

2017

WIRT  
SCHAFTS  
KRAFT &  
JOB  
MOTOR

GAST  
GEWERBE



# INHALT

<b>WIRTSCHAFTSKRAFT</b>	4
.....	.....
Gastronomie und Hotellerie in Deutschland – Hauptleistungsträger des Deutschlandtourismus	4
Nominale Umsatzentwicklung	5
Entwicklung des Nettoumsatzes	6
Gesamtausgaben und Besuche im Außer-Haus-Markt	7
<b>HOTELMARKT</b>	8
.....	.....
Entwicklung der Übernachtungszahlen	8
Übernachtungen nach Herkunftsländern und durchschnittliche Zimmerauslastung	9
Übernachtungszahlen nach Bundesländern und TOP 5 Städteziele	10
Übernachtungszahlen im europäischen Vergleich und Anzahl der klassifizierten Hotels in Deutschland	11
<b>JOBMOTOR</b>	12
.....	.....
Anzahl der Beschäftigten insgesamt	12
Entwicklung der Beschäftigung	13
Internationale Branche und Frauenanteil	14
<b>AUSBILDUNG</b>	15
.....	.....
Entwicklung der Ausbildungsverträge	15
Ausbildungsvergütungen	16
<b>BRANCHENSTRUKTUR</b>	18
.....	.....
Umsatzsteuerpflichtige Unternehmen und Verteilung der Betriebsarten	18
Anteil der Betriebe nach Jahresumsatz und nach Beschäftigten	19
<b>DEHOGA FÜR DIE BRANCHE</b>	20
.....	.....
Branchenthemen im Wahljahr 2017	20
37. Deutsche Jugendmeisterschaften	22
26. Forum Systemgastronomie	24
15. Nationaler Azubi-Award Systemgastronomie	25
DEHOGA-Branchentag 2016	27
DEHOGA-Branchenparty 2016	29
Präsidium	34
<b>IMPRESSUM</b>	34
.....	.....



## VORWORT

Das Gastgewerbe in Deutschland hat weiterhin Rückenwind. Gastronomie und Hotellerie legten im vergangenen Jahr um 2,9 Prozent zu. Damit verzeichnete die Branche das siebte Wachstumsjahr in Folge – und das nach einem Spitzenvorjahr. Auch die Zahl der Übernachtungen hat mit 447 Millionen erneut die alte Rekordmarke geknackt. Nie war

Deutschland als Reiseland und Kongressstandort beliebter. Die Konjunktur ist weiterhin stabil, die Konsumstimmung gut, die Lage am Arbeitsmarkt günstig.

Zwei Millionen Beschäftigte in Gastronomie und Hotellerie – ob Küchenhilfe oder Küchenchef, ob Hotelfachauszubildende oder Restaurantleiter, ob Hotelmanager oder selbstständiger Unternehmer – sind Teil dieses erfolgreichen Ganzen und Gesicht der Branche. In den vergangenen zehn Jahren sind in Gastronomie und Hotellerie fast 290.000 neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze entstanden. Ein Plus von sage und schreibe 38,5 Prozent. In der Gesamtwirtschaft waren es im selben Zeitraum nur 18 Prozent. Und wir brauchen noch mehr Gastgeber aus Leidenschaft. Die größte Herausforderung für unsere Branche bleibt die Nachwuchsgewinnung und Fachkräftesicherung. Die Betriebe investieren auch weiter in die Ausbildungsqualität und vermitteln die tollen Perspektiven von Gastronomie und Hotellerie. Wir alle sind aufgerufen, uns auf die Stärken der dualen Ausbildung made in Germany, um die uns die ganze Welt beneidet, zu besinnen.

Das Gastgewerbe ist aber noch mehr als Jobmotor und Wirtschaftskraft. Das Gastgewerbe ist für das Funktionieren der Gesellschaft unersetzlich. Was wäre ein Dorf ohne Wirtshaus? Eine Stadt ohne Restaurants und Hotels? Eine Metropole ohne Bars, Biergärten, Cafés und Clubs? Unsere Branche steht für Lebensqualität, Genussskultur und Weltoffenheit. Wir sind die öffentlichen Wohnzimmer. Orte der Kommunikation und der Begegnung. Wir schaffen unvergessliche Momente und echte Erlebnisse in einer immer virtueller werdenden Welt.

Im Herbst wählt Deutschland einen neuen Bundestag. Der DEHOGA wird sich im Sinne der Gastgeber in die politische Diskussion einbringen. Wir setzen uns ein für eine Politik, die unternehmerisches Handeln fördert und nicht durch immer neue bürokratische Auflagen bestraft. Gute Zahlen sind kein Selbstläufer. Im Fokus unserer politischen Agenda steht eine Reform des lebensfremden Arbeitszeitgesetzes. Zudem kämpfen wir für die längst überfällige steuerliche Gleichbehandlung der Gastronomie. Wir erwarten eine Politik, die die Weichen für fairen Wettbewerb stellt, die den Unternehmern Luft zum Atmen gibt und die die Wirtschaftskraft, die Bedeutung und das Potenzial von Gastronomie und Hotellerie anerkennt. Wir erwarten mehr Wertschätzung für wunderbare Gastgeber und echte Leistungsträger, die Tag für Tag Großartiges für Menschen aus aller Welt vollbringen. Fest steht: Als einziger Branchenverband, der das Gastgewerbe in seiner Gesamtheit seit fast 70 Jahren vertritt, ist der DEHOGA unverzichtbar. Unsere Betriebe brauchen eine starke Stimme. DEHOGA. Wer sonst!

Fühlen Sie sich herzlich eingeladen, mehr über die Branche der Gastlichkeit zu erfahren. Möge die vorliegende Publikation „Wirtschaftskraft und Jobmotor. Gastgewerbe.“ mit spannenden Informationen, aufschlussreichen Zahlen und aktuellen Trends für Sie zu einer wichtigen Orientierungshilfe und zu einem nützlichen Nachschlagewerk werden. Nur wer die Fakten kennt, kann richtig urteilen.

In diesem Sinne wünsche ich viel Freude bei der Lektüre

Ihr

Guido Zöllick

Präsident DEHOGA Bundesverband

### **Gastronomie und Hotellerie in Deutschland**

Die 221.000 gastgewerblichen Unternehmen repräsentieren eine leistungsstarke einzigartige Vielfalt und tragen maßgeblich zur Lebensqualität in unserem Land bei. Mit 2,1 Millionen Beschäftigten und 54.000 Auszubildenden gehört das Gastgewerbe zu den beschäftigungsintensivsten Branchen in Deutschland. Alle gastgewerblichen Betriebe erzielten 2016 einen Jahresnettoumsatz von 80,9 Milliarden Euro.

Besondere Wertschätzung verdient die Branche auch deshalb, weil sie keine Arbeitsplätze ins Ausland verlagert. Gastronomie und Hotellerie sind standorttreu. Mit Blick auf die Unternehmen, die unsere Betriebe ausstatten, beliefern und mit Dienstleistungen unterstützen, sichert das Gastgewerbe über die Branchengrenzen hinaus Hunderttausende Arbeitsplätze. Fakt ist: Das Gastgewerbe ist die Visitenkarte Deutschlands und Hauptleistungsträger der Tourismuswirtschaft, die zu den zentralen Wirtschaftsbereichen des Landes gehört.

**2,1 Mio.**  
BESCHÄFTIGTE GESAMT

**221.000**  
UNTERNEHMEN

**54.000**  
AUSZUBILDENDE

**80,9 Mrd.**  
EURO JAHRESNETTOUMSATZ

2,9%

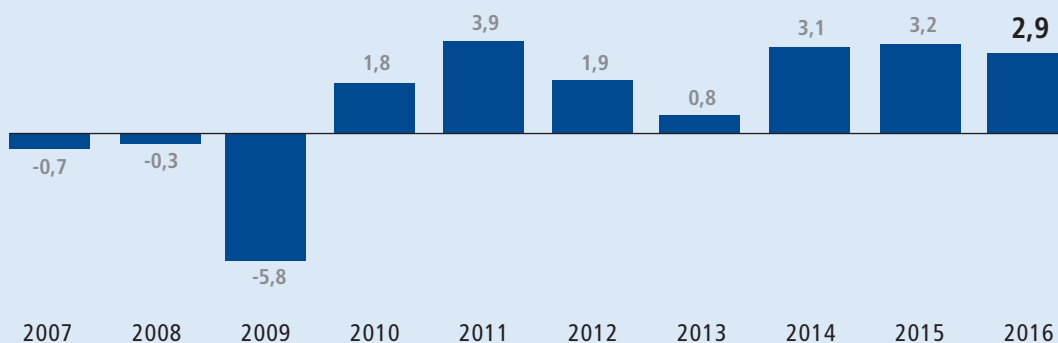
NOMINALES  
UMSATZPLUS  
(+0,9% REAL)

## Nominale Umsatzentwicklung

Nominal 2,9 Prozent mehr als im Vorjahr setzten die Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie 2016 um. Damit meldete das Statistische Bundesamt für das Gastgewerbe das siebte Umsatzplus in Folge. Real, also in konstanten Preisen, schlug ein Plus von 0,9 Prozent zu Buche. Die robuste Konjunktur und die positive Konsumstimmung sorgten für diese erfreuliche Geschäftsentwicklung. Ein Blick auf die Entwicklung der Umsatzzahlen im Jahresvergleich macht deutlich: Seit 2010 befindet sich das Gastgewerbe wieder im Aufwind.

