eine Branche wie das Gastgewerbe besonders wichtig. Die stark und unverschuldet durch Coronamaßnahmen gebeutelte Branche wird von der AfD in vielen Belangen uneingeschränkt unterstützt. In der Coronakrise sprach sich die AfD mehrmals für das schwedische Modell der durchgehenden Gastgewerbeöffnungen aus, weil gerade das Gastgewerbe mit ihren Hygienekonzepten nachweislich nicht ein Infektionstreiber war. Laut Studie des RKI nach dem ersten Lockdown war das Gastgewerbe nur zu 0,57 Prozent am Infektionsgeschehen beteiligt.

Peter Boehringer, MdB, AfD



Foto: H. Dreblow

Die vergangenen eineinhalb Jahre der Corona-Pandemie waren für Gastronomie und Hotellerie in Bayern eine massive Belastung. Insbesondere die Unplanbarkeit und Kurzfristigkeit vieler politischer Maßnahmen stießen zurecht auf große Kritik und brachten nicht wenige Betriebe an den Rand der Existenz. Obwohl sich die Gastronomie jeweils schnell auf die neuen Situationen einstellte, Hygienekonzepte entwickelte, Personalkosten und Pacht stemmte, monatelang auf ausbleibende Hilfen wartete, mit nicht kalkulierbaren Umsätzen planen musste, hatte man das Gefühl: Die Gastronomie wird während der Pandemie hängen gelassen. Eine solche Politik ist nicht tragbar und wird dem Wirtschaftsfaktor Gastronomie und Hotellerie nicht gerecht. Neue Lockdowns in Bund und Freistaat, die vor allem die Hilflosigkeit der Regierungen zeigen, müssen mit aller Kraft verhindert werden. Da allen Jugendlichen und Erwachsenen mittlerweile ein Impfangebot gemacht werden kann, sollten im Gegenteil die Corona-Beschränkungen endlich aufgehoben werden.

„Fahren auf Sicht“ ist ein Prinzip für Leute, die in einer Nebelwand im Kreis fahren. Die FDP fordert seit langem einen dynamischen Stufenplan, der nicht nur auf den Panikindikator Inzidenz als einzige Größe für Corona-Maßnahmen schaut. Ein solcher Stufenplan wäre für die Gastronomie planbar und für die Menschen nachvollziehbar gewesen und man hätte auf regionale Entwicklungen reagieren können. Grundsätzlich muss die Politik in Deutschland insgesamt pragmatischer, vorausschauender und mutiger werden.

Auch jenseits von Corona gibt es wichtige Inhalte, die wir als Freie Demokraten vertreten und die für Gastronomie und Hotellerie interessant sein dürften. Die FDP hat die Interessen derjenigen im Blick, die als Unternehmerinnen und Unternehmer Verantwortung für Betriebe und Mitarbeiter übernehmen und ins Risiko gehen. Wir wissen, dass der Mittelstand das Rückgrat unserer Wirtschaft bildet und die Gastronomie davon ein wesentlicher Teil ist. Wir stehen an der Seite der Wirte und Hoteliers – sei es bei der Entbürokratisierung, bei modernen Arbeitszeitregelungen, dem Thema Mindestlohn oder bei der Entlastung des Mittelstandes. Übrigens ist Deutschland Abgabeweltmeister. In keinem wirtschaftlich starken Land zahlt man so viele Abgaben und Steuern wie in Deutschland.

Konkret plädieren wir für eine Anhebung der Geringverdienergrenze auf mindestens 600 Euro, damit nicht bei mehr Lohn die Arbeitszeit reduziert werden muss. Für eine Verschlinkung der unsinnigen

Mindestlohndokumentationspflichten, für eine Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes hin zu einer Wochenarbeitszeitgrenze, weg von den täglichen zehn Stunden und für eine Abschaffung der Kassenbonpflicht. Ganz wichtig für uns: Wir setzen uns für eine steuerliche Entlastung der Menschen und Betriebe ein. Der Staat nimmt sich zu viel und leistet selbst zu wenig. Wir wissen, dass die Bürgerinnen und Bürger, die Unternehmerinnen und Unternehmer sehr gut wissen, für was sie ihr selbst erwirtschaftetes Geld ausgeben wollen. Der Staat muss nicht immer mehr zum Umverteiler werden und den Menschen und Unternehmen vorschreiben, wie sie zu leben und zu arbeiten haben. Wir haben jetzt die Chancen nach einem Jahrzehnt des Stillstandes Deutschland entscheidend nach vorne zu bewegen. Dafür wollen wir in Regierungsverantwortung die Weichen stellen. Wir müssen endlich von dem „Wir schaffen das“ zu einem „Wir machen das!“ kommen. Dafür steht die FDP bereit.

Daniel Föst, MdB, FDP



Liebe Gastro-Unternehmerinnen und Unternehmer, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ja, unbedingt sollten Sie wählen gehen – und zwar in erster Linie als Bürgerinnen und Bürger. Denn unsere lebendige Demokratie braucht jeden von uns, sie braucht alle Demokratinnen und Demokraten. Insbesondere auch in einer Zeit, da Anti-Demokraten, Rechtsstaatsverächter und menschenfeindliche Kräfte sich vermeintlich weltweit im Aufwind wähen – da braucht es uns, da braucht es Sie und Dich. Und zugleich geht es bei dieser Wahl in einer der auch global bedeutendsten Industrienationen um alles. Wenn wir jetzt nicht umsteuern, so berichtet der Weltklimarat, ist unser Heimatplanet bereits 2030 um 1,5°C überhitzt – nochmals 10 Jahre früher als zuletzt angenommen. Die katastrophalen Überschwemmungen in Westdeutschland oder die vernichtenden Brandherde in unserer europäischen Nachbarschaft zeigen: Die Klimakrise ist die Überlebensfrage und sie ist längst auch bei uns angekommen. Wir brauchen also dringend notwendige Veränderung, die uns auch zukünftig Halt geben kann. Veränderung, um unsere Lebensgrundlagen zu erhalten, um ein Leben in Würde für alle auf unserem Heimatplaneten überhaupt noch möglich zu machen. Um ganz konkret unsere Wirtschaft, unsere Industrien klimagerecht zu transformieren, Wohlstand also im Rahmen der planetaren Grenzen möglich zu machen.

Deswegen wollen wir als Bündnis 90/Die Grünen auch die Tourismusbranche bei der – im ureigensten Interesse notwendigen – Transformation hin zu Nachhaltigkeit, zu enkeltauglichen Modellen unterstützen. Eine starke Klima- und Umweltschutzpolitik ist selbstverständlich auch im direktesten Sinne für das Gastgewerbe notwendig – denken wir nur an intakte Natur, an gesundes Essen, an Artenvielfalt. Wir wollen zudem nachhaltige Regionalentwicklung stärken und neue, grüne Chancen für den Tourismusstandort Deutschland erschließen. Gerade in den ländlichen Räumen – auch in unserem schönen Bayern – gibt es noch immer Potenzial, zum Beispiel durch den Ausbau von Radwegen, durch gute Anbindungen mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, durch Stärkung von regionalen Projekten.

Wir wollen außerdem den Bürokratieabbau beschleunigen, indem Abläufe und Regeln vereinfacht werden, Verwaltungen digitaler und besser aufgestellt werden, Berichtspflichten vereinfacht und Steuerregeln bei Abschreibung und Umsatzsteuer unkomplizierter werden. Junge Unternehmerinnen und Unternehmer befreien wir zudem in den ersten 2 Jahren weitestgehend von Melde- und Berichtspflichten, zur Entlastung von Kleinstunternehmen wird die Gewinngrenze für die Buchführungspflicht angehoben. Wir wollen IT-Schulungsangebote für das Gastgewerbe fördern, um so die Internetpräsenz kleinerer, regionaler Betriebe zu verbessern.

Im Gastgewerbe zeigt sich zudem, was die jetzige Bundesregierung im Bereich Fachkräftemangel versäumt hat. Wir wollen daher auch die berufliche Aus- und Weiterbildung ausbauen und dem Fachkräf-

temangel auch durch ein modernes Einwanderungsgesetz entgegenwirken. Im Mittelpunkt steht für uns Bündnis 90/Die Grünen die Schaffung guter Jobs durch stabile Leitplanken und Tarifbindung auf dem Arbeitsmarkt. Und ja, jeder Betrieb profitiert von zufriedenen, von langfristigen und verlässlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Über Ihr Vertrauen würde ich mich freuen.

Claudia Roth, MdB, Bündnis 90/ Die Grünen





WOHLFÜHL-SIEGEL – SICHERHEIT BEI UNS!

Mit dem Wohlfühl-Siegel unterstützt die Bayern Tourist GmbH in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Bayern dessen Mitgliedsunternehmen, um dem Gast deutlich kenntlich zu machen, dass er sich in diesem Unternehmen sicher fühlen kann und die Gesundheit, Sicherheit und der Schutz der Gäste gewährleistet wird. Die Kosten für die Antragsprüfung und Bereitstellung des Siegels belaufen sich einmalig auf 49 Euro (zzgl. MwSt.). Das nötige Antragsformular sowie der Erhebungsbogen zur Selbstauskunft stehen auf der Homepage btg-service.de/wohlfuehl-siegel zum Download bereit.

Um die Teilnahme am Wohlfühl-Siegel zu beantragen, senden Sie das Antragsformular sowie den Erhebungsbogen ausgefüllt und unterzeichnet per Post, Fax oder Email an:

Bayern Tourist GmbH (BTG)
Tel. 089 28098-99
Fax 089 28099-31
E-Mail: info@btg-service.de

ABLAUF DER ZERTIFIZIERUNG

- Antragsformular und Erhebungsbogen ausfüllen und einreichen
- Erhalt der Rechnung über die Teilnahmegebühr
- Prüfung der Unterlagen durch die Bayern Tourist GmbH
- Nach positiver Prüfung der Selbstauskunft und Zahlungseingang, erfolgt die Zusendung des Logos sowie eines Aufklebers „Wohlfühl-Siegel“ zur werbewirksamen Nutzung.

DIE GESUNDHEIT DER GÄSTE ÖFFENTLICHKEITSWIRKSAM IN DEN FOKUS RÜCKEN

Es gibt viele gute Gründe DIE LINKE zu wählen. Wir stehen für gute Bezahlung und gute Arbeitsbedingungen, faire Regeln für Unternehmen und einen Klimaschutz, der sozial sein muss. Wir wollen das Land gerecht machen. Von sozialer Gerechtigkeit profitieren alle!

Viele Menschen, die den Laden am Laufen halten, kommen am Monatsende mit ihrem Geld kaum über die Runden. Wir wollen den Niedriglohnsektor austrocknen und den Mindestlohn auf 13 Euro anheben. Das ist nur gerecht. Denn liegt ein Lohn darunter, sorgt das selbst nach 45 Beitragsjahren für Altersarmut. Die Gehälter für Normal- und Geringverdienende müssen deutlich steigen. Löhne müssen zum Leben reichen und vor Armut schützen.

