



Kurier

Hotel- und Gaststättenverband
Schwarzwald-Bodensee e.V. im



DEHOGA
BADEN-WÜRTTEMBERG

MINDESTLOHN: VERANSTALTUNGSREIHE ERFOLGREICH GESTARTET

Mehr als 150 Teilnehmer diskutieren die wichtigsten Fragen zum Thema Mindestlohn
Viele nützliche Arbeitshilfen vom Verband



Was müssen Gastronomen und Hoteliers im Betrieb beachten, damit sie möglichst wenige Probleme mit dem Mindestlohn bekommen? Darüber informiert der DEHOGA Baden-Württemberg seine Mitglieder in einer Veranstaltungsreihe, die jetzt erfolgreich gestartet ist. Der erste Termin der Kreisstelle Stuttgart fand im Parkhotel in Echterdingen statt. Mehr als 150 Teilnehmer und eine sehr rege Diskussion zeigen, wie sehr das Thema die Branche umtreibt und dass noch viele Fragen offen sind.

Die Fragen aus der betrieblichen Praxis, welche auch die DEHOGA Geschäftsstellen täglich erreichen, stehen im Mittelpunkt der Infoveranstaltungen. Für welche Arbeitnehmer gilt der Mindestlohn überhaupt? Gibt es künftig noch Netto-

lohnvereinbarungen? Muss ich jetzt eine Stempeluhr aufhängen? Die Verbandsjuristen Tobias Zwiener und Jeanette Rybicki gehen auf die drängendsten Probleme in ihrem Vortrag ein. Und beantworten die Fragen der Teilnehmer vor Ort. Aber nicht nur mit den Infoveranstaltungen unterstützt der DEHOGA Baden-Württemberg seine Mitglieder dabei, die gesetzlichen Regelungen, die der Mindestlohn mit sich bringt, umzusetzen. Der Verband stellt zudem nützliche Merkblätter und Arbeitshilfen zur Verfügung – zum Beispiel eine Tabellen-Vorlage zur täglichen Dokumentation der Arbeitszeiten. Zudem gibt es rechtssichere Muster für Arbeitsverträge oder Dienstpläne. Und auch für Vereinbarungen mit Dienstleistern, denn: Zahlt zum Beispiel die Wäscherei nicht den Mindestlohn, kann der Auftraggeber dafür in Haftung ge-

nommen werden. Die wichtigsten Fragen und Antworten zum Mindestlohn sind nochmal auf einen Blick auf einem Merkblatt zusammengefasst, das Sie online herunterladen können (siehe Kasten „Service und Termine“, Seite 4).

Fortsetzung auf Seite 2

AUS DEM INHALT

Fallstricke beim Biervortrag	6
Kooperation mit star.Energiewerken	10
DEHOGA Kosten-Check	12
Konjunkturumfrage	13/14
ausbildungssterne.de	16
Aktionstag gegen Bettensteuer	18
Fachtag für Ausbilder	19
DEHOGA kompakt	25

Fortsetzung von Seite 1

Wie die Veranstaltung ankam und welche Probleme die Teilnehmer mit dem Mindestlohn haben, zeigen folgende Teilnehmer-Stimmen:



Rudolf Schmölz, Restaurant Fäße in Degerloch: „Mein Steuerberater ist informiert, wir werden die Löhne anpassen – und wohl auch die Preise erhöhen müssen. Ein Problem sind vor allem die Arbeitszeiten. Unsere Köche kommen zum Beispiel mal früher oder bleiben etwas länger, um neue Rezepturen auszuprobieren. Soll ich die künftig nach Hause schicken? Das ist doch kreativfeindlich! Für die Systemer ist die Umsetzung des Mindestlohns wohl weniger ein Problem, aber die Individualgastronomie wird darunter leiden.“



Gerd Trautwein, Trautwein Catering in Ostfildern: „Jetzt wird es ernst mit dem Mindestlohn und es ist auf jeden Fall sinnvoll, eine solche Infoveranstaltung zu besuchen. Man erfährt, was vielleicht noch nicht klar war: Zum Beispiel, dass man auch dafür haften muss, wenn eine beauftragte Fremdfirma den Mindestlohn nicht zahlt. Die Lohnhöhe ist nicht das Problem, aber die Zeiterfassung bringt uns mal wieder mehr Dokumentationspflichten, also mehr Arbeitsaufwand.“



Giedre Akermann, Personalleiterin im Café Schillinger, Böblingen: „Die Veranstaltung war sehr gut. Mir ist jetzt zum Beispiel klar, dass Lohnzuschläge nicht auf den Min-



Mehr als 150 Teilnehmer kamen zur ersten Informationsveranstaltung zum Thema Mindestlohn im Gepäck hatten sie eine Menge Fragen, die von den Verbandsjuristen Tobias Zwiener und Jeanette Rybicki beantwortet wurden.
Fotos: Reiser

destlohn angerechnet werden können. Sicher ist auf jeden Fall: Unsere Kosten werden steigen – und das müssen wir irgendwie ausgleichen.“



Michael Sprenger, Biergarten Schwaneninsel in Waiblingen: „Für uns als wetterabhängiger Saisonbetrieb ist das schon extrem: Wir arbeiten zum großen Teil mit Minijobbern.

Die werden ab nächstem Jahr erheblich teurer, das bringt unser Kalkulationsgefüge durcheinander. Wie soll man das stemmen? Die Veranstaltung war auf jeden Fall interessant, auch wenn ich jetzt noch keine Lösungsmöglichkeit sehe.“

Roland Nölly, Ringhotel Gasthof Hasen in Herrenberg: „Das war eine sehr gute



Veranstaltung – und meine Frau und ich gehen gelassener von hier weg, als wir hergekommen sind. Trotzdem denken wir über Veränderungen nach, z. B. über Verkürzung der Servicezeiten am Abend.“



Frieder Lempp, General Manager im Best Western Premier Park Consul Hotel in Esslingen: „Ich bin froh dass ich bei der Veranstaltung dabei war und habe viel gelernt.

Insbesondere Fragen der Arbeitszeitregelungen waren für mich wichtig, und da habe ich ausreichende Antworten erhalten.“

pudel wohl

HUBER | STANNEK

MÖBEL FÜR DIE GASTRONOMIE

999 Möglichkeiten und mehr, damit sich Ihre Gäste pudelwohl fühlen!

Rohrmatten 12 | 79224 Umkirch | Tel. 0 7665 - 93 41 99 0 | e-Mail: info@huber-stannek.de | www.huber-stannek.de

Zentralgeschäftsstelle Freiburg:

Günterstalstr. 78, 79100 Freiburg i. Br.,
Telefon 0761 73400, kurier@dehogasb.de,
www.dehogasb.de

Geschäftsführer:

RAss Alexander Hangleiter

Stellv. Geschäftsführerin:

RAin Doris Hertweck

Geschäftsstelle Baden-Baden:

Lichtentaler Str. 43, 76530 Baden-Baden,
Telefon 07221 23445

Geschäftsführer: RA Markus Fricke

Geschäftsstelle Konstanz:

Petershauser Str. 32, 78467 Konstanz,
Telefon 07531 22678

Geschäftsführerin: RAin Ines Kleiner

IMPRESSUM

**POSTVERTRIEBSSTÜCK DES HOTEL- UND
GASTSTÄTTENVERBANDES SCHWARZWALD-
BODENSEE E.V.**

HERAUSGEBER:

doRi Verlag und Werbung

UG (haftungsbeschränkt)

Wasenweilerstraße 13 · 79268 Bötzingen

Telefon 07663 9130900 · Fax 07663 9130901

info@dori-verlag.de

REDAKTION:

Hotel- und Gaststättenverband

Schwarzwald-Bodensee e.V.,

Günterstalstr. 78, 79100 Freiburg i. Br.,

Klaus Althoff, Alexander Hangleiter:

Telefon 0761 73400, Fax 0761 700963

Wolfgang Grosholz:

Telefon + Fax 0761 62653

doRi Verlag und Werbung

Telefon 07663 9130900 · Fax 07663 9130901

info@dori-verlag.de

DRUCK:

Hofmann Druck, Emmendingen

ANZEIGEN:

Bender Werbe GmbH, Postfach 248

79002 Freiburg i. Br., Telefon 0761 409961,

Fax 0761 404244, bender@werbe-gmbh.de

Es gilt die Anzeigenpreislise Nr. 13.

Für unaufgefordert eingesandte Manu-
skripte und Fotos übernehmen Verlag und
Redaktion keine Haftung.

Erscheinungsweise: monatlich. Bezugspreis

für Nichtmitglieder jährlich 35 Euro

Für Mitglieder ist der Bezugspreis im

Mitgliedsbeitrag enthalten.

Hinweis gemäß § 26 I Bundesdatenschutz:

Der Versand des HOGA-KURIER erfolgt

über eine Adressdatei, die mit der elektro-
nischen Datenverarbeitung geführt wird.

FRAGEBEISPIEL

Fragen über Fragen gab es bei der ers-
ten Informationsveranstaltung zum
Mindestlohn. Nicht immer gibt es dar-
auf einfache Antworten, wie folgendes
Beispiel zeigt.

Frage: Meine Mitarbeiter kommen auf
Löhne über 8,50 Euro, wenn man die
Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge
mitrechnet. Reicht das aus?

Antwort: Nein, die Zuschläge können
nicht auf den Mindestlohn angerechnet
werden.

Das heißt: sie kommen zusätzlich zu den
8,50 Euro pro Stunde dazu.

Tipp: Als „Abstand“ zwischen Vollzeitkräf-
ten u. Minijobbern kann das sinnvoll sein.
Die Zuschläge künftig einfach streichen,
ist rechtlich nicht zulässig. Wenn die Zah-
lung der Zuschläge geändert werden soll,
muss in Absprache mit dem Arbeitneh-
mer der Arbeitsvertrag angepasst werden.

Tipp: Bei den DEHOGA Geschäftsstellen
können Sie sich rechtlich beraten lassen
und bekommen Unterstützung bei einer
Arbeitsvertragsänderung.

**Die gigantischste
Frischfleisch
Abteilung
im Breisgau.**

150 m²

**Jetzt schneller und noch
effektiver einkaufen!**

**Ab sofort zahlen
Sie bei METRO auch
mit Ihrer Kreditkarte**

**VISA
MasterCard**

**50
METRO**
Wir handeln für Sie
Seit 50 Jahren.

Metro Cash & Carry Deutschland GmbH
Industriestr. 42 · 79194 Gundelfingen
Telefon: 01805 - 63 87 60

METRO

SERVICE UND TERMINE

ARBEITSHILFEN UND INFO-VERANSTALTUNGEN

Arbeitszeiten-Übersicht und eine Excel-tabelle zur Arbeitszeiterfassung sind nur zwei der nützlichen Arbeitshilfen, die der DEHOGA Baden-Württemberg seinen Mitgliedern zur Verfügung stellt. Informieren Sie sich auf

www.dehogabw.de/mindestlohn, dort können Sie diese und weitere Vorlagen und Merkblätter direkt herunterladen. Außerdem finden Sie dort die aktuellen Termine und können sich direkt online anmelden. Diese Termine sind bisher geplant:

Geschäftsstellen Baden-Baden und Karlsruhe: 23. Oktober für die Kreisstellen Baden-Baden, Ortenau, Lahr,

Rastatt und Karlsruhe, 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr im Best Western Plus Vier Jahreszeiten in Durbach

Geschäftsstelle Freiburg: 27. Oktober für die Kreisstellen Freiburg, Breisgau-Hochschwarzwald, Lörrach, Waldshut, Emmendingen, Bad Säckingen, Müllheim, von 14.30 Uhr bis 17 Uhr in der Rainhofscheune in Kirchzarten.

Geschäftsstelle Ravensburg: 18. November für die Kreisstellen Ravensburg, Sigmaringen, Biberach und Bodenseekreis. Ort und Zeit werden im Internet bekanntgegeben.

Kreis Hochschwarzwald: Dienstag, 18. November 2014, 14.30 Uhr, Brauereigasthof und Rothaus, Grafenhausen-Rothaus

Kreise Freiburg-Stadt, Freiburg-Land, Emmendingen, Müllheim: Montag, 17. November 2014, 14.30 Uhr, Tagungszentrum Heuboden, Umkirch

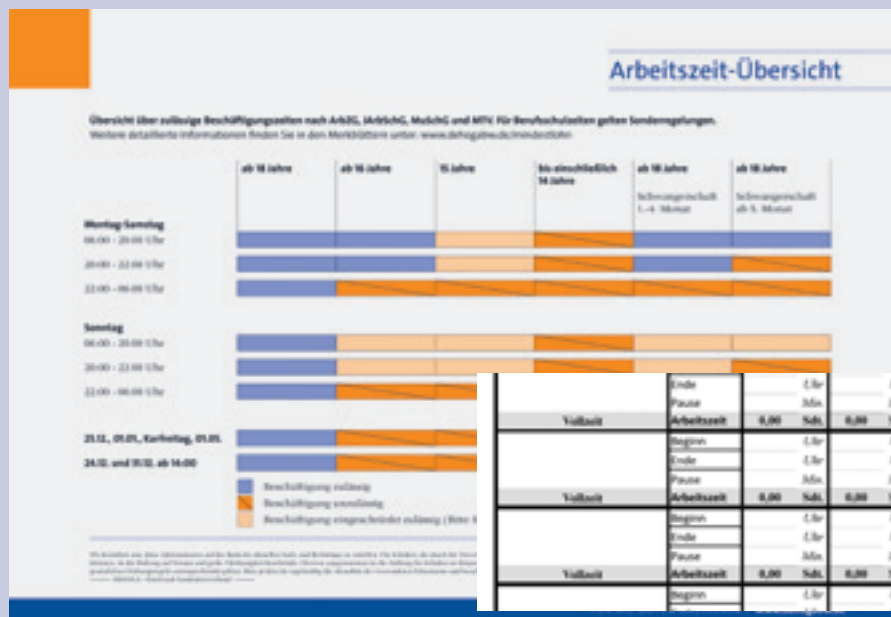
Kreis Waldshut: im Rahmen der Kreisversammlung, Montag, 8. Dezember 2014, 14.30 Uhr, Gartenhotel Feldeck, Lauchringen

Kreis Lörrach: im Rahmen der Kreisversammlung, Montag, 3. November 2014, 14.30 Uhr, Dorfgasthaus das Rößle, Todtnau-Gschwend

www.dehogabw.de/mindestlohn

Dies sind nur zwei der nützlichen Arbeitshilfen, die der DEHOGA Baden-Württemberg seinen Mitgliedern zur Verfügung stellt.

Arbeitszeitübersicht – wer darf wann und wie lange arbeiten? (links) und Vorlage zur Dokumentation der Arbeitszeit (unten) – zum Download bereitgestellt unter www.dehogabw.de/mindestlohn



	Ende	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
	Pause	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
Vollzeit	Arbeitszeit	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	0,00
	Beginn	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
	Ende	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
	Pause	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
Vollzeit	Arbeitszeit	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	0,00
	Beginn	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
	Ende	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
	Pause	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
Vollzeit	Arbeitszeit	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	0,00
	Beginn	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
	Ende	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00
	Pause	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0,00

FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM GESETZLICHEN MINDESTLOHN UND ZU DER BETRIEBLICHEN PRAXIS IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Fragen und Antworten zum gesetzlichen Mindestlohn hat der DEHOGA auf einem Merkblatt zusammengefasst. Wir veröffentlichen hier wie in der August- und September-Ausgabe des HOGA-Kuriers jeweils Auszüge daraus. Das Merkblatt ist auch im Servicecenter zum Download bereit gestellt (Stichwort: Mindestlohn). Dieses Merkblatt umfasst inzwischen 42

Seiten. Für alle, es gerne etwas kompakter und übersichtlicher hätten, hat der DEHOGA-Bundesverband Adresse das Thema in einer 20 Seiten umfassenden DIN A4-Broschüre mit dem Titel „Mindestlohn Compact“ zusammengefasst. Diese Broschüre erhalten alle Teilnehmer der DEHOGA-Informationsveranstaltungen (siehe oben). Sie ist kann aber auch

im DEHOGA-Servicecenter bestellt oder heruntergeladen werden

(www.dehogabw.de).



Wie muss der Wochen- oder Monatslohn aussehen, damit der Mindestlohnanspruch erfüllt wird?

Das hängt von der individuellen Arbeitszeit und der Fälligkeit des Arbeitslohns ab. Der Mindestlohn ist ein Stundenlohn, um zu einem Wochen- oder Monatslohn zu kommen, ist er mit der Arbeitszeit zu multiplizieren. Bei 169 Stunden regelmäßiger monatlicher Arbeitszeit und einer Fälligkeit zum Monatsende kommt man z. B. auf einen Mindest-Monatslohn von 1.436,50 Euro brutto.

Bei der arbeitsrechtlichen Beurteilung, ob der Mindestlohn eingehalten wurde, wird also der jeweilige Fälligkeitszeitraum (nach Arbeitsvertrag oder Tarifvertrag) betrachtet. Meist ist Fälligkeitszeitpunkt und somit Referenzzeitraum das Monatsende. Es müsste dann also im Monatsdurchschnitt der Mindestlohn gezahlt werden.

Was kann mir passieren, wenn einer meiner Dienstleister oder Handwerker den Mindestlohn nicht bezahlt?

§ 13 Mindestlohngesetz verweist auf § 14 des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes und begründet so eine spezielle Durchgriffshaftung für Mindestlohnverstöße von Fremdfirmen.