### ■ Gastgewerbe gesamt

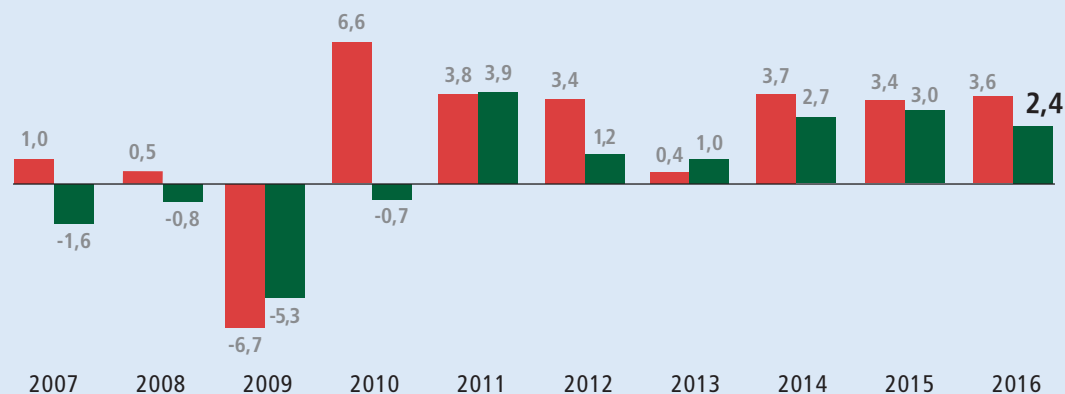
(Veränderungen in % im Vergleich zum Vorjahr)



Quelle: Statistisches Bundesamt/GENESIS-online

### ■ Beherbergungsgewerbe ■ Gastronomie inklusive Caterer

(Veränderungen in % im Vergleich zum Vorjahr)

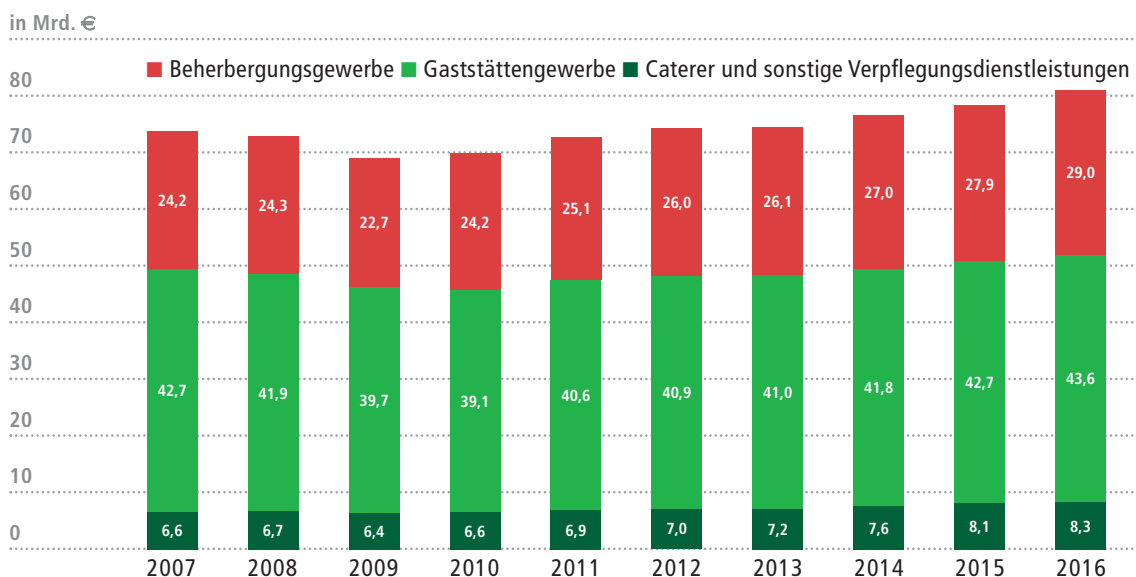


Quelle: Statistisches Bundesamt/GENESIS-online

**80,9**  
**Mrd. €**  
NETTOUMSATZ

## Entwicklung des Nettoumsatzes

80,9 Milliarden Euro netto erzielten die Unternehmen des Gastgewerbes im Jahr 2016. Hohe Umsatzsteigerungen meldet dabei das Beherbergungsgewerbe. Hier kletterte der Nettoumsatz um nominal 3,6 Prozent (real 1,8 Prozent) auf 29,0 Milliarden Euro. Der Umsatz der Restaurants, Cafés und Kneipen stieg um 2,4 Prozent auf 43,6 Milliarden Euro. Real entspricht das einem minimalen Minus von 0,1 Prozent. Die Caterer und sonstigen Verpflegungsdienstleister verzeichnen einen Zuwachs von nominal 2,8 Prozent (real 1,3 Prozent) und generierten damit einen Gesamtumsatz von 8,3 Milliarden Euro.



Quelle: Statistisches Bundesamt/Eigene Berechnungen

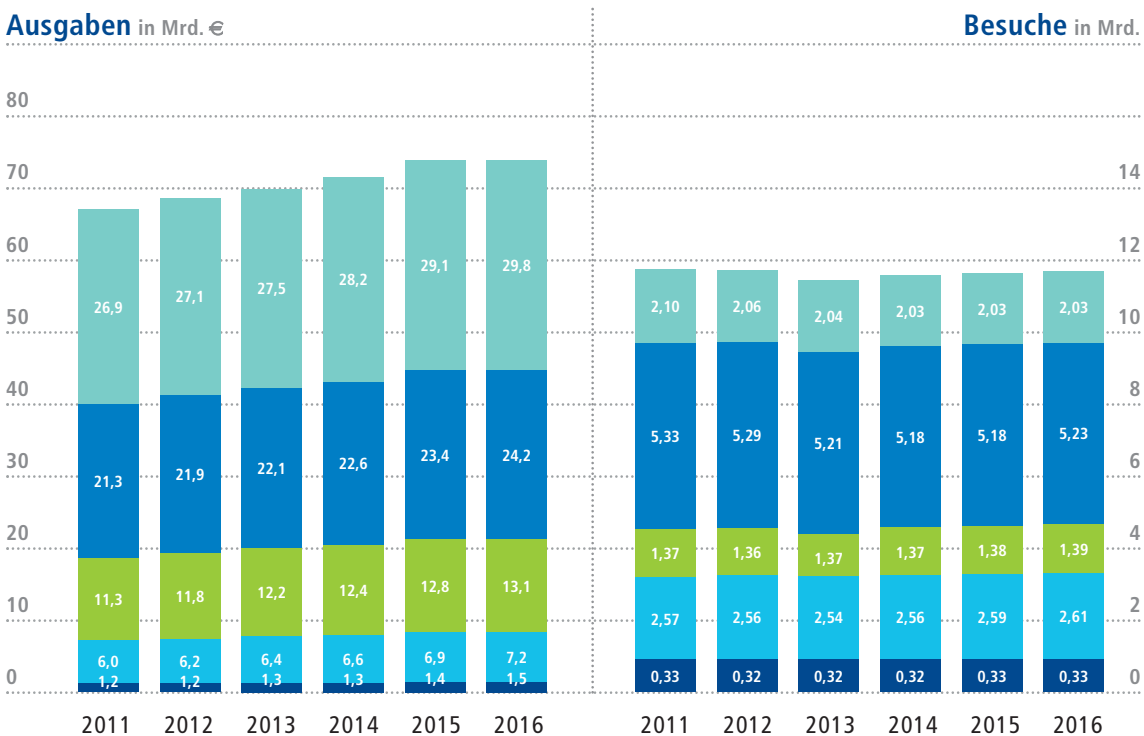
	Umsatz in Mrd. €	Umsatzveränderung nominal in %	Umsatzveränderung real in %
Beherbergungsgewerbe	29,0	3,6	1,8
Gaststättengewerbe	43,6	2,4	-0,1
Caterer und sonstige Verpflegungsdienstleistungen	8,3	2,8	1,3
<b>Gastgewerbe insgesamt</b>	<b>80,9</b>	<b>2,9</b>	<b>0,9</b>



## Gesamtausgaben im Außer-Haus-Markt

75,8 Milliarden Euro gaben die Verbraucher 2016 nach Angaben des **CREST Verbraucherpanels der npdgroup Deutschland GmbH** im deutschen Außer-Haus-Markt aus. Damit stiegen die Umsätze im Vergleich zum Vorjahr um 3,1 Prozent. Von der positiven Entwicklung profitierten alle vier Marktsegmente, allen voran die Arbeits- und Ausbildungsplatzverpflegung (Workplace/Education) mit einem Plus von 3,7 Prozent. Kurz dahinter folgen die Quickservice Restaurants inklusive der Bäckereien, Metzgereien und des Lebensmitteleinzelhandels (Retail) mit einem Plus von +3,6 Prozent, die Fullservice-Restaurants mit +2,6 Prozent sowie die Freizeit- und Erlebnisgastronomie (Leisure/Entertainment) mit ebenfalls +2,6 Prozent. Der Gast von heute ist mobiler denn je, und so gewinnt auch die Verpflegung außer Haus immer mehr an Bedeutung.

- Fullservice-Restaurants/Hotelrestaurants (inkl. Frühstück bei Übernachtung)
- Quickservice-Restaurants (inkl. Retail)
- Freizeit- und Erlebnisgastronomie
- Workplace/Education inkl. Vending am Arbeits-/Ausbildungsplatz
- Andere



Quelle: npdgroup deutschland GmbH

## Besuche im Außer-Haus-Markt

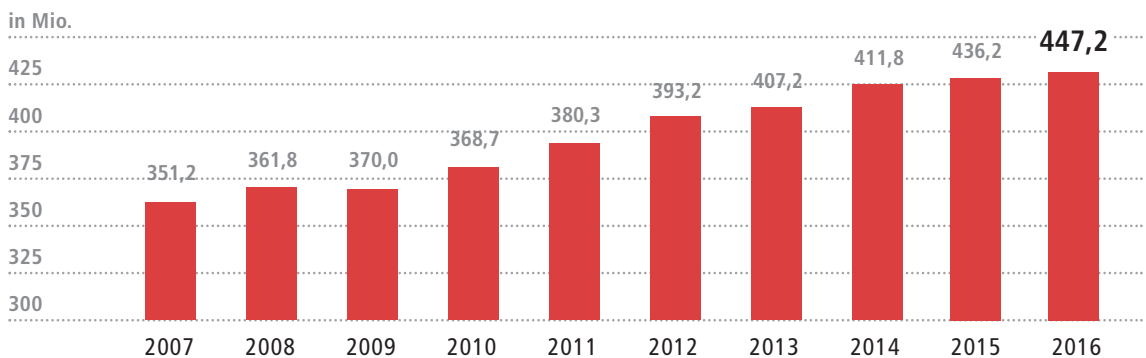
11,59 Milliarden Besuche standen 2016 laut dem CREST Verbraucherpanel hinter den genannten Konsumausgaben von 75,8 Milliarden Euro. Damit erhöhte sich die Zahl der Besuche im Vergleich zu 2015 um 0,7 Prozent. In allen Bereichen gab es 2016 etwas mehr Besuche als im Vorjahreszeitraum.