Viele Unternehmen klagen über Fachkräftemangel. Potenzielle Azubis werden heute in Warteschleifen „geparkt“, anstatt die Voraussetzungen dafür zu schaffen, um sie auszubilden. Wir wollen Bedingungen und Qualität der Ausbildung verbessern und duale Ausbildung und Ausbildungsberufe gezielt aufwerten. Das schaffen wir auch, indem wir das Recht auf eine gebührenfreie und vollqualifizierende Ausbildung für alle durchsetzen. Auszubildende brauchen eine Mindestvergütung. Es gibt Gegenden bei uns in Bayern, da ist das marodeste Gebäude die Schule. Das wollen wir ändern. Alle Bildungseinrichtungen – von der Kita bis zur Uni oder Berufsschule – müssen top ausgestattet und digitalisiert sein. Hier werden wir richtig investieren.

Die Wirtschaft wollen wir stärken und zukunftsfähig aufstellen. Deshalb schlagen wir ein Klima-Job-Programm vor, mit dem 1 Million neuer Arbeitsplätze entstehen. Das geht mit einem umfangreichen Investitionsprogramm in die Erneuerbare-Energien-Wende, in den Schienenverkehr, in digitale Infrastruktur und bezahlbares Wohnen. Es stärkt auch den Tourismus, wenn viele neue (Reise-)Ziele bequem mit Bus und Bahn besser erreichbar sind. Wir wollen Deutschland zum Bahnland machen.

Potenziell jeder von uns kann Patient oder Patientin werden. Die Corona-Pandemie hat den Wert der Gesundheitsversorgung ganz oben

auf die Tagesordnung gesetzt und Leerstellen offenbart. Wir wollen den Pflegeberuf durch eine bessere Bezahlung attraktiver machen und 100.000 neue Pflegekräfte in Krankenhäusern einstellen. Das stärkt die Gesundheit der Patientinnen und Patienten.

Für viele Beschäftigte sind die hohen Mieten eines der drängendsten Probleme. Wer keinen großen Lohn nach Hause bringt, der muss sich heute zweimal überlegen, ob er einen Job in München, Nürnberg oder Augsburg überhaupt annehmen kann, weil er dort sicher keine bezahlbare Wohnung findet. Als Linke stehen wir dafür, die Mieten einzufrieren und völlig überzogene Mieten auf ein bezahlbares Niveau abzusenken. Unseren Mietendeckel kombinieren wir mit einem öffentlichen Wohnungsbauprogramm, mit dem jährlich 250.000 Sozialwohnungen und 130.000 bezahlbare Wohnungen entstehen. Der Mietensinn in den Städten hat längst auch Gaststätten und andere Gewerbetreibende erwischt. Die vielen Geschäfte machen das Leben in der Nachbarschaft erst lebenswert. Deshalb wollen wir auch das Gewerbe schützen und schlagen vor, die Gewerbemieten zu deckeln und einen starken Kündigungsschutz für Gewerbetreibende einzuführen.

Nicole Gohlke,
MdB, Die Linke



**Zeit
für
Frische**

Zeit für die frischesten Lebensmittel.
Direkt vom Produzenten in Ihre Küche.
07248 685 94, kroeswang.at

Frische bringt's.

FACHMESSE
Hotellerie Gastronomie & GV

17.-19.10.2021
Messe Nürnberg



Wiedersehensfreude, die [vi:dʒe:əns, frɔɪə]



Wortbedeutung/Definition: freudige Emotion
beim langersehnten Treffen von Kollegen

WIR SEHEN UNS AUF DER HOGA!

HOGA

DIE GASTGEBERMESSE

HOGA-MESSE.DE

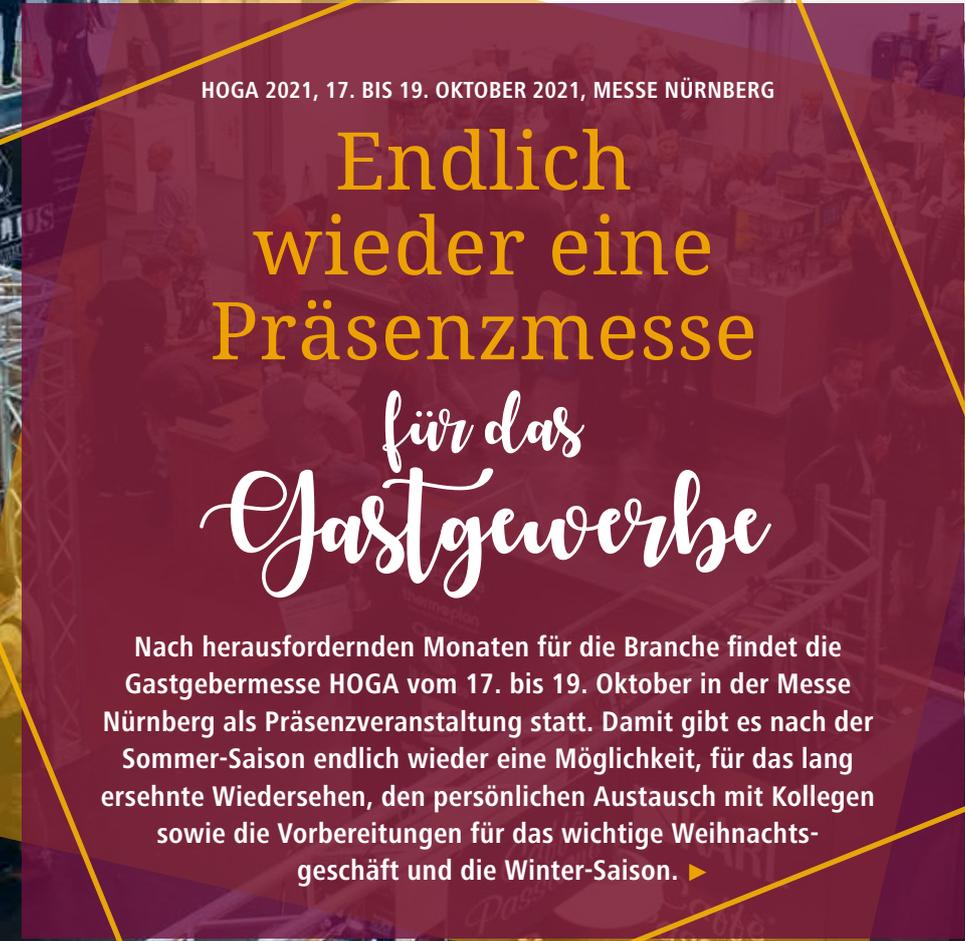


HOGA
Fachmesse
Hotellerie
Gastronomie & GV
Die Gastgeber-Messe

HOGA 2021, 17. BIS 19. OKTOBER 2021, MESSE NÜRNBERG

Endlich wieder eine Präsenzmesse für das Gastgewerbe

Nach herausfordernden Monaten für die Branche findet die Gastgebermesse HOGA vom 17. bis 19. Oktober in der Messe Nürnberg als Präsenzveranstaltung statt. Damit gibt es nach der Sommer-Saison endlich wieder eine Möglichkeit, für das lang ersehnte Wiedersehen, den persönlichen Austausch mit Kollegen sowie die Vorbereitungen für das wichtige Weihnachtsgeschäft und die Winter-Saison. ▶



Bei der HOGA steht die Gastfreundschaft nicht nur in diesem Jahr im Mittelpunkt. Außerdem geht es um aktuelle Fragen der Branche, Food Trends, praktische und technische Lösungen für den Arbeitsalltag sowie innovative Ideen und Konzepte für ein modernes Gastgewerbe. Das Hygienekonzept für Bayerische Messen, das bei der HOGA zum Tragen kommt, wurde bei ersten Pilotveranstaltungen bereits erfolgreich erprobt.

Fachkräfte für die Branche

Die drängenden Themen „Karriere und Personal“ nehmen einen wichtigen Part bei der HOGA 2021 ein: Mit dem European Job Day am Montag, 18. Oktober werden Fachkräfte für die Gastronomie und Hotellerie vermittelt. Darüber hinaus gibt es Informationen, Hilfestellungen und Vermittlungsangebote rund um die Aus- und Weiterbildung.

Wichtige Partner liefern Unterstützung

Wichtige Aussteller, Verbände und große Partner, wie die BÄKO Franken Oberbayern-Nord, sind wieder auf der HOGA mit dabei. Der DEHOGA Bayern ist fachlicher Träger der HOGA und steht den Besuchern mit Hilfestellungen,





gerade in herausfordernden Zeiten, zur Seite. Das Cook & Chill-Forum von Coldline präsentiert technologische Lösungen für den Arbeitsalltag von Gastronomen und Konditoren. Innovative Unternehmen, kreative Ideen sowie die Gewinner des HOGA-Start-up-Wettbewerbs liefern Inspiration für den eigenen Betrieb.

Zukunft Gastronomie

Welche Trends sind einfach nur eine ausgefallene Idee und bei welchen Innovationen handelt es sich um handfeste Ansätze für eine erfolgreiche und zukunftsfähige Gastronomie? Die Branche steht vor vielen Fragen: Mobilitätswende, Ernährungswandel, die neue Stellung der Gastronomie, eine besondere Verantwortung gegenüber Gästen und Lieferanten. Im Bereich Food & Beverage gibt es Informationen, Konzepte, Anbieter und Lieferanten, die das individuelle Gastro-Konzept bereichern können.

Veg & Veggi

Bei „Veg & Veggi“ liegt der Fokus auf der vegetarischen und veganen Ernährung. Vegane und vegetarische Angebote sind weit mehr als Essen ohne Fleisch – sie stellen eine immer bedeutendere Erweiterung der Speisekarte dar. Hier gibt es Lebensmittel und Konzepte, mit denen das Angebot auch für Gäste mit einer vegetarischen und veganen Lebensweise attraktiv gestaltet werden kann. Best Practice Beispiele gibt es bei Kochvorführungen unter anderen mit Lucki Maurer und Ralf Jakumeit.

Meat & Fire

Im Bereich „Meat & Fire“ finden die HOGA-Besucher unter dem Motto „Nose to Tail“ alles rund um die gesamte Wertschöpfungskette des Fleisches von der Auswahl des richtigen Grundprodukts bis hin zum hochwertigen, modernen Gericht sowie Informationen rund ums Grillen, Braten oder Smoken. Fleisch ist politisch geworden, eine



Unsere Heimat

Schweinefleisch

aus Altbayern und Schwaben



Unsere Fleischspezialitäten –
Genussvielfalt für Ihre Gäste

Frage der Haltung oder des Verzichts. Die Gastronomie überdenkt Haltungsformen, entdeckt neue Veredelungen und weitet die Zubereitungsarten aus.

Die Getränkekarte als Umsatzbringer

Mit der „Rösterei“ bekommt Kaffee, als Trendgetränk und wichtiger Umsatzbringer in der Gastronomie, einen eigenen Sonderbereich, in dem fair gehandelter Kaffee, die passenden Kaffeemaschinen sowie Tipps für angehende und erfahrene Baristas präsentiert werden. Darüber hinaus stehen bei der HOGA kreative Ideen für die Getränkekarte sowie die Angebote regionaler Brauer und Winzer im Fokus.



