

Geschäftsbericht 2020 - 2021



Das Präsidium des DEHOGA Bayern (v.l.): 2. Vizepräsident Andreas Brunner, Präsidentin Angela Inselkammer, Fachbereichsvorsitzende Gastronomie Monika Poschenrieder, Schatzmeister Leo Dietz, Fachbereichsvorsitzender Hotellerie Stefan Wild, Schriftführer Ralf Barthelmes,, 1. Vizepräsident Thomas Förster sowie Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert.

Das bayerische Gastgewerbe in der Pandemiezeit

Immer noch hat das Coronavirus die Welt im Griff, so auch das bayerische Gastgewerbe. Doch mittlerweile haben alle mehr und mehr gelernt mit dem Virus zu leben. Die Weichen dafür mussten von der Politik gestellt werden – nach einer gefühlten endlosen Zeit des Verharrens geht es endlich zurück zu einer, wenn auch neuen Normalität.

Um für Bayerns Gastgeber ein Umfeld zu schaffen, in welchem Wirtschaften in diesen herausfordernden Zeiten möglich ist, stand der DEHOGA Bayern im ständigen Austausch mit allen relevanten politischen Entscheidungsträgern. So hat sich auch im vergangenen Jahr der Verband für praxistaugliche Verbesserungen der politischen Rahmenbedingungen und eine Wirtschaftspolitik eingesetzt, deren Ziel das unternehmerische Überleben möglichst aller gastgewerblichen Betriebe ist.

Durch intensive branchenpolitische Verbandsarbeit, aber auch mittels begleitender Praxis-Checks, wissenschaftlicher Untersuchungen wie die Projektstudie zu Lüftungssystemen mit dem Fraunhofer-Institut, der Entwicklung praxisrelevanter Hilfen wie z.B. des *Raumlufthygiene-Konfigurators*, aber auch der Begleitung zahlreicher Gerichtsentscheidungen stellte der DEHOGA Bayern konkrete Lösungen vor, um aktiv Wege aus der Krise aufzuzeigen.

Parallel hierzu wurden die Mitglieder umgehend, manchmal sogar mehrmals täglich und mittels unterschiedlichster Kommunikationskanäle über aktuellste Entwicklungen informiert. Neben zahlreichen Newslettern, Onlinebeiträgen oder der Möglichkeit einer individuellen Beratung gab es zusätzlich zahlreiche Web-Sprechstunden zu unterschiedlichen Themenfeldern, in denen Antworten auf drängende Fragen gegeben wurden, aber auch Videotutorials sowie für alle betriebsinternen Bereiche sowie die Gästekommunikation Infomaterialien, Checklisten sowie Druckvorlagen. Zudem wurden strategische Partnerschaften z.B. mit Anbietern von Masken, Schnelltests, Testzentren oder Hygieneartikeln aber auch zu Nicht-Corona-Themen wie Mehrwegsystemen geschlossen, um Betrieben besonders günstige Konditionen zu ermöglichen oder neue Einnahmequellen zu eröffnen. Aktionen und Initiativen wie die *Lokalhelden* mit BAYERN3, die *LaBrassBanda-Biergarten-tour*, *Sommer in der Stadt*, die Kampagne *"Gastgewerbe: Die Türen müssen offen bleiben!"*, die Aktionen *"Gedeckter Tisch & Gemachtes Bett"* oder *Impfen to go*, aber auch *Mehrweg ist mehr!* seien hier nur exemplarisch genannt.

Im vergangenen Jahr wurde erneut enorm viel geleistet und angeboten. Der vorliegende Geschäftsbericht kann hierbei nur einen kleinen Einblick gewähren.

Der Erfolg des DEHOGA Bayern basiert auf dem engen Zusammenwirken und dem leidenschaftlichen Engagement seiner gewählten Repräsentanten, unterstützt durch seine Mitgliedsbetriebe sowie den hauptamtlichen Mitarbeitern. Gemeinsam sind wir stark und können etwas bewegen!



