

Von: DEHOGA compact <compact@dehoga-bundesverband.de>
Gesendet: Mittwoch, 21. Dezember 2022 18:20
An: DEHOGA (N. Suhr)
Betreff: DEHOGA compact Nr. 72/2022

DEHOGA compact



Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe DEHOGA-Mitglieder,

wir schauen zurück auf ein Jahr mit gewaltigen Herausforderungen – für Bürger, Wirtschaft und Gesellschaft. Vieles hat uns bewegt, berührt aber auch erfreut. Nach den kräfte- und umsatzzehrenden Pandemie Jahren ging es 2022 in Gastronomie und Hotellerie endlich wieder aufwärts. Das Bedürfnis nach Reisen, Erholung und Genuss ist groß. Das stimmt uns zuversichtlich. Doch bleiben auch die Herausforderungen groß: Vor zwölf Monaten noch war Corona das alles beherrschende Thema - für die Gesellschaft genauso wie für unsere Branche. 2G, 3G, Maskenpflicht und Co. sind glücklicherweise Geschichte. Doch nun sind es die Energiekrise und die so massiv steigenden Preise, die Hotellerie, Gastronomie und unsere Gäste fordern. Das zeigen auch die aktuellen Umsatzzahlen sehr deutlich: Nominal verzeichnete die Branche zuletzt deutliche Umsatzzuwächse gegenüber dem Vorkrisenniveau von 2019. Preisbereinigt jedoch liegen wir deutlich im Minus. Umso wichtiger, dass die Politik mit der Energiepreisbremse Entlastung schafft. Benachteiligungen müssen jedoch vermieden werden. Ganz besonders, wenn diese Betriebe betreffen, die schon unter der Coronakrise besonders gelitten haben. Genau das wäre der Fall, wenn der Referenzzeitraum der Gas- und Strompreisbremse für 2021 von Coronaschließungen betroffene RLM-Kunden nicht noch geändert wird. Für die notwendigen Korrekturen kämpfen wir weiter, darauf können Sie sich verlassen.

Den Jahreswechsel möchten wir aber auch dieses Mal zum Anlass nehmen, Danke zu sagen: Ein herzliches Dankeschön an unsere vielen ehren- wie hauptamtlichen Mitstreiter auf DEHOGA-Regional-, Landes- und Bundesebene für ihr auch 2022 immenses Engagement. Herzlichen Dank auch Ihnen allen, die uns auch in diesem Jahr wieder in Telefonaten, E-Mails und natürlich über Ihre Beteiligung an

den zahlreichen Umfragen über Ihre Erfahrungen, Sorgen und Erwartungen informiert haben. Wir wissen dies sehr zu schätzen!

Heute wünschen wir Ihnen, Ihren Familien und Mitarbeitern frohe Weihnachten, gute Geschäfte im Jahresendspurt und für 2023 Gesundheit, Glück und Erfolg. Lassen Sie uns zuversichtlich bleiben und mit guter Energie ins neue Jahr starten.

Mit herzlichen Grüßen

Guido Zölllick
DEHOGA-Präsident

Ingrid Hartges
DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin

- **Gastgewerbliche Ausbildungsverträge 31,9% über Vorjahr: Größte Gewinner sind die neuen Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**

- **Bundesregierung beschließt Eckpunkte einer Ernährungsstrategie**

- **BAG-Urteil: Resturlaub verjährt nicht automatisch**

- **Hinweisgeberschutzgesetz im Bundestag beschlossen: Neue Pflichten für Arbeitgeber ab 50 Beschäftigte**

- **Gastgewerbeumsatz Oktober 2022: Nominal im Plus, preisbereinigt weiter deutlich im Minus**

Gastgewerbliche Ausbildungsverträge 31,9% über Vorjahr: Größte Gewinner sind die neuen Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Letzte Woche konnten wir in DEHOGA compact bereits über erste positive Daten bei den neu abgeschlossenen Ausbildungsverträgen berichten. Nunmehr liegen die vollständigen Zahlen des Bundesinstitutes für Berufsbildung (BIBB) zum Stichtag 30.09.2022 vor. Eine DEHOGA-Auswertung finden Sie [hier...](#)

Die Verträge in den „klassischen“ gastgewerblichen Berufen (ohne Systemgastronomie) liegen um 31,9% über den Zahlen des Vorjahres und um nur 6,3% unter den Zahlen 2019. Die Branche konnte also die massiven Corona-Verluste des Jahres 2020 unter dem Strich weitgehend ausgleichen. Wir heben uns damit positiv von anderen Branchen ab. Insgesamt legen die Ausbildungszahlen nämlich gegenüber 2021 nur um 0,4% minimal zu, im Handwerk schlägt sogar ein Rückgang von -2,2% zu Buche. Verglichen mit 2019 liegt die Gesamtwirtschaft mit 9,5% im Minus.