Gut aufgestellt mit Ganzjahres-Biergarten oder Kids' Lounge

Die Themen Küchentechnik, Einrichtung und Ausstattung sowie Dienstleistung und Organisation dürfen in keinem erfolgreichen Betrieb fehlen. Die HOGA liefert die passenden Angebote. Dazu zählen auch individuelle Lösungen, um die Sommersaison zu verlängern und die Außengastronomie bei jedem Wetter attraktiv zu machen. Unter dem Motto „Kids' First Choice“ werden Konzepte und Angebote vorgestellt, durch die Gastronomie und Hotellerie kinderfreundlicher werden.



Deutsche Hoteltage am 17. und 18. Oktober

Neue Trends zu Wohnformen in der Zukunft bis hin zu neuartigen Micro-Hotels aus Seecontainern werden auf den Deutschen Hoteltagen am 17. und 18. Oktober parallel zur HOGA präsentiert. Im Fokus stehen 2021 die Themen Nachhaltigkeit und neue Raumnutzungsbedürfnisse. Zielgruppen sind private Hoteliers, Ferienimmobilienvermieter, Gastronomen sowie Innenarchitekten und kommunale Vertreter. Am ersten Tag steht das Thema „Tiny House“ im Mittelpunkt, der zweite Tag stellt aktuelle Fragen und Hotelthemen in den Fokus.

Messe-Re-Start in Bayern

Der 1. August 2021 war das offizielle Start-Datum für den Messebetrieb in Bayern. Mit dieser Entscheidung hat die Bayerische Staatsregierung in ihrem Kabinettsbericht ein erneutes, wichtiges Signal für den Messe-Re-Start gegeben und damit der HOGA weitere Planungssicherheit verschafft: „Der international führende Messestandort Bayern kann wieder durchstarten: Die Pilotmesse TrendSet wurde erfolgreich

durchgeführt. Das Rahmenhygienekonzept hat sich bewährt. Damit kann ab 1. August 2021 der Messebetrieb wieder aufgenommen werden. Für die exportorientierte bayerische Wirtschaft ist dies ein wichtiges Signal.“

Weitere Informationen zu den unterschiedlichen Messethemen finden Interessierte im Internet unter www.hoga-messe.de.



EXKLUSIVE RABATTE FÜR MITGLIEDER UND PARTNER

HIER KÖNNTE IHRE ANZEIGE STEHEN

Mit einer Anzeige im *Gastgeber Bayern* erreichen Sie circa 11.500 Unternehmen, die knapp 80 Prozent des Gesamtumsatzes des bayerischen Gastgewerbes in Höhe von 18,6 Milliarden Euro erwirtschaften.

Mitglieder und Kooperationspartner des DEHOGA Bayern profitieren zudem von exklusiven Rabatten: Je nachdem, ob Basis-, Förder-, Kompetenz-, oder Premium-Partnerschaft erhalten werbende Unternehmen bis zu 25 Prozent Nachlass auf die ausgeschriebenen Listenpreise. **Mitgliedsunternehmen des DEHOGA Bayern erhalten bei der Buchung in Ausgabe 04/21 zudem einen exklusiven Sonder Rabatt in Höhe von 10 Prozent.** Unterschiedliche Rabatte lassen sich dabei nicht miteinander kombinieren – es gilt die jeweils höchstmögliche Rabattierung.

Bei Interesse einer Anzeigenbuchung zu exklusiven Konditionen wenden Sie sich an f.john@gastgeber.bayern oder johannes.ohnesorg@pressecompany.de. Hier werden Sie auch zu speziellen Konditionen bei Mehrfachbuchungen oder der zusätzlichen Schaltung in unserem zweiwöchigen Newsletter beraten.



Die aktuellen Mediadaten des Gastgeber Bayern-Magazins finden Sie durch Scannen des nebenstehenden QR-Codes:

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



AKTUELLE TERMINE DES STAATSMINISTERIUMS



Genussakademie 2021

- 18.10.2021: Moderne Bayerische Klassiker mit Giuseppe Messina (Kulmbach)
25.10.2021: Wintergemüse mit Andree Köthe (Kulmbach)

Weitere Informationen unter: www.genussakademie.bayern



TOPFEN VON BERCHTESGADENER LAND

Von Natur aus proteinreich

Protein-Hype natürlich bedienen



Topfen ist die alpenländische Bezeichnung für Speisequark. Der Unterschied liegt im Namen und der besonderen Qualität. Hergestellt mit dem traditionellen Separatorenverfahren ist der Topfen von Berchtesgadener Land besonders kompakt und damit ergiebiger, denn er lässt sich sehr gut mit Flüssigkeiten wie Milch mischen.

Topfen – konzentrierte Milch

Die bäuerlichen Familienbetriebe in der Alpenregion füttern ihre durchschnittlich 27 Kühe heute noch grasbasiert. Gräser und Kräuter sind die Basis für beste Alpenmilch. 4 Liter Milch, Milchsäurekulturen und Lab bei 30 Grad Celsius für 16 Stunden besonders lange gereift – so entsteht 1 Kilo Topfen bei Berchtesgadener Land.

Topfen – von Natur aus proteinreich

Die wertvollen Inhaltsstoffe der Alpenmilch verbleiben konzentriert im Quark. Egal ob süß oder pikant zubereitet, Topfen ist immer proteinreich. Topfen liefert so ganz natürlich ernährungsphysiologisch besonders wertvolle Proteine. Von Berchtesgadener Land gibt es Topfen halbfett im 5 kg- und Magertopfen zusätzlich im 10 kg-Eimer.

Gastro-Verkauf:
Michael Kaindl
www.bergbauernmilch.de



SAUBERKEIT HAT VIER FARBEN

Hygienelösungen für Hotellerie und Gastronomie

Hygiene-Standards waren in der Hotellerie und Gastronomie schon vor der Corona-Pandemie ein Thema: In der Praxis war allerdings festzustellen, dass diese nicht immer einheitlich umgesetzt wurden.

Die Kompetenz Reinigung ist ein Spezialist für Reinigungs- und Hygieneprodukte, die nach einem bewährten 4-Farb-System eingesetzt werden. Das Unternehmen hat das System verfeinert und auf den Punkt gebracht, woraus greifbare Vorteile entstehen „die kein anderer Anbieter erfüllt“. Zu den Kunden zählen Industrie, Hotelketten, Trägerverbände und viele mehr.

VORTEIL 1: ZEITERSPARNIS DURCH EIN FULL-SERVICE-ABONNEMENT

- Lieferservice mit allem, was Sie für die Profi-Reinigung brauchen: Staubsauger, System-Caddy, Verbrauchsmaterialien.
- Alle zwei Monate schickt Kompetenz Reinigung Ihnen Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, antibakterielle Mikrofasertücher und alles andere zu, was Sie für die Reinigung brauchen.
- Keine Engpässe. Ein stets gut gefülltes Lager. Gleichbleibende Qualität und Preise. Stets funktionierendes Equipment.

VORTEIL 2: HYGIENESERVICE FÜR DIE PRAXIS. MIT 4-FARBEN-SYSTEM

- Mit Bildsprache Sprachhürden überwinden.
- Mit dem 4-Farben-System verstehen Ihre Reinigungskräfte auch ohne Deutschkenntnisse Ihr Reinigungskonzept auf Anhieb.
- Die stringente Visualisierung mit Farben und Piktogrammen auf dem Caddie, auf allen Reinigungs-Mitteln und -utensilien ist „selbstredend“!

VORTEIL 3: QUALITÄTSSERVICE

- Mit dem 4-Farben-System Sprachhürden überwinden auch ohne Deutschkenntnisse.
- Fachgerechte Reinigung und optimale Hygiene in Ihrem Objekt
- handverlesene Qualität, mit den besten Reinigungsmitteln und -utensilien, die der Markt hergibt.
 - Hohe Professionalität. Für fachgerechte Reinigung und optimale Hygiene in Ihrem Objekt.

VORTEIL 4: GELD-SPARSERVICE

- Fixpreise mit festen Berechnungsformeln. Laufzeit drei Jahre. Alle vier Servicevorteile je nach Bedarf zusammenstellbar.
- Volle Transparenz
- Finanzielle Verlässlichkeit. Hohe Skalierbarkeit, keine Preis-Schwankungen, keine bösen Überraschungen.
- Das Full-Service Abo zählt bei der Überbrückungshilfe als feste Ausgabe
- Sonderkonditionen für Hotelketten und Großabnehmer



Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.4-fs.de oder senden Sie eine E-Mail an: info@4-fs.de.

4-FS 
Vier Farben System

Das Rundumpaket für das flüssige Gold der Gastronomie

Das Gold der Gastronomie steckt im Ausschank

GGM Gastro ist Europas führender Gastronomiebedarfshändler. Schon seit Jahren verbindet GGM Gastro Innovation, Leidenschaft und Qualität und versorgt auf diese Weise Gastronomen und Hoteliers auf internationaler Ebene. Dank der jahrelangen Erfahrung, kann GGM Gastro optimale individuelle Lösungen für die Gastronomie und Hotellerie bieten – von Pizzaöfen, über Eistheken bis hin zu den hochwertigsten Kaffeemaschinen und Schankanlagen.

Dass Getränke auf der Speisekarte das A und O für den Gewinn in der Gastronomie und der Hotellerie sind, ist allgegenwärtig bekannt. Bei GGM Gastro werden Gastronomen und Hoteliers optimal mit allem ausgestattet, was man für den Ausschank von Kaffeespezialitäten, Softdrinks oder alkoholischen Getränken benötigt. Im Fokus des deutschen Unternehmens stehen hochwertige, bedienfreundliche und individuelle Lösungen. Mit diversen Siebträgermaschinen, die die wahre Kaffeetradition verkörpern, Fil-

termaschinen oder auch erstklassigen Kaffeefullautomaten werden nicht nur Cafés, sondern natürlich auch Restaurants, Hotels oder auch andere Unternehmen für den eigenen Gebrauch ausgezeichnet versorgt. Für eine kühle Erfrischung gibt es bei GGM Gastro natürlich ebenfalls die passenden Produkte. Ganz egal ob zum Kühlen der Getränke, zum Zapfen von Bier oder zur richtigen Lagerung hochwertiger Weine, bei dem Marktführer finden Gastronomen alles für ihren individuellen Bedarf.

Ihr Experte für

Gastronomieküchen

ggmgastro
MUNICH

Besuchen Sie unser Showroom und lassen Sie sich beraten.

📍 Am Fuchsbogen 7
82256 Fürstenfeldbruck

☎ +49 (0) 8141 348 07 20

📞 +49 (0) 170 741 66 55

✉ munich@gmgastro.de

3% RABATT
auf Ihre Traumküche
CODE DEHOGA21

Gültig bis zum 31.12.2021. Einlösbar per Telefon, E-Mail, WhatsApp oder in unserem Showroom in Fürstenfeldbruck.
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 8:30 – 17:30 Uhr.