**447,2  
Mio.**

**7. ÜBERNACHTUNGS-  
REKORD**

## Entwicklung der Übernachtungszahlen

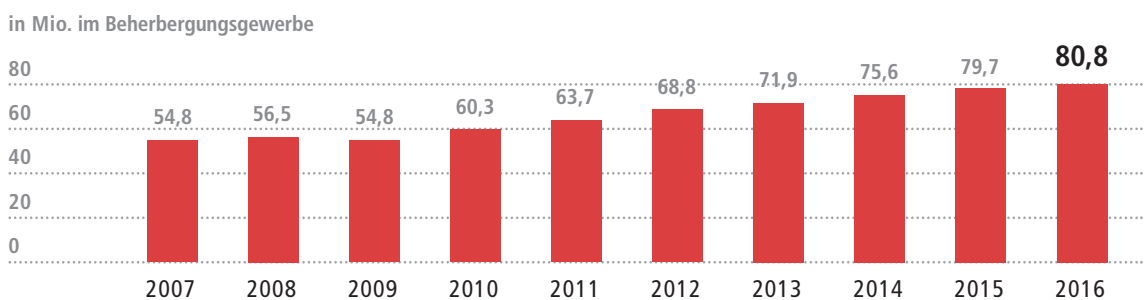
447,2 Millionen ist der neue Spitzenwert bei den Übernachtungen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes entspricht das einem Plus von 2,5 Prozent gegenüber 2015. Der positive Trend im Deutschlandtourismus setzte sich damit auch 2016 fort. Eine einzigartige gastronomische Vielfalt, ausgezeichnete Gastgeberqualitäten und ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis begeistern die Gäste aus aller Welt. Auch als Tagungs- und Kongress-destination hat Deutschland die Nase vorn. Für internationale Veranstalter steht Deutschland auf Platz 1 der bevorzugten Tagungsdestinationen – vor Spanien und den USA\*. In keinem anderen Land gibt es zudem mehr internationale Branchenmessen. Jährlich werden bis zu 180 internationale Messen und Ausstellungen mit bis zu 180.000 Ausstellern und rund 10 Millionen Besuchern durchgeführt\*\*.



Quelle: Statistisches Bundesamt

## Entwicklung der Übernachtungen ausländischer Gäste

Auf 366,4 Millionen Übernachtungen kletterte die Zahl der Übernachtungen der einheimischen Reisenden. Ein Plus von 2,8 Prozent. Urlaub in der Heimat ist in. Und auch bei den Gästen aus aller Welt wird das Reiseland Deutschland immer beliebter. 80,8 Millionen Übernachtungen entfielen auf internationale Gäste. Ein Plus von 1,4 Prozent. Damit geht fast jede fünfte Übernachtung auf einen Gast aus dem Ausland zurück.








Quelle: Statistisches Bundesamt



## Übernachtungen nach Herkunftsländern

Mit 11,3 Millionen Übernachtungen waren die Niederländer auch 2016 die stärkste Gruppe ausländischer Gäste in Deutschland, gefolgt von den Schweizern und den Besuchern aus Übersee.

(Übernachtungen im Beherbergungsgewerbe in Mio.)

1	Niederlande		11,3
2	Schweiz		6,6
3	USA		5,7
4	Großbritannien		5,6
5	Österreich		3,7

Quelle: Statistisches Bundesamt

## Durchschnittliche Zimmerauslastung

61,8 Prozent Zimmerauslastung erzielten die Beherbergungsbetriebe (mit mehr als 25 Gästebetten) im Jahr 2016. Im Vorjahr lag die durchschnittliche Auslastungsquote noch bei 60,2 Prozent. Die Hotels und Hotels garnis erreichten 61,5 bzw. 65,7 Prozent. Die Zimmerauslastung von Gasthöfen und Pensionen fiel mit 49,9 bzw. 51,7 Prozent um einiges geringer aus. Ein Grund dafür ist insbesondere das Angebot der boomenden Budgethotellerie.

Von Januar bis Dezember 2016 sowie Gesamtjahr 2016 in %

Betriebsart	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	2016
Hotels (ohne Hotels garnis)	45,1	53,7	56,4	61,5	63,5	68,1	66,1	65,9	73,3	67,7	60,7	53,2	61,5
Hotels garnis	49,0	58,4	61,9	68,1	66,9	71,7	69,2	68,0	76,5	71,4	67,5	57,8	65,7
Gasthöfe	32,2	40,4	42,7	47,3	53,3	58,1	59,2	59,2	63,0	54,6	45,4	38,4	49,9
Pensionen	34,8	40,0	45,7	48,1	56,4	58,5	60,4	61,9	64,3	57,1	45,2	41,2	51,7
Gesamt	45,3	54,0	56,9	62,1	63,7	68,3	66,4	66,1	73,5	67,8	61,4	53,4	61,8

















Quelle: Statistisches Bundesamt, Fachserie 6 Reihe 7.1, Januar – Dezember 2016.

## Übernachtungszahlen nach Bundesländern

Mit 90,8 Millionen Übernachtungen führt Bayern das Ranking der Bundesländer an, vor Baden-Württemberg mit 52,0 Millionen und Nordrhein-Westfalen mit 49,6 Millionen Übernachtungen. Die prozentual stärksten Zuwächse verzeichneten Hamburg mit 5,5 Prozent, Schleswig-Holstein mit 4,1 Prozent und Niedersachsen mit 3,5 Prozent.

Im Beherbergungsgewerbe

(Veränderung in 2016 zu 2015)






Baden-Württemberg	52,0 Mio.		2,5%
Bayern	90,8 Mio.		3,1%
Berlin	31,1 Mio.		2,7%
Brandenburg	12,9 Mio.		2,9%
Bremen	2,4 Mio.		1,2%
Hamburg	13,3 Mio.		5,5%
Hessen	32,6 Mio.		1,3%
Mecklenburg-Vorpommern	30,3 Mio.		2,8%
Niedersachsen	42,8 Mio.		3,5%
Nordrhein-Westfalen	49,6 Mio.		1,9%
Rheinland-Pfalz	21,9 Mio.		0,6%
Saarland	3,0 Mio.		1,3%
Sachsen	18,8 Mio.		0,1%
Sachsen-Anhalt	7,8 Mio.		2,4%
Schleswig-Holstein	28,2 Mio.		4,1%
Thüringen	9,7 Mio.		-0,2%

Quelle: Statistisches Bundesamt

## TOP 5 Städteziele

Mit 31,1 Millionen Übernachtungen erzielte Berlin im Jahr 2016 eine neue Bestmarke. Deutschlandweit ist keine andere Stadt angesagter als die Metropole an der Spree. Damit zählten die Berliner Beherbergungsbetriebe im Jahr 2016 doppelt so viele Übernachtungen wie im Jahr 2006.

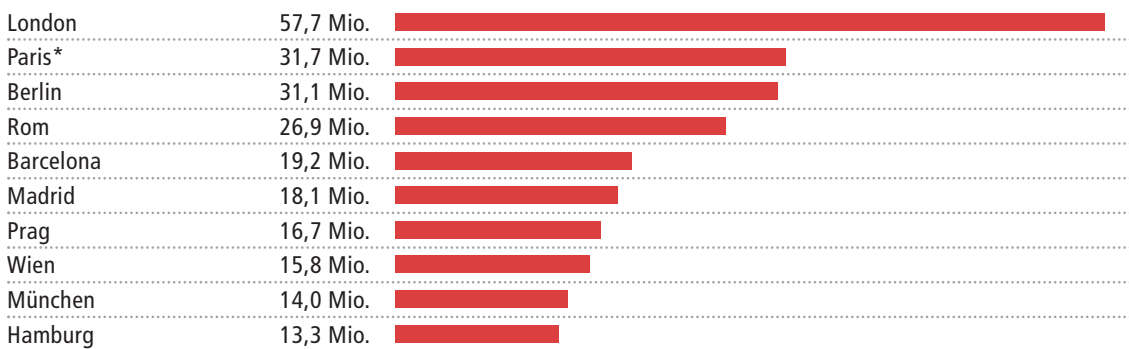
(Übernachtungen 2016 im Beherbergungsgewerbe in Mio.)

1	Berlin		31,1
2	München		14,0
3	Hamburg		13,3
4	Frankfurt am Main		8,8
5	Köln		5,8

Quelle: Statistisches Bundesamt

## Übernachtungszahlen im europäischen Vergleich

Unter den Top 3 der Reiseziele in Europa hat sich Berlin mit mehr als 30 Millionen Übernachtungen 2016 bestens etabliert. London behauptet weiter seine Spitzenstellung mit unangefochtenen 58 Millionen Übernachtungen. Paris zählt 32 Millionen Übernachtungen und liegt damit auf dem zweiten Platz. Der Tourismus in Europa ist insgesamt ein wachsender Wirtschaftsfaktor. In die Erhebungen fließen die Übernachtungszahlen von Hotels, Gasthöfen, Pensionen, Ferienhäusern und -wohnungen, Bungalows, Jugendherbergen, Hütten und Campingplätzen ein. Gezählt werden sowohl Geschäftsreisende als auch Urlauber.

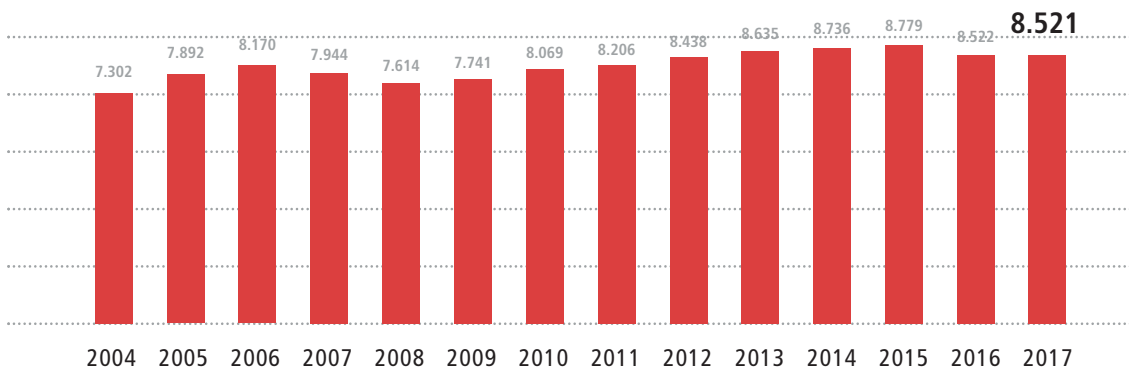


\*Schätzung

Quelle: TourMIS

## Anzahl der klassifizierten Hotels in Deutschland

Mehr als 8.500 Hotels sind heute gültig klassifiziert. Das sind über 40 Prozent aller Betriebe. Die vom DEHOGA 2009 mitgegründete Hotelstars Union ist zudem ein Meilenstein im Markt. Sie offeriert eine harmonisierte, europaweite Hotelklassifizierung und zählt schon beachtliche 16 Mitgliedstaaten. Mit ihren fünf international üblichen Kategorien hat sich die Deutsche Hotelklassifizierung am Markt durchgesetzt und bewährt. Die Hotelsterne sind und bleiben ein verlässlicher Wegweiser für die Gäste – auch und gerade im vielstimmigen Konzert subjektiver Online-Bewertungen.



