

# Sieben Wahrheiten zu 7% auf Speisen

**Es  
steht viel  
auf dem  
Spiel!**

**7% müssen  
bleiben, damit wir  
erhalten, was unser  
Land lebenswert  
und liebenswert  
macht.**

**Liebe Kolleginnen und Kollegen,**

das Stimmungsbild der gastgewerblichen Unternehmer in Thüringen hatte sich nach der Corona-Pandemie und allen damit in Verbindung stehenden Einschränkungen, sowie die extremen Preissteigerungen bei Energie und Waren und dem Fachkräftemangel, gerade etwas aufgehellt, da wird politisch darüber diskutiert, die Senkung der Mehrwertsteuer nicht zu entfristen oder zu verlängern. Dies führt in unserer so gebeutelten und von Schließung bedrohten Branche auf Unverständnis. Genau deshalb haben wir in dieser Woche mit der Landespolitik gesprochen und ein Bekenntnis zum Branchenanliegen Nummer 1 verlangt. Dazu hatten wir einen Sondernewsletter versandt. Diesen finden Sie [hier](#).

Sprechen Sie alle und immer wieder Ihre Bundes- und Landtagsabgeordneten an und fordern diesbezügliche Unterstützung ein.

Großereignisse und ihre touristische Wirkung am Beispiel der Gästebefragung zum diesjährigen Rennsteiglauf - dazu wurden heute in Suhl die Ergebnisse präsentiert. Es ist schon eine gute Erkenntnis, dass Teilnehmer im Durchschnitt rund 500 Euro in der Region ausgeben, auch die Gästezufriedenheit ist sehr gut bewertet worden.

Es gab auch weitere wichtige Themen in dieser Woche über die wir in diesem Newsletter berichten möchten.

Ihr DEHOGA-Thüringen-Team



## Bestnoten für den Rennsteiglauf – Teilnehmer geben im Durchschnitt rund 500 Euro in der Region aus

In Zusammenhang mit dem GutMuths-Rennsteiglauf 2023 stand die Region Thüringer Wald im Fokus der Sondererhebung der laufenden, landesweiten Gästebefragung. Seit dem 1. Mai 2023 und für die Dauer von einem Jahr steht die Struktur und Vielfalt der Thüringer Gäste im Mittelpunkt einer Befragung. Gemeinsam mit den touristischen Destinationen sammelt die Thüringer Tourismus GmbH (TTG) Erkenntnisse über ihr Reise- und Buchungsverhalten, ihre Reisezufriedenheit in Thüringen und den Regionen und ihre zukünftigen Erwartungen.

Mehr lesen Sie auf: [www.facebook.com/DEHOGA.Thueringen/](https://www.facebook.com/DEHOGA.Thueringen/)

Krankenversicherung geht auch digital

Hier mehr erfahren

AOK PLUS

## Ausweismitführungspflicht im Gastgewerbe

Letzte Woche gab es auch in Thüringen Zollkontrollen im Gastgewerbe. Prüfungsschwerpunkte sind insbesondere die Sofortmeldepflicht bei den SV-Trägern und die Einhaltung des Mindestlohnes gewesen. In diesem Zusammenhang möchten wir auf die Mitführungspflicht der Ausweispapiere hinweisen.

Nach dem Wortlaut des § 2a Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz ist ohne Ausnahme im Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe das Original des Personalausweises, Passes, Passersatzes oder Ausweisersatzes mitzuführen. Eine Aufbewahrung der Ausweispapiere im Spind ist möglich. Der Zoll besteht allerdings auf das Original, da nur dieses fälschungssicher ist.

Auf die Mitführungspflicht hat der Unternehmer seine Mitarbeiter nachweislich und schriftlich hinzuweisen. Ferner hat er diesen Hinweis für die Dauer der Erbringung der Dienst- oder Werkleistungen aufzubewahren und auf Verlangen bei den Zollkontrollen vorzulegen.

Der DEHOGA empfiehlt diesen Hinweis zu dokumentieren, beispielsweise durch die [hier verlinkte Belehrung](#). Der Hinweis sollte auch im Arbeitsvertrag geregelt werden.

Sowohl die Verletzung der Hinweispflicht durch den Unternehmer als auch der Mitführungspflicht durch den Mitarbeiter sind bußgeldbeschwert.

