

60 JAHRE DEHOGA

DAS MAGAZIN ZUM JUBILÄUM



Die Zukunft im Blick





Ernst Fischer
Präsident
DEHOGA Bundesverband



Ingrid Hartges
Hauptgeschäftsführerin
DEHOGA Bundesverband

Die Zukunft im Blick

Das Jahr 2009 hat viele Jubiläen zu bieten: 60 Jahre Bundesrepublik Deutschland, 20 Jahre Mauerfall – und auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) feiert Geburtstag. Vor 60 Jahren, am 6. Dezember 1949, wurde der DEHOGA in Frankfurt am Main gegründet. Sechs Jahrzehnte DEHOGA – das sind 60 Jahre Gemeinschaft der Gastlichkeit, 60 Jahre Einsatz für bessere wirtschaftspolitische und rechtliche Rahmenbedingungen, 60 Jahre mehr Anerkennung für Hotellerie und Gastronomie in Deutschland. Anlass genug für einen großen bunten Strauß DEHOGA – in Form des vorliegenden Magazins.

Der Geburtstag des DEHOGA fällt in eine für das Gastgewerbe nicht einfache Zeit. Die weltweite Finanz- und Wirtschaftskrise hat Hotellerie und Gastronomie voll erfasst. Viele Unternehmer leiden unter sinkenden Umsätzen und Erträgen. Mehr denn je kommt es darauf an, weitere Belastungen für die Hoteliers und Gastronomen abzuwehren und ihnen wieder mehr Luft zum Atmen zu geben. Selten waren dabei eindeutige und klare Positionen so wichtig wie im Superwahljahr 2009. Verbandsarbeit bedeutet häufig genug, dicke Bretter zu bohren. Aber ein starker Verband kann etwas bewegen, wie die jüngsten Lobbyerfolge des DEHOGA beweisen: Senkung der Mehrwertsteuer für Beherbergungsleistungen, Korrekturen bei der Unternehmens- und Erbschaftsteuer, Abschaffung der Trinkgeldbesteuerung, Beibehaltung der Steuerfreiheit für Sonn-, Feiertags- und

Nachtzuschläge, Einführung der Branchenlösung hogarente – um nur einige zu nennen. Wo stünde das Gastgewerbe in Deutschland ohne den DEHOGA?

Es wäre nun nahe liegend gewesen, dieses Jubiläumsmagazin mit einer umfassenden Chronik unserer Arbeit zu füllen. Aber unser Anliegen ist es, die Menschen, die diese Branche und den Verband prägen oder geprägt haben, in den Mittelpunkt zu stellen. Denn wie in Hotellerie und Gastronomie gilt auch im DEHOGA: Der Mensch macht's. Deshalb finden Sie in unserem Magazin die Geschichten von Wegweisern und Wegbegleitern, von Meinungsmachern, Mitstreitern und Partnern des Verbandes. Mit ihnen wollen wir nach vorne schauen und sehen, wie Vergangenheit und Gegenwart auf unsere Zukunft wirken. Wir haben für Sie auf den 108 Seiten die Meilensteine des Verbandslebens aus sechs Jahrzehnten zusammengestellt, präsentieren Ihnen unsere Branche in all ihren Facetten, berichten über interessante Initiativen und die politischen Herausforderungen der Gegenwart und zeigen Ihnen, was wir noch vorhaben.

Wir bedanken uns bei allen DEHOGA-Botschaftern für die konstruktive Zusammenarbeit in der Vergangenheit und freuen uns darauf, weiterhin für die Branche zu punkten. Ein besonderer Dank gilt darüber hinaus dem Deutschen Fachverlag und dem Matthaes Verlag für die Unterstützung bei der Erstellung des Magazins „60 Jahre DEHOGA“.

Wir wünschen Ihnen eine anregende und informative Lektüre!

Mit herzlichen Grüßen aus Berlin

Anzeige

60 Jahre...



DEHOGA

– wir gratulieren herzlich zum Jubiläum.