§ 14 Arbeitnehmer-Entsendegesetz lautet: „Ein Unternehmer, der einen anderen Unternehmer mit der Erbringung von Werk- oder Dienstleistungen beauftragt, haftet für die Verpflichtungen dieses Unternehmers, eines Nachunternehmers oder eines von dem Unternehmer oder einem Nachunternehmer beauftragten Verleihers zur Zahlung des Mindestentgelts an Arbeitnehmer oder Arbeitnehmerinnen oder zur Zahlung von Beiträgen an eine gemeinsame Einrichtung der Tarifvertragsparteien wie ein Bürge, der auf die Einrede der Vorausklage verzichtet hat. Das Mindestentgelt im Sinne des Satzes 1 umfasst nur den Betrag, der nach Abzug der Steuern und der Beiträge zur Sozialversicherung und zur Arbeitsförderung oder entsprechender Aufwendungen zur sozialen Sicherung an Arbeitnehmer oder Arbeitnehmerinnen auszusahlen ist (Nettoentgelt).“

Das bedeutet, dass der Auftraggeber einstehen muss, wenn ein Dienst- oder Werkvertragsunternehmen seinen Arbeitnehmern den Mindestlohn nicht oder nicht vollständig zahlen will oder kann.

Hinweis: Die meisten klassischen Zulieferer werden im Rahmen von Kaufverträgen für den Hotelier oder Gastronomen tätig. Für diese gilt die Auftraggeberhaftung jedenfalls nicht.

Vermögenswirksamen Leistungen – was ist damit?

Vermögenswirksame Leistungen können nicht angerechnet werden, denn sie stellen keinen Lohnbestandteil im engeren Sinne dar sondern dienen der Vermögensbildung und der Arbeitnehmer kann über sie nicht zeitnah verfügen.

Kann ich die Entgeltumwandlungen für die hogarente auf den Mindestlohn anrechnen?

Ja. Zwar ist ein Verzicht auf den Mindestlohn unzulässig. Die Gesetzesbegründung stellt aber ausdrücklich klar, dass Entgeltumwandlung für die betriebliche Altersvorsorge davon unberührt bleibt.

Was ist mit Messergeld, Mankogeld und Wäschegeld?

Gelder, die der Erstattung von Kosten des Arbeitnehmers dienen (Wäschegeld, Werkzeug- oder Messergeld) können nicht angerechnet werden. Das gilt auch für Kosten für vom Arbeitgeber zu stellende Dienstkleidung. Das Mankogeld gleicht das Kassierisiko des Arbeitnehmers aus; es ist ebenfalls nicht anrechenbar.

Professionelle Spültechnik

m
MEIKO
Die saubere Lösung

M-iClean

The
beauty
of cleaning

So schön kann spülen sein!

Was passiert, wenn Sauberkeit auf Schönheit trifft?
Wenn sich Design und Funktion komplett vereinen?
Wenn sich Spültechnik eine völlig neue Form gibt?
Erleben Sie *The beauty of cleaning*. Eine neue Generation Spülautomaten, die alle Sinne anspricht: den Sinn für Technik, den Sinn für Wirtschaftlichkeit und den Sinn für Schönheit.

www.meiko.de

DIE FALLSTRICKE BEI BIERLIEFERUNGSVERTRÄGEN

Oft werden die Verträge ohne ausreichende Prüfung geschlossen – DEHOGA-Mitglieder sollten kostenlose Rechtsberatung in Anspruch nehmen

Bier boomt aktuell, der Bierabsatz in Baden-Württemberg ist im ersten Halbjahr 2014 gegenüber dem Vorjahreszeitraum um 7,2 Prozent (Bundesdurchschnitt 4,4 Prozent) gestiegen. Neben dem guten Wetter hat auch die Fußball-Weltmeisterschaft ihren Teil beigetragen.

Diese guten Zahlen sollten trotzdem nicht darüber hinweg täuschen, dass es auch immer wieder Betriebe gibt, die vorgegebene Abnahmemengen nicht erreichen und an den Fallstricken eines Bierlieferungsvertrages scheitern. Bierlieferungsverträge enthalten dabei oftmals weitreichende Verpflichtungen und sollten nicht ohne vorherige rechtliche Prüfung unterzeichnet werden.

Verträge oft zu schnell abgeschlossen

Viele gastgewerbliche Betriebe sind an eine Brauerei gebunden, doch ist ein solcher Bierlieferungsvertrag nicht für alle unproblematisch. So wenden sich immer wieder Mitglieder an die DEHOGA Rechtsberatung, weil es Unklarheiten oder Streitigkeiten über die Inhalte eines Vertrages gibt.

Oft wird zu Pachtbeginn ein solcher Vertrag aus Unkenntnis unterzeichnet, weil man finanzielle Unterstützung zur Betriebseröffnung braucht. Dabei wird häufig von den Gastwirten gar nicht im Vorfeld geprüft, ob ein Bankkredit möglich und vielleicht auch günstiger wäre. Auch wird oft vorschnell eine Bindung zu einer Brauerei eingegangen ohne sich bei der Konkurrenz zu informieren.

Die Freiheit auch klug nutzen

In Fällen, in denen Brauereien als Vermieter eines Objektes auftreten, ist der Spielraum des Gastwirtes häufig begrenzt, jedoch haben sich Brauereien in den letzten Jahren häufig aus der Vermietung zurückgezogen, so dass damit auch mehr Freiheit für die Gastwirte herrscht. Die gilt es aber klug zu nutzen. So werden immer noch lange Laufzeiten und Schadensersatzklauseln bei Minderbezug, die häufig für Unstim-



Woher ein Gastronomiebetrieb sein Bier bezieht und zu welchen Konditionen ist eine Entscheidung, die gut überlegt sein sollte. Oft schließen Gastwirte ihre Bierlieferverträge zu schnell ab. DEHOGA-Mitglieder können sich von den Juristen des Verbandes kostenlos beraten lassen. Foto: Deutscher Brauerbund

migkeiten im Vertragsverhältnis sorgen, vorschnell akzeptiert, obwohl durchaus Verhandlungsspielraum besteht. Ein paar Begrifflichkeiten sollen dabei beherrscht werden:

Bierbezugsverpflichtung

Eine vertragliche Verpflichtung mit der Brauerei, nach der der Gastwirt sein Bier und auch weitere Getränke von der Brauerei bzw. einem von der Brauerei bestimmten Getränkehändler abnehmen muss. Der Gastwirt verliert damit die Freiheit zu entscheiden, wo und zu welchem Preis er das Bier kauft. Solche Bezugsverpflichtungen enthalten in der Regel nicht nur mehrjährige Laufzeiten und Preisvorgaben, sondern auch Ausschlussregelungen, dass keine fremden Biere oder Getränke abgenommen werden dürfen.

Häufig wird in solchen Verträgen auch in die Betriebsführung eingegriffen, indem die Brauerei z. B. Regelungen zur Betriebsführung für Urlaubs- und Öffnungszeiten festschreibt oder bei der Anbringung von Werbung keine Mitsprache einräumt.

Mindestabnahmemenge

Der Gastwirt ist verpflichtet, eine bestimmte Menge in der Regel in Hek-

tolitern an Bier und Getränken abzunehmen, egal ob er diese tatsächlich verkaufen kann oder nicht. Wird diese Menge nicht erreicht spricht man von einem sogenannten Minderbezug.

Minderbezug

Der Gastwirt erreicht die vertraglich vereinbarte Mindestabnahmemenge nicht mit der Folge, dass die im Bierlieferungsvertrag festgelegten Rechte der Brauerei geltend gemacht werden können, z. B. Schadensersatz für die Nichtabnahme des Bieres, bei der die Brauerei auch den entgangenen Gewinn geltend machen kann.

Oftmals sind auch die Rechte auf Aufrechnung, Zurückbehaltung oder Minderung eingeschränkt, Regelungen, die auf den ersten Blick nicht selbst erklärend sind, bei Auseinandersetzungen mit der Brauerei jedoch häufig dazu führen, dass der Gastwirt eine deutlich schlechtere Ausgangsposition innehat. Geködert werden Betriebe oftmals mit Versprechen, dass die Mindestabnahmemengen ohne weiteres erreicht werden, dabei ist der Bierabsatz in den letzten Jahren im Pro-Kopf-Verbrauch rückläufig.

Gerne stellen Brauereien einen Verzicht auf den Schadensersatz in Aussicht, ver-

langen dafür jedoch eine Verlängerung des Bierlieferungsvertrages, um so eine oft jahrzehntelange Bindung des Betriebes an die Brauerei zu erreichen. Für den Gastwirt verschiebt sich damit meist das Problem, ohne es wirklich zu lösen.

Rückvergütung

Brauereien gewähren für die Bierabnahme oftmals eine sog. Rückvergütung oder eine Beteiligung in Form von Betriebsausstattungen (Leuchtreklame, Werbeschirme etc.)

Diese Rückvergütung zahlt der Gastwirt durch den höheren vereinbarten Preis für das Bier teilweise selbst.

Unerfreulich wird das ganze dann, wenn die Rückvergütung nicht der Gastwirt erhält, sondern aufgrund vertraglicher Regelung im Pacht oder Bierlieferungsvertrag an den Verpächter ausbezahlt wird. Eine solche Klausel ist rechtlich zulässig, benachteiligt gleichwohl finanziell den Pächter erheblich, da er letztlich für die Rückvergütung mitbezahlt.

Mitglieder sollten darüber hinaus bei Bierlieferungsverträgen folgende Punkte besonders beachten:

- Laufzeitlänge
- Mögliche kombinierte Darlehensverpflichtungen
- Bezug von Fremdbieren und –getränken möglich?
- Verknüpfung von Pachtvertrag und Bierlieferungsvertrag
- Rückvergütung auch für alkoholfreie Getränke
- Rechtsfolgen bei Minderbezug (Schadensersatz)
- Absicherung der Brauerei durch Grunddienstbarkeiten
- Eingriff der Brauerei in die Betriebsführung (Öffnungszeiten)
- mögliche Mithaftung des Ehepartners
- Sind alle mündlichen Zusagen der Brauereivertreter auch schriftlich im Vertrag enthalten?

Mitglieder erhalten fachliche Unterstützung durch die kostenlose Rechtsberatung des DEHOGA und sollten diese unbedingt vor der Unterzeichnung auch in Anspruch nehmen.

DEHOGA-RABATT NICHT VERSCHENKEN

Nach Preiserhöhung bei Sky gilt für Verbandsmitglieder: registrieren und sparen

Der Bezahlender Sky hat zum 1. September seine Abo-Preise erhöht. Umso wichtiger ist es für DEHOGA-Mitglieder, dass sie sich beim Sender registrieren lassen, denn nach Bekanntwerden der Preiserhöhung hat der Verband für seine Mitglieder höhere Rabatte ausgehandelt.

Je nach Preiskategorie, die nach Kaufkraft, Bevölkerungsdichte und Sportaffinität der jeweiligen Region zustande kommt, können DEHOGA-Mitgliedsbetriebe bis zu mehr als

50 Prozent sparen, das sind zwischen 275 und 800 Euro pro Jahr. Bisher lag die Einsparung zwischen 150 und 400 Euro pro Jahr. Zudem greift die Preiserhöhung für die DEHOGA-Mitglieder, die sich bereits bei Sky registriert haben, erst zum 1. Oktober 2014.

Um den DEHOGA-Sparvorteil nutzen zu können, müssen sich Mitglieder bei Sky bis 30. Oktober anmelden (per Mail an: bar@sky.de), ihren Landesverband und ihre Mitgliedsnummer angeben.

Viele Sky-Kunden haben das bisher nicht gemacht und deshalb zuviel bezahlt. Der DEHOGA konnte jetzt die Registrierungsfrist für den ersten Rabatt-Abrechnungszeitraum (Januar-August 2014) mit Sky bis Ende 2014 verlängern. Das heißt, alle Mitglieder, die Sky nutzen, sollten noch bis spätestens 31. Dezember 2014 ihre Mitgliedschaft für diesen Zeitraum bei Sky anzeigen.

Sky hatte nach Protesten des DEHOGA und aus dem Kreis seiner Abonnenten erklärt, eine Preisanpassung sei aufgrund höherer Lizenzkosten, die der Sender für Programminhalte zahlt, unvermeidbar. Nach der drastischen Erhöhung im Vorjahr kommt es für 80 Prozent aller Gewerbekunden zu Preiserhöhungen, die im Durchschnitt bei 30 Prozent liegen.

Sicheres Internet für Sie und Ihre Gäste mit dem Bereos HOTSPOT

Schützen Sie sich vor ungerechtfertigten Abmahnungen und Schadensersatzforderungen.

Wenn Sie Ihren Gästen einen Internetzugang zur Verfügung stellen, sind Sie in erster Linie für alle Aktivitäten des Gastes im Internet verantwortlich, da diese über Ihren Anschluss erfolgen. Häufig sehen sich Gastgeber daher mit teuren Abmahnungen (z.B. wegen Urheberrechtsverletzungen) konfrontiert. Mit dem Bereos HOTSPOT können Sie sich vor ungerechtfertigten Abmahnungen und Schadensersatzforderungen schützen. Jeder Gast erhält dazu von Ihnen individuelle Zugangsdaten zum Internet und muss vor der Nutzung den Nutzungsbedingungen zustimmen. Durch die Protokollierung der Zugriffe können Sie jederzeit feststellen, wer zu welcher Zeit Ihren Internetzugang genutzt hat.

Bereos HOTSPOT auf einen Blick

- Absicherung vor ungerechtfertigten Abmahnungen
- Einfache Integration in bestehende Netzwerke
- Einfache und schnelle Handhabung
- Schneller und unkomplizierter Support
- Minimaler Stromverbrauch (ca. 3-5 W/h)
- Deutlich günstiger als vergleichbare Konkurrenzprodukte
- Keine versteckten Zusatzkosten für Nutzung oder ausgestellte Tickets



ab 300,00 € zzgl. USt.



Zusatzoptionen

- Integriertes WLAN-Modul
- Ticketsystem zum Erstellen von Zugängen mit automatischem Ablauf
- Ticketdrucker und Fernbedienung für noch schnellere und einfachere Nutzung
- Günstige Wartungsverträge für unterschiedlichste Bedürfnisse
- Individuelle Login-Seite

Weitere Informationen: www.bereos.eu/hotspot
Online-Testversion: <http://hotspot.bereos.eu>

Bereos OHG - Kalchenstraße 6 - 88069 Tettang

Kontakt:

Tel.: +49(0)7542-9345-20
Fax: +49(0)7542-9345-60
Web: <http://www.bereos.eu>
Email: info@bereos.eu

bereos
IT-Services

MITARBEITER DRINGEND GESUCHT

Workshop beleuchtet Entwicklung am Arbeitsmarkt und zeigt Lösungsansätze auf

„Mitarbeiter im Gastgewerbe dringend gesucht“ – was künftig wohl immer häufiger zu lesen und zu hören sein wird, war Thema eines Workshops, zu dem der DEHOGA Baden-Württemberg und die IHK im Rahmen der TMBW-Kooperationsbörse am 9. September 2014 ins Internationale Congresscenter Stuttgart eingeladen hatten.



DEHOGA-Vizepräsidentin Eva Maria Rühle

„Die Lage wird langsam prekär“, stellte DEHOGA-Vizepräsidentin Eva Maria Rühle vor mehr als 40 Besuchern ohne Beschönigung in ihrer Begrüßungsansprache fest. Dabei sei der demografische Wandel noch

gar nicht bei den Auszubildenden angekommen. Die derzeitige Knappheit an Auszubildenden im Gastgewerbe ist ihrer Meinung nach der guten Konjunktur und den damit verbundenen Abwerbung durch andere Branchen geschuldet. „Wir werden in zehn Jahren noch einmal 15 Prozent weniger Auszubildende haben“, so Rühle, die beim DEHOGA-Bundesverband die Fachgruppe Berufsbildung leitet. Zu dieser Prognose kommt sie, obwohl DEHOGA und IHK in Baden-Württemberg an einem Strang ziehen und gegen die Entwicklung anarbeiten – durch das Ausbilderverspre-



Mehr als 40 Besucher informierten sich bei einem Workshop im Rahmen der TMBW-Kooperationsbörse im Internationalen Congresscenter der Messe Stuttgart über den Fachkräftemangel im Gastgewerbe und über Möglichkeiten, dagegen anzugehen. Fotos: Kiefer

chen zum Beispiel, dem sich laut Rühle „zehn Prozent unserer Betriebe ausgeschlossen haben.“

Folgen für den ländlichen Raum

Die Folgen des demografischen Wandels für die Tourismuswirtschaft stellte Anne Spreitzer dar. Sie ist Projektleiterin Tourismus bei der IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg und zitierte aus dem IHK-Fachkräftemonitor: Danach werden 2030 in Baden-Württemberg insgesamt 324.000 Facharbeiter fehlen, darunter allein 9.000 im Gastgewerbe. Das sind 5,9 Prozent des Bedarfs in der Branche. Das wird nach Meinung Spreitzers zu einem verstärkten Wettbewerb der Regionen führen, was wiederum ihrer Meinung nach dazu führen dürfte, dass Betriebe im ländlichen Raum besonders unter diesem Fachkräftemangel leiden dürften. Dabei ist es nach einer IHK-Umfrage jetzt schon so, dass beispielsweise im Schwarzwald jeder zweite Betrieb im Gastgewerbe angibt, Probleme bei der Besetzung offener Stellen zu haben.

33 Prozent weniger Auszubildende

Schnelle Abhilfe ist da nicht zu erwarten, im Gegenteil: Die Ausbildungszahlen im Gastgewerbe des Landes Baden-Württemberg sind von 2008 auf 2013 um 33 Prozent zurückgegangen, wobei



IHK-Tourismus-Expertin Anne Spreitzer

bei den Köchen die stärksten Rückgänge zu verzeichnen sind.

