

# DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) im Überblick: hier sind viele Vermieter zu finden

Der DEHOGA, also der Deutsche Hotel und Gaststättenverband gilt mit seinen bundesweit rund 70.000 Mitgliedern als wichtigster Branchenverband des deutschen Hotel- und Gaststättengewebes. Er vertritt die Interessen der Gastgeber gegenüber der Politik und präsentiert diese angemessen in der Öffentlichkeit und in den Medien. Zu den weiteren Aufgaben des DEHOGA gehört es, als Tarifpartner seitens der Arbeitgeber aufzutreten. Zudem führt der DEHOGA diverse Marketingaktionen durch. So werden beispielsweise Hotels klassifiziert. Darüber hinaus veranstaltet der DEHOGA auch die Messe Hogatec. Diese Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie findet in einem zweijährigen Turnus in Essen statt und gilt als internationalste Fachmesse für die Branche. Nachdem die Messe nach der Jahrtausendwende etwas geschwächt hatte, gelang es ab 2006, die Messe wieder in eine führende Position zu bringen.

## Die Geschichte der DEHOGA



Nach dem Zweiten Weltkrieg waren die vorherigen Organisationen zerbrochen. Vereinzelt, etwa in Nordrhein-Westfalen gab es zwar Regionen, in welchen sich Verbände über den Krieg und die Nachkriegswirren erhalten konnten. Jedoch war dies in den meisten Regionen der Republik nicht der Fall. Erste Zusammenschlüsse von Hoteliers und Gastgebern gab es allerdings bereits 1946. In diesem

Jahr entstand auch der Plan, dass sich die Zusammenschlüsse auf örtlicher Basis in den verschiedenen Zonen Westdeutschlands zusammenschließen sollten. Unterstützt wurde dieses Vorhaben durch die Gründungen von diversen Fachzeitschriften, welche sich massiv für die Ziele des Hotel- und Gaststättengewerbes einsetzten.

Für die britische und die amerikanische Besatzungszone wurde deshalb 1947 eine Arbeitsgemeinschaft in Frankfurt am Main eingerichtet, die von Wilhelm Pörzgen – einem Wiesbadener Hotelier – geführt wurde.

Allerdings wurde schon bald darauf ein engerer Zusammenschluss nötig. Die Hoteliers und Gastgeber wollten nämlich einen einheitlichen Verband gründen, der besser öffentlich auftreten und bei Behörden Druck machen konnte. Deshalb wurde der DEHOGA schließlich am 6. Dezember 1949 in Frankfurt am Main gegründet. Zu diesem Zeitpunkt wurde Willy Pauly von insgesamt 74

Delegierten zum Vorsitzenden gewählt. Die einzelnen Landesverbände sowie weitere Verbände schlossen sich schließlich an.

## Die Struktur des DEHOGA

Geleitet wird der DEHOGA vom Präsidium, dem Großen Vorstand und der Delegiertenversammlung. Aktuell führt Präsident Ernst Fischer, unterstützt von der Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges, den Verband.

Zusammen mit den beiden Fachverbänden Union der Pächter von Autobahn-Service-Betrieben (UNIPASS) und dem Hotelverband Deutschland vertritt der DEHOGA die Interessen der deutschen Hotellerie. Unternehmen, die bundesweit tätig sind, können darüber hinaus auch in verschiedenen Fachabteilungen Mitglied werden.

Die Fachabteilungen innerhalb des DEHOGA sind:

- Systemgastronomie
- Gemeinschaftsgastronomie
- Bahnhofsgastronomie
- Discotheken
- Catering

Der DEHOGA selbst gliedert sich in 17 Landesverbände, welche eine eigene Infrastruktur besitzen, um die Interessen der Mitglieder zu vertreten. Diese Landesverbände bilden die Basis des Bundesverbandes.

## So hat sich das Personal entwickelt

Der DEHOGA fördert und unterstützt die nachhaltige Qualifizierung von Mitarbeitern der Mitgliedsunternehmen. Dies geschieht unter anderem in der DEHOGA-Fachakademie in Sachsen-Anhalt und in der DEHOGA-Akademie in Baden-Württemberg. In beiden Einrichtungen werden bundesweit einheitliche Qualifikationsstandards für Köche, Mitarbeiter in der Hauswirtschaft und Servicekräfte vermittelt.

## Der Initiativkreis Gastgewerbe

Führende Unternehmen aus der Zulieferindustrie, etwa Getränkehersteller, haben sich 1996 zu einem Initiativkreis zusammengeschlossen. Das Ziel der rund 40 Unternehmen, die darin vertreten

sind, besteht darin, nicht nur Schaden von der Branche abzuwenden, sondern auch die Zukunft zu sichern sowie das Ansehen in der Öffentlichkeit zu fördern.

## Weitere Aufgaben der DEHOGA

Darüber hinaus vertritt der DEHOGA das Gaststättengewerbe gegenüber der GEMA. Diese hatte eigentlich vor, die bis dahin geltenden elf Tarife für Musik, die live und von Tonträgern abgespielt wird, auf zwei zusammenzufassen. Für 2013 wurde auf Initiative des DEHOGA eine Übergangsregelung geschaffen. Der Grund: Durch die neue Tarifstruktur sahen sich viele Gastgeber in ihrer finanziellen Existenz bedroht.

## So wird der DEHOGA geleitet

Geleitet wird der DEHOGA von einem Präsidium, welches aktuell aus 13 Mitgliedern besteht. Diese arbeiten in der Bundesgeschäftsstelle, die ihren Sitz in Berlin hat. Neben Informationen für die Mitglieder liefert die Bundeszentrale auch Informationen zum Thema Arbeitsmarkt und Berufsbildung, Steuern und Recht, was insbesondere das Urheberrecht betrifft, Verbraucherschutz und Lebensmittelrecht, aber auch zur Marktforschung sowie zum Finanz- und Rechnungswesen. Gegliedert ist der DEHOGA in insgesamt 13 Landesverbände, sodass die Mitglieder die entsprechenden Informationen direkt vor Ort erhalten können.

## Die Fachverbände des DEHOGA



Unternehmen, die bundesweit tätig sind und überregionale Anliegen haben, können neben der Mitgliedschaft im jeweiligen DEHOGA-Landes- oder Bundesverband außerdem eine Plusmitgliedschaft erwerben, durch die sie auch im jeweiligen Fachverband vertreten sind.

### **Folgende Verbände sind unter dem Dach des DEHOGA gebündelt:**

- der Hotelverband Deutschland (IHA e.V.)
- die Union der Pächter von Autobahn-Servicebetrieben e.V. / (UNIPAS)

Beim Hotelverband Deutschland handelt es sich um den deutschen Branchenverband der Hotellerie mit etwa 1.400 Mitgliedern. Diese verfügen über einen Anteil von circa 170.000 Hotelzimmern und repräsentieren damit mehr als 20 Prozent des deutschen Hotelmarktes. Das Ziel des Bundesverbandes für Hotellerie und Beherbergung besteht darin, sowohl die Wettbewerbsfähigkeit als auch die Leistungskraft und zugleich das Ansehen der Mitgliedsbetriebe zu stärken. Deshalb

nimmt der Verband auch Einfluss auf die politischen Entscheidungen auf deutscher, europäischer und internationaler Ebene. Für die Mitglieder hingegen bietet der Hotelverband ein exklusives Leistungspaket, das speziell auf den Bedarf eines marktorientierten Hotels zugeschnitten ist. Dieses Paket umfasst neben qualifizierten Publikationen und Informationen auch moderne Marketingtools sowie diverse Benchmarking-Angebote sowie exklusive Rahmenabkommen.

