



Anlagenkonvolut

zum redigierten Wortprotokoll der 7. Sitzung (**Öffentliche Anhörung**)
am 15. Oktober 2025 zum Thema:

„Lage im Gastgewerbe“



Ausschussdrucksache 21(20)12

Ausschuss für Tourismus

7. Sitzung am 15.10.2025

Öffentliche Anhörung

Stellungnahme zum Thema

„Lage im Gastgewerbe“

Mark Baumeister

Referatsleiter Gastgewerbe, Bund - Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)

NGG Hauptverwaltung

NGG Hauptverwaltung | Haubachstr. 76 | 22765 Hamburg

Ausschuss für Tourismus
des Deutschen Bundestages

Per E- Mail an:
tourismusausschuss@bundestag.de

Hamburg, 30.09.2025

**Betreff: Stellungnahme zur Sachverständigenanhörung des Ausschusses für
Tourismus des Deutschen Bundestages am 15. Oktober 2025**

Sehr geehrte Vorsitzende des Tourismusausschusses Frau Abgeordnete Karliczek,
sehr geehrte Ministerialrätin Frau Dr. Heegewaldt,
sehr geehrte Mitglieder des Tourismusausschusses,

gerne nehme ich zu den von Ihnen mit Schreiben vom 18. September 2025 übermittelten Fragen Stellung. Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

▪ **Verfügbarkeit und Anwerbung von Fach- und Arbeitskräften:**

Das Gastgewerbe ist als Beschäftigungsfeld für Menschen mit Migrationshintergrund von großer Bedeutung. Nach Daten des Statistischen Bundesamtes hatten 2023 mehr als die Hälfte (54 Prozent) aller abhängig Beschäftigten in der Gastronomie und rund 40 Prozent im Beherbergungsgewerbe eine Migrationsgeschichte (Statistisches Bundesamt, PM Nr. N008 vom 27. Februar 2025).

Um den Mangel an Fachkräften auszugleichen, ist ein erleichterter Zugang zum Arbeitsmarkt für ausländische Fachkräfte eine bekannte und wiederkehrende Forderung der Arbeitgeber im Gastgewerbe.

Der Dehoga, als einer der Branchenverbände im Gastgewerbe, setzt darauf, dass durch eine Reform des Einwanderungsgesetzes mehr „gezielte Erwerbsmigration aus Drittstaaten“ ermöglicht wird ([Zeit online, 19.01.2023](#)). Inwieweit sich die Fachkräftestrategie auf die Beschäftigung im Gastgewerbe auswirkt, kann zum aktuellen Zeitpunkt noch nicht hinreichend beurteilt werden.

Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten
Hauptverwaltung
Haubachstr. 76, 22765 Hamburg
Tel.: 040 380 13 138
Fax: 040 380 13 170
Mail: gastgewerbe@ngg.net

Geschäftsführender Hauptvorstand:
Guido Zeitler (Vorsitzender)
Freddy Adjan
Claudia Tiedge

Landesbank Hessen-Thüringen
IBAN: DE44 5005 0000 0001 0302 20
BIC: HELADEFXXX

www.ngg.net

Im Rahmen seiner eigenen Aktivitäten legt auch der Bundesverband der Systemgast- ronomie schon länger einen Fokus darauf, gezielt Menschen aus Drittstaaten als Be- schäftigte zu gewinnen. Für seine Mitgliedsunternehmen hat der Branchenverband u. a. einen Leitfaden zu Fragen von „Beschäftigung und Ausbildung von Asylbewerbern und Geduldeten“ erstellt (BdS o. J.a).

Das Gastgewerbe stellt einen wichtigen Einstieg in den Arbeitsmarkt dar, da auch Tä- tigkeiten angeboten werden, die ohne formale bzw. anerkannte Ausbildung oder mit niedrigen Qualifikationen zugänglich sind. Studien zeigen, dass es gerade auch jungen Menschen ohne Abschluss Chancen auf Beschäftigung und Integration in den Arbeits- markt bietet.

Denn im Vergleich mit anderen Branchen ist das formale Qualifikationsniveau der Be- schäftigten im Gastgewerbe niedrig. Nur etwas mehr als die Hälfte der sozialversiche- rungspflichtig Beschäftigten (54 Prozent) hat einen qualifizierten Berufsabschluss - also eine anerkannte Ausbildung (48 Prozent) oder einen akademischen Abschluss (6 Prozent). Zum Vergleich: in einigen Industriebranchen des Ernährungsgewerbes be- trägt dieser Wert mehr als 80 Prozent (Stracke/Homann, Branchenanalyse Getränke- industrie, 2023).

Nach Teilbranchen betrachtet zeigt sich, dass vor allem viele Un- und Angelernte in der Gastronomie arbeiten. Dort haben lediglich 44 Prozent einen qualifizierten Berufsabschluss, im Beherbergungsgewerbe liegt dieser Wert bei 68 Prozent und im Cateringbereich bei 65 Prozent (Statistik der Bundesagentur für Arbeit, Arbeitsmarkt in Zahlen, Stichtag 30.6.2022; eigene Berechnung).

Vergleicht man die Daten zum Berufsabschluss der Beschäftigten zwischen 2013 und 2022, so fällt einerseits auf, dass der Anteil der Beschäftigten ohne Berufsab- schluss von 18 auf 23 Prozent angestiegen ist. Im Jahr 2022 gab es im Gastgewerbe rund 80.400 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte ohne Berufsabschluss mehr als vor gut zehn Jahren.

Andererseits zeigt sich ein leichter Akademisierungstrend: Der Anteil der sozialversi- cherungspflichtig Beschäftigten mit Fach- oder Hochschulabschluss ist von drei 3 Prozent im Jahr 2013 auf 6 Prozent im Jahr 2022 angewachsen (+41.300). Bei Be- schäftigten mit anerkannter Berufsausbildung beträgt die Zunahme im gleichen Zeit- raum 58.600, der Anteil hat sich mit 48 Prozent nur unwesentlich verändert (Schmid/Stracke, Branchenanalyse Gastgewerbe 2023, S. 44-45).

„Traditionell“ ist das Gastgewerbe bereits eine Branche mit einem der höchsten An- teile an Beschäftigten mit ausländischem Pass. Im Jahr 2022 lag ihr Anteil bei 38 Prozent (Schmid/Stracke, Branchenanalyse Gastgewerbe, 2023, S. 57). Zehn Jahre zuvor waren es noch 24 Prozent (Maack et al., Die Zukunft des Gastgewerbes, 2013, S. 66).

Nach der Beschäftigtenstatistik der Bundesagentur für Arbeit wurden vor allem in den Jahren vor der Corona-Pandemie verstärkt Beschäftigte mit ausländischem Pass ein- gestellt:

Allein zwischen 2012 und 2019 hat die Zahl der ausländischen sozialversicherungs- pflichtig Beschäftigten im Gastgewerbe um 82 Prozent auf insgesamt 387.000 zuge- nommen. Die Statistik gibt jedoch keine Auskunft darüber, ob die Personen in Deutschland geboren sind oder vorher im Ausland gelebt haben. Rein statisch waren demnach 79 Prozent der rund 220.000 zwischen 2012 und 2019 neu eingestellten sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten, Menschen mit ausländischem Pass (Schmid/Stracke, Branchenanalyse Gastgewerbe, 2023, S. 57).

Von den rund 80.800 zwischen 2021 und 2022 wieder aufgenommenen sozialversi- cherungspflichtigen Beschäftigungsverhältnissen entfallen rund 57.000 auf ausländi- sche Beschäftigte (71 Prozent). In den Industriebranchen des Ernährungsgewerbes

liegt die Quote in der Regel bei unter 10 Prozent (Stracke/ Homann, Branchenanalyse Getränkeindustrie, 2023).

Im Rahmen der Expert*innen-Interviews zu unserer Gastro-Studie aus dem Jahr 2023 wurde deutlich, dass in den meisten Betrieben des Gaststättengewerbes Fachkräfte arbeiten, die in der Regel über dem Mindestlohn vergütet werden. Zudem gibt es eine ganz Reihe einfacher Tätigkeiten im Niedriglohnbereich (wie Reinigung, Hilfstätigkeiten in der Küche etc.), die zum Teil als Werkvertrag vergeben werden (z. B. in Hotels) und häufig mit nicht-deutschsprachigen Beschäftigten besetzt werden.

Bezugnehmend auf die Erwerbsmigration aus Drittstaaten erleben wir seit einigen Jahren einen Trend, der uns besorgt. Auch wenn angeworbene Kolleg*innen von deutschen Unternehmen gesucht und gefunden werden, sind sie vor falschen Versprechungen und ausbeuterischen Strukturen nicht geschützt.

Davon betroffen sind neben den migrantischen Beschäftigten aus der EU auch Beschäftigte aus Drittstaaten, die gezielt für einzelne Arbeitsplätze oder Branchen, wie bspw. dem Gastgewerbe, oder zur Ausbildung angeworben werden.

Nicht selten werden Arbeitskräfte durch irreführende und gezielt täuschende Versprechen un seriöser Rekrutierer angeworben. Das muss sich ändern.