Was aber kann gegen diese Entwicklung unternommen werden? – Die IHK-Expertin Spreitzer empfiehlt ein ganzes Bündel Maßnahmen:

Frühkindliches Interesse an der Branche wecken wie zum Beispiel durch die Miniköche, Berufsberatung in der Schule, Förderung der dualen Ausbildung durch Ausbildungsbotschafter, Internetlehrstellenbörse, Last-Minute-Börsen für Ausbildungsstellen, Ausbildungsmessen, Gewinnung von ausländischen Auszubildenden, Sicherung der Ausbildungsqualität zum Beispiel durch das bereits erwähnte Ausbilderversprechen. Aber auch Vereinbarkeit von Familie und Beruf, ältere Arbeitnehmer und Verbesserung des Images der Branche waren Stichworte in ihrer Aufzählung.

In den Städten und Gemeinden die Bedingungen und Angebote so zu gestalten, dass sie zum Beispiel für junge Familien interessant sind, riet Patrick Schreiber, Bayersbronn Touristik, in seinem Vortrag.

Was einzelne Unternehmen machen können, um ihren Mitarbeiterbedarf zu





Florian Rassmann
Hotel- & Gastronomielösungen

Partner der hoga-data GmbH

hoga Suite

protel Hotelsoftware • Die Lösung für jeden Betrieb!

hogaPOS • Mehr als nur eine Kasse!

www.hausser-s.de • www.florian-rassmann.de

Reinschauen lohnt sich

www.hoga-data.de



Marcus Beck vom Europapark Rust

decken, berichtete Marcus Beck, der im Europapark Rust Personalleiter des Bereichs Hotellerie und Gastronomie und damit für Deutschlands größtes Hotelressort zuständig ist. Die fünf Hotels des Parks

und das Gästehaus verfügen über 4.500 Betten. Dazu kommen 550 weitere Betten im Camp Resort mit Zelten, Planwagen, Blockhütten und Campingplatz sowie 47 Gastronomiebetriebe, darunter ein Sternrestaurant.

Zu wenig Werbung für den Betrieb

3.600 Mitarbeiter arbeiten während der Saison im Europapark, davon 1.200 in den Hotels und in der Gastronomie. Wie das Unternehmen diesen hohen Facharbeiterbedarf deckt? – Werbung für den Betrieb und Mitarbeiterzufriedenheit sind Becks Stichworte bei der Antwort auf diese Frage: „Wenn Sie einen zufriedenen Mitarbeiter haben, der bringt Ihnen weitere Mitarbeiter.“

Der Europapark hat nach seinen Angaben eine eigene Jobbörse, bedient internationale Jobportale, sucht per Print-Anzeigen, schaltet aber auch unabhängig von einer ganz bestimmten Stelle Imageanzeigen, rekrutiert in direkter Zusammenarbeit mit der Zentralen Auslands- und Fachvermittlung (ZAV) der Bundesagentur für Arbeit, präsentiert sich auf Jobbörsen und arbeitet mit Hotelfachschulen zusammen. Das alles führt dazu, dass über 60 verschiedene Nationalitäten im Europapark arbeiten und ein Großteil der ausländischen Mitarbeiter stammt aus Osteuropa.

Soviele ausländische Mitarbeiter gewinnt der Europapark zum Beispiel, indem er nach Angaben Becks sich auf internationalen Jobportalen präsentiert und nach einem Erstkontakt Vorstellungsgespräche über Skype führt. Auch Vorstellungsgespräche mittels Bewerberprofilen aus Jobportalen oder der ZAV werden ausschließlich über Videochats geführt, nie via Telefon. Alle Details der Vorstellungsgespräche, so betonte Beck, werden den Bewerbern noch einmal

schriftlich zugesandt, um fortfolgend Missverständnisse zu vermeiden.

Hilfe bei der Eingewöhnung

Wichtig ist laut Beck auch die aktive Betreuung der ausländischen Mitarbeiter, wenn sie an ihrem Arbeitsplatz angekommen sind: Das fange mit der Unterstützung bei der Anreise an, umfasse die Bereitstellung von Mitarbeiterunterkünften, die Unterstützung bei Behördengängen, die Hilfe durch einen Paten bei der Einarbeitung, eine Einarbeitungstraining und Sprachschulungen. Diese Herangehensweise bringe zwar einen erhöhten administrativen Aufwand, so Beck, auf der anderen Seite aber auch langfristige Mitarbeiterbindung, Gute Leistungsbereitschaft und viel Mund zu Mund Werbung.

Wie der Europapark kann jeder andere Betrieb die Hilfe der ZAV in Anspruch nehmen, wenn er Mitarbeiter im Ausland sucht, darauf wies Sandra Walz, Teamleiterin beim Arbeitgeberservice der Arbeitsagentur Stuttgart hin. Daneben hat die Arbeitsagentur mit der Einstiegsqualifizierung und den Eingliederungszuschüssen für neue Mitarbeiter zwei weitere Instrumente, die Betrieben bei der Mitarbeitersuche helfen können. Bei der Einstiegsqualifizierung können sich Betriebe testen, ob sich ein Bewerber für die Ausbildung eignet, ohne sich allein auf die schulische Leistung zu verlassen. Sechs bis zwölf Monate lang zahlt die Agentur für Arbeit dabei einen monatlichen Zuschuss in Höhe von 216 Euro.

JEDES ALTER ZÄHLT: KOSTENLOSES SEMINAR DER BGN

Der demografische Wandel ist längst eine unternehmerische Herausforderung. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) unterstützt ihre Mitgliedsbetriebe bei der Bewältigung dieser Aufgabe – aktuell mit dem Seminar „Demografischer Wandel im Gaststätten- und Hotelgewerbe“.

Auf dem Programm stehen unter anderem Altersstrukturanalysen, mögliche Rekrutierungsstrategien und weitere Maßnahmen zur Gewinnung und Bindung von Mitarbeitern. Besonderes Augenmerk gilt im Seminar der nachhaltigen und weitsichtigen Personalarbeit, die den Bedürfnissen und Ressourcen von Beschäftigten in unterschiedlichen Lebensphasen und -situationen gerecht wird. Angesprochen sind in erster Linie Betriebsinhaber und -leiter sowie Mitarbeiter mit Personalverantwortung.

Das Seminar findet vom 3. bis 5. November 2014 im BGN-Ausbildungszentrum in der Dynamostraße 11 in Mannheim statt. Seminarteilnahme, Übernachtung und Verpflegung sind für BGN-Versicherte kostenlos. Die BGN erstattet die Kosten der An- und Abreise innerhalb Deutschlands vom Betrieb oder Wohnort. Für weitere Informationen:

www.bgn.de (Shortlink=1423) oder beim BGN-Ausbildungszentrum Mannheim: Tel. 0621 4456-4420.

KÄLTE-MÜLLER KMF-KÜHLUNG Böcklerstraße 5 79110 Freiburg Tel: 0761 - 131371 Fax: 0761 - 133471 info@kaelte-mueller.de www.kaelte-mueller.de	PLANUNG • LIEFERUNG • MONTAGE • KUNDENDIENST Gewerbe- und Industriekühlung Gewerbe- und Industrieklimatisierung Kühl- und Tiefkühlzellen Thekenbau und Gastronomieeinrichtungen

LEGIONELLEN: KONTROLLE IST PFLICHT

Eurofins Institut Jäger bietet Rundum-Paket für Verbandsmitglieder zu Sonderkonditionen

Seit Anfang 2012 profitieren Mitglieder vom Rundum-Sorglos-Paket des Fachlabors Eurofins Institut Jäger. Denn seit 1. November 2011 verpflichtet die Trinkwasser-Verordnung die meisten Beherbergungsbetriebe zu einer jährlichen Trinkwasseruntersuchung auf Legionellen. DEHOGA Mitglieder können diese bei Eurofin zu Sonderkonditionen vornehmen lassen.

Damit bietet der DEHOGA einen Partner mit Sitz in Tübingen, Konstanz, Villingen-Schwenningen, Mannheim, Neustadt a. d. W., Augsburg und Nürnberg an, der landesweit die Untersuchungen zum gleichen Preis anbieten kann. Mitglieder erhalten 25 % Nachlass auf das vom Institut Jäger angebotene Rundum-Sorglos-Paket. Das umfasst unter anderem:

- Planung und Steuerung der Probeentnahme,
- Überprüfung der Warmwasserversorgungsanlage auf Legionellen,
- Bewertung der Ergebnisse,

- Übermittlung der Ergebnisse an das zuständige Gesundheitsamt,
- Beratung und Gutachtenerstellung im Problemfall
- und vieles mehr.

Ob einen Betrieb von der Untersuchungspflicht betroffen ist, können Mitglieder dem beigefügten Schema entnehmen. Die Anzahl der Proben, die entnommen werden müssen, ist von der Größe des Betriebs und dem Leitungssystem abhängig, im Regelfall kann von drei Proben ausgegangen werden, die an folgenden Stellen entnommen werden müssen:

- Abgang Warmwasserboiler/Tank oder die Stelle im Versorgungssystem,
- der Rücklauf der Zirkulation/Entnahmestelle am Ende der Zirkulation,
- letzte Entnahmestelle einer Steigleitung

Zusätzlich können Mitglieder weitere mikrobiologische und chemische Trinkwasseruntersuchung beauftragen und erhalten auch hierauf die 25 % Nachlass.

Für die Probeentnahme wird je Gebäude eine Pauschale von 70 Euro netto (abzgl. 25 % Nachlass) fällig. Die Trinkwasseruntersuchung auf Legionellen kostet 38 Euro netto (abzgl. 25 % Nachlass) je Probe. Die detaillierte Preisliste und weitere Informationen finden Mitglieder im Sparbereich.



Der DEHOGA-Partner Institut Jäger mit Sitz unter anderem in Tübingen, Konstanz und Villingen-Schwenningen bietet die Untersuchungen nach der neuen Trinkwasserverordnung landesweit zum gleichen Preis an.

Eurofins Institut Jäger GmbH

Ernst-Simon Str. 2-4 · 72072 Tübingen
Tel: 07071 70070
info.tuebingen@eurofins-umwelt.de
www.eurofins-umwelt.de

E-SERVICE

Alle aktuellen Informationen über DEHOGA-Kooperationspartner und über geldwerte Vorteile finden Mitglieder unter www.dehogabw.de/sparen

Steimel GmbH, Sitzmöbelfabrik, 77855 Achern
Sitzmöbel, Tische, Bänke, Umpolsterungen
Tel 07841 66570 Fax 07841 26271
steimel@steimel.de



Das nebenstehende Schaubild verdeutlicht, welche Betriebe von der im November 2011 geänderten Trinkwasserverordnung betroffen sind und regelmäßige Untersuchungen vornehmen lassen müssen.

KOOPERATION DES DEHOGA MIT DEN STAR.ENERGIEWERKEN

RASTATT. Die seit Jahren bestehende regionale Kooperation zwischen dem DEHOGA und den star.Energiewerken aus Rastatt ist verlängert worden.

Sie sichert Mitgliedern des Verbandes Sonderkonditionen und bietet langfristige Planungssicherheit bis Ende 2017. „Neben dieser Preisbindung ist es uns wichtig, die lokalen Hotellerie- und Gastronomiebetriebe mit regional erzeugtem Ökostrom ohne Aufpreis zu beliefern“, betonte Olaf Kasprzyk, Geschäftsführer der star.Energiewerke. „Die star.Energiewerke erhoffen sich durch die Kooperation mit dem DEHOGA eine weitere Ausweitung unserer Zusammenarbeit, denn unser Rahmenvertrag ist für das gesamte Verbandsgebiet gültig.“

Markus Fricke, Geschäftsführer DEHOGA Baden-Württemberg, Geschäftsstelle Baden-Baden: „Die Zufriedenheit unserer Verbandsmitglieder mit der Kooperation in der Vergangenheit war für uns ein Argument für die Entscheidung der Verlängerung dieser Zusam-



Freuen sich über die Verlängerung des Kooperationsvertrags: Jürgen Sachs (DEHOGA Vertrieb & Service), star.Energiewerke-Geschäftsführer Olaf Kasprzyk, der Rastatter DEHOGA-Kreisvorsitzender Gerd Söllner und DEHOGA-Geschäftsführer Markus Fricke.

menarbeit.“ Die star.Energiewerke liefern nach ganz Baden-Württemberg. Kontakt über den DEHOGA-Vertriebsmitarbeiter oder über d.balasch@star-energiewerke.de wegen eines Angebotes.

Neben regionalen Kooperationsvereinbarungen mit Energieversorgern bietet der DEHOGA Baden-Württemberg seinen Mitgliedern die Möglichkeit,

ihre Energiekosten durch einen Strom- bzw. Gastarif-Check zu optimieren. Dabei ermitteln die Experten der DEHOGA Beratung den für Sie den günstigsten Strom- bzw. Gasanbieter. Kosten fallen für diesen Service nur an, wenn tatsächlich Einsparungen erzielt werden. Nähere Informationen im Internet unter

www.dehogabw.de/checkservice

BEI DER SWR1-PFÄNNLE-TOUR ERFOLGREICH MIT „SCHMECK DEN SÜDEN“-KÜCHE

WEINHEIM/KEHL/WAIBLINGEN ST. BLASIEN. Ein Riesenerfolg war auch dieses Jahr die „SWR1-Pfännle-Tour“ mit ihren vier Veranstaltungen, an denen neben anderen sieben „Schmeck den Süden“-Gastronomen beteiligt waren.

Zwischen 10.000 und 15.000 Besucher konnte der SWR bei den vier Veranstaltungen am 7. September in Weinheim, am 14. September in Kehl, am 21. September in Waiblingen und zum Abschluss am 28. September in St. Blasien begrüßen.

Die Gäste freuten sich an den vier Orten nicht nur über ein spritziges Bühnenprogramm des SWR, sondern auch über eine Auswahl besonderer regionaler Gerichte, auch die 30 anderen Köche hatten sich verpflichtet, nach den „Schmeck den Süden“-Kriterien zu kochen. Bei Schaukochen auf der Aktionsbühne, informierten einige Kü-

chenmeister, assistiert von der Moderatorin Petra Klein und prominenten Mitstreitern, über die Zutaten und Zubereitung dieser Speisen. Nach dem Erfolg in diesem Spätsommer ist für die Verantwortlichen beim SWR klar, dass es auch im kommenden Jahr eine Pfännle-Tour geben soll. Die

Termine für 2015 stehen auch bereits fest. Interessierte „Schmeck den Süden“-Gastronomen aus den jeweiligen Regionen dürfen sie gerne den Termin vormerken: am 6. September in Albstadt, am 13. September in Schopfheim, am 20. September in Bruchsal und am 27. September in Öhringen.

In Waiblingen auf der Bühne (v.l.): Jochen Heilemann, Gasthaus Schwanen Neckartailfingen, Moderatorin Petra Klein, Katrin Altpeter, Ministerin für Arbeit und Sozialordnung, und Andreas Hesky, Oberbürgermeister der Stadt Waiblingen.



DAUMEN HOCH FÜR DEN KOSTEN-CHECK

Mitgliedsbetrieb nutzt kostenlose Angebote der DEHOGA Beratung und findet Einsparpotential

Wie stehen wir mit unserem Betrieb im Vergleich zu anderen Betrieben da? Wo können wir ansetzen, um Kosten zu senken? In welchem Bereich gibt es Handlungsbedarf? Auf diese Fragen wollten Karoline Weltken und Anke Seiff Antworten und bekamen sie durch den Kosten-Check der DEHOGA Beratung.

Das EssKultur Bio Restaurant & Café in der Überlinger Altstadt bietet seit 2010 bio-vegane und vegetarische Küche. Karoline Weltken arbeitet im Service, Anke Seiff in der Küche. „Wir kamen anfangs nicht so voran, wie wir es uns vorgestellt hatten, und wollten einfach mal eine professionelle Meinung zu dem Verhältnis unserer Umsätze zu Leistung und Kosten“, so Karolin Weltken.

Informationen über das Leistungsangebot für DEHOGA-Mitglieder holten sich die Betreiberinnen über die Internetseite des Landesverbandes unter www.dehogabw.de. Karolin Weltken berichtet: „Online bin ich auf den Kosten-Check gestoßen und habe mich informiert, was der Kosten-Check beinhaltet und wie er abläuft. Das Angebot hat uns überzeugt und wir haben den Check direkt über die Internetseite angefragt. Sehr schnell hat sich ein Berater bei uns gemeldet und wir konnten unsere Unterlagen über unsere betrieblichen Rahmendaten an ihn übermitteln.“



Anke Seiff (links) und Karoline Weltken vom EssKultur Bio Restaurant & Café in der Überlinger Altstadt sind begeistert vom Kosten-Check.
Foto: Grünemeier

Im Rahmen des Kosten-Checks ermittelt die DEHOGA Beratung anschließend die für die jeweilige Betriebsart und Größe vorliegenden Vergleichszahlen und stellt diese dem Betrieb in schriftlicher Form zur Verfügung. So erhalten DEHOGA-Mitglieder Orientierungswerte, wie ihre Umsatz-, Kosten- und Ergebnisstruktur im Vergleich zu ähnlichen Betrieben zu bewerten ist.