Die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft der Bundesautobahntankstellen hatten am 24. Oktober 2001 die UNIPAS gegründet, um den rechtlichen und wirtschaftlichen Veränderungen für die Betriebe entgegenzutreten zu können. Durch diesen Zusammenschluss wurde die organisatorische Grundlage dafür geschaffen, dass die Betriebe ihre Kräfte bündeln und die Interessen angemessen vertreten können. Die direkte Betreuung durch den DEHOGA-Bundesverband erfolgt seit dem 1. Januar 2012.

## Der Initiativkreis Gastgewerbe

Getreu dem Motto „Wenn es dem Gastgewerbe gut geht, dann profitiert auch die Zuliefererindustrie davon“ arbeitet der DEHOGA. Deshalb haben sich im Jahr 1996 führende Betriebe der Zuliefererindustrie im Initiativkreis Gastgewerbe zusammengeschlossen. Heute handelt es sich hierbei um einen exklusiven Kreis, in dem mehr als 40 führende Markenunternehmen zusammengeschlossen sind.

Der Initiativkreis Gastgewerbe setzt sich gemeinsam mit dem DEHOGA dafür ein, Schaden vom Gewerbe abzuwenden, die Zukunftsfähigkeit zu sichern und das Ansehen insgesamt zu fördern. Dass beide Organisationen zusammenarbeiten, sieht der DEHOGA als sinnvollsten Weg, um gemeinsam die Zukunft zu gestalten.

## Die Mitglieder des DEHOGA

Neben der Arbeitsgemeinschaft Mittelstand und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe gehören folgende Einrichtungen und Organisationen dem DEHOGA an:

- der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
- der Bundesverband der deutschen Tourismuswirtschaft
- die Bundesvereinigung Deutscher Arbeitgeberverbände
- die Bundesvereinigung der Musikveranstalter
- das deutsche Seminar für Tourismus
- die deutsche Zentrale für Tourismus
- die gastronomische Akademie Deutschland
- der Gemeinschaftsausschuss der gewerblichen Wirtschaft

- die Plattform für Ernährung und Bewegung (PER)
- der LOTRECHT als europäischer Dachverband des Gastgewerbes
- Viabono, die Dachmarke für ökologischen Tourismus in Deutschland
- der Bundesverband der Deutschen Industrie (BDI)

## Diese Förderprogramme können abgerufen werden

Weil zur Stärkung des Mittelstandes durch den Bund diverse Existenzgründungs- und Unternehmensberatungen durchgeführt werden, lohnt sich eine Mitgliedschaft beim DEHOGA auch für Existenzgründer. Der Bund vergibt Zuschüsse, um die Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit kleiner und mittlerer Unternehmen zu steigern. Diese Förderung soll aber in erster Linie eine Hilfe zur Selbsthilfe darstellen.

Ansprechpartner, um die Fördermittel in Anspruch nehmen zu können, sind die Mitarbeiter in der „Leitstelle für Gewerbeförderungsmittel des Bundes“ in der DEHOGA. Diese Stelle ist mit der Betreuung von öffentlichen Mitteln vertraut und agiert unabhängig davon, ob es sich um einen Mitgliedsbetrieb handelt oder nicht.

Zu den Aufgaben der Leitstelle für Gewerbeförderungsmittel des Bundes gehört es, die Voraussetzungen und Möglichkeiten für die finanzielle Förderung einer Beratung auszuloten. Darüber hinaus werden eingereichte Anträge sowie Unterlagen im Hinblick auf eine mögliche Förderung durch den Bund geprüft und bewertet.

Grundsätzlich können Antragsteller auch mehrere Anträge einreichen. Diese müssen nur thematisch voneinander getrennt sein. Um dies zu erreichen, helfen die Mitarbeiter bei der DEHOGA gerne weiter. Antragsteller aus den alten Bundesländern können dadurch bis zu 50 Prozent der Beratungskosten erstattet bekommen, in anderen Bundesländern bis zu einem Limit von 1.500 Euro sogar bis zu 75 Prozent. Geht es hingegen um spezielle Beratungen, kann sogar bis zu einem Höchstbetrag von 3.000 Euro gefördert werden. Welche Themen mit Förderung beraten werden und welche Voraussetzungen die Antragsteller mitbringen müssen, erfahren sie auf der Seite des DEHOGA.

## Die Partnerschaften des DEHOGA



Der DEHOGA ist allerdings nicht nur bemüht, die Interessen von Gastronomen und Hoteliers zu vertreten. Ein weiteres wichtiges Anliegen des Verbandes ist die Mitgestaltung der Gesellschaft. Hierfür wurden bereits verschiedene Kooperationen eingegangen. So begleitet der DEHOGA als Partner diverse

Aktionen und Kampagnen:

### **Das Unternehmensnetzwerk „Erfolgsfaktor Familie“**

Beim Unternehmensnetzwerk „Erfolgsfaktor Familie“ handelt es sich um eine Initiative, die gemeinsam vom Bundesfamilienministerium und dem Deutschen Industrie- und Handwerkskammertag gestartet wurde. Diese versteht sich als zentrale Plattform für Unternehmen, die eine familienbewusste Personalpolitik umsetzen wollen.

### **Zu gut für die Tonne**

Das Thema Lebensmittelabfälle betrifft alle Verbraucher gleichermaßen. Im Gastgewerbe geht es in erster Linie darum, Lebensmittelabfälle durch den richtigen Einkauf und die entsprechende Größe der Portionen so zu kalkulieren, dass möglichst wenige Abfälle anfallen.

In eine ähnliche Richtung geht die Absicht von „United against waste“. Die Initiative „United against waste“ will sowohl Industrie als auch Köche darauf aufmerksam machen, dass keine Lebensmittel verschwendet werden sollen und dadurch auch bares Geld gespart werden kann. Aus diesem Grund hat Unilever gemeinsam mit dem DEHOGA eine Checkliste erarbeitet, die in der Gastronomie genutzt werden kann, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

### **Der deutsche Nachhaltigkeitspreis**

Von Anfang März bis Ende April können sich Unternehmen zusätzlich um den deutschen Nachhaltigkeitspreis bewerben. Dabei werden Unternehmen in drei Größenklassen bewertet, die mit ihren Dienstleistungen und Produkten erfolgreich ökologische und soziale Herausforderungen annehmen und Nachhaltigkeit als ihre Chance sehen. Der DEHOGA sucht dafür herausragende Leistungen, die den Wandel zu einem nachhaltigen Wirtschaften und Leben in Deutschland möglich machen. Darüber hinaus gibt es verschiedene Sonderpreise für Unternehmen, die ihre Marke nachhaltig führen oder besonders effizient mit den vorhandenen Ressourcen umgehen.

### **Die Geschmackstage**

Ursprünglich ins Leben gerufen wurden die Geschmackstage vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Zusammenarbeit mit dem Sternekoch Johann Lafer. Die Geschmackstage fanden erstmals 2008 statt. Aus diesem Pilotprojekt hat sich inzwischen die bundesweit größte Aktionswoche um regional produzierte Lebensmittel entwickelt. Bei diesem Projekt geht es dem DEHOGA in erster Linie darum, die Lebenskultur, die gastronomische Vielfalt und die Geschmackserlebnisse zu präsentieren.