JETZT FÖRDERUNG DURCH DAS VERKEHRSMINISTERIUM NUTZEN

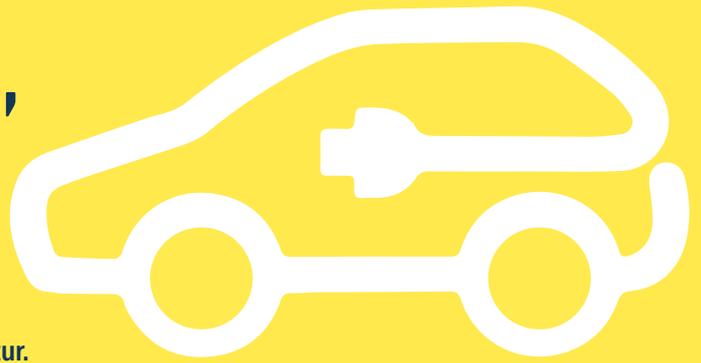
Neue Ladesäulen, neue Gäste

Das Förderprogramm „Ladeinfrastruktur vor Ort“ des Bundesverkehrsministeriums (BMVI) unterstützt Hotel- und Gastronomiebetriebe beim Aufbau von Ladeinfrastruktur.

E-Mobilität boomt. Im August wurden erstmals eine Million E-Fahrzeuge auf den Straßen gemeldet. Die Nachfrage nach Lademöglichkeiten steigt – und sie wird weiter steigen. Denn bis 2030 sollen 14 Millionen elektrisch betriebene Autos hierzulande unterwegs sein, um die Klimavorgaben zu erreichen. Das BMVI treibt den Ausbau der Ladeinfrastruktur derzeit mit Hochdruck voran. Das Ziel: Einfach laden, immer und überall. Auf Kundenparkplätzen und zu Hause, auf der Arbeit oder an

den Schnelladeparks des gerade entstehenden „Deutschlandnetzes“. Mit dem Förderprogramm „Ladeinfrastruktur vor Ort“ nimmt der Bund nun die kleinen und mittelständischen Unternehmen des Einzelhandels und das Hotel- und Gastgewerbe in den Blick. Sie werden beim Aufbau von Ladesäulen mit einer Förderung von bis zu 80 Prozent unterstützt. Ein Gewinn für die Unternehmen, für ihre Kundschaft – und den Klimaschutz. Gefördert werden Normal- und Schnellladepunkte sowie Anschluss-, Installations- und Aufbauposten. Der Strom muss aus

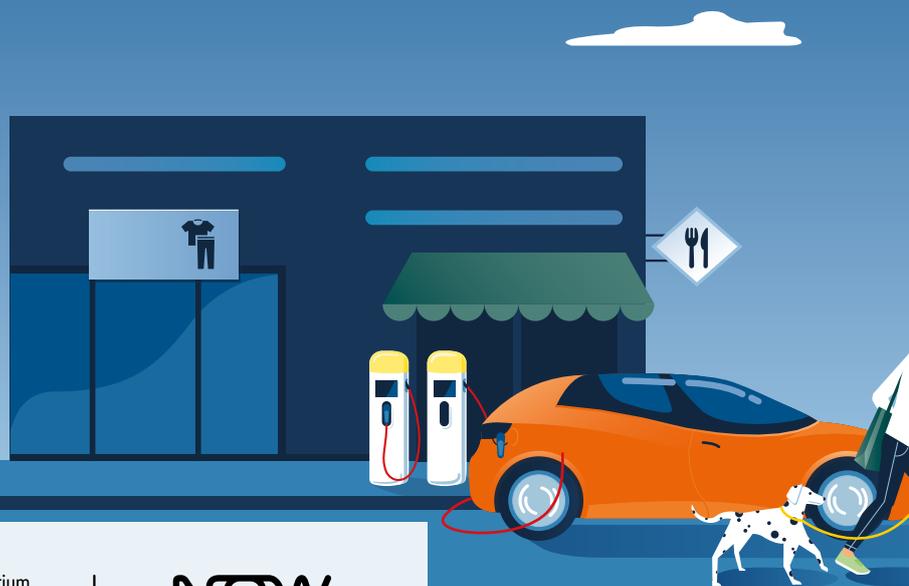
erneuerbaren Energien stammen. Insgesamt stehen 300 Millionen Euro bereit. Für den Aufbau der Ladepunkte haben die Unternehmen nach der Förderzusage bis zum 31. Dezember 2022 Zeit. Anträge können bis zum 13. Dezember 2021 über die Website der Bundesanstalt für Verwaltungsdienstleistungen unter bav.bund.de gestellt werden. Weitere Informationen zu den Förderprogrammen der Bundesregierung im Bereich Ladeinfrastruktur finden Sie auf der Website der Nationalen Leitstelle Ladeinfrastruktur: nationale-leitstelle.de



Volle Ladung für die Kundschaft. Jetzt fördern lassen.

Ob bei Einzelhändlern, Hotels, Restaurants oder an Marktplätzen – jetzt gibt es bis zu 80 % Förderung für die Errichtung von öffentlich zugänglicher Ladeinfrastruktur. Alle Infos zur Förderrichtlinie „Ladeinfrastruktur vor Ort“ des Bundesministeriums für Verkehr und digitale Infrastruktur finden Sie hier: now-gmbh.de/foerderung/foerderauffufe

Einfach laden. Daran arbeiten wir.
nationale-leitstelle.de





KEIN GEHEIMNIS: CORONA BEEINFLUSST DAS REISEVERHALTEN

Welchen Einfluss hat die Pandemie auf das Reiseverhalten der Deutschen?

Mitte Mai führte das Institut Centouris von der wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät der Universität Passau eine Online-Umfrage durch, um die Auswirkungen der Corona-Pandemie auf das Reiseverhalten der Deutschen zu ergründen. Zielgruppe waren dabei alle Deutsche, die innerhalb der letzten drei Jahre verreist waren und dabei mindestens eine Nacht in einer Unterkunft verbracht haben. Im Fokus standen unter anderem die Fragen, welchen Einfluss das persönliche Umfeld auf das individuelle Reiseverhalten hat, welche Kriterien über die Wahl des Reiseziels entscheiden und wie ausgeprägt das Verständnis der Reisenden für größere Preise nach der Zeit des Lockdowns ist.

SOZIALDEMOGRAPHIE DER REISENDEN

Bei der geschlechtlichen Verteilung der Reisenden konnte festgestellt werden, dass beide Geschlechter zu gleichen Teilen vertreten waren. Der größte Teil der Reisenden ist zwischen 50 und 59 Jahre alt (20 Prozent). Gefolgt wird diese Altersgruppe von den 60 bis 69 und 30-39-Jährigen (beide 15 Prozent). Den drittgrößten Anteil haben die 40- bis 49-Jährigen und über 75-Jährigen (14 Prozent). Die meisten Reisenden stammen aus einem Zweipersonenhaushalt (46 Prozent), gefolgt von den Einpersonenhaushalten (25 Prozent) und den Drei-Personenhaushalten (14 Prozent). Die meisten Reisenden stammen aus Nordrhein-Westfalen, Bayern und Baden-Württemberg (22 Prozent, 17 Prozent und 14 Prozent).

„KÖNNEN SIE SICH VORSTELLEN, DIESES JAHR TROTZ DER PANDEMIE ZU VERREISEN?“

Auf diese Frage antworteten ganze 58 Prozent mit „ja“. Die ausgesprochene Bedingung war allerdings, dass sich das Reiseziel in keinem Risikogebiet befindet. Rund 22 Prozent schlossen eine Reise in diesem Jahr kategorisch aus, rund 15 Prozent gaben an, auch in Risikogebiete zu rei-

sen. Je jünger die Befragten waren, umso höher fiel ihre Bereitschaft aus, ein Risikogebiet zu besuchen. Auch bei den übrigen Vorsichtsmaßnahmen zeichnet sich ein klares Altersgefälle ab: Während von den 70-Jährigen über 30 Prozent aus Vorsichtsgründen in diesem Jahr vollständig von Reisen absehen, schließen bei den unter 30-Jährigen lediglich 15 Prozent einen Urlaub in diesem Jahr aus. Deutschlandweit scheinen mehr Süddeutsche zu verreisen (62 Prozent) als Norddeutsche (55 Prozent). Alle Teilnehmer, die angaben, dieses Jahr gar nicht reisen zu wollen, wurden gefragt warum sie sich dies derzeit nicht vorstellen könnten. 59 Prozent der Befragten gaben an, mit den gegenwärtigen Einschränkungen, einen Urlaub gar nicht genießen zu können. 49 Prozent hatten Angst, Corona mit nach Hause zu bringen und 44 Prozent hatten Bedenken, auf das Gesundheitssystem des Reiselands angewiesen zu sein.



REISEN ZU CORONA-ZEITEN

Von den rund 25 Prozent der Reisewilligen gaben 35 Prozent an, bereits einen Urlaub gebucht zu haben. Laut der Umfrage nehme jedoch das soziale Umfeld einen großen Einfluss auf die Entscheidung. Rund 57 Prozent gaben an, dass sie das Gefühl hätten, dass Reisen in ihrem sozialen Umfeld momentan eher verpönt sind oder nicht gerne gesehen werden. 32 Prozent gaben darüber hinaus an, die Reaktionen des Umfelds bei der Entscheidungsfindung zu beachten.

Auch der Einfluss der am Reiseziel gebotenen Freizeitmöglichkeiten wurde untersucht. Dabei wurden K.O.-Kriterien ermittelt, welche bei den Interessierten zu einer Entscheidung gegen die Reise führen. So gaben 49 Prozent an, dass eine vor Ort geschlossene Gastronomie zum Ausfall-Kriterium Nummer eins zählt. Für 48 Prozent war „Kein Zugang zu den touristischen Sehenswürdigkeiten“ ausschlaggebend. 42 Prozent äußerten sich zum Wegfall öffentlicher Verkehrsmittel. Auffällig war, dass viele Befragte Schutzmaßnahmen als störend empfinden, diese jedoch im Gegensatz zu vollständigen Schließungen hinnehmen.

BEDINGTE AKZEPTANZ GEGENÜBER PREISSTEIGERUNGEN

Gefragt wurde, wie es sich mit der Akzeptanz gegenüber einer Steigerung des Reisepreises verhalten würde. Bei einer Preissteigerung von 25 Prozent (1.250 Euro statt vorher 1.000 Euro) im Vergleich zu vor Corona gaben 42 Prozent an, wie gewohnt zu verreisen. Bei einer Steigerung von 50 Prozent, also 500 Euro mehr pro 1.000 Euro Reisebudget, war die Akzeptanz mit 9 Prozent bereits deutlich geringer.

KÜRZERE REISEN IN AUTO-REICHWEITE BEVORZUGT

Es lässt sich zusammenfassen, dass das Pandemie-geprägte Reiseverhalten in erster Linie durch kürzere Aufenthalte geprägt ist. Bei der Anreise wird vorzugsweise auf das eigene Auto zurückgegriffen. Beliebte sind in erster Linie touristische Selbstversorger-Unterkünfte. Häufig liegen die Ziele in der Natur und auf dem Land. Der Trend bewegt sich dabei deutlich in Richtung Inland. Bei Auslandsreisen werden europäische Ziele, die mit dem Auto erreichbar sind, bevorzugt. ☹





HOTEL

AUS- UND RÜCKBLICK AUF EINE ERFOLGREICHE BILANZ

25 Jahre

Deutsche Hotelklassifizierung

Seit jeher weisen die Sterne dem Gast den Weg zu seinem Zuhause auf Zeit. Aber erst seit Mitte der 1990er-Jahre gibt es in Deutschland offizielle Klassifizierungssysteme für Beherbergungsbetriebe.