„Die Übersicht zeigte, dass zum Beispiel unsere Waren- und Verwaltungskosten sehr hoch waren und deutlich von den Branchenwerten abwichen. Auch die Investitionen aus der Eröffnungsphase lagen über den Durchschnittswerten und hatten sich negativ auf unser betriebliches Zahlenwerk

ausgewirkt. Der Kosten-Check verdeutlichte uns die Einsparpotentiale.“ Karolin Weltken und Anke Seiff sind sich einig, dass sich der Kosten-Check für sie gelohnt hat. Weltken: „Der Kosten-Check war ein sehr guter Einstieg für uns. Der gesamte Prozess verlief professionell und wir haben uns entschieden, eine Betriebsberatung vor Ort durch die DEHOGA Beratung anzuschließen, um die erforderlichen Maßnahmen, unterstützt durch einen Berater, anzugehen.“

Der Kosten-Check ist eine exklusive und kostenfreie Leistung für DEHOGA-Mitglieder. Eine Übersicht über alle abrufbaren DEHOGA-Checks finden Interessierte unter www.dehogabw.de/checkservice. (JuK)

MITMACHEN BEI DER KONJUNKTURUMFRAGE ZUM SOMMERHALBJAHR

Wie lief die Sommersaison 2014 mit der Fußball-WM und ihren Wetterkapriolen für die gastgewerblichen Betriebe im Land? Welche Herausforderungen beschäftigen die Unternehmer und welche Zukunftserwartungen haben sie? Um die Interessen seiner Mitglieder in Politik und Medien erfolgreich vertreten zu können, benötigt der DEHOGA repräsentative Zahlen und Fakten zur wirtschaftlichen Entwicklung der Branche. Aus diesem Grund bittet der Verband Sie um Unterstützung: Machen Sie mit bei der DEHOGA-Konjunkturumfrage zur Sommersaison 2014. Die Umfrage bezieht sich

auf den Zeitraum 1. April bis 30. September 2014. Gefragt wird nicht nur nach der wirtschaftlichen Entwicklung in den zurückliegenden Monaten und den Zukunftserwartungen, sondern zum Beispiel auch nach den wichtigsten Branchenproblemen. Für den DEHOGA liefern die Umfrageergebnisse wichtige Argumente und Belege für die politische Lobbyarbeit.

Mitmachen bei der Konjunkturumfrage ist ganz einfach: Schneiden Sie bitte die nebenstehende Doppelseite aus, füllen Sie das zu Ihrem Betrieb passende Formular aus und schicken Sie es per Telefax oder

per Post an den DEHOGA zurück. Vor allem kleinere Betriebe sollten sich von dieser Umfrage angesprochen fühlen, denn sie stellen zwar die ganz große Mehrheit in der Branche, waren aber bei den bisherigen Umfrage oft unterrepräsentiert.

Vertraulichkeit ist garantiert

Selbstverständlich ist die Umfrage anonym. Name und Adresse Ihres Betriebes werden nicht abgefragt und spielen bei der Auswertung der Daten keine Rolle.

Einsendeschluss ist am Mittwoch, 15. Oktober 2014.

Konjunkturumfrage Sommer 2014 – Ausblick Winter 2014/15 – Beherbergungsbetriebe

Bitte zurücksenden an:

DEHOGA Baden-Württemberg, Augustenstraße 6, 70178 Stuttgart **oder** per Fax an: 07 11 - 6 19 88 46

1. Fragen zu Ihrem Beherbergungsbetrieb:

- | | | | |
|------------------|---|---|--|
| 1.1 Betriebsart | ☐ Hotel
☐ Pension | ☐ Hotel garni
☐ Gasthof | ☐ Hostel
☐ Sonstige |
| 1.2 Marktsegment | ☐ Geschäftshotel
☐ Ferien-/Resorthotel
☐ Design-/Themenhotel | ☐ Tagungshotel
☐ Budgethotel/Hostel
☐ Sonstige | ☐ Stadthotel
☐ Wellness-/Kurhotel |
| 1.3 Zimmeranzahl | ☐ bis 20 Zimmer
☐ bis 40 Zimmer | ☐ bis 80 Zimmer
☐ bis 120 Zimmer | ☐ bis 200 Zimmer
☐ > 200 Zimmer |
| 1.4 Betriebsform | ☐ Einzelbetrieb | ☐ Markenhotellerie | |

2. Wie beurteilen Sie die Geschäftslage Ihres Betriebes im Sommerhalbjahr (April bis September 2014)?

- | Gesamtbeurteilung
(Vergleich: Vorjahreszeitraum April bis September 2013) | ☐ gut
gesunken | ☐ befriedigend
gleich | ☐ schlecht
gestiegen |
|--|--|---|--|
| Zimmerauslastung | ☐ | ☐ | ☐ |
| Zimmerpreis | ☐ | ☐ | ☐ |
| Umsatz | ☐ | ☐ | ☐ |
| Mitarbeiter (Anzahl) | ☐ | ☐ | ☐ |
| Ertrag | ☐ | ☐ | ☐ |
| Investitionen | ☐ | ☐ | ☐ |

3. Welche Geschäftserwartungen haben Sie für das Winterhalbjahr (Oktober 2014 bis März 2015)?

- | Gesamtbeurteilung
(Vergleich: Vorjahreszeitraum Oktober 2013 bis März 2014) | ☐ günstiger
wird sinken | ☐ gleich bleibend
gleich | ☐ ungünstiger
wird steigen |
|--|---|--|--|
| Zimmerauslastung | ☐ | ☐ | ☐ |
| Zimmerpreis | ☐ | ☐ | ☐ |
| Umsatz | ☐ | ☐ | ☐ |
| Mitarbeiter (Anzahl) | ☐ | ☐ | ☐ |
| Ertrag | ☐ | ☐ | ☐ |
| Investitionen | ☐ | ☐ | ☐ |

4. Welche Problembereiche stehen in Ihrem Betrieb gegenwärtig im Vordergrund? Bitte **max.** drei Problembereiche ankreuzen.

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Behördliche Auflagen | ☐ Betriebskosten | ☐ Energiekosten |
| ☐ Finanzierung/Liquidität | ☐ Personalgewinnung | ☐ Personalkosten |
| ☐ Preispolitik | ☐ Rauchverbot | ☐ Steuern/Sozialabgaben |
| ☐ Stornierungen | ☐ weniger Gäste | ☐ weniger Umsatz pro Gast |

Konjunkturumfrage Sommer 2014 – Ausblick Winter 2014/15 – Gastronomiebetriebe

Bitte zurücksenden an:

DEHOGA Baden-Württemberg, Augustenstraße 6, 70178 Stuttgart oder per Fax an: 07 11 - 6 19 88 46

1. Fragen zu Ihrem Gastronomiebetrieb (bitte nur eine Antwort pro Frage, keine Mehrfachnennungen möglich):

- 1.1 Betriebsart ☐ Restaurant/ Speisenwirtschaft ☐ Café/Bistro ☐ Kneipe/ Schankwirtschaft ☐ Bar ☐ Discothek/Club/ Tanzlokal
- ☐ Imbissbetrieb ☐ Quickservice/ Fastfood ☐ Catering/Gemeinschafts-gastronomie
- 1.2 Umsatz ☐ bis 125.000 € ☐ bis 250.000 € ☐ bis 500.000 €
- ☐ bis 1 Mio. € ☐ bis 2 Mio. € ☐ über 2 Mio. €
- 1.3 Betriebsform ☐ Individualgastronomie ☐ Markengastronomie

2. Wie beurteilen Sie die Geschäftslage Ihres Betriebes im Sommerhalbjahr (April bis September 2014)?

Gesamtbeurteilung (Vergleich: Vorjahreszeitraum April bis September 2013)	☐ gut	☐ befriedigend	☐ schlecht
	gesunken	gleich	gestiegen
Gästeanzahl	☐	☐	☐
Umsatz	☐	☐	☐
Preise für Speisen und Getränke	☐	☐	☐
Mitarbeiter (Anzahl)	☐	☐	☐
Ertrag	☐	☐	☐
Investitionen	☐	☐	☐

3. Welche Geschäftserwartungen haben Sie für das Winterhalbjahr (Oktober 2014 bis März 2015)?

Gesamtbeurteilung (Vergleich: Vorjahreszeitraum Oktober 2013 bis März 2014)	☐ günstiger	☐ gleich bleibend	☐ ungünstiger
	wird sinken	gleich	wird steigen
Gästeanzahl	☐	☐	☐
Umsatz	☐	☐	☐
Preise für Speisen und Getränke	☐	☐	☐
Mitarbeiter (Anzahl)	☐	☐	☐
Ertrag	☐	☐	☐
Investitionen	☐	☐	☐

4. Welche Problembereiche stehen in Ihrem Betrieb gegenwärtig im Vordergrund? Bitte max. drei Problembereiche ankreuzen.

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Behördliche Auflagen | ☐ Betriebskosten | ☐ Energiekosten |
| ☐ Finanzierung/Liquidität | ☐ Personalgewinnung | ☐ Personalkosten |
| ☐ Preispolitik | ☐ Rauchverbot | ☐ Steuern/Sozialabgaben |
| ☐ Stornierungen | ☐ weniger Gäste | ☐ weniger Umsatz pro Gast |

24 STUNDEN LANG GUT GELAUFEN

„DEHOGA: Mit uns läuft's besser“ – unter diesem Motto ging erstmals ein DEHOGA-Team beim 24-Stunden-Lauf in Uhingen (Kreis Göppingen) an den Start. Insgesamt 10 DEHOGA-Läuferinnen und Läufer wechselten sich dabei vom 27. bis 28. September 24 Stunden lang rund um die Uhr auf der Rundstrecke in der Uhinger Innenstadt ab. Für jeden gelaufenen Kilometer gab's eine Spende vom Hauptsponsor der Veranstaltung,

der Sparda-Bank, für einen guten Zweck. Insgesamt waren 16 teilweise hochklassige Mannschaften am Start. Top-Läufer im DEHOGA-Team war Klaus-Günther Wiesler (Seehotel Wiesler, Titisee), der mit insgesamt 51,19 Kilometern einen sensationellen 2. Platz in der Einzelwertung belegte.

Aber auch die Gesamtleistung des DEHOGA-Teams kann sich sehen lassen: „Das war eine tolle Gemeinschaftslei-

stung und ein tolles Gemeinschaftserlebnis“, erklärte DEHOGA-Läufer-Teamchef Hans-Ulrich Kauderer (Badhotel Stauferland, Bad Boll). Ein herzlicher Dank des Teams geht an Mannschaftsbetreuerin Susanne Weißkopf vom Hotel Ochsen in Uhingen.

Lief über 50 Kilometer und wurde 2. der Gesamtwertung: Klaus-Günther Wiesler.



DEHOGA-Teammitglieder beim 24 Stunden-Lauf in Uhingen: von links Teamchef Hans-Ulrich Kauderer, Romeo Schwegler (Adler, Uhingen), Antonette Siebrecht (Hotel Blauzeit, Ludwigsburg), Regina Stern und Michael Steiger (Füstenbergs Irish Pub, Villingen) und DEHOGA-Pressesprecher Daniel Ohl. Nicht im Bild sind Klaus-Günther Wiesler, Guiseppe D'Apote, Thomas Zwölfer und Burkhardt Peter.





BAUR

WOHNFASZINATION SEIT 1882

2000 m² Ausstellungsfläche!

BAUR WohnFaszination GmbH

79862 Höchenschwand

Tel. 07755-9393-0

info@baur-bwf.de

DEHOGA OFFENBURG STARTET AUSBILDUNGSSTERNE.DE

Mit der Bewertungsmöglichkeit für Auszubildenden auf „ausbildungssterne.de“ bei facebook engagieren sich DEHOGA Offenburg und die IHK zugunsten guter Ausbildungsbetriebe derzeit intensiv. Die Projektpartner arbeiten daran, die Seite bis gegen Ende des Jahres live zu stellen, wie sie Ende September mitteilten. Die Kreisstelle gewährt den teilnehmenden Betrieben dadurch ein Instrument, mit dem sie ihre gute Ausbildungsleistung über ein modernes, verbreitetes Kommunikationsmedium öffentlich zu präsentieren. Weil die betreffenden Betriebe sich in der Ausbildung engagieren, erwartet der Kreis um den Vorsitzenden Dominic Müller darüber hinaus positive Auswirkungen für das Image einer Ausbildung im Gastgewerbe und für die Branche insgesamt. Damit entwickelt der Kreis den positiven Gedanken des DEHOGA Ausbildungsversprechens in der Ortenau fort. Konkret geht das so: Die IHK hat nach der Abschlussprüfung bereits Fragebögen an die Auszubildenden der derzeit zehn teilnehmenden Ausbildungsbetriebe versandt. Mit einem einmalig von der IHK zur Verfügung gestellten Zugangscode können jene ihren Ausbilder zu neun Themen mit Schulnoten bewerte. Zusätzlich können Kommentare abgegeben werden. Ein Außenstehender, die Firma Nova aus Karlsruhe, überprüft die abgegebenen Kommentare dann auf bestimmte Suchbegriffe, die in einer

Bewertung nicht vorkommen sollten, wie z. B. unflätige Schimpfwörter. Sie werden dann geprüft und aussortiert. Für Schmähkritik soll somit kein Raum verbleiben. Vor der Veröffentlichung auf facebook wird nochmals geprüft, ob der Kommentator tatsächlich eine Ausbildung im bewerteten Betrieb durchlaufen hat. Veröffentlicht werden aber ausschließlich die Schulnoten. Ein interessierter Schüler, der ins Gastgewerbe möchte, gibt dann unter „ausbildungssterne.de“ z. B. den Ort Oberkirch ein. Dort findet er alle teilnehmenden Betriebe. Derjenige mit dem besten Notendurchschnitt erscheint an oberster Stelle, alle weiteren folgen. Bei besonders auffälligen Bewertungen hat der Ausbilder aber die Möglichkeit, sich Kommentare an-

zusehen. Derzeit lassen sich zehn Betriebe bewerten, nämlich:

Hotel-Restaurant Adler in Lahr-Reichenbach; Naturparkhotel Adler in Wolfach-St. Roman; Restaurant Ferdinand in Offenburg-Bolsbach; Landidyllhotel Hirschen in Oberwolfach; Landhaus Lauble in Hornberg; Mercure Hotel in Offenburg; Gasthaus Pflugwirt in Oberkirch; Hotel-Restaurant Rebstock in Durbach; Ringhotel Sonnenhof in Lauterbach; Hotel Ritter in Durbach. Und Dominic Müller freut sich sehr, wenn weitere Betriebe teilnehmen. Und Ausbildungssterne.de bietet noch mehr: Der Betrieb kann sich auf der Seite präsentieren und dem Ausbildungsinteressenten die Möglichkeit offerieren, eine Kurzbewerbung abzugeben.



Der DEHOGA in Offenburg anlässlich der Presskonferenz (von links):

Thomas Koslowski, Volker Baumann, Geschäftsführer Markus Fricke, Dominic Müller, Adrian Hönig, nova GmbH, Andreas Grau, Jürgen Hund, Frank Ungewitter.

Foto: Hannes Kuhnert

DEHOGA UNTERNEHMERFRAUEN

Baden-Württemberg:

- Montag, 13. Oktober, 10 Uhr Powertag im Goldbergwerk in Fellbach.

TERMINE – DAMENTREFF

Rheinstetten:

- Montag, 27. Oktober, um 17 Uhr in der Giebelstube bei Kollegin Hirsch

TERMINE

DEHOGA Freiburg-Stadt Kreisversammlung

20. Oktober 2014, 14.00 Uhr,
Schloßbergrestaurant Dattler
Seilbahn kostenlos benutzen

DEHOGA Lörrach Kreisversammlung

Montag, 3. November 2014, 14.30 Uhr,
Dorfgastrhaus das Rößle, Todtnau-Gschwend

DEHOGA Waldshut Herbstversammlung

Montag, 8. Dezember 2014, 14.30 Uhr,
Gartenhotel Feldeck, Lauchringen

DEHOGA alle Aktionstag gegen Bettensteuer mit Demonstrationszug

Mittwoch, 22. Oktober 2014, 17.00 Uhr
Novotel am Konzerthaus, Freiburg

DREI FRAGEN AN JÜRGEN HUND

Er macht bei „ausbildungssterne.de“ mit

Herr Hund, Sie sind nicht nur Mit-initiator der Ausbildungssterne, sondern lassen sich mit Ihrem Restaurant Pflugwirt in Oberkirch von Ihren Auszubildenden auf „ausbildungssterne.de“ bewerten.

Was versprechen Sie sich davon?

Wir wollen die Jugendlichen besser und früher erreichen und auf unseren Betrieb aufmerksam machen. Diese Zielgruppe verbringt unbestritten sehr viel Zeit im Internet und auch auf facebook. Wir sind der Meinung, dass wir schon früher auf die zukünftigen Auszubildenden zugehen müssen, um mit vermeintlich attraktiveren Branchen mithalten zu können. Einfacher und schneller wie über das Bewerbungstool auf der facebook-Seite „ausbildungssterne.de“ können die Jugendlichen nirgends Kontakt zu Hotel- oder Gastronomiebetrieben aufnehmen. Deswegen sehen wir „ausbildungssterne.de“ als zeitgemäße Plattform um sich als moderner und qualifizierter Ausbildungsbetrieb zu präsentieren.

Haben Sie keine Sorge, dass unsachliche oder falsche Bewertungen eingestellt werden und warum?

Es erhalten ja nur Prüflinge die ihre Abschlussprüfung bestanden haben den Zugang zu der Onlinebewertung von der IHK.

Hoteliers und Gastronomen haben ja schon Erfahrung mit Bewertungen durch ihre Gäste. Diese sind ja in aller Regel auch sachlich und gerecht.

Das erwartet die DEHOGA Kreisstelle auch von den Auszubildenden. Nach drei Jahren in einem Betrieb hoffen wir auf faire und realistische Bewertungen der Azubis.

Sollte ein Betrieb tatsächlich nach 2-3 Bewertung negativ da stehen, kann er selbstverständlich sein Profil wieder von der Seite löschen lassen.

Können weitere Betriebe teilnehmen und welche Voraussetzungen müssen diese erfüllen?