So werden zunehmend junge Menschen aus Vietnam mit dem Versprechen, eine qualitativ hochwertige Ausbildung im Gastgewerbe in Deutschland zu erfahren, angeworben und ausgebeutet. Die uns bekannten Fälle handeln von rechtlich klar unzulässigen Knebelverträgen, die zwischen Betrieb, Auszubildenden und Arbeitgeberverband abgeschlossen werden, mit dem Regelungsgegenstand, dass der oder die Auszubildende bei Vertragsauflösung eine vorher definierte „Pfandzahlung“ zu leisten hat. Bis zum Beginn ihrer Ausbildung sehen sich viele dieser jungen Menschen somit gezwungen, professionelle Vermittler mit Summen in Höhe mehrerer tausend Euro zu bezahlen. Diese Praxis wurde unlängst arbeitsgerichtlich für unzulässig erklärt.

Auch berichten uns vermehrt Berufsschulen von einer fehlenden sprachlichen Basisqualifikation. Betroffene Auszubildende wiederum beklagen immer wieder massive Überschreitungen der täglichen Höchstarbeitszeit oder die Nichteinhaltung der Rahmenausbildungspläne.

Um in diesem Zusammenhang auf mögliche Regelungsansätze zu schauen, sei hier die rumänische Gesetzgebung exemplarisch erwähnt, die sich aus den negativen Erfahrungen entwickelt hat, die Beschäftigte aus dem EU-Ausland in der deutschen Fleischindustrie machen mussten.

Bestandteile des rumänischen Gesetzes sind beispielweise:

- Alle grenzüberschreitend tätigen Unternehmen müssen zertifiziert und vom Arbeitsministerium akkreditiert werden. Sie werden regelmäßig auf ihre Seriosität, ihre wirtschaftliche Basis/Kreditwürdigkeit, ihre Zuverlässigkeit als Arbeitgeber geprüft.
- Die Vermittlung darf gegenüber dem Arbeitnehmer nur kostenlos erfolgen.
- Die Zwischenschaltung weiterer Dienstleistungsanbieter ist verboten.
- Der Arbeitsvermittler ist verpflichtet, den Arbeitnehmer*innen vor der Abreise schriftlich abgeschlossene Arbeitsverträge in der Sprache des Gastlandes sowie in der Muttersprache zur Verfügung zu stellen.
- Arbeits- und Vermittlungsverträge müssen unter anderem folgende Angaben enthalten:

- Die Tätigkeit, die vom Arbeitnehmer ausgeübt werden soll, Einstellungs- und Kündigungsbedingungen, Arbeitszeiten, Informationen zum Brutto- und Nettogehalt, die Höhe des Stunden-/Monatslohns, Informationen über Gehaltszuschläge, Überstundenvergütung usw., die jährliche Mindestdauer des bezahlten Arbeitsurlaubs.
- Informationen zum Arbeitsschutz und allgemeinen Arbeitsbedingungen.
- Informationen über die Unterbringung während der Ausübung der Tätigkeit im Ausland.

Für uns steht zusammenfassend fest, dass das Gastgewerbe eine Branche ist, die wie kaum eine andere Branche Menschen mit Migrationshintergrund eine Chance auf einen Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt bietet.

Gerade mit Blick auf das gezielte Anwerben von Beschäftigten aus Drittstaaten bedarf es aber einer nationalen Strategie und gesetzlichen Regelungen, die Ausbeutung von Beschäftigten mit Migrationshintergrund einschränkt. Dazu gehört aus unserer Sicht auch die Schaffung eines Verbandsklagerechtes für Gewerkschaften.

▪ **Arbeitszeitflexibilisierung:**

Die Bundesregierung hat in ihrem Koalitionsvertrag angekündigt, die Möglichkeit einer wöchentlichen anstatt einer täglichen Betrachtung der Höchstarbeitszeit im Einklang mit der europäischen Arbeitszeitrichtlinie (2003/88/EG) zu schaffen. Die wesentlichen Regelungen der Richtlinie sind die tägliche Ruhezeit von elf Stunden bei einer regelmäßigen wöchentlichen Höchstarbeitszeit von 48 Stunden, die zeitweise sogar auf 73,5 Stunden in der Woche ausgedehnt werden kann.

Im Kern zielt die Forderung darauf ab, den Achtstundentag als Norm abzuschaffen und tägliche Arbeitszeiten von über zwölf Stunden zu ermöglichen. Verwiesen wird dabei auch auf die angeblichen Wünsche der Beschäftigten nach flexiblen Arbeitszeiten.

Nach Abzug der Mindestruhezeit von 11 Stunden und der entsprechenden Ruhepause von 45 Minuten ist eine tägliche Höchstarbeitszeit von 12 Stunden und 15 Minuten zulässig.

Mit solch langen Arbeitstagen würden wir die Fachkräfte, die wir so dringend brauchen, schlicht verheizen.

Nach der aktuellen Auswertung des DGB-Index Gute Arbeit entspricht eine Ausweitung der täglichen Höchstarbeitszeit nicht den Bedürfnissen der Beschäftigten:

Eine große Mehrheit von 72 Prozent möchte einen Arbeitstag von maximal acht Stunden.

95 Prozent der Befragten wünschen sich das Arbeitsende spätestens um 18 Uhr.

Besonders ausgeprägt ist der Wunsch nach klaren Grenzen bei Beschäftigten mit Kindern.

Im Jahr 2024 lag die durchschnittliche tarifliche Wochenarbeitszeit im Gastgewerbe in Deutschland bei 39,1 Stunden pro Woche (WSI-Tarifarchiv 03/2025, Tarifpolitischer Jahresbericht 2024, S. 17).

Die durchschnittliche tatsächliche Wochenarbeitszeit von Vollzeitbeschäftigten im Gastgewerbe liegt dagegen bei etwa 47,6 Stunden – und damit deutlich über der tariflich vereinbarten Arbeitszeit und deutlich über der Arbeitszeit in vielen anderen Branchen (BAuA, Arbeitszeiten im Gastgewerbe, 2018, S. 5).

In deutschen Hotels und Gaststätten leistete das Personal im vergangenen Jahr rund 21,6 Millionen Überstunden. Das hat das Pestel-Institut auf Basis einer Auswertung der Bundesagentur für Arbeit ermittelt. Die Wissenschaftler haben dabei bundesweite

Durchschnittswerte von Arbeitszeiten in der Gastronomie herangezogen. Demnach waren 53 Prozent aller in Deutschland geleisteten Überstunden in Hotels, Restaurants, Gaststätten und Biergärten unbezahlt (Gewerkschaft NGG, PM, 27.08.2025).

Von den in der Online-Umfrage 2022 im Rahmen der von der Gewerkschaft NGG in Auftrag gegebenen repräsentativen Branchenumfrage befragten Beschäftigten im Gastgewerbe in Vollzeit gaben rund 46 Prozent ebenfalls an, sehr oft bzw. oft Überstunden zu leisten. Bei den Teilzeitbeschäftigten und Minijobber*innen sind es jeweils 36 Prozent der Befragten, die häufig Überstunden leisten (wmp consult, Beschäftigtenbefragung im Gastgewerbe, 2022).

Seit der Einführung des Mindestlohns im Jahr 2015 gilt für geringfügig entlohnte Beschäftigung und im Gastgewerbe zwar allgemein eine Verpflichtung zur Aufzeichnung von Beginn und Ende der täglichen Arbeitszeit (nicht nur Überstunden).

Im Rahmen der geführten Interviews wurde allerdings darauf hingewiesen, dass Mehrarbeit immer wieder ein Weg ist, den Mindestlohn in der Praxis zu umgehen. In der Praxis bestünde zudem oft die Erwartung gegenüber Beschäftigten, unentgeltlich Mehrarbeit zu leisten.

In unseren Rechtsberatungen begegnen uns zudem immer wieder Fälle, in denen die Arbeitszeit gar nicht oder bewusst falsch aufgezeichnet wird.

Für hohe Belastungen und Unzufriedenheit bei den Beschäftigten sorgen laut der Umfrage Ansprüche der Arbeitgeber an Verfügbarkeit und Flexibilität.

Knapp ein Fünftel der Befragten hat angegeben, sehr oft bzw. oft aus der Freizeit heraus im Betrieb einzuspringen, wenn Ausfälle kurzfristig kompensiert werden müssen. Dieses Fehlverhalten der Arbeitgeber würde sich bei einer gesetzlichen Neuregelung nicht verbessern.

Die dünne Personaldecke sorge zudem für Mehrbelastungen und Arbeitsverdichtung, im Arbeitsalltag sei es häufig schwierig, die Pausen einhalten zu können, wie ein Kommentar aus der Beschäftigtenbefragung 2022 unterstreicht:

„Ich habe bestimmt schon in über 20 Betrieben gearbeitet und in keinem einzigen sind Pausen eingeplant bzw. gegeben worden. Man arbeitet teilweise 14 bis 16 Stunden durch, ohne eine Pause gehabt zu haben. Teilweise bekommt man nichts zu essen oder man kann nur im Vorbeigehen sich einen Happen in den Mund stopfen, also man hat keine Zeit zum Essen. Teilweise ist es in manchen Betrieben so schlimm, dass man den ganzen Tag noch nicht einmal Zeit hat, auf die Toilette zu gehen.“

Über die Hälfte der Befragten unserer Branchenumfrage gab an, sich kürzere bzw. deutlich kürzere Arbeitszeiten „im Vergleich zu jetzt“ zu wünschen.