Quelle: www.hotelsterne.de

Stand Januar 2017

## Anzahl der Beschäftigten insgesamt

2,1 Millionen Menschen arbeiten im Gastgewerbe. Diese starke Zahl umfasst alle Lohn- und Gehaltsempfänger, aber auch die tätigen Inhaber und deren mithelfenden Familienangehörigen. Die Mehrheit arbeitet in der speisengeprägten Gastronomie, sprich in Restaurants, Wirtshäusern, Cafés oder Bistros.

Betriebsart	Arbeitnehmer	Beschäftigte insgesamt*
Hotellerie	453.888	494.296
<b>Beherbergungsgewerbe</b>	<b>502.728</b>	<b>557.335</b>
Speisengeprägte Gastronomie	948.257	1.094.185
Getränkegeprägte Gastronomie	181.143	226.588
<b>Gaststättengewerbe</b>	<b>1.129.401</b>	<b>1.320.773</b>
Caterer und sonst. Verpflegungsdienstleistungen	232.666	247.002
<b>Gastgewerbe insgesamt</b>	<b>1.864.795</b>	<b>2.125.109</b>

Eigene Berechnung auf Basis der Strukturhebung im Gastgewerbe 2014 des Stat. Bundesamtes \*inkl. tätiger Inhaber, mithelfender Familienangehöriger etc.

ZAHL DES JAHRES

**1.044.200**

NOCH NIE WÄREN MEHR MENSCHEN IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE SOZIALVERSICHERUNGSPFLICHTIG BESCHÄFTIGT ALS IM SEPTEMBER 2016.

285.000 neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze seit 2006 – so sieht nachhaltiges Wachstum aus. Unsere Branche verzeichnet damit ein Plus von 38,5 Prozent. Nur zum Vergleich: In der Gesamtwirtschaft waren es im selben Zeitraum nur 18,3 Prozent.

(2006 – 2016, Stichtag jeweils 30.06.)

**+ 284.969**  
SV-BESCHÄFTIGTE

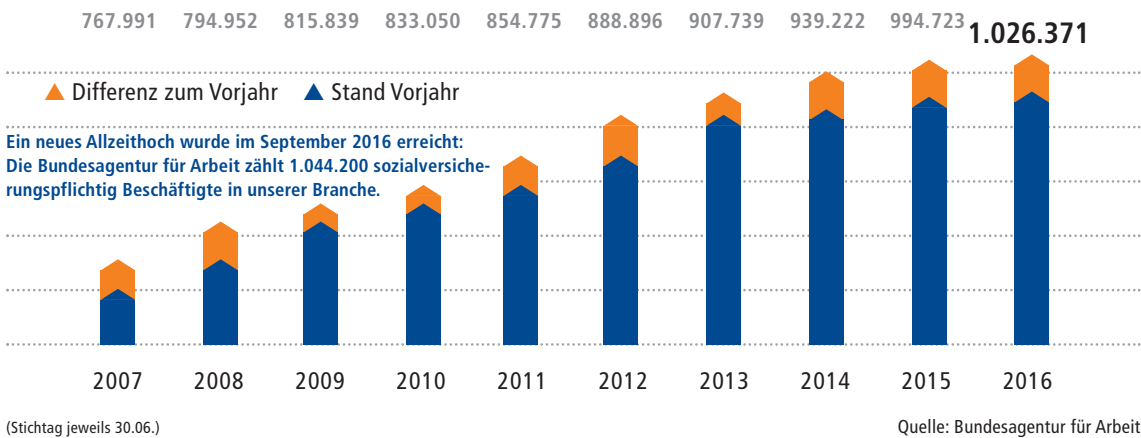
GASTGEWERBE **+ 38,5 %**

GESAMTWIRTSCHAFT **+ 18,3 %**



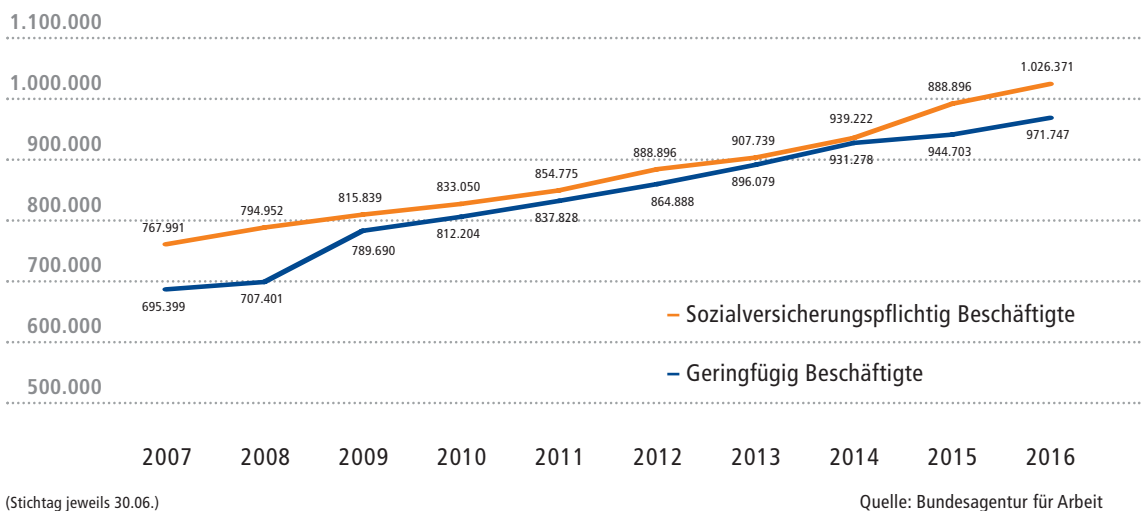
## Entwicklung sozialversicherungspflichtig Beschäftigter

1.026.371 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte gab es im Jahr 2016 zum offiziellen Stichtag, dem 30. Juni. Im Vergleich zum Vorjahr ein Plus von 3,2 Prozent.



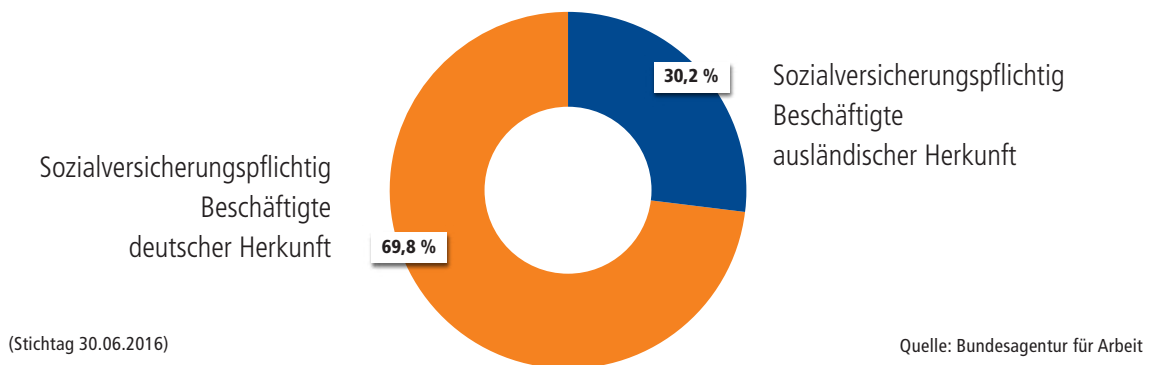
## Entwicklung der Beschäftigung insgesamt

Zu den gut eine Million sozialversicherungspflichtig Beschäftigten kommen noch 972.000 Minijobber. Minijobs haben sich als ein Instrument erfolgreicher Arbeitsmarktpolitik im Gastgewerbe bewährt. Sie sichern auch sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze.



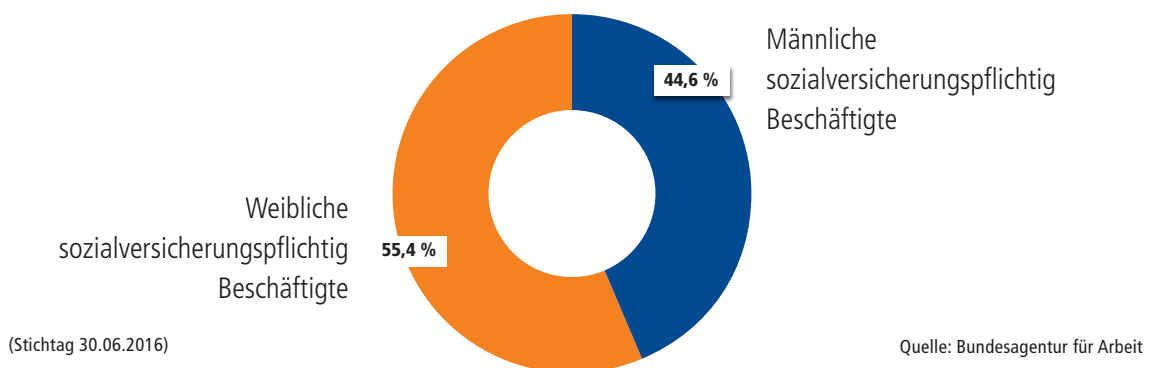
## Internationale Branche

30,2 Prozent unserer Beschäftigten haben ausländische Wurzeln. Keine andere Branche ist so international wie das Gastgewerbe. Nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit besaßen (Stichtag 30. Juni 2016) 310.000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte keine deutsche Nationalität. Dazu kommen Tausende Betriebsinhaber mit Migrationshintergrund. Die Vielfalt der kulinarischen Angebote verdanken wir unseren Unternehmern und Mitarbeitern aus allen Ländern und Kulturräumen der Welt. Menschen aus über 150 Nationen verdienen ihren Lebensunterhalt in der heimischen Gastronomie und Hotellerie.