Jeder Hotel- und Gastronomiebetrieb der ausbildet und DEHOGA Mitglied ist kann teilnehmen.

Herr Hund, wir danken Ihnen für Ihre Antworten. Mitglieder, die sich für die Teilnahme interessieren, melden sich bei DEHOGA Geschäftsführer Markus Fricke in Baden-Baden, Telefon: 07221 23445, Mail: fricke@dehogabw.de.



Sie machen bei ausbildungssterne.de mit: Jürgen (links) und Karlheinz Hund von Pflugwirts Restaurant in Oberkirch.

SOMMERFEST IN KONSTANZ

Angesichts des langsamen Ausklingen des Sommers sei ein kleiner Rückblick gewagt: Bereits im Juli 2014 fand das Sommerfest des Bodenseekochvereins, des VSR und des DEHOGA statt. Hausherr Manfred Hölzl hatte den richtigen Draht zum Wettergott, welcher die geladenen Gäste auf der oberen Terrasse des Konzils in Konstanz mit Sonnenstrahlen begrüßt hatte. Beim Aperitif konnten jene die wundervolle Aussicht auf den Bodensee und die Schweizer Alpen genießen. In diesem Jahr wurden die Gäste von Klaus Rexer und den Konzilmitarbeitern mit einem vielseitigen Salatbuffet und Barbecue verköstigt. Mit dem Sonnenuntergang fand ein phantastischer und durchaus gut gelungener Abend ein wunderschönes Ende. (IK)



von links: Peter Hense, Martin Baumgärtel, Maren Baumgärtel, Ines Kleiner, Katja Busch, Tom Kugler, Melanie Meyer.
Foto: Herbert Brand

AUFRUF ZUM AKTIONSTAG GEGEN BETTENSTEUER AM 22. OKTOBER 2014

Der DEHOGA Freiburg ruft alle zum Aktionstag gegen die Bettensteuer am 22. Oktober 2014 auf. Am gleichen Tag beginnt der Deutsche Tourismustag des Deutschen Tourismusverbandes (DTV), der sich ebenfalls gegen Bettensteuern positioniert hat. Mit einem Demonstrationzug werden die Inhaber von Ferienwohnungen, Pensionen, Gasthäusern und Hotels und hoffentlich viele weitere Bürger um 17.00 Uhr vor dem Novotel am Konzerthaus starten und über Bertholdstraße, Rotteck- und Friedrichsring sowie die Kaiser-Joseph-Straße ziehen. In einer Abschlusskundgebung haben die Gemeinderatsfraktionen die Gelegenheit, sich zu positionieren. Die Kreisstelle organisiert u. a. wieder die Ganter Brauereikutsche. Und zum Schluss gibt es Freibier von Ganter. Bei den vergangenen Kundgebungen konnte der DEHOGA jeweils über 300 Teilnehmer zählen. Die Kreisstelle ruft nochmals alle Mitglieder auf: Halten Sie den politischen Druck gegen die Bettensteuer aufrecht!



Astrid Späth bei der Abschlusskundgebung des letzten Aktionstages vor ca. 300 Teilnehmern. Am 22. Oktober 2014 um 17.00 Uhr findet die nächste Veranstaltung statt, zu der alle aufgerufen sind.

BUNDESVERWALTUNGSGERICHT ÄUSSERT SICH (NICHT) ZUR BETTENSTEUER

In Pressemeldungen wurde z. T. recht überschwänglich über die Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichts berichtet, dass die Bettensteuer in Dortmund verworfen hat. So ist das aber nicht korrekt. Wer die Begründung des Bundesverwaltungsgerichts (BVerwG) liest, erkennt schnell, dass sich das BVerwG gar nicht inhaltlich mit der Rechtsfrage der Zulässigkeit der Bettensteuer in Dortmund befasst hat. Mit seinen Beschlüssen vom 20. August 2014 (z. B. AZ: 9 B 10.14) wurde zwar die Feststellung, dass die Betten-

steuersatzung von Dortmund rechtswidrig ist, endgültig rechtskräftig. Aber: Das BVerwG hat in der Begründung seiner Entscheidung festgestellt, dass es in der Sache selbst gar nicht zu entscheiden hatte. Mit anderen Worten. Das BVerwG sagt, die Bettensteuer in Dortmund ist nach Landesrecht zu beurteilen, und dieses hat das Bundesgericht in diesem Falle nicht zu prüfen. Dabei spielt es auch keine Rolle, dass die Bettensteuer vom OVG Nordrhein-Westfalen als unzulässig und vom OVG Schleswig-Holstein als

zulässig erachtet wurde. Es stellt sich die Frage, ob damit auch die Bettensteuer in Freiburg rechtswidrig ist. Der DEHOGA geht zwar davon aus.

Der VGH Baden-Württemberg kann über die Bettensteuer der Stadt Freiburg nach Landesrecht aber so oder so entscheiden. Das BVerwG lässt die OVGs und VGHs also schalten und walten. (Historisch begründet heißen die Oberverwaltungsgerichte in Baden-Württemberg und Hessen Verwaltungsgerichtshof (VGH) und nicht Oberverwaltungsgericht (OVG).

BETTENSTEUER: ERNEUTEN WIDERSPRUCH NICHT VERGESSEN

Zum dritten Mal wird die Anmeldung zur Freiburger Bettensteuer am 15. Oktober 2014 fällig. Nochmals weisen wir ausdrücklich darauf hin, dass bei jeder Anmeldung, so auch diese Mal, ein eigenständiger Widerspruch gegen die

Steueranmeldung eingelegt werden muss. Frühere Widersprüche haben keine Auswirkungen auf die jetzt fällige Anmeldung. Andernfalls würde die abgeführte Steuer auch in dem Fall, dass die Satzung für rechtswidrig erklärt

wird, nicht zurück erstattet werden. Der Widerspruch ist innerhalb eines Monats nach der Steueranmeldung zu erklären. Wir empfehlen jedoch, den Widerspruch direkt mit der Anmeldung einzureichen.



SCHULUNG FÜR THEKENPERSONAL IM RAHMEN DES FREIBURGER PROJEKTES PRÄRIE

Im Rahmen des Freiburger Programms PräRIE bietet der Arbeitskreis Suchthilfe Freiburg in Kooperation mit der Stadtverwaltung Freiburg (Koordinationsstelle Kommunale Alkoholpolitik im Amt für Soziales und Senioren) eine Schulung für Thekenpersonal an. Der Schwerpunkt liegt einerseits im Bereich „Alkohol und Jugendschutz“ (gesetzliche Grundlagen, Konsequenzen bei Nichteinhaltung), andererseits im Bereich „Verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol“. Hier wird besonders der Umgang mit betrunkenen Gästen thematisiert und praxisnah trainiert. PräRIE hat das Ziel, einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol insbesondere in der Freiburger Nachtgastronomie und Event-Szene zu etablieren. Die Gastronomie ist für uns ein wich-

tiger Partner, um dieses Ziel zu erreichen. Im Rahmen eines Pilotprojektes bietet PräRIE 2014 ein kostenloses Schulungsangebot für bis zu 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an. In der 3stündigen Schulung werden folgende Inhalte erarbeitet:

- Alkohol – Wirkung und Folgen
- Jugendschutz- und Gaststättengesetz
- Konsequenzen bei Nichteinhaltung der Gesetze
- Schwierigkeiten bei der Umsetzung
- Umgang mit betrunkenen Gästen

Termin: Mittwoch, 12. November 2014 (16-19 Uhr)

Durchführende: Jeanette Piram (Drogenhilfe Freiburg)

Klaus Limberger (Fachstelle Sucht Freiburg, bwl)

Anmeldeschluss: 31. Oktober 2014 unter: praerie@stadt.freiburg.de

Auskünfte erteilt PräRIE unter der Telefonnummer: 0761 201-3843 (Mo. + Di. 14.00 - 18.00 und Do. 10.00 - 14.00 Uhr).

Das Angebot von PräRIE kann darüber hinaus (kostenpflichtig) für Inhouse-Seminare und weitere Schulungstermine in 2015 abgerufen werden



FACHTAGUNG ZUR VERBESSERUNG DER AUSBILDUNG IM BETRIEB

Erneut wird Ausbildungsbetrieben eine Fachtagung zum Thema „Wie ticken Jugendliche? Motivieren im Ausbildungsalltag“ angeboten. Inhalte sind u. a. ein Impulsvortrag zum Altersstrukturwandel, die Vorstellung der Projekte „Abbruch vermeiden – Ausbildung begleiten“ und „Azubipool – passgenaue Vermittlung in Ausbildung“ sowie ein Workshop „Motivieren im Ausbildungsalltag“. Angesprochen werden Ausbilderinnen und Ausbilder, die das Lernklima verbessern, Probleme angemessener lösen, Kritik konstruktiver äußern und die Leistungsbereitschaft fördern wollen. Die Veranstaltung der BBQ gGmbH findet am 4. November 2014 von 9.00 bis 14.00 Uhr im WaldHaus, Wonnhaldestr. 6, 79100 Freiburg statt. Der Unkostenbeitrag liegt bei 25,- Euro. Weitere Informationen erteilt Norbert Cüppers von BBQ unter Tel.: 0761 150773-31 oder per Mail: cueppers.norbert@biwe-bbq.de. Anmeldeschluss ist der 20. Oktober 2014.



ANMELDEBOGEN

Anmeldung zum Fachtag für Auszubildende „Wie ticken Jugendliche? Motivieren im Ausbildungsalltag“ am 4. November 2014 im WaldHaus in Freiburg

Hiermit melde ich mich zur Fachtagung an:

Name:

Betrieb:

Adresse:

E-Mail:

Ich komme mit insgesamt Personen (inkl. anmeldender Person)

☐ Ich überweise den Unkostenbeitrag in Höhe von 25 EUR je angemeldeter Person auf das Konto: IBAN DE87 6805 0101 0011 2127 46, Kontoinhaber: Norbert Cüppers*

☐ Ich bezahle 25 EUR je angemeldeter Person bei Veranstaltungsbeginn in bar*

Anmeldeschluss ist Montag, der 20. Oktober 2014. Die Anmeldung ist zu richten an: BBQ gGmbH, Herrn Norbert Cüppers, Fax: 0761 150773-33 oder per E-Mail: cueppers.norbert@biwe-bbq.de

HANS SCHINDLER FEIERT 60. GEBURTSTAG

Anfang September 2014 vollendete der Kreisvorsitzende des DEHOGA Kreises Baden-Baden, **Hans Schindler** vom Gasthaus Auerhahn in Geroldsau, seinen 60. Geburtstag. Der Geschäftsführer der Geschäftsstelle Baden-Baden, Markus Fricke, der einen Monat zuvor ebenfalls seinen 60. Geburtstag feiern konnte, gratulierte im Namen der DEHOGA Kreisstelle Baden-Baden, des DEHOGA Schwarzwald-Bodensee und des Landesverbandes. Er bedankte sich für dessen 12jährige ehrenamtliche Tätigkeit als Kreisvorsitzender, für die Vertretung der Interessen des Gewerbes im Gemeinderat (gerade wiedergewählt) und für die seit 2005 engagierte Vorstandstätigkeit im DEHOGA Schwarzwald-Bodensee und im Landesverband. Als kleines „Dankeschön“ überreichte Markus Fricke (links) Hans Schindler einen Blumenstrauß und ein Geschenk der Kreisstelle Baden-Baden zu einer Ballonfahrt.



URTEIL: WERBUNG MIT SECHS STERNEN OHNE KLASSIFIZIERUNG IRREFÜHREND

Wirbt ein Hotel an seiner Fassade mit sechs Sternen, handelt es irreführend im Sinne des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) und somit rechtswidrig, soweit es nicht mit sechs Sternen klassifiziert ist, stellte jetzt das OLG Celle fest (15. Juli 2014 – 13 U 76/14).

Abgesehen davon, dass die Klassifizierungsgesellschaft DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg sechs Hotelsterne nicht im Programm hat, zeigt die Entscheidung deutlich: Sterne sind in Bezug auf Hotels geschützt und können nicht nach Gutdünken verwendet werden.

Das OLG führte nämlich aus: Bei Gästen verursache die Verwendung von Sternen im Beherbergungsgewerbe leicht den Eindruck, hier läge eine geprüfte Klassifizierung vor und die Sterne sein ein Merkmal für besondere Ausstattungs- oder Qualitätsansprüche.

DEHOGA-KLARTEXT ZUR KÜNFTIGEN ALLERGENKENNZEICHNUNG

Der DEHOGA Bundesverband nimmt Beiträge und Interviews in Magazinen für die Gastronomie und Hotellerie zur Allergenkennzeichnung in den vergangenen Wochen zum Anlass, die Branche erneut über dieses Thema zu informieren. Bislang lag lediglich der Entwurf einer Verordnung vor, zu dem der DEHOGA maßgebliche Änderungen gefordert hatte. Die Gastronomen sollen sich von den teilweise reißerischen Beiträgen nicht beunruhigen lassen. Die Branche darf versichert sein, dass der DEHOGA Bun-

desverband beim Thema Allergenkennzeichnung und -information für die Branche am Ball ist und am Ball bleiben wird. Mit seiner Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ hat der DEHOGA Bundesverband bereits seit 2007 maßgeblich zur Sensibilisierung für die Belange von Allergikern in der Branche beigetragen. Die Broschüre wurde seitdem in einer Auflage von 50.000 Exemplaren kostenfrei zur Verfügung gestellt. Sie kann von Mitgliedern über den DEHOGA Shop kostenfrei als Download oder als Printversi-

on (3,90 Euro Versandkosten) bezogen werden.

Zudem hat der DEHOGA sowohl das europäische als auch nationale Verordnungsverfahren zu jeder Zeit aktiv begleitet und sich immer für die Belange der Branche nachdrücklich eingesetzt. Neben den aktuellen Seminaren zum „Allergenmanagement in der Gastronomie“ wird der DEHOGA künftig eine Publikation zur Allergenkennzeichnung sowie Praxishilfen (Poster, Aushänge, Formulare etc.) bereitstellen.

ServiceQualität Deutschland I / Coach Seminar-Inhalte: ○ Vorstellung des Projektes Service-Qualität Deutschland ○ Kundenbrille: für gastorientierte Angebote und Mehrwert ○ Serviceketten: systematisch und effektiv arbeiten ○ Qualitätssicherung: gutes bewahren und ausbauen ○ Reklamationsmanagement: Ärger und Chance zugleich Termin: 13.-14. Oktober 2014 Ort: Heidelberg Kurs-Nr.: BW-14-8000-07 Gebühren: 295,- Euro zzgl. Mwst. Referentin: Renate Stolle Dauer: 2 Tage Termin: 04.-05. November 2014 Ort: Ravensburg Kurs-Nr.: BW-14-8000-08 Gebühren: 295,- Euro zzgl. Mwst. Referentin: Melanie Vöhringer Dauer: 2 Tage	ServiceQualität Deutschland II / Trainer Seminar-Inhalte: ○ Selbstbewertung: Wie gut bin ich? ○ Gästebefragung und Mystery-Check: Wie gut bin ich wirklich? ○ Qualität ausbauen: systematisch die nächste Qualitätsstufe erarbeiten und umsetzen ○ Mitarbeiterbefragung: Mitarbeiter einbinden ○ Qualitäts-Auszeichnung: fit für die Zertifizierung nach ServiceQualität Deutschland Termin: 03.-04. November 2014 Ort: Freiburg Kurs-Nr.: BW-14-8000-10 Gebühren: 295,- Euro zzgl. Mwst. Referentin: Renate Stolle Dauer: 2 Tage Mit Sprache begeistern: Kunden-Mailings und mehr Seminar-Inhalte: ○ Oberstes Gebot: Durch Kurzweiligkeit Interesse wecken ○ Pfiffige Sprache und Klartext reden	○ Textaufbau: Das Pferd auch, mal von hinten aufzäumen ○ Die gezielte Kundenansprache ○ Wie persönlich darf es sein? Termin: 06. November 2014 Ort: Freiburg Kurs-Nr.: BW-14-122 Gebühren: 180,- Euro zzgl. Mwst. Referentin: Sabine Dächert Dauer: 1 Tag Housekeeping – Training für Zimmerfrauen Seminar-Inhalte: ○ Ihr Hygienestandard – höher als die Gästewartung ○ Effiziente Arbeitsabläufe ○ Korrekter Einsatz v. Arbeitsmaterialien ○ Sicherheit im Umgang mit Fund-sachen und Reparaturen ○ Servicequalität auf der Etage und der Umgang mit Gästen Termin: 17. November 2014 Ort: Heidelberg Kurs-Nr.: BW-14-153 Gebühren: 180,- Euro zzgl. Mwst. Referentin: Julia Volland Dauer: 1 Tag
--	---	---

SEMINARANMELDUNG

- ☐ **ServiceQualität Deutschland I / Coach**
☐ 13.-14. Oktober 2014 ☐ 04.-05. November 2014
☐ **ServiceQualität Deutschland II / Trainer/** 03.-04. November 2014
☐ **Mit Sprache begeistern: Kunden-Mailings und mehr/** 06. November 2014
☐ **Housekeeping – Training für Zimmerfrauen /** 17. November 2014

Absender:

Betrieb		
Vorname	Name	Geb.-Datum
Strasse		
PLZ, Ort		
Tel. / Fax		E-Mail
Datum	Unterschrift	

Sind Sie Mitglied oder arbeiten Sie in einem Mitgliedsbetrieb des DEHOGA Baden-Württemberg:

☐ Ja ☐ Nein
Mitgliedsnummer _____

☐ Ja, bitte senden Sie uns weitere Informationen über Trainings im Betrieb

☐ Ja, bitte senden Sie uns das aktuelle Seminarprogramm 2014 zu

› DEHOGA kompakt

GROSSER VORSTAND BESCHLIESST DEHOGA-POSITION ZUR AUSBILDUNGSREFORM

Mit überwältigender Mehrheit hat der Große Vorstand des DEHOGA Bundesverbandes in seiner Sitzung am 22./23. September 2014 die Position des DEHOGA für die Grundlinien einer geplanten Neuordnung der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe beschlossen.