Dementsprechend landet der Punkt „lange Arbeitstage und Überstunden“ auf Platz 4 in der Rangliste der Dinge, die an der Arbeit im Gastgewerbe als belastend empfunden werden.

Diesem Wunsch steht allerdings oftmals die Notwendigkeit gegenüber, als Beschäftigte in der Niedriglohnbranche Gastgewerbe die Arbeitszeiten ausweiten zu müssen, um überhaupt ein ausreichendes Einkommen zu erhalten.

Neben der Länge der Arbeitszeit ist die Regelmäßigkeit ein wichtiger Aspekt, wenn es um die Planbarkeit für die Beschäftigten geht.

Unregelmäßige Arbeitszeiten werden vor allem von den Befragten aus der Gastronomie als anstrengend und wenig familienfreundlich empfunden, wie Kommentare aus der Beschäftigtenbefragung zeigen:

„Es braucht geregelte Arbeitszeiten, ohne kurzfristige Änderungen. Änderungen der Arbeitszeit-/tage sollten mindestens ein bis zwei Tage vor der Änderung bekannt geben werden, damit z. B. die Betreuung der Kinder geregelt werden (Kita, Schule etc.) kann.“

„Es sollte möglich sein, dass der Arbeitsplan mehr als zwei Tage vor Wochenbeginn aushängt, damit man wenigstens eine kleine Möglichkeit hat, sein Privatleben zu planen.“

Die beiden Kommentare aus der Beschäftigtenbefragung 2022 verdeutlichen einen wichtigen Punkt:

Für viele Befragte liegt der Kern des Problems nicht in den von anderen Branchen abweichenden Arbeitszeiten. Den Befragten ist bewusst, dass ein Job im Gastgewerbe Wochenendarbeit und Schichtdienste mit sich bringt.

Die Befragten weisen aber darauf hin, dass sich an der Ausgestaltung der Bedingungen etwas ändern müsse, die sich beispielsweise auf Wochenendzuschläge, verlässliche, möglichst langfristige Dienstplanregelungen oder die Einhaltung gesetzlich und tariflich geregelter Arbeitszeiten beziehen sollten.

Auswirkungen längerer Arbeitszeiten

Der Achtstundentag fußt auf Erkenntnissen aus der Arbeitsmedizin und längere Arbeitszeiten stressen Körper und Psyche. Beschäftigte haben dann häufiger Rücken- und Kreuzschmerzen, Schlafstörungen und sind regelmäßig erschöpft und niedergeschlagen.

Das Risiko für Herzinfarkte, Schlaganfälle und psychische Erkrankungen nimmt zu. Zudem steigt das Unfallrisiko nach der achten Stunde exponentiell an. Nach einer Arbeitszeit von 12 Stunden hat sich die Unfallrate im Vergleich zu acht Stunden um das Zweifache erhöht (BAuA, Arbeitszeit und gesundheitliche Auswirkungen, 2023, S. 7).

Eine Untersuchung zu den gesundheitlichen Belastungen und chronischen Erkrankungen bei Beschäftigten im Gastgewerbe aus dem Jahr 2018 kommt zu dem Schluss, dass die Betriebe im Gastgewerbe trotz aller vielfach untersuchten Missstände ihre „Gestaltungsspielräume“ nicht vollständig nutzen:

„Unsere Fallstudie zeigt die Relevanz eines kontinuierlichen Arbeits- und Gesundheitsschutzes im Betrieb, angefangen von angemessenem Schuhwerk und ergonomischen Hilfen bis zu den persönlichen Schutzausrüstungen beim Reinigen der Küchen. Dazu gehören Aufklärung, Unterweisung und Einübung. Ebenso unverzichtbar sind Konzepte des alters- und altersgerechten Arbeitens. Dies betrifft den Zuschnitt und die Verteilung von Arbeitsaufgaben, die Arbeitsorganisation und die Arbeitszeiten“ (Hien, Wolfgang, Kellnern - Das schafft keiner bis 67, 2018, S. 67).

Anders gesagt: Je stärker Arbeitszeiten und Arbeitsaufkommen an externe Bedingungen wie Gästeaufkommen, Saison und Stoßzeiten gebunden sind, umso wichtiger werden Aspekte von Arbeitsorganisation, Kompensationen und entlastenden Maßnahmen.

Aktuelle tarifpolitische Situation

Unser Sozialpartner Dehoga fordert seit Jahren eine Reform des Arbeitszeitgesetzes, die die Regelung einer Wochen-Höchstarbeitszeit statt einer Tages-Höchstarbeitszeit

und die Möglichkeit einer Ausweitung der täglichen Arbeitszeit auf bis zu zwölf Stunden vorsieht. Der Dehoga sieht in einer solchen Flexibilisierung eine notwendige Maßnahme gegen den Personalmangel in der Branche (Dehoga Bundesverband 2023).

Angesichts der bereits existierenden hohen Zahl an Überstunden, die im Gastgewerbe geleistet werden, der großen Unzufriedenheit und der Belastungen durch Überstunden, lange Arbeitstage, Zeitdruck und Stress bleibt es aus Beschäftigertensicht unklar, wie eine solche Flexibilisierung zu Entlastung, verbesserten Arbeitsbedingungen und attraktiven Arbeitsplätzen in der Branche beitragen soll.

Ob das Beispiel der Hochzeitsfeier, die mit ausreichend Personal gesetzeskonform durchgeführt werden kann oder der Reisebus, der unangekündigt plötzlich Übernachtungsgäste beibringt:

Unsere mit unserem Sozialpartner Dehoga abgeschlossenen Manteltarifverträge als auch unsere mit einzelnen Unternehmen abgeschlossenen Haustarifverträge beinhalten schon heute umfassende Flexibilisierungsmöglichkeiten, wie zum Beispiel Arbeitszeitkonten oder Regelungen zu kurzfristige Dienstplanänderungen.

Zur Wahrheit gehört aber auch, dass 9 von 16 Ländertarifverträgen durch unseren Sozialpartner Dehoga für „OT“-fähig erklärt wurden. Das heißt: Mitgliedsunternehmen des Dehoga dürfen ohne jede Begründung gegen die Regelungen der gemeinsam abgeschlossenen Tarifverträge verstößen.

Das bedeutet, dass auch tarifliche Schutzregelungen oder Regelungen zur Flexibilisierung einfach ausgehebelt werden können.

Rund 75 % der gastgewerblichen Betriebe beschäftigen weniger als 10 Arbeitnehmer*innen. Dies erschwert die Gründung von Betriebsräten, nur ein kleiner Teil der Betriebe hat einen Betriebsrat. Die Einhaltung gesetzlicher Schutzzvorschriften und tariflicher Regelungen ist also flächendeckend nicht gewährleistet.

In der Praxis werden Regelungen zur Lage der Arbeitszeit und Mehrarbeit meist vom Arbeitgeber getroffen, ohne Mitsprachemöglichkeit der Beschäftigten.

Die diskutierten Änderungen beim Arbeitszeitgesetz führen auch dazu, dass der Sinn von tariflichen Flexibilisierungsregelungen wie Arbeitszeitkonten hinterfragt und neu bewertet werden muss.

Wenn die Bundesregierung zudem eine steuerfreie Bezahlung von Mehrarbeitszuschlägen einführt, bedeutet das auch für das Gastgewerbe einen erheblichen Druck auf Auszahlung der dann steuerfreien tariflich geregelten Mehrarbeitszuschläge, die im Gastgewerbe bis zu 50 Prozent betragen.

Aufgrund der vom Dehoga in der Mehrzahl der Bundesländer ermöglichten „OT-Regelung“, kommen diese aber bisher nur selten zur Auszahlung.

Unsere Manteltarifverträge schützen vor einer Ausweitung der täglichen Arbeitszeit zu Gunsten einer wöchentlichen Arbeitszeit.

Angesichts der Tatsache, dass einzelne Länderverbände des Dehoga, wie z.B. Bremen und Rheinland- Pfalz aktuell die Verhandlung von Entgelttarifverträgen verweigern oder kein Angebot vorlegen ist damit zu rechnen, dass der Druck auf NGG steigen wird, unsere Manteltarifverträge aufzuweichen.

Der tarifpolitische Frieden in der Branche ist aus unserer Sicht massiv gefährdet.

Der Branche insgesamt würde eine Umstellung auf eine wöchentliche Betrachtung der Arbeitszeit massiv schaden. Die Attraktivität der Branche würde massiv beeinträchtigt. Unser Sozialpartner Dehoga vertritt mit seiner Forderung nach Einführung der Wochenarbeitszeit zudem nur einen Teil der Branche. Der größere Teil der Betriebe hingegen gehört keinem Verband an.

Außerdem verzeichnen wir z.B. in der Kettenhotellerie einen gegenläufigen Trend, nämlich durch Vereinbarungen zu planbaren und „zum Leben passenden“ Arbeitszeitregelungen attraktive Arbeitsbedingungen zu schaffen. Regelungen zu einer Verlängerung der täglichen Höchstarbeitszeit gehören ausdrücklich nicht dazu.

- **Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie auf 7 %**

Die Gewerkschaft NGG lehnt die Steuersatzsenkung ab.