Partner der Hotellerie
und der Gastronomie
für TK-Backwaren sowie
Margarine und Fette.

vandemoortele

Hobum Öle und Fette GmbH
Vandemoortele Foodservice
Postfach 1807 – 32008 Herford
www.vandemoortele.de



»Der Verband hat sich im Laufe der Zeit immer wieder an die aktuellen Gegebenheiten angepasst.«

Heinz Zeller Mayer, Gründungsmitglied des DEHOGA

»Der DEHOGA ist eine Erfolgsgeschichte«

Heinz Zeller Mayer ist das einzige noch lebende Gründungsmitglied des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA). Im exklusiven Interview erinnert sich der Vollblutgastronom an die Zeit nach dem Krieg und die Verbandsgründung. / Von Peter Schneider

Herr Zeller Mayer, Sie sind das einzige noch lebende Gründungsmitglied des DEHOGA. Welche Erinnerung haben Sie an die Anfangszeiten des Verbandes?

Heinz Zeller Mayer: Die Gründung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes am 6. Dezember 1949 in Frankfurt am Main war ein großer Erfolg. Damit haben wir einen gewaltigen Schritt in Richtung der Vereinigung aller gastronomischen Verbände gemacht. Von da an besaß das Gastgewerbe endlich eine einheitliche Spitze, die sie bei der Bundesregierung vertreten konnte. Unser gemeinsames Ziel war es, die zahlreichen Hindernisse abzubauen, um wieder einen ganz normalen Hotel- und Gaststättenbetrieb zu gewährleisten.

Sie leiteten damals die Berliner Delegation. Mit welcher Strategie sind Sie nach Frankfurt am Main gereist?

Wir hatten Angst, aufgrund unseres Sonderstatus gegenüber der westdeutschen Gastronomie ins Hintertreffen zu geraten. Schließlich gab es die Aussage aus dem Wirtschaftsministerium, dass wir nur als Gast aufgenommen werden könnten. Ich habe deshalb sofort den Antrag eingebracht, den Landesverband Berlin als gleichberechtigtes Mitglied aufzunehmen. Er wurde von den Delegierten einstimmig angenommen. Für uns war das ein wichtiges Zeichen, dass wir im Westen nicht vergessen wurden.

Die Mitglieder aus dem Ostsektor Berlins wurden in Abwesenheit ebenfalls als gleichberechtigte Verbandsmitglieder aufgenommen. Welche Folgen hatte diese Entscheidung für die Praxis?

Bis zum Mauerbau waren wir ein einheitlicher Berliner Verband. Wir haben die Lehrlingsausbildung gemeinsam durchgezogen. Ich stand als Obermeister an der Spitze und habe bis 1961 auch die Freisprechungen im Ostteil abgehalten. Es war die zweite große Zäsur nach dem Zweiten Weltkrieg.

Das Hotel Ihrer Eltern war schon vor dem Zweiten Weltkrieg eine Institution in Berlin. Was haben Sie vorgefunden, als Sie zurückgekehrt sind?

Totale Zerstörung. Alles lag in Trümmern. Von den 24.000 Hotelbetten, die wir vor dem Krieg hatten, gab es im Westteil gerade noch 1500. Und die waren in einem beklagenswerten Zustand. In ganz Berlin gab es nur drei Hotels, die diesen Namen auch verdienten – das Savoy, das Hotel am Zoo und unser Haus am Steinplatz. Die ersten beiden waren von den Besatzungsmächten belegt, unseres war zur Hälfte zerstört und sollte abgerissen werden. Ich habe leidenschaftlich dafür gekämpft, dass es erhalten bleibt. In der Gastronomie war es genauso schlimm. Wir hatten nichts zu essen und nichts zu trinken. In

den Kneipen gab es nur Alcolat statt Schnaps, Bier hatten zunächst nur die Alliierten, ebenso wie Fisch und Fleisch.

Dennoch haben Sie schon im August 1945 in den Ruinen des elterlichen Hauses ein Restaurant eröffnet.