DEHOGA Bayern



Politische Erfolge in der Coronapandemie

Der DEHOGA Bayern unterstützt seine Mitglieder nicht nur mit aktuellen Informationen und praxisnahen Beratungen, er bündelt auch deren Interessen in einer starken, gemeinsamen Stimme. Durch den engen, bisweilen auch kontroversen Austausch mit der politischen Führungsebene konnte der Verband auch in den schwierigen Zeiten der Pandemie etliche Erfolge oder Erleichterungen erzielen. Im Folgenden sind einige wichtige Meilensteine der Verbandsarbeit genannt:

- Soforthilfen 2020 von Bayern und Bund
- Senkung der Umsatzsteuer auf Speisen ab 1. Juli 2020 und Verlängerung bis 31. Dezember 2022
- Kurzarbeitergeld-Regelung für Gastgewerbe – Übernahme der Sozialversicherungsbeiträge zu 100 Prozent und Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge sowie Einschluss von Auszubildenden
- Verbesserungen beim Kurzarbeitergeld und Verlängerung der Sonderregeln bis 30. September 2021
- November- und Dezemberhilfen – 75 Prozent Umsatzentschädigungen
- November- und Dezemberhilfe für Mischbetriebe wie Brauereigasthöfe oder Autobahnraststätten
- verbesserte Überbrückungshilfen (Kreis der Antragsberechtigten erweitert, Wegfall der Mitarbeitergrenze, Erhöhung der monatlichen Maximalbeiträge, Abschlagszahlungen und Beihilfegrenzen)
- Verbesserungen bei der Überbrückungshilfe III durch Anhebung der monatlichen Zuschüsse von 50.000 auf 1,5 beziehungsweise 3 Millionen Euro; Eigenkapitalzuschuss in Höhe von 20 Prozent der Fixkosten; Investitionen in Hygiene und Digitalisierung; Kostenersatzung zu 100 Prozent und vieles mehr.
- Heraufsetzung der Beihilfeobergrenzen bei der EU für Kleinbeihilfen von 0,8 auf 1,8 Millionen Euro

- Anhebung der Obergrenze beim Fixkostenzuschuss von 3 auf 10 Millionen Euro
- Einführung von Härtefallhilfen
- finanzielle Unterstützung für Ausbildungsbetriebe
- Klarstellung im Miet- und Pachtrecht, dass Pandemie eine erhebliche Störung der Geschäftsgrundlage ist
- Öffnungsmöglichkeit durch Ausarbeitung der Rahmen-Hygienekonzepte Gastronomie, Hotellerie, Veranstaltungen – Maßstab „so wenig wie möglich, so viel wie nötig“ umgesetzt (keine Belegungsgrenze in Hotellerie, kein Mindestabstand am Tisch gemäß jeweils geltender Kontaktbeschränkungen)
- Corona-Praxis-Checks für Gastronomie, Hotellerie, Außerhausverkauf, Biergärten, Clubs, Tagungen, Veranstaltungen, Wellnessbereiche, Betriebs- und Schulkantinen
- Öffnung der Beherbergungsbetriebe nach zweitem Lockdown mit allen Dienstleistungsangeboten
- keine Dokumentationspflichten beim Testerfordernis in Beherbergungsbetrieben
- Abwehr eines Verbots von Trennwänden zur Unterschreitung des Mindestabstandes
- Zahlreiche Gerichtsentscheidungen begleitet (Beherbergungsverbot außer Vollzug gesetzt, Wellness-Verbot gekippt, Sperrstunde gekippt)
- Verfassungsbeschwerde gegen das Infektionsschutzgesetz wegen fehlender Entschädigungsregelung
- Verlängerung der Aussetzung bei Insolvenzanzeigepflicht (April, September, Januar, April)
- Stundungsregelungen für DEHOGA-Mitgliedsbeiträge, Steuern, Sozialabgaben und für BGN-Mitgliedsbeiträge
- Verlängerung der Stundungsmöglichkeit von Sozialversicherungsbeiträgen
- GEMA-Corona-Gutschriften
- Freistellung von Rundfunkgebühren während der Schließungstage
- Ausweitung des steuerlichen Verlustrücktrags von 1 auf 5 Millionen Euro, bei Doppelveranlagung auf bis zu 10 Millionen Euro
- Berücksichtigung bei Modellprojekten zur Durchimpfung über Betriebsärzte
- Impfpriorität 3 für alle gastgewerblichen Mitarbeiter
- Möglichkeit von Selbstteststationen mit Ausstellung anerkannter Zertifikate
- Verlängerung der Förderung der Blitzlichtberatungen



Gastgewerbe im Vorfeld zur Bundestagswahl

Am 26. September hat Deutschland einen neuen Bundestag gewählt. Was im Vorfeld der Wahlen zu tun ist, um den deutschlandweit 222.000 gastgewerblichen Betrieben und 2,1 Millionen Beschäftigten der Branche nach einer herausfordernden Zeit wieder Perspektiven zu geben, hat der Verband in seinem „*DEHOGA-Wahlcheck zur Bundestagswahl 2021. Was Gastronomie und Hotellerie von der Politik erwarten*“ zusammengefasst. Im Vorfeld der Bundestagswahl wurden für das Verbandsmagazin *Gastgeber Bayern* außerdem die bayerischen Spitzenkandidaten der im Bundestag vertretenen Parteien gefragt, warum Angehörige der Gastronomie und Hotellerie ihr Kreuz unbedingt bei ihnen machen sollten.