Die einzelnen Ausbildungsberufe unterscheiden sich allerdings stark.

Eine erste Bewertung der wichtigsten Ergebnisse:

- Größter Gewinner sind die **Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**. Zusammen mit den bisherigen Restaurantfachleuten verzeichnen diese ein Plus von 93,2% im Vergleich zu 2021 und ein Plus von 43,7% im Vergleich zu 2019. Das ist eine sehr erfreuliche Entwicklung, die zeigt, dass die Strategie der Ausbildungsneuordnung, den Serviceberuf durch eine Stärkung des Veranstaltungselements attraktiver zu machen, aufgeht.
- Im neuen Beruf **Fachkraft Küche** wurden bundesweit 297 Ausbildungsverträge abgeschlossen. Das ist ein ordentlicher Start, bietet aber sicher noch einige Luft nach oben. Die Abschlusszahlen dort konnten die Verluste bei den Köchen nicht vollständig ausgleichen. Rechnet man beide Berufe zusammen, ergibt sich ein deutliches Plus von 15,2% zum Vorjahr, aber immer noch ein Minus von 12,5% zu 2019. Hier wird es in 2023 darum gehen, den neuen Beruf auch in Unternehmen, die bisher nicht in den Küchenberufen ausbilden, weiter bekannt zu machen. Wichtig ist auch, dass die Berufsschulen sich im Anforderungsniveau auf das andere Klientel in diesem Beruf einstellen und entsprechend differenzieren, idealerweise durch Fachklassen.

- Die **Hotelberufe** hatten in der Coronakrise am stärksten gelitten und legen jetzt auch am stärksten zu, und zwar die Hotelfachleute mit 31,9%, der kaufmännische Beruf mit 26,6%. Die Zahlen 2019 sind allerdings auch hier noch nicht wieder erreicht. Berücksichtigt man aber das 2022 vielfach noch nicht wieder auf Normalniveau laufende Businessgeschäft sowie die Tatsache, dass viele Hotels, die bislang stark servicelastig ausgebildet hatten, nun auch den neuen Reva-Beruf nutzen, bewerten wir die Entwicklung als ermutigend.
- Eine gute Entwicklung mit +24,2% zum Vorjahr und nur noch -9,7% zu 2019 nehmen die **Fachkräfte für Gastronomie / Fachkräfte im Gastgewerbe**. Der Verlust dadurch, dass es leider keinen zweijährigen Beruf für den Beherbergungsbereich gibt, lässt sich nicht beziffern, ist aber nach den Rückmeldungen, die uns erreichen, definitiv vorhanden.
- Wie bereits berichtet, koppeln sich die Neuverträge bei den **Fachleuten für Systemgastronomie** komplett von der positiven Entwicklung ab, die Neuverträge sind gegenüber 2021 um mehr als 50% geschrumpft. Dieser Beruf war aufgrund des starken Liefer- und Takeaway-Geschäfts vieler Ausbildungsunternehmen bisher mit nur geringen Verlusten durch die Corona-Pandemie gekommen. In 2022 dagegen wurden bis zum Stichtag 30.9. nur 666 neue Ausbildungsverträge abgeschlossen. Ein Teil der Auszubildenden dürfte sich sicherlich in Richtung der neuen Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie verlagert haben. Das erklärt den Einbruch aber nur teilweise.

Aus unseren Erfahrungsaustauschen wissen wir, dass es **deutliche regionale Unterschiede** bei der Entwicklung gibt. Hier sind die DEHOGA-Familie und alle Ausbildungsunternehmen gefordert, bis zum Start des Ausbildungsjahres 2023/2024 die neuen Berufe noch bekannter zu machen und die Attraktivität einer Berufsausbildung in Hotellerie und Gastronomie auf allen Kanälen zielgruppengerecht zu kommunizieren.

Bundesregierung beschließt Eckpunkte einer Ernährungsstrategie

Die Bundesregierung hat heute die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) vorgelegten [Eckpunkte für eine Ernährungsstrategie](#) beschlossen. Mit dem Eckpunktepapier werden die Leitlinien für die künftige Ernährungsstrategie der Bundesregierung bestimmt. Offizielles Ziel der Ernährungsstrategie ist es „einen Beitrag zur Transformation des Ernährungssystems zu leisten und die Rahmenbedingungen und Strukturen zu schaffen, dass alle Menschen in Deutschland sich gesund und nachhaltig ernähren können“.

