

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,

am Donnerstag war der Antrag der CDU/CSU auf Beibehaltung der ermäßigten Mehrwertsteuer auf Speisen im Gastgewerbe auf der Tagesordnung im Deutschen Bundestag. Dass Anträge der Opposition im Bundestag regelmäßig abgelehnt werden, ist leider normal. Zumal dann noch neben den CDU/CSU Antrag weitere diesbezügliche Anträge vorlagen. Dennoch ist unsere Branchenforderung nach Entfristung der Mehrwertsteuersenkung keineswegs chancenlos. Wir müssen und werden am Ball bleiben auf allen Wegen.

Insofern dürfen wir über den Erfolg am letzten Freitag im Thüringer Landtag etwas zuversichtlich sein, da ein einstimmiger Beschluss für die Beibehaltung der ermäßigten Mehrwertsteuer aus Speisen, egal wo und wie diese verzehrt werden, gefasst wurde. Somit wird sich der Freistaat Thüringen im Bundesrat für uns einsetzen. Natürlich hat Thüringen nur vier Stimmen im Bundesrat und es braucht eine Mehrheit mit 35 Stimmen, aber auch andere Landesparlamente haben schon entsprechende Beschlüsse gefasst oder sind in Abstimmung.

Unser stärkstes Argument ist die steuerliche Gleichbehandlung von Speisen, egal wo und wie diese verzehrt werden. Also wir bleiben dran und haben die Chance auch erfolgreich zu sein.

Es gibt aber auch noch weitere wichtige Themen über die wir in diesem Newsletter informieren wollen.

Geben Sie uns gern ein Feedback. Wir stehen für Fragen und Hinweise immer sehr gern zur Verfügung.

Ihr DEHOGA-Thüringen-Team

Positives Signal für die Branche aus dem Thüringer Landtag



Geschlossen stimmten am 15.09.2023 die Abgeordneten des Thüringer Landtages für die dauerhafte Beibehaltung der ermäßigten Mehrwertsteuer auf Speisen. Der Antrag der CDU-Fraktion und der Änderungsantrag der Fraktionen DIE LINKE, der SPD und BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN wurde ohne Gegenstimmen bestätigt.

[weiterlesen...](#)

Die Debatte im Thüringer Landtag finden Sie [hier](#) ab 10:03 Uhr.

Bundestag stimmt gegen ermäßigte Umsatzsteuer in Restaurants

Ein dauerhafter ermäßigter Umsatzsteuersatz von sieben Prozent auf den Verzehr von Speisen in Restaurants hat am Donnerstag, 21. September 2023, keine Mehrheit im Bundestag gefunden. Ein entsprechender Entwurf der CDU/CSU-Fraktion zur Änderung des Umsatzsteuergesetzes ([20/5810](#)) wurde in zweiter Lesung nach namentlicher Abstimmung mit 367 Stimmen gegen 284 Stimmen bei fünf Enthaltungen abgelehnt. Der Abstimmung lag eine Beschlussempfehlung des Finanzausschusses ([20/7371](#)) zugrunde. Die Abstimmung über ein von der Unionsfraktion zur dritten Lesung vorgelegten Entschließungsantrag ([20/8425](#)) ist dementsprechend entfallen. Darin war unter anderem die Beibehaltung des bestehenden ermäßigten Mehrwertsteuersatzes und flexible Arbeitszeitmodelle gefordert worden.

Die Senkung des Umsatzsteuersatzes für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen mit Ausnahme der Abgabe von Getränken von 19 Prozent auf den ermäßigten Satz von sieben Prozent war zum 1. Juli 2020 vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie eingeführt und mehrfach verlängert worden, zuletzt bis Ende 2023.