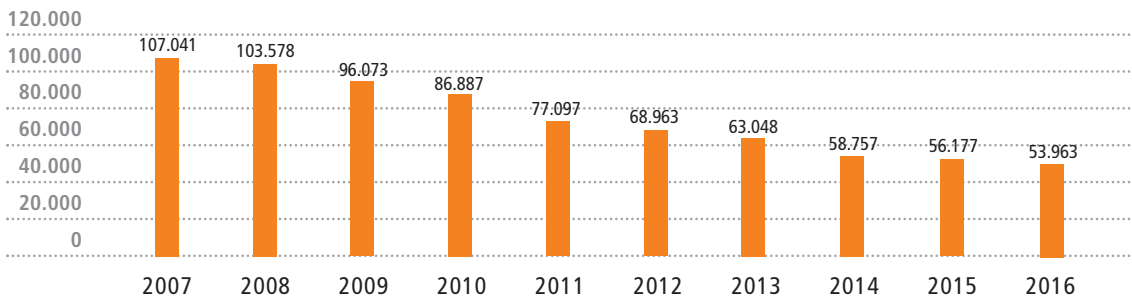
## Frauenanteil

55,4 Prozent der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten sind Frauen – eine Quote braucht das Gastgewerbe mit Sicherheit nicht. Im Gegenteil, Hotellerie und Gastronomie sind weiblich geprägt. Auch Spitzenpositionen in der Hoteldirektion, in der Geschäftsführung oder auf Abteilungsleiter Ebene werden häufig mit Frauen besetzt. In keinem anderen Wirtschaftszweig gibt es mehr Unternehmerinnen als in der Branche der Gastlichkeit.



## Entwicklung der Ausbildungsverträge

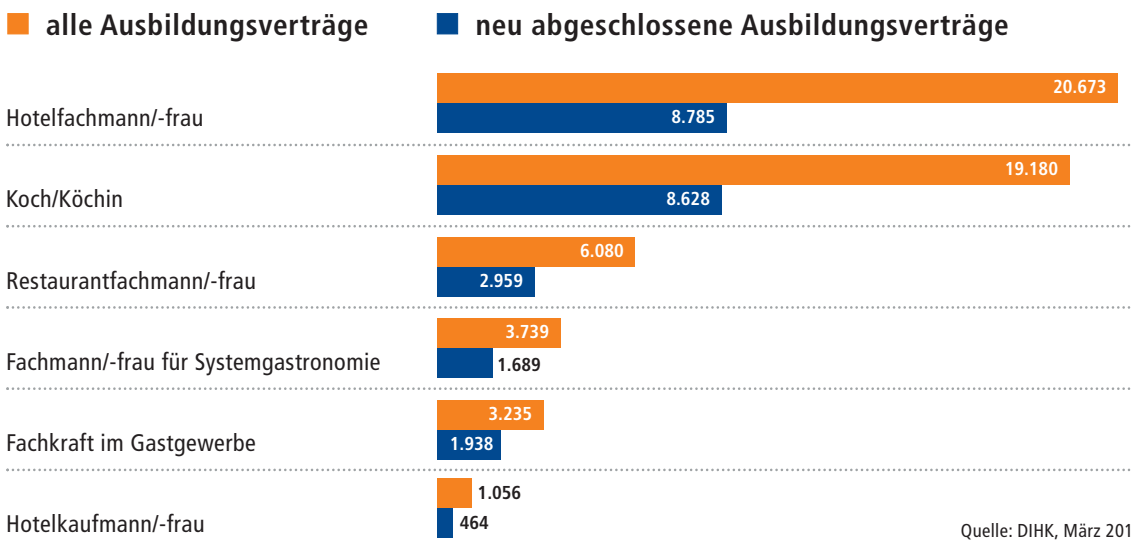
Mit 54.000 Auszubildenden gehört das Gastgewerbe weiterhin zu den großen Ausbildungsbranchen. Allerdings sind die Ausbildungszahlen dramatisch gesunken. Ein Grund dafür ist der anhaltende Trend zum Studium. Im Studienjahr 2016/17 haben mehr als 500.000 junge Menschen ein Hochschulstudium begonnen. Damit ist die Zahl der Studienanfänger fast doppelt so hoch wie vor 20 Jahren. Dagegen sinkt das Interesse der Schulabgänger an einer dualen Berufsausbildung. Hauptursache für die rückläufige Entwicklung ist jedoch der demografische Wandel. Es gibt immer weniger Schulabgänger und so fehlt es an geeigneten Bewerbern. Das Ausbildungsengagement der Betriebe ist indes ungebrochen.



Quelle: DIHK, März 2017

## Auszubildende im Gastgewerbe

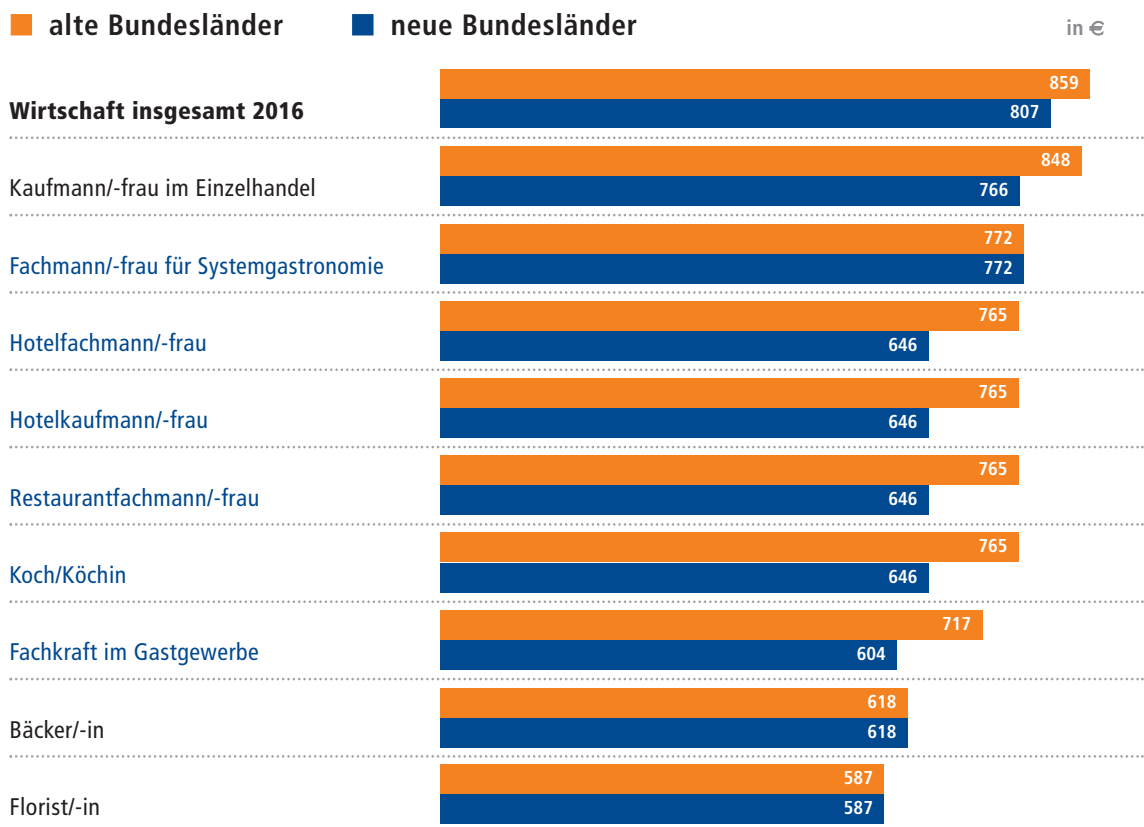
20.673 angehende Hotelfachleute zählt die aktuelle Statistik. Damit führt der Beruf die Beliebtheitsskala der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe an. An zweiter Stelle steht die Ausbildung zum Koch/zur Köchin. Der Rückgang bei den neu abgeschlossenen Ausbildungsverträgen im Gastgewerbe hat sich abgeschwächt. Lag er 2015 gegenüber dem Vorjahr noch bei -4,1 Prozent, betrug der Wert 2016 -1,5 Prozent.



Quelle: DIHK, März 2017

## Ausbildungsvergütungen

Junge Menschen zu begeistern und langfristig zu binden – das ist und bleibt die größte Herausforderung für unsere Branche in Zeiten des demografischen Wandels. Mehr denn je gilt es, weiter in die Qualität der Ausbildung zu investieren. Zahlreiche Initiativen der DEHOGA-Landesverbände leisten in Zusammenarbeit mit den IHKs vor Ort ihren Beitrag zur Verbesserung der Ausbildung. In diesem Zusammenhang spielen die tariflichen Ausbildungsvergütungen eine wichtige Rolle. Die Ausbildungsvergütungen, die von den Landesverbänden des DEHOGA und der Gewerkschaft NGG vereinbart werden, sind 2016 zum fünften Mal in Folge kräftig gestiegen. Damit ist die Entwicklung in den gastgewerblichen Berufen überdurchschnittlich.



Quelle: Bundesinstitut für Berufsbildung/Monatliche Durchschnittswerte über die gesamte Ausbildungsdauer

DIE HOTELS UND RESTAURANTS IN DEUTSCHLAND STELLEN RUND  
**7 Prozent** ALLER 794.000 AUSBILDUNGSPLÄTZE IN DEN  
 RUND 250 STAATLICH ANERKANNTEN IHK-BERUFEN.

Quelle: DIHK



# IMMER INFORMIERT SEIN MIT DER AHGZ



- Die einzige Wochenzeitung für Hotellerie und Gastronomie
- Meistgenutztes Fachmedium der Branche
- Mit Nachrichten, Rankings, Praxisberichten und vielem mehr

Jetzt 4 Wochen lang kostenlos testen:



AHGZ-Aboangebote unter  
[www.ahgz.de/abo](http://www.ahgz.de/abo)

Bei Fragen zu unseren Angeboten hilft Ihnen der Leserservice  
unter 0711 2133-250 oder [leserservice@matthaes.de](mailto:leserservice@matthaes.de) gerne weiter.



