

# PRESSEMITTEILUNG

02.11.2018

## **DEHOGA-Landesverbandstag vom 4. bis 6.11.2018 in Osnabrück**

### **250 Delegierte aus Niedersachsen diskutieren über Branchenthemen**

Rund 250 Delegierte aus ganz Niedersachsen diskutieren vom 4. bis 6. November 2018 in Osnabrück auf ihrem zentralen Landesverbandstag über aktuelle Branchenthemen. Zentrale Themen für die niedersächsischen Hoteliers und Gastronomen sind in diesem Jahr:

- die DEHOGA-Forderung zur Wochenarbeitszeit
- die Digitalisierung im Gastgewerbe
- die Mehrwertsteuerreduzierung auf alle Speisen
- die Lebensmittelhygiene im Gastgewerbe (Gebühren auf Regelkontrollen, Hygienebarometer, Internetpranger)
- der Bürokratieabbau und weniger Reglementierung

#### **Arbeitszeitgesetz: DEHOGA fordert Wochenarbeitszeit**

Der DEHOGA Niedersachsen hält die starre tägliche Höchstarbeitszeit im geltenden Arbeitszeitgesetz von 1994 von regelmäßig acht, im Ausnahmefall maximal zehn Stunden für nicht mehr zeitgemäß. Er macht sich deshalb stark für eine Umstellung von einer täglichen auf eine wöchentliche Höchstarbeitszeit. So könnten Arbeitszeiten individuell und flexibel auf die Woche verteilt werden, ohne die Gesamtarbeitszeit zu verlängern. „Es geht uns explizit nicht um mehr Arbeit, sondern nur um eine bessere Verteilung“, erklärt Niedersachsens DEHOGA Präsident Detlef Schröder. Gesundheitsschutz, Jugendarbeitsschutz und Mindestruhezeiten würden selbstverständlich gewahrt bleiben.

Der DEHOGA fordert die Anpassung des Arbeitszeitgesetzes an die Lebenswirklichkeit und beruft sich bei seiner Forderung auch auf Europa. Die europäische Arbeitszeitrichtlinie sieht die wöchentliche Arbeitszeit als Maßstab vor, die sich die Branche auch für Deutschland wünscht. Die Wochenarbeitszeit nach EU-Recht schafft Flexibilität.

#### **Ihr Ansprechpartner: Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Niedersachsen) · Yorckstr.3 · 30161 Hannover  
Tel. 0511/33 706 20 · Fax 0511/33 706 29 · [presse@dehoga-niedersachsen.de](mailto:presse@dehoga-niedersachsen.de)

Eine tägliche Arbeitszeit von mehr als 10 Stunden soll also keineswegs Alltag werden, aber möglich sein. Dann, wenn die Veranstaltung länger dauert als geplant, das Wetter besser ist als vorhergesagt und der Biergarten voll ist oder sich der Reisebus verspätet und die Gäste dennoch zu Abend essen wollen.

„Dass in unserer Branche dann gearbeitet wird, wenn andere Freizeit haben, ist bekannt“, so Detlef Schröder. Die Arbeit an Abenden und Wochenenden liegt in der Natur unserer Branche. Aber selbst bei bester Planung muss im Gastgewerbe oft kurzfristig reagiert werden, um Gästewünsche zu befriedigen. Der DEHOGA fordert Lösungen für die verschiedenen Sachverhalte der Branche, die das derzeit geltende Arbeitszeitgesetz nicht bietet. Dazu gehören flexiblere Handlungsmöglichkeiten z.B. bei Feierlichkeiten wie Hochzeiten. In einigen Fällen besteht auch der ausdrückliche Wunsch der Arbeitnehmer, länger als 10 Stunden zu arbeiten, wie zum Beispiel die alleinerziehende Mutter, die zwei Tage je 12 Stunden statt dreimal 8 Stunden arbeiten will. In dieser Kombination verdient sie effektiv am meisten.