Eine persönliche Erklärung von Karsten Klein (FDP) zur Abstimmung ist unter: www.karsten-klein.de/persoeliche-erklaerung-mwst-senkung-der-gastronomie

Weitere Informationen und das Video der Debatte ist unter: www.bundestag.de/dokumente/textarchiv/2023/kw38-de-umsatzsteuergesetz-966478

Krankenversicherung
geht auch digital

[Hier mehr erfahren](#)

AOK PLUS 



Unerlaubte Verwendung von Fotos mit Abbildungen des Arbeitnehmers nach Beendigung dessen Arbeitsverhältnisses

Ein möglicherweise auch für das Gastgewerbe sehr interessantes Urteil hat das LAG Baden-Württemberg gefällt. Inhaltlich ging es dabei um die Verwendung von Fotos und eines Videos eines ehemaligen Mitarbeiters. Der ehemaligen Arbeitnehmer hat wegen der Verwendung von Video- und Fotoaufnahmen mit Abbildungen von ihm durch seinen ehemaligen Arbeitgeber über einen Zeitraum von 9 Monaten nach Beendigung des Arbeitsverhältnisses hinweg Schadensersatz in Höhe von 10.000 € zugesprochen.

[weiterlesen...](#)

Reisender muss sich über typische Witterungsbedingungen am Zielort der Reise selbst informieren

Das Oberlandesgericht Frankfurt am Main (OLG) hat mit heute veröffentlichter Entscheidung klargestellt, dass ein Reisender sich grundsätzlich selbst über allgemein zugängliche Quellen über die klimatischen Bedingungen des Reiseziels informieren kann und muss. Den Reiseveranstalter trifft keine Aufklärungspflicht, da kein Wissensgefälle vorliegt. Der Klägerin stünden keine Minderungsansprüche zu, soweit die von ihr gebuchte Ecuadorreise in die dort im Dezember herrschende Regenzeit fiel.

[weiterlesen...](#)

Seminar: Moderne Garnituren für Teller und Buffet



Seminarinhalte:

- effizientes Vorbereiten
- Kreative Ideen entwickeln und umsetzen
- Beispiele für besonders attraktives Anrichten
- Buffetplatten modern gestalten

09.10.2023 / 9.00 Uhr - 15.00 Uhr /
im DEHOGA Thüringen
KOMPETENZZENTRUM

Dozent: Claus Alboth

Preis pro Person: 150,00 € (180,00 €) inkl.
MwSt. für Mitglieder (Nichtmitglieder)
Sie sind noch nicht angemeldet? Ihre
Anmeldung senden Sie gern direkt per
Mail an [Arlette Unger](mailto:Arlette.Unger@dehoga-thueringen.de).

Bundesernährungsministerium startet Kampagne zur Verwendung von Jodsalz

Mithilfe einer aktuellen Kampagne unter dem Motto „Wenn Salz, dann Jodsalz“ ruft das Bundesernährungsministerium zur verstärkten Verwendung von Jodsalz auf. Auch wenn Jodmangel wie ein Thema vergangener Tage erscheine, sei es weiterhin aktuell. Die Böden in Deutschland sind laut Ministerium arm an Jod. Daher sei eine ausreichende Jodversorgung über das natürlicherweise in Lebensmitteln wie Getreide, Gemüse oder Obst enthaltene Jod schwierig.

Laut Daten des Robert Koch-Institutes (RKI) weisen 32 Prozent der Erwachsenen und 44 Prozent der Kinder und Jugendlichen in Deutschland ein erhöhtes Risiko für eine Jodunterversorgung auf. Mit der konsequenten Verwendung von jodiertem Speisesalz anstelle von nicht-jodiertem Salz kann man laut Ministerium einem Jodmangel einfach entgegenwirken und eine ausreichende Jodversorgung erreichen. Das Ministerium ruft in seiner Kampagne die Bürger dazu auf, stärker zu Jodsalz zu greifen aber auch außer Haus danach zu fragen, ob jodiertes Salz verwendet wurde. Insofern ist es möglich, dass diese Frage künftig hin und wieder von Gästen auch an Sie herangetragen wird.

