

Geschäftsbericht 2021 - 2022



DEHOGA Bayern

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

Das bayerische Gastgewerbe in Zeiten des Umbruchs

Selten war die Welt derart im Umbruch und die Verunsicherung so groß wie in diesen Zeiten. Wir erleben ein noch nie dagewesenes Zusammentreffen schwerer Krisen. Explodierende Lebensmittel- und Energiepreise treffen auf Lieferengpässe und die Nachwirkungen der Corona-Krise, wie etwa den Arbeitskräftemangel in der Branche. Es lässt sich ohne Umschweife sagen: Wir befinden uns in einem andauernden Krisenmodus.

In diesen Zeiten des Umbruchs ist eine Fokussierung auf das Wesentliche essentiell. Und auch die Politik muss alles dafür tun, die Wirtschaft und damit vor allem auch das Gastgewerbe am Laufen zu halten. Der DEHOGA Bayern stand und steht in diesen herausfordernden Zeiten daher im ständigen Austausch mit allen relevanten politischen Entscheidungsträgern, um die Weichen für die Branche vorausschauend zu stellen, so dass wir auch im vergangenen Jahr enorm viel erreichen konnten.

Als starker Verband können wir viel bewegen – aber das geht nur gemeinsam.

Diese Leistung wird auch wahrgenommen, so ist unsere Gemeinschaft seit Beginn der Pandemie um rund 1.000 neue Mitglieder gewachsen. Die Kraft des bayerischen Gastgewerbes gibt Mut und Zuversicht, dass wir auch die neuen Herausforderungen meistern werden. Wir sind stolz auf bislang Erreichtes und möchten auch in Zukunft noch viele weitere leidenschaftliche Gastgeber von unserem Zusammenschluss überzeugen.

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!

Auch deshalb haben wir, um den Verband mit den aktuellen Kernthemen in wenigen Worten zu präsentieren, ein Erklärvideo erstellt, um als starke Gemeinschaft noch weiter zu wachsen. Denn wer Teil dieser Gemeinschaft ist, profitiert auf so viel Weise. Deshalb gilt im Umkehrschluss aber auch:

Wer bei uns nicht Mitglied ist, kann im bayerischen Gastgewerbe nicht dauerhaft unternehmerisch erfolgreich sein.

Durch intensive branchenpolitische Verbandsarbeit konnten zahlreiche politische Erfolge erzielt werden, wie z.B. die Verlängerung der Mehrwertsteuerreduzierung, das Abwenden der Homeofficepflicht, die Beibehaltung ermäßigter Biersteuersätze, die geplante Sonderregelung für das Gastgewerbe für einen vereinfachten Zuzug von Arbeitskräften aus dem Ausland, aber auch bei der Begleitung zahlreicher Gerichtsentscheidungen stand der DEHOGA Bayern seinen Mitgliedern wieder aktiv zur Seite.

Besonders hervorzuheben ist die seit 2022 in der Mitgliedschaft inkludierte DEHOGA Bayern-Rechtsschutzversicherung in Zusammenarbeit mit der Versicherungskammer Bayern. Sie ergänzt die rechtliche Beratung des Verbandes, die von seinen Mitgliedern weiterhin im gewohnten Umfang in Anspruch genommen werden kann. Im vergangenen Jahr wurde erneut enorm viel geleistet und angeboten. Dieser Geschäftsbericht kann hierbei nur einen kleinen Einblick gewähren.



DEHOGA Bayern



Corona-Aktionen und Kampagnen

Der DEHOGA Bayern kämpfte während der Coronapandemie nahezu rund um die Uhr für den Erhalt des bayerischen Gastgewerbes. Unzählige Aktionen und Kampagnen wurden gestartet, allesamt unter dem Motto „Wir sind Teil der Lösung, nicht Teil des Problems“. So rief der Verband u.a. Ende 2021 in engster Abstimmung mit dem Bayerischen Gesundheitsministerium dazu auf, sich Impfen zu lassen. In der Kampagne „Impfen öffnet Türen“, der Aktion „Impfen to go“ und mit vielen weiteren Impfanreizen in den Betrieben ging es immer darum, den Gästen und Mitarbeitenden die Wichtigkeit des Impfens aufzuzeigen und sie zur Erstimpfung und zum Boostern zu motivieren.