---

## Nachhaltig und gesund arbeiten im Gastgewerbe und in der Nahrungsmittelwirtschaft – Branchentag der BGN

Fachexpertinnen und Fachexperten stellen neue Entwicklungen und zukünftige Herausforderungen in der Arbeitssicherheit in den Betrieben der BGN vor. Praktische Hilfestellungen und Lösungen zu aktuellen Themen rund um Klimawandel, technologischen Wandel und Wandel in den Arbeitsformen werden von Branchenkolleginnen und Branchenkollegen präsentiert und in Pleni mit den Expertinnen und Experten diskutiert. Diese Themenblöcke werden behandelt:

- Wandel der Arbeit, Migration und Fachkräftebindung
- Mobil Arbeiten, Leben und Lernen
- Nachhaltigkeit und Klimawandel: Bekannte Gefährdungen, Vorsorge und Anpassung

Unterlagen der Veranstaltung online finden Sie [hier](#).

---



Der DEHOGA Thüringen selbst hat sich bereits letztes Jahr für die Einführung einer betrieblichen Krankenversicherung (BKV) entschieden. Als Mitglied profitieren auch Sie von den besonderen Konditionen. Lesen Sie hier, warum sich bereits weitere DEHOGA-Mitgliedunternehmen auch davon begeistern ließen.

Im Gespräch mit Ingo Mitmannsgruber, Geschäftsführer der Alten Remise in Tiefurt bei Weimar:

### **Herr Mitmannsgruber was war für Sie der Grund, Ihrem Team eine BKV zu bezahlen?**

Um sich von den Mitbewerbern in unserer Branche abzuheben, braucht es heutzutage besondere „Goodies“, um neue Mitarbeitende zu akquirieren und vor allem zu halten. Gemeinsame Projekte wie Pilz- oder Kräuterkunde im Wald oder einen Betriebsausflug ans Meer zum Kräfftanken und um neue Inspiration zu sammeln sind in meinem Unternehmen gesetzt. Das Thema Gesundheit hat beim Personal in den letzten Jahren einen viel höheren Stellenwert erreicht. Gesund sein und möglichst bleiben ist wichtiger geworden, als 2,50 EUR mehr auf dem Konto zu haben. Mit der betrieblichen Krankenversicherung kann ich all meinen Mitarbeitenden Zusatzleistungen ermöglichen, die der ein oder andere privat durch eventuelle Vorerkrankungen gar nicht bekommen hätte. Ich habe mich für ein Paket mit Zahn- und Brillenleistungen, alternativen Heilmethoden, individuellen Vorsorgeleistungen und sogar Privatpatientenstatus im Krankenhaus entschieden.

Die Gesundheit und Prävention meiner Mitarbeitenden liegt mir sehr am Herzen. So oft hört man „Der Gast ist König!“. Wenn aber der Gast wegen Unzufriedenheit oder krankheitsbedingter Ausfälle des Personals gar nicht bedient werden kann, haben beide Seiten verloren.



Weitere Informationen erhalten Sie [hier](#). Sie möchten dieses Benefit für Ihr Team auch?

Ihre Ansprechpartner in Thüringen:

Katrin Zickler ([katrin.zickler@ukv.de](mailto:katrin.zickler@ukv.de) oder 0174/9362930) oder

Sandra Fromm ([sandra.fromm@ukv.de](mailto:sandra.fromm@ukv.de) oder 0174/9906766)

---

## Erfolgreicher Eilantrag gegen die Gestaltung des Gesetzgebungsverfahrens zum Gebäudeenergiegesetz

Mit Beschluss vom 5. Juli hat der Zweite Senat des Bundesverfassungsgerichts dem Deutschen Bundestag aufgegeben, die zweite und dritte Lesung zum Gesetzentwurf der Bundesregierung zur „Änderung des Gebäudeenergiegesetzes und zur Änderung der Kehr- und Überprüfungsordnung“ (im Folgenden: Gebäudeenergiegesetz) nicht innerhalb der laufenden Sitzungswoche durchzuführen. Der Antragsteller, ein Mitglied der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag, sieht sich durch das Gesetzgebungsverfahren in seinen Rechten als Mitglied des Deutschen Bundestages verletzt.

[weiterlesen...](#)

---

## Neue Rahmenvertragspartnerschaft



## Deutschlandweite Mehrwegangebotspflicht: Mit RECUP/REBOWL schnell und einfach auf die gesetzlichen Änderungen reagieren

Mit bereits über 21.000 Ausgabestellen, in Form von Tankstellen, Cafés, Restaurants, Betriebsgastronomien, Hotels und Kiosken, zeigt das RECUP/REBOWL-Mehrwegsystem, wie einfach sich Mehrweg als neuer Standard im To-go-Bereich umsetzen lässt und bietet deutschlandweit die Antwort auf die beschlossene Mehrwegpflicht in der Gastronomie.