Ja, es war ein reines Schwarzmarktrestaurant. Anders hätte es nicht funktioniert. Bier und Wein bekamen wir von den Alliierten, die Lebensmittel kauften wir bei den sogenannten Displaced Persons. Das waren Leute, die aus dem

Anzeige

Weil alle anders sind. MICROS-Fidelio Suite8



Stellen Sie Ihren Gast stets in den Mittelpunkt – mit all seinen individuellen Vorlieben. Dank des integrierten CRM-Tools der MICROS-Fidelio Suite8 ist dies ganz einfach. Die modulare Struktur ermöglicht eine optimale Anpassung an Ihre Anforderungen. Erfahren Sie mehr auf www.micros-fidelio.de oder per E-Mail an vertrieb@micros.com.



DEHOGA-Führung: Nach insgesamt 19 Amtsjahren gab Leo Imhoff den DEHOGA-Vorsitz im November 1992 an Dr. Erich Kaub ab. Mit dem Wechsel an der Verbandsspitze kam auch ein neuer Hauptgeschäftsführer ins Amt. Auf Dr. Frithjof Wahl folgte Christian Ehlers. Die neue Führungsspitze steuerte den DEHOGA durch das ganze restliche Jahrzehnt.

Die 90er-Jahre

Politprominenz:

Auf dem Tourismuskonferenzgipfel 1997 ist Bundeskanzler Gerhard Schröder zu Gast. Der damalige DEHOGA-Vorsitzende Dr. Erich Kaub und Hauptgeschäftsführer Christian Ehlers nutzen die Gelegenheit zum Gedankenaustausch.



Internationale Zusammenarbeit: 1994 trafen sich die Spitzenvertreter aus den Hotel- und Gaststättenverbänden der deutschsprachigen Länder auf dem Petersberg bei Bonn. Für das Gruppenbild posierten Vertreter aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Liechtenstein und Südtirol. Diese Dachverbandstreffen finden bis heute in regelmäßigen Abständen statt und dienen als wertvolle Plattform für den Erfahrungsaustausch.



Grundsatzprogramm:

1993 hat der DEHOGA das Würzburger Programm verabschiedet. Dabei handelt es sich um die Grundsätze und Ziele der Verbandsarbeit, die sich konsequent an der Zukunftssicherung und Stabilität der Branche ausrichten sollen. Darunter verstehen die Delegierten den Ausbau und die Weiterentwicklung von Leistungsstärke und Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Hotellerie und Gastronomie sowie die Anpassung an den raschen Wandel des Marktes. Eines der zentralen Themen der Verbandsarbeit soll demnach eine Mittelstandspolitik sein, die an die Bedürfnisse der Unternehmen angepasst ist.

Flyer, Broschüren, Jahrbücher:

Mit zahlreichen Publikationen informiert der DEHOGA über wichtige Themen, aktuelle Aktionen und die Verbandsarbeit. Ein Beispiel ist die Infobroschüre „Gastfreundschaft ist unser Beruf“, die auf witzige Weise die Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststätten-gewerbe vorstellt. Aktuell produziert der DEHOGA neben diesen Fachbroschüren und seinem Jahrbuch jeweils eine Broschüre für die Systemgastronomie und die Gemeinschaftsgastronomie, den Jahresmittelstandsbericht und den Wahlcheck zur Bundestags- und Europawahl.



Protest:

Die Reform der Minijob-Regelung trieb 1999 Hoteliers und Gastronomen auf die Barrikaden. Mit Bussen kamen sie am 31. Mai aus ganz Deutschland nach Bonn, um dagegen zu protestieren, dass 630-Mark-Jobs künftig steuer- und sozialversicherungspflichtig sein sollen. Im Fadenkreuz der Kritik stand der damalige Arbeitsminister Walter Riester. Auf der vom DEHOGA organisierten Großdemonstration sprachen FDP-Chef Guido Westerwelle und CDU-Chefin Angela Merkel. Die Aktion war ein großer Erfolg und führte zur Einführung des 400-Euro-Job-Gesetzes.