Die staatlichen Einnahmen sinken durch diese Maßnahme pro Jahr um rund 4 Milliarden Euro (ca. -2 Mrd. Bund, - 1,9 Mrd. Länder, -80 Mill. Kommunen) und stehen entsprechend nicht mehr für die sozialstaatliche Aufgabenerfüllung zur Verfügung.

Dass es keinen Abbau sozialstaatlicher Leistungen geben darf, steht für NGG außer Frage. Deshalb wendet sich NGG entschieden gegen alle Versuche, durch Leistungskürzungen den Druck auf Menschen zu verschärfen, die auf Transfereinkommen angewiesen sind.

Eine Ende September veröffentlichte Studie des Ifo-Instituts zu Veränderungen im „Sozialtransfersystems“ zeigt, dass selbst ein radikaler Sozialstaatsumbau oder korrekter gesagt: Sozialstaatsabbau, durch eine tlw. massive Reduzierung der Bürgergeld- bzw. Wohngeldzahlungen und nach einer längeren „Umbauphase“ maximal Mehreinnahmen von 4,7 Mrd. Euro pro Jahr bringen könnte.

Warum an dieser Stelle sowohl die Einnahmeausfälle durch die Steuersenkung als auch die potenziellen Mehreinnahmen durch massive Transfer-Einkommenskürzungen für die Ärmsten Erwähnung finden, hat mit der speziellen Branche der Gastronomie zu tun:

Rund 50 Prozent aller Beschäftigter im Gastgewerbe arbeiten im Niedriglohnbereich (Tageskarte, 08.02.2024), sind also tendenziell auf aufstockende Leistungen des Sozialstaates, auf Wohngeld, angewiesen.

Diese Beschäftigten werden nun aus zwei Richtungen „in die Zange“ genommen: Der Staat dringt auf sozialstaatliche Leistungskürzungen, die Arbeitgeber des Gaststättengewerbes sind gleichzeitig nicht willens, ihre Löhne aus den zusätzlichen Profiten zu erhöhen, die ihnen die Steuersenkung bringt.

So haben Vertreter*innen von Arbeitgeberseite des Gastgewerbes öffentlich mehr als deutlich gemacht, dass sie nicht beabsichtigen, ihre Mehreinnahmen aus der Steuersenkung an ihre Beschäftigten oder die Verbraucher*innen weiterzugeben.

Sie werden in die Taschen der Arbeitgeber des Gaststättengewerbes fließen, deren bei Statista (Gastgewerbe: Umsatz nach Betriebsart bis 2023 Statista) zuletzt veröffentlichte Umsatzzahlen für 2023 weit über dem Vor-Corona-Jahr 2019 liegen (Abbildung 1).

An dieser Stelle sei noch einmal auf die Weigerung der Dehoga-Landesverbände Bremen und Rheinland-Pfalz verwiesen, überhaupt über eine Erhöhung der Entgelte verhandeln zu wollen.

Zwar sind zwischenzeitlich die Preise für einige Agrarprodukte gestiegen und tlw. wieder gesunken, allerdings sind sie im Saldo nicht annährend in dem Umfang gestiegen, wie nun Steuersenkungen angekündigt sind.

Daneben wirft die Steuersenkung mit Blick auf das Steueränderungsgesetz 2025 noch eine andere Frage auf:

So verursacht die sogenannte „bargeldintensive Branche“, zu der insbesondere die Gastronomie zählt, laut Bundesrechnungshof in Deutschland jährliche Steuerschäden von mindestens 15 Milliarden Euro. Der gesamtwirtschaftliche Schaden einschließlich hinterzogener Sozialabgaben wird noch bei viel höheren zweistelligen Milliardenbeträgen pro Jahr liegen. Dem ist nur dadurch zu begegnen, dass – wie im Koalitionsvertrag

festgelegt – eine allgemeine Registrierkassenpflicht eingeführt wird. Dass diese nicht im Steueränderungsgesetz 2025 vorgesehen ist, ist aus Sicht der NGG unverständlich.

Ergänzend sei darauf verwiesen, dass das mit der Rückführung der Mehrwertsteuer auf aktuell 19 Prozent prognostizierte Betriebsterben nicht eingetreten ist.

Für 2024 gab es im Gesamtjahr 50.865 Neugründungen im Gastgewerbe, dem gegenüber stehen 48.651 Abmeldungen.

Die Anzahl der Gewerbeanmeldungen hat sogar das letzte Vor-Corona-Jahr 2019 übertroffen. Damals gab es im Übrigen auch schon mehr Abmeldungen als Anmeldungen. In 2025 gab es im ersten Halbjahr 27.902 Neugründungen und 25.254 Abmeldungen.

Im Beherbergungsgewerbe gab es 2024 3.362 Neugründungen und 3.297 Betriebsaufgaben. In 2025 gab es im ersten Halbjahr 1.820 Neugründungen und 1.635 Betriebsaufgaben.

Diese Zahlen wurden von unserem Sozialpartner Dehoga unlängst im aktuellen Zahlspiegel veröffentlicht und zeigen, dass der Glaube an die Zukunftsfähigkeit der Branche durchaus gegeben ist.

■ Bürokratieabbau

Die Allergenkennzeichnung ist für die Sicherheit der Gäste unverzichtbar.

Ebenso auch eine strikte Einhaltung und Kontrolle der HACCP-Richtlinien.

Viele der vorgeschriebenen Kontrollen ließen sich allerdings digital dokumentieren und rechtssicher aufbewahren, ohne Einbußen bei Sicherheit und Nachverfolgbarkeit.

Hier ist der Gesetzgeber gefordert, die Digitalisierung konsequent auszubauen.

Die von einzelnen Arbeitgeberverbänden oft kritisierte Verpflichtung zur Arbeitszeitdokumentation ist aus unserer Sicht eine Scheindebatte.

Neben der klaren rechtlichen Verpflichtung durch den europäischen Gerichtshof (EuGH) als auch zuletzt durch das Bundesarbeitsgericht (BAG) lassen die Mindestlohngesetzgebung und die Regelungen des Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetzes keine andere Betrachtung zu.

Schon heute ist zur korrekten Entgeltberechnung eine Erfassung der geleisteten Arbeitszeit und der anfallenden Mehrarbeit selbstverständlich.

Zur Wahrheit gehört aber auch hier, dass gerade im Gastgewerbe immer wieder Arbeitszeiten und Mehrarbeit falsch erfasst werden oder zu Gunsten von steuerfreien Zuschlägen falsch zugeordnet werden.

Die Rückkehr der Stechuhr ist eine unbegründete Befürchtung.

Die digitale Erfassung der Arbeitszeit, beispielsweise über Kassensysteme, ist eine lange geübte Praxis. Hier geht unsere Branche voran. Auch unser Sozialpartner Dehoga berät seine Mitgliedsunternehmen in der Umsetzung schlanker und digitaler Modelle.

Bei der Diskussion um den Bürokratieabbau muss sichergestellt werden, dass Regelungen und Gesetze, die dem Schutz der Beschäftigten dienen, wie z.B. das Arbeitszeitgesetz, nicht erfasst werden.

■ Investitionsverhalten und -hemmnisse

Der Hotelinvestmentmarkt in Deutschland und das Transaktionsvolumen übertreffen im ersten Halbjahr 2025 deutlich das Niveau der Vorjahre. Vor allem großvolumige Einzeltransaktionen trieben diese Entwicklung voran (Hogapage, 25.07.2025).

Nach Angaben von Colliers International Deutschland GmbH erreichte der deutsche Hotelinvestmentmarkt im ersten Halbjahr 2025 ein Transaktionsvolumen von rund 830 Millionen Euro. Damit wurde ein deutlich besseres erstes Ergebnis erzielt als im Vergleichszeitraum der Jahre 2022 (784 Millionen Euro) und 2023 (369 Millionen Euro). „Der Markt setzte damit seine Erholung fort und verzeichnete den höchsten Halbjahreswert seit Beginn der Zinswende“, heißt es von Colliers.

Mit einem Anteil von 8 Prozent am gesamten gewerblichen Investitionsvolumen übertrafen Hotelinvestments die Vorjahre deutlich. Insbesondere das zweite Quartal 2025 stach mit einem Volumen von rund 546 Millionen Euro hervor – ein Anstieg von 92 Prozent gegenüber dem ersten Quartal und das stärkste Quartalsergebnis seit Q2 2021.

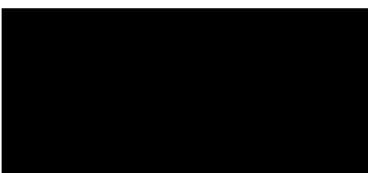
Als Hemmnisse in der Gesamtbranche Gastgewerbe erweist sich allerdings die schwierige gesamtwirtschaftliche Lage in Deutschland. Dies mindert die Bereitschaft zu Investitionen in Teilen der Branche.

- **Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung des Angebots**

Im Bereich Nachhaltigkeit sehen wir die Branche gut aufgestellt. Insbesondere in der Kettenhotellerie gehören die Reduzierung von Energie- und Wasserverbrauch sowie Lebensmittelabfällen, der Einsatz wiederverwendbarer Produkte, die Reduzierung aggressiver Reinigungsmittel, die Förderung der Kreislaufwirtschaft und Mülltrennung und die Sicherstellung einer transparenten und nachhaltigen Lieferkette zur gelebten Praxis. Die Digitalisierung zur Steigerung der Effizienz und Erleichterung von Arbeitsabläufen gehören ebenfalls hierzu.

