

HOCKENHEIM

DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND - VIER VON FÜNF VORSITZENDEN KOMMEN AUS HOCKENHEIM UND SCHWETZINGEN / BÜCH BLEIBT CHEF

Region stellt fast kompletten Vorstand

ARCHIVARTIKEL 10. Juli 2017 Autor: Franz Anton Bankuti



Wollen für Kontinuität beim Dehoga sorgen: Vorsitzender Manfred Büch (v. l.), Werner Höfer, Melanie von Görtz, Richard Damian und Rainer Weiglein.
© *Schwerdt*

Bei der Jahreshauptversammlung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) Rhein-Neckar im neuen Hotel "Radisson blue" in Mannheim standen Wahlen des Gesamtvorstands auf dem Programm. Man war sich einig, das Vorstandsteam zu erweitern und zu verjüngen. Von den fünf Vorstandsmitgliedern, die die Ämter des ersten und zweiten Vorsitzenden innehaben, kommen gleich vier aus Hockenheim und Schwetzingen.

Einstimmig wiedergewählt wurde Manfred Büch. Der in Ketsch wohnhafte Büch hat vor 25 Jahren sein erstes McDonalds-Restaurant in Hockenheim eröffnet, Lokale in Mannheim, Speyer und Brühl kamen hinzu. Zum neuen Konzept der Vorstandswahlen gehöre es, so Büch, die satzungsgemäße Möglichkeit der Erweiterung der Zahl der stellvertretenden Vorsitzenden zu nutzen. Man hoffe, aus diesem verjüngten Team heraus bei kommenden Wahlen einen Generationenwechsel zu schaffen.

Neue Stellvertreter-Generation

Zur stellvertretenden Vorsitzenden wurde erstmals Tessa Höfer vom Hotel "Adler-Post" in Schwetzingen gewählt. Ebenso stellvertretender Vorsitzender ist Rainer Weiglein, der neue Geschäftsführer der Stadthalle

Hockenheim. Seine Erfahrung als langjähriger Stellvertreter bringt der Schwetzingener Werner Höfer (Hotel "Adler-Post") weiter ein. Neu auf den Posten des Stellvertreters wurde Maik Neuhaus vom Art Hotel Heidelberg gewählt. Dem Vorstandsteam des Dehoga Rhein-Neckar gehört ferner Richard Damian vom Hotel Am Hockenheimring als Leiter der Fachgruppe Berufsbildung an.

Größter Kreisverband im Land

"Unser Kreisverband ist der größte in ganz Baden-Württemberg, wir sind aber auch für unsere vorbildlichen Leistungen bekannt, auch unser Landesverband steht bundesweit an der Spitze", betonte der wiedergewählte Kreisvorsitzende Büch. "Der einzelne Gastronom oder Hotelier hat zumeist nicht die Zeit, bei grundsätzlichen Fragen sich auch im politischen Bereich zu engagieren, deshalb ist ein starker Verband notwendig, der zielorientiert und konsequent zu politischen Fragen, die unsere Bereiche betreffen, kompetent Stellung nimmt," sagte er.

Geschäftsführerin Melanie von Görtz berichtete, dass der Dehoga-Kreisverband über 1200 zumeist sehr intensive Beratungsgespräche jährlich mit den Mitgliedern führe und etwa Mitglieder in 50 Arbeitsgerichtsprozessen vertrete. Man müsse immer wieder im Gespräch mit Politikern, Parteien und Institutionen deutlich machen, mit welchen Anliegen man die Zukunft einer vielfältigen Gastronomie und Hotellerie sichern könne.

Für "gleiche Steuern für Essen"

Als Beispiel nannte sie das Thema "Gleiche Steuern für Essen". In 21 EU-Staaten gelte insgesamt ein reduzierter Mehrwertsteuersatz für Lebensmittel, in 17 EU-Staaten werde zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, dem Essen im Gehen und Stehen und dem Essen im Restaurant kein Unterschied gemacht. "Bei uns in Deutschland ist das anders, wenn Sie im Restaurant einen frisch angerichteten Salat bestellen, werden 19 Prozent Mehrwertsteuer fällig, wenn Sie einen Salat mit Dressing im Supermarkt kaufen, sind es nur sieben Prozent," erläuterte die Dehoga-Geschäftsführerin. Für die Currywurst im Sitzen am oder im Imbiss beträgt der Steuersatz 19 Prozent, im Stehimbiss sieben Prozent. Beim Partyservice sei erstaunlich, dass Catering mit Porzellangeschirr mit 19 Prozent Mehrwertsteuer zu Buche schlage, Catering mit Einweggeschirr nur mit sieben Prozent.

Weiter am Ball bleibe der Dehoga, so die Kreisgeschäftsführerin, bezüglich der Arbeitszeit in der Gastronomie. Der bürokratische Aufwand müsse verringert werden, es sei beklemmend, wenn man von Gastronomen höre, sie verbrächten "mehr Zeit am Schreibtisch als am Herd". Es gehe nicht um eine Erweiterung der Arbeitszeit, sondern um mehr Flexibilität, große Veranstaltungen seien oft schwer planbar, was die zeitlichen Abläufe anbetreffe.

Jasmin Klein von der Kölner "eyecatcher Medienproduktion GmbH" ging in einem spannenden Referat auf die immer größer werdende Bedeutung der sozialen Medien in der Gastronomie- und Hotelleriebranche ein. Die Lebendigkeit der Diskussion zeigte die Bedeutung dieses Themas innerhalb des Dehoga.