Bayerischer Gastgebortag in Bamberg

Am 26. Juli war es wieder soweit – der 5. Bayerische Gastgebortag fand im „Welcome Kongresshotel“ im oberfränkischen Bamberg statt. Nach einer langen Zeit zwangsläufiger Schließungen und Kontaktbeschränkungen konnten Hoteliers und Gastronomen endlich wieder mit neuen Perspektiven in die Zukunft blicken. Der Branchentreff sollte den Teilnehmern daher in erster Linie Kraft geben, das Durchhaltevermögen stärken und zusätzliche Motivation verleihen, um voller Tatendrang neu durchstarten zu können. Um hierfür die geeigneten Rahmenbedingungen zu schaffen, richtete die Verbandsführung konkrete Forderungen an die Politik., u.a. an Thomas Bareiß, Beauftragter der Bundesregierung für Tourismus und für Mittelstand.





Forum Junge Gastgeber #branchendreher

Jeden Dienstag um 10.30 Uhr stand das Treffen per Videokonferenz als fester Termin im Kalender der jungen Gastgeber. Woche für Woche waren sie online, haben aufmerksam zugehört, sich gegenseitig wertvolle Tipps gegeben und ganz oft auch gemeinsame Sache gemacht. Denn für die vielfältigen, übrigens sehr erfolgreichen Delivery-Konzepte, brauchten die #branchendreher zur Weihnachtszeit auch betriebsübergreifend jede Hand. Das gemeinsame Durchstehen der Krise hat zusammengeschweißt. Umso größer war das „Hallo“ in Bamberg bei der ersten Afterhour in Präsenz nach dem Bayerischen Gastgebertag. Und da zeigte sich: Keiner hatte während der Pandemie das Feiern verlernt.

Kurzarbeitergeld um Mitarbeiter zu halten

Kurzarbeit war für das Gastgewerbe bislang eher ein Fremdwort. Während der langen Lockdowns jedoch wurde dieses Arbeitsmarktinstrument zeitweise bis zu 70 Prozent in Anspruch genommen. Als im Rahmen der Pandemie von einem Tag auf den anderen die Arbeit wegbrach, kam das Gastgewerbe zum Stillstand und die Mitarbeiter in Kurzarbeit. Arbeitsagenturen, Betriebe und Steuerberater mussten in einer steilen Lernkurve die neuen Kug-Bestimmungen anwenden. Wo andernorts meist nichts mehr ging, erhielt das Gastgewerbe von seiner Regionaldirektion Bayern oft noch spätabends einen Telefon-slot zur Beantwortung der drängenden Kug-Fragen, was dann zusätzlich als Newslettermeldung und FAQs tagesaktuell an die Mitglieder ging.



Europa Miniköche: Neue Geschäftsleitung

Begonnen hat alles 1989, als Jürgen Mädger die Europa Miniköche gründete. Inzwischen haben rund 30.000 Kinder in 600.000 Monatstreffen á 3 Stunden, also 1.800.000 Unterrichtsstunden, spielerisch die Freude am Kochen und einer guten Ernährung erlernt. Nach mehr als 30 Jahren übergab Mädger nun sein Lebenswerk in die Hände der DEHOGA-Landesverbände Bayern, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Sachsen und Thüringen, die neuen Gesellschafter der Europa Miniköche gGmbH. Damit einher ging die Verlegung des Hauptsitzes von Bartholomä nach München mit Umzug von fast 200 Kartons und den Ernennungen von Susanne Droux zur neuen Geschäftsführerin sowie Julia Lautenbacher als Geschäftsstellenleiterin.

