

VERBÄNDE AKTUELL

## Im Amt bestätigt



Führen weiterhin den Fachbereich Gastronomie im DEHOGA Bayern (von links): Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert, Präsidentin Angela Inselkammer, Vorsitzende Monika Poschenrieder, stellvertretender Vorsitzender Fritz Kühner sowie

Die Delegierten des Fachbereichs Gastronomie des DEHOGA Bayern haben kürzlich auf ihrer Tagung in Bad Wiessee turnusgemäß den Vorstand gewählt. Der Fachbereich wird weiterhin von Monika Poschenrieder, Forellengasthof Walgerfranz in Bad Tölz, geleitet. Ebenfalls im Amt bestätigt wurde ihr Stellvertreter Fritz Kühner vom Kühner´s Landhaus in Kissing. Kleine Änderungen ergaben sich bei den Fachbereichsbeiräten. Aus gesundheitlichen Gründen standen der Mittelfranke Norbert Straub und der Oberpfälzer Robert Drechsel nicht mehr zur Wahl. Nachfolger sind Norbert Nägel vom Nägelhof in Erlangen für Mittelfranken und Christian Kienberger, Die Erlebnis Gastronomie, aus dem oberpfälzischen Chamerau. Der Bezirk Niederbayern wird künftig anstatt von Rose Marie Wenzel von Fritz Mayer jun., Heilig-Geist-Stiftsschenke und Stiftskeller in Passau, vertreten. In den Bezirken Oberbayern, Schwaben, Unterfranken und Oberfranken wurden Adalbert Lutz, Josef Stark, Karl-Wilhelm Wehner und Peter Hagen im Amt bestätigt. Im inhaltlichen Teil der Versammlung griff, nach der Begrüßung durch Monika Poschenrieder, DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer in einem Grußwort die aktuellen Themen der Branche auf. So forderte sie hinsichtlich der Themen 'Faire Wettbewerbsbedingungen' und 'Selbstverantwortliches Handeln' mehr Fairness, Realitätsnähe und Freiheiten, das Arbeitszeitgesetz nannte sie 'dringend reformbedürftig'. Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern, sprach zudem seine Forderung aus, die Verdienstgrenze bei Minijobs anzuheben, um mit der allgemeinen Lohnentwicklung sowie dem ansteigenden Mindestlohn mitzuhalten. Viele Arbeitnehmer

würden die steuerfreie Verdienstmöglichkeit schätzen, was nicht kaputt gemacht werden dürfe. Generell forderte Geppert von der Politik jedoch mehr Einsatz bei der Herstellung fairer Wettbewerbsbedingungen für die Gastronomie durch gleiche Steuern für Essen, zugleich mahnte er einen Bürokratieabbau an, um langfristig Chancengleichheit zu gewährleisten.

In ihrem Tätigkeitsbericht ging Monika Poschenrieder auf die aktuellen Trends und Entwicklungen in der Gastronomie ein. Unter dem Motto "New Work" stellte sie die sich wandelnde Arbeitswelt, die Herausforderungen des Fachkräftemangels, den steigenden Kostendruck in der Branche und die dadurch dringend gebotene Mehrwertsteuerreduzierung für Essen dar – egal, wo gekauft und wie verzehrt. Zugleich ging sie auf ein neues Projekt zur Implementierung von "Gesellschaftstischen" im Gastgewerbe ein. Fritz Kühner, stellvertretender Fachbereichsvorsitzender, stellte einen Kurzbericht über die Klassifizierung "Ausgezeichnete Bayerische Küche" vor. Darüber hinaus referierte er zum Thema "Das kleine 1x1 der richtigen Kalkulation in der Gastronomie".

Im anschließenden Bericht des Fachbereichs informierte Fachbereichsgeschäftsführer Matthias Artmeier über die Hilfestellungen des Verbandes rund um die ordnungsgemäße Kassenführung, den "Internetpranger" sowie über das immer mehr um sich greifende Thema "Tisch reserviert und abgesagt?". Ebenso erwähnte er das neue Verpackungsgesetz und ging auf die jüngsten Entwicklungen im Urheberrecht ein. Im Anschluss daran stellte Artmeier den Bericht der Fachabteilung Systemgastronomie vor, danach ging David Süß, Fachabteilungsvorsitzender Musik & Szene, auf aktuelle Entwicklungen dieses Marktsegments ein.

Am Nachmittag informierte Kurt Wehner, Geschäftsführer der Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA Nordrhein-Westfalen, über das neue DEHOGA-Tool "Q4Me – das cloudbasierte, digitale Qualitätsmanagement für Gastronomen und Hoteliers". Ebenfalls einen Fachvortrag hielt Dominik von Falkenhausen von der DF Consulting Beratungsgesellschaft über das Thema "Vertrieb 4.0 in der Gastronomie in Zeiten von Social Media". Darauf folgend wurden praxisorientierte Qualifizierungen und Workshops rund um das Thema Genuss der Genussakademie Bayern von Dr. Simon Reitmeier, Bereichsleiter Wirtschaft am Kern Kompetenzzentrum für Ernährung, vorgestellt und diskutiert.

Abschließend präsentierte Isabella Hren, CEO der Bayerischen Gastgeber AG sowie Geschäftsführerin der Bayern Tourist, Informationen zu den Blitzlichtberatungen und Fördermöglichkeiten der Kampagne "Zukunft für das bayerische Gastgewerbe", die Vereinfachung des Lebensmitteleinkaufes mit Hilfe von Pro-Order als auch die Neuerungen und Schwerpunkte der Aus- und Weiterbildungsprogramme der Bayern Tourist für 2019.