



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

der letzte Betriebsvergleich für das Gastgewerbe im Freistaat Thüringen stammte aus dem Jahr 2017, zuvor wurde dieser im Jahr 2012 erstellt. Die Vergleichswerte des Betriebsvergleichs 2017 konnten aktuell, da diese sich auf den Auswertungszeitraum der Jahresabschlüsse 2015 beziehen, insbesondere auch mit Blick der Corona-Pandemie und der damit verbundenen massiven Auswirkungen auf das Gastgewerbe, kaum noch genutzt werden, um Vergleichswerte zu bieten und auch Ableitungen zu ziehen. Aus diesem Grund haben wir in Absprache und dankenswerter Weise mit finanzieller Unterstützung des Thüringer Wirtschaftsministeriums, einen neuen Betriebsvergleich erstellen lassen.

Das Gastgewerbe steht unter „erheblichem“ Druck, denn die Gäste werden weniger und sind sparsamer geworden. Damit sinken aktuell die Umsätze. Die Branche leidet unter der gesamtwirtschaftlichen Schwäche und der Konsumzurückhaltung der Gäste. Die massiv gestiegenen Kosten belasten die Betriebe, so dass auch nominale Umsatzsteigerungen kaum zur dringend erforderlichen Gewinnsteigerungen führen. Dies brauchen unsere Betriebe aber für dringend notwendige Investitionen.

Der Umsatz im Thüringer Gastgewerbe lag im Jahr 2025 auf der Preisbasis 2015 bei 87 Prozent. Das bedeutet, dass insgesamt die Preiserhöhungen und/oder der Umsatzzuwachs nicht einmal das Niveau von 2015 erreicht hat.

Am heutigen Freitag hatten wir die Präsentationsveranstaltung und haben die ersten Ergebnisse unseres aktuellen Betriebsvergleiches vorgestellt.

Die weiteren wichtigen Themen dieser Woche haben wir in diesem Newsletter zusammengestellt und freuen uns wie immer auf Ihr Feedback.

Ihr DEHOGA Thüringen



Präsentationsveranstaltung Thüringer Betriebsvergleich 2025

Heute, am 20.03.2026, präsentierte der DEHOGA Thüringen e.V. gemeinsam mit dem dwif den aktuellen Betriebsvergleich des Thüringer Gastgewerbes.

Die ersten Präsentationen finden DEHOGA-Thüringen-Mitgliedsbetriebe im **internen Mitgliederbereich**.



Umfrage zu Top-Ausbildungsbetrieb

Wie wird das Siegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“ in der Branche wahrgenommen? Mit der Initiative „TOP-Ausbildungsbetrieb“ hat der DEHOGA erstmals eine bundesweite Zertifizierung für gute Ausbildung im gesamten Gastgewerbe geschaffen (www.topausbildung.de). Zu Jahresbeginn wurde die Website sowie die Zertifizierungsprozesse weiter optimiert.



Der DEHOGA-Bundesverband bittet Sie um Ihre Einschätzung von „TOP-Ausbildungsbetrieb“, unabhängig davon, ob Ihr Betrieb bereits zertifiziert wurde oder nicht. [Hier geht es zur Umfrage...](#)

Mitglieder fragen – Ihr DEHOGA antwortet: Arbeitszeitausgleich Ostern

Bis Ostern ist es nicht mehr lang. Wir werden für unsere Gäste am Karfreitag und Ostermontag die Türen Gäste öffnen. Welcher gesetzliche Ausgleich steht unseren Mitarbeitenden für die Arbeit an Feiertagen zu?

Die Antwort finden Sie hier im internen Mitgliederbereich des DEHOGA Thüringen verlinkt.

Food Tour Erfurt: Von Bratwurst bis Thüringer Klöße



Von Bratwurst bis Thüringer Klöße: André und Lars entdecken fünf leckere Food-Tipps für Erfurt. Zwischen Krämerbrücke und Kressepark probieren sie sich durch die wohl bekanntesten Spezialitäten der Landeshauptstadt von Thüringen. Natürlich besuchten die Zwei für die Herstellung der Thüringer Klöße unser DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM. [Zum Beitrag...](#)

Für mehr Leistung im Branchennachwuchs – Pilotprojekt Leistungsklasse HOFA

Ab dem Schuljahr 2026/27 starten wir im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM das Pilotprojekt „Leistungsklasse“. Die HOFA-Auszubildenden, denen ein höheres Unterrichtsniveau zugetraut werden kann, sollen ab dem zweiten Ausbildungsjahr auch entsprechend unterrichtet werden. Für den Zugang sind besonders gute schulische Leistungen, ein entsprechendes Sprachniveau und eine erhöhte Leistungsbereitschaft Voraussetzung.

