

DER VERBAND FÜR DAS THÜRINGER GASTGEWERBE



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

aktuell sind sehr unsichere Zeiten, die Gästenachfrage im Frühjahr und zu Beginn des Sommers hält weiter an, aber mit Blick in den Herbst stehen wir vor Herausforderungen, welche sehr umfassend sind.

Da braucht es für unsere Branche, die so durch die Corona – Pandemie gebeutelt ist, Planungssicherheit und damit Perspektive. Es ist nicht nachvollziehbar, dass die dringende für Nachhaltigkeit sorgende Senkung der Mehrwertsteuer wieder umfassend infrage gestellt wird.

Wir haben auch Herausforderungen bei der Personalgewinnung und der Akquisition unseres Branchennachwuchses. Die bisherigen Anmeldungen der Auszubildenden machen uns Hoffnung, denn die Zahlen steigen endlich wieder. Gern unterstützt unsere Ausbildungscoordination bei der Suche nach Ihren Auszubildenden.

Begeisterung für unsere Branche sollte aber auch ganz früh beginnen und genau deshalb wollen wir das Projekt Miniköche in Thüringen realisieren.

Es stehen weiterhin sehr viele Themen auf unserer Aufgabenliste – arbeiten wir sie ab.

Ihr DEHOGA-Thüringen-Team

**Krankenversicherung
geht auch digital**

[Hier mehr erfahren](#)



DEHOGA begrüßt klares Bekenntnis von Christian Lindner zur Beibehaltung der 7% Mehrwertsteuer

Im Haushaltsentwurf für das kommende Jahr ist sie enthalten: Die Verlängerung der Mehrwertsteuerreduzierung für Speisen in Restaurants bis Ende 2023. Und das aus guten Gründen: „Wenn ab Januar wieder der volle Mehrwertsteuersatz auf Besuche in der Gaststätte erhoben würde, wäre das eine weitere Verstärkung der Inflation“, sagte Bundesfinanzminister Christian Lindner [aktuell der Nachrichtenagentur dpa](#). „Der Alltag würde weiter verteuert.“ Wie Lindner in der Meldung vom 18. Juli weiter zitiert wird, sei die Branche durch Corona und Personalmangel ohnehin stark geschwächt. Umsatzrückgänge durch den höheren Mehrwertsteuersatz könnten die Existenz vieler Familienbetriebe gefährden, warnte Lindner. DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges begrüßte die klare Haltung von Lindner für die Beibehaltung der 7%: „Angesichts der gigantischen aktuellen Herausforderungen für die Branche verbieten sich Steuererhöhungen.“ Unabhängig davon sei es dringend geboten, die steuerliche Gleichbehandlung von Essen dauerhaft einzuführen. Dies sei die notwendige wie überfällige Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit und der Ertragskraft der Restaurants und Cafés und damit die zentrale Maßnahme zur Zukunftssicherung der Branche.

[weiterlesen...](#)

Videoserie der Energiekampagne Gastgewerbe – Heute: Effiziente Wärmenutzung durch Wärmerückgewinnung aus Kühlanlagen



Die steigenden Energie- und Nahrungsmittelpreise sind derzeit die größte Belastung für die Betriebe unserer Branche. In loser Reihe stellt deshalb die Energiekampagne Gastgewerbe Videos vor, in denen Unternehmer aus Gastronomie und Hotellerie kleinere und größere Maßnahmen rund ums Energiesparen präsentieren.

Im heutigen Video geht es um **effiziente Wärmenutzung durch Wärmerückgewinnung aus Kühlanlagen**. Passend dazu finden Sie **hier ergänzend den Leitfaden Kälte- und Kühleinrichtungen**.

Weitere Videos:

ressourcenschonenden Einsatz von Wasser

Passend dazu finden Sie **hier ergänzend den Leitfaden Warmwasser**

Bundesfinanzministerium - FAQs „Energiepreispauschale (EPP)“

Das Bundesministerium der Finanzen hat mit den obersten Finanzbehörden der Länder die FAQs zur Energiepreispauschale (EPP) aktualisiert. Es werden Fragen beantwortet u. a. zur Anspruchsberechtigung, zur Festsetzung mit der Einkommensteuerveranlagung, zur Auszahlung an Arbeitnehmer durch Arbeitgeber, zum Einkommensteuer-Vorauszahlungsverfahren und zur Steuerpflicht.

