



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

auch in dieser Woche war das Thema 7 Prozent für Speisen in der Gastronomie wieder ein vielfältiges Thema. Das Bundeskabinett hat es beschlossen und es ist auch für unsere Branche dringend erforderlich. Unser Thüringer Ministerpräsident, Mario Voigt, hat uns dazu auch sein Statement abgegeben. Wir bleiben also dran an unserem Branchenanliegen Nummer eins.

Sehr gern laden wir für die kommenden Veranstaltungen von unserer wissensWert, der ISSGUT und dem BGN-Branchentag, ein.

Für die Ausbildungsbetriebe haben wir eine neue Kooperation mit der DEHOGA Akademie.

Wie immer freuen wir uns über Anregungen und Feedback.

Ihr DEHOGA Thüringen



Dankbar und überwältigt

Anlässlich seines 60. Geburtstages hat Dirk Ellinger die Spenden an die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung in Höhe von 3.800 Euro bekannt gegeben. Seine Leidenschaft für Bildung und die Förderung von Nachwuchs in Gastronomie und Hotellerie stärken ihn in seinem Engagement – und die Stiftung freut sich über jede einzelne Spende. Vielen Dank an alle Unterstützerinnen und Unterstützer!

Arbeitsplätze im Freien – Anmerkungen für das Gastgewerbe zur Arbeitsstättenregel A5.1

Der Ausschuss für Arbeitsstätten (ASTA) hat im August 2025 die Arbeitsstättenregel (ASR) A5.1 „Arbeitsplätze in nicht allseits umschlossenen Arbeitsstätten und Arbeitsplätze im Freien“ veröffentlicht. Die ASR A5.1 konkretisiert die Anforderungen der Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV). Wie alle Technischen Regeln gibt sie den Stand der Technik, Arbeitsmedizin und Hygiene wieder.

[weiterlesen...](#)



Antwort des Ministerpräsidenten zum 7 % Schreiben

Am 12. Juni hat ihr DEHOGA Thüringen den Thüringer Ministerpräsidenten angeschrieben und eine klare Position zur Mehrwertsteuersenkung auf 7 Prozent von der Thüringer Landesregierung erbeten.

Gern stellen wir Ihnen das
[Antwortschreiben zum Nachlesen zur Verfügung.](#)



Unternehmensführung im Gastgewerbe – von Optimierung bis Nachfolgeregelung

Datum: 27.10.2025

Zeit: 14:00 Uhr – 16:30 Uhr

Ort: DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM, Erfurt

(Teilnahme für DEHOGA-Thüringen Mitgliedsunternehmen kostenfrei)

Programm

TOP 1 Die Sicht von außen – Branchenexperten sehen mehr

TOP 2 Energiekosten im Blick - Heizung, Wärmepumpen, BHKW und Sicherheitsaspekte

TOP 3 Optimierung im Betrieb – vom Einkauf bis zur Küchenorganisation

TOP 4 Herausforderung Unternehmensnachfolge

Gern nehmen Sie auch online an der Veranstaltung teil. Ihre Anmeldung senden Sie gern per Mail an margitta.denner@dehoga-thueringen.de oder mit dem [verlinkten Anmeldefax](#).

Die digitale Ausbildungsbegleitung der DEHOGA Akademie | digiAB

Jetzt durchstarten und neue Perspektiven eröffnen

Das Ziel der digitalen Ausbildungsbegleitung ist es, Betriebe und Auszubildende über die gesamte Ausbildungsdauer optimal zu unterstützen. Je Ausbildungsmonat bietet die digiAB Zugang zu einem Lernmodul mit einem Umfang von ca. 8 Stunden. Von E-Books über Quizze, Lernvideos bis hin zu praxisnahen Aufgaben, werden die Azubis optimal auf die Prüfung vorbereitet. Die Inhalte sind bereits in 10 verschiedenen Sprachen verfügbar, um möglichst vielen Auszubildenden den optimalen Zugang zu ermöglichen.