Ukrainehilfe des DEHOGA Bayern

Der Angriff Russlands auf die Ukraine hat gezeigt, wie schnell sich angesichts des unfassbaren menschlichen Leids Prioritäten verschieben. Waren die existenzbedrohenden Auswirkungen der Coronapandemie das alles beherrschende Thema der letzten zwei Jahre, hilft Bayerns Gastgewerbe nun selbst denjenigen, die noch viel akuter Hilfe benötigen. So setzt sich in enger Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Innenministerium der DEHOGA Bayern für ukrainische Geflüchtete ein. Er koordiniert Hilfsangebote hinsichtlich Unterbringung und Arbeitsplätzen; darüber hinaus gibt es auf eigens erstellten Internetseiten Antworten auf häufig gestellte Fragen sowie Ideen wie Bayerns Gastgeber konkret helfen können, z.B. über Spendenaktionen oder Solidaritätsgesten.



DEHOGA Bayern Rechtsschutz

Seit 1. Januar 2022 sind alle Mitglieder des DEHOGA Bayern automatisch rechtsschutzversichert. Der Versicherungsschutz besteht aus dem Unternehmer-Rechtsschutz (Baustein A), dem Spezial-Straf-Rechtsschutz (Baustein S) und dem Gewerbe-raum-Rechtsschutz (Baustein G). Diese drei Bausteine decken die wichtigsten Bereiche des unternehmerischen Risikos ab. Zusätzlich können Mitglieder die Rechtsschutzversicherung individuell um weitere Bausteine wie den Verkehrs-Rechtsschutz (Baustein V), den Firmenvertrags-Rechtsschutz oder den Firmenvertrags-Rechtsschutz für Hilfsgeschäfte ergänzen. Der private Bereich kann zudem zusätzlich mit einer Privat-Rechtsschutzversicherung abgedeckt werden.

Energiekrise: Maßnahmen & Initiativen

Explodierende Energiepreise bedrohen immer mehr gastgewerbliche Betriebe. Um auf die Brisanz der Lage bei den Energiekosten für das Gastgewerbe öffentlichkeitswirksam zu machen, hat der DEHOGA Bayern mehrere Aktionen auf den Weg gebracht. So z. B. die Social Media-Kampagne „Ohne bezahlbare Energie geht uns das Licht aus“. Die Videos zeigen eindrucksvoll die drohende Situation im Gastgewerbe auf. In einzelnen Videosequenzen wird durch individuell gedrehte Szenen in gastgewerblichen Betrieben den Forderungen nach einer wirksamen Preisbremse zur Deckelung der Energiekosten, einer Absenkung der Energiesteuern und der Nutzung sicherer Energiequellen, um einen Energie-Lockdown zu verhindern, Nachdruck verliehen.

