



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

aktuell möchten wir auf unsere Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen hinweisen. Haben Sie leistungsstarke Auszubildende, dann melden Sie diese sehr gern an. Wir freuen uns auf einen Wettbewerb der Nachwuchskräfte.

Eine Neuerung gibt es bei unseren DEHOGA Brancheninformationen, diese werden zukünftig über den DEHOGA Shop bereitgestellt und sind natürlich für Mitglieder kostenfrei. Also melden Sie sich gern dazu an.

Auch im Datenschutz gibt es eine Reihe an Neuerungen, deshalb haben wir unser Datenschutz-Seminar wieder neu aufgelegt. Melden Sie sich gern dazu an. Natürlich bieten wir auch weiterhin Beratung sowie den Externen Datenschutzbeauftragten an.

Weiter wichtige Themen der Woche haben wir zusammengestellt und freuen uns über Hinweise und Anfragen.

Ihr DEHOGA Thüringen



Thüringer Jugendmeisterschaft 7. Mai 2026

Bewerbung für die Teilnahme an den Regionalmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe

Anmeldung zur Thüringer Jugendmeisterschaft – jetzt mitmachen!

Am 7. Mai ist es wieder so weit: Die Thüringer Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Berufe steht an! Gesucht werden die besten Auszubildenden von HOFA, REVA und Koch/Köchin im Freistaat. Nutzt die Chance, euer Können unter Beweis zu stellen und euch mit anderen Talenten zu messen.

Anmeldeschluss ist der 10. April 2026. Jetzt anmelden und dabei sein!

Seminartipp: Datenschutzrecht im Gastgewerbe



Im gastgewerblichen Alltag gibt es eine Vielzahl von relevanten Vorgängen, die es zu beachten gilt. Onlinebuchungen, Reservierungssysteme, digitalisierte Check-Inns, elektronische Rechnungsübermittlung und die Verarbeitung personenbezogener Daten müssen DSGVO-konform realisiert werden. Der Datenschutz, insbesondere im Zeitalter der KI, was seit Januar dieses Jahres zu kennzeichnen ist, stellt eine weitere aktuelle Herausforderung dar.

Termin: 11.05.2026 von 09 - 15 Uhr im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM

Die Seminarinhalte und zur Anmeldung finden Sie [hier](#).

Knackpunkt: Arbeitszeit-Dokumentation

Aus gegebener Veranlassung möchten wir wieder auf das sich aus dem Mindestlohngesetz ergebende Erfordernis hinweisen.

Das Mindestlohngesetz gilt grundsätzlich für alle Arbeitsverhältnisse mit den Ausnahmen vom persönlichen Geltungsbereich (Praktikanten bis drei Monate, Jugendliche bis zum vollendeten 18. Lebensjahr, Berufsausbildungsverhältnisse, ehrenamtliche Tätigkeiten und Langzeitarbeitslose während der ersten sechs Monate). Von Betrieben verschiedener Branchen wird die Aufzeichnung und Dokumentation der täglichen Arbeitszeit seiner Mitarbeitenden verlangt.

Wer ist betroffen?

- Betroffen sind alle Betriebe, die der Sofortmeldepflicht unterliegen. Das betrifft alle klassischen Betriebe des Gastgewerbes wie Restaurants oder Hotels, aber z.B. auch Autobahnraststätten, Kantinen und Caterer.
- Aufzuzeichnen sind Beginn, Dauer und Ende der täglichen Arbeitszeit.
- Die Aufzeichnung muss spätestens bis zum Ablauf des siebten auf den Tag der Arbeitsleistung folgenden Kalendertages erfolgen.
- Die Aufzeichnungen müssen mindestens zwei Jahre lang aufbewahrt werden.
- Auf Verlangen des Zolls müssen die Unterlagen auch am Ort der Beschäftigung bereitgehalten werden.

Für wen muss aufgezeichnet werden?