Gerade arbeiten wir an einem adaptierten Curriculum für die einzelnen Fächer und Lernfelder. Darüber hinaus soll die Berufsschulzeit für die Pilot-Leistungsklasse auf 14 Schulwochen gestrafft werden. Diese Pläne haben Auswirkungen auf die Klassenzusammensetzung und den [Schuljahresplan 2026/27](#). Die Leistungsklassen-Betriebe werden individuell durch die Schule kontaktiert. Für Rückfragen stehen Ihnen [Frau Gregor](#) und [Frau Baum](#) jederzeit gern zur Verfügung.

Kostenfaktor Urheberrechtsgebühren Hotelfernsehen

Durch DEHOGA-Mitgliedschaft im Jahr 2026 Geld sparen

2026	mit DEHOGA Nachlass (pro Zimmer in Euro / Jahr - netto)	ohne DEHOGA Nachlass (pro Zimmer in Euro / Jahr - netto)
GEMA	5,14	6,43
GVL	2,58	3,22
VG Wort	1,84	2,30
ZWF	9,00	11,25
Corint Media	6,82	8,52
=	25,38	31,72

6,34 EUR pro
Zimmer / Jahr
Ersparnis
mit DEHOGA-
Mitgliedschaft

Ersparnis für Hotels mit DEHOGA-Mitgliedschaft
für Hotelfernsehen pro Zimmer / Jahr (netto), z.B.:

⇒ 10 Zimmer:	statt	317,15 €	⇒	253,72 €
⇒ 30 Zimmer:	statt	951,45 €	⇒	761,16 €
⇒ 50 Zimmer:	statt	1.585,75 €	⇒	1.268,60 €
⇒ 100 Zimmer:	statt	3.171,50 €	⇒	2.537,20 €

© DEHOGA Bundesverband 1-2026

Eine DEHOGA-Mitgliedschaft lohnt sich nicht nur finanziell, sondern bietet weitere Vorteile und Unterstützung.

Lassen Sie sich persönlich von Ihrem DEHOGA-Landesverband beraten.



DSGVO: Dehoga schützt Gastronom vor Ordnungsgeldern!

Die DSGVO ist jetzt schon 8 Jahre alt – die erste Aufregung hat sich gelegt. Doch einige Fragen sind immer noch aktuell; deshalb folgender kurzer Überblick:

Braucht jeder Gastronom einen Datenschutzbeauftragten?

Nein, sofern es sich um Betriebe handelt, bei denen nicht regelmäßig mehr als 20 Mitarbeiter mit personenbezogenen Daten zu tun haben. Für alle anderen bleibt aber die Option sich dennoch Unterstützung einzukaufen, beispielsweise auch für die Schulung von Mitarbeitern. Denn diese ist immens wichtig.

Was darf man mit den Gästedaten machen?

Die Gästedaten werden zum Zwecke der Erfüllung des Beherbergungsvertrages erhoben und verarbeitet. Sollen diese für Newsletter, Werbemails oder auch Geburtstagsglückwünsche herangezogen werden, so muss hierin der Gast explizit aktiv zustimmen. Gleiches gilt auch bei der Veröffentlichung von Gästebewertungen.

Merke: Was nicht unbedingt für die Leistungserbringung erforderlich ist, bedarf der zusätzlichen Zustimmung des Gastes.

Inwieweit dürfen Fotos von Gästen und Mitarbeitern genutzt werden?

Soweit es Mitarbeitern überhaupt erlaubt ist am Arbeitsplatz Fotos zu machen und diese zu veröffentlichen, beispielsweise bei Social Media, so muss der Mitarbeiter jeder Art der betrieblichen Werbung zustimmen. Der Verwendungszweck, z. B. Aufnahmen bei Gästefeiern, muss vor der Einwilligung klar und verständlich benannt werden. Andernfalls drohen Unterlassungs- und Schadensersatzansprüche.

Wie viel Überwachung ist erlaubt?

Außer in sensiblen Bereichen wird immer wieder angefragt, ob Kameras auch z. B. in der Küche installiert werden dürfen.

Antwort: Grundsätzlich nein, da dies einer permanenten Leistungskontrolle gleichkäme. Denn eine Überwachung per Videokamera, bedarf nicht nur eines berechtigten Interesses, sondern sie muss auch verhältnismäßig sein. Dies betrifft auch die Dauer der Speicherung. Wenn dann eine Kamera installiert wird, bedarf es eines ausdrücklichen Hinweises hierauf.

Was ist eigentlich ein Auftragsdatenverarbeitungsvertrag?