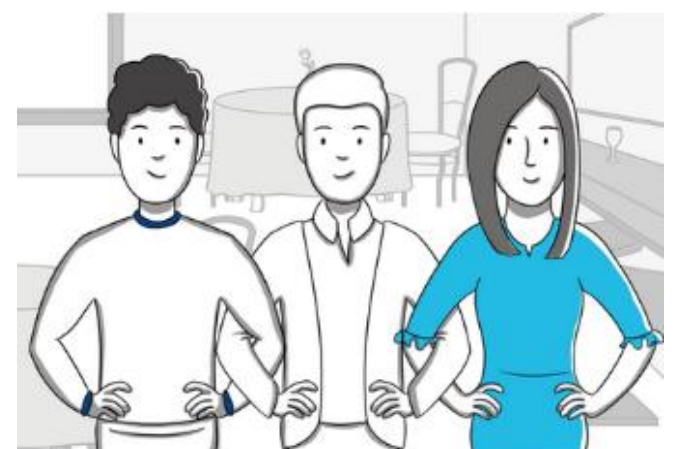


GastroFrühling auf dem Münchener Frühlingsfest

Rund 2.500 Gäste des DEHOGA Bayerns, unter ihnen Ministerpräsident Dr. Markus Söder, Gesundheitsminister Klaus Holetschek, Arbeitsministerin Ulrike Scharf, Justizminister Georg Eisenreich sowie der damalige Entbürokratisierungsbeauftragte und heutige Vorsitzende des Normenkontrollrates Walter Nussel, trafen sich beim GastroFrühling 2022 erstmals seit Ausbruch der Corona-Pandemie wieder im großen Stil. Die Mitglieder des Verbands setzten beim Volksfest der Branche ein deutliches Zeichen für den Neustart, auch wenn die Folgen der Krise und die Ausläufer des Ukraine-Krieges deutlich spürbar waren. So stellte seinerzeit der Mitarbeitermangel die größte Herausforderung für das Gastgewerbe dar.

Mitgliedschaft DEHOGA Bayern-Erklärvideo

In der Pandemie hat der DEHOGA Bayern einmal mehr bewiesen: ein starker Verband kann etwas bewegen – aber nur gemeinsam. Um seine Leistungen mit aktuellen Kernthemen in wenigen Worten zu präsentieren, hat der Verband ein Erklärvideo produziert. Von nun an können über das Video noch viele weitere leidenschaftliche Gastgeber vom starken Leistungspaket sowie den Vorzügen einer groß(artig)en Gemeinschaft überzeugt werden. Übrigens einer Gemeinschaft, die entgegen aller Trends in Zeiten der schlimmsten Wirtschaftskrise seit dem zweiten Weltkrieg stark angewachsen ist. Mehr denn je gilt das Motto des DEHOGA Bayern: Stärke durch Gemeinschaft, Sicherheit durch Beratung, Mehrwert durch Dienstleistung.





Neuordnung der Ausbildungsberufe

„Gemeinsam Zukunft denken“ ist das Leitmotiv der gastgewerblichen Neuordnung, die am 1. August 2022 in Kraft trat. Bei den sieben aktualisierten Berufen stehen Querschnittsthemen wie Mitarbeiterführung, Arbeiten im Team, Digitalisierung, Nachhaltigkeit und unternehmerisches Rechnen im Fokus. Neu ist auch der Beruf Fachkraft Küche, eine Chance für praxisbegabte Jugendliche. Bei dem dreijährigen Beruf „Koch/Köchin“ sind moderne Ernährungsformen dazu gekommen und bei den „Fachleuten für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie“ Event-Planung und Bar. Digitalisiert wurde bei den Hotelfachleuten, Kaufleuten für Hotelmanagement und Fachleuten für Systemgastronomie die kaufmännische und betriebliche Führung

TOP-Ausbildungsbetrieb Orientierung für Alle

Wer, wenn nicht Wir? Damit gemeint sind die gastgewerblichen Auszubildenden. Sie stehen beim TOP-Ausbildungsbetrieb im Mittelpunkt: „Bei der Zertifizierung ist meine Meinung gefragt,“ oder „Respekt wird bei uns großgeschrieben“ oder „ich werde intensiv auf die Abschlussprüfung vorbereitet und übernommen.“ Mit solchen Aussagen bestätigen die eigenen Auszubildenden die Ausbildungsqualität ihres Betriebs. Und genau das macht das DEHOGA TOP-Ausbildungsbetrieb-Siegel so glaubhaft und zur echten Orientierung für Schüler, Lehrer, Eltern und Berufsberater der Arbeitsagenturen. In Bayern sind aktuell 107 Betriebe zertifiziert. Mit 358 TOP Ausbildungsbetrieben bundesweit ist es Deutschlands größtes Branchensiegel.



Veranstaltungen mit BIHK & Agenturen für Arbeit Bayern

Nur selten werden auf einen Schlag sieben Ausbildungsberufe wie jetzt beim Gastgewerbe neu geordnet, da die Verfahren und Abstimmung mit allen am Prozess Beteiligten aufwendig und zeitintensiv sind. Doch die Branche hat die Pandemie genutzt, um rechtzeitig zum neuen Ausbildungsjahr mit aktualisierten Ausbildungsberufen Zeichen zu setzen. Denn die wachsende Leitökonomie Tourismus bietet jungen Menschen eine breite Ausbildung sowie frühe Karrierechancen und Verantwortung. In 16 bayernweiten Workshops in Kooperation mit den Bayerischen Industrie- und Handelskammern und Arbeitsagenturen haben Bildungsexperten die Erneuerungen der Gast-Berufe verdeutlicht.