### **Digitalisierung im Gastgewerbe**

Die Unternehmer in Gastronomie und Hotellerie stehen vor der Herausforderung, Vor- und Nachteile der Digitalisierung zu erkennen und gegeneinander abzuwägen. „Niemand wird dabei daran vorbeikommen, die von ihm erkannten Vorteile der Digitalisierung für seinen Betrieb fruchtbar zu machen, will er nicht Gefahr laufen, am Ende vom Markt verdrängt zu werden“, erklärt DEHOGA-Vizepräsident Dirk-Jan F. Warmerdam.

Der DEHOGA wird seine Mitglieder im Bereich Digitalisierung unterstützen. Dem Thema Digitalisierung im Gastgewerbe wird eine Struktur gegeben, so dass die Mitglieder innerhalb eines Orientierungsrahmens die für sie wichtigen Arbeitsthemen definieren und daraus und ihre individuelle Digitalisierungsstrategie ableiten können.

Der DEHOGA fordert einen staatlichen Investitionsfördertopf, mittels dessen gerade kleinere und mittlere Unternehmen des Gastgewerbes in der Lage sind, ihre betriebliche Digitalisierungsstrategie voranzutreiben. „Wir fordern, dass staatliche Unterstützung nicht nur für die Finanzierung von Digitalisierungsmaßnahmen geleistet wird, sondern auch die innerbetriebliche Umsetzung solcher Investitionen durch kompetente Betriebsberater ge-coacht wird“, so Warmerdam weiter.

### **Sieben Prozent Mehrwertsteuer auf alle Speisen**

In 15 EU-Staaten wird zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen im Restaurant steuerlich kein Unterschied gemacht. In Deutschland gelten für Speisen zum Mitnehmen sieben Prozent, für frisch zubereitete Speisen im Restaurant dagegen 19 Prozent.

#### **Ihr Ansprechpartner: Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Niedersachsen) · Yorckstr.3 · 30161 Hannover  
Tel. 0511/33 706 20 · Fax 0511/33 706 29 · presse@dehoga-niedersachsen.de

Für Deutschlands Gastronomie bedeutet der volle Steuersatz einen knallharten Wettbewerbsnachteil, insbesondere gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel, der sein Sortiment verzehrfertiger Essensangebote signifikant ausgeweitet hat und weiter ausbaut.

Der DEHOGA Niedersachsen fordert ausdrücklich den reduzierten Mehrwertsteuersatz für alle Lebensmittel. Die steuerliche Gleichbehandlung von Essen ist für die Gastronomie eine Frage der Wertschätzung des unglaublich arbeitsintensiven Kochens in den Betrieben. Das Gasthaussterben auf dem Lande sowie das Verschwinden klassischer Restaurants aus den Innenstadtlagen machen deutlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit der arbeitsintensiven Gastronomie dringend einer Stärkung bedarf. Aus steuerpolitischen, ernährungspolitischen wie auch ökologischen Gründen ist die steuerliche Gleichbehandlung von Speisen dringend geboten. Sie würde zudem wertvolle Spielräume für Investitionen und Beschäftigung schaffen.

Der DEHOGA fordert, dass alle Speisen steuerlich gleich behandelt werden, unabhängig von der Art der Zubereitung und des Verzehrortes. „Es ist für uns eine Frage der Steuergerechtigkeit und der Zukunftssicherung unserer Gaststätten und Restaurants“, stellt Schröder klar. Immer wieder würde die Verödung der Innenstädte und das Gasthaussterben auf dem Land beklagt werden. „Die sieben Prozent wären eine Investition in die überfällige Trendumkehr dieser negativen Entwicklung“, so Schröder abschließend zu dem Thema. Der DEHOGA wird weiterhin nachdrücklich für diese Forderung eintreten.

### **Lebensmittelhygiene im Gastgewerbe**

Seit 2016 werden Gebühren für Regelkontrollen der staatlichen Lebensmittelüberwachung im Gastgewerbe erhoben. Bis dahin fielen Gebühren lediglich für anlassbezogene Nachkontrollen an. Der DEHOGA Niedersachsen sieht die Regelkontrollen als Teil der Daseinsvorsorge an, welche aus Steuermitteln, die auch von Gastronomen und Hoteliers erbracht werden, zu zahlen sind und nicht zusätzlich berechnet werden dürfen. „Wir fordern deshalb die Abschaffung der Gebühren auf Regelkontrollen bei der Lebensmittelüberwachung, weil sie eine nicht akzeptable Zusatzbelastung darstellen“, erklärt DEHOGA-Präsident Detlef Schröder.

