

DER VERBAND FÜR DAS THÜRINGER GASTGEWERBE



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

auch in dieser Woche gibt es wieder sehr viele aktuelle Themen. Dabei reißt leider die Diskussion um die Steuerentlastungen und insbesondere die Mehrwertsteuersenkung auf Speisen im Gastgewerbe immer noch nicht ab. Der Koalitionsausschuss hat sich aber eindeutig dazu bekannt. Die einheitliche Besteuerung von Essen mit 7 Prozent sorgt für die überfällige Gleichbehandlung gegenüber anderen Anbietern von Essen. Frisch zubereitetes und liebevoll angerichtetes Essen in der Gastronomie wird mit 19 Prozent Mehrwertsteuer belastet, während To-Go-Angebote, Essenslieferungen und verpacktes Essen aus dem Supermarkt nur mit 7 Prozent besteuert werden. Alle kaufen mit 7 Prozent die Lebensmittel ein, nur beim Verzehr in der Gastronomie müssen dem Kunden 19 Prozent in Rechnung gestellt werden. Wir bleiben für unser Gewerbe weiter am Ball – versprochen.

Die weiteren aktuellen Themen dieser Woche haben wir für Sie zusammengestellt und stehen, wie immer, für Anregungen und Anfragen sehr gern zur Verfügung.

Ihr DEHOGA Thüringen

Dürfen Erwachsene im Restaurant einen Kinderteller bestellen?

In Restaurants sind die Portionen oft nichts für den kleinen Hunger. Aber kann man als Erwachsener auch eine Kinderportion bestellen? Der MDR-Redakteur sprach dazu mit Dirk Ellinger, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen.

[Zum MDR-Beitrag](#)

Befristetes Arbeitsverhältnis eines Betriebsratsmitglieds – BAG verneint Benachteiligungsverbot

Ein nach Maßgabe des Teilzeit- und Befristungsgesetzes (TzBfG) zulässig befristetes Arbeitsverhältnis endet auch dann mit Ablauf der vereinbarten Befristung, wenn der Arbeitnehmer zwischenzeitlich in den Betriebsrat gewählt worden ist. Benachteiligt der Arbeitgeber allerdings das befristet beschäftigte Betriebsratsmitglied, indem er diesem wegen des Betriebsratsmandats keinen Folgevertrag anbietet, hat das Betriebsratsmitglied einen Anspruch auf den Abschluss des verweigerten Folgevertrags als Schadensersatz.

[weiterlesen...](#)

Immobilienanzeige



Pächter für das Restaurant Sophie in Schloss Ettersburg gesucht

Schloss Ettersburg bei Weimar sucht ab 01.01.2026 einen neuen Pächter für das Restaurant und das Catering im Haus (Altes und Neues Schloss).

[weiterlesen...](#)

Wenige Gehminuten zu wunderschönen Stränden

Es ist Ferienzeit. Vielleicht geht's ja bald mit dem Auto oder Flugzeug in den Urlaub. Möglicherweise kennt man bereits die Unterkunft und freut sich auf das, was einen erwartet.

Die Vorfreude auf den Urlaub war sicherlich auch bei der Familie groß, deren Fall nachstehend geschildert werden soll.

[weiterlesen...](#)

«Pacossieren® Live» in Erfurt am 19.08.2025

Beginnen Sie den Tag in der Küche mit einem leeren Pacossier®-Becher. Beenden Sie ihn mit vielen zufriedenen Gästen und einem motivierten Team. Wie das geht?

Unsere Pacojet Experten zeigen es Ihnen bei einer **kostenlosen «Pacossieren® Live» Veranstaltung**. Erleben Sie den Pacojet 4 und überzeugen Sie sich von seinen einzigartigen Vorteilen für Ihre Profiküche.

Termine im Überblick:

19.08.2025 von 14.30 bis 16.30 Uhr

16.09.2025 von 13.00 bis 15.00 Uhr

14.10.2025 von 14.00 bis 16.00 Uhr

[Hier geht's zur Anmeldung...](#)



Tierhaltungskennzeichnung: Bundestag stimmt für Verschiebung auf März 2026 und Ausweitung

Der Deutsche Bundestag hat am Donnerstagabend die Einführung des staatlichen Tierhaltungslogos auf den 1. März 2026 verschoben. Grund ist die Forderung aus der Lebensmittelwirtschaft nach mehr Vorbereitungszeit. Die beschlossene Verschiebung des sogenannten Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes muss noch vom Bundesrat bestätigt werden. Da die für die Umsetzung zuständigen Länder um den Aufschub gebeten hatten, gilt das jedoch als Formsache. Darüber hinaus wurde in einer Entschließung „bis zur Mitte der Wahlperiode“ eine Ausweitung des Logos in Aussicht gestellt. Dabei soll es um weitere Tierarten sowie Restaurants und Kantinen gehen. Dazu erklärt DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges: „Eine freiwillige Kennzeichnung der Tierhaltung – ja. Aber eine Verpflichtung für die Gastronomie lehnen wir ab. Unsere Betriebe setzen dort auf Transparenz, wo Gäste dies wünschen – flexibel und aus Überzeugung. Der DEHOGA wird sich mit Nachdruck für praxistaugliche, unbürokratische und gastorientierte Lösungen stark machen.“

[Mehr zum Bundestagsbeschluss](#)



Eine Frage des guten Stils

In Deutschland ist es gute Tradition, dem Gast im Restaurant Mineralwasser anzubieten. Jaqueline Kiss, Wassersommelier bei Thüringer Waldquell, erklärt, warum das auch in Zukunft so bleiben sollte.

Mineralwasser ist aus unserer Tischkultur nicht mehr wegzudenken. In formschönen Flaschen serviert, bereichert es das Ambiente eines guten Essens. Es gehört einfach zum guten Stil des Hauses.

[weiterlesen...](#)



Online-Plattform

optimiert Klassifizierungsprozess

Mit dem Launch von [MeineSterne.eu](#) schlägt die Deutsche Hotelklassifizierung ein neues Kapitel in ihrer über 25-jährigen Geschichte auf: Die neue digitale Plattform ermöglicht es Hotels, ihren Klassifizierungsprozess einfacher, effizienter und auf Wunsch auch vollständig papierlos zu gestalten. Ab sofort erhalten klassifizierte Betriebe vor ihrem nächsten Audit einen personalisierten Zugang zum geschützten Webportal.

[weiterlesen...](#)



In der neuen Folge von #FromTheDesk beantwortet Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), die wichtigsten Fragen rund um die pan-europäische Sammelklage gegen Booking.com.

[Hier geht's direkt zum Video!](#)

Krankenversicherung geht auch digital

Hier mehr erfahren

AOK PLUS



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

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

[Abmeldelink](#)