## **Die UNICEF-Extraportion**

Die UNICEF hat es sich zum Ziel gesetzt, mit der Aktion „UNICEF—Extraportion“ Kinderleben zu retten. Hierbei sollen die Gäste mit einem fiktiven Gericht dazu ermutigt werden, Spenden zu leisten. Mit den Erlösen sollen mangelernährte Kinder mit Erdnusspaste versorgt werden, um deren Überleben zu sichern

## **Das Projekt „Europa-Miniköche“**

Im Projekt „Europa Miniköche“ können Kinder ab dem Alter von zwei Jahren die Grundlagen in gastronomischen Berufen erlernen. Dabei lernen die Kinder unter anderem Wissenswertes über die Herkunft von Nahrungsmitteln und eine ausgewogene Ernährung.

Die Miniköche werden vom DEHOGA aus mehreren Gründen unterstützt. Denn gerade Kindern sollte das Wissen um Lebensmittel und deren Zubereitung vermittelt werden. Zudem sieht der DEHOGA in diesem Projekt einen wichtigen Beitrag, um die Kochkunst und letztlich auch die Esskultur zu fördern.

## **Die familienfreundliche Gastronomie**

Weil der Fahrradtourismus aktuell voll im Trend liegt, hat der Allgemeine Deutsche Fahrrad-Club (ADFC) in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA-Bundesverband Tipps für Gast- und Ausflugsbetriebe entwickelt. Wer Tipps und Ideen für eine Radtour und Gastronomiebetriebe auf dem Weg sucht, findet diese auf der Website des DEHOGA.

## **Wild auf Wild**

Das heimische Wildbret gilt als fettarme Alternative zu Fleisch aus der Metzgerei. Es zeichnet sich nicht nur durch einen vorzüglichen Geschmack, sondern auch durch die nachvollziehbare Herkunft aus. Aus diesem Grund hat der Deutsche Jagdverband – unterstützt vom DEHOGA - die bundesweite Kampagne „Wild für Wild“ ins Leben gerufen. Das Ziel dieser Kampagne lautet, die Mitgliedsbetriebe und die Verbraucher gleichermaßen auf dieses Premiumprodukt aufmerksam zu machen. Dabei sollten sich die Betriebe im günstigsten Fall mit frischen und saisonalen Produkten platzieren, was dem hauseigenen Restaurant ein völlig neues Profil geben kann.

## **Gewalt gegen Frauen**

Über die genannten Aktionen hinaus betreibt der DEHOGA außerdem ein Hilfetelefon für Gewalt gegen Frauen. Dieses ist rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr erreichbar. Hierbei handelt es sich um ein Beratungsangebot für Frauen, welche von Gewalt betroffen sind. Diese können sich unter der Telefonnummer 08000/116016 oder online kostenlos beraten lassen. Sowohl per Mail als auch telefonisch stehen qualifizierte Beraterinnen bereit, die auf Wunsch auch Unterstützungsangebote vor Ort vermitteln können.

# Das sind die Vorteile einer Mitgliedschaft im DEHOGA-Bundesverband



Der größte Vorteil einer Mitgliedschaft im DEHOGA besteht für die Mitglieder zweifellos in den geldwerten Vorteilen, die sie daraus ziehen. So bietet der DEHOGA seinen Mitgliedern nicht nur eine Rechts- und Betriebsberatung, sondern auch bundesweite Sonderkonditionen in Bezug auf die GEMA sowie diverse Sonderkonditionen bei Strom- und Versorgungsunternehmen.

## **Diese Vorteile bietet der DEHOGA-Bundesverband**

Weil sich der DEHOGA als Unternehmer- und Berufsorganisation versteht, nimmt der Verband die Interessen seiner Mitglieder wahr. Der Verband setzt sich also auch auf politischer Ebene für die Mitglieder ein. Darüber hinaus versorgt der DEHOGA seine Mitglieder über Rundschreiben, Newsletter und Magazine mit Informationen.

## **Mitglied beim DEHOGA werden: ganz einfach**

Wer die Mitgliedschaft im DEHOGA anstrebt, muss dafür lediglich auf die Seite des Bundesverbandes gehen. Hier klickt er seinen jeweiligen Landesverband an und gibt anschließend einige persönliche Angaben ein. Dazu gehören beispielsweise die Kontaktdaten.

## **Diese Vorteile haben die Mitglieder des DEHOGA-Bundesverbandes**

Der wohl wichtigste Vorteil für Gastgeber besteht darin, dass er in seiner unternehmerischen Tätigkeit vom Verband unterstützt wird. Dieser Service des DEHOGA umfasst sowohl die Betriebs- als auch Rechtsberatung sowie die Beratung für junge Unternehmer und Existenzgründer.

Ein weiterer Vorteil der Mitgliedschaft besteht darin, dass die Mitglieder bares Geld sparen können. Das beginnt bei den GEMA-Gebühren und hat bei den Kosten für Energie und Strom noch lange kein Ende. Beispielsweise lassen sich Kommunikationskosten durch die Mitgliedschaft ebenso einsparen wie Kosten für Kreditkarten und Mobilität. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Vorteile in den jeweiligen Landesverbänden.

## **Der DEHOGA macht sich stark**

Bereits in der Vergangenheit stand der DEHOGA bei politischen Entscheidungen an vorderster Front. Dabei setzte sich der Verband stets für die Interessen der Mitglieder ein. Beispielsweise engagiert sich der DEHOGA massiv für eine reduzierte Mehrwertsteuer für die Gastronomie. Darüber hinaus engagiert sich der Verband dafür, die Mindestlohnbürokratie abzubauen, in Bezug auf das Arbeitszeitgesetz eine höhere Flexibilität einzuführen oder die sogenannten Bettensteuern vor dem Bundesverfassungsgericht zu kippen.



## Folgende Erfolge konnten durch die Lobbyarbeit erreicht werden:

- Für Beherbergungsleistungen wurde der Mehrwertsteuersatz reduziert.
- Die ursprünglich geplante Tarifreform der GEMA konnte verhindert werden.
- Die Besteuerung von Trinkgeld wurde abgeschafft.
- Zuschläge auf Nacht-, Sonn- und Feiertagsarbeit konnten abgewehrt werden.
- Bewirtungskosten sind auch künftig steuerlich absetzbar.
- Die Minijobregelung wurde novelliert.
- Die Preisaufzeichnungspflicht in Hotelzimmern wurde abgeschafft.

## Wissen ist besser als Nichtwissen



Die Mitglieder werden vom DEHOGA auf dem schnellsten Weg mit aktuellen Informationen versorgt. Dazu gehören neben den branchenaktuellen Informationen auch Tipps zu Fort- und Weiterbildungen. Und selbstverständlich soll auch der Erfahrungsaustausch nicht zu kurz kommen.

### Der Verband rührt die Werbetrommel

Der DEHOGA steht nicht nur bei politischen Themen parat, durch welche die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen der Gastgeber maßgeblich beeinflusst werden. Darüber hinaus veranstaltet der Verband nämlich noch zahlreiche weitere Veranstaltungen wie den Branchentag, das Forum Systemgastronomie oder den Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie.

Darüber hinaus klassifiziert der DEHOGA Pensionen, Gasthöfe und Gästehäuser. Diese Betriebe haben gegenüber ihren Wettbewerbern einen deutlichen Vorteil. Sie können mit der Klassifizierung immerhin nachweisen, welche Standards sie erfüllen können und was ihre Gäste zu erwarten haben.