- Grundsätzlich muss für alle Arbeitnehmer aufgezeichnet werden, für die das Mindestlohngesetz gilt.
- Das bedeutet insbesondere, dass für Selbständige nicht aufgezeichnet werden muss, wohl aber z.B. für Familienangehörige mit Arbeitnehmerstatus.

Wie muss in der betrieblichen Praxis aufgezeichnet werden?

- Eine technische / elektronische Aufzeichnung ist nicht zwingend ist. Handschriftliche Aufzeichnungen reichen aus.
 - Es muss kein separates Dokument vorgehalten werden. Insbesondere ist es ausreichend, wenn Abweichungen vom Dienstplan auf diesem deutlich vermerkt werden.
 - Die Aufzeichnungen müssen nicht unterschrieben werden, weder vom Arbeitgeber noch vom Arbeitnehmer. Auch die Daten aus dem elektronischen Kellnerschlüssel reichen aus, wenn sich daraus die vom Gesetz geforderten Angaben ergeben und die Daten entsprechend gespeichert werden.
 - Die einzelnen Pausenzeiten müssen nicht aufgezeichnet werden; es reicht die Gesamtdauer aller Pausen aus.
 - Es ist möglich, die Aufzeichnungspflicht auf die Arbeitnehmer oder auf einzelne, vertrauenswürdige Arbeitnehmer zu delegieren. Eine Delegation ändert aber nichts daran, dass es sich um eine Arbeitgeberpflicht handelt. Der Arbeitgeber bleibt daher für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Aufzeichnungen verantwortlich.
-



Der DEHOGA Shop ist ein öffentlicher Online-Shop, in dem sowohl DEHOGA-Mitglieder als auch Nichtmitglieder bestellen können. Für alle Kundinnen und Kunden ist eine Registrierung erforderlich – auch für DEHOGA-Mitglieder. Da der DEHOGA Shop nicht direkt mit den DEHOGA Landesverbänden vernetzt sind, werden auch keine Kundendaten übertragen und somit müssen Sie sich neu registrieren.

Bei der Registrierung bzw. Kontoeröffnung geben Sie Ihre E-Mail-Adresse und ein selbstgewähltes Passwort an. Wenn Ihr Betrieb DEHOGA-Mitglied ist, tragen Sie bitte Ihre Mitgliedsnummer bei der Rechnungsanschrift ein. Dafür gibt es am Ende des Formulars ein spezielles Feld „Mitgliedsnummer“. Nach Eingabe erkennt das System automatisch Ihre Mitgliedschaft und wendet den Mitgliederpreis an.

Bei vielen Artikeln handelt es sich um Download-Produkte. Diese stehen Ihnen unmittelbar nach der Bezahlung sowohl in Ihrer Bestellbestätigung als auch in Ihrer Bestellhistorie zur Verfügung. Für Mitgliedsbetriebe sind diese Download-Produkte in den meisten Fällen kostenfrei.

Merkblatt: Musik & GEMA-Meldungen 2026

Die ordnungsgemäße und fristgerechte Meldung öffentlicher Musiknutzungen ist Grundvoraussetzung für eine **korrekte Abrechnung** mit der GEMA und für den Erhalt des **Gesamtvertragsrabatts von 20 %** für DEHOGA-Mitglieder.

Um Sie und Ihre Mitglieder bestmöglich zu unterstützen, haben wir ein Merkblatt erstellt, das die wichtigsten To-dos zusammenfasst:

Musik & GEMA-Meldungen 2026

Was Gastgeber wissen und erledigen müssen.

Das Merkblatt ist für DEHOGA-Mitglieder kostenfrei und steht im DEHOGA-Shop zum Download zur Verfügung: [DEHOGA-Shop Download-Center](#)

Aktuell sind Vertragsanpassungen/Erstattungen bei der GEMA rückwirkend ab dem 1. Januar 2025 möglich. Über die GEMA-Website können Anträge dazu bis zum 15. Mai 2026 eingereicht werden.