Forum Junge Gastgeber #Ratgeber-Plattform

„...was gibt's Neues... Wie macht Ihr das? Eh, echt super, Danke!“ Durch die Video-Konferenzen entwickelte sich das ursprünglich als reines Netzwerk gedachte Forum inzwischen auch krisenbedingt zur echten Ratgeber-Plattform. Eine Frage in die Gruppe gestellt und diverse Antworten kommen zurück. Ehrlich und praxisnah. Egal, ob digital oder in Präsenz, die jungen Gastgeber, alles Unternehmer im Alter bis 40 Jahre, halten zusammen. Im fünften Jahr des Forums ist bereits die zweite Sprecher-Generation am Ruder, mit Muk Röhl als Sprecher und neu mit Daniel Kraft als Stellvertreter, Dennis Imhof als Botschafter für Umwelt und Digitalisierung sowie zwei Frauen und fünf Männern für die bayerischen Bezirke.



Social Media-Kampagne zur Ausbildung

Um auf Social Media Kanälen wie Facebook, Snapchat, TikTok oder YouTube die „Generation Z“ zu erreichen, muss man erst verstehen, was die „Gen Z“ überhaupt will: einerseits einen sicheren Arbeitsplatz und andererseits viel planbare Freizeit. Die Gen Z, die zwischen Influencer-Paradigmen von „alles ist möglich“ und dem Bedürfnis nach Orientierung schwankt, sucht authentische Statements und Klartext. So ist es Ziel der DEHOGA Bayern-Social Media-Kampagne „Gastgeber der Zukunft“, durch lebensnahe Reels, also Kurzvideos im Gastroumfeld eine Reichweite bei den 15 bis 23-Jährigen zu generieren. Die Kampagne zeigt die spannenden Seiten der Branche mit Events, Bar und Menschen auf.

Europa Miniköche gGmbH Europaweites Projekt

Seit 33 Jahren, als Jürgen Mädger die Europa Miniköche gründete, lernen Kinder in Gastbetrieben spielerisch gesunde Ernährung, Kochen und Servieren. Seit 2021 sind die DEHOGA Landesverbände Bayern, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Sachsen und Thüringen Träger der Europa Miniköche mit Hauptsitz in München. Die rund 30 Gruppen und 550 Kinder in Deutschland, Österreich und, neu, in Schottland konnten dank einer Spende von E.ON zahlreiche Sommerprojekte zusammen mit ukrainischen Kindern durchführen, nachzulesen auf der neuen Homepage, erstellt von Pandamedia. Mit einer Minikochgruppe erhalten Gastbetriebe eine sympathische Öffentlichkeit und können sich Nachwuchskräfte sichern.



Gemeinsam für eine starke Branche

Die 2018 gegründete 100%-Tochter des DEHOGA Bayern bündelt die Aktivitäten verschiedener Wirtschaftsgesellschaften unter dem Dach einer Holding. Oberstes Ziel der Bayerischen Gastgeber AG ist die Förderung und Unterstützung des Bayerischen Gastgewerbes, insbesondere der Mitgliedsbetriebe des DEHOGA Bayern. Die AG konnte mit dem Jahresergebnis 2021, trotz des herausfordernden Geschäftsumfelds, erstmals eine Gewinnausschüttung an den DEHOGA Bayern durchführen.

Klassifizierung & Zertifizierung – Qualität macht den Unterschied

Trotz der anhaltenden Einschränkungen rund um die Pandemie haben 2021 in Bayern 591 Betriebe die Hotel- oder G-Klassifizierung beantragt. Ein Meilenstein konnte durch die Kooperation mit GIATA erzielt werden, welches seither für alle klassifizierten Betriebe länderübergreifendes Marketing per Schnittstelle ermöglicht. Online-Marketingkampagnen wurden weiter ausgebaut und die Interviewserie „Sterne-Talk Geschichten aus der Welt der Hotelsterne“ verdeutlichen anschaulich die Vorteile der Sterneklassifizierung. www.hotelstars.eu / www.g-klassifizierung.de