## So profitieren die Mitglieder in der Praxis



Für die Mitglieder des DEHOGA zahlt sich die Mitgliedschaft übrigens sogar in barer Münze aus. Mit verschiedenen Anbietern wurden nämlich Rahmenabkommen geschlossen, die den Mitgliedern attraktive Preisnachlässe gewähren. Hier reicht die Bandbreite von GEMA-Gebühren bis hin zu Leasingverträgen fürs Auto. Ähnliche Rahmenabkommen mit günstigen Sonderkonditionen für die Mitglieder gibt es übrigens auch bei den Landesverbänden.

## **Hilfe für die Praxis**

Der DEHOGA gibt zudem eine ganze Reihe von Ratgebern heraus, in welchen sich Gastronomen und Hoteliers wichtige Tipps für die betriebliche Praxis holen können. Unter anderem gibt es im Online-Shop diverse Fachbücher zu den Themen Existenzgründung, Betriebswirtschaft, Marketing und Recht sowie diverse Materialien für Fernlehrgänge. Das sind die beliebtesten Publikationen:

### **Mindestlohn compact**

Der Mindestlohn gilt in Deutschland seit dem Jahr 2015. In dieser Publikation erfahren die DEHOGA-Mitglieder, welche Festlegungen sie treffen müssen und erhalten Antworten auf wichtige Fragen. Beispielsweise enthält die Mitgliederinformation „Knackpunkt Arbeitsaufzeichnung“ wichtige Informationen zu dieser Thematik. In dieser Publikation ist beispielsweise auch die Rechtslage nach der am 29. Dezember 2014 veröffentlichten Mindestlohndokumentationspflichten-Verordnung enthalten.

### **Das Allergen-Plakat**

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die europäische Verordnung 1169/2011, wonach der Gast auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln darüber informiert werden muss, wenn Unverträglichkeiten oder Allergien ausgelöst werden können. Durch das Allergenposter von DEHOGA haben die Mitglieder die Möglichkeit, ihr Küchen- und Servicepersonal auf die Thematik hin zu sensibilisieren.

### **Das Hygienepaket**

Das Hygiene-Paket des DEHOGA enthält unter anderem Checklisten darüber, wie die täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigungen zu vollziehen sind. Jeder gastgewerbliche Unternehmer hat also die Möglichkeit, ganzjährig eine optimale Hygiene zu gewährleisten.

### **Der Wegweiser für Ausbilder**

Der Wegweiser für Ausbilder des DEHOGA enthält neben allgemeinen Informationen zur Gewinnung von Nachwuchs auch viele Informationen zur Organisation der Ausbildung und zur weiteren Karriereplanung. Sämtliche Tipps sind praxiserprobt. Beispielsweise wird in diesem Ratgeber erläutert, wie ein praxisgerechtes Schnuppertraining für einen Schüler aussehen könnte.

Dieser Wegweiser ist vor allem auf Betriebe zugeschnitten, die mit der Ausbildung erst beginnen, aber auch für junge Fachkräfte, die erstmals in der Ausbildungsverantwortung stehen. Aber selbst „alte Hasen“ können sich aus dem Ratgeber noch die eine oder andere Anregung holen.

# Die Kooperation mit der DATEV eG



Bereits seit einigen Jahren versucht der DEHOGA für die Mitgliedsbetriebe, ein größeres Leistungsspektrum in Bezug auf das Rechnungswesen zu schaffen. Aus diesem Grund arbeitet der Bundesverband DEHOGA auch mit der DATEV eG zusammen, die schon seit Jahren Branchenlösungen anbietet. Bei der DATEV eG handelt es sich um einen IT-Dienstleister für Steuerberater, Wirtschaftsprüfer, Rechtsanwälte und deren Mandanten. Die DATEV e.G.

unterstützt ihre Kunden vor allem in den Bereichen Rechnungswesen, Personalwirtschaft, betriebswirtschaftliche Planung sowie Organisation und Planung.

Die Branchenlösung von DATEV ermöglicht es, einen Gastronomiebetrieb betriebswirtschaftlich als Ganzes zu betrachten und zu beurteilen. Der große Vorteil: Die jeweilige Lösung lässt sich direkt an den Betrieb anpassen.

## Die Karriere als Gastgeber: vielfältig und chancenreich

Die Hotellerie und Gastronomie gelten europaweit als absolute Jobmotoren. Nachdem der Urlaub in Deutschland immer beliebter wird und auch Geschäftsreisen stark im Aufwind sind, werden im Gastgewerbe motivierte Mitarbeiter dringender gesucht denn je. Die Mitarbeiter erwartet ein sicherer Arbeitsplatz, in dem sie auch beste Aufstiegschancen haben. Beispielsweise können ambitionierte Kräfte schnellstens vom Azubi zum Küchenchef und sogar zum Hoteldirektor aufsteigen.

### **Das ist der Weg zum Erfolgsfakt**

Wer in der Gastronomie Karriere machen möchte, sollte nicht nur den richtigen Beruf wählen, sondern noch einige weitere Eigenschaften mitbringen. Dazu gehört neben einer umsichtigen Karriereplanung vor allem das persönliche Engagement. Zu den wichtigsten Voraussetzungen für den beruflichen Erfolg zählen neben Einsatzbereitschaft, Freundlichkeit, Zuverlässigkeit auch Kommunikations- sowie Teamfähigkeit. Die beste Voraussetzung für den beruflichen Erfolg gibt natürlich eine duale Ausbildung in einem der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe:

- Koch/Köchin
- Hotelfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Restaurantfachmann/-frau
- Fachkraft im Gastgewerbe

# Die Qualität der Ausbildung



Wer sich eine Ausbildung in einem der sechs genannten gastgewerblichen Jobs sichert, hat nicht nur eine nahezu lebenslange Jobgarantie, sondern auch die besten Aufstiegschancen. Natürlich müssen dafür aber die Ausbildungsbetriebe in eine entsprechende Vorleistung gehen und eine fachlich fundierte Ausbildung anbieten. Nur so kann die Branche an sich ein starkes Image aufbauen.

## Das erwartet der DEHOGA von Ausbildungsbetrieben

Verantwortung gegenüber den Auszubildenden wird beim DEHOGA ganz groß geschrieben. Das bedeutet: Die Auszubildenden sollten genau das lernen, was sie für ihre Prüfungen und im späteren Berufsleben benötigen. Innerhalb des Betriebes sollte deshalb jemand zur Verfügung stehen, der jederzeit als Ansprechpartner bereit steht. Dadurch erhalten die Azubis das notwendige Feedback, durch das sie die Qualität ihrer Arbeit einschätzen können.

Dabei ist sich der DEHOGA der Verantwortung durchaus bewusst, die mit der Ausbildung von jungen Menschen einhergeht. So achtet der DEHOGA strikt darauf, dass die Jugendlichen während ihrer Ausbildung genau das lernen, was sie bei den Prüfungen und im späteren Berufsleben auch wirklich brauchen und dass ihnen in ihrem Ausbildungsbetrieb mit entsprechendem Respekt und hoher Wertschätzung begegnet wird. Natürlich sollte innerhalb des Betriebes auch ein Ansprechpartner zur Verfügung stehen. Dieser kann dem Azubi ein zuverlässiges Feedback zu dessen Leistungen geben und zugleich unterstützend zur Seite stehen. Schließlich achtet der DEHOGA auch noch darauf, dass die tariflichen und gesetzlichen Bestimmungen wirklich eingehalten werden.

Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, wurden seitens der DEHOGA-Landesverbände gemeinsam mit den Industrie- und Handelskammern (IHKs) Leitsätze für eine möglichst hohe Qualität in der Ausbildung entwickelt. Ausbildungsbetriebe können sich darüber hinaus bei verschiedenen Verbänden freiwillig zertifizieren lassen, was natürlich auch erweiterte Überprüfungen zur Folge hat.

Ursprünglich ist die Initiative „Ausbildung mit Qualität“ in Berlin gestartet, doch mittlerweile haben sich weitere DEHOGA-Landesverbände angeschlossen. Dabei handelt es sich um die Landesverbände Hamburg, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Lippe, Nordrhein-Westfalen, Sachsen-Anhalt und Sachsen. Die Qualitätssicherung wird hier unter anderem dadurch gewährleistet, dass die Auszubildenden regelmäßig und anonym befragt werden.

Diese und weitere Initiativen werden vom DEHOGA durch ergänzende Maßnahmen wie den „Wegweiser für Ausbilder“ im Shop, diverse Seminare oder regelmäßige runde Tische ergänzt. Um eine möglichst hohe Qualität in der Ausbildung sicherzustellen, hat der DEHOGA einen Zehn-

Punkte-Plan zur Sicherung der Arbeits- und Fachkräfte erarbeitet. Der Grund: In Deutschland wächst auch der Wettbewerb auf dem Ausbildungsmarkt. Deshalb kann es nur mit einer attraktiven Ausbildung gelingen, Jugendliche in ausreichender Zahl für einen Beruf im Gastgewerbe zu begeistern und sie auch langfristig in der Branche zu halten.

### **Deshalb investieren nicht nur die Betriebe, sondern alle beteiligten Stellen nachhaltig in die Qualität der Ausbildung:**

- Die Ausbilder vermitteln nicht nur die notwendigen Fertigkeiten und Kenntnisse, sondern respektieren und unterstützen ihre Auszubildenden auch als Lernende.
- Die Industrie- und Handelskammern ihrerseits überprüfen die Eignung der jeweiligen Ausbildungsstätten und stellen sicher, dass gewisse Standards eingehalten werden. Darüber hinaus werden bei den IHKs handlungsorientierte Prüfungen durchgeführt.
- In den Berufsschulen erfolgt ein praxisorientierter Unterricht, in dem vor allem fachorientiert gearbeitet wird. Darüber hinaus wird von den Berufsschulen ein regelmäßiger Kontakt mit den Betrieben gepflegt, um die Praxisnähe erhalten zu können.
- Seitens der Politik wiederum wird sichergestellt, dass die Schulabgänger auch die notwendige Ausbildungsreife erhalten. Zudem werden die Betriebe möglichst pragmatisch in allen Fragen rund um die Ausbildung unterstützt.

## Das macht der DEHOGA



Eine wichtige Aufgabe sieht der Gaststättenverband darin, die Mitglieder für die Bedeutung der Ausbildung in gastgewerblichen Berufen zu sensibilisieren. Zu diesem Zweck werden unter anderem regelmäßig Ausbilderseminare vor Ort veranstaltet. Der Grund dafür: Beim klassischen Nachwuchsmarketing entscheidet oft die Höhe des Budgets über den Erfolg. Und in Bezug auf die Höhe der Mittel, die eingesetzt werden können, gerät das Gastgewerbe gegenüber dem Handel und der Industrie oft schnell ins Hintertreffen. Deshalb ist das Nachwuchsmarketing auch für die Verantwortlichen im DEHOGA sowie in den Betrieben absolute Chefsache. Die Betriebe veranstalten beispielsweise Tage der offenen Tür oder bieten Schnuppertage und -praktika an. Zusätzlich präsentiert sich die Branche in allgemeinbildenden Schulen oder auf Messen.

In den DEHOGA-Landesverbänden wurde in der Vergangenheit bereits ein Netzwerk von Personen gegründet, welche für die Ausbildung verantwortlich sind. Hier haben sich die Ausbildungsbetriebe mit den örtlichen Berufsschulen, Arbeitsagenturen und IHKs zusammengeschlossen. Sobald die Ausbildungsplätze besetzt sind, bietet der DEHOGA außerdem die Möglichkeit zu einem intensiven Erfahrungsaustausch zum Thema Ausbildung und spätere Karriere.

# Diese Herausforderungen erwarten das Gastgewerbe

Eigentlich sind die Perspektiven in der Branche äußerst attraktiv und zukunftssicher. Allerdings warten im Gastgewerbe in nächster Zukunft nach Meinung des DEHOGA einige Herausforderungen:

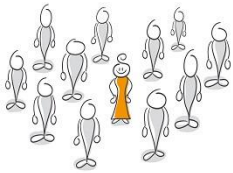
- So sollte nach Meinung des Verbandes der Anteil Studierender und Akademiker deutlich erhöht werden. Denn ansonsten gehe die Akademisierung zu Lasten des dualen Systems, welches sich in der Vergangenheit bestens bewährt habe.
- Obwohl Deutschland nach wie vor als Export-Weltmeister gilt, erfolgt die Wertschöpfung größtenteils in der Dienstleistung. Und hier werden auch die meisten Jobs geschaffen.
- Was viele junge Leute von einem Job in der Gastronomie abschreckt, ist die Tatsache, dass hier oft übermäßig viel und vor allem zu unattraktiven Zeiten gearbeitet wird. Doch dies ist in vielen anderen Berufen auch nicht anders.
- Zwar sind die Verdienstmöglichkeiten - etwa im Vergleich zur Industrie - relativ gering, doch dafür können die Mitarbeiter im Gastgewerbe relativ schnell Karriere machen und bereits in jungen Jahren eine Budgetverantwortung erhalten – auch ohne Studium.

Allerdings sehen die Verantwortlichen im DEHOGA durchaus das Problem, dass die Ausbildung im dualen System gerade für motivierte und leistungsorientierte Jugendliche heutzutage nicht mehr ausreichend attraktiv ist. Das wiederum bedeutet: Die Ausbildung muss künftig um diverse Elemente erweitert werden.

Aus diesem Grund will der DEHOGA die bestehenden Angebote zur Weiterbildung weiter verstärken. Denn obwohl es sowohl für Unternehmer als auch für Fachkräfte zahlreiche hochwertige und renommierte Weiter- und Fortbildungsangebote gibt, gilt das Gastgewerbe nicht unbedingt als typische Weiterbildungsbranche. Das zeigen auch die Beträge, die – gemessen am Umsatz – in die Fortbildung investiert werden. Vor allem bei den Unternehmern fehlt es oft an Zeit oder Geld, um an einer Fortbildung teilzunehmen. Und auch wenn die Teilnehmerzahlen an IHK-Fortbildungsprüfungen sowie die Schülerzahlen an Hotelfachschulen seit Jahren stabil sind, sieht der DEHOGA noch weiteren Ausbaubedarf.

Weil auch die Unternehmen der Branche den Stellenwert der Weiterbildung ihrer Mitarbeiter erkennen, unterstützen diese die Fachkräfte natürlich dabei. Gern gesehen sind in der Branche beispielsweise die Qualifizierungen des DEHOGA, da diese arbeitsplatzorientiert, aktuell und qualitativ hochwertig sind. Weiterbildungsangebote bietet der DEHOGA etwa in der DEHOGA-Akademie sowie durch ein Seminarprogramm in den Landesverbänden an. Weil es allerdings die Mittel übersteigt, in jedem Bundesland eine eigene Weiterbildungsinstitution einzurichten, verfolgt der DEHOGA eine Strategie der regionalen und thematischen Aufteilung. Fachkräfte können dabei unter anderem die Zertifikate DEHOGA-Unternehmerbrief, den GastroManagementPass oder das Zertifikat Servicequalität Deutschland erwerben.