Ein Angebot aus dem dfv Matthaes Verlag

## BRANCHENSTRUKTUR

### Umsatzsteuerpflichtige Unternehmen\*

Mit 123.124 Unternehmen dominiert die speisenorientierte Gastronomie die gastgewerbliche Landschaft. Vom einladenden Gasthof mit regionaler Küche auf dem Land bis zum international agierenden Unternehmen der Systemgastronomie, von der kleinen Familienpension bis zum 5-Sterne-Luxushotel – kaum eine Branche ist so vielfältig und facettenreich wie das Gastgewerbe. Diese Heterogenität zeigt sich sowohl bei den Betriebsarten als auch bei den Betriebsgrößen.

Betriebstypen	Anzahl der Unternehmen 2015*
Hotels	11.137
Hotels garnis	3.619
Gasthöfe	14.011
Pensionen	5.119
<b>Hotellerie insgesamt</b>	<b>33.886</b>
Sonstiges Beherbergungsgewerbe	10.237
<b>Beherbergungsgewerbe insgesamt</b>	<b>44.123</b>
Restaurants	73.366
Cafés	11.298
Eissalons	5.591
Imbissstuben	32.869
<b>Speisengeprägte Gastronomie</b>	<b>123.124</b>
Schankwirtschaften	31.108
Sonstige Getränkegeprägte Gastronomie	5.530
Diskotheken/Tanzlokale	1.630
Bars/Vergnügungslokale	2.526
<b>Getränkegeprägte Gastronomie</b>	<b>40.794</b>
Caterer und sonstige Verpflegungsdienstleistungen	13.268
<b>Gastgewerbe insgesamt</b>	<b>221.309</b>

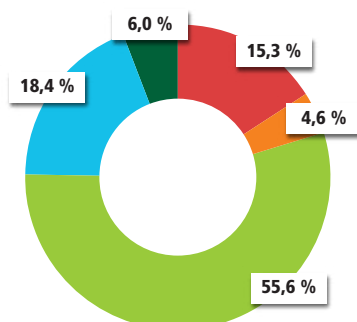
\*Unternehmen ab 17.500 Euro Jahresnettoumsatz

Quelle: Statistisches Bundesamt

### Verteilung der Betriebsarten

- Hotellerie ● Sonst. Beherbergungsgewerbe
- Speisengeprägte Gastronomie ● Getränkegeprägte Gastronomie
- Caterer u. sonst. Verpflegungsdienstleistungen

Quelle: Statistisches Bundesamt





## Anteil der Betriebe nach Jahresumsatz

80,4 Prozent der Unternehmen, gut 210.000 Betriebe, kommen auf einen Jahresumsatz von jeweils unter 500.000 Euro, so die jährliche Strukturerhebung des Statistischen Bundesamtes. Rund 20 Prozent der Betriebe erzielen Umsätze jenseits einer halben Million Euro. Die Differenzierung nach Umsatzgrößen macht deutlich, dass das Gastgewerbe mittelständisch bzw. kleinbetrieblich strukturiert ist. Die meisten Betriebe liegen übrigens in Nordrhein-Westfalen, während die höchsten Durchschnittsumsätze in Berlin erwirtschaftet werden – so die aktuellen Daten aus der Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes.

<b>Euro</b>	<b>Betriebe</b>	<b>Anteil</b>
Unter 100.000	94.876	36,5 %
100.000 bis unter 200.000	59.104	22,7 %
200.000 bis unter 500.000	55.200	21,2 %
500.000 bis unter 1 Mio.	19.612	7,5 %
1 Mio. und mehr	31.446	12,1 %

Quelle: Statistisches Bundesamt, Strukturerhebung im Gastgewerbe 2014

## Anteil der Betriebe nach Beschäftigten

134.000 Betriebe haben weniger als sechs Beschäftigte, 126.000 Betriebe beschäftigen sechs und mehr Mitarbeiter. Die Zahlen verdeutlichen die klein- bis mittelständisch und damit auch überwiegend familiär geprägte Struktur der Branche.

<b>Beschäftigte von ... bis ...</b>	<b>Betriebe</b>	<b>Anteil</b>
1 bis 2	65.034	25,0 %
3 bis 5	68.909	26,5 %
6 bis 9	44.042	16,9 %
10 und mehr	82.253	31,6 %

Quelle: Statistisches Bundesamt, Strukturerhebung im Gastgewerbe 2014

## Branchenthemen im Wahljahr 2017

Zukunftssicherung für die Branche heißt konsequenter Bürokratieabbau, mehr Flexibilität und fairer Wettbewerb. Als Interessenvertretung, Sprachrohr und Anwalt von Gastronomie und Hotellerie platziert der DEHOGA auf allen Ebenen kraftvoll und überzeugend die guten Branchenargumente. Die DEHOGA-Wahlcheckliste benennt die aktuellen, zentralen Handlungsfelder und erwartet von den Parteien und Kandidaten klare Antworten. Im Fokus stehen dabei folgende Themen:

### Arbeitszeitgesetz flexibilisieren

Die starre tägliche Höchstarbeitszeit von regelmäßig acht, im Ausnahmefall maximal zehn Stunden ist nicht mehr zeitgemäß. Sie widerspricht den Wünschen der Unternehmer, Gäste und Mitarbeiter. Wenn Hochzeiten oder andere Veranstaltungen länger dauern als geplant, kann es nicht sein, dass der Service eingestellt wird und die Gäste das Nachsehen haben. Der DEHOGA fordert eine Reform des Arbeitszeitgesetzes. Der Vorschlag: Statt einer täglichen Höchstarbeitszeit eine wöchentliche Arbeitszeit, gemäß der EU-Arbeitszeitrichtlinie. So können Arbeitszeiten individueller auf die Woche verteilt werden, ohne die Arbeitszeit insgesamt zu verlängern.

### Mindestlohn verantwortlich gestalten

Der seit 2015 geltende Mindestlohn hat die Kosten und den bürokratischen Aufwand für die gastgewerblichen Betriebe in die Höhe getrieben – beides Gift für die Investitions- und Wachstumsstärke der Branche. Die Entscheidung der Mindestlohnkommission, den Mindestlohn auf 8,84 Euro anzuheben, stellt eine Fortsetzung der Eingriffe in die Tarifautonomie dar und macht erneut überproportionale Anpassungen in den Tarifverträgen notwendig, was wiederum auf

die Erträge drückt. Auch wenn die Lohnhöhe nicht im Fokus der Branchenkritik steht, sondern vielmehr die umfangreiche Arbeitszeitdokumentation, ist und bleibt der Mindestlohn ein Risiko für den Arbeitsmarkt. Der DEHOGA ruft die Politik auf, sich regelmäßig und ehrlich-kritisch mit den Auswirkungen des Mindestlohnes auseinanderzusetzen, um den Jobmotor Gastgewerbe nicht abzuwürgen.

### Duale Ausbildung stärken, Mitarbeiter gewinnen

Die Arbeits- und Fachkräftesicherung ist und bleibt die wichtigste Zukunftsaufgabe der Branche. Dabei kommt einer guten und zeitgemäßen Ausbildung die größte Bedeutung zu. Der DEHOGA unterstützt seine Betriebe – mit Initiativen wie der Qualitätsinitiative „Gute Ausbildung für die Gastgeber von morgen“ oder über das Engagement für die Neuordnung der Ausbildungsberufe. Von der Politik erwarten wir mehr Rückenwind zur Stärkung der dualen Ausbildung. Zudem gilt es, die Ausbildungsfähigkeit der Schulabgänger weiter zu erhöhen, die Berufsorientierung in den Schulen zu fördern und für eine bessere Ausstattung der Schulen zu sorgen. Als besonders personalintensive Branche ist das Gastgewerbe auf ausreichende und richtig qualifizierte Fachkräfte und angeleitete Mitarbeiter angewiesen. Der DEHOGA setzt sich für eine gezielte Einwanderungspolitik ein. Gastgewerbliche Ausbildungsberufe, insbesondere Köche, sind als Engpassberufe anzuerkennen und die Möglichkeiten zur Beschäftigung von Saisonkräften zu verbessern.

### Minijobs erhalten

Die geringfügige Beschäftigung in der heutigen Form ist ein Instrument erfolgreicher Arbeitsmarktpolitik. Diese Minijobs sind für das Gastgewerbe mit stark schwankenden Nachfragezeiten unersetzlich. Der immer wieder aufkommenden Forderung nach Einschränkung bzw. Abschaffung erteilt der DEHOGA

eine klare Absage. Minijobs können für ungelernete Kräfte eine Brücke in den Beruf werden. Sie sichern langfristig sozialversicherungspflichtige Vollzeit- und Teilzeitbeschäftigung.

### **Alle Speisen steuerlich gleichbehandeln**

Der DEHOGA kämpft für die steuerliche Gleichbehandlung der Gastronomie, wie diese in 15 von 28 EU-Staaten der Fall ist. In Deutschland dagegen hat die Branche mit 19 Prozent Mehrwertsteuer einen Kalkulationsnachteil von 12 Prozentpunkten gegenüber Discountern, Bäckern und Metzgern, obwohl diese immer stärker ins gastronomische Geschäft vordringen. Das ist kein fairer Wettbewerb – und das, obwohl die klassische Gastronomie für frische, regionale und gesunde Küche steht und deutlich arbeitsintensiver ist. Der DEHOGA erwartet die steuerliche Gleichbehandlung aller Speisen unabhängig von der Art der Zubereitung und des Verzehrortes.

### **Internetpranger abwenden**

Verbraucherschutz und eine gute Hygienepraxis haben in der Gastronomie höchste Priorität. Bei gravierenden Verstößen gegen die zu Recht strengen Hygienevorgaben gibt es ausreichende und scharfe Sanktionsmöglichkeiten – diese müssen ausgeschöpft werden. Hygieneampeln, Farbbarometer oder Smileys lehnt der DEHOGA ab. Eine ganze Branche gerät unter Generalverdacht. Die Restaurants dürfen nicht leichtfertig und ohne Not an den Pranger gestellt werden. Die Veröffentlichung der Kontrollergebnisse stellt einen unverhältnismäßigen Eingriff in die unternehmerische Freiheit und damit in Grundrechte dar. Der DEHOGA wird sich gegen die Veröffentlichung – als eine stark vereinfachte Momentaufnahme eines komplexen Vorgangs – mit allen juristischen und politischen Mitteln wehren.

