



Presseeinladung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bayerns Gastgewerbe demonstriert am 20. April in München gegen Bürokratismus und Dokumentationswahn

Hoteliere und Wirte aus ganz Bayern werden gemeinschaftlich mit ihren Mitarbeitern am kommenden Montag am Demonstrationszug durch München teilnehmen / DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl: „Wir wollen für unsere Gäste da sein, statt Formulare ausfüllen.“

(München) Erstmals werden am kommenden Montag in München tausende Hoteliere und Gastronomen aus ganz Bayern zusammen mit ihren Mitarbeitern im Rahmen einer Großdemonstration gegen Bürokratismus und Dokumentationswahn auf die Straße gehen.

DEHOGA Bayern-Präsident **Ulrich N. Brandl** betont: „Wir wollen für unsere Gäste da sein, statt Formulare ausfüllen. Die Demonstration ist ein **Hilferuf der Branche**, denn eine immer größer werdende Verordnungswelle zieht immer mehr Betrieben den Boden unter den Füßen weg.“ Zugleich verhindert das Arbeitszeitgesetz flexibel auf die speziellen Anforderungen einer Dienstleistungsbranche reagieren zu können.

Zur Demonstration am

Montag, 20. April 2015

Beginn 11.00 Uhr

Startort: Odeonsplatz in München

Wegverlauf: Odeonsplatz – Briennerstraße – Maximiliansplatz – Karlsplatz/Stachus – Bayerstraße – Theresienwiese

sind Sie herzlich eingeladen. Nähere Informationen zu den Hintergründen finden Sie auf den beiden folgenden Seiten.

Zur besseren Planung bitten wir um eine kurze Rückantwort unter f.john@dehoga-bayern.de bis 16. April 2015.

Mit herzlichen Grüßen



Frank-Ulrich John
Pressesprecher

Zum Hintergrund:

Befasst man sich einmal damit, was ein einfacher Gastronom alles schriftlich dokumentieren muss, ist man erstaunt, wie viel Papier sich hier ansammelt:

- Dokumentation der täglichen Arbeitszeit von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nach dem Mindestlohngesetz, Beginn und Ende der Arbeitszeit sowie Dauer aller Pausen
- Dokumentation von Allergenen nach der vorläufigen deutschen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung; mit der neuen Eilverordnung sind es nicht nur 14 Allergene, wie zunächst angekündigt, sondern 26 allergene Stoffe die erfasst werden müssen – für jedes Gericht, jedes Häppchen und für alle Variationen
- Dokumentation der Unterweisung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit nach dem Arbeitsschutzgesetz samt Dokumentation der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsbedingungen und Unterlagen zur Ermittlung von körperlichen und psychischen Belastungen bei der Arbeit und Maßnahmen des Arbeitsschutzes,
- Dokumentation der ärztlichen Bescheinigungen über die ärztliche Untersuchung von Jugendlichen beim Eintritt ins Berufsleben nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz,
- Dokumentation der Mitführungs- und Vorlagepflicht von Ausweispapieren nach dem Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz
- Dokumentation zur Feststellung und Festsetzung von Steuern nach dem Umsatzsteuergesetz
- Dokumentation der Kasseneinnahmen und -ausgaben nach der Abgabenordnung
- Dokumentation der Unterweisung zum Arbeitsschutz gemäß BGV A1 „Grundsätze der Prävention“
- Benennung von Beschäftigten, die im Betrieb Aufgaben der Ersten Hilfe, Brandbekämpfung und Evakuierung nach dem Arbeitsschutzgesetz übernehmen
- Gefährdungsbeurteilung und Schutzmaßnahmen sowie regelmäßige Prüfaufzeichnungen, -bescheinigungen und -kennzeichnungen von Aufzugsanlagen nach der Betriebssicherheitsverordnung
- Pflicht für Beherbergungsbetriebe nach dem Bundesmeldegesetz, jeden Gast einen Meldeschein ausfüllen zu lassen und Meldescheine ein Jahr lang aufzubewahren
- Erstellung umfangreicher Statistiken auf monatlicher Basis nach dem Beherbergungstatistikgesetz
- Bescheinigung des Gesundheitsamtes samt Dokumentation einer betriebsinternen Belehrung der Mitarbeiter nach dem Infektionsschutzgesetz
- umfassenden hygienerechtlichen Dokumentation zum Nachweis der Einhaltung der HACCP-Grundsätze sowie zum Nachweise über aktuelle Fachkenntnisse im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der Lebensmittel-Hygieneverordnung

- Dokumentation des Wareneingangs sowie der Temperaturkontrolle bei Lebensmitteln und technischen Einrichtung zur Lagerung und Kühlung von Lebensmitteln
- Dokumentation der Reinigung von Getränkeschankanlagen
- Dokumentation der Untersuchung, Reinigung und Desinfektion des Betriebes und seiner Anlagen und technischen Einrichtungen
- Dokumentation der nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukte im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002.
- und noch vieles mehr ...

Brandl: „Es steht ja außer Frage, dass Arbeitszeiten aufgezeichnet werden müssen. Der jetzt geforderte Aufwand schießt allerdings weit über das Ziel hinaus. In einer Branche, die sich in hohem Maße durch kleine, familiengeführte Betriebe auszeichnet, stellt sich mittlerweile die Frage: Wann soll man nach all dieser Dokumentationsflut eigentlich noch kochen, Gäste bewirten und dabei lächeln? Und ganz nebenbei müssen die Betriebe erfahren, dass für Vereine oder gemeinnützige Organisationen großzügige Ausnahmeregelungen gelten. Hier stellt sich z.B. hinsichtlich der Allergenkennzeichnung die Frage, ob Gesundheitsschutz denn teilbar ist?“

Um ein Zeichen zu setzen, haben viele Betriebe beschlossen, am 20. April ihre Betriebe zu zusperren. „Denn erst wenn man spürt, dass die Wirtschaft zu ist, merkt man, wie wichtig unsere kleinen mittelständischen Betriebe sind und was Sie tatsächlich für die Gemeinschaft leisten“, so Brandl.

Zum bayerischen Gastgewerbe:

Der Tourismus zählt zu den Leitökonomien des Freistaates. Mittlerweile leben in Bayern 560.000 Menschen, davon allein 354.000 in Hotellerie und Gastronomie, vollumfänglich vom Tourismus. Bayerns Gastgewerbe ist die Visitenkarte des Freistaates, in aller Welt stehen bayerische Schmankerl und in Gasthäusern gelebte Herzlichkeit als sympathisches Synonym für Bayern, ja für ganz Deutschland. Wirtshäuser sind fester Bestandteil bayerischer Kultur, einer Tradition, um die Bayern von außerhalb von vielen beneidet wird.

Doch diese Stärke ist keine Selbstverständlichkeit. Dass in Bayern jedes Jahr rund 500 Wirtshäuser in den ländlichen Regionen für immer die Stühle hochstellen, wird zu wenig zur Kenntnis genommen. Da diese Betriebe für die gastronomische Grundversorgung von großer Bedeutung sind, gibt diese Entwicklung mit Blick auf eine geringere Versorgungsdichte mittlerweile sogar strukturpolitisch zu denken.

Ursache hierfür sind die immer höher werdenden Anforderungen an die Branche, insbesondere die Dokumentationspflichten in Zusammenhang mit der Allergenkennzeichnung und dem Mindestlohn. Immer mehr Betreiber denken ans Aufhören, Betriebsnachfolger können nicht mehr gefunden werden, so dass Geschäftsaufgaben vorprogrammiert sind.

- Ende des Hintergrundtextes -