## Eine Frauenquote? Unnötig!?



Nachdem etwa 60 Prozent der Beschäftigten in Gastronomie und Hotellerie weiblichen Geschlechts sind, ist die Branche hauptsächlich weiblich geprägt. Das gilt auch für Führungspositionen, angefangen von Abteilungsleiterinnen bis hin zu Geschäftsführerinnen und Hoteldirektorinnen. Auch der Anteil an Unternehmerinnen ist wesentlich höher als in anderen Branchen. Ein Grund dafür liegt sicher darin, dass Eigenschaften wie Intuition, Fürsorge, Empathie, Kreativität und Kommunikationsgeschick, die oft gern als „weibliche Tugenden“ bezeichnet werden, im Gastgewerbe eine unverzichtbare Kompetenz darstellen.

Allerdings erwarten die Mitarbeiter in der Gastronomie auch einige Herausforderungen. Die größte dürfte dabei die Vereinbarkeit von Familie und Beruf darstellen. Schließlich sind die Mitarbeiter im Gastgewerbe an 365 Tagen im Jahr für ihre Gäste da. Deshalb werden die Arbeitszeiten maßgeblich von Schichtsystemen geprägt. So arbeiten 76 Prozent der Beschäftigten im Gastgewerbe im Schicht-, Wochenend- oder Nachtdienst. Gleitzeit oder Tätigkeiten, die von zu Hause aus erledigt werden können, sind eher die Ausnahme.

Deshalb setzt sich der DEHOGA auch für entsprechende Betreuungslösungen ein. Denn etwa Schulen oder Kindergärten sind nicht auf die branchenüblichen Arbeitszeiten eingestellt. Für die Eltern bedeuten insbesondere die Ferienzeiten eine große Herausforderung. Denn zu diesen Zeiten herrscht üblicherweise auch in den touristischen Betrieben Hochsaison und individuelle Lösungen lassen sich wegen der hohen Kosten nicht unbedingt finden. Betriebskindergärten oder ein Betreuungszuschuss ist in vielen Fällen nicht möglich, weil die Branche hauptsächlich von Kleinbetrieben geprägt wird und die Ertragslage vielfach äußerst angespannt ist.

Um angemessene Betreuungsangebote zu sichern, engagiert sich der DEHOGA etwa im Netzwerk „Erfolgsfaktor Familie“ und stellt gute Beispiele für familienfreundliche Betriebe öffentlich vor. Auch flexible Arbeitszeitmodelle sind Thema in der Tarif- und Lobbyarbeit. Hilfreich ist in diesem Zusammenhang aber die Tatsache, dass im Gastgewerbe sehr viele Teilzeitkräfte arbeiten.

## Auch an die älteren Arbeitnehmer denken



Nachdem 47 Prozent der Beschäftigten jünger als 35 Jahre sind, handelt es sich beim Gastgewerbe insgesamt um eine junge Branche. Weil durch die Arbeit in Küche und Service, aber auch aufgrund des Innovationsdrucks, die körperlichen Belastungen insgesamt sehr hoch sind, richtete sich die Mitarbeitergewinnung vorwiegend an junges Personal. Je älter die Mitarbeiter werden, umso größer ist auch deren Bereitschaft, die Branche zu verlassen. Ältere Mitarbeiter zu halten, steht jenseits von wichtigen Führungspositionen deshalb auch nicht im Fokus der Branche. Der DEHOGA

sieht allerdings, dass in dieser Hinsicht ein Umdenken notwendig ist, Allerdings müssen Best-Ager auch gezielt gefördert werden, beispielsweise in Bezug auf die Gesundheitsförderung.

Hinzu kommt, dass die Generation 50+ zunehmend eine wirtschaftliche Bedeutung für den Tourismus hat. Ältere Mitarbeiter haben hier sehr viel bessere Chancen, diesen Gästen die jeweiligen Produkte und Dienstleistungen anzubieten, weil sie deren Bedürfnisse kennen. Nicht zuletzt deshalb nehmen in der Gastronomie altersgemischte Teams zu und die Betriebe führen zunehmend eine generationenübergreifende Personalplanung vor, etwa indem sie verschiedene Demografie-Werkzeuge nutzen.

## Der DEHOGA engagiert sich



Um die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter zu erhalten, engagiert sich der DEHOGA unter anderem in der gemeinsamen deutschen Arbeitsstrategie von Bund, Ländern und Unfallversicherungen. In diesem Zusammenhang wurde im Jahr 2008 gemeinsam mit der Berufsgenossenschaft BGN ein Branchenleitfaden erarbeitet, um die Arbeit gut zu gestalten.

### **Freizügigkeit kann auch aktiv genutzt werden**

Beim Gastgewerbe handelt es sich um eine internationale Branche, welche von Gästen aus aller Welt, aber auch vom Wechsel der Beschäftigten zwischen verschiedenen Staaten und Kulturräumen lebt. Diese Tatsache sieht der DEHOGA allerdings eher als Chance denn als Risiko.

Der DEHOGA sieht die Ausweitung der Arbeitnehmerfreizügigkeit, die zum 1. Mai 2011 auf nahezu alle EU-Staaten ausgeweitet wurde, als Beweis dafür, dass trotz vorherrschender Ressentiments gegenüber ausländischen Arbeitnehmern Verwerfungen ausgeblieben sind. Sprachbarrieren erweisen sich jedoch nach wie vor als größtes Hindernis, da im Ausland auch das in Deutschland übliche duale Ausbildungssystem oft nicht bekannt ist.

Der DEHOGA ist deshalb darum bemüht, eine grenzüberschreitende Arbeitsvermittlung innerhalb der EU zu etablieren. Denn die Mobilität auf europäischer und internationaler Ebene wird für immer mehr Arbeitnehmer zum Normalfall. Die Mitgliedsbetriebe können sich beim DEHOGA deshalb über sämtliche aufenthaltsrechtliche sowie sozial- und arbeitsrechtliche Regelungen informieren, wenn es darum geht, ausländische Mitarbeiter zu beschäftigen. Interessant sind hier neben Mitarbeitern aus osteuropäischen Ländern vor allem die Mitarbeiter aus den Tourismisländern Südeuropas, die von hoher Arbeitslosigkeit geplagt sind, wie dies beispielsweise für Spanien gilt.



## Ein wichtiger Aspekt: die Tarifverträge

Weil durch Tarifverträge sowohl Wirtschaftsbedingungen als auch Arbeitsbedingungen gewahrt und gefördert werden, sind diese sogar durch das Grundgesetz geschützt. Die jeweiligen Rahmenbedingungen, die in den Tarifverträgen festgelegt sind, beeinflussen allerdings auch das Image der jeweiligen Branche und die Wettbewerbsfähigkeit der entsprechenden Betriebe. Deshalb arbeitet der DEHOGA aktiv daran, ein professionelles, flächendeckendes und funktionierendes Tarifgeschäft aufrecht zu erhalten. Zu den strategischen Themen des DEHOGA gehören unter anderem die Einstiegslohne für Fachkräfte, Arbeitszeitmodelle, die Entlohnungssysteme generell sowie die Ausbildungsvergütungen.

## So erfolgt die Ausbildung im Gastgewerbe



Grundsätzlich erfolgt die Ausbildung innerhalb des Gastgewerbes im sogenannten dualen System. Das bedeutet: die Verantwortung für die Ausbildung ist zwischen Berufsschule und Ausbildungsbetrieb aufgeteilt.