2017 hat das Land Niedersachsen in zwei Pilotversuchen in Braunschweig und Hannover erfolglos die Umsetzung eines freiwilligen Hygienebarometers ausgetestet. „Ein Hygienebarometer ist überflüssig, weil weder das lebensmittelverarbeitende Gewerbe ein solches will, noch die Verbraucher davon überzeugt sind, dass es nötig ist“, erklärt Schröder die Position des DEHOGA.

#### **Ihr Ansprechpartner: Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Niedersachsen) · Yorckstr.3 · 30161 Hannover  
Tel. 0511/33 706 20 · Fax 0511/33 706 29 · presse@dehoga-niedersachsen.de

Im Mai 2018 hat das Land Niedersachsen erneut beschlossen, Gastgewerbebetriebe, denen ein bußgeldbewehrter Lebensmittelhygieneverstoß vorgeworfen wird, im Internet öffentlich sichtbar zu machen. DEHOGA-Präsident Schröder erklärt dazu: „Wir fordern eine Hochsetzung des Mindestbußgeldes. Wir fordern, nur solche Ordnungswidrigkeiten veröffentlichungsfähig zu machen, die direkte Auswirkungen auf den Zustand, Qualität und Güte des verarbeiteten Lebensmittels haben. Festgestellte Verstöße sollen erst dann veröffentlicht werden dürfen, wenn sie rechtskräftig festgestellt wurden. Verstöße müssen innerhalb von 4 Wochen nach ihrer Beseitigung aus dem Internet gelöscht werden.“

Die Verbraucherschutzministerkonferenz forderte jüngst den Bundesgesetzgeber auf, eine gesetzliche Verpflichtung zu regeln, nach der Lebensmittel verarbeitende Unternehmer des Gastgewerbes ihre Lebensmittelhygienekenntnisse in Form eines „Hygieneführerscheins“ nachweisen müssen. Dies würde zu einer neuen bürokratischen Herausforderung allein für das Gastgewerbe führen. In Anbetracht der Tatsache dass das Gastgewerbe ohnehin durch betriebliche HACCP-System seine Hygiene und die jährliche Schulung seiner Mitarbeiter in diesen Belangen sicherzustellen hat, kann diese neue Forderung der Verbraucherschutzministerien der Länder nur für obskur gehalten werden.

### **Bürokratieabbau**

Bürokratismus und Überregulierung hemmen Innovationen und Investitionen. Sie binden Zeit, die für das gastronomische Kerngeschäft fehlt. Jedes Mehr an Bürokratie frisst sich in die Betriebsabläufe hinein. Die finanziellen Auswirkungen werden erst später deutlich. Jede Kennzeichnungs-, Dokumentations- und Aufbewahrungspflicht bedeutet Mehraufwand und zusätzlich Kosten für die Betriebe. Jede Maßnahme bindet Personal und macht neue Prozesse notwendig. Sie führen dazu, dass sich Gastgeber von den Tischen ihrer Gäste wegbürokratisieren. Die Belastungen für UnternehmerInnen und deren Beschäftigte steigen. Gute Gastgeber können Hoteliers und Gastwirte an ihren Schreibtischen nicht sein.

„Wir fordern deshalb einen Bürokratie-TüV, der alle Kennzeichnungs-, Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten auf Sinnhaftigkeit prüft. In Zweifelsfällen müssen die Pflichten abgeschafft werden. Neue Pflichten dürfen nur dann verankert werden, wenn ihre Sinnhaftigkeit vom Normsetzer nachgewiesen wurde“, erläutert Detlef Schröder.

### **Ansprechpartner für die Presse:**

Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer  
DEHOGA Niedersachsen  
Tel. 0511/33 706 20  
presse@dehoga-niedersachsen.de

### **Ihr Ansprechpartner: Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Niedersachsen) · Yorckstr.3 · 30161 Hannover  
Tel. 0511/33 706 20 · Fax 0511/33 706 29 · presse@dehoga-niedersachsen.de