Fast alle Länder in Europa kannten – in der Regel bereits seit Jahrzehnten – eine offizielle Einstufung ihrer Hotels in die weltweit übliche Skala von 1 bis 5 Sternen. Doch ausgerechnet der Normungs- und Reiseweltmeister Deutschland nicht. Jedes Hotel konnte sich selbst so viele Sterne wie gewünscht vergeben und damit werben. Das verursachte Intransparenz und erhebliche Verunsicherung beim Verbraucher erinnert sich Markus Luthé, der am „Deutschen Sterne-Stichtag“ am 1. August 1996 die Geschäftsführung der Fachgruppe Hotels im DEHOGA und damit auch die Verantwortung für dieses ganz besondere Verbandsprodukt übernahm.

Als Geschäftsführer des Fachbereichs Hotellerie und seit 35 Jahren im Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern begleitete auch Dr. Gerhard Engelmann die Deutsche Hotelklassifizierung seit ihrer Geburtsstunde und erinnert sich noch gut an die Anfänge. „Bereits 1990 hat man in Bayern den Anstoß für ein Klassifizierungssystem gegeben und eine bayerische Version erarbeitet“, so Dr. Engelmann. Auch in Niedersachsen gab es eine Version eines Klassifizierungssystems. 1992 wurden die Bayerische und Niedersächsische Version zu einem Hotelklassifizierungssystem zusammengeführt. Mit einer denkbar knappen Mehrheit entschieden die Gremien des DEHOGA Bundesverbands dann

1994 dafür, die Kriterien zu vereinheitlichen und gemeinsam die Deutsche Hotelklassifizierung an den Start zu bringen. Am 1. August 1996 war es dann so weit und die Deutsche Hotelklassifizierung war geboren. Seither ist viel Wasser die Donau, Isar und den Inn hinabgeflossen. Auch die Deutsche Hotelklassifizierung ist stets im Wandel und hat sich dem Verbrauchermarkt in all den Jahren ständig angepasst. Mittlerweile kommt der Kriterienkatalog in 17 Europäischen Ländern zum Einsatz und wird alle 5 Jahre überarbeitet und fortgeschrieben.

BAYERN IST SPITZE BEI HOTELKLASSIFIZIERUNGEN

Knapp 20 Prozent aller in Deutschland offiziell klassifizierten Hotels befinden sich in Bayern. Darauf darf man im, seit Jahren unangefochtenen, Tourismusland Nummer 1 besonders stolz sein. Daher ist es keine Überraschung, dass in Bayern die meisten Hotelklassifizierungen stattfinden. Als Vorsitzender des Fachbereichs Hotellerie und seit Jahren ein verdientes Mitglied im Präsidium des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern ist Stefan Wild im fast täglichen Einsatz für die Branche und die Deutsche Hotelklassifizierung. „In Bayern hat man begriffen, dass eine Hotelklassifizierung unabdingbar für die Differenzierung im Benchmark ist“, so Wild. Bayern wird weiter diese Vorreiterrolle

innehaben und richtungsweisend für Deutschland und die Hotelstars EU sein. „Die Hotelklassifizierung ist ein arbeitender Mechanismus, der im stetigen Wandel sich immer wieder den neuen Gegebenheiten stellt und dabei stets verlässliche Kriterien für den Kunden setzt“, erklärt Wild.

VOR-ORT-BEWERTUNG MASSGEBLICH

Auch im Punkto Professionalität hat man in Bayern die Nase vorne. Von Anfang an hat die Bayerische Klassifizierungsgesellschaft einen großen Wert auf Qualität und Verlässlichkeit der Sterne gelegt. So wurden schon vor Einführung der bundesweiten Richtlinie der verpflichtenden Vor-Ort-Prüfung der zu klassifizierenden Unterkunftsbetriebe bereits alle Hotels, Gasthöfe und Pensionen von einem Bereisungsteam besucht. Eine Klassifizierung auf Basis einer Selbstauskunft ist daher in Bayern schon seit langem nicht gegeben.

„In den ersten Jahren bestanden die Klassifizierungsteams aus ehrenamtlichen Mitgliedern aus der aktiven Hotellerie sowie aus dem Tourismus, denen wir nach wie vor zu großem Dank verpflichtet sind“, so Wild weiter. Im Rahmen der laufenden Qualitätsverbesserungsmaßnahmen wurde trotz dieser erfolgreichen Handhabung nach einer Lösung für die Durchführung einer noch zielgerichteteren und noch professionelleren Besichtigung gesucht, um somit den teilnehmenden Betrieben eine bessere Hilfestellung im Rahmen der Klassifizierung bieten zu können. Ein zudem wesentlicher Aspekt war, auch gegenüber den Gästen, weiterhin die Garantie der erforderlichen Objektivität zu sichern.

FESTES KLASSIFIZIERUNGSTEAM GEWÄHRLEISTET OBJEKTIVE BEWERTUNG

Im Jahr 2008 wurde unter der Führung der Bayern Tourist GmbH (BTG) als 100-prozentige Tochter des DEHOGA Bayern ein festes, freiberufliches Klassifizierungsteam gegründet, deren Mitglieder nach wie vor alle über langjährige Erfahrung in Tourismus und Hotellerie sowie spezifischen Zusatzausbildungen verfügen. Die Gruppe des Klassifizierungsteams besteht im Vergleich jedoch seitdem bewusst aus nur wenigen Mitgliedern, um regelmäßig konstruktive Schulungen durchführen und somit eine einheitliche Besichtigung der Betriebe und Anwendung der Kriterien gewährleisten zu können. Im Hinblick auf die Objektivität wurde entschieden, dass Besichtigungen nicht wie bis dahin von aktiven Branchenkollegen durchgeführt werden. Im Laufe der Jahre entwickelte sich das Klassifizierungsteam zu einer Bündelung von Branchenprofis, die unermüdlich im Rahmen der Klassifizierungen in ganz Bayern unterwegs sind. Die BTG war bei der Neuausrichtung sehr erfreut, dass einige Mitglieder des Klassifizierungsteams die noch strengeren Auswahlkriterien erfüllten und die Bayern Tourist GmbH bis heute mit ihrem Fachwissen und langjährigen Erfahrung im Bereich der Hotelklassifizierung unterstützen.

VERLÄSSLICHE ENTSCHEIDUNGSHILFE FÜR DIE GÄSTE

Das offizielle Qualitätssiegel „Deutscher Hotelklassifizierung“ ist beim nationalen sowie internationalen Gast bekannt, bietet eine verlässliche

Entscheidungshilfe und erhöht die Sichtbarkeit des Betriebs. Sterne sind ferner weltweit anerkannte und bekannte Kurzbotschaften zur Charakterisierung des Angebots eines Hotels und gewinnen in Zeiten zunehmender Gästebewertungen im Internet sogar an Relevanz. Der Tourismus ist durch die Corona-Pandemie im Wandel. Was sich nachhaltig durchsetzt, ist der Qualitätsgedanke der Gäste. Transparenz und Verlässlichkeit sind deshalb bereits in der Inspirations- und Informationsphase in allen Kanälen gefragt. Der Gast hat es längst verstanden, sich der Möglichkeiten im Online-Bereich zu bedienen und sichert sich mit bekannten Qualitätssiegeln, wie das der Deutschen Hotelklassifizierung, bei seiner Wahl ab.

GRÖßERE STRAHLKRAFT AUF INTERNATIONALE TOURISTEN

Ein großes Lob und höchste Anerkennung gelten daher allen Hotels, die Teil der Sterne-Gemeinschaft sind und stets die Sterne mit Überzeugung vertreten. Das seit 1843 in Familienbesitz und in der VI. Generation geführte Hotel-Landgasthof Hirsch in Neu-Ulm ist seit der Geburtsstunde der Deutschen Hotelklassifizierung ohne Unterbrechung klassifiziert. Geschäftsführer Johann Britsch ist von der Hotelklassifizierung überzeugt. Schon damals stand die Großfamilie vor dem Problem, dass der Betriebsname keinen Wiedererkennungseffekt hatte. Denn einen „Hirsch“ gab es früher in allen Varianten in jedem zweiten Dorf. Auch die kleine Teilgemeinde der Stadt Neu-Ulm war leider nicht unbedingt ein Publikumsmagnet, der die Gäste in Scharen kommen ließ und ausländische Gäste konnten mit dem „Hirsch in Finningen“ nichts anfangen, erinnert sich Britsch. Durch die Hotelklassifizierung erlangte der Betriebsname eine Strahlkraft, der den Gästen schon vorab ein Bild des zu erwartenden Leistungsumfangs gab und die Türen zum europäischen Markt geöffnet hat, so Britsch.

Auch Markus Luthé, Hauptgeschäftsführer Hotelverband Deutschland (IHA) ist sich sicher, dass die Deutsche Hotelklassifizierung im Verbund der europäischen Hotelstars Union eine der modernsten, flexibelsten und aussagekräftigsten Hotelklassifizierungen weltweit etabliert haben. Transparenz und Sicherheit bleiben auch zukünftig die Leitlinien. 

Das Gute daran ist das Gute darin

Schön, dass Sie Teil dieser Erfolgsgeschichte sind oder es bald werden. Wie stehen Ihre Sterne? Als Hotelier und Gastgeber können Sie unter: www.hotelstars.eu/de/deutschland/system/test-klassifizierung unverbindlich und kostenlos eine Testklassifizierung nach den Sterne-Kriterien der Deutschen Hotelklassifizierung vornehmen. Ihre Klassifizierungsgesellschaft in Bayern – die Bayern Tourist GmbH (BTG) – steht darüber hinaus für Rückfragen zur Verfügung.

WEB-SEMINARE effizient und kostensparend

Jetzt auch digital – werden aktuelle Themen und prägnante Inhalte vermittelt sowie Einheiten als Ergänzung zu den Präsenzseminaren angeboten. Die aktuellen WEB-SEMINARE entnehmen Sie bitte unserer Homepage: www.btg-service.de/web-seminare
Tool: ZOOM

PRÄSENZ-SEMINARE

OKTOBER

Führungsakademie Modul II	04.-05.11.2021
Führungsakademie – Intensiv- und Praxistag	06.10.2021
Aufzeichnungspflicht im Gastgewerbe	07.10.2021
Mitarbeitermotivation im Housekeeping	07.10.2021
DSGVO-Kompakt	11.10.2021
Hilaritas – Die Kunst der heiteren Gelassenheit	12.10.2021
Zeit- und Selbstmanagement	14.10.2021
Zielführende Kommunikation	15.10.2021
Future Service Sells	18.10.2021
Erfolgsfaktor Feedback – Basis	19.10.2021
Erfolgsfaktor Feedback – Aufbau	20.10.2021
Der Preis ist heiß	21.10.2021
Kurze Aussagen und klare Texte führen zum Erfolg	21.10.2021
Gastgewerbliche Betriebswirtschaft II	25.-27.10.2021
Allergenmanagement im Gastgewerbe	28.10.2021
Q-Seminar	28.-29.11.2021

NOVEMBER

Aktiv verkaufen - Bedürfnisse wecken und begeistern	02.11.2021
Persönlichkeitsentwicklung für Führungskräfte II	03.11.2021
Existenzgründungs-Workshop	08.-10.11.2021
Revenue-Management	08.11.2021
Fremdfirmen – Housekeeping	10.11.2021
Qualitäts- und Konfliktmanagement	11.11.2021
Check In: Begeistern Sie Ihre Gäste von Anfang an!	15.11.2021
English II	16.11.2021
Zertifizierter Veranstaltungsleiter nach VStättVO §38	17.-18.11.2021
Stimmt die Kasse	18.11.2021
F&B Konzept – Workshop von der Idee bis zur Umsetzung	22.11.2021
Gründer Praxis-Workshop	29.11.2021
Persönlichkeitsentwicklung Praxis Booster	30.11.2021

DEZEMBER

Grundlagen der Lebensmittelhygiene	06.12.2021
Befähigte Personen zur Gewährleistung der Hygienestandards	07.12.2021

Veranstaltungsort

Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstraße 7
80333 München

Weitere Informationen unter

 www.btg-service.de/seminare
 konferenz@btg-service.de
 089 / 280 98 99

GESCHMACK AUF GANZER LINIE UND BESTE QUALITÄT

Limonaden-Kompetenz *Made in Germany*

Mit Sinalco verfügt die Getränkegruppe Hövelmann über eine ganz besondere Marke. Sie steht für eine weltoffene, neugierige Haltung, Vielfalt und Diversität. Gleichzeitig kommen die großartigen Werte des Familienunternehmens und der Markenkern der Marke mit dem Rotpunkt zum Ausdruck: Egal, ob Sinalco Orange oder Zitrone, Sinalco Cola oder Cola Zero zuckerfrei – Sinalco steht für Geschmack auf ganzer Linie und beste Qualität.