Das Pfandsystem funktioniert für Partner und deren Kundschaft einfach:

Die Mehrweg-Behälter können gegen ein Pfand von 1€ pro RECUP und 5€ pro REBOWL geliehen und zurückgegeben werden – deutschlandweit. Für die Teilnahme am System und die Nutzung beider Produkte fällt für Gastronomen lediglich ein fixer, monatlicher Nutzungsbeitrag von 25-45€ an. Damit bietet RECUP eine Alternative zu Einwegverpackungen, die sich einfach und flexibel in den Alltag integrieren lässt und sowohl für Gastronomen, als auch Konsumenten eine nachhaltige und kostengünstige Möglichkeit darstellt, um aktiven Umweltschutz zu leisten.

Jetzt Teil der Verpackungs-Revolution werden und vom exklusiven DEHOGA-Mitgliedervorteil profitieren: Einfach unter diesem Link eine Anfrage an RECUP senden und Rabattcode für 3 Gratis Monate bei Abschluss einer RECUP/REBOWL-Partnerschaft erhalten.

Kontakt:

Das RECUP Team

[mitmachen@recup.de](mailto:mitmachen@recup.de)

[www.info.recup.de/dehoga-thueringen](http://www.info.recup.de/dehoga-thueringen)

---

## COCKTAIL FOOD MASTERS zur ISS GUT 2023 in Leipzig

Wodka-Cola und Erdnüsse waren gestern, heute ist GASTRO FUTURE. Die Teilnehmer lassen ihrer Kreativität freien Lauf und zeigen uns, wie sie außerhalb der Küchenzeiten einzigartige kulinarische Meisterwerke zaubern. Unsere Cocktail Food Masters bringen das Beste aus beiden Welten - Bar und Küche - zusammen, um Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten.



Der Wettbewerb zeigt, wie geschmackliche Symbiosen geschaffen und die Aromen und Texturen in einer ausgewogenen Kombination vereint werden. Das Set soll im tagtäglichen Geschäft leicht umsetzbar sein und kann von einem Barkeeper nach Küchenschluss ohne Probleme selbst gefinished und angerichtet werden.

Preisgelder pro Team:

1. Platz 1.000,00 €
2. Platz 600,00 €
3. Platz 400,00 €
4. Ausstellerpreis 300,00 €

Das Live-Event findet im Rahmenprogramm der GASTRO FUTURE auf der ISS GUT! 2023, der führenden Fachmesse in Mitteldeutschland für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk, statt.

Detailinformationen finden Sie [hier](#).

---

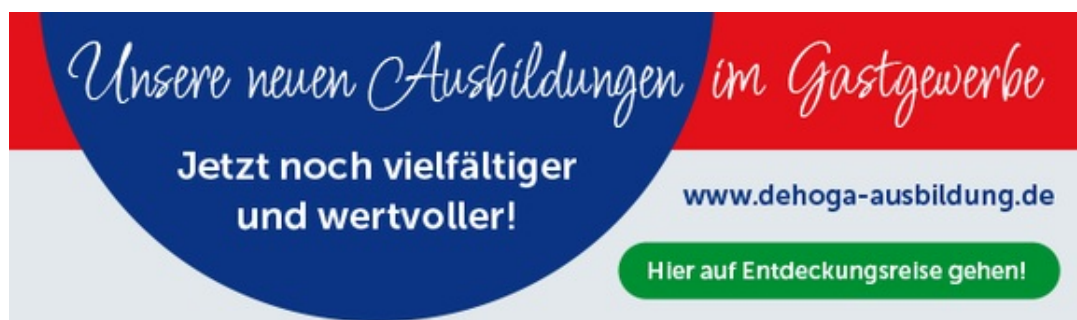
## Betriebsanweisungen – ein praktisch relevantes Thema

Unternehmer sind in der Verantwortung, durch Aufklärung und Unterweisung ihre Beschäftigten so zu informieren, dass Fehlhandlungen als Unfallursache weitgehend ausgeschaltet werden. Ein wichtiges Hilfsmittel sind dabei die Betriebsanweisungen. Sie enthalten verbindliche Anweisungen des Arbeitgebers/der Arbeitgeberin, wie sich Beschäftigte in konkreten Einzelfällen verhalten müssen.

Deshalb sollte jede Betriebsanweisung so konkret wie möglich auf den speziellen Anwendungsfall zugeschnitten sein. Nutzen Sie die vorgefertigten Betriebsanweisungen der BGN und ergänzen Sie sie gegebenenfalls durch spezielle Anforderungen Ihres Betriebes.

Unsere BGN hat die Vorlagen – diese finden Sie [hier](#).

---



Unsere neuen Ausbildungen im Gastgewerbe

Jetzt noch vielfältiger und wertvoller!

[www.dehoga-ausbildung.de](http://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](mailto:info@dehoga-thueringen.de)

[Abmeldelink](#)