DEHOGA Bayern- Sorgentelefon

Gastgewerbliche Unternehmer verwöhnen täglich ihre Gäste, motivieren ihre Mitarbeiter und mussten besonders in Coronazeiten oft belastende Entscheidungen treffen. Um sich diese Sorgen auch mal von der Seele reden zu können, hat der DEHOGA Bayern während des Lockdowns wöchentlich zweimal abends ein Sorgentelefon eingerichtet. Zwölf ehrenamtliche „Sorgentelefonbetreuer“, geschult von Pfarrer Peter Lysy vom Kirchlichen Dienst in der Arbeitswelt führten über 550 Sorgen-gespräche und beantworteten 350 E-Mails. Themen waren die lähmende Planungsunsicherheit, das Warten auf staatliche Zuschüsse, die Abwanderung von Mitarbeitern sowie Existenzängste. 78 Prozent der Befragten empfanden Corona als eine komplexe, langfristige Belastungssituation.



Prüfungsfilme auf YouTube

Digitales Lernen und Praxis-Videos gibt es zahlreich im Netz. Oft sind diese Filme zwar effektiv aufgemacht, aber nicht zwingend prüfungsrelevant oder gar fachlich korrekt. Doch genau darauf kommt es an. Nämlich Inhalte zu finden, die auch für die Zwischen- oder Abschlussprüfung relevant und fachlich korrekt sind. Da zählt jedes Detail und belastbare fachliche Inhalte sind wichtig. Deswegen hat sich der DEHOGA Bayern-Förderverein damit auseinandergesetzt. Die ersten rund 20 Lernvideos, die an Berufsschulen mit ausgezeichneten Fachlehrern, beraten durch einen Fachbeirat, abgedreht wurden, sind auf YouTube eingestellt und werden in Schulen und Betrieben eifrig genutzt.

Die Kunst im Lockdown gut auszubilden

Acht Monate Lockdown, eine Zeit ohne Gäste und ohne Veranstaltungen. Da hätte man annehmen können, dass Ausbildung nur theoretisch und als Trockenübung geht. Doch viele Betriebe haben die Zeit kreativ genutzt und mit ihren Auszubildenden To-Go- oder Delivery-Konzepte mit Social Media-Unterstützung entwickelt, Mitarbeitergespräche geführt, aber auch intensiv für die Abschlussprüfungen gelernt. Ob Tische dekorieren, Weinservice, Fische filetieren oder Menüs kochen, die erstaunlich guten Prüfungsergebnisse haben gezeigt, dass die Auszubildenden die Pandemiezeit zum intensiven Lernen genutzt haben. Trotzdem waren sich alle einig: „Krass, wie uns die Gäste fehlen!“



Gemeinsam für eine starke Branche

Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern hat die Bayerische Gastgeber AG mit Sitz in München gegründet. Als alleiniger Aktionär hat der Verband dadurch die strukturellen Voraussetzungen geschaffen, um die Aktivitäten verschiedener Wirtschaftsgesellschaften unter dem Dach einer Holding zu bündeln. Oberstes Ziel der Bayerischen Gastgeber AG ist die Förderung und Unterstützung des Bayerischen Gastgewerbes, insbesondere der Mitgliedsbetriebe des DEHOGA Bayern.

Bayern Tourist GmbH

www.btg-service.de



Klassifizierung & Zertifizierung – Qualität macht den Unterschied

2020 haben rund 400 Betriebe in Bayern die **Hotel- oder G-Klassifizierung** beantragt. Corona bedingt haben 80 Betriebe das Angebot angenommen und die Klassifizierung verlängert. Im Juli wurde ein neuer Kriterienkatalog eingeführt und die Online Marketing Kampagnen weiter ausgebaut. Das Jubiläum **25-Jahre Deutsche Hotelklassifizierung** zeigen die Nachhaltigkeit sowie Bedeutung dieses Qualitätssiegels.

www.hotelstars.eu/ www.g-klassifizierung.de

Wohlfühl-Siegel – Sicherheit bei uns!