Die trinkfertig ausgelieferten Sinalco-Produkte heben sich durch die Herstellung mit natürlichem Mineralwasser von anderen Softdrinks auf Leitungswasserbasis ab. Außerdem ist Sinalco frei von Gluten oder Laktose und für die vegane Ernährung geeignet. Kundennähe und vertrauensvolle Zusammenar-

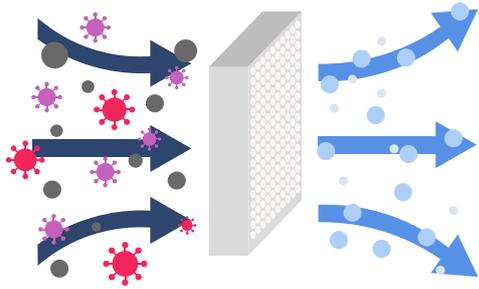
beit auf Augenhöhe werden bei dem traditionsreichen Familienunternehmen großgeschrieben. Ein spezielles, bedarfsgerechtes Gebinde-Angebot inklusive moderner Kühl- und Zapftechnik für den Außer-Haus-Markt ermöglicht es den Gastronomen, die optimalen Gebinde für ihr Objekt auszuwählen – von der charakteristischen, weltweit geschützten 0,2 Liter-Mehr-

weg-Formflasche bis zum Softdrink-Keg für den Pre- oder Postmix-Offenausschank. Ganz gleich, ob Szene- oder System-Gastronomie, Top-Hotel-lerie oder Restaurants – Gastronomen schätzen Sinalco als leistungsstarken, nationalen Partner mit breitem Service- und Produktangebot und als willkommene Alternative zum Softdrink-Angebot der Global Player.

**Wir
wollen
Neues
erleben!**

**Oder willst
du weitermachen
wie bisher?**





SAUBERE LUFT, 365 TAGE IM JAHR

Effiziente Luftreinigung FÜR GROßE UND KLEINE HOTELS

Wenn der Sommer eines gezeigt hat, dann dass die Wiedereröffnung vieler Hotels – insbesondere im europäischen Ausland – einen negativen Einfluss auf das Infektionsgeschehen in Deutschland hatte. Um solchen Vorgängen aktiv vorzubeugen, wird es notwendig sein auch zukünftig umfangreiche Hygiene-Konzepte zu pflegen.

Teil solcher Hygiene-Konzepte sollten aus der Sicht von Simon Wiedemann, Leiter des Produktmanagements beim Hygiene-Spezialisten blnk GmbH, effiziente Luftreiniger sein. „Viren verbreiten sich über Aerosole und können daher mit Luftreinigern effektiv gefiltert werden.“ Er setzt dabei ein in Israel entwickeltes Produkt mit dem Namen Aura Air.

„Aura Air wurde klinisch getestet und eignet sich gerade für Hotels sehr gut.“ Damit spielt er auf die geringen Abmessungen an, durch die Aura Air mit seinem schlichten und doch modernen Design, in den meisten Räumen fast unsichtbar seinen Dienst tut. Dazu kommen Komfort-Funktionen wie eine Zeitsteuerung, der Nacht-Modus oder ein werkzeugloser Filterwechsel. „Das Highlight ist aber die Möglichkeit alle Aura Air Luftreini-

ger zentral über ein webbasiertes Dashboard zu steuern und über eine offene API in die eigene Haustechnik zu integrieren, sogar über mehrere Standorte hinweg“. Aura Air wird daher bisher hauptsächlich von internationalen Hotelketten wie Hilton und Sheraton eingesetzt, die blnk GmbH unterstützt jedoch ebenso kleinere Häuser und Gaststätten aktiv bei der Planung und Umsetzung. Für saubere Luft, 365 Tage im Jahr.



AURA AIR

**Die intelligenteste
Luftmanagement-Plattform.
Weltweit.**

Klinisch getesteter Luftreiniger mit Ray-Filter¹ UVC-LEDs Sterionizer

- + Echtzeitüberwachung der Luftqualität unbegrenzt vieler Räume
- + Manipulationssicher dank zentraler Steuerung im webbasierten Dashboard
- + Möglichkeit zur API-Einbindung in bestehende Haustechniksysteme
- + Montage, Reinigung und Wartung auch ohne Vorkenntnisse möglich

Lassen Sie sich kostenfrei beraten und treten Sie unserem exklusiven Kundenkreis bei:



1. Der patentierte Strahlfilter (Ray-Filter™) besteht aus drei Teilen: 1. HEPA-Porefilter, 2. Aktivkohlefilter, 3. Smartes Kopiergewebe

GASTGEBER BAYERN

Das offizielle Fachorgan des
Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes
DEHOGA Bayern e. V.

IHR KONTAKT ZUM DEHOGA BAYERN

BEZIRKSGESCHÄFTSSTELLEN

Bezirksgeschäftsstelle Oberbayern

Türkenstraße 7
80333 München
Tel. +49 89 28760-15
Fax +49 89 28760-166
oberbayern@dehoga-bayern.de
Bezirksgeschäftsführerin: Susanne Gruber
stellvertretende Bezirksgeschäftsführerin:
Katharina Freund

Bezirksgeschäftsstelle Niederbayern

Schwimmschulstr. 17
84034 Landshut
Tel. +49 871 640389
Fax +49 871 640379
niederbayern@dehoga-bayern.de
Bezirksgeschäftsführerin: Rita Mautz

Bezirksgeschäftsstelle Oberpfalz

Orleansstr. 1
93055 Regensburg
Tel. +49 941 7090600
Fax +49 941 70906010
oberpfalz@dehoga-bayern.de
Bezirksgeschäftsführerin: Andrea Kramer

Bezirksgeschäftsstelle Oberfranken

Hohenzollertring 17
95444 Bayreuth
Tel. +49 921 56663
Fax +49 921 54364
oberfranken@dehoga-bayern.de
Bezirksgeschäftsführer: Günther Elfert

Bezirksgeschäftsstelle Mittelfranken

Am Plärrer 10
90429 Nürnberg
Tel. +49 911 262611
Fax +49 911 284930
mittelfranken@dehoga-bayern.de
Bezirksgeschäftsführer:
Dr. Gerhard Engelmann

Bezirksgeschäftsstelle Unterfranken

Schottenanger 6
97082 Würzburg
Tel. +49 931 412409
Fax +49 931 416656
unterfranken@dehoga-bayern.de
Bezirksgeschäftsführer: Michael Schwägerl

Bezirksgeschäftsstelle Schwaben

Nibelungenstr. 1
86152 Augsburg
Tel. +49 821 33714
Fax +49 821 35666
schwaben@dehoga-bayern.de
Bezirksgeschäftsführer: Jochen Deiring

LANDESGESCHÄFTSSTELLE

Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstr. 7
80333 München
Tel. +49 89 28760-0
Fax +49 89 28760-111
info@dehoga-bayern.de
Landesgeschäftsführer: Dr. Thomas Geppert

AUSSENDIENST



Reiner Hebermehl
Außendienstleiter | südl. Oberbayern & Schwaben
r.hebermehl@dehoga-bayern.de
Tel. +49 160 96981977



Christina Baumann
Mittelfranken & östl. Oberfranken
c.baumann@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 14847898



Michael Lauer
Unterfranken & westl. Oberfranken & westl. Mittelfranken
m.lauer@dehoga-bayern.de
Tel. +49 171 3032309



Edmund Malleier
östl. Oberbayern & südl. Niederbayern
e.malleier@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 11343023



Alexander Maffei
westl. & nördl. Oberbayern
a.maffei@dehoga-bayern.de
Tel. +49 151 14847893



Herbert Bittner
Oberpfalz & nördl. Niederbayern
h.bittner@dehoga-bayern.de
Tel. +49 160 90956334

IMPRESSUM

Gastgeber Bayern
Das Magazin für Gastronomie und Hotellerie

Hier finden Sie uns online:
www.gastgeber.bayern

Herausgeber:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

Prinz-Ludwig-Palais | Türkenstr. 7
80333 München
Telefon: 089 / 28760-0
Telefax: 089 / 28760-111
E-Mail: info@dehoga-bayern.de
Internet: www.dehoga-bayern.de

PresseCompany GmbH
Kommunikationsagentur

Reinsburgstr. 82
70178 Stuttgart
Telefon: 0711 / 23886-27
Telefax 0711 / 23886-31
E-Mail: info@pressecompany.de
Internet: www.pressecompany.de

Chefredaktion:

Frank-Ulrich John (fuj, V.i.S.d.P.)
Türkenstr. 7 | 80333 München
Telefon: 089 / 28760-109

CvD:

Johannes Ohnesorg (jo)
Reinsburgstr. 82 | 70178 Stuttgart
Telefon: 0711 / 23886-53

Redaktion:

Karolina Wojdyla (kw),
Louisa Tilly (lt),
Melanie Walz (mw)

Gesamtanzeigenleitung:

Richard Garin | MuP Verlag GmbH
Nymphenburger Str. 20b | 80335 München
Telefon: 089 / 1 39 28 42 68
E-Mail: richard.garin@mup-verlag.de

Layout:

Jens Tippel
Reinsburgstr. 82 | 70178 Stuttgart
Telefon 0711 / 23886-28

Druck & Versandanschrift für Beilagen:

Offizin Scheufele
Druck und Medien GmbH & Co.KG
Tränkestr. 17 | 70597 Stuttgart

Erscheinungsweise:

viermal im Jahr

Preis:

Bezugspreis jährlich 20 Euro einschl. Zustellungs-
gebühr und 7 % MwSt. Mitglieder des DEHOGA
Bayern erhalten diese Zeitschrift im Rahmen Ihrer
Mitgliedschaft.