### **Allergeninformation mündlich ermöglichen**

Der DEHOGA setzt auch weiterhin auf die bewährte bedingungslose mündliche Information der Gäste. Zumindest aber sollte es bei der Möglichkeit einer

separaten Allergikerkarte bzw. einer Kladden- oder Ordner-Lösung bleiben. Eine vollständige und ausschließliche Verschriftlichung der Allergeninformation ist bürokratisch, aufwendig – und absolut unverhältnismäßig. Ausnahmen für gastronomische Angebote auf Vereins- und Stadtfesten sind inakzeptabel. Gleiches ist gleich zu behandeln.

### **Kostendruck reduzieren, Abgaben senken, Steuererhöhungen verhindern**

Der Kostendruck im Gastgewerbe ist gewaltig, die Branche leidet unter immer neuen Abgaben. Der DEHOGA wehrt sich gegen Bettensteuern politisch wie juristisch und unterstützt drei Verfassungsbeschwerden. Gesetzgeberischer Handlungsbedarf besteht auch bei den weiter steigenden Urheberrechtsgebühren – für mehr Aufsicht und Kontrolle. Ebenso stellen Pflichtgebühren für nichtanlassbezogene Lebensmittelkontrollen eine inakzeptable Belastung für die Betriebe dar. Der DEHOGA fordert zudem die Beibehaltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Beherbergungsleistungen, wie dieser in 25 von 28 EU-Staaten angewendet wird, um die Wettbewerbsfähigkeit des heimischen Hotellerie auch künftig sicherzustellen.

### **Fairen Wettbewerb in digitalen Zeiten sicherstellen**

Damit Gastronomen und Hoteliers von den neuen Möglichkeiten digitaler Technologien profitieren können, sind faire Wettbewerbsbedingungen für alle Marktteilnehmer Voraussetzung. Dafür muss der Gesetzgeber sorgen, insbesondere in der Sharing Economy. Auch beim Angebot der Lieferdienste kommt es auf ein faires Miteinander an. Der DEHOGA erwartet zudem umfassende Investitionen in die digitale Infrastruktur. Dazu gehört der flächendeckende Ausbau der Breitbandanbindung genauso wie das Schaffen von Rechtssicherheit beim Anbieten von WLAN. Die digitale Anbindung und Vernetzung der Hotels und Restaurants entscheidet heute vielfach über deren Erfolg.

## 37. Deutsche Jugendmeisterschaften

Nachwuchsförderung ist Zukunftssicherung. Zum 37. Mal traten Deutschlands 48 beste Auszubildende aus 16 DEHOGA-Landesverbänden bei den „Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen“ gegeneinander an. Auf dem Petersberg in Königswinter bei Bonn zeigten sie am 15. und 16. Oktober 2016 ihr Können. Den Mannschaftssieg holte das Team aus Hamburg vor den Teilnehmern aus Niedersachsen und Bayern. Engagement und Einsatz zahlen sich aus.

### Strahlende Gewinner

**Beste Köchin:**  
Sandra Hofer, Schloss Hohenkammer,  
Hohenkammer/Bayern

**Bester Hotelfachmann (I.):**  
Tobias Köhler, Hotel Mövenpick Ham-  
burg, Hamburg

**Bester Restaurantfachmann:**  
Stefan Koch, Forsthaus Heiligenberg,  
Bruchhausen-Vilsen/Niedersachsen



Würdigen die drei praxisbesten Restaurantfachleute: Jürgen und Kristina Dehn von der gleichnamigen Stiftung.



So sieht Freude aus: Die beste Nachwuchsköchin Deutschlands Sandra Hofer.



Die Teilnehmer der 37. Jugendmeisterschaften.



Engagierte Förderin der Jugendmeisterschaften: Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin Koelnmesse, mit Goldgewinner Stefan Koch.



Rudolf Hofmeister von Nestlé Schöllert gratuliert dem Sieger bei den Hotelfachleuten Tobias Köhler.



DEHOGA-Präsident Ernst Fischer betont die herausragenden Perspektiven von Gastronomie und Hotellerie.



Die zweitplatzierte Hotelfachfrau Sophia Schaller mit der Juryvorsitzenden Elisabeth Frahling (l.) und Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle.



Die Pflichtlektüre der Branche bringt Rolf Westermann von der AHGZ (dfv Matthaes Verlag) mit.



Gespannte Aufmerksamkeit: Tina Pettkus aus Hamburg.



Die drei besten Köche zusammen mit Ingrid Hartges, DEHOGA, Martin Eisenberger von BOS FOOD (M.) und Roland Kestel, stellvertretender Wettkampfleiter.



Holten Gold nach Hamburg: Restaurantfachfrau Tina Pettkus, Köchin Nadine Köpfle und Hotelfachmann Tobias Köhler.



Nachwuchsstars in Weiß mit Sebastian Schuster, Landrat im Rhein-Sieg-Kreis, Wettkampfleiterin Eva-Maria Rühle und DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges.

# DEHOGA FÜR DIE BRANCHE

## 26. Forum Systemgastronomie

Die Premiere in Berlin war ein voller Erfolg. Am 26. September 2016 kamen 400 Top-Entscheider aus Gastronomie und Hotellerie sowie gastgewerblicher Zulieferindustrie zum 26. Forum Systemgastronomie im TIPI am Kanzleramt zusammen. Auf der Bühne standen erfolgreiche Gastro-Profis, Wirtschaftsexperten und Start-up-Lenker, um über Trends und den unternehmerischen Fokus der Zukunft zu diskutieren.



Executive Vice President der Axel Springer SE Christoph Keese berichtet aus dem Silicon Valley.



Dennis Ortman von Lunchio stellt seine Idee für mehr Kunden und weniger Aufwand zur Mittagszeit vor.



Florian Gottschaller von der Spendit AG präsentiert die digitale Essensmarke.



Stephan von Bülow (r.), Vorsitzender der Geschäftsführung der Block Gruppe, und Thomas Hirschberger, Gründer und Gesellschafter von Hans im Glück, erklären die neue, aber auch bewusste Lust auf Fleisch.



Wirbt für Bürokratieabbau und mehr unternehmerische Freiheit: Keynote-Speaker Wolfgang Kubicki, stellvertretender Bundesvorsitzender FDP.



Ingrid Hartges im Gespräch mit Michael Düsterfeld, Deutsche See.



FDP-Vize Wolfgang Kubicki, DEHOGA-Präsident Ernst Fischer und Ingrid Hartges verfolgen das Bühnengeschehen.



## 15. Nationaler Azubi-Award Systemgastronomie

Leidenschaft, Mut und die richtige Portion Ehrgeiz bewiesen die 38 Nachwuchsstars beim 15. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie, der vom 24. bis 26. September 2016 erstmals in Berlin veranstaltet wurde. Die Siegerehrung der besten angehenden Systemgastronomen fand dann im Rahmen des Forums Systemgastronomie am 26. September 2016 vor 400 namhaften Branchenvertretern statt.



Ausgezeichnet: Die beste Systemgastronomin Johanna Schreiner nimmt Urkunde, Preise und Glückwünsche entgegen. Hier zusammen mit DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges, FDP-Vize Wolfgang Kubicki, DEHOGA-Präsident Ernst Fischer und Thomas Hirschberger, Vorsitzender der Systemgastronomie im DEHOGA (v.l.).



Die besten Nachwuchssystemgastronomen Deutschlands: Johanna Schreiner, L'Osteria, Philipp John (l.), Dinea, und Robin Barning, Block House.



Anerkennung und Wertschätzung: Prominente Gratulanten für den Silbermedaillengewinner Philipp John.



DEHOGA-Geschäftsführerin Sandra Warden moderiert die Siegerehrung.



Ein Hoch auf die Zukunft: Die 38 Teilnehmer des 15. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie.



Der frisch gewählte DEHOGA-Präsident Guido Zöllick empfängt den Vize-Kanzler und damaligen Bundeswirtschaftsminister Sigmar Gabriel sowie DIHK-Präsident Dr. Eric Schweitzer zum DEHOGA-Branchentag.



Professor Dr. Hans-Werner Sinn, Wirtschafts- und Finanzwissenschaftler, erklärt aus wissenschaftlicher Sicht, worauf es jetzt ankomme.



DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges begrüßt den Bundesvorsitzenden von Bündnis 90/Die Grünen Cem Özdemir.



Diskutieren über Erfolgskonzepte und Zukunftsstrategien zur Mitarbeitergewinnung:

Eva-Maria Rühle, Unternehmerin und Vorsitzende des DEHOGA-Bundesausschusses für Berufsbildung.



Christian Rach, Unternehmer, Koch, Buchautor, Moderator.



Jörg Sackmann, Sternekoch, Küchenmeister, Hotelier.



Ole Plogstedt, Koch, Tour-Caterer, Fernsehkoch.



Volles Haus beim DEHOGA-Branchentag mit über 1.000 Gästen im Maritim Hotel Berlin.



Staffelstabübergabe: Der langjährige DEHOGA-Präsident übergibt sein Amt an Guido Zöllick.

## DEHOGA-Branchentag 2016

Auf nach Berlin: Über 1.000 Unternehmenslenker und Entscheider aus Gastronomie und Hotellerie sowie Partner der gastgewerblichen Zulieferindustrie trafen sich am 22. November 2016 zum DEHOGA-Branchentag. Die Gäste aus ganz Deutschland erlebten ein siebenstündiges Power-Programm mit hochkarätigen Referenten aus Politik und Wirtschaft, mit spannenden Vorträgen und Unternehmertalks. Guido Zöllick, neugewählter Präsident, gab seine Premierreden.



Jens Spahn, Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister der Finanzen, spricht zu den Herausforderungen der Zeit.



Der Bundesvorsitzende der FDP Christian Lindner formuliert seine Botschaften für die Branche.



DEHOGA-Präsident Guido Zöllick bei seiner Antrittsrede.



Großes Medieninteresse: Ernst Fischer, Guido Zöllick, Sigmar Gabriel, Dr. Eric Schweitzer (v.l.).



Will für fairen Wettbewerb zwischen allen Marktteilnehmern sorgen: Sigmar Gabriel in seiner damaligen Funktion als Bundeswirtschaftsminister.



Der Moderator des Branchentages Dr. Hajo Schumacher umrahmt von Ingrid Hartges (l.) und Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern.



Der Parlamentarische Staatssekretär Jens Spahn zusammen mit Guido Zöllick und Ernst Fischer.



Stehen für die Vielfalt und Leistungskraft der Branche: Die Spitzenköche, Unternehmer und Talkrundenteilnehmer Ole Plogstedt und Jörg Sackmann.