Den größten Teil der Ausbildung absolviert der Auszubildende im jeweiligen Ausbildungsbetrieb, mit dem er auch einen entsprechenden Vertrag abgeschlossen hat. Vom Arbeitgeber erhält der Auszubildende die Ausbildungsvergütung, die deutschlandweit – je nach Ausbildungsjahr und Bundesland – zwischen 480 und 870 Euro pro Monat liegt. Hier ist der Auszubildende voll in den Arbeitsalltag integriert und wird hierbei im Alltag praktisch ausgebildet. Welche Inhalte in der Ausbildung seitens des Betriebes vermittelt werden müssen, ist in einem Ausbildungsrahmenplan verbindlich geregelt.

Die zweite Säule der Ausbildung stellt die Berufsschule dar, die entweder an ein bis zwei Tagen pro Woche oder im Blockunterricht besucht werden kann. Hier werden die Auszubildenden fachtheoretisch ausgebildet. Beispielsweise erhalten sie hier Kenntnisse über Menükunde, Reservierungssysteme in Hotels, Servierregeln oder erfahren, wie Rezepturen berechnet werden, wie ein Dienstplan erstellt wird oder welche Werbe- und Marketinginstrumente genutzt werden können. Ergänzt wird die Ausbildung an der Berufsschule durch fachpraktische Übungen, etwa in der Schulküche. Abgerundet wird die theoretische Ausbildung schließlich durch diverse Kurse, in welchen die Allgemeinbildung gestärkt wird. So gehören beispielsweise Unterrichtsstunden in Sozial- und Wirtschaftskunde beziehungsweise in Fremdsprachen zum Ausbildungsprogramm. Da die Organisation des Berufsschulwesens je nach Bundesland höchst unterschiedlich gehandhabt wird, können sich interessierte Betriebe bei ihrem jeweils zuständigen Landesverband informieren. In jedem Fall muss der Azubi eine Prüfung vor der jeweils zuständigen Industrie- und Handelskammer ablegen. Dabei weist er nach, dass er im Betrieb und in der Berufsschule alle nötigen Fähigkeiten für die Tätigkeit in seinem erlernten Beruf erworben hat.

## **Weil man nie auslernt**

„Lebenslanges Lernen“ ist nicht nur ein gern benutztes Schlagwort, sondern die Grundvoraussetzung dafür, dass ein erlernter Beruf bis hin zum Rentenalter mit Freude ausgeübt werden kann. Umso wichtiger ist das ständige Lernen in innovativen Branchen wie dem Gastgewerbe, wo die Mitarbeiter jederzeit für den Gast da sein müssen.

Wer sich für einen Beruf im Gastgewerbe interessiert, legt die Grundlage für die weitere Karriere mit einer Ausbildung zum Koch, Hotelfachmann oder Fachmann für Systemgastronomie. Die Auszubildenden haben die Möglichkeit, innerhalb kürzester Zeit zum Küchenchef oder Hoteldirektor aufzusteigen oder sich sogar selbstständig zu machen – hier gibt es in der Gastronomie kaum Grenzen und selbst Quereinsteiger haben die besten Chancen, um hier Karriere zu machen.

Ein Grund dafür liegt darin, dass gerade in dieser Branche möglichst viel Berufserfahrung gefragt ist. Denn viele Eigenschaften und Fähigkeiten, die im Alltag gefragt sind, lassen sich nur in der Praxis erwerben. Darüber hinaus bietet der DEHOGA eine Vielzahl an unterschiedlichen Weiterbildungsmöglichkeiten an. Das sind die wichtigsten Weiterbildungen und Bildungsstätten:

### **Hotelfachschule (Ausbildung zum staatlich geprüften Betriebswirt)**

Studiengänge an Hochschulen, Berufsakademien und Dualen Hochschulen

- DEHOGA Akademie
- Fachwirt im Gastgewerbe
- Meister im Gastgewerbe
- Diätkoch
- Barmixer oder Barmeister
- Sommelier
- Ausbildung für Ausbilder
- Deutsches Seminar für Tourismus

## **Die Berufswettbewerbe im Gastgewerbe**



Das Gastgewerbe ist für seine starken und öffentlichkeitswirksamen Wettbewerbe bekannt. Während sich in den klassischen Gastronomie-Berufen bereits Nationalmannschaften und auch auf internationaler Ebene renommierte Wettbewerbe längst etabliert haben, bietet mittlerweile auch das

noch relativ junge Feld der Systemgastronomie mit dem Azubi-Award einen traditionsreichen Event an. Bei den Wettbewerben, die der DEHOGA veranstaltet, liegt selbstverständlich ein besonderes Augenmerk auf dem Nachwuchs, der nach Meinung des Verbandes gezielt gefördert werden sollte.

### **Die Deutschen Jugendmeisterschaften**

Beispielsweise stellen sich die besten Auszubildenden in den Berufen Koch, Restaurantfachmann und Hotelfachmann aus ganz Deutschland alljährlich dem Wettbewerb bei den Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Diese Veranstaltung findet traditionell im Steigenberger Grandhotel Petersberg statt. Die Teilnehmer haben hier die Gelegenheit, ihre Fähigkeiten mit anderen zu messen, Kollegen kennenzulernen und zusammen mit Fremden Teamwork zu üben. Sämtliche Teilnehmer erhalten Urkunden und Medaillen, der Sieger darf sich zudem mit dem Titel „Deutscher Jugendmeister“ schmücken. Neben hochwertigen Weiterbildungen erwarten die Teilnehmer an diesem Wettbewerb auch attraktive Sach- und Geldpreise.

## **Diese Bedeutung hat das Gastgewerbe als Wirtschaftsfaktor**



Insgesamt beschäftigt das Gastgewerbe rund 2.122.000 Mitarbeiter. Etwa 552.000 entfallen auf das Beherbergungsgewerbe, während der größte Teil der Mitarbeiter, nämlich 1.324.000, im Gastgewerbe beschäftigt ist. Etwa 246.000 Mitarbeiter sind bei Caterern und sonstigen Erbringern von

Verpflegungsdienstleistungen beschäftigt. Des Weiteren werden im Gastgewerbe aktuell 56.177 junge Menschen ausgebildet. Der weitaus größte Teil, nämlich 21.507 Auszubildende, schlägt dabei den Berufsweg des Hotelfachmanns ein, gefolgt von Köchen, wo 19.998 junge Menschen ausgebildet werden. Als drittbester Beruf im Gastgewerbe gilt das Berufsbild des Restaurantfachmanns, wo immerhin noch 5.425 Auszubildende beschäftigt sind. Auf den Hotelkaufmann entfallen 1.055 Auszubildende, auf das Berufsbild Fachmann für Systemgastronomie 3.897 und auf die Fachkraft im Gastgewerbe 3.295.

Insgesamt erwirtschaften die 220.745 gastgewerblichen Betriebe einen Netto-Jahresumsatz von 77,1 Milliarden Euro. 27,1 Milliarden Euro entfallen dabei auf Beherbergungsbetriebe, während das Gaststättengewerbe 42,1 Milliarden Euro erwirtschaftet. Auf Caterer und sonstige Dienstleister entfallen noch 7,9 Milliarden Euro.

## **Ein Überblick über das Gastgewerbe**

Den weitaus größten Anteil am Gastgewerbe insgesamt hat die speisegeprägte Gastronomie mit einem Gesamtanteil von 55,4 Prozent. Mit deutlichem Abstand folgen die getränkegeprägte

Gastronomie mit einem Anteil von 18,5 Prozent und die Hotellerie mit einem Anteil von 15,7 Prozent.



