

## IN DER RHEINSCHIENE SPÜRT MAN DEN WETTBEWERB

Erfahrungen nach der Mehrwertsteuersenkung in Frankreich – DEHOGA-Kreisstelle Lahr erwartet Druck auf die Politik

SCHUTTERTAL (ag). Einen Tag nach der Bundestagswahl tagte in Gasthof Eiche bei Kollegin Ulrike Ruf in Schuttertal die DEHOGA-Kreisstelle Lahr. Grund für einen Rückblick auf die Wahl, bei der dem Gastgewerbe von der Politik große Versprechungen gemacht wurden. Jetzt komme es darauf an, dass die Zusagen auch eingehalten werden, sagte Geschäftsführer Klaus Althoff in seinem Referat.

Althoff bekam in der Versammlung viel Zustimmung, als er sagte, dass der DEHOGA Druck ausüben werde, dass die von der Politik gegebenen Versprechen in überschaubarer Zeit erfüllt werden. Das gelte insbesondere im Bereich der reduzierten Mehrwertsteuer in Hotellerie und Gastronomie. Davon wesentlich berührt werde der gesamte Tourismus.

### Schwierige Zeiten

Die Mehrwertsteuer war auch ein Thema für den DEHOGA-Kreisvorsitzenden Andreas Feißt, der darauf hinwies, dass die Reduzierung der Mehrwertsteuer in Frankreich, in der Hotellerie der grenznahen Bereiche, bereits deutliche Spuren hinterlasse. Der Wettbewerb, der bisher schon vorhanden war, dürfte sich nach den Erkenntnissen

von Feißt noch verschärfen. In dieser Situation brauchen wir, so Feißt, schon die zugesagte Unterstützung der Politik. Er erinnerte dabei an die machtvolle Demonstration von Hoteliers und Gastronomen aus ganz Baden-Würt-

le Informationen und einen lebhaften Gedankenaustausch im Kollegenkreis gebracht habe. Feißt empfahl, auch künftig die Teilnahme an solchen Veranstaltungen, zu denen er auch das gelungene Frühlingsfest zählte.



BU

temberg in Stuttgart. Auf Ministerpräsident Günther Oettinger habe dies offensichtlich starken Eindruck gemacht. Dabei sollte es allein aber nicht bleiben. Die Kollegen erwarten jetzt Taten, zumal die koalitionspolitischen Voraussetzungen dafür gegeben sind. Nur, wenn die Wirte geschlossen auftreten, können sie auch Erfolg haben. Feißt berichtete über verschiedene Aktivitäten der DEHOGA-Kreisstelle im vergangenen Jahr. Bei den Vorstandskollegen und allen Mitgliedern bedankte sich der Kreisvorsitzende für ihr Interesse an der Verbandsarbeit, die auch ihre angenehmen Seiten gehabt habe. Er erwähnte den Tagesausflug zu einer Käserei im Schwarzwald und den Besuch der Intergastra, der wieder vie-

Solche erfreulichen Erlebnisse stärkten den Alltag der Gastronomen, der auch seine weniger erfreulichen Seiten habe. Ein Problem sei weiterhin die ungleiche Behandlung von Gastronomie bei Vereins- und anderen Festen. Auch mit den Straußen, die oft wie Pilze aus dem Boden wachsen, sei der Wettbewerb keinesfalls fair. Dies wirke sich vor allem in ländlichen Gebieten negativ für die Wirte aus. Auch hier handle es sich um Probleme, die der Politik seit langem bekannt sind. Probleme seien auch noch mit dem Nichtraucherschutzgesetz vorhanden und sehr aufmerksam müsse man beobachten, dass auch mit dem Alkoholausschank nicht neue Unannehmlichkeiten auf die Gastronomie zukomme.