Gute Laune in der ersten Reihe: Guido Zöllick, Christian Lindner, Ingrid Hartges (v.l.).



Engagement für die Vereinbarkeit von Beruf und Familie lohnt sich: Bundesminister Sigmar Gabriel, Guido Zöllick und DIHK-Präsident Eric Schweitzer zeichnen besonders familienfreundliche Arbeitgeber der Hotellerie und Gastronomie aus.



EU-Kommissar Günther H. Oettinger hält die Dinner Speech und eine Laudatio zum Abschied von Ernst Fischer.



Begeistert Ernst Fischer und die Gäste mit seinen Worten und seinem Spiel auf der Mundharmonika: Der Parlamentarische Staatssekretär a.D. Ernst Burgbacher.

## DEHOGA-Branchenparty 2016

Im Anschluss an den DEHOGA-Branchentag am 22. November 2016 erlebten die Kongress-Teilnehmer einen genussvollen, anregenden und unterhaltsamen Abend im Maritim Hotel Berlin. Im Rahmen der Veranstaltung wurde DEHOGA-Präsident Ernst Fischer, der nach 15 Jahren an der Spitze des DEHOGA Bundesverbandes bei den Wahlen am Vortag nicht mehr kandidierte, feierlich verabschiedet. Hochkarätige Laudatoren und Überraschungsgäste aus der Branche und der Politik würdigten die herausragenden Verdienste von Ernst Fischer für die Gastronomie und Hotellerie in Deutschland. Am Vortag wurde Ernst Fischer einstimmig und mit Standing Ovations zum Ehrenpräsidenten des DEHOGA gewählt.



Ein Glücksfall für den DEHOGA und die Branche: Guido Zöllick dankt Ernst Fischer für seinen großartigen und erfolgreichen Einsatz.



Branchenkennner: Der ehemalige Regierende Bürgermeister von Berlin Klaus Wowereit lobt Ernst Fischer, hier zusammen mit den Miniköchen.



Hermann Bareiss, Inhaber des Hotel Bareiss, würdigt seinen Freund Ernst Fischer.



Get-together: EU-Kommissar Günther H. Oettinger, Peter Schmid, Ehrenvorstand DEHOGA Baden-Württemberg, Peter Hack, Hack AG, und Klaus Wowereit.



Feierliches Ambiente im festlich dekorierten Ballsaal des Maritim Hotel Berlin.



Klangvolle Würdigung: Marcus Smola, Europa-Chef von Best Western, präsentiert zusammen mit dem stimmungswichtigen Publikum zwei selbstgeschriebene Songs zu Ehren von Ernst Fischer.



Ernst Fischer genießt den Abend.



Prominente Gäste: Ernst Burgbacher und Ernst Hinsken, Parlamentarische Staatssekretäre a.D., Dr. Ludolf-Georg von Wartenberg, Parlamentarischer Staatssekretär a.D. und langjähriger BDI-Hauptgeschäftsführer, und MdB Wolfgang Bosbach (v.l.).



Ernst Fischer dankt EU-Kommissar Günther H. Oettinger.



Ehrentisch: Ernst Fischer zusammen mit Günther H. Oettinger und Boris Palmer, Oberbürgermeister von Tübingen.



Strahlen: Hermann Bareiss und Uta Schlagenhaut vom Hotel Bareiss.



Hat der DEHOGA-Mannschaft zu vielen Siegen verholfen: Britta Frentzen und Ingrid Hartges vom DEHOGA überreichen Ernst Fischer das Geschenk des Berliner Teams.



Ohne sie wäre alles nichts: Ernst Fischer mit seiner Gattin Brigitte Fischer.



Spitzenvertreter der Branche: André Witschi, Thomas Cook, und Ernst Fischer.



Klaus Kottmeier, Aufsichtsratsvorsitzender des Deutschen Fachverlages (dfv).



Erfolgreiches Miteinander: Dierk Kraushaar, Vorsitzender der UNION Deutscher Bahnhofsbetriebe, und Dr. Claus Stauder, Privatbrauerei Jacob Stauder und Vorsitzender des Initiativkreises Gastgewerbe.



Der stellvertretende DEHOGA-Präsident Fritz Engelhardt, Dr. Richard Weber, Aufsichtsratsvorsitzender Mineralbrunnen Überkingen-Teinach, und Ernst Fischer (v.l.).



Wirtschaft trifft Politik: Heike Brehmer, Vorsitzende des Tourismusausschusses im Bundestag, und Rolf Seelige-Steinhoff, SEETELHOTELS Usedom.



Branchenkommunikation: Markus Gotta, dfv, Hotelier Rolf Seelige-Steinhoff, Matthias Altmann, Europa-Park, und Gretel Weiß, dfv (v.l.).



Unternehmer aus Leidenschaft: Peter Hack, Hack AG, und Thomas Hirschberger, Vorsitzender der Systemgastronomie im DEHOGA.



Fachlicher Austausch: Friederike Stöver, LE CROBAG, und Detlef Knuf, SV Group Deutschland.



Marktmacher: Stephan von Bülow, Block Gruppe und stellvertretender Vorsitzender der Systemgastronomie im DEHOGA, Joachim Eckert, dfv Matthaes Verlag, Dr. Claus Stauder, Privatbrauerei Jacob Stauder und Vorsitzender des Initiativkreises Gastgewerbe, sowie Rainer Noll, Bitburger Braugruppe (v.l.).





Im Austausch: Iris Glicke, Parlamentarische Staatssekretärin, mit Guido Zöllick.



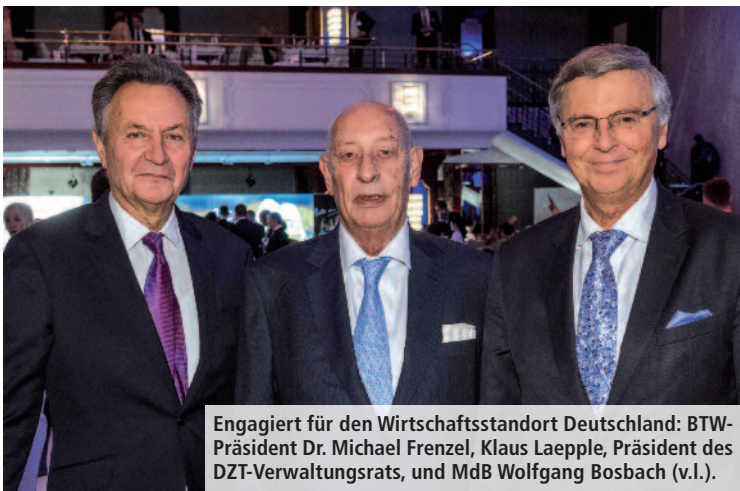
Im Gespräch: Dr. Monika Gommolla, Maritim Hotelgesellschaft, zusammen mit der Parlamentarischen Staatssekretärin Annette Widmann-Mauz.



Im Dialog: Bundestagsausschussvorsitzende Dagmar Wöhl und Thomas Förster, 1. Vizepräsident des DEHOGA Bayern.



Drei Generationen Tourismusbeauftragte auf einen Blick: Iris Glicke, Ernst Burgbacher und Ernst Hinsken (v.l.).



Engagiert für den Wirtschaftsstandort Deutschland: BTW-Präsident Dr. Michael Frenzel, Klaus Laepple, Präsident des DZT-Verwaltungsrats, und MdB Wolfgang Bosbach (v.l.).



Genussexperten: Klaus Wowereit mit Spitzenkoch und Unternehmer Johann Lafer.



Erfahrene Gastroprofis unter sich: Eugen Block, Block Gruppe, und Ernst Fischer.



Gruppenbild mit dem neuen Präsidenten: Barbara Roth (l.) und DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer, beide Brauereigasthof Hotel Aying, mit Ingrid Hartges.

## DAS PRÄSIDIUM



Gemeinsam stark für die Branche. Der neu gewählte Präsident des DEHOGA Bundesverbandes Guido Zöllick (3.v.l.) zusammen mit seinen Präsidiumskollegen Gerald Kink, Thomas Hirschberger, Fritz Engelhardt, Detlef Pauls (1. Reihe v.l.), Manfred Gangnus, Dr. Monika Gommolla, Otto Lindner, Angela Inselkammer, Knut Walsleben (2. Reihe v.l.), Bernd Niemeier, Dieter Wäschle und Hermann Kröger (3. Reihe v.l.) am 21. November 2016 in Berlin.

## IMPRESSUM

### **Herausgeber**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.  
(DEHOGA Bundesverband)  
Verbändehaus Handel-Dienstleistung-Tourismus  
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin  
Fon 030/72 62 52-0  
Fax 030/72 62 52-42  
[info@dehoga.de](mailto:info@dehoga.de)  
[www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)

### **Verantwortlich**

Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin

### **Fotos**

Thomas Fedra/Matthias Nareyek/Henning Schacht

### **Gestaltung**

pantamedia communications GmbH, Berlin  
Stand: März 2017

# DEHOGA

■ ■ ■ **Shop**

[www.dehoga-shop.de](http://www.dehoga-shop.de)

# DEHOGA

■ ■ ■ **Sparbuch**

[www.dehoga-sparbuch.de](http://www.dehoga-sparbuch.de)



# Gemeinsam erfolgreich

„Wenn es dem Gastgewerbe gut geht, sind auch wir erfolgreich und können so Tausende Arbeits- und Ausbildungsplätze in Deutschland sichern und neue schaffen. Zusammen mit dem DEHOGA Bundesverband kämpfen wir für eine Politik, die gutes Wirtschaften nicht bestraft, sondern fördert.“

**Dr. Claus Stauder**

Vorsitzender des Initiativkreises Gastgewerbe im DEHOGA Bundesverband

Bei seinem Einsatz für Hotellerie und Gastronomie weiß der DEHOGA Bundesverband den Initiativkreis Gastgewerbe fest an seiner Seite.



**54.000**

**AUSZUBILDENDE**

**221.000**

**UNTERNEHMEN**

**2.125.000**

**BESCHÄFTIGTE**

**447.200.000**

**ÜBERNACHTUNGEN**

**80.900.000.000**

**EURO JAHRESNETTOUMSATZ**

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)**

Verbändehaus Handel-Dienstleistung-Tourismus, Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-0 Fax 030/72 62 52-42, [info@dehoga.de](mailto:info@dehoga.de) [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)