[Mehr Infos zur Kampagne finden Sie hier...](#)

Videoserie der Energiekampagne Gastgewerbe – Effiziente Wärmenutzung durch Wärmerückgewinnung aus Kühlanlagen

Die steigenden Energie- und Nahrungsmittelpreise sind weiterhin eine massive Belastung für die Betriebe unserer Branche. Im Video geht es um [effiziente Wärmenutzung durch Wärmerückgewinnung aus Kühlanlagen](#). Passend dazu finden Sie [hier](#) ergänzend den Leitfaden Kälte- und Kühleinrichtungen.



JETZT TERMIN VORMERKEN!
5. – 7. NOVEMBER 2023
FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE
UND ERNÄHRUNGSHANDWERK



Jetzt anmelden - Mit der Berufsschule zur Messe ISS GUT

Am 6. November fahren die anwesenden Auszubildenden der Berufsschule des DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM mit ihren Lehrern und Ausbildern zur Messe ISS GUT nach Leipzig. Bei diesem besonderen Projekttag erwarten die Fachkräfte von morgen spannende Aufgaben rund um die vorgestellten Innovationen für das Gastgewerbe.

Möchten auch Sie Ihren Auszubildenden die Fahrt zur Messe ISS GUT ermöglichen? Dann schreiben Sie bitte bis zum 20.10.2023 eine E-Mail an Christoph Lausch, Organisationsmanagement DEHOGA KOMPETENZZENTRUM - christoph.lausch@dehoga-komzet.de. Bei Fragen erreichen Sie Herrn Lausch unter 0361-42074-52.

DEHOGA-Umfrage zu Hindernissen bei der Beschäftigung von Langzeitarbeitslosen: Bitte um Ihre Teilnahme bis zum 3. Oktober 2023

Während viele Unternehmen, auch in Hotellerie und Gastronomie, händeringend Mitarbeitende suchen, sind gleichzeitig viele Menschen ohne Arbeit. Im August waren in Deutschland fast 2,7 Mio. arbeitsfähige Menschen bei den Arbeitsagenturen arbeitslos gemeldet. Rund 900.000 von ihnen sind langzeitarbeitslos, also seit mindestens einem Jahr arbeitslos gemeldet. Viele von ihnen haben keinen Berufsabschluss bzw. sind aus anderen Gründen nur eingeschränkt vermittelbar. Mehr als 190.000 Menschen werden bei den Arbeitsagenturen und Jobcentern als arbeitssuchend in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie oder Speisenzubereitung geführt.

Als Antwort auf den überall grassierenden Mitarbeitermangel hat die Bundesregierung im letzten Jahr eine **Fachkräftestrategie** beschlossen. Ein wesentlicher Baustein darin ist die verstärkte Weiterbildung von gering Qualifizierten. DEHOGA-seits weisen wir in dieser Diskussion vor allem auf Knackpunkte wie eine funktionierende Arbeitskräfteeinwanderung, das In-Arbeit-bringen von Geflüchteten und eine Offensive für duale Berufsausbildung hin. Aus unserer Sicht muss außerdem besser sichergestellt werden, dass sich reguläre Arbeit im Vergleich zu staatlichen Transferleistungen finanziell mehr lohnen muss.

In der politischen Diskussion um die richtigen Rezepte in der Arbeitsmarktpolitik möchten wir argumentativ optimal gerüstet sein. Wir wollen sicherstellen, dass die DEHOGA-Positionierungen mit Ihren Erfahrungen aus der betrieblichen Praxis übereinstimmen. Ganz konkret wollen wir uns vorbereiten auf einen Mitte Oktober anstehenden Workshop im Bundesarbeitsministerium zum Thema Langzeitarbeitslosigkeit.

Wir bitten Sie daher, sich bis zum 3. Oktober 2023 an der **hier verlinkten Umfrage** zu beteiligen. Das Ausfüllen dauert nur 5 Minuten. Vielen Dank im Voraus!

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](#)