Bundesfinanzministerium - FAQs „Energiepreispauschale (EPP)“

EUROPA MINIKÖCHE in ERFURT – Anmeldungen ab jetzt möglich!



Kinder aus der Region Erfurt im Alter von 10 bis 11 Jahren können sich jetzt einen Platz bei den Europa Miniköchen Erfurt sichern. Für den DEHOGA Thüringen e.V. ist das Wissen über den Zusammenhang von Gesundheit und Ernährung, Wertschätzung heimischer Lebensmittel und deren hochwertige Verarbeitung in gastronomischen Betrieben ein bedeutender Grund, um die Kurse zu unterstützen.

[weiterlesen...](#)

Online-Fragestunden zur Neuordnung Anfang August

Nach den erfolgten Infoveranstaltungen zur Neuordnung der Ausbildungsberufe bietet unser DEHOGA Bundesverband jetzt bundesweit in den Berufsgruppen Küche – Hotel – Gastro Online-Fragestunden für Ausbildungsbetriebe an. Also nicht wie in den letzten Monaten Input von oben in einer klassischen digitalen oder realen Infoveranstaltung, sondern Raum und Zeit für die Fragen der Unternehmer und Ausbilder – und gerne auch für den Austausch der Kollegen untereinander und für Tipps zur praktischen Umsetzung.



Die Termine und die Anmeldung finden Sie unter [HIER](#).

Neues Einwanderungsrecht: Bundesminister veröffentlichen Eckpunkte

Nach ihren in der Branche vielbeachteten Äußerungen zur Notwendigkeit von Arbeitskräftezuwanderung ins Gastgewerbe haben Innenministerin Nancy Faeser und Arbeitsminister Hubertus Heil am 20. Juli in einem Gastbeitrag für das Handelsblatt ihre Eckpunkte eines neuen Einwanderungsrechts skizziert.

Gut, dass das Tempo hier angezogen wird. Das aktuell geltende Einwanderungssystem sei, so Faeser und Heil, „zu schleppend, zu bürokratisch, zu abweisend“, um die durch die Corona-Pandemie massiv verschärften Personalengpässe zu entzerren. „Wir müssen besser darin werden, qualifizierte Menschen aus dem Ausland zu gewinnen“. Das ist ohne Zweifel richtig und auch die von den beiden Ministern genannten Stichworte gezielte Kampagnen, Sprachförderung und schnellere Visaverfahren können der Zustimmung aus Hotellerie und Gastgewerbe sicher sein.

Gut auch, dass wir nach der Veröffentlichung etwas genauer wissen, wo die Reise beim neuen Einwanderungsrecht konkret hingehen soll. Drei Säulen wurden angekündigt:

WEITERLESEN...

Fortbildung für Betriebe in der Branchenbetreuung

Jetzt mit Online-Seminaren das Wissen auffrischen
Mannheim (bgn) — Über 33.000 Kleinbetriebe nutzen die Möglichkeit der BGN, eine kostenfreie Betreuung in allen Fragen des sicheren und gesunden Arbeitens zu erhalten. Voraussetzung hierfür: Unternehmerinnen und Unternehmer müssen eine Grundqualifikation nachweisen, sich aber auch regelmäßig Fortbilden, um die Vorteile der flexiblen Betreuung nutzen zu können.

Die Fortbildung kann nun auch Online absolviert werden. Gleich fünf neue Online[1]Seminarangebote gibt es, sie sind branchenspezifisch und zugeschnitten auf die Gefährdungsschwerpunkte und Fragestellungen von Kleinbetrieben.

Die Online-Seminare können zeit- und ortsunabhängig über einen Zeitraum von sechs Monaten bearbeitet werden. Rund drei Stunden dauert die Bearbeitung der Inhalte insgesamt, der Fortbildungsnachweis wird automatisch ausgestellt. Nach dem Seminar kennt man alle aktuellen, branchenspezifischen Gefährdungsschwerpunkte, Angebote und Hilfen, um den Betrieb erfolgreich, gesund und sicher betreiben zu können. Ein weiterer Vorteil: durch das freiwillige Bearbeiten von Wahlmodulen gibt es Prämienpunkte.

