

DER VERBAND FÜR DAS THÜRINGER GASTGEWERBE



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

wieder einmal hat sich gezeigt, dass sich der Einsatz der DEHOGA-Familie für die Branche gelohnt hat. Für die Betriebe ist die Verlängerung der 7 Prozent Mehrwertsteuer über den 31.12.2022 hinaus in diesen herausfordernden Zeiten ein ganz wichtiges Signal der Bundesregierung, das Mut und Hoffnung macht.

Gleichwohl die anderen Maßnahmen im gestern verkündeten Ergebnis des Koalitionsausschusses zum dritten Entlastungspaket für unsere Branche, bislang jedenfalls nicht erkennbar sind, werden wir diese konkret einfordern. Es genügt eben nicht alle Bevölkerungsschichten und die Großindustrie zu unterstützen und unsere Branche, welche schon 30 Monate Pandemie zu verkraften hat, nicht konkret im Blick zu haben.

Ihr DEHOGA-Thüringen-Team

Endlich - Umsatzsteuer in der Gastronomie verlängert

Die Absenkung der Umsatzsteuer für Speisen in der Gastronomie auf 7 Prozent wird verlängert, um die Gastronomiebranche zu entlasten und die Inflation nicht weiter zu befeuern - so sieht es Punkt 15 im Entlastungspaket der Bundesregierung vor.

[Die Ergebnisse des Entlastungspakets zum Nachlesen](#)



Energiekostenexplosion im Gastgewerbe

DEHOGA-Präsident Zöllick zum Entlastungspaket: „Die Verlängerung der 7% Mehrwertsteuer auf Speisen in Restaurants ist das richtige und dringend benötigte Signal für die Branche in herausfordernden Zeiten.“

Zur Pressemeldung des DEHOGA Bundesverbandes



DEHOGA Shop: Neuauflagen der Hygiene-Leitlinie und Hygiene-Schulung

Ab sofort können Sie die Neuauflage der Hygiene-Leitlinie und der Hygiene-Schulung im **DEHOGA Shop** bestellen.

Die **Hygiene-Leitlinie** zeigt alle maßgeblichen Hygieneanforderungen für die Gastronomie auf und erklärt branchenrelevante Maßnahmen für ein betriebsspezifisches HACCP-Konzept. Die Informationen sind praxisnah, übersichtlich und anschaulich in Form von Arbeitsanweisungen, in Tipps und mit Fotos dargestellt. Als DEHOGA-Mitglied erhalten Sie die Hygiene-Leitlinie zum Vorzugspreis von 19,00 Euro, Nicht-Mitglieder zahlen 39,00 Euro.

Die **Hygiene Schulung** enthält die wichtigsten Hygieneregeln, die in der betrieblichen Praxis von Bedeutung sind. Durch ihre leicht verständliche Sprache, ihre übersichtliche Darstellung und die umfangreiche Bebilderung ist die vorliegende Publikation eine geeignete Schulungsunterlage für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterschiedlicher Qualifikation.

Als DEHOGA-Mitglied erhalten Sie die Hygiene-Schulung zum Vorzugspreis von 9,90 Euro, Nicht-Mitglieder zahlen 18,90 Euro.

Seminar: Hygienestandards – das 1x1 im Gastroalltag



HACCP ist das Kürzel für „Hazard Analysis Critical Control Points“ und meint die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte - und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln. Aber auch die Kennzeichnung ist in der betrieblichen Praxis eine immerwährende Herausforderung. Aktuell wurde im Juli 2021 die Kennzeichnungsvorschrift für Zusatzstoffe neu geregelt.

Seminartipp: 18.10.2022 von 9 bis 13 Uhr
im DEHOGA Thüringen
KOMPETENZZENTRUM

Ausführliche Informationen zum Seminar
finden Sie [hier](#).

Ihre Anmeldung senden Sie gern direkt per
Mail an [Arlette Mengs](#).

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](#)