Zur Nachhaltigkeit gehört aber auch eine soziale Verantwortung. Das Gastgewerbe als eine Branche, die für unsere Gesellschaft unverzichtbar und ein wichtiger regionaler und ortsgebundener Arbeitgeber ist, muss aus Sicht der NGG für gute und verlässliche Einkommens- und Arbeitsbedingungen sowie Mitbestimmung einstehen. Nur hierdurch erreichen wir eine hohe Zufriedenheit der Beschäftigten, werden für neue Fach- und Arbeitskräfte attraktiv und sichern so dauerhaft die Qualität des Angebots.

Mit freundlichen Grüßen



Mark Baumeister
Referatsleiter Gastgewerbe
Gewerkschaft Nahrung- Genuss- Gaststätten



Ausschussdrucksache 21(20)13

Ausschuss für Tourismus

7. Sitzung am 15.10.2025

Öffentliche Anhörung

Stellungnahme zum Thema

„Lage im Gastgewerbe“

Prof. Dr. Dominika Langenmayr

Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt

Stellungnahme

zur öffentlichen Sachverständigen-Anhörung des Ausschusses für Tourismus des Deutschen Bundestages am 15. Oktober 2025 zum Thema „Lage im Gastgewerbe“

Prof. Dr. Dominika Langenmayr

Zusammenfassung

- Eine dauerhafte Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen auf 7% kommt einer Subvention gleich, mit fiskalischen Kosten von über 3,6 Mrd. Euro pro Jahr.
- Die Entlastung ist umsatzabhängig. Besonders stark gefördert werden somit umsatzstarke Betriebe wie beispielsweise Systemgastronomie in Großstädten. Traditionelle Gaststätten im ländlichen Bereich profitieren relativ wenig. Um diese Betriebe zu fördern, wären andere Instrumente notwendig.
- Die Entlastung kommt voraussichtlich nur teilweise bei Konsumentinnen und Konsumenten an. Studien zu ähnlichen Reformen in anderen Ländern zeigen, dass nur etwa 20% der Steuersenkung in Form von niedrigeren Preisen bzw. geringeren Preissteigerungen an die Kunden weitergegeben werden.

Ich danke für die Einladung zur Anhörung und für die Möglichkeit, eine Stellungnahme abzugeben. Als Volkswirtin mit Schwerpunkt Finanzwissenschaft bin ich Expertin für Steuerpolitik. Meine Stellungnahme konzentriert sich daher auf die Frage der Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen.

Nach dem Referentenentwurf des Steueränderungsgesetzes vom 4.9.2025 ist vorgesehen, die Umsatzsteuer für Speisen in der Gastronomie ab dem 1. Januar 2026 dauerhaft auf sieben Prozent zu reduzieren. Ziel der Maßnahme ist laut Gesetzesbegründung die wirtschaftliche Unterstützung der Gastronomiebranche.

Die Reduzierung des Umsatzsteuersatzes ist als Subvention zu werten: Gemäß der Definition des Subventionsberichts des Bundesministeriums der Finanzen (BMF) ist eine Subvention definiert als „Begünstigung privater Unternehmen und Wirtschaftssektoren im Verhältnis zu anderen Sektoren. Subventionen umfassen hierbei Finanzhilfen sowie Steuervergünstigungen. Eine steuerliche Sonderregelung wird dann als Subvention und somit als Steuervergünstigung im Sinne des Subventionsberichts eingestuft, wenn es sich um mittel- oder unmittelbar wirkende Begünstigungen einzelner Sektoren oder Teilbereiche der Wirtschaft handelt“. Eine reduzierte Umsatzsteuer für einen spezifischen

PROF. DR. DOMINIKA LANGENMAYR

Sektor (hier: Speisegastronomie) ist somit eine Subvention im Sinne des Subventionsberichts (vgl. auch Heinemann et al., 2024).

Die Wirkung als Subvention ist dabei unabhängig davon, ob die niedrigere Mehrwertsteuer an die Kunden weitergegeben wird oder nicht. Wird die Steuersenkung weitergegeben, so sinken die Preise in der Gastronomie und die Nachfrage nimmt zu, was die Gastronomie indirekt stützt. Wird die Steuersenkung nicht weitergegeben, steigen die Margen der Unternehmen direkt an.

Wie stark die Steuersenkung weitergegeben würde, liegt an den Marktbedingungen und den Entscheidungen der einzelnen Unternehmen. Um Durchschnittseffekte abzuschätzen, kann hier ein Blick auf andere Länder hilfreich sein. Benzarti et al. (2020) untersuchen eine Mehrwertsteuersenkung in Frankreich im Jahr 2009, bei der der Satz auf Restaurantdienstleistungen von 19,6 % auf 5,5 % gesenkt wurde (genau analog zur Politikmaßnahme, die momentan in Deutschland diskutiert wird). Sie zeigen, dass Restaurants die Steuersenkung nur zu einem kleinen Teil an ihre Gäste weitergaben: Im Durchschnitt sanken die Preise lediglich um rund 20 Prozent des möglichen Spielraums. Etwa 80 Prozent der Entlastung verblieb bei den Eigentümern.

Ergebnisse zu ähnlichen Mehrwertsteuersenkungen in Finnland und Schweden zeigen ein ähnliches Muster: Die meisten Unternehmen senkten die Preise nicht, nur ein kleiner Teil gab die Steuersenkung an die Kunden weiter. Im Durchschnitt kam weniger als ein Viertel der Steuersenkung bei den Kunden an (Harju et al., 2018). Es ist daher plausibel, davon auszugehen, dass auch in Deutschland nur ein kleiner Teil der Mehrwertsteuersenkung durch niedrigere Preise an die Kunden weitergegeben würde.

Wie die dargestellten empirischen Studien zeigen, besteuern auch andere europäische Länder die Gastronomie mit dem reduzierten Mehrwertsteuersatz. Daraus folgt aber nicht, dass der Steuersatz in Deutschland ebenfalls gesenkt werden muss. Denn bei Restaurantbesuchen gibt es kaum internationalen Wettbewerb. Geringfügige Preisunterschiede in der Gastronomie haben zudem keinen nennenswerten Einfluss darauf, ob ausländische Touristen sich für Deutschland als Zielland entscheiden.

Welche gastronomischen Betriebe würden am stärksten von einer Senkung der Umsatzsteuer auf Speisen profitieren? Die Wirkung einer Umsatzsteuersenkung steigt mit dem Umsatz, das bedeutet, dass gerade umsatzstarke Betriebe von der Steuersenkung profitieren würden. Das sind vor allem große Betriebe und Systemgastronomie in den Metropolregionen. Gaststätten im ländlichen Raum haben relativ dazu einen geringeren Umsatz, u.a. da sich die Nachfrage oft auf wenige Wochentage (Wochenende, Feiertage, ggf. Ferienzeiten) konzentriert. Ihr Geschäftsmodell funktioniert eher durch etwas größere Margen bei niedrigeren Umsätzen. Gaststätten im ländlichen Raum würden daher relativ wenig von der Umsatzsteuersenkung profitieren. Eine Umsatzsteuersenkung ist daher nicht zielführend, um Gaststätten in strukturschwachen Gebieten zu unterstützen.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass die Gastronomie kein grundlegendes Problem hat, dass eine Subventionierung in Höhe von mehreren Milliarden im Jahr rechtfertigen würde. Die Branche hat sich insgesamt sehr gut von der Pandemie erholt. In den Großstädten lagen die Umsätze in der Gastronomie bereits 2023 deutlich über den Umsätzen von 2019. Beispielsweise lagen in Berlin 2023 die Umsätze inflationsbereinigt 60%, in Hamburg, München oder Stuttgart etwa 30% über den Umsätzen von 2019 (Krause et al., 2023). Auch eine der konjunkturellen Entwicklung entsprechende Stagnation in den letzten beiden Jahren bedeutet nicht, dass hier ein grundlegendes Problem in Branche besteht – diese Entwicklung zeigt sich (entsprechend der gesamtwirtschaftlichen Lage) auch in anderen Branchen.

Grundsätzlich gilt die Umsatzsteuer als relativ effiziente Steuer, eben weil sie alle Branchen gleichmäßig belastet und so wenig verzerrend wirkt. Ausnahmen müssen daher sehr gut gerechtfertigt werden. Andere bestehende Ausnahmen bei der Umsatzsteuer (etwa für Lebensmittel) lassen sich damit begründen, dass sie einkommensschwache Haushalte entlasten. Im Fall der Gastronomie überzeugt dieses Argument nicht, denn vor allem wohlhabendere und kinderlose Haushalte gehen essen. Spezialfälle wie Kindergarten- und Schulessen könnte man gezielt regeln, ohne dafür auf ein Steueraufkommen von mindestens 3,6 Milliarden Euro im Jahr zu verzichten.

Zuletzt wird oft auf die Ungleichbehandlung zwischen Restaurants und Take-away hingewiesen, um eine Umsatzsteuersenkung in der Gastronomie zu begründen. Take-away wird bereits mit dem niedrigeren Steuersatz besteuert. Allerdings wird es immer Abgrenzungsprobleme geben, unabhängig davon, wo man die Grenze zieht. Wird die Umsatzsteuer auf Speisen gesenkt, aber nicht auf Getränke, so stellt sich das Problem bei Suppen und Smoothies. Wir die Abgrenzung zu Take-away vermieden, indem der Regelsteuersatz auch auf Take-away angewandt wird, verschiebt sich das Problem der Abgrenzung an andere Stelle (u.a. zwischen Lebensmitteln und Take-away).

