



Pressemitteilung

BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (BHG)

Neuwahlen des BHG-Bezirksvorstandes Oberfranken

BHG-Bezirk Oberfranken tagte am 11. Juni 2008 in Kulmbach

(Kulmbach) Am 11. Juni 2008 bestimmten im Mönchshof Bräuhaus in Kulmbach die Delegierten des Bezirkes Oberfranken des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. (BHG) turnusgemäß ihren Vorstand.



Andrea Luger, BHG-Bezirksvorsitzende Oberfranken

Veränderungen gab es bei den Wahlen keine, so bleibt Andrea Luger (Hotel-Gasthof Frankengold, Behringersmühle/Gößweinstein) auch für die nächsten zwei Jahre Vorsitzende des Bezirkes Oberfranken. Als Stellvertreter im Amt bestätigt wurden Günter Limmer (Restaurant Hagleite, Kulmbach) und Georg Hötzelein (Berggasthof Hötzelein, Kunreuth). Ebenfalls wiedergewählt wurden Kassierer Wilfried Benker (Hotel Landgasthof Sellanger, Selbitz) sowie Schriftführer Hermann Hartl (Gasthaus Drei Linden, Bad Berneck). Bei den Revisoren gab es ebenfalls keine Veränderungen, die Delegierten sprachen Fritz-Ludwig-Großmann (Restaurant am Froschgrundsee, Rödentel), Robert Rieß, (Gaststätte Hammerschmiede, Bischofsgrün) sowie Stephan Ertl (Hotel Ertl, Kulmbach) erneut ihr Vertrauen aus.

Im vorangegangenen öffentlichen Teil forderte Luger die Politik auf, dem Gastgewerbe endlich den reduzierten Mehrwertsteuersatz zuzugestehen. Luger wörtlich: „Es ist nicht zu verstehen, warum für Hundefutter der ermäßigte Mehrwertsteuersatz gilt, das Essen im Restaurant aber mit 19 % besteuert wird.“ Auch wies die Bezirksvorsitzende auf die Problematik des Nichtraucherschutzgesetzes hin: „Was einst vollmundig als das schärfste Rauchverbot in ganz Deutschland verkündet wurde, erweist sich aufgrund der zahlreichen Ausnahmen heute als zahnlöser Tiger.“ In Folge des zunehmenden Wettbewerbsdrucks sähen sich viele Betriebe, die eigentlich rauchfrei sein wollten, gezwungen, Clublösungen anzubieten. Insbesondere die Aussetzung des Gesetzes für Festzelte würde zu einer Zwei-Klassen-Gesellschaft führen.

In deutlichen Worten mahnte BHG-Präsident Siegfried Gallus eine stärkere Einbindung der Branche bei der inhaltlichen Gestaltung des neuen Gaststättengesetzes an: „Es handelt sich schließlich um das *Gaststättengesetz!*“ Auch hinsichtlich der geplanten Änderungen bei der Erbschaftsteuer vertrat Gallus eine klare Position: „Wenn schon bereits versteuertes Vermögen nochmals vom Fiskus angetastet wird, dann muss den Unternehmen das sogenannte Abschmelzmodell

Herausgeber: Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband e.V. (BHG) · Türkenstraße 7 · 80333 München

Ansprechpartner: Frank-Ulrich John · Pressesprecher

Fon +49 89 28760-109 · Fax +49 89 28760-119 · Mobil +49 160 97207445 · E-Mail presse@bhg-online.de

eingräumt werden.“ Dieses Modell sieht vor, dass für jedes Jahr, in dem der Betrieb weitergeführt wird, 10 Prozent Erbschaftssteuer erlassen werden. „Das derzeit angedachte Fallbeilmodell ist in unserer schnelllebigen Zeit vollkommen realitätsfern“, so Gallus. Denn hierbei würde nur derjenige Unternehmer, der den geerbten Betrieb unter exakt definierten Vorgaben 15 Jahre weiterführt, von der Steuer befreit. „Sollte ein Erbe nach 14 Jahren und elf Monaten aus welchen Gründen auch immer den Betrieb veräußern müssen, würde die volle Erbschaftssteuer auf einen Schlag fällig“, erläuterte der BHG-Präsident. Anschließend stellte Gallus den Salon der Genüsse* vor, der vom 19. bis 22 Juni 2008 im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim stattfindet.

Über die Hintergründe und Beteiligungsmöglichkeiten an der „Genussregion Oberfranken“ referierte Dr. Bernd Sauer von der Handwerkskammer Oberfranken. BHG-Bezirksgeschäftsführer Günther Elfert zog in seinem Vortrag eine positive Bilanz der Arbeit der vergangenen zwei Jahre und informierte die Zuhörer über rechtliche Neuerungen sowie den Tarifabschluss im Bayerischen Gastgewerbe. Frank-Ulrich John, Pressesprecher des BHG, stellte abschließend „ServiceQualität Bayern“** vor.

* *Nähere Informationen zum Salon der Genüsse finden Sie unter www.salon-der-genuesse.de; weitere Einzelheiten über ServiceQualität Bayern erhalten Sie unter www.servicequalitaet-bayern.de.*

- Ende der Pressemitteilung -