Ausgezeichnete Bayerische Küche

Bei der Klassifizierung Ausgezeichnete Bayerische Küche wurden 32 Betriebe klassifiziert, 3 Betriebe erhielten die Zusatzzertifizierung Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur und 8 Festzelte wurden mit der Zertifizierung Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt für die Wiesen 2022 ausgezeichnet. Durch den anhaltenden Trend der Regionalität und Nachhaltigkeit haben diese Siegel an Bedeutung gewonnen. www.bayerischekueche.de

Reisen für Alle – Barrierefreiheit als Qualitätskriterium

Von barrierefreien Angeboten profitieren alle, nicht nur gut 10 Millionen Menschen mit staatlich anerkannter Behinderung. Sie sind eine hilfreiche und komfortable Lösung, zum Beispiel auch für Familien mit Kleinkindern, Menschen mit vorübergehender Einschränkung und Senioren. Die BTG zertifizierte 98 Betriebe, weitere 133 Betriebe entlang der touristischen Leistungskette beantragten das begehrte Qualitätssiegel. www.btg-service.de/reisen-fuer-alle

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

Das umfangreiche Aus- und Weiterbildungsprogramm umfasst über 65 Seminarthemen, die seit 2020 digital, in Präsenz, als hybride Formate sowie vor Ort in den Betrieben erfolgreich durchgeführt werden. 2021 wich das klassische Programm einem neuen Format. Das Weiterbildungsmagazin basiert auf den Kernthemen der Branche: Mitarbeiter:innen – finden & binden; Betrieb – optimieren & wachsen; Gäste – gewinnen & begeistern; Vorschriften – kennen & umsetzen; Gründer:innen – planen & durchstarten; Digitalisierung – nutzen & profitieren. www.btg-service.de

Partnerschaften & Kooperationen – Starke Partner, starke Branche

Das Partnermodell des DEHOGA Bayern ist weitergewachsen und zählt mittlerweile 160 qualitätsgeprüfte Firmen, die das weite Spektrum der Zulieferindustrie abdecken und somit Vorteile für Mitgliedsbetriebe anbieten. 2021 konnten trotz Einschränkungen die HOGA Fachmesse in Nürnberg sowie der Bayerische Gastgebtag in Bamberg erfolgreich veranstaltet und durchgeführt werden. www.dehoga-branchenpartner.bayern

Beratungs-Service – Mit Beratung von Profis

Im Rahmen des Projektes „Nachhaltigkeits- und Digitalisierungs-Coachings für Privatvermieter“ werden Betriebscoachings in Oberbayern und Allgäu/Bayerisch Schwaben von der BTG durchgeführt. www.btg-service.de/beratungs-service-fuer-hoteliers-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. DGuSV verifiziert sowie BAFA-akkreditiert berät die HOGA mit Expertenwissen und Praxisorientierung beispielsweise mit Gutachten, Wirtschaftlichkeitsprognosen, bei Existenzgründung mit Vorgründercoachings, Digitalisierungsmaßnahmen bzw. Förderungen und Inklusionsberatung.

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.

Die Dienstleistungen der Pro-Order sind für Mitgliedsbetriebe kostenfrei und zielen auf die Fokusthemen „Digitalisierung – Teuerung und Mitarbeitermangel“ mit einfachen Lösungen.

Darfichrein GmbH

www.darfichrein.de



Digitale Gästeregistrierung – Einfach. Gemeinsam. Sicher.

Die 2020 mit der AKDB gegründete Darfichrein GmbH unterstützte die Betriebe die Corona-Bestimmungen digital umzusetzen. Mit über 9 Mio. Check-ins hat sich die Web-Anwendung als bundesweiter Partner für die digitale Dokumentationspflicht bewährt. Seit dem Wegfall der Registrierungspflicht setzte die Darfichrein mit „Digitaler durch den Alltag“ Projekte wie den Reineluft-Konfigurator (mit DEHOGA und Fraunhoferinstitut), OneVerified (Vorprojekt Stadt München und Wiesnwirte zum möglichen digitalen Wiesnzugang), Augsburger Becher (digitales Management Mehrwegbecher Stadt Augsburg) oder Vorprojekt OKR Tool für die AKDB um. www.darfichrein.de