Zusammenfassend ist aus meiner Sicht festzuhalten, dass eine Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen auf 7 % nicht zielführend ist, um Gastronomie in strukturschwachen Gebieten zu fördern. Es handelt sich dabei um eine relativ teure Subvention der Branche, mit fiskalischen Kosten von über 3,6 Mrd. Euro im Jahr 2026 (die bis 2030 auf über 4 Mrd. Euro im Jahr ansteigen werden). Die Entlastung ist dabei umsatzabhängig, sodass besonders umsatzstarke Betriebe in den Metropolregionen gefördert werden. Traditionelle Gaststätten im ländlichen Bereich profitieren relativ wenig, da sie niedrigere Umsätze haben.

Literaturverzeichnis

- Benzarti, Y., Carloni, D., Harju, J. und Kosonen, T. (2020). What goes up may not come down: Asymmetric incidence of value-added taxes. *Journal of Political Economy*, 128(12), 4438–4474.
- Harju, J., Kosonen, T., Skans, O. (2018). Firm types, price-setting strategies, and consumption-tax incidence. *Journal of Public Economics* 165, 48–72.
- Heinemann, F., Nicolay, K. und Steinbrenner, D. (2024). Die ermäßigte Umsatzsteuer in der Gastronomie – Bewertung und subventionspolitische Schlussfolgerungen. *List Forum für Wirtschafts- und Finanzpolitik* 50, 445–464.
- Krause, S., Krolage, C., Ungemach, C., Meder, J., Rieffle, J., Schill, S. und Fischer, L. (2023). Gastronomie im Aufschwung trotz vieler Krisen: Wie sieht das neue Konsumverhalten nach Corona aus? *Ifo Schnelldienst* 9/2023, 51–56.



Ausschussdrucksache 21(20)14

Ausschuss für Tourismus

7. Sitzung am 15.10.2025

Öffentliche Anhörung

Stellungnahme zum Thema
„Lage im Gastgewerbe“

Ingrid Hartges
Hauptgeschäftsführerin, DEHOGA Bundesverband

STELLUNGNAHME

Öffentliche Sachverständigen-Anhörung

„Lage im Gastgewerbe“

Deutscher Bundestag
Ausschuss für Tourismus

am 15. Oktober 2025

Berlin, 02. Oktober 2025

Inhalt

I. Bedeutung des Gastgewerbes	3
II. Aktuelle wirtschaftliche Lage im Gastgewerbe	4
Umsatzentwicklung: 2025 wird das sechste Verlustjahr in Folge sein	4
Kostenexplosion im Gastgewerbe	5
Struktur des Gastgewerbes: Klein- und mittelständisch geprägt	6
III. Politische Themen und Erwartungen der Branche	6
Verfügbarkeit und Anwerbung von Fach- und Arbeitskräften	6
Arbeitszeitflexibilisierung	7
Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie auf 7%	8
Bürokratieabbau	10
Investitionsverhalten und -hemmnisse	11
Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung des Angebots	12

I. Bedeutung des Gastgewerbes

Das Gastgewerbe ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor und Arbeitgeber in Deutschland: **Mit einem Umsatz von 115,9 Milliarden Euro netto im Jahr 2024 gehören Hotellerie und Gastronomie zu einer tragenden Säule der deutschen Wirtschaft.**

Mit über 2,2 Millionen Beschäftigten bietet die Branche vielfältige Chancen für qualifizierte Fachkräfte und für Menschen ohne formalen Ausbildungsabschluss. Die Branche ist auch Chancengeber und überaus wichtiger Integrationsmotor. 42,9% der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten besitzen eine ausländische Staatsangehörigkeit.

Mit 50.738 Auszubildenden ist die Hotel- und Gastronomiebranche eine der größten Ausbildungsbranchen in Deutschland. Im Jahr 2024 nahm die Zahl der Ausbildungsverträge im Gastgewerbe um beachtliche 9,1% gegenüber dem Vorjahr zu. Erfreulich ist auch, dass die Branche sich damit wieder auf dem Niveau von 2019 befindet.

Neben der wirtschaftlichen und arbeitsmarktpolitischen Bedeutung gehört die hohe gesellschaftliche Relevanz des Gastgewerbes und des Tourismus stärker in den Fokus der Öffentlichkeit. Gastronomie und Hotellerie stehen für Lebensqualität, kulinarische Vielfalt und Gastfreundschaft. Die Betriebe sind als „öffentliche Wohnzimmer“ Orte der Begegnung, des Austausches und für den gesellschaftlichen Zusammenhalt wichtiger denn je. Restaurants, Cafés und Biergärten, Kneipen, Bars und Clubs, Hotels und Gasthöfe machen die Innenstädte und ländlichen Regionen lebens- und liebenswert. Eine repräsentative Bevölkerungsbefragung aus dem Jahr 2024 bestätigt, dass die Einrichtungen des Gastgewerbes wichtige Kommunikationspunkte und gerade für junge Leute entscheidend sind für die Wahl des Wohnorts. Als Visitenkarte des Landes prägt das Gastgewerbe maßgeblich das positive Image des Reiselandes Deutschland und ist ein wichtiger Faktor bei der Entscheidung für die Wahl als Austragungsort von Tagungen, Kongressen und Messen.

Hotellerie und Gastronomie haben auch eine wesentliche Bedeutung für die Stadtentwicklung und die Attraktivität der Innenstädte. So gehört die Gastronomie zusammen mit dem Einzelhandel zu den wichtigsten Gründen für die Menschen, die Innenstadt aufzusuchen; für viele ist ein mangelndes Angebot sogar ein Kriterium, nicht in die Stadt zu gehen. Zudem gehören die gastgewerblichen Betriebe zu den Einrichtungen der Daseinsvorsorge, die die Menschen zur Gestaltung ihres privaten, gesellschaftlichen und kulturellen Lebens brauchen. Nur mit einem attraktiven und vielfältigen Hotelangebot ist eine Stadt für Touristen anziehend.

Gastronomie und Hotellerie sind fest verwurzelt in den Städten und Gemeinden und sorgen für das Funktionieren der Wirtschaftskreisläufe – gerade in ländlichen Räumen. So hat eine DEHOGA Umfrage von August 2025 gezeigt, dass das Gastgewerbe ein zentraler Auftraggeber für das regionale Handwerk, für

Produzenten und Dienstleister ist. Über drei Viertel der Betriebe vergeben ihre Aufträge an regionale Handwerksbetriebe, ebenso viele an Getränkehersteller. Rund drei Viertel kaufen regelmäßig bei Fleischern und Bäckern in der Nähe ein. Darüber hinaus arbeiten zahlreiche Betriebe eng mit regionalen Lebensmittelherstellern, landwirtschaftlichen Betrieben, Wäschereien und weiteren Dienstleistern zusammen – ein starkes Netzwerk, das die gesamte Wertschöpfungskette vor Ort stärkt.

Mehr als andere Branchen ist das Gastgewerbe klein- und mittelständisch geprägt. Es sind überwiegend Familienbetriebe, die das Bild der Branche prägen. Gastgewerbliche Betriebe sind standorttreu, sie schaffen und sichern Beschäftigung hier in Deutschland und zahlen auch hier ihre Steuern. Für ihre Zukunftssicherung kommt es ganz entscheidend auf die Verbesserung der Rahmenbedingungen an.

Aus diesen Gründen ist die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit des Gastgewerbes unerlässlich. Gastronomen und Hoteliers wollen Arbeits- und Ausbildungsplätze schaffen und in ihre Betriebe investieren. Gastronomen und Hoteliers als Hauptakteure des Tourismus erwarten von der Politik konkrete Maßnahmen zur Verbesserung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und der Beseitigung von Wachstumshemmnissen.