Antragstellungen können sich durchaus lohnen und die Erstattungen, abhängig vom jeweiligen Vertrag, mehrere hundert Euro betragen. Das Merkblatt ist im DEHOGA-Shop [hier](#) abrufbar.



-lich willkommen unseren neuen Mitgliedern im **DEHOGA Thüringen**

- Berghotel Oberhof GmbH, Oberhof
- ChiChiMi Restaurant, Erfurt
- Vietnam-Thai-Sushi, Nesse-Apfelstädt
- Restaurant Ti Ammos, Gera



ChiChiMi nun Teil der DEHOGA-Thüringen-Familie

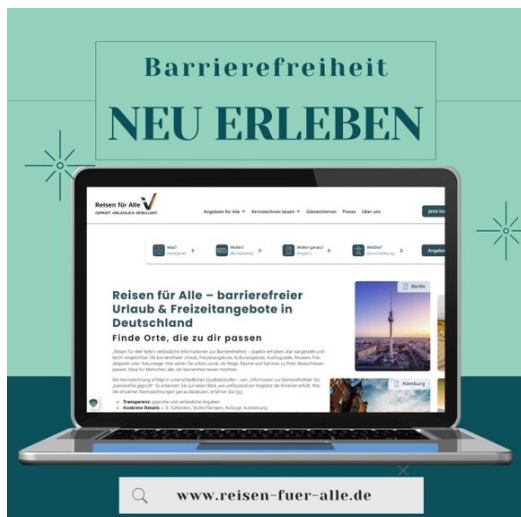
Ab sofort nutzt auch das ChiChiMi in Erfurt die Vorteile der DEHOGA-Thüringen Mitgliedschaft: Aktuelle Brancheninformationen, Rechtsberatung und ggf. Prozessvertretung, Sonderkonditionen von A wie Autos bis Z wie Zertifizierungen und on top eine Unternehmensrechtsschutzversicherung. Werden auch Sie Teil des größten Thüringer Branchennetzwerk für das Gastgewerbe!

ChiChiMi tại Erfurt hiện cũng đã trở thành thành viên của DEHOGA Thüringen và được hưởng nhiều quyền lợi thiết thực: cập nhật thông tin ngành mới nhất, tư vấn pháp lý chuyên nghiệp, hỗ trợ đại diện tố tụng khi cần, ưu đãi đặc biệt trên nhiều lĩnh vực, từ ô tô đến các chứng nhận, cùng với đó là bảo hiểm pháp lý dành cho doanh nghiệp. Hãy cùng gia nhập mạng lưới lớn mạnh nhất của ngành nhà hàng & khách sạn tại Thüringen!

Neue BGN-Themenseite „Küchenbetriebe“

Aufgrund der Vielzahl und der verschiedensten Arbeitsbereiche und Tätigkeiten in Unternehmen mit Küchenbetrieben wie z. B. Küchen in Hotels, Gasthöfen, Restaurants, Gaststätten, Imbissstuben, Caterer, Betriebs- und Systemgastronomie, Küchen zur Verpflegung von Menschen in Gesundheits-, Pflege- und Bildungseinrichtungen (Kindertagesstätten, Schulen, Heime, Krankenhäuser etc.) hat die BGN für die Praxis die neue Themenseite „Küchenbetriebe“ erarbeitet. Sie enthält in kompakter und übersichtlicher Form die für Küchenbetriebe relevanten Anforderungen sowie praktische Hinweise zum sicheren und gesunden Arbeiten. Zum Beispiel zur Planung, zum sicheren und gesunden Arbeiten, zur Verwendung von Arbeitsmitteln, zu Fett- und Ölbränden, Gasinstallationen, Organisationspflichten, Kontrollen und Prüfungen und zum Hautschutz. Weitere Themen sind Unfallschwerpunkte und bewährte Maßnahmen zur Vermeidung sowie FAQ's. Die Themenseite „Küchenbetriebe“ ist in „Branchenwissen“ [Küchenbetriebe | BGN Branchenwissen](#) verfügbar. Für Anregungen, weitere Themen, Rückfragen etc. steht Ihnen der BGN-Branchenkoordinator für das Gastgewerbe, Herr Rolf Schwebel (rolf.schwebel@bgn.de), gerne zur Verfügung.