Dem Beschluss waren umfangreiche Vorarbeiten und intensive Diskussionen im Bundesausschuss für Berufsbildung und in den Mitgliedsverbänden und Fachabteilungen vorangegangen. Die Partner aus den Berufsfachverbänden VKD und VSR, von den Hotelfachschulen und der Gastronomischen Akademie Deutschlands waren von Anfang an in die Meinungsbildung eingebunden. Zuletzt wurde von Ende Juni bis Ende September eine Online-Befragung durchgeführt. Neben den Ausbildungsunternehmen und betrieblichen Ausbildern waren auch Berufsschullehrer, Kammervertreter und andere Ausbildungsbeteiligte gebeten, ihre Meinung zu sagen.

Die Vorsitzende des Bundesausschusses für Berufsbildung Eva Rühle dankt stellvertretend für den DEHOGA allen 1.493 Ausbildungsverantwortlichen, die sich die Zeit genommen haben, den umfangreichen Fragebogen auszufüllen: „Sie haben damit ein valides Meinungsbild für eine zukunftsfähige Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie geliefert. Alle Anregungen sind bei der Neukonzeption berücksichtigt worden und gehen auch in die zukünftig anstehende Detailarbeit ein. Vielen Dank für Ihren Einsatz für unseren Branchennachwuchs!“

Wie geht es jetzt weiter? Der DEHOGA Bundesausschuss für Berufsbildung beschäftigte sich in seiner Sitzung am 5. Oktober 2014 mit den Details und der weiteren Umsetzung. Insbesondere ist jetzt die inhaltliche Diskussion und Abstimmung mit dem Sozialpartner, der Gewerkschaft NGG, sowie mit den wirtschaftsseitigen Akteuren, insbesondere mit dem DIHK zu suchen.

Die wichtigsten geplanten Neuerungen nach dem DEHOGA-Konzept

Hotel

Der Hotelfachmann bleibt der Generalist in der Hotellerie, wird aber mit Inhalten wie Buchungssystemen, Revenue Management, Bewertungsportalen und Sales auf den aktuellen Stand gebracht. Der bisherige Hotelkaufmann wird zum „Kaufmann für Hotelmanagement“, dafür werden neben diesen technischen Entwicklungen Inhalte wie Preisbildung, und Kosten-/Leistungsrechnung verstärkt.

Küche

Bei den Köchen sollen Themen wie Kalkulation und Kostenkontrolle (z. B. Energiekosten) sowie Qualitätsmanagement eine größere Rolle spielen. Allerdings ohne dabei die breite handwerkliche Basis zu opfern, denn das will eine überwältigende Mehrheit der Ausbildungsbetriebe nicht. Durch eine strukturelle Änderung soll besser auf die zunehmende Spezialisierung in der Branche reagiert werden: Ausbildungsbetrieb und Auszubildender wählen gemeinsam Wahlqualifikationen

als Ergänzung für die betriebliche Ausbildung aus. Dies könnten z. B. sein regionale Küche, Patisserie, Buffets, Küchentechnik oder Gemeinschaftsverpflegung. Besondere Ernährungsformen wie vegetarische Küche werden wichtiger und auch Verbraucherschutzthemen wie Kennzeichnung und Allergien.

Restaurant

Das gilt übrigens nicht nur für die Küche sondern auch für den Service. Dort, also bei den Restaurantfachleuten will der DEHOGA außerdem das aktive Verkaufen fördern, das geht nur mit noch mehr Produktkompetenz, z. B. im Bereich Wein. Mit den Anforderungen besonderer Gästegruppen, z. B. Familien mit Kindern, ältere oder behinderte Gäste sollen die Fachkräfte noch professioneller umgehen können und besonders bei der Veranstaltungsplanung sollen Inhalte aufgesattelt werden.

Systemgastronomie

Beim Fachmann für Systemgastronomie schließlich sollen einerseits kaufmännische Inhalte wie Qualitätsmanagement, Preisgestaltung und Warenlogistik intensiviert werden, andererseits aber auch operative Fähigkeiten wie Kommunikation mit den Gästen, Personalführung und aktives Verkaufen. Am Ende könnte die Umbenennung in einen „Kaufmann für Systemgastronomie“ stehen, wenn kaufmännische Inhalte überwiegen.

Zweijähriger Beruf

Für die heutige „Fachkraft im Gastgewerbe“ ist ebenfalls eine Strukturänderung gewünscht: Da immer mehr Auszubildende mit schlechter schulischer Vorbildung eingestellt werden, soll diese arbeitsplatznäher ausgestaltet werden. Konkret sollen vier verschiedene Fachrichtungen (Küche, Restaurantservice, Systemgastronomie und Etage/Wirtschaftsdienst) differenziert werden, da dann auch unterschiedlich auf die dreijährigen Berufe angerechnet werden können. Der Beruf soll in „Fachkraft für Hotellerie und Gastronomie“ umbenannt werden.

HOLZER
GROSSKÜCHEN

- Planung
- Beratung
- Verkauf
- Kundendienst
- Titisee-Neustadt



KUNDENDIENST
AN 365 TAGEN
TEL 07651-5439



Service- &
Vertriebspartner

Walter HOLZER GmbH Großkücheneinrichtungen
Wilhelm-Stahl-Straße 8 79822 Titisee-Neustadt
Tel 07651-5439 info@holzer-grosskuechen.de

DEHOGA ENTtäUSCHT VON WEIL-INTERVIEW

In einem Interview direkt nach der Sommerpause hat der niedersächsische Ministerpräsident Stephan Weil (SPD) die Rücknahme der Mehrwertsteuersenkung auf Übernachtungen gefordert. Die finanziellen Mittel würde er lieber in die Kinderbetreuung stecken. Hermann Kröger, Präsident des DEHOGA Niedersachsen, zeigte sich sichtlich enttäuscht von der Reaktion des Ministerpräsidenten. „Wir haben in den letzten vier Jahren gezeigt, dass die Mehrwertsteuerreduzierung Wirkung gezeigt hat. Eine Landesregie-

rung, die sich Tourismusförderung auf die Fahnen geschrieben hat, steht unserer Meinung nach nicht im Einklang mit Forderungen zur Abschaffung erfolgreicher Maßnahmen wie der reduzierten Mehrwertsteuer.“

Kritik, die natürlich auch der DEHOGA-Bundesverband teilt. „Die positiven Effekte der Mehrwertsteuerreduzierung werden durch Studien u. a. des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr (dwif) genauso wie durch die Investitionskarte des DEHOGA

deutlich aufgezeigt. Diese Milliarden-Investitionen sind im Vertrauen auf das Festhalten an dieser Steuersenkung erfolgt. Statt unsere Betriebe immer wieder durch solche Äußerungen zu verunsichern, müssen die Politiker den Hoteliers endlich Vertrauensschutz gewähren“, kommentierte DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges das Interview Weils. „Zudem bauen wir darauf, dass die Große Koalition auf Bundesebene zu ihrem Bekenntnis steht, die Steuern in dieser Legislaturperiode nicht zu erhöhen.“

EUGH UNTERSAGT GRENZÜBERSCHREITENDE INTERBANKENENTGELTE VON MasterCard

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) hat im September eine Entscheidung der Europäischen Kommission vom 19. Dezember 2007 gegen MasterCard bestätigt. Die vom Kreditkartenunternehmen erhobenen multilateralen Interbankenentgelte sind wettbewerbswidrig und von der EU-Kommission zu Recht untersagt worden. Dazu erklärte Fritz G. Dreesen, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA) und stellvertretender Präsident des DEHOGA-Bundesverbandes: „Mit der Entscheidung des EuGH herrscht nun endlich höchststrichterliche Klarheit. Jahrzehntelang wurden der Branche überhöhte Gebühren der Kreditkartenorganisation in Rechnung gestellt. Dieses Urteil des EuGH und die in Aussicht gestellte grundsätzli-

che Regulierung der Interbankenentgelte durch den europäischen Gesetzgeber lassen hoffen, dass bald in den gesamten Kreditkartenmarkt fairere Wettbewerbsverhältnisse einziehen werden.“

Hintergrund:

Das Urteil des EuGH geht u. a. auf entsprechende Wettbewerbsbeschwerden von HOTREC und EUROCOMMERCE bei der Europäischen Kommission aus dem Jahr 1998 gegen VISA und MasterCard zurück. Ende 2007 kam es zur ersten Verfügung der Europäischen Kommission gegen MasterCard, die nun mit der Entscheidung des EuGH gegen das Kreditkartenunternehmen höchststrichterlich bestätigt wurde. Der EuGH stellte mit sei-

ner Entscheidung vom 11. September 2014 (Rechtssache C-382/12 P) nun rechtskräftig fest, dass die von MasterCard im grenzüberschreitenden Zahlungsverkehr erhobenen multilateralen Interbankenentgelte wettbewerbswidrig gewesen sind. Die multilateralen Interbankenentgelte seien objektiv nicht erforderlich für das Funktionieren des Systems MasterCard. Der Gerichtshof mochte keinen Beweis für den Umstand erkennen, dass Interbankenentgelte spürbare Vorteile für Händler und Hoteliers haben. Ebenso wenig bedurfte es nach Auffassung des EuGH einer Prüfung, ob Interbankenentgelte Vorteile für den Karteninhaber aufweisen, da die ihnen innewohnenden Nachteile zu schwer wiegen.

BERLIN KASSIERT MEHR ALS 15 MILLIONEN EURO IN ACHT MONATEN

Während nun auch in Potsdam seit 1. Oktober eine Bettensteuer für die Übernachtungen von Privatreisenden fällig wird, sind auch aktuelle Zahlen rund um die City Tax in Berlin bekannt worden: Demnach hat die Hauptstadt seit Jahresbeginn 15,5 Millionen Euro über ihre Bettensteuer eingenommen – was laut dem Sprecher der Finanzverwaltung „im Rahmen der Erwartungen“ liegt. Der Senat hatte für das Gesamtjahr 2014

mit insgesamt 25 Millionen Euro gerechnet – ob diese Rechnung angesichts der bisherigen Einnahmen tatsächlich aufgeht, ist noch ungewiss. In Berlin gilt für Übernachtungen von Privatgästen seit Jahresbeginn eine City Tax, die wie die Bettensteuer in Potsdam fünf Prozent des Netto-Übernachtungspreises beträgt. Der DEHOGA-Landesverband Berlin sieht einen erheblichen Mehraufwand auf Seiten der Hotelbetreiber,

unter anderem durch die Befragung und Dokumentation, ob Gäste privat oder geschäftlich übernachten. „Ich höre immer wieder von den Hoteliers, dass die Übernachtungssteuer eine enorme Belastung für sie darstellt“, kommentierte der Präsident des DEHOGA Berlin Willy Weiland. Sowohl gegen die Berliner als auch gegen die Potsdamer Bettensteuer haben Hoteliers – unterstützt durch den DEHOGA – Klagen eingereicht.

NEUE INFORMATIONEN ZUR UMSETZUNG DER ARBEITSZEITAUFZEICHNUNG

Der DEHOGA hat ein Fachgespräch mit Vertretern der Finanzkontrolle Schwarzarbeit (FKS) sowie den Bundesministerien für Arbeit und für Finanzen geführt. Ziel war es, die offenen Rechts- und Umsetzungsfragen beim gesetzlichen Mindestlohn zu klären. Vorangeschickt sei: Dieses Ziel ist noch längst nicht erreicht. Insbesondere gibt es keinerlei Aussagen darüber, ob, wann und ggf. mit welchem Inhalt die zuständigen Ministerien von der Möglichkeit Gebrauch machen, begleitende Rechtsverordnungen und Dienstanweisungen zu erlassen. Das gilt insbesondere für das für die Branche immens wichtige Thema Kost & Logis. Der DEHOGA bleibt hier am Ball!

In etlichen Punkten hat das Gespräch allerdings auch neue Erkenntnisse gebracht. Diese sowie der Diskussionsstand in der Fachliteratur zu für die Branche besonders wichtigen, juristisch umstrittenen Fragen sind in die erneut aktualisierten und ergänzten „Fragen und Antworten“ eingeflossen. Wie gehabt stehen die FAQ's für Mitglieder kostenfrei zum Download zur Verfügung unter www.dehogabw.de/mindestlohn. Von besonderer Bedeutung für die betriebliche Praxis im Gastgewerbe sind die Anforderungen, die die FKS bei Kontrollen an die Pflicht zur Aufzeichnung der Arbeitszeit und an deren Dokumentation stellen wird.

Klare Aussage dazu von Seiten der FKS: Weder ist eine „technische Lösung“ vorgeschrieben, noch ist es erforderlich, dass separate Aufzeichnungen (also in einem vom Dienstplan verschiedenen Dokument) geführt werden oder dass die Angaben des Arbeitgebers vom Arbeitnehmer abgezeichnet werden. Es wird insbesondere ausreichen, wenn Abweichungen der IST-Arbeitszeit vom Dienstplan in diesem nachträglich handschriftlich ergänzt werden. Die Details finden Sie in den Fragen 38 und 39 der FAQ's.

Wichtig: Die tatsächlich geleistete Arbeitszeit muss aufgezeichnet werden. Diese Aufzeichnungen müssen zwei Jahre lang aufgehoben werden. Unternehmen, die bisher keine Überstundenaufzeichnungen führen oder diese nicht systematisch ablegen oder speichern, müssen festlegen, wie sie diese Pflicht zukünftig erfüllen und die Dokumente bei FKS-Kontrollen bereithalten werden!

KÜNSTLERSOZIALABGABE-VERORDNUNG 2015 VERKÜNDET

Der Abgabesatz zur Künstlersozialversicherung bleibt auch im Jahr 2015 bei hohen 5,2 Prozent. Das geht aus der Künstlersozialabgabe-Verordnung 2015 hervor. Im letzten Jahr war der Satz um rund 25 Prozent gestiegen. Durch das im Juli 2014 verabschiedete „Gesetz zur Stabilisierung des Künstlersozialabgabesatzes“ sollen weitere Anstiege verhindert werden. Dafür sieht das Gesetz deutlich verstärkte Kontrollen vor, ob Unternehmen fällige Beiträge zur Künstlersozialkasse (KSK) tatsächlich entrichten (DEHOGA kompakt berichtete). Jedes Unternehmen mit mehr als 19 Beschäftigten soll alle vier Jahre mindestens einmal überprüft werden. Von den kleineren Unternehmen sollen jedes Jahr mindestens 40 Prozent kontrolliert werden. Damit will die Bundesregierung Mehreinnahmen für die KSK in Höhe von 32 Millionen Euro erzielen. Kleine Betriebe sind allerdings von der Beitragspflicht befreit, wenn die Auftragssumme im Kalenderjahr 450 Euro nicht übersteigt. Die bisherige Ausnahmeregelung der nur „gelegentlichen“ Auftragsvergabe entfällt.

Der DEHOGA hatte das Gesetzesvorhaben im Vorfeld aufgrund der zunehmenden Bürokratie deutlich kritisiert. Praktisch alle Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie müssen sich nun darauf einstellen, innerhalb der nächsten Jahre im Rahmen der Betriebsprüfungen der Deutschen Rentenversicherung auch auf ihre KSK-Abgabepflicht geprüft zu werden. Abgabepflichtig ist nahezu jeder, denn schon Werbung für das eigene Unternehmen oder dessen Produkte löst die Abgabepflicht aus und der Freibetrag von 450 Euro ist schnell überschritten. Beiträge müssen nicht nur für klassische Künstler wie z. B. Sänger oder Musiker gezahlt werden. Auch beispielsweise Werbefotografen, Publizisten oder Graphiker, die Texte oder Bilder für Flyer erstellen, oder Webdesigner fallen unter den „Künstler“-Begriff der KSK. Auch Discjockeys können unter bestimmten Voraussetzungen als Künstler gelten, wenn sie nicht nur Musik abspielen, sondern aus verschiedenen Musikstücken neue eigene Klangbilder und Kompositionen zusammenmischen. Keine Abgabepflicht entsteht jedoch, wenn Vertragspartner eine juristische Person, insbesondere eine GmbH, ist.

- ◆ Betriebsanalysen
- ◆ Wirtschaftlichkeitsberechnungen
- ◆ Ertragswertermittlung
- ◆ Pachtwertermittlungen

Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Hotel- und Gaststättenbetriebe

MIT MIR KÖNNEN : RECHNEN

Sachverständigenbüro und Betriebsberatung
DIETER LUDIN (DIPLOM VOLKSWIRT)
 Erbprinzenstraße 4, 79098 Freiburg, Tel. (0761) 287384

HOTELBETREIBERIN KLAGT GEGEN POTSDAMER STEUERSATZUNG

Auch in Potsdam wird über die Zukunft der Bettensteuer vor Gericht entschieden. Die Inhaberin des Hotels „Bayrisches Haus“, Gertrud Schmack, hat in der dritten Septemberwoche Klage beim Oberverwaltungsgericht Berlin-Brandenburg gegen die zugrunde liegende Steuersatzung erhoben. Sie klagt stellvertretend für die Potsdamer Hotellerie im Rahmen eines sog. „Normenkontrollverfahrens“ und wird dabei vom DEHOGA Brandenburg und vielen Potsdamer Hoteliers unterstützt. In Potsdam soll von Privatreisenden ab dem 1. Oktober eine Bettensteuer in Höhe von fünf Prozent des Nettoübernachtungspreises kassiert werden. Die Stadt hofft auf Einnahmen von fast 900.000 Euro.