Seminare im Internet: www.bgn.de

Tripadvisor zeigt in 18 europäischen Ländern ausschließlich die Hotelklassifizierungen der Hotelstars Union an

Tripadvisor, die weltweit größte Reiseberatungsplattform, wird in 18 europäischen Ländern ausschließlich die offiziell von der Hotelstars Union klassifizierten und geprüften Sternebewertungen anzeigen. Tripadvisor ist die erste Online-Reiseberatungsplattform, die ausschließlich die offiziellen Sternebewertungen der Hotelstars Union für Beherbergungsbetriebe in allen 18 Mitgliedsländern, in denen die Organisation tätig ist, anzeigt. Die Hotelstars Union umfasst rund 22.000 Beherbergungsbetriebe in Aserbaidschan, Belgien, Dänemark, Deutschland, Estland, Georgien, Lettland, Liechtenstein, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Österreich, Schweden, der Schweiz, Slowenien, der Tschechischen Republik und Ungarn.

„Dies ist ein großer Schritt nach vorne, um Reisenden eine transparente und fundierte Entscheidung bei der Wahl ihrer Unterkunft zu ermöglichen“, erklärte Markus Luthe, Präsident der Hotelstars Union.

[Weiterlesen...](#)



Regierung: Tourismusbranche soll zukunftsfähig werden

Berlin: (hib/EMU) Das Gastgewerbe in Deutschland hat für das Jahr 2020 einen Umsatzeinbruch von fast 39 Prozent und im Jahr 2021 von gut 40 Prozent (jeweils gegenüber 2019) verbucht. Das geht aus einer Unterrichtung (20/2690) der Bundesregierung zur Weiterentwicklung der Nationalen Tourismusstrategie hervor. In der Reisewirtschaft sei der Einbruch mit gut 71 Prozent im Jahr 2020 sogar noch drastischer ausgefallen.

Es sei nun notwendig, so die Bundesregierung, „die Transformation der Tourismuswirtschaft zu verwirklichen“ und die Branche klimaneutral, nachhaltig und zukunftsfähig zu machen. Zudem müsse die Resilienz und die Wettbewerbsfähigkeit der Branche gestärkt werden. Die Tourismuswirtschaft müsse sich verstärkt Innovationen zunutze machen und sich „noch mehr als bisher für die Digitalisierung, auch unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten, öffnen“.

Als Kernthemen der Nationalen Tourismusstrategie benennt die Bundesregierung die Bereiche Klima-, Umwelt- und Naturschutz, Fachkräftesicherung, Digitalisierung und Wettbewerbsfähigen Tourismus. Um die Themen voranzubringen und zuständige Ressorts besser zu vernetzen soll in einem mehrstufigen Verfahren eine Nationale Plattform „Zukunft des Tourismus“ eingerichtet werden.

Seminarangebot Ihres DEHOGA Thüringen für das 2. Halbjahr 2022

Der DEHOGA Thüringen bietet in Kooperation mit der HOGA Gastgewerbe Service GmbH interessante Seminare für das Gastgewerbe an. Anschaulich, verständlich und praxisorientiert werden Sie von den Dozenten geschult, so dass die gesetzlichen Regelungen auch leicht im Betrieb umzusetzen sind. Alle Seminare finden Sie thematisch sortiert auf www.gastgewerbe-bildung.de/kurse-seminare/fachseminare/

[Zur Seminarübersicht 2. Halbjahr](#)



Wir beraten Sie gern

Rund um alle Belange der betrieblichen Aufgabenstellungen der Unternehmen bieten kompetente Partner und Branchenexperten Beratung, Hilfestellungen und Coachings für Ihr Unternehmen. Spezialisierte Partner des DEHOGA Thüringen stehen Ihnen z.B. bei Unternehmensanalyse, Bewertungen / Ertragswertberechnungen, Sanierungen und Unternehmensnachfolge zur Verfügung.



Gern kontaktieren Sie **Doreen Mühlbach**,
Tel. 0361-5907813 - gern kommen wir mit
Ihnen ins Gespräch und finden für jede
Herausforderung eine Lösung.

Unsere neuen Ausbildungen im Gastgewerbe

**Jetzt noch vielfältiger
und wertvoller!**

www.dehoga-ausbildung.de

Hier auf Entdeckungsreise gehen!



DEHOGA Thüringen e.V., Witterdaer Weg 3, 99092 Erfurt

Telefon: 0049 361 590780 - Telefax: 0049 5907810 - E-Mail: info@dehoga-thueringen.de

[Abmeldelink](#)