Hiervon spricht man immer dann, wenn man personenbezogene Daten, die man selbst erhoben hat an dritte, externe Dienstleister weiterleitet. So z. B. an eine Werbeagentur, die Anbieter digitaler Kassensysteme oder Reservierungstools. Hier muss sichergestellt sein, dass beide Seiten mit dem Datenschutz ernst meinen. Deshalb bedarf es einer derartigen vertraglichen Regelung. Ansonsten kann dies zu empfindlichen Bußgeldern führen.

Details zum Datenschutz-Rahmenvertrag finden Sie [hier](#).



DISKRET - UNABHÄNGIG - EFFIZIENT

Hinweisgeberschutz in Ihrem Unternehmen
wir haben die Lösung!

Hinweisgeberschutz? Einfach. Sicher. Rechtssicher.

Hinweisgeberschutz bedeutet: Mitarbeitende können Missstände im Unternehmen vertraulich und ohne Angst vor Nachteilen melden – gesetzlich geregelt durch das Hinweisgeberschutzgesetz.

Mit der Lösung von Ihrem DEHOGA Thüringen in Kooperation mit der HOGA Gastgewerbe Service GmbH und Rechtsanwalt Thomas Unger erfüllen Sie alle Anforderungen einfach und sicher.

- Externe Meldestelle ohne eigenen Aufwand
- Vertrauliche und rechtssichere Bearbeitung
- Schutz für Unternehmen und Mitarbeitende

Jetzt gesetzeskonform und stressfrei umsetzen. Alle Informationen finden Sie [hier](#).

SONDERINFORMATION



Energiemarkt im Blick: Handlungsoptionen jetzt überprüfen

Die Entwicklungen im Nahen Osten sorgen aktuell für spürbare Unruhe an den Energiemärkten. Viele Unternehmen fragen sich derzeit, wie sich Strom- und Gaspreise in den kommenden Wochen und Monaten entwickeln werden.

Wichtig ist: Die Energieversorgung in Deutschland ist grundsätzlich stabil. Gleichzeitig führen die aktuellen Entwicklungen aber zu mehr Unsicherheit und stärkeren Preisschwankungen am Markt.

Gerade deshalb lohnt es sich, die eigene Vertrags- und Beschaffungssituation jetzt zu überprüfen:

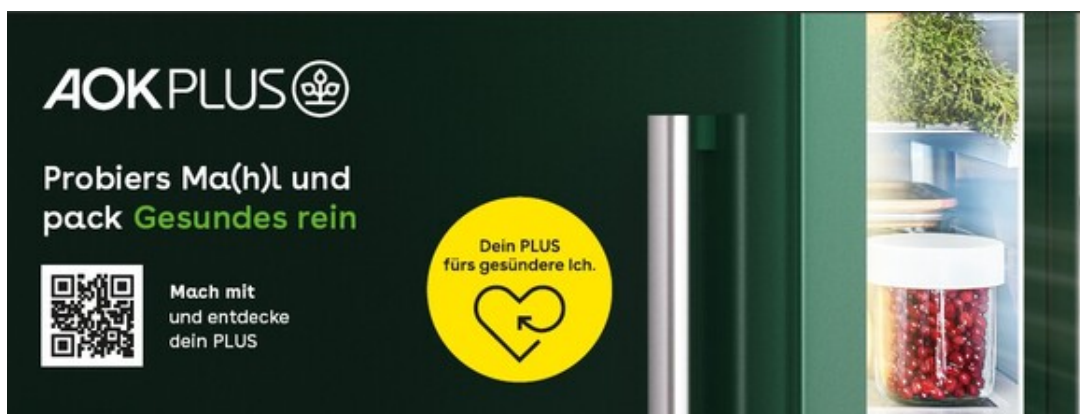
- Besteht Handlungsbedarf bei auslaufenden Verträgen?
- Gibt es Möglichkeiten für mehr Preis- und Planungssicherheit?
- Welche Optionen passen zur aktuellen Marktsituation und zum eigenen Betrieb?

Unser Partner Ampere unterstützt Ihre Mitglieder dabei, den Markt richtig einzuordnen und passende Lösungen für den eigenen Energieeinkauf zu finden.

Nutzen Sie kurzfristig den unkomplizierten, kostenfreien Ampere Rechnungs-Check, um Ihre Situation einzuordnen und abzuklären, ob für Sie Handlungsbedarf besteht.

Ampere Rechnungs-Check: Anruf unter 030 / 28 39 33 800 oder E-Mail an energie@ampere.de.

Fragen Sie immer auch nach der Ampere Vor-Ort-Beratung, die in vielen Bundesländern verfügbar ist.



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](#)