VIER PROZENT WENIGER ÜBERNACHTUNGEN IM JULI

Im Juli 2014 gab es in den Beherbergungsbetrieben in Deutschland 47,5 Millionen Übernachtungen in- und ausländischer Gäste. Laut Statistischem Bundesamt war dies ein Minus von 4 Prozent gegenüber Juli 2013. Während die ausländischen Gäste erneut 3 Prozent häufiger übernachteten (9,4 Millionen Übernachtungen), sank die Zahl der Übernachtungen inländischer Gäste um 5 Prozent auf 38,1 Millionen. Ein Grund lag im vergleichsweise späten Ferienbeginn in zahlreichen Bundesländern.

Für den Zeitraum Januar bis Juli 2014 ist damit aber auch insgesamt immer noch ein Plus an Gästeübernachtungen von 2 Prozent im Vergleich zum entsprechenden Vorjahreszeitraum zu verzeichnen. Von den insgesamt 235,2 Millionen Übernachtungen in den ersten sieben Monaten entfielen 42,2 Millionen auf Gäste aus dem Ausland (+ 5 %) und 193,0 Millionen auf inländische Gäste (+ 1 %).

MITTEL ZUR TOURISMUSFÖRDERUNG SOLLEN IM NEUEN BUNDESHAUSHALT BEI 46 MILLI- ONEN EURO STABILISIERT WERDEN

Die Mittel für die direkte Tourismusförderung sollen auch im Bundeshaushalt 2015 – wie schon 2014 – bei 46 Millionen Euro liegen. Auf Initiative der CDU/CSU-Bundestagsfraktion sei es gelungen, diese Mittel zu stabilisieren, erklärte die tourismuspolitische Sprecherin der CDU/CSU Bundestagsfraktion, Daniela Ludwig mit Blick auf die laufenden Haushaltsberatungen. „Die Tourismuswirtschaft in Deutschland ist eine wichtige Stütze des wirtschaftlichen Aufschwungs. Mit einem Jahresumsatz von 100 Milliarden Euro trägt der Tourismus maßgeblich zum Steueraufkommen und zur Wirtschaftskraft bei. Fast drei Millionen Menschen arbeiten in der Tourismusbranche, die damit zu den größten Arbeitgebern in unserem Land zählt.“ Neben der Verstärkung der Mittel zur Tourismusförderung im Haushalt sehe der Entwurf des ERP-Wirtschaftsplanes 2015 die unveränderte Fortführung der Förderung der Tourismuswirtschaft aus dem ERP-Sondervermögen vor. Im vergangenen Jahr standen hierfür 190 Millionen Euro zur Verfügung, von denen laut Ludwig 1.300 mittelständische Kreditnehmer aus der Tourismuswirtschaft profitiert haben.

GASTGEWERBEUMSATZ LEGT IM JULI ZU

Die Unternehmen des Gastgewerbes in Deutschland haben im Juli nominal 2,2 und real 0,2 Prozent mehr umgesetzt als im Juli 2013. Laut Statistischem Bundesamt setzten die Beherbergungsbetriebe nominal 4,1 und real 1,8 Prozent mehr um als im Juli des Vorjahres. Der Umsatz in der Gastronomie war im Juli nominal 1,0 Prozent höher und real 0,9 Prozent niedriger als im Juli 2013. Innerhalb der Gastronomie lag der Umsatz der Caterer nominal um 4,0 und real um 2,2 Prozent über dem Wert des Vorjahresmonats. Von Januar bis Juli 2014 setzte das deutsche Gastgewerbe damit insgesamt nominal 3,6 und real 1,4 Prozent mehr um als im vergleichbaren Vorjahreszeitraum.

GESCHÄFTSKLIMA GEHT WEITER ZURÜCK

Die Stimmung in der deutschen Wirtschaft trübt sich weiter ein. Auch im September sank der Ifo-Geschäftsklimaindex – zum mittlerweile fünften Mal und deutlicher als von Experten erwartet. Der Index fiel laut des Instituts für Wirtschaftsforschung (Ifo) von 106,3 auf 104,7 Punkte und damit den niedrigsten Stand seit April 2013. Der Teil-Index für die Einschätzung der aktuellen Lage ging von 111,1 auf 110,5 Punkte zurück, der Teil-Index zur Erwartungshaltung für die kommenden Monate sank von 101,7 auf 99,3 Punkte. Ein Grund sind offensichtlich die internationalen politischen Krisen in der Ukraine und im Nahen Osten.

MARKTMACHT GOOGLE –

Antwort der Bundesregierung auf Kleine Anfrage liegt vor

Die Fraktion Bündnis 90/Die Grünen hatte die Bundesregierung jüngst in einer Kleinen Anfrage zu ihrer Position hinsichtlich der Marktmacht Googles unter anderem hinsichtlich der der Sichtbarkeit von Suchergebnissen im Online-Reisemarkt befragt. Nun liegt die Antwort der Bundesregierung vor. „Unverfälschter Wettbewerb“ ist danach für die Bundesregierung „von hoher Bedeutung“. Die Auffindbarkeit und Sichtbarkeit von Webseiten dürfe durch ein marktbeherrschendes Unternehmen nicht missbräuchlich oder diskriminierend beeinflusst werden. „Für die Bundesregierung ist unverfälschter Wettbewerb eine wesentliche Voraussetzung für eine positive Entwicklung der Gesamtwirtschaft in Deutschland, auch im Tourismusbereich.“ Die komplette Drucksache findet sich im Internet unter: <http://dip21.bundestag.de/dip21/btd/18/025/1802520.pdf>

Schleifreparaturen aus Meisterhand

Wir schleifen Schneidwerkzeuge aller Art
Messer, Scheren, Werkzeuge.....



- Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Lauchringen -

Robert Wanka • Messerschmiedemeister • www.wanka.de
D-79787 Lauchringen • Klettgaustraße 27 • ☎ 07741-2340

TVim Hotel

**Innovative
Lösungen
aus 1 Hand**

TV-/SAT-Anlagen

Internet/W-Lan-Lösungen

Telefon-Anlagen

IT-Dienstleistung

**Partner von
Gastronomie
& Hotellerie**

Sound-Anlagen
ITim Hotel

Wagner GmbH Tulpenbaumallee 8 79189 Bad Krozingen www.team-wagner.com 0 76 33/933 10 955

HRS ÜBERNIMMT BUCHUNGSPLATTFORM HOLIDAYINSIDER

Das Hotelportal HRS hat Ende September bekanntgegeben, dass das Unternehmen mit der DER Touristik und den restlichen Eigentümern der HolidayInsider AG eine verbindliche Vereinbarung zur Übernahme von HolidayInsider geschlossen hat. Damit wird HRS zum alleinigen Eigentümer der HolidayInsider AG, die eine große Niederlassung in Freiburg hat und deren offizieller Buchungspartner ist. HolidayInsider gehört nach eigenen

Angaben zu den führenden Buchungsplattformen für Ferienunterkünfte im deutschsprachigen Raum. Zum Angebot des Zimmervermittlers gehören mehr als 400 öffentlichen und privaten Partner sowie ca. 880.000 angeschlossene Unterkünfte in Deutschland und Europa und vielfach auch Alternativen zum Urlaub im Hotel.

HRS, zu dem auch hotel.de, Tiscover und Surprise Hotels gehören, wird damit auch im Segment für Ferienwohnun-

gen und Ferienhäusern aktiver. Mit der Übernahme will das Buchungsportal Wachstum aus Freizeitreisenden generieren. Das Unternehmen verlautbart, dass HolidayInsider unverändert von dem bestehenden Management-Team als eigenständiges Unternehmen geführt würde. Die Standorte in München und Freiburg mit rund 60 Beschäftigten blieben bestehen. HolidayInsider wolle seine Vertragspartner schriftlich über die Übernahme informieren.

DOPPELJUBILÄUM IN DER FROHEN EINKEHR

FREIBURG (ag). Im Gasthaus zur Frohen Einkehr in Merzhausen wurde gefeiert. Dafür gab es gleich zwei Gründe: Der Gastronom und Wirt Josef Kuner wurde 80 Jahre, gleichzeitig blickte der bei seinen Gästen beliebte Wirt und leidenschaftliche Winzer auf eine 50jährige Berufstätigkeit in der Frohen Einkehr zurück.

Es waren Jahrzehnte, in denen das bekannte Restaurant bodenständigen Genüssen treu geblieben ist. Das war Kuner aber noch nicht genug, sondern er erweiterte seinen Betrieb noch mit einem neuen Gebäude. Das brachte ihm einen neuen, zusätzlichen Betriebszweig. Mit 18 Gästezimmern konnte sich die Frohe Einkehr künftig auch als Pension oder kleines Hotel bezeichnen. Das förderte die Zahl der Stammgäste, die im Laufe der Zeit oft persönliche Freunde wurden.

Josef Kuner, gelernter Metzgermeister, hat den Familienbetrieb 1963 von seinen Eltern übernommen und in ihrem Sinne in eine gute Zukunft geführt. Mit dem Ergebnis konnte er jetzt an seinem Jubiläumstag zufrieden sein. Mit berechtigtem Stolz erinnert Josef Kuner daran, dass er in Merzhausen das erste Gasthaus mit Fremdenzimmern war. Hier korrigiert er sich aber sofort und möchte die Bezeichnung Fremdenzimmer so nicht stehen lassen, denn Gäste sind für ihn als Gastgeber keine Fremden. So sei Gästezimmer die eher passende Bezeichnung. Viel Wert legte der

Jubilar auf eine gutbürgerliche, bodenständige Küche, ein Anspruch, dem er stets treu geblieben ist.

So lebt Josef Kuner nach dem Grundsatz, dass alle seine Besucher, gleich, ob sie nun kürzer oder länger im Hause verweilen, eine frohe Einkehr erleben. Da verwundert es nicht, wenn viele Gäste zu den schon erwähnten Freunden wurden. Wirte seiner Art sind in der heutigen gastronomischen Landschaft seltener geworden.

Am 30. September nun feierte der begeisterte Hotelier, Wirt und Weinbauer seinen 80. Geburtstag im Kreise von Familie, Stammgästen und Geschäfts-

partnern, unter ihnen Katharina Ganter-Fraschetti und Detlef Frankeberger, deren Brauerei Ganter die Familie Kuner seit 128 Jahren – auch in früheren Häusern – beliefert. In diesem Rahmen konnte der DEHOGA Schwarzwald-Bodensee zwei Mitarbeiterinnen Kuners für ihre 25jährige, zuverlässige Treue zum Betrieb ehren. Die Hotelfachfrauen Beate Weitzel und Anita Nickerl erhielten Blumen vom Geburtstagskind und eine Ehrenurkunde des Verbandes. Josef Kuner wurde in Anerkennung seiner langjährigen Verdienste für das Gastgewerbe vom DEHOGA mit der Ehrenurkunde ausgezeichnet.



Alexander Hangleiter gratuliert Josef Kuner zum 80. Geburtstag und dem 50jährigen Betriebsjubiläum sowie den langjährigen Mitarbeiterinnen Beate Weitzel und Anita Nickerl für ihre 25jährige Tätigkeit.

AMMOLITE-PATISSIER GEWINNT VORFINALE ZU PATISSIER DES JAHRES

David Mahn, Chef-Pâtissier des Ammolite – The Lighthouse Restaurant im Europa-Park, gewann am 28. September das Vorfinale um den Titel „Pâtissier des Jahres“. Er gehört damit schon jetzt zu den acht besten Pâtissiers des Landes. Seine Kreationen aus regionalen Produkten, die mit modernen Herstellungsverfahren verarbeitet wurden, überzeugten eine Jury aus hochkarätigen und fachkundigen Pâtissiers. Das Finale für den „Pâtissier des Jahres“ wird im Oktober 2015 auf der Ernährungsmesse Anuga in Köln ausgetragen.

Ruster Äpfel und Holunderbeeren aus Rheinhausen hat David Mahn für eines seiner Desserts beim Vorfinale zum „Pâtissier des Jahres“ in Köln verwendet. Die Äpfel und Beeren waren neben weißer Schokolade, Ziegenjoghurt, Malz und Heu-Eis Komponenten für seinen „Badischen Spätsommer“, ein Freestyle-Dessert, das beim Wettbewerb verlangt wurde. Fünf Stunden hatten Mahn und sein Assistent Marcel Wahl Zeit, um insgesamt vier verschiedene Aufgaben zu bewältigen. Neben dem Freestyle Dessert mussten ein weiteres Dessert, eine Freestyle-Praline und eine „Publikums-

Praline“ kreiert werden. Mit dieser „Publikums-Praline“ hat der 27-jährige für eine besondere Überraschung gesorgt: Seine „Goldbarren“-Pralinen verpackte er in originalen Europa-Park Kassen und verteilte sie abgeschlossen unter den neugierigen Zuschauern. Die Schlüssel wurden kurz darauf ausgegeben und das Publikum durfte die kleinen Schatztruhen öffnen. Auf dem zweiten Platz landete Eugen Stichling, Chef-Pâtissier des Restaurant Dallmayr in München. Der Wettbewerb „Pâtissier des Jahres“ wird zum ersten Mal verliehen und soll das Augenmerk auf kreative Talente aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol richten.

David Mahn ist seit der Eröffnung des Ammolite im Jahr 2012 Chef-Pâtissier. Im Jahr 2013 wurde das Ammolite mit einem Michelin-Stern und 16 Gault&Millau Punkten ausgezeichnet. Nach dem Abschluss seiner Lehre als Koch im Luisenhof in Dresden absolvierte David Mahn eine Ausbildung als Konditor im Sternerrestaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach. Anschließend arbeitete er fast zwei Jahre lang in Portugals einzigem zwei Sterne Restaurant, der Vila Joya.



5. GASTROSOMMERFEST

Beim 5. Gastrosommerfest tanzten und feierten die Gäste aus Gastronomie und Hotellerie am 22. Juli 2014 im Brigantinus in Konstanz. Auch in diesem Jahr sorgte der „Haus-DJ“ Mazzardo (Knusperfelchen) mit den richtigen

Beats für gute Stimmung. Dank der vom Konzil gesponserten Gulaschsuppe verabschiedeten sich die letzten Gäste in den frühen Morgenstunden. Ein wieder durchausgelungenes Fest, das wiederholt werden möchte. (IK)



Bild: Ines Kleiner

Das
machen
wir doch
glatt!

Wäschepflege
und Mietwäsche
für Hotellerie
und Gastronomie



...für gepflegte Wäsche

Gall Wäschservice GmbH Freiburg
Telefon 0761/50 46 50 · Fax 0761/50 46 599
www.nwd-zentratex.de · gall@waeschservice.de

NEUE ATTRAKTION IM EUROPAPARK

(KA) Der französische Starregisseur Luc Besson besuchte am 18. September 2014 mit rund 170 internationalen Journalisten die neue Familienattraktion „ARTHUR – Im Königreich der Minimoy“ im Europapark. Das neue Projekt entstand in Zusammenarbeit mit dem Regisseur Luc Besson und dem Komponisten Éric Serra. Eine neue technische Entwicklung von Mack Rides bildet die Basis dieser Bahn, in der die Gäste an einem Fahrgestell hängend die Wunderwelt von Arthur erleben. Dabei fährt die Bahn nicht nur durch eine mit zahlreichen Requisiten ausgestattete Halle sondern auch durch originelle Öffnungen in die Außenanlage. Die große Halle passt sich der Natur an, weil sie vollständig begrünt wurde, so dass man sie von außen kaum erkennt.

Das Making of von „ARTHUR – Im Königreich der Minimoy“ bot exklusive Einblicke in den Entstehungsprozess der aufwändigsten Indoor-Attraktion in der Geschichte des Europa-Park. Die Medienvertreter hatten im Anschluss die Möglichkeit, gemeinsam mit der Inhabersfamilie Mack die neue Erlebniswelt zu erkunden. Luc Bessons Erfolgsstrilogie „ARTHUR und die Minimoy“ wird bei einem Flug über sieben Königreiche Realität. „Ich freue mich, dass ARTHUR im Europa-Park ein echtes, reales Zuhause gefunden hat“, so Luc Besson. Auch Michael Mack lobte die harmonische Kooperation zwischen der Produktionsfirma und dem Europa-Park und freute sich über die starke internatio-



Die Inhabersfamilie Mack freut sich mit Starregisseur Luc Besson (fünfter von rechts) und Komponist Éric Serra (vierter von rechts) über die gelungene Familienattraktion „ARTHUR – Im Königreich der Minimoy“.



Jürgen Mack, Michael Mack, Roland Mack und Luc Besson auf dem erlebnisreichen Flug durch die Königreiche Arthurs.

nale Resonanz: „Auf dem Markt haben wir ein großes Echo auf das innovative Fahrsystem von ARTHUR bekommen. Es gibt bereits einen Auftrag. Für Mack Rides ist das rund zwei Monate nach Inbetriebnahme der Bahn ein großer Erfolg.“ Am Abend fand für geladene Gäste eine

VIP-Gala statt. Zahlreiche Prominente waren nach Rust gekommen, um mit der Familie Mack die neue Attraktion im Europa-Park zu feiern. Über den „Grünen Teppich“ gingen unter anderem, Christina Surer, Tanja Szweczenko, Ingo Lenßen, Regina Halmich und Isabel Varell.