Der meiste Umsatz wird mit einem Anteil von 45,1 Prozent von der speisegeprägten Gastronomie erwirtschaftet, gefolgt von der Hotellerie mit einem Umsatzanteil von 31,3 Prozent. Aber auch in Bezug auf den Anteil der Beschäftigten nimmt die speisegeprägte Gastronomie den größten Anteil ein.

So arbeiten in diesem Bereich 50,9 Prozent der Beschäftigten, während es in der Hotellerie lediglich 23,7 Prozent sind.

## Wichtige Themen für die Branche

Als anerkannter Gesprächspartner für die Verwaltung, Medien und Politik greift der DEHOGA natürlich auch wichtige branchenbezogene Themen auf. Das Spektrum reicht von der Tarif- und Arbeitsmarktpolitik bis hin zu Steuern, Recht, Umwelt und Urheberrecht. Folgende Branchenthemen sind dem DEHOGA wichtig:

### Die Allergieinformationen



Aufgrund einer europäischen Verordnung müssen Hoteliers und Gastronomen ihren Gästen mögliche Allergene in Speisen und Getränken offenlegen. Dies kann sowohl schriftlich als auch mündlich erfolgen. Deshalb sollten die Mitarbeiter im Service und in der Küche auch ausführlich über

Unverträglichkeiten und Allergien informiert sein. Hierfür bietet der DEHOGA beispielsweise ein Plakat namens „14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können“ sowie die Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ an. Zudem empfiehlt der DEHOGA seinen Mitgliedsbetrieben, sämtliche Zutaten festzuhalten, welche Allergien auslösen können und diese schriftlich zu dokumentieren. Zu diesem Zweck bietet der DEHOGA ein entsprechendes Dokument zum kostenfreien Download an.

### Das Gastgewerbe als Jobmotor

Weit mehr als eine Million Menschen arbeiten aktuell in einer sozialversicherungspflichtigen Beschäftigung im Gastgewerbe, so die Bundesagentur für Arbeit mit Stand vom August 2015. Im Vergleich zum Vorjahr bedeutet das ein Plus von 6,5 Prozent. Dazu sagt Ernst Fischer, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes: „Dieses Allzeithoch ist ein weiterer Mut machender Meilenstein einer konstanten Wachstumsgeschichte. Unsere Unternehmer erfüllt diese Rekordzahl mit Stolz und Selbstbewusstsein.“ (Quelle für dieses Zitat: <https://www.dehoga-bundesverband.de/branchenthemen/arbeitsmarkt-und-tarifvertraege/>)

Dieser Beschäftigungsrekord ist aus einer jahrelangen nachhaltigen Entwicklung entstanden und

eine logische Folge daraus. In der Branche wurden in den vergangenen zehn Jahren rund 263.500 neue, sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze geschaffen. Das bedeutet im Gastgewerbe ein Plus von 36 Prozent, während es in der Gesamtwirtschaft im selben Zeitraum lediglich 16,8 Prozent waren.

Weil auch die Arbeitsmarktpolitik eine wichtige Rolle für den DEHOGA spielt, hat der Branchenverband in Zusammenarbeit mit der Gewerkschaft NGG und dem Bundesfinanzministerium ein Merkblatt für die Mitgliedsbetriebe zum Thema Betriebsprüfungen herausgegeben. Der DEHOGA stellt dieses Merkblatt auf Deutsch, Englisch, Türkisch, Griechisch, Serbokroatisch und Chinesisch zur Verfügung.

## Das Arbeitszeitgesetz



Im Gesamtzusammenhang mit der Arbeitszeitdokumentation und der Mindestlohngesetzgebung erweist sich die Höchstarbeitszeit als zunehmendes Problem. Dafür gibt es allerdings auch gute Gründe: Findet beispielsweise eine Hochzeitsfeier in einem Gasthof ab 15 Uhr statt, kann es durchaus sein, dass

bei einer entsprechend guten Stimmung das eigentlich geplante Ende nicht eingehalten wird. Wollen die Gäste länger feiern, kann der Gastwirt die Feier jedoch nicht einfach abbrechen mit der Folge, dass die Mitarbeiter länger vor Ort sein müssen. Auch wenn es bei Busreisegruppen zu verkehrsbedingten Verspätungen kommt, müssen die Mitarbeiter teilweise weit über die eigentlich geplante Zeit hinaus arbeiten, schließlich soll die Servicequalität des Hauses nicht darunter leiden.

Der DEHOGA verfolgt deshalb das Ziel, statt einer täglichen eine wöchentliche Höchstarbeitszeit durchzusetzen. Dies hätte den Vorteil, dass sich die Arbeitszeiten flexibler und individueller auf die verschiedenen Wochentage aufteilen lassen.

Eine Verlängerung der Gesamtarbeitszeit fordert der DEHOGA jedoch nicht, ebenso wenig wie unbezahlte Mehrarbeit durch die Mitarbeiter. Allerdings sollte diese Regelung nach Meinung des Branchenverbandes nur für volljährige Mitarbeiter gelten, nicht jedoch für Minderjährige und Azubis.

## Ein wichtiges Thema: die Barrierefreiheit



Die Barrierefreiheit gewährleistet nicht nur behinderten Menschen einen stressfreien Urlaub. Davon, dass die Betriebe barrierefrei gehalten werden, profitieren nämlich beispielsweise auch Eltern mit Kleinkindern oder Senioren. Der DEHOGA geht davon aus, dass sich die Nachfrage nach barrierefreien

Unterkünften in den nächsten Jahren sogar noch steigern wird. Um für Barrierefreiheit zu sorgen, hat für die Gastgeber auch gute wirtschaftliche Gründe. Denn wie eine Studie des Bundeswirtschaftsministeriums ergeben hat, würden Behinderte sehr viel öfter verreisen und damit natürlich auch mehr Geld ausgeben, wenn es mehr passende Angebote gäbe. Hier sieht der DEHOGA daher einen deutlichen Nachholbedarf bei den bestehenden Betrieben. Allerdings müssen Betriebe, die ein barrierefreies Angebot planen, die komplette Kette von der Information über das Haus bis hin zu kulturellen und sportlichen Angeboten vor Ort im Blick haben.

## Die Klassifizierungssysteme



Der DEHOGA bietet bereits seit mehr als zehn Jahren die Deutsche Hotelklassifizierung an. Hier werden die Häuser nach bundesweit einheitlichen Kriterien klassifiziert. Darüber hinaus gibt es eine europäische Klassifizierung, welche unter der Schirmherrschaft von HOTREG erfolgt. Diese Dachorganisation der europäischen Hotellerie- und Gastronomieverbände verfolgt das Ziel, die Hotelklassifizierungen europaweit zu harmonisieren. Durch einen einheitlichen Kriterienkatalog soll für den Gast ein Höchstmaß an Transparenz geschaffen werden. Der Gast wiederum hat den Vorteil, dass er europaweit ein Hotel nach einheitlichen Kriterien buchen kann.

### Externe Informationsquellen zu diesem Thema:

- [Webseite des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands \(DeHoGa\)](#)

---

WICHTIG: Trotz sorgfältigster Recherche zu unseren Artikeln und Berichten können wir keinerlei Haftung für die Aktualität und Richtigkeit der Angaben übernehmen. In rechtlichen Angelegenheiten sollten Sie immer Ihren Anwalt oder Steuerberater fragen.