Barrierefreier Tourismus: Neuer Internetauftritt von „Reisen für Alle“



Etwa zehn Millionen Menschen leben in Deutschland mit einer Behinderung. Profitieren können jene Unternehmen, die vorausschauend denken und handeln, denn: Barrierefreier Urlaub ist ein stark wachsendes Segment im Tourismus.

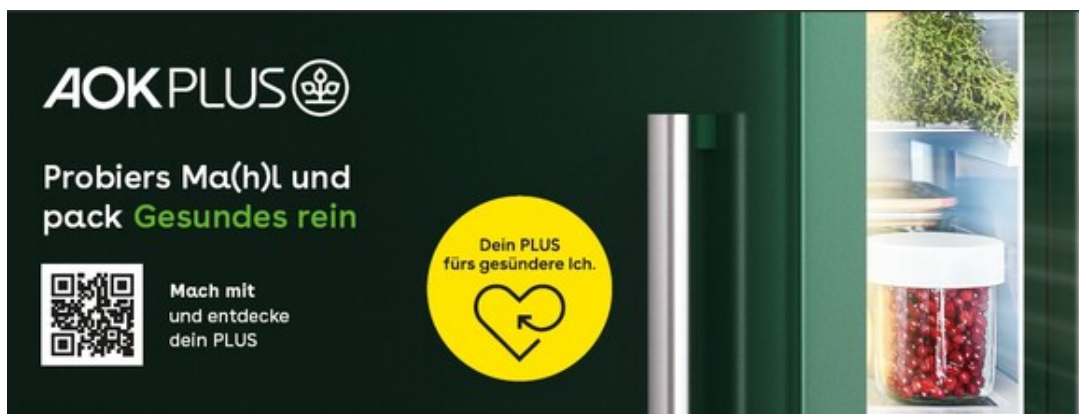
Mit dem Relaunch der bundesweiten Plattform von „Reisen für Alle“ www.reisen-fuer-alle.de wird barrierefreier Tourismus noch sichtbarer. Barrierefreiheit bedeutet dabei nicht nur Erreichbarkeit, sondern Komfort und Verlässlichkeit für alle Gäste.

Berufsgenossenschaft bezuschusst Fahrsicherheitstrainings

Bremsen, Kurven fahren, abbiegen, rangieren – mit LKWs und Transportern ist vieles anders als im PKW. Speziell die erheblichen Gefahren beim Abbiegen und Rangieren mit diesen großen Fahrzeugen werden unterschätzt. Auch, weil man ja vermeintlich langsam unterwegs ist. Eingeschränkte Sicht und tote Winkel gefährden aber Fußgänger und Radfahrer immens – ganz gleich ob im öffentlichen Straßenverkehr oder auf dem Betriebsgelände.

Mittlerweile gibt es eine große Anzahl von technischen Lösungen wie beispielsweise Abbiegeassistenten – Kamera-Monitor- oder radarbasierte Einrichtungen, die auch als Nachrüstungen für diese Fahrzeuge angeboten werden.

Allheilmittel sind diese Systeme aber nicht. Eine gute Ausbildung, fahrerisches Können und persönliche Eignung tun hier Not. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) bezuschusst deswegen Fahrsicherheitstrainings qualifizierter Anbieter, die die Fähigkeiten der Teilnehmenden verbessern – so Erfahrungen und Empfehlungen beherzigt werden.



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

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