NACH MAGEREN JAHREN EIN GUTER JAHRGANG

FREIBURG (ag). In Qualität und Menge erwarten die badischen Winzer einem insgesamt guten Jahrgang 2014. Die Qualität war in den beiden letzten Jahren nicht schlecht, doch in der Menge konnten die Winzer nicht zufrieden sein. Die Folge davon waren leere Fässer und in bestimmten

Rebsorten war es zuletzt äußerst knapp geworden. Da hat sich die aktuelle Situation zum Positiven geändert. Ein Druck auf die Preise wird nicht erwartet. Kurz vor Beginn der Weinlese im September stellten Weinbaupräsident Kilian Schneider und Verbandsgeschäftsführer Peter Wohlfahrt nur gute Prognosen. In Zahlen ausgedrückt bedeutet dies: 90 Hektoliter pro Hektar. Im Vorjahr waren es knapp 70 Hektoliter. Der Gesamtertrag im badischen Markt wird im Herbst 2014 mit

rund 1,4 Millionen Hektoliter Wein angegeben.

Das Gewicht, das die grün-rote Landesregierung dem Weinbau einräumt, bringt Agrarminister Alexander Bonde durch seine regelmäßige Anwesenheit bei Pressekonferenzen des Badischen Weinbauverbandes zum Ausdruck. Der Minister bescheinigte den Winzern eine konsequente Schädlingsbekämpfung, die mit zu den Voraussetzungen eines guten Herbstes zählt.

PFFIFFIGE DREHORGELSPIELERIN
Z.B. FÜR IHRE HERBST- & ADVENTS-EVENTS
 zaubert eine unvergessliche Stimmung in Ihre Events, Partys, Feiern, und sonstigen Feste. **Vielseitig einsetzbar im Freien und Innen.**
 Anfragen bitte unter drehorgelregio@gmail.com und 0174 8664725

INTEGRATIVES GREEN CITY HOTEL VAUBAN IN FREIBURG ERHÄLT SIEGEL FÜR SERVICEQUALITÄT

Das Green City Hotel Vauban wurde mit dem Siegel ServiceQualität Deutschland Stufe I ausgezeichnet. Es ist das erste integrative Hotel in Baden-Württemberg, das diese Auszeichnung für hohe Servicequalität erhält. Jürgen Stadelmann, Qualitäts-Trainer für Servicequalität überreichte die Auszeichnung an Hotelmanager Johannes Staub und Direktionsassistentin Nadine Regel. Stadelmann betonte, dass er diese Urkunde mit besonderer Freude an das Team des integrativen 3-Sterne-Superior Hotel Garni überreiche: „Während in Talkshows auf allen Kanälen über Integration viel philosophiert werde, wird in Ihrem Hotel echte Inklusion von Menschen mit Behinderung gelebt und erlebbar für die Gäste.“ In Freiburg ist es das dritte Hotel, das diese Zertifizierung durchlaufen hat. Nadine Regel, auch Qualitätscoach des Hotels, freute sich: „Durch die „ServiceQualität“ erhält das Hotel ein professionelles und transparentes Qualitätsmanagement. Unsere Gäste dürfen sich auf eine hohe, ihren

Ansprüchen gerecht werdende Dienstleistungs- und Servicequalität verlassen.“

Das dreistufige innerbetriebliche Qualitätsmanagement hilft Dienstleistungsbetrieben dabei, Serviceabläufe stets aufs Neue zu hinterfragen und die Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit zu steigern. Um die Zertifizierung nach den Qualitätskriterien der Stufe I zu erhalten, wird mindestens ein/e Mitarbeiter/in als sogenannte/r „QualitätsCoach“ ausgebildet. Gemeinsam mit seinem Team nimmt er die Unternehmensabläufe aus Kundensicht unter die Lupe, erarbeitet Serviceketten, QualitätsBausteine und führt ein internes Beschwerdemanagement ein. Die Auszeichnung mit dem Q-Siegel gilt für drei Jahre. (fk)

In Anerkennung der Leistung ihrer Mitarbeiter freuen sich über die Urkunde Nadine Regel, Direktionsassistentin, Johannes Staub, Hotelmanager und Jürgen Stadelmann, Trainer Servicequalität.

SERVICEQUALITÄT DEUTSCHLAND.

Das Qualitätsmanagement für den Dienstleistungssektor

Begeisterte Kunden, motivierte Mitarbeiter, zufriedene Partner: Dienstleistungsqualität hat viele Perspektiven. Das Schulungs- und Qualifizierungsprogramm ServiceQualität Deutschland hilft dabei, den Service weiter zu entwickeln und zu verbessern. Über 4.000 klein- und mittelständische Unternehmen in Deutschland haben sich bereits für ServiceQualität Deutschland entschieden. Mit dabei sind Dienstleister aus Gastronomie, Hotellerie, Handel und Handwerk, Gesundheits- und Finanzwesen, Reiseveranstalter, Freizeit-, Kultur- oder Bildungseinrichtungen, Tagungszentren, Stadtverwaltungen, Arztpraxen, Rechtsanwaltskanzleien und Beratungsfirmen. Das standardisierte System besteht aus drei Stufen, die aufeinander aufbauen. Jeder Betrieb entscheidet individuell, welche Stufe er erreichen möchte. Bei erfolgreicher Umsetzung der Stufen I, II oder III, verleiht die Initiative ServiceQualität Deutschland das Q-Siegel. Die Zertifizierung gilt für drei Jahre – danach ist eine Rezertifizierung möglich.



Hotel-Restaurant in Mittelbaden

15 Betten mit allem Komfort, gepflegte Gasträume, 2 Wohnungen beste Ausstattung in Küche + Nebenräumen, Jahresgeschäft.

Herrscher • Telefon 0781 33630
www.herrscher-immobilien.de

KASSENSYSTEME.

Bonrollen. Zubehör. Hotelsoftware. Warenwirtschaft. Videoüberwachung. Notdienst und mehr!



UNSERE MARKEN

Vectron • Casio • Ordeman • apro Software • Velox Hotelsoftware • u.a.

Sasbacher Str. 2 • 79111 Freiburg • Tel. 0761 / 7 27 61

CKV
GMBH
FREIBURG

<http://www.ckv-freiburg.de>

11. PLAZA CULINARIA VOM 7. BIS 9. NOVEMBER

Vom 7. bis 9. November eröffnet die Plaza Culinaria auf dem Messegelände der Stadt Freiburg zum 11. Mal ihre Tore. Zahlreiche Mitgliedsbetriebe aus dem Dreiländereck werden wieder dabei sein und diese Form des Vertriebs für sich nutzen. Darüber hinaus fördern sie ganz nebenbei das positive Image für gutes Essen und Trinken. Mit allem, was ein gutes Restaurant bieten muss, sind die Kolleginnen und Kollegen im vergangenen Jahr auf die Messe gezogen und haben die zahlreichen Verbraucher, an die sich die Messe in den trüben Novembertagen richtet, mit ihren Spezialitäten verzaubert. 2013 kamen 38.000 Besucher auf das Messegelände. In diesem Jahr hat die Messe die Öffnungszeiten geändert: Freitag, 14.00 bis 23.00 Uhr, Samstag, 10.00 bis 23.00 Uhr und Sonntag 10.00 bis 20.00 Uhr.



Ein Blick von oben in die Messehalle gibt einen Eindruck davon wieder, wie groß die Nachfrage 2013 auf der Plaza Culinaria gewesen ist. Die großen Restaurantflächen sind hier nicht zu sehen. Foto: FWTM – Messe Freiburg

ZWEITE MM! LECKERBAR IN FREIBURG ERÖFFNET

Mit saisonalen und frischen Produkten hat Martin Spätling in Freiburg seine zweite mm! leckerbar eröffnet und spricht damit eine ernährungsbewusste Zielgruppen in der Universitätsstadt an. Nach einem Start im Karstadt Gebäude 2009 hat er nun zwischen Stadttheater, Konzerthaus und Universitätszentrum eine frühere Apotheke umgebaut und sein zweites Lokal modernen Stils eröffnet. Der Gast wählt seine Speisen an der bunt und natürliche dekorierten Theke aus, bezahlt dort und erhält einen Piepser, ein elektronisches Gerät, das blinkt und piepst, wenn die zubereiteten Speisen abrufbereit sind. Abends lockt Spätling mit lounchiger Musik.



Martin Spätling mit Ehefrau Hélène Caboor in seiner modernen mm! leckerbar.

GUTE NOTEN FÜR DIE WINZERSTUBE

IHRINGEN (ag). Gut platziert wurde das Hotel- Restaurant Winzerstube in Ihringen am Kaiserstuhl. Der TV-Sender Vox setzte in einer Serie unter dem Titel „Mein himmlisches Hotel“, das seit Jahrzehnten angesehene Restaurant und Hotel mit 8,5 von 10 erreichbaren Punkten auf den zweiten Platz eines Südbadener Teilnehmerfeldes. Erreicht wurde, nach Angaben des Senders, in den 60-Minuten-Sendungen ein Millionenpublikum. Im Einzelnen gab es für das von Stephan und Anna Schandelmaier aktuell geführte Haus hervorragende Noten für das gastronomische Angebot, das faire Preis-Leistungsverhältnis, den Service und die Freundlichkeit. Die Winzerstube ist als Hotel in jüngster Zeit deutlich aufgewertet worden. Sie zählt zu den Gastronomiebetrieben, die den Tourismus am Kaiserstuhl fördern.



Auszeichnung für die Winzerstube in Ihringen.

Foto: Grosholz

BUSSES WALDSCHÄNKE SCHLIESST NACH 60 JAHREN

Am 15. September 2014 schlossen Christoph und Maria Busse aus Altersgründen ihre Waldschänke in Freiburg. Genau sechzig Jahre ist es her, dass aus der Erfrischungshalle der ersten Schlittschuhbahn Freiburgs Busses Waldschänke wurde. In den folgenden Jahren avancierte die Adresse zunächst zur Kultstätte für Fans von Live-Jazz. Ab 1976 übernahmen Küchenmeister Christoph Busse und seine Frau Maria die Leitung und stellten bereits Anfang der Achtziger das Angebot auf hochwertige, saisonale Vollwertkost um – damals eine wagemutige Entscheidung. „Wir haben viele Jahre vor dem Bio-Trend eine Küche geboten, mit der die meisten nur trockene Getreidebratlinge verbunden haben“, schmunzelt Christoph Busse. Zu Beginn musste noch viel Überzeugungsarbeit geleistet werden. Doch insbesondere in den letzten zehn Jahren erfreute sich das Restaurant im Freiburger Osten großer Beliebtheit – auch mit Angeboten wie Kochkursen und Wildkräuterführungen mit dem Waldschänke-Team. Mehrfach berichtete die überregionale Presse lobend über die außergewöhnlichen Menüs und die sympathische Atmosphäre in der Waldschänke – von der Zeitschrift „Öko-Test“ bis hin zu renommierten Restaurantführern. Die große Auswahl an vegetarischen Gerichten nahm der Vegetarierbund Deutschland e. V. zum Anlass, die Waldschänke in die „Liste der vegetarierfreundlichsten Restaurants Deutschlands“ aufzunehmen. Doch nicht nur die Räumlichkeiten des Restaurants stießen zuletzt oftmals an ihre



Grenzen, sondern auch die Kapazitäten des Familienbetriebs. „Wir werden alle nicht jünger“, sagt Maria Busse. „Da mussten wir irgendwann einen Schlussstrich ziehen.“ Gut zwei Dutzend Auszubildende wurden in den vergangenen Jahren zu Köchen und Köchinnen ausgebildet. Besonderes Engagement leistete die Waldschänke in der Beschäftigung und Förderung Jugendlicher aus sozialen Einrichtungen, um diesen einen Weg in die Berufswelt zu ermöglichen. „Leider verlieren nun ca. zehn zum Teil langjährige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ihren Arbeitsplatz. Es war uns aber ein großes Anliegen, bei der Unterbringung im Kollegenkreis behilflich zu sein“, erklärt Maria Busse. Die Räumlichkeiten sollen nach einer umfassenden Renovierung durch die Eigentümer und Betreiber des anliegenden Campingplatzes neu verpachtet werden. „Wie es für uns persönlich genau weiter geht, wissen wir noch nicht“, erzählt Christoph Busse. „Wir wollen es sicher ruhiger angehen, aber für das klassische Rentnerleben fühlen wir uns dann doch noch zu jung.“

ANGEKÜNDIGTE ÄNDERUNGEN BEI DER MAUT BRINGEN KEINE ENTLASTUNG FÜR TOURISMUS UND WIRTSCHAFT IM SCHWARZWALD

Die Schwarzwald Tourismus GmbH (STG) sieht in den von Bundesverkehrsminister Dobrindt angekündigten Änderungen seiner Mautpläne keine Verbesserung für Wirtschaft und Tourismus im Südwesten. Sein Vorschlag, Kreis- und Landstraßen von der Mautpflicht zu befreien, würde allenfalls in Bayern eine Erleichterung für den kleinen Grenzverkehr bedeuten. Geschäftsführer Christopher Krull wies darauf hin, dass „fast alle Grenzübergänge nach Frankreich oder die Schweiz über Bundesstraßen führen. Urlauber, Tagestouristen und Geschäftsreisende aus Frankreich und der Schweiz kämen damit nicht um eine Maut herum.“

Für die Tourismusbranche und die von ihr abhängigen Wirtschaftsbe-
reiche bringt die neue Version der Mautpläne des Bundesverkehrsministers nach Krulls Einschätzung „keinerlei substanzielle Entlastung“. Krull: „Es gibt kaum einen namhaften Tourismusort im Schwarzwald, den Gäste aus Westen oder Süden erreichen könnten, ohne zumindest eine der etwa 15 Bundesstraßen in der Region nutzen

zu müssen.“ Für die bei Franzosen und Schweizern beliebten spontanen Kurztrips sei eine Maut auf Bundesstraßen „ein viel stärkeres Hemmnis als eine Maut auf Autobahnen“. Der STG-Geschäftsführer appelliert an die Politik, auch die Umwelt- und Verkehrsbelastungen in der Region zu berücksichtigen. Durch den Ausweichverkehr auf Kreis- und Landstraßen wären insbesondere kleinere Orte und bisher eher weniger belastete ländliche Regionen betroffen. Die wirtschaftlichen Folgen für Gastronomie, Gastgeber und tourismusnahen Bereiche seien „nicht genau vorherzusagen“. Doch wie gravierend sie sein können, zeigt ein Blick in die Tourismusstatistik: 2013 machten in den statistisch erfassten Betrieben mit mehr als neun Betten im Schwarzwald 251.211 Franzosen Urlaub. Geschätzt 3,5 Millionen Franzosen kamen als Tagesreisende ohne Übernachtung in die Region. Noch deutlicher sind die Zahlen aus der Schweiz: Aus dem südlichen Nachbarland kamen 651.055 Urlauber und schätzungsweise fast 9 Millionen Tagesreisende in die Region. (STG)

pachtgaststaette.de

Viele interessante Pacht- und Kaufobjekte mit Bild. Objekttagen werden auf Google Maps dargestellt. Besuchen Sie uns im Internet!

Kassen-Dietrich



Vertrieb

Wartung

Reparaturen

Zubehör

Touch- und Funk-Kassensysteme
für Gastronomie und Handel

Telefon 0761 3847410
Fax 0761 3847409

info@kassen-dietrich.de
www.kassen-dietrich.de

Großküchenprojekt des Monats



Colombi Hotel - Freiburg

Eine Partnerschaft mit Tradition – Mit unermüdlicher Energie und immer neuen Ideen hat Inhaber und Hotelier Roland Burtsche das Colombi zu einer der Top-Adressen Deutschlands gemacht. Seit über 40 Jahren ist Schaffner Lieferant bei allen gastronomischen Projekten von Roland Burtsche. In engem Kontakt mit dem Küchen-Team werden die Küchen laufend den sich verändernden Anforderungen angepasst.

Perspektive: Zukunft – Immer wieder werden neue Techniken und Geräte in der Küche erprobt und eingesetzt. Das Schaffner-Team sorgt dafür, dass sich jede Neuerung harmonisch in die bestehende Küchenorganisation einfügt. Bei allen Veränderungen steht immer die Qualität im Vordergrund: Nur mit bestem Material und optimalen Abläufen lässt sich auch für die Gäste des Colombi beste Qualität erzielen.



Roland Burtsche

Inhaber und Hotelier

„Seit über 40 Jahren richte ich alle meine Küchen mit der Firma Schaffner ein – und ich war immer sehr zufrieden.“

„Wenn ich wieder etwas Neues machen sollte, gibt es keinen anderen Lieferanten und Partner als die Firma Schaffner.“

„Auch im Nachhinein, wenn etwas kaputt gehen sollte, kann ich mich auf Schaffner immer verlassen.“

Größe der Küchen: 40 m² (à-la-carte), 75 m² (Bankett)

Kapazität: 300 Essen (à-la-carte), 300 Essen (Bankett)

Kochtechnik: Menu-System Herdanlage mit integriertem Pasta-Kocher, Cook & Hold - Schubladen, 3 Griddle-Platten und vielem mehr

Heinemann Edelstahlmöbel, Rational Combidämpfer

Spültechnik: Winterhalter Durchschub-Spülmaschine

Lüftungstechnik: Systair Ablufthaube

Postvertriebsstück · Gebühr bezahlt
Hotel- und Gaststättenverband Schwarz-
wald-Bodensee e.V., Günterstalstraße 78,
79100 Freiburg i. Br.

Angebot des Monats



Kaffeekanne HEPP

Inhalt	Material	Statt	Angebot
0,30 Liter	18/10 • doppelwandig	39,40 €	29,99 €
0,60 Liter	18/10 • doppelwandig	43,45 €	33,95 €

Preis in Euro, zzgl. MwSt.



Thermoport 100K **Rieber**

Toplader mit abklappbaren Griffen • Kapazität: GN 1/1 - 200 mm •
Maße: B 370 x T 645 x H 308 mm

Preis in Euro, zzgl. MwSt.