**Partner der hoga-data GmbH**

**hoga Suite**

protel Hotelsoftware • Die Lösung für jeden Betrieb!

hogaPOS • Mehr als nur eine Kasse!

www.hausser-s.de • www.florian-rassmann.de

---

Reinschauen lohnt sich

**www.hoga-data.de**



BU

Geschäftsführer Klaus Althoff berichtete noch über verschiedene Verbandsthemen und beantwortete Fragen aus der Versammlung. Roland Wilczek wurde für 25-jährige Verbandszugehörigkeit geehrt. Da er nicht anwesend sein konnte, wird der Kreisvorsitzende ihn besuchen. Der Kreisvorstand wurde in seiner bisherigen Besetzung einstimmig wiedergewählt. Es sind

dies: Kreisvorsitzender: Andreas Feisst, City Hotel Lahr; Stv. Kreisvorsitzender & Vertr. FG Gaststätten Martin Feger, Hotel-Rest. Grüner Baum Lahr; Vertreterin Fachgruppe Hotellerie & Schriftführerin: Alexandra Rauch, Gasthof Ochsen Seelbach; Vertreter Fachgruppe Ausbildung: Stefan Rottler, Landhotel Mühlenhof Friesenheim; Beisitzer: Karl-Heinz Brucker, Gasthaus Bruckerhof Lahr; Hubert Weber, Restaurant Sodkarle Seelbach; Georg Dupps - Gasthof Grüner Baum Lahr; Artur Schmieder, Gasthof Ochsen Seelbach; Edgar Stückler, Gasthof-Restaurant Schwanen Neuried; Kassenwart: Annette Eble, Gasthaus Ochsen Seelbach-Wittelbach; Kassenprüfer: Otto Fehrenbacher, Hotel-Rest. Adler Lahr; Wolfgang Fehrenbach - Restaurant Schwert Seelbach

dies: Kreisvorsitzender: Andreas Feisst, City Hotel Lahr; Stv. Kreisvorsitzender & Vertr. FG Gaststätten Martin Feger, Hotel-Rest. Grüner Baum Lahr; Vertreterin Fachgruppe Hotellerie & Schriftführerin: Alexandra Rauch, Gasthof Ochsen Seelbach; Vertreter Fachgruppe Ausbildung: Stefan Rottler, Landhotel Mühlenhof Friesenheim; Beisitzer: Karl-Heinz Brucker, Gasthaus Bruckerhof Lahr; Hubert Weber, Restaurant Sodkarle Seelbach; Georg Dupps - Gasthof Grüner Baum Lahr; Artur Schmieder, Gasthof Ochsen Seelbach; Edgar Stückler, Gasthof-Restaurant Schwanen Neuried; Kassenwart: Annette Eble, Gasthaus Ochsen Seelbach-Wittelbach; Kassenprüfer: Otto Fehrenbacher, Hotel-Rest. Adler Lahr; Wolfgang Fehrenbach - Restaurant Schwert Seelbach

## WIEDERHOLUNGSBELEHRUNG GEMÄSS INFektionSSCHUTZGESETZ

Seit Anfang 2001 muss jeder Gastronomiemitarbeiter, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr vor Arbeitsaufnahme von einem zugelassenen Arzt oder durch das Gesundheitsamt gemäß Infektionsschutzgesetz §§42f belehrt werden. Zusätzlich muss der Arbeitgeber seine Mitarbeiter nach Aufnahme der Arbeit über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote wiederholt belehren. Diese Belehrung ist mindestens jährlich zu wiederholen und muss dokumentiert werden.

Eine Wiederholungsbelehrung im Sinne der §§42f Infektionsschutzgesetz wird am 19. Oktober 2009 von 14.30 bis ca. 17.30 Uhr im Konzil in Konstanz erfolgen. Herr Zimmermann vom DEHOGA-Rahmenvertragspartner „Flore Chemie“ wird diese Belehrung der Mitarbeiter in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA durchführen. Pro Person ist mit Kosten i. H. von 15,- Euro zu rechnen. Weitere Informationen zur Veranstaltung und Anmeldungen mit Angabe der Vor- und Zunamen aller Teilnehmer bei der DEHOGA-Geschäftsstelle in Konstanz unter Telefon: 07531-22678. Die Betriebe erhalten im Anschluß an die Veranstaltung Zertifikate über die geschulten Mitarbeiter.

**Nie mehr Gläser polieren**

**MEIKO**

Modulares Umkehr-Osmose-System

**Nie mehr Patronen wechseln...**

**Fragen Sie Ihren Fachhandel**

MEIKO Vertriebsbüro Spültechnik Großraum Freiburg: KLAUS SCHERLE  
79292 Pfaffenweiler · Tel. 07664/5059640 · Mobil: 0175/5475158 · skl@meiko.de