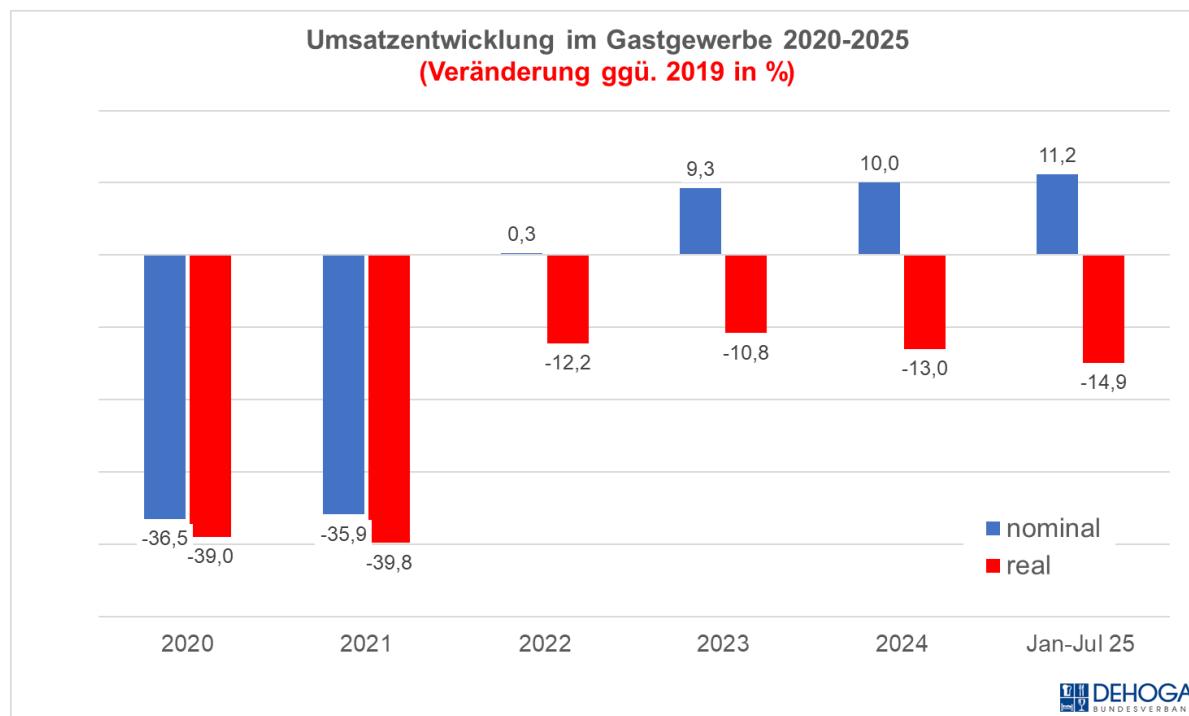
I. Aktuelle wirtschaftliche Lage im Gastgewerbe

Umsatzentwicklung: 2025 wird das sechste Verlustjahr in Folge sein

Die Lage im Gastgewerbe ist alarmierend. Wirtschaftlich haben sich die Betriebe noch nicht von den Folgen der Corona-Pandemie erholen können. Die preisbereinigten Umsätze liegen immer noch deutlich unter dem Vorkrisenniveau.

Gleichzeitig muss die Branche enorme Kostensteigerungen und die Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Speisen zum 01.01.2024 verkraften. Es wird für viele Betriebe daher immer schwerer, wirtschaftlich zu arbeiten. Die Zukunftsängste und Existenzsorgen nehmen zu.

2025 wird für die Branche das sechste Verlustjahr in Folge sein. Von Januar bis Juli 2025 weist das Statistische Bundesamt einen realen Umsatzverlust von -14,9% gegenüber dem Vorkrisenjahr 2019. Preisbereinigt stellt sich der Umsatz damit im laufenden Jahr sogar schlechter dar als in den Jahren 2022, 2023 und 2024 (-12,2%, -10,8% bzw. -13,0%).



Quelle: Statistisches Bundesamt

Der DATEV-Mittelstandsindex weist für den September 2025 im Gastgewerbe ein Umsatzminus von 5,8% gegenüber dem Vorjahr aus.

Auch die jüngste Umfrage des DEHOGA Bundesverbandes von August 2025 mit Rückantworten aus 4.000 Unternehmen zur wirtschaftlichen Lage bestätigt die angespannte Situation: Im Juli 2025 meldeten die gastgewerblichen Betriebe im Schnitt nominale Umsatzverluste von 9,3% gegenüber dem Vorjahr, im Zeitraum Januar bis Juli 2025 lag das Minus bei 8,9%.

Auf die Frage, ob die Unternehmen befürchten, im Jahr 2025 in die Verlustzone zu geraten, antworteten 43,0% der Unternehmer mit „Ja“, 27,0% wissen es noch nicht. Nur 27,0% der Betriebe befürchten keine Verluste.

Kostenexplosion im Gastgewerbe:

Gleichzeitig belasten die eklatant gestiegenen Kosten die Betriebe. So betragen die Preissteigerungen laut Statistischem Bundesamt im August 2025 allein bei Nahrungsmitteln +27,2%, bei Energie +27,4% und bei alkoholfreien Getränken +35,6% gegenüber Januar 2022, dem Monat vor Beginn des Ukrainekrieges.

Die Arbeitskosten im Gastgewerbe sind laut Statistischem Bundesamt im 2. Quartal 2025 um 37,4% gegenüber dem 1. Quartal 2022 gestiegen (der Arbeitskostenindex misst vierteljährlich die Gesamtkosten, die Arbeitgebern durch ihre Arbeitnehmenden entstehen).

Auch die Zahl der beantragten Insolvenzverfahren im Gastgewerbe laut Statistischem Bundesamt deutlich stärker gestiegen als im Schnitt: Plus 30,6% von Januar bis Juni 2025 gegenüber Vorjahr – gesamtwirtschaftlich waren es 12,2%.

Struktur des Gastgewerbes: Klein und mittelständisch geprägt

Nach der letzten veröffentlichten Umsatzsteuerstatistik des Statistischen Bundesamtes für das Jahr 2023 gab es insgesamt 202.110 steuerpflichtige Unternehmen im Gastgewerbe (Beherbergung: 39.747/ Gastronomie: 162.363). Gegenüber dem Vor-Corona-Jahr 2019 ist das ein Rückgang von 9,1%. Allein die Anzahl der Gasthöfe ist um 24,1% gegenüber dem Jahr 2019 gesunken.

Das Gastgewerbe ist dabei eindeutig klein- und mittelständisch geprägt. **29,4% der Unternehmen im Gastgewerbe erzielten im Jahr 2023 weniger als 100.000 Euro Umsatz**; nur 9,6% der Unternehmen hatten einen Jahresumsatz von mehr als eine Million Euro.

Nach dem Unternehmensregister des Statistischen Bundesamtes **hatten im Jahr 2023 84,9% der Unternehmen im Gastgewerbe weniger als zehn Beschäftigte**, nur 15,1% zählten zehn und mehr Beschäftigte

II. Politische Themen und Erwartungen der Branche

Mit Blick auf die großen Herausforderungen des Gastgewerbes gilt es daher mehr denn je, bestehende Belastungen für die Unternehmer abzubauen sowie neuen Kostenbelastungen und Reglementierungen entgegenzutreten.

Es bedarf es daher aus Sicht des DEHOGA bei den vom Tourismusausschuss des Bundestages vorab genannten Themen konkreter politischer Maßnahmen:

Verfügbarkeit und Anwerbung von Fach- und Arbeitskräften

Die Sicherung des Arbeitskräftebedarfs ist und bleibt eine der drängendsten Herausforderungen für das Gastgewerbe. Hotellerie und Gastronomie sind die Branchen der Chancen und der Integration. **Die Branche braucht deshalb gezielte Unterstützung des Arbeitsmarktes durch Arbeitskräfte und Auszubildende aus dem Ausland.** Ohne diesen Baustein zur Mitarbeitersicherung wird sich die bereits heute angespannte Situation aufgrund der demografischen Entwicklung in den kommenden Jahren weiter verschärfen.

In den letzten Jahren wurden wichtige Schritte in die richtige Richtung bei der Fachkräfteeinwanderung gegangen. **Aber die Gesetzesänderungen waren nicht konsequent genug und vor allem hapert es immer noch massiv bei der Umsetzung: Die aktuellen Regelungen sind zu kompliziert, zu bürokratisch, zu langsam und zu restriktiv.**

Die Beschleunigung der Verfahren muss oberste Priorität haben. Gastgewerblichen Betrieben ist nicht geholfen, wenn sie viele Monate, teils über ein Jahr auf Visa und Arbeitsgenehmigungen für ihre ausländischen Mitarbeitenden warten müssen. Hierfür muss der Beschleunigungs- und Digitalisierungsprozess bei den Botschaften und Visastellen konsequent fortgesetzt werden. Auch bei den Ausländerbehörden gibt es hier weiter großen Verbesserungsbedarf.

Die Branche hat kein Verständnis dafür, das Kontingent bei der Westbalkanregelung wieder auf 25.000 Beschäftigte jährlich zu halbieren, ist doch der große Vorteil der Westbalkanregelung der geringere Bürokratieaufwand.

Der DEHOGA begrüßt den Willen der Bundesregierung, die Anerkennung ausländischer Berufsabschlüsse zu beschleunigen und zu entbürokratisieren. Insbesondere ist es gut, dass die Prozesse durch eine verbesserte Arbeitgeberbeteiligung erleichtert werden sollen. **In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass eine „Work-and-stay-Agentur“ als Ansprechpartnerin für ausländische Fachkräfte nicht ausreicht.** Auch die Unternehmen in Deutschland, die Arbeitskräfte aus Drittstaaten einstellen wollen, benötigen zentrale Ansprechpartner, die nicht nur Informationen weitergeben, sondern Verfahren bündeln und Entscheidungen treffen können.

Arbeit ist der beste Motor für Integration. So ist ein viel zu geringer Teil der Geflüchteten und Zugezogenen, die bereits in Deutschland leben, berufstätig. Bürokratische Hürden bei der Arbeitsaufnahme, aber auch Fehlanreize für Sozialleistungen statt Erwerbsarbeit verhindern Einstieg und Verbleib in Arbeit. Das ist fatal, denn Arbeit ist der beste Motor für Integration.