Angelehnt an die betrieblichen Rahmenlehrpläne der verschiedenen Ausbildungsberufe im Gastgewerbe, passt die digiAB ihre Lerninhalte gezielt an die Bedürfnisse des Auszubildenden an. Die Inhalte werden in der Reihenfolge vermittelt, in der sie auch in der Prüfung relevant sind. Die Module sind multididaktisch gestaltet und können flexibel bearbeitet werden, sodass sie mit der betrieblichen Ausbildung Hand in Hand gehen.

Mehr erfahren Sie [hier](#).



Mehrwegrechner der Initiative „Mehrweg.einfach.machen“

Auf Grundlage umfangreich erhobener Daten hat die Initiative „Mehrweg.einfach.machen“ einen Vergleichsrechner erstellt, der Gastronomiebetrieben helfen soll, die Wirtschaftlichkeit eines Mehrwegsystems zu bewerten. Mit dem kostenfreien Rechner können Betriebe selbst prüfen, ob sich Mehrweg für sie wirtschaftlich rechnet. Das einfache Excel-Tool zeigt nicht nur die finanzielle Bilanz, sondern gibt auch eine erste Einschätzung der ökologischen Einsparpotenziale. Grundlage für die Berechnung ist mindestens ein Angebot eines Mehrweganbieters. Nach Angabe der Initiative können ab einem täglichen Verkauf von ca. 16 Mehrwegbehältern die Mehrwegkosten unter den Einwegkosten liegen.

Den Rechner finden Sie [hier](#).

Die Initiative „Mehrweg.einfach.machen“ wurde 2022 von WWF Deutschland, dem Mehrwegverband und ProjectTogether gegründet und vereint inzwischen über 200 Akteure.



Mitglieder fragen – Ihr DEHOGA antwortet

Uns erreichte folgende Frage eines Hotelbetreibers: Ein Gast hatte bei uns ein Doppelzimmer für 2 Personen gebucht. In der Nacht sei er in der Dusche gestürzt. Der Mitreisende informierte darüber die Rezeption.

Kurz nach seiner Abreise machte der Gast Entschädigungsansprüche geltend. Die Dusche sei nicht verkehrssicher gewesen, insbesondere habe ein Haltegriff gefehlt. Sind wir als Hotelbetreiber dem Gast gegenüber zum Schadenersatz (Schmerzensgeld) verpflichtet?

[weiterlesen...](#)



Kräuter aus Kölleda im KOMPETENZZENTRUM

Seit Juni ist die Kräutermühle aus Kölleda Mitglied im DEHOGA Thüringen. Diese Woche besuchte Daniel Feuer das KOMPETENZZENTRUM und kam mit dem Küchenteam ins Gespräch. Natürlich kommen nun unsere Kräuter, Gewürze und co. vom regionalen Partner aus Kölleda. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit.

shop.kraeutermuehle.de/

Gemeinsam Wettbewerbsfähigkeit und Arbeitsschutz fördern - Online Branchentagung

Die Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss (ANG), die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) sowie die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) laden ein zu einer digitalen Branchentagung am 3. November 2025.

Schwerpunkte:

Arbeitskräfte sichern und ausbilden
Krisen resilient meistern
Entbürokratisierung fördern

[Zur kostenfreien Anmeldung](#)

WEINHOF



SCHMIDT

Seminartipp: "Trauben schmecken – Aromen entdecken"

Weinlehrpfad trägt seine Früchte. 15 verschiedene Rebsorten laden ein zum Schmecken der Trauben. So lässt sich die Aromatik der Traube mit der Aromatik des entsprechenden Weines vergleichen. Dabei liegt der Schwerpunkt auf deutschen Weinen.

Montag, 29. September 2025 / 10.30 - ca. 15.00 Uhr, einschließlich Mittagspause
Ort: Weinlehrpfad und Vinothek im WEINHOF SCHMIDT

Seminarleitung: Martin Schaumburg
Seminarbeitrag: 35,00 Euro brutto pro Person (inkl. Teilnahmeurkunde)
Anmeldung: bis Montag, den 22. September 2025 auf www.weinhof-schmidt.de

AOK PLUS

Probiers Ma(h)l und pack **Gesundes rein**

Mach mit und entdecke dein PLUS

Dein PLUS fürs gesündere Ich.



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

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

[Abmeldelink](#)