Urheber- und Verlagsrecht:

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen
Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich
geschützt. Mit Annahme des Manuskripts gehen
das Recht zur Veröffentlichung sowie das Recht zur
Übersetzung, zur Vergabe von Nachdruckrechten,
zur elektronischen Speicherung in Datenbanken,
zur Herstellung von Sonderdrucken, Fotokopien und
Mikrokopien an den Herausgeber über. Jede Ver-
wertung außerhalb der durch das Urheberrechtsge-
setz festgelegten Grenzen ist ohne Zustimmung des
Herausgebers unzulässig. In der unaufgeforderten
Zusendung von Beiträgen und Informationen an
den Herausgeber liegt das jederzeit widerrufliche
Einverständnis, die zugesandten Beiträge bzw.
Informationen in Datenbanken einzustellen, die vom
Herausgeber oder von mit diesem kooperieren-
den Dritten geführt werden. Mit dem Namen des
Verfassers gekennzeichnete Beiträge stellen nicht
unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Beiträge
in unserer Zeitschrift, in denen speziell Erzeugnisse
von Firmen besprochen werden, dienen lediglich der
Information unserer Leser, um sie über Neuheiten
auf diesem Gebiet aufzuklären. Eine Garantier-
klärung für Produkte und Firma ist damit nicht
verbunden. Rückfragen bezüglich firmengebunde-
ner Produkte sind deshalb direkt an die Hersteller
zu richten.

Gedruckte Auflage 1. Quartal 2021:
15.500 Exemplare
Deutsche Post AG
Entgelt bezahlt





CHRONISCHER STRESS UND MÖGLICHE GEGENMITTEL

„Wellness für Fortgeschrittene“ mit Naturheillehre

Krise, Alarm, Stress: Seit mehr als einem Jahr ist kaum noch etwas so, wie es vorher war. Die ungewohnte Belastung und die Unvorhersehbarkeit der Ereignisse setzen viele Menschen unter Druck, manche von ihnen entwickeln chronischen Stress. Wie man aus diesem „Dauerfeuer“ ausbricht und wieder stark wird, erklärt Dr. med. Cordula von der Ropp (Foto), Fachärztin für Innere und Allgemeinmedizin und Expertin für Naturheilverfahren mit Schwerpunkt auf die Kneipp-Lehre. „Die positive Wirkung der Reiz-Therapie auf Körper und Seele ist wissenschaftlich erwiesen“, weiß die 51-Jährige. „Kneipp ist sozusagen Wellness für Fortgeschrittene“.

Es gibt zwei Arten von Stress: den guten, kurzzeitigen und den schlechten, der über einen langen Zeitraum belastet und der sich nicht so einfach aus der Welt schaffen lässt. Der gute Stress ist motivierend, aktiviert das Immunsystem und lässt uns wach und aufmerksam sein. Schlechter Stress hingegen überfordert und ängstigt Menschen. Er führt zu einer erhöhten Anfälligkeit für Krankheiten und kann verschiedene Auswirkungen auf Körper und Seele haben.

DAUERFEUER FÜR KÖRPER UND SEELE

Bei einer chronischen Stressbelastung – dem chronischen Erschöpfungssyndrom – befindet sich der Körper in einer Art Dauerfeuer. Dadurch geraten die natürlichen Reaktionen auf Stress aus dem Gleichgewicht. Als Schutzmechanismus verhält sich der Körper so, als wäre er krank und sendet entsprechende Botenstoffe ans Gehirn. Chronischer Stress kann sich in körperlicher Erschöpfung zeigen, also dauernder Müdigkeit, Schlafstörungen, einem geschwächten Immun-

system oder Magen-Darm-Beschwerden. Auch geistig-mentale Erschöpfung kann ein Zeichen sein: Vergesslichkeit, Konzentrationsstörungen, der Verlust von Kreativität sowie eine negative Einstellung sich selbst gegenüber gehören hier zu den Symptomen. Emotionale Erschöpfung hingegen zeigt sich in dem Gefühl, dass alles zu viel wird, Niedergeschlagenheit, Hoffnungslosigkeit und innerer Leere, aber auch in Reizbarkeit. Auch die soziale Erschöpfung kann hinter chronischem Stress stecken: der Rückzug von Verwandten, Freunden und Kollegen, Verständnislosigkeit anderen gegenüber und die nicht mehr vorhandene Fähigkeit, anderen zuzuhören sind Symptome hierfür.



VERARBEITUNG HÖCHST INDIVIDUELL

Wie unterschiedliche Menschen auf permanenten Stress reagieren, hängt davon ab, wie resilient sie sind. Die aktuelle Situation setzt vielen zu, sie befinden sich in andauernder Alarmstimmung. In normalen Zeiten können Beziehungsprobleme Auslöser für chronischen Stress sein, Situationen, die man nicht schnell lösen kann. Auch andere Belastungen in der Familie, etwa wenn ein naher Verwandter schwer krank ist oder gepflegt werden muss, sorgen für chronische Erschöpfung. Schwierige Situationen im Job belasten die Menschen oft ebenfalls stark – auch das kann in chronischen Stress umschlagen. Abhängig von der individuellen Resilienz, der psychischen Widerstandskraft, wird schließlich aus einer andauernden Belastung Dauerstress.

LEHRE VON PFARRER KNEIPP AKTUELLER DENN JE

In der Zeit nach Pfarrer Sebastian Kneipp wurde seine Lehre auf fünf Säulen gestellt: die Hydrotherapie, die Ernährung, die Bewegung, die innere Ordnung und die Nutzung von Heilkräutern. Sie zusammen bringen Körper, Geist und Seele in Balance. Das könnte man „Wellness für Fortgeschrittene“ nennen: Wellness bedeutet dabei einfach die Zuführung von Energie und kann bei sehr erschöpften Menschen zunächst sinnvoll sein. Nachhaltig wirksam dagegen ist erst die Reiz-Reaktions-Therapie – das kalte Wasser etwa.

Ja, das kalte Wasser. Das ist wohl für die meisten Menschen das Kneipp-Bild schlechthin. Doch wie wirkt es eigentlich genau? Auf die Temperaturdifferenz des flüchtig aufgetragenen Wasserreizes reagiert unser Körper auf vielfältige Weise: die Steigerung der Durchblutung allein hat schon Folgewirkungen, wie die Anregung des Stoffwechsels und die Senkung des Blutdrucks, vor allem des systolischen Werts. Zudem werden Prozesse auf zellulärer und humoraler Ebene in Gang gesetzt. Botenstoffe des Immunsystems wie Interleukine werden freigesetzt und führen zur Stärkung des Immunsystems.

SPORTLICHE BEWEGUNG ZUR STRESSBEWÄLTIGUNG

Die Effekte der Steigerung von Resilienz, der Stabilisierung der Psyche sowie der Reduktion von Schmerzen ist über die beschriebenen Effekte hinaus auf das zurückzuführen, was wir als „Roborierung“ oder Pfarrer Kneipp früher als „Abhärtung“ bezeichnet hat. Diese geschieht nicht nur durch die Warm-Kalt-Reize der Hydrotherapie, sondern aus der Bewegungsforschung wissen wir, dass auch sportliche Betätigung ein „Reiz“ darstellt, auf den unser Körper spezifisch reagiert. Auch hier findet die wichtigste Reaktionsphase nach dem Reiz statt. Die Erholungsphase ist sportphysiologisch eine wichtige Phase, da der Körper dabei die Bewegungsreize verarbeitet. Durch den Stressreiz „Bewegung“ wird das Immunsystem auf Hochtouren gebracht, das heißt trainiert. Genauso sollten wir uns die Gelegenheit des „thermischen“ Trainings nicht entgehen lassen, es kostet uns nur wenige Minuten nach der Dusche zu Hause.

WEITERE INFORMATIONEN UND ANGEBOTE ZUR STRESSBEWÄLTIGUNG

Wer die ganzheitliche Lehre, die übrigens auch ideal dafür sorgt, dass man gar nicht erst in den Erschöpfungszustand kommt, ausprobieren möchte, findet unter www.gesundes-bayern.de passende Angebote. Weitere Informationen zum Thema sind auch im Internet unter www.erlebe.bayern/insider/cordula-von-der-ropp-kneipp zu finden. ☺



AIROPTIMIZER

Saubere Luft

ohne Kompromisse

DER LUFTREINIGER MIT CHARAKTER

Sicherheit im Gastronomiebereich

Sorgen Sie jetzt für eine sichere Umgebung Ihrer Gäste und Mitarbeiter. Einfache Inbetriebnahme und vollautomatische Bedienung erleichtern den Betrieb.

Übrigens: Staatliche Förderung von bis zu 100 % möglich!



KEIN PLATZ
FÜR VIREN



NAHEZU
GERÄUSCHLOS



PLUG &
PLAY



MIT WIFI



ENERGIE-
SPAREND

MADE IN
GERMANY



INDIVIDUELLES
DESIGN



FILTERT 99,995% ALLER
VIREN & BAKTERIEN

HARRY G, BAYERISCHER KABARETTIST UND SCHAUSPIELER

WENN DAS WIRTSHAUS NICHT SYSTEMRELEVANT IST, WAS DANN?

Ich will ganz ehrlich sein. Dass man in Hochzeiten der Pandemie Schuhgeschäften den Vorzug vor der Gastronomie gegeben hat, habe ich nicht verstanden. Was bitte schön ist denn an einem Schuhgeschäft systemrelevanter als an einem Wirtshaus, einer Eventlocation oder einer Bar? Nennt mir mal eine Person, die von sich behaupten kann, dass ihr während der Pandemie die Schuhe ausgegangen sind?! Gut, außer vielleicht irgendwelchen hochwertigen Influencer Amseln, die rumgeheult haben, weil sie keine krachneuen Gucci-Treter so vorm Bildschirm platzieren konnten, dass der Rest der Republik vor Neid erblasst ist. Also, normale Leute, die über Schuhmangel geklagt haben, kenne ich nicht, die waren doch eh alle daheim.

Apropos Schuhe, der Bayer an sich ist ja eher kein Leisetreter. Der muss aus sich raus ... und raus. Ins Wirtshaus oder in den Biergarten. Gerne auch mit Maske und Abstand, das ist gar nicht der Punkt. Psycho-Klugscheißerle ordnen einen Wirtshausbesuch ja gerne mal unter Sozialhygiene ein. Und wisst ihr was? Die haben sowas von recht! Das ist es auch! Mit wem hab ich denn ratschen können während der Pandemie? Mit meiner Frau? Ging nicht, die war mit den Kindern beschäftigt und war total im Stress, da wollte ich nicht stören. Mit meinen Freunden, per Zoom? Bitte, das verbietet sich ja wohl von selbst, das ist ja entwürdigend! Und so entstand dann totaler Redenotstand, den hätte ich für mein Leben gerne kompensiert ... im Wirtshaus. Ich will ganz ehrlich sein, mich hat die viele

freie Zeit einfach erschlagen. Wenn ich schon höre „Wir lassen uns nicht unterkriegen und nützen die gemeinsame Zeit mit der Familie richtig aus“, dass ich nicht lache. Ich hab mich ein paar Mal sogar im Keller eingesperrt, wo die Kinder nicht rein durften und ich mal durchatmen konnte. Weil mir sonst die Sicherung rausgeflogen wäre vor lauter Feuerwehrmann Sam und Co. Man erzählt sich ja immer so augenzwinkernd, dass sich manche Frauen den Handwerker ins Haus bestellen, obwohl es eigentlich nix zu reparieren gibt. Ihr wisst's schon ... Ich war in den letzten Monaten kurz davor mal nen ordentlichen Wasserschaden im Haus zu verursachen. Damit ich mal einen Handwerker rufen kann und mal jemand zum Reden hab. Einfacher Austausch über das ganz normale Leben, die Bundesliga, das Wetter, die Bahn, und und und. Ein Traum!