Das Wohlfühl-Siegel wurde vom DEHOGA Bayern initiiert und soll dem Gast deutlich kenntlich machen, dass er sich in diesem Unternehmen sicher fühlen kann und die Gesundheit, Sicherheit und der Schutz der Gäste gewährleistet wird.

www.btg-service.de/wohlfuehl-siegel

NEU: Reisen für Alle – Barrierefreiheit als Qualitätskriterium

Urlaub „ohne Einschränkungen“ wird im Tourismus zunehmend als Qualitätskriterium angesehen. Barrierefreie Angebote sind eine hilfreiche aber zugleich auch komfortable Lösung, zum Beispiel für Familien mit Kleinkindern, Menschen mit Einschränkung und Senioren.

www.btg-service.de/reisen-fuer-alle

Seminare & Tagen im Prinz-Ludwig-Palais – Raum für Erfolg

Das **Aus- und Weiterbildungsprogramm** umfasst über 50 Seminarthemen in den Bereichen Betriebsführung, Marketing & Verkauf, Neue Medien, Mitarbeiterführung & Motivation, Service & Gäste sowie Housekeeping an 100 offenen Seminartagen. Seit 2020 umfasst das Angebot auch zahlreiche **Web-Seminare**.

www.btg-service.de

Partnerschaften & Kooperationen – Starke Partner, starke Branche

Rund 140 qualitätsgeprüfte Firmen sind Teil des Partnermodells des DEHOGA Bayern. Seit 2020 ist in neuen Bereichen, wie Masken, Desinfektionsmittel, Tests etc. Kooperationsbedarf entstanden. Hier werden qualitative Angebote aus den zahlreichen Anbietern am Markt identifiziert und Vorteile für die Mitgliedsbetriebe verhandelt.

www.dehoga-branchenpartner.bayern

Beratungs-Service – Mit Beratung von Profis

Das geförderte Projekt „Blitzlicht-Beratungen“ wird auf Grund der positiven Resonanz bis Ende 2021 fortgeführt. Das Angebot wurde um „Corona-Fit-Checks“ erweitert, um die Betriebe bei den Wiedereröffnungen nach den Lockdowns zu unterstützen.

www.btg-service.de/beratungs-service-fuer-hoteliere-und-gastronomen

HOGA GmbH

**Hotel- und Gaststätten-
Beratungsgesellschaft**
www.hoga-muenchen.de



Die HOGA® ist eine wirtschaftlich selbständige und neutrale Beratungsgesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für artverwandte Betriebe. Expertenwissen mit Praxisorientierung und ein Knowhow aus mehr als 50 Jahren Beratungstätigkeit mit über 18.500 untersuchten und beratenen Betrieben bedeuten eine breite Palette an qualifizierten Beratungsergebnissen u.a. in den Bereichen HOGA-Gutachten, Beratung sowie Existenzgründung.

Pro-Order GmbH

www.pro-order.bayern



Machen Sie mehr aus Ihrem Einkauf

Die Pro-Order GmbH versteht sich als zentrales Einkaufssystem im Lebensmitteleinkauf – speziell für das Gastgewerbe. Neben einem breiten Lieferantenspektrum einschließlich regionaler Lieferanten, bündelt die Gesellschaft Einkäufe vieler einzelner Betriebe.

Zu den Leistungen zählen u. a. die Schaffung von Transparenz im Einkauf, die Verhandlung von Preisen und Konditionen auf Artikel-ebene sowie die Prozessverbesserung durch eine lieferanten-unabhängige Online-Bestellplattform. Die Dienstleistungen der Pro-Order sind für Mitgliedsbetriebe kostenfrei.

Darfichrein GmbH

www.darfichrein.de



Digitale Gästeregistrierung – Einfach. Gemeinsam. Sicher.

Die 2020 mit der AKDB gegründete Darfichrein GmbH unterstützt die Betriebe Hygienekonzepte und Corona-Bestimmungen digital umzusetzen. Mit über 7.200 Standorten und 7 Mio. Check-ins hat sich die Web-Anwendung als bundesweiter Partner für die digitale Dokumentationspflicht bewährt. Neue Features wie Click&Meet, individualisierte Dokumente (z.B. Speisekarten) und der Gastgeber-Scanner, der europäische GGG-Zertifikate ausliest, wurden erfolgreich implementiert.

www.darfichrein.de

Reine-Luft-Konfigurator - Für hygienegerechte Lüftungskonzepte

Aus dem Projekt des DEHOGA Bayern mit der vbw sowie dem Fraunhoferinstitut zur Lufthygiene hat die Darfichrein GmbH den „Reine-Luft-Konfigurator“ programmiert, der einfach und wissenschaftlich fundiert Lüftungskonzepte, für die individuellen Räumlichkeiten der Betriebe, erstellt. Zudem hilft der Konfigurator den Betrieben die passende Luftreinigungstechnologie für die jeweilige Raumsituation (Nutzungsart etc.) zu finden. Der Konfigurator ist für die Anwender kostenfrei.

reineluft.darfichrein.de