Arbeitszeitflexibilisierung

Die Höchstgrenze im Arbeitszeitgesetz sollte vom Tag auf die Woche umgestellt werden. So wie es die EU-Arbeitszeitrichtlinie vorsieht. Der DEHOGA begrüßt es daher, dass CDU und SPD im Koalitionsvertrag im Einklang mit der europäischen Arbeitszeitrichtlinie die Möglichkeit einer wöchentlichen anstatt einer täglichen Höchstarbeitszeit schaffen wollen.

Die starre Tageshöchstarbeitszeit entspricht z.B. bei Hochzeiten und Kongressen, in der Saison oder bei Nebenbeschäftigung nicht mehr den Bedürfnissen der Praxis. Auch die Mitarbeiter unserer Branche wünschen sich mehr Flexibilität. Eine

Wochenarbeitszeit bedeutet auch für die Mitarbeiter, Arbeitszeiten nach ihren eigenen Lebensentwürfen und Bedürfnissen gestalten zu können.

Dabei soll niemand in der Summe länger arbeiten müssen, es geht nur um eine bessere Verteilung der Arbeitszeit, wie sie auch in anderen europäischen Ländern möglich ist. Das starre deutsche Arbeitszeitgesetz muss daher dringend an die Lebenswirklichkeit angepasst werden. **Es geht definitiv nicht um Mehrarbeit.**

Von zentraler Bedeutung in der Umsetzung der Wochenarbeitszeit ist auch, dass die Entscheidungsfreiheit jedes einzelnen Mitarbeitenden nicht von Tarifregelungen abhängig gemacht wird. Denn welche Aufteilung ihrer vereinbarten Arbeitszeit für Mitarbeitende und Betriebe Sinn macht, ist sehr individuell. Beim geplanten Dialog mit den Sozialpartnern darf daher die grundsätzliche Verständigung auf eine Wochenarbeitszeit nicht nachträglich verwässert werden, z.B. durch einen Tarifvorbehalt oder überbürokratische Einschränkungen.

Absenkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie auf 7%

Das Wirtshaussterben auf dem Lande sowie das Verschwinden klassischer Restaurants aus den Innenstadtlagen machen deutlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit der arbeitsintensiven Gastronomie dringend einer Stärkung bedarf. Für Deutschlands Gastronomie bedeutet der volle Steuersatz von 19% eine immense Wettbewerbsverzerrung. Frisch zubereitetes und liebevoll angerichtetes Essen in der Gastronomie wird mit 19% Mehrwertsteuer belastet, während To Go-Angebote, Essenslieferungen und verpacktes Essen aus dem Supermarkt nur mit 7% besteuert werden.

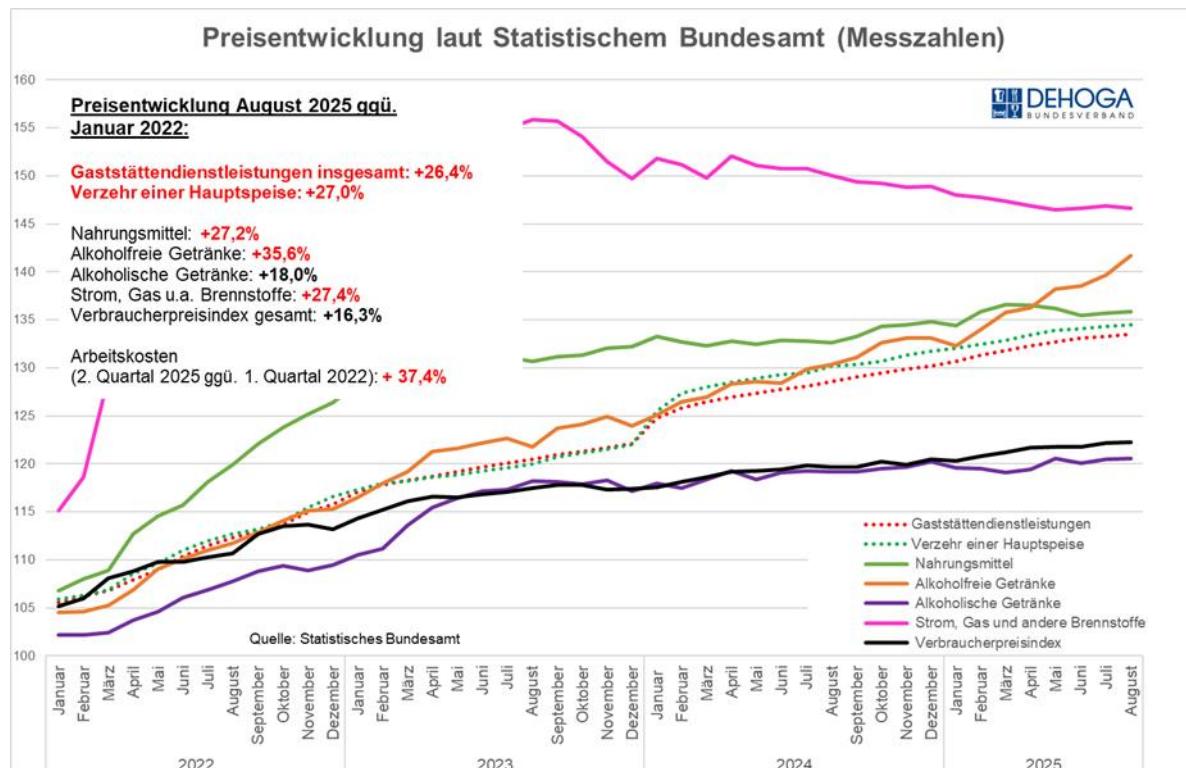
Die einheitliche Besteuerung von Essen mit 7% bedeutet die längst überfällige Stärkung der Betriebe im harten Wettbewerb mit Essen To Go, Lieferdiensten, und Fertiggerichten aus dem Handel. Es ist daher richtig, dass nunmehr in dem vom Kabinett beschlossenen Haushaltsentwurf 2026 und im Gesetzentwurf des Steueränderungsgesetzes 2025 diese Ungleichbehandlung beseitigt werden soll.

Die Folgen der Mehrwertsteuererhöhung für Speisen in der Gastronomie zum 1. Januar 2024 sind unübersehbar. Die Betriebe sind damit noch stärker unter betriebswirtschaftlichen Druck geraten. Sinkende Erträge, weniger Investitionen führen zu einem Verlust an kulinarischer Vielfalt in den Innenstädten und ländlichen Regionen. So sind die Umsätze in der Gastronomie seit der Corona-Krise noch stärker gesunken als im Gastgewerbe insgesamt.

In den Monaten Januar bis Juli 2025 betrug das preisbereinigte Umsatzminus 17,3% gegenüber dem Vorkrisenjahr 2019. Im Zeitraum Januar 2024 bis Juli 2025 gab es sogar in 12 Monaten auch nominale Umsatzverluste in der Gastronomie gegenüber dem Vorjahr.

Dabei nehmen die Preissensibilität und Konsumzurückhaltung der Gäste weiter zu. Viele Menschen gehen seltener essen, wählen günstigere Gerichte oder verzichten auf Vorspeisen. Der DEHOGA beobachtet ein klares „Trading down“, eine Reduzierung des Angebotes und verkürzte Öffnungszeiten. Die Gäste weichen auf andere Angebotsformen wie To-go-Gerichte aus.

Die Daten des Statistischen Bundesamtes zeigen klar, dass die Preise in der Gastronomie seit Beginn des Ukraine-Krieges weniger stark gestiegen sind als die Preise für Lebensmittel, Energie oder alkoholfreie Getränke. So lagen beispielsweise im August 2025 im Vergleich zu Januar 2022 die Preise für Lebensmittel (+27,2%), alkoholfreie Getränke (+35,6%) oder Energie (+27,4%) teilweise deutlich über den Preissteigerungen für Gaststättendienstleistungen (+26,4%).



Quelle: Statistisches Bundesamt

Wir wollen, dass die Gastronomie auch in Zukunft facettenreich und lebendig bleibt. Sterben die Restaurants und Cafés, sterben auch die Innenstädte. Schließt das Gasthaus im Dorf, verschwindet auch ein Stück Heimat und Kultur. Unsere Betriebe sind Treffpunkte für Alt und Jung, Orte des Zusammenkommens, der Kommunikation – und für den sozialen Zusammenhalt wichtiger denn je. Sie stehen für regionale Identität und Heimat, Genuss und Lebensqualität.

Die von der Bundesregierung geplante dauerhafte Einführung der 7% Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie ab 1. Januar 2026 ist daher die wichtigste Maßnahme zur Stärkung und Zukunftssicherung der Restaurants, Cafés

und Caterer. Sie beseitigt endlich die bestehende Wettbewerbsverzerrung gegenüber anderen Essensanbietern.

Europa zeigt teilweise schon seit Jahrzehnten, wie es besser geht: Der reduzierte Mehrwertsteuersatz für Speisen in Restaurants ist in der EU nicht die Ausnahme, sondern die Regel. **In aktuell 20 EU-Staaten wird steuerlich kein Unterschied gemacht zwischen dem Essen im Restaurant, der Lieferung von Essen, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen aus dem Supermarkt.** Das ist fair und gerecht.

Durch die dauerhafte Steuersatzsenkung für Speisen in der Gastronomie entfallen zudem Abgrenzungsschwierigkeiten, die in der Vergangenheit daraus resultierten, dass Lieferungen von Lebensmitteln mit wesentlichen Dienstleistungselementen dem regulären