Ach ja, ich selbst war übrigens auch nicht systemrelevant und durfte, wie alle anderen Lachsäcke, Musikanten und sonstigen Kunstschaffenden der Nation, über Monate nicht auftreten. Darunter habe ich gelitten. Auf einen Schlag war ich 24 Stunden am Tag daheim. Die ganze Woche. Und hab mich in alles eingemischt, was mich sonst nie interessiert ... äh ... wofür ich sonst keine Zeit hatte. Gerade dann hätte ein Wirtshaus für diese sogenannte Sozialhygiene sorgen können. Aber nein, nur Schuhe. Keine (Wirtshaus) Kultur, kein Dolce Vita, keine Wiesn, kein Nichts. Und, aber das fand ich super, auch keinen Brunch am Sonntag mit befreundeten Pärchen. Ich hasse Brunch und danke der Pandemie dafür, dass das nicht möglich war. Wo Schatten ist, da ist auch Licht ...

Schlecht ging und geht es der Branche immer noch, das war und ist nicht zu übersehen. Und es ist auch noch nicht vorbei. Ich will ganz ehrlich sein, ich dachte eigentlich, jetzt wäre das Thema wesentlich einfacher und die Wirtshäuser wieder voll. Nein, es schaut nicht so aus, es ist wohl eher eine Never Ending Story. Und dabei wäre es doch gerade jetzt so wichtig, dass man sich mit roten Schädeln am Stammtisch darüber streitet, wer die Bundestagswahl gewinnen soll. Im Wirtshaus findet nämlich die eigentliche Wahl statt, zumindest in Bayern. Da hat das Wirtshaus generell eine große Bedeutung für die Politik. Da werden Gesetzesvorlagen bewertet und kommentiert, Grundstücke verschachert, Spendengelder gesammelt, Kredite angebahnt und so weiter. Und das sind nur die legalen Beispiele (mit Augenzwinkern versteht sich). Und wenn man zum Beispiel im Bayerischen Wald wohnt und auf Partnersuche ist, und einem auf Tinder nicht gerade viele Matches in der Umgebung angezeigt werden, hat das Wirtshaus beim Anbandeln noch immer eine wichtige Funktion. Analog. Old School. Es geht halt nicht alles und überall online und das ist gut so.

Soviel zum Thema Systemrelevanz. Egal, wie es die nächste Zeit so weitergeht, am Ende zählt immer eins: Zamhalten! Das ist feinste bayerische Tradition, so wurden wir erzogen und darauf bin ich stolz. Schaut rechts und links, seid weltoffen und helft wo ihr könnt und so gut ihr könnt. Auf mich könnt ihr zählen, beim Ankurbeln der Wirtschaft im Wirtshaus, als Hoamboyy auf der Bühne und ... sowieso, versprochen! ☺

TOURDATEN UND TICKETS:

Tourdaten und Tickets für Harry G
finden Interessierte auf der Homepage:
www.harry-g.com.



Auf einen Matcha Tee mit...

Tanja Grandits,
Sternköchin und Kochbuchautorin

Mitmachen
und gewinnen



Unter allen Lesern, die mit dem Stichwort „Vegetarisch und gut“ bis 5. Oktober 2021 eine E-Mail an f.john@gastgeber.bayern senden, werden drei Exemplare des neuen Buchs „Tanja vegetarisch“ von Tanja Grandits verlost. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

LIEBE FRAU GRANDITS, WAS BEDEUTET ES IHNEN, DASS IHR BUCH „TANJA VEGETARISCH“ IM RAHMEN DES GOURMAND

WORLD COOKBOOK-AWARD ALS EINES DER WELTBESTEN KOCHBÜCHER AUSGEZEICHNET WURDE?

Es freut mich natürlich außerordentlich.

DAS IST BEREITS IHR SIEBTES KOCHBUCH.

WIE ENTSTEHT EIGENTLICH DIE IDEE ZU EINEM NEUEN BUCH UND WAS MACHT IHNEN AN DER UMSETZUNG AM MEISTEN SPASS?

Grundsätzlich möchte ich in allen Büchern meine gesammelten Erfahrungen mit den Lesern teilen. Neben der Recherche und dem Zusammenstellen, also dem Kreieren neuer Rezepte, macht mir das Shooten der Speisen besonderen Spaß.

SIE HABEN DAS BUCH FÜR IHRE TOCHTER GESCHRIEBEN. WARUM?

Die grundlegende Idee des aktuellen Buchs war es, die Lieblingsrezepte meiner Tochter zusammenzustellen und festzuhalten. Das neue Kochbuch beinhaltet all das, was ich sehr gerne

für sie koche. Ich möchte ihr all ihre Lieblingsgerichte als Rezept mitgeben. Sie ist das Wichtigste in meinem Leben.

WELCHEN STELLENWERT HABEN VEGETARISCHE GERICHTE AUF IHRER SPEISEKARTE?

Für mich sind vegetarische Gerichte sehr wichtig – sie brauchen auch immer einen festen Platz im regulären Menü. Ich mag es gar nicht, wenn zu viele Fisch- und Fleischgänge hintereinander kommen. Fleisch- und fischlastige Menüs sind auch insgesamt immer schwer verdaulich. So sollten Menüs gut ausgeglichen sein. Und ein komplett vegetarisches Menü als Alternative ist auch immer ein absolutes Muss.

WIE STEHEN SIE ZU VEGANER ERNÄHRUNG?

Ich finde vegane Küche sehr interessant und koche privat auch viel vegan – oft aber auch gar nicht absichtlich.

SIE SIND EINE GROSSE FREUNDIN VON KRÄUTERN. WELCHE KRÄUTER SOLLTE

JEDER KOCH FRISCH IM BEET ODER TOPF

KULTIVIEREN? UND WELCHE KRÄUTER

BEREICHERN GESCHMACKLICH JEDES

GERICHT?

Zu den Kräutern, die man immer frisch zur Hand haben sollte, zählen für mich definitiv Thymian, Minze, Basilikum und Rosmarin. Es gibt keinen Universalhelden, die man immer bei jedem Gericht einsetzen kann. Alle Kräuter sind individuell. Je nach Gericht kann man mit Kräutern aber ganz eigene Akzente setzen. Natürlich müssen sie dabei immer zur Gesamtkomposition passen.

WELCHE PLÄNE HABEN SIE NOCH?

Ich habe noch viele Pläne: Für den Herbst 2022 plane ich bereits ein neues Buch. Gerade bin ich damit beschäftigt, eine neue Produktionsstätte aufzubauen. 🍷

ZUR PERSON

Tanja Grandits, 1970 in Ebingen geboren, ist eine deutsche Sterne-Köchin. Ihre Kochlehre absolvierte sie in der Traube Tonbach, anschließend ging sie nach London in das Restaurant Claridge's. Nach einem Wechsel in das Chateau de Montcaud, eröffnete sie 2001 mit René Graf ein eigenes Restaurant mit dem Namen Thurlal in der Schweiz. Zwei Jahre später wurde sie Chefkin des Stucki (Basel), wofür sie zwei Sterne im Guide Michelin erhielt. Mit den Titeln in den Jahren 2014 und 2020 wurde sie bereits zweimal vom Schweizer Gault Millau zum „Koch des Jahres“ gekürt.



3% RABATT auf Ihre Traumküche

CODE **DEHOGA21**

Gültig bis zum 31.12.2021. Einlösbar per Telefon, E-Mail, WhatsApp oder in unserem Showroom in Fürstenfeldbruck. Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 8:30 – 17:30 Uhr.



SMW3

Siebträgermaschine – 3-gruppig

B 950 x T 590 x H 530 mm

Automatischer Reinigungszyklus. Inklusive 4 Siebträger.



MC3-BLACK

Kaffeemühle Schwarz – 2 kg

B 285 x T 405 x H 626 mm

Einstellbarer Mahlgrad. Ultra leise dank Anti-Vibrationssystem.



UKI256

Kaffee Unterschrank

B 2450 x T 600 x H 1050 mm

Aus hochwertigem Edelstahl. Integrierte Kaffeesatzschubladen.



WAEBJ2

Waffeleisen Brüsseler Waffeln

B 630 x T 420 x H 225 mm

Bis 300 °C. 2 Backplatten aus Gusseisen für 4 Waffeln.

✓ Kostenfreie Lieferung

✓ 5 Mio. Artikel lagernd & sofort lieferbar

✓ 1 Mio. zufriedene Kunden



BRA257#2#ETA#SBA1313

Edelstahl Biertheke

B 2500 x T 700 x H 920 mm

Umluftkühlung. Temperatur +2 bis +8 °C. Erstklassige Isolierung.



WKI640S

Weinkühlschrank

B 1385 x T 602 x H 2032 mm

Bis zu 84 Weinflaschen. Temperatur +4 bis +18 °C



OFZ3SR

Elektrische Orangenpresse

B 620 x T 500 x H 990 mm

Automatische Zufuhr. Automatischer Reinigungsmodus.



BMK2-1500

Barmixer – 2 Liter

B 230 x T 265 x H 525 mm

LCD-Display. 185 Programme. 1500 Watt. BPA-frei.



BB646-TP

Bäckerei Kombidämpfer

B 850 x T 930 x H 830 mm

6x EN 40x60 cm. Touchpanel. USB Anschluss. Temperatur bis 270 °C.



GRSTE3S

Grillstation/ Profi BBQ Küche

B 2187 x T 850 x H 1395 mm

2 Gasbrenner. Hähnchenspieß. Mobiler Gebrauch dank Gasflasche und Rollen.



GHB1699+GB8

Gasherd mit Elektroöfen

B 1600 x T 900 x H 900 mm

8 Hochleistungsbrenner. 69 + 15,2 kW. 400 Volt. Aus Edelstahl AISI 304.

FRANK ROSINS FAVORITEN

Besuchen Sie unseren Showroom und lassen Sie sich beraten.

Am Fuchsbogen 7
82256 Fürstenfeldbruck

+49 (0) 8141 348 07 20
+49 (0) 170 741 66 55

munich@gmgastro.de

ggmgastro
MUNICH



Berchtesgadener Land

Echt. Gut.

FÜR IHRE GÄSTE NUR DAS BESTE.



Herkunftsgarantie: Milch aus der Berg- und Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze.

Fairer Milchpreis für unsere Landwirte – seit 15 Jahren auf Platz 1.*

Kleine Familienbetriebe mit durchschnittlich 27 Kühen sind Eigentümer der Molkerei.

Premium- und Bio-Qualität im 5 und 10 l Eimer.

* Quelle: top agrar 03/2021



www.bergbauernmilch.de