

Pressemitteilung vom 20. April 2016

Gasthaussterben alarmiert Politik und Gastronomen: DEHOGA Hessen-Kampagne „Gasthaus trifft Rathaus“ macht Station im südhessischen Mühlthal

Im zweiten Jahr der Kampagne führt der Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen gemeinsam mit dem Hessischen Tourismusverband (HTV) und dem Hessischen Städte- und Gemeindebund wieder Dialogrunden mit Landräten, Kreistagsabgeordneten, Bürgermeistern, Tourismusverantwortlichen und Gastwirten in Hessens Traditionsgasthäusern durch.

Mühlthal/Wiesbaden, den 20. April 2016. Der holzvertäfelte Gastraum im „Darmstädter Hof“ bei Gastronomenehepaar Birgit und Bernd Simmermacher in Mühlthal war mit 40 Diskussionswilligen bis auf den letzten Platz besetzt. In zweieinhalb Stunden konstruktiver, aber auch emotionaler Gesprächsatmosphäre kam im Wortsinne alles auf den Tisch, was Gastwirte und Kommunalpolitik gemeinsam beschäftigt. Und das hat es in sich.

Die Landräte des Landkreises Bergstraße, **Christian Engelhardt** (CDU), und des Odenwaldkreises, **Frank Matiaske** (SPD), machten gemeinsam an der Seite des ersten Kreisbeigeordneten des Landkreises Groß-Gerau, **Walter Astheimer** (Bündnis90/DIE GRÜNEN), deutlich, wie wichtig für die heimische Wirtschaft und für den Tourismus in der Region eine gesunde und lebendige Gastronomie sei. Partei- und landkreisübergreifend sprachen sie sich zudem für die Bündelung ihrer Kräfte bei der touristischen Vermarktung ihrer Regionen aus. „Das ist dringend notwendig und in dieser Deutlichkeit eine wichtige Botschaft!“, kommentierte unter Beifall der Amtsvorgänger von Engelhardt, Landrat a.D. **Matthias Wilkes**.

„**Wertschöpfung durch Wertschätzung!**“, so brachte DEHOGA Hessen-Präsident **Gerald Kink** (Hotel Oranien, Wiesbaden) die Formel auf den Punkt, mit der er und die anwesenden Gastronomen ihre größte Herausforderung beschreiben: die Ertragskraft der klassischen Gastronomie sei in den letzten Jahrzehnten drastisch gesunken, während sämtliche Kosten, ob Personaleinsatz, Energiekosten, bürokratische Verpflichtungen und Regularien unverhältnismäßig gestiegen seien.

Kulinarische Handwerkskunst, Bewusstsein für regionale Produkte und die Dienstleistung am Gast seien in Deutschland wesentlich weniger wert als bei den europäischen Nachbarn. „Und das drückt sich im Preis aus. Dabei haben wir mit Sicherheit auf der anderen Seite die höchsten Standards in ganz Europa ...“, so Kink weiter.

Und gerade dies ziehe ein weiteres großes Problem nach sich, dass schließlich dafür sorgt, dass viele Betriebe nach teilweise jahrhundertelanger Tradition für immer schließen: **die fehlende Nachfolge**. „Mit diesen Rahmenbedingungen ist es jüngeren Generationen schwer vermittelbar, den elterlichen Betrieb in fünfter Generation fortzuführen.“, so Markus Uth, der in vierter Generation den 1882 eröffneten „Schützenhof“ in Fürth im Odenwald betreibt.

Wettbewerbsverzerrungen zulasten der Gastronomen durch Subventionen von Bürgerhäusern, subventionierte Kantinen von Behörden, Baumärkten und Möbelhäusern und ein lachser Umgang mit Anforderungen an Vereinsgastronomie machten den Gastronomen zusätzlich zu schaffen. „Es ist schlicht unfairer Wettbewerb, wenn beispielsweise große Möbelhäuser ihre Billigangebote beim Mittagstisch gegenüber den Finanzämtern als Marketingzuschüsse geltend machen können.“, so Karl Metz vom Hotel-Restaurant „Kreidacher Höhe“ aus Wald-Michelbach.

Erheblich zu schaffen macht den Gastwirten auch das starre Arbeitszeitgesetz. „Wenn Hochzeitsgäste da sind, sind sie da. Wir können sie nicht um Mitternacht nach Hause schicken, weil unsere Mitarbeiter keine Stunde länger arbeiten dürfen.“, stellt Birgit Simmermacher fest. Klar sei, dass jede Stunde voll bezahlt werde und es dafür in der gleichen Woche entsprechenden Ausgleich gebe. Gerade Hinzuverdiener hätten das Bedürfnis auch mal mehr arbeiten zu können.

Julius Wagner, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Hessen aus Wiesbaden sagt in diesem Zusammenhang die volle Unterstützung des Branchenverbandes auf allen politischen Ebenen zu: „Wir brauchen moderne Arbeitszeitmodelle, nicht nur in der Industrie, sondern gerade in unserer Dienstleistungsbranche. Die Wahrung von Arbeitnehmerrechten, der Schutz vor Missbrauch und eine attraktive Lohnpolitik stehen dabei außer Frage!“ Anders seien motivierte Fachkräfte gar nicht zu gewinnen.

„Es gibt viel zu tun. Und wir alle wollen eine starke und heimatverwurzelte Gastronomie. Das ist gut für die Bürgerinnen und Bürger vor Ort und attraktiv für Touristen. Investitionen und politische Zusammenarbeit zum Erhalt und zur Stärkung der heimischen Gasthauskultur sind echte Wirtschaftsförderung!“ resümiert in seinem abschließenden Plädoyer Präsident Kink.

Die Kampagne des Verbandes „Gasthaus trifft Rathaus“ tourt noch in weiteren drei Dialogrunden durch Hessens Regionen. Die Ergebnisse, Darstellungen und Handlungsempfehlungen werden in einem umfassenden Abschlussbericht im Herbst dieses Jahres der Staatskanzlei und allen Beteiligten zur Verfügung gestellt.

Für weiterführende Informationen und Termine:

www.dehoga-hessen.de/branchenthemen/gasthaussterben-in-hessen

----- Ende der Pressemitteilung -----

Der **Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e. V.** ist der Branchenverband der Hoteliers und Gastronomen in Hessen. Bereits Ende 1945 als erste Wirtschaftsvereinigung nach dem Zweiten Weltkrieg gegründet, kann der DEHOGA Hessen heute auf 70 Jahre Erfahrung zurückblicken. Der DEHOGA Hessen vertritt als alleiniger Berufs- und Wirtschaftsverband das Hessische Gastgewerbe, den Hauptleistungsträger des Tourismus in Hessen. Mit rund 17.000 Hoteliers und Gastronomen - davon allein ca. 84 Prozent kleine und mittlere Betriebe mit familiärer Prägung - über 180.000 Erwerbstätigen und 4.000 Auszubildenden - ist das Gastgewerbe ein starkes Stück Hessische Wirtschaft und Rückgrat der heimischen Tourismusindustrie.

www.dehoga-hessen.de