Fachfrau Systemgastronomie



Fachkraft Gastgewerbe

Mit Power in die Praxis

Die sechs Ausbildungsberufe im deutschen Gastgewerbe sind sehr praxisorientiert und breit angelegt. Sie sind damit eine exzellente Basis für eine interessante Karriere im In- und Ausland. / Von Petra Mewes

O b in der Schweiz, in Dubai oder in Köln – in Deutschland ausgebildete Fachkräfte genießen weltweit einen guten Ruf. Aktuell erlernen mehr als 104.000 junge Menschen in rund 240.000 Betrieben einen der sechs Ausbildungsberufe: Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachleute, Hotelkaufleute, Restaurantfachleute, Fachleute für die Systemgastronomie oder Koch/Köchin. „Die Anforderungen an den Branchennachwuchs und die Betriebe sind gleichermaßen hoch“, weiß Eva Rühle, Vorsitzende des Bundesausschusses für Berufsbildung im DEHOGA.

Von den Azubis einerseits würden vor allem Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Team- und Kommunikationsfähigkeit gefordert. Die Betriebe andererseits müssten ihnen eine möglichst praxisorientierte Qualifizierung anbieten und dabei zahlreiche Vorschriften und Gesetze einhalten. Das ist nicht immer

leicht. „Deshalb unterstützen wir die Betriebe ganz konkret durch eine aktive Lobbyarbeit in vielen politischen und wirtschaftlichen Gremien und schaffen so die Rahmenbedingungen für eine qualifizierte Ausbildung in den Unternehmen“, skizziert Rühle die wichtigste Aufgabe des Branchenverbandes.

Sandra Warden, Geschäftsführerin beim DEHOGA Bundesverband in Berlin, betont: „Die Ausbildungszahlen in den gastgewerblichen Berufen sind bis 2007 kontinuierlich gestiegen, und Hotels und Restaurants haben so vielen Jugendlichen eine berufliche Perspektive geboten.“ Die Ausbildungsquote in der Branche sei immer noch hoch, aber man spüre seit dem vergangenen Jahr den Rückgang der Schulabgängerzahlen insbesondere in den neuen Bundesländern. „Diese Entwicklung wird sich ausweiten; Nachwuchsmarketing ist daher eine enorm wichtige Aufgabe für



Hotelfachfrau

die Ausbildungsunternehmen und den DEHOGA“, so Warden. „Unsere Herausforderung für den dauerhaften Erfolg der dualen Berufsausbildung ist vor allem die Sicherstellung einer guten Ausbildungsqualität auf breiter Front, und zwar differenziert, sowohl für leistungsstarke als auch für eher praktisch begabte Jugendliche.“

Die Ausbildung läuft generell dual ab. Betriebe und Berufsschule sind parallele Lernorte. Durch diese Verbindung von Theorie und Praxis pro-

fitieren die Auszubildenden nicht nur von fachlich qualifizierten Lehrkräften – sie arbeiten auch mit versierten Kollegen zusammen. Dabei werden vielseitige Fähigkeiten vermittelt, die unter anderem Restaurantfachleute besonders benötigen. Schließlich sind sie im permanenten Kontakt mit Gästen, müssen kompetent auftreten, betriebsorientiert verkaufen und gut gelaunt sein, bis der letzte Gast geht. „Sowohl an den Berufsschulen als auch in den Betrieben ist deshalb

»Der DEHOGA unterstützt die Betriebe durch eine aktive Lobbyarbeit in vielen Gremien.«

Eva Rühle, DEHOGA-Ausbildungsausschuss



Nur für Fachbesucher

ProWein
To Another Great Year

www.prowein.de

Wine in Business

- mehr als 3.000 Aussteller*
- einzigartige Verkostungszone
- Sonderschau Öko- und Bioweine
- Experten-Vorträge

*Daten ProWein 2009

21.-23.3.2010
Düsseldorf, Germany

Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen

Hotel-/Reiseangebote:
Düsseldorf Marketing & Tourismus GmbH
Tel. +49(0)211/17202-839
E-Mail: messe@dus-mt.de
<http://business.duesseldorf-tourismus.de>

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 101006
40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49 (0) 211/45 60-01
Fax +49 (0) 211/45 60-668
www.messe-duesseldorf.de


**Messe
Düsseldorf**