Gesunde Ernährung ist natürlich auch aus Sicht des DEHOGA erstrebenswert. Die konkret vorgesehenen Maßnahmen jedoch gehen aus unserer Sicht zu weit, insbesondere hinsichtlich Verpflichtungen, die den Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung auferlegt werden sollen. Das Papier sieht unter anderem folgendes vor.

- Eine stärker pflanzenbetonte Ernährung,
- Weitere Reduzierung von Zucker, Fetten und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln,
- Effektive Reduzierung der Lebensmittelverschwendung, indem über die gesamte Kette Lebensmittelabfälle halbiert werden,
- Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung sollen gesünder und nachhaltiger werden und die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung einhalten,
- Erhöhter Anteil an saisonal-regional und ökologisch-klimafreundlich erzeugten Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung.

Ein Ziel soll sein, eine Bioquote von 30 Prozent in der Gemeinschaftsverpflegung zu erreichen, in staatlichen Kantinen soll sie sogar verpflichtend werden.

„Eine Öko-Quote hilft definitiv nicht, die mit der Ernährungsstrategie verfolgten Zielen zu erreichen. Wer eine Bio-Quote in staatlichen Kantinen fordert, muss auch sagen, wer die dafür anfallenden Mehrkosten bezahlt. Der Staat? Den sehe ich stattdessen bei der Sicherstellung gesunder und bezahlbarer Ernährung in Kitas und Schulen gefragt“, kommentiert DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges die Pläne. „Alle bisherigen Erfahrungen zeigen, dass die Mehrzahl der Verbraucher wie der Gäste in der Kantine nicht bereit ist, für Bio mehr zu bezahlen. Das gilt erst recht aktuell! Der Anteil der Umsätze mit Bio-Produkten im Außer-Haus-Markt liegt bei deutlich unter 2 %. Für die Betriebe ist die Bio-Zertifizierung mit nicht unerheblichem Aufwand und Kosten verbunden.“

Regionale und saisonale Produkte sind nachhaltiger und liegen voll im Trend, mit ihnen gelingt es, das Angebot vegetarischer wie veganer Gerichte erfolgreich zu gestalten. Gegenüber manch Bio-Produkten haben sie den Vorteil kurzer Transportwege und stärken regionale Wirtschaftskreisläufe.“

Seien Sie versichert, dass der DEHOGA sich in den weiteren Prozess und Dialog mit der Politik intensiv einbringen und Korrekturen einfordern wird.

BAG-Urteil: Resturlaub verjährt nicht automatisch

Offene Urlaubsansprüche verjähren nicht mehr automatisch nach drei Jahren. Vielmehr müssen Arbeitgeber ihre Mitarbeiter künftig rechtzeitig auffordern, den Urlaub zu nehmen und auf die drohende Verjährung hinweisen. Das hat das Bundesarbeitsgericht am Dienstag entschieden. Konkret ging es um zwei Fälle. Im ersten hatte eine Arbeitnehmerin über Jahre hinweg wegen hoher Arbeitsbelastung 101 Urlaubstage angesammelt. Im zweiten hatte eine Angestellte wegen längerer Krankheit nur einen Teil ihres Urlaubs nehmen können.

Analog zu einer Entscheidung des Europäischen Gerichtshofs aus September 2022 verpflichtet auch das Bundesarbeitsgericht die Arbeitgeber zu einer aktiven Informationsrolle gegenüber den Mitarbeitern vor einem möglichen Verfall von Urlaubsansprüchen. Erfüllt der Arbeitgeber diese Hinweispflichten nicht, können Urlaubsansprüche unbegrenzt über viele Jahre angesammelt werden.

Eine dreijährige Verjährungsfrist beginne "erst am Ende des Kalenderjahres, in dem der Arbeitgeber den Arbeitnehmer über seinen konkreten Urlaubsanspruch und die Verfallsfristen belehrt und der Arbeitnehmer den Urlaub dennoch aus freien Stücken nicht genommen hat", so das BAG. Die Informationspflicht des Arbeitgebers gilt auch für langfristig kranke Arbeitnehmer. Bisher wurde es in der Regel so gehandhabt, dass Urlaub aus dem Krankheitsjahr 15 Monate nach Ende dieses Jahres verfiel.

Eine ausführlichere Darstellung und Auswertung der Entscheidung für die Personalpraxis finden Sie in der [hier verlinkten Sonderausgabe des Arbeitgeber Report Rechtsprechung](#).

Hinweisgeberschutzgesetz im Bundestag beschlossen: Neue Pflichten für Arbeitgeber ab 50 Beschäftigte

Der Bundestag hat am vergangenen Freitag in 2./3. Lesung den Entwurf des Hinweisgeberschutzgesetzes beschlossen. Mit diesem Gesetz wird die sog. **Whistleblowing-Richtlinie der EU** umgesetzt. Kritik der Wirtschaft hatte sich insbesondere daran entzündet, dass Deutschland in einigen Punkten über die (hohen) Anforderungen der EU-Richtlinie noch hinausgeht.

Das Hinweisgeberschutzgesetz wird insbesondere Unternehmen ab 50 Beschäftigten zusätzliche Belastungen aufbürden und tritt **voraussichtlich Mitte Mai 2023 in Kraft**.

Da es noch keine konsolidierte Gesetzesfassung gibt, hat DEHOGA compact Ihnen die wichtigsten Neuerungen für das Gastgewerbe zusammengestellt:

- Durch das Gesetz werden Unternehmen ab 50 Arbeitnehmern verpflichtet, eine **interne Meldestelle** einzurichten, bei der Beschäftigte bestimmte Rechtsverstöße im Unternehmen anzeigen können. Die beauftragten Personen der Meldestelle müssen unabhängig sein. Ab 2025 müssen auch anonyme Meldungen und eine anonyme Kommunikation mit der Meldestelle ermöglicht werden.
- Betroffenen Unternehmen kann nur empfohlen werden, sich rechtzeitig damit zu beschäftigen, wie diese Meldestelle im Unternehmen umgesetzt wird, auch weil Verstöße mit bis zu 20.000 € bußgeldbewehrt sind. Unternehmen mit 50-249 Beschäftigten trifft die Einrichtungspflicht erst ab dem 17.12.2023. Die Einrichtung ist aber unter organisatorischen und datenschutzrechtlichen Gesichtspunkten nicht trivial. Da die interne Meldestelle selbst feststellen muss, ob eine Meldung stichhaltig ist, benötigen die beauftragten Personen eine gewisse Sachkunde. Dies wird voraussichtlich dazu führen, dass viele Unternehmen diese Aufgabe z.B. an eine Rechtsanwaltskanzlei outsourcen. Hierbei muss aber beachtet werden, dass Interessenskonflikte ausgeschlossen sein müssen.
- Außerdem gibt es staatlicherseits bereits bestehende und zusätzliche **externe Meldestellen**, z.B. bei BaFin, Bundeskartellamt, Bundesamt für Justiz und voraussichtlich den Ländern. Diese können von den Hinweisgebern gleichrangig genutzt werden, es gibt keinen Vorrang eines innerbetrieblichen Klärungsversuchs mehr.
- Hinweisgeber werden vor **Repressalien** geschützt, die **Vertraulichkeit** ihrer Meldung muss sichergestellt werden und sie haben ggf. einen **Schadensersatzanspruch**.

Über den weiteren Fortgang des Gesetzgebungsverfahrens und eventuelle Umsetzungshilfen werden wir Sie informieren.

Gastgewerbeumsatz Oktober 2022: Nominal im Plus, preisbereinigt weiter deutlich im Minus

Der Umsatz im Gastgewerbe lag im Oktober 2022 laut Statistischem Bundesamt nominal um 6,9 Prozent über dem Umsatz von September 2019 vor der Corona-Pandemie. Preisbereinigt sank der Umsatz hingegen deutlich um 8,0 Prozent.

Die nominalen Zahlen geben seit Mai eigentlich Anlass zur Hoffnung, liegen sie seither doch deutlich über Vorkrisenniveau. Die starken Preissteigerungen bei Lebensmitteln und Energie treffen das Gastgewerbe jedoch weiter stark und spiegeln sich in der dauerhaft deutlichen Diskrepanz zwischen den nominalen und den preisbereinigten Ergebnissen wider.

Von Januar bis September lag die reale Umsatzentwicklung bei minus 11,1 Prozent gegenüber den ersten zehn Monaten 2019, nominal bei plus 1,0 Prozent.

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Verantwortlich: Ingrid Hartges
Vereinsregister: Amtsgerichts Charlottenburg,
95 VR 19679 Nz

Am Weidendamm 1A

10117 Berlin

www.dehoga-bundesverband.de

info@dehoga.de

Fotos u.a.: www.pixelio.de

[Datenschutzerklärung](#)

Haftungsausschluss: Eine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der zur Verfügung gestellten Informationen und Daten ist ausgeschlossen. Dies gilt ebenso für alle Websites, auf die mittels eines Hyperlinks verwiesen wird. Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) ist für den Inhalt solcher Websites, die mittels einer solchen Verbindung erreicht werden, nicht verantwortlich.

Falls Sie keinen Newsletter erhalten möchten oder sich Ihre E-Mail-Adresse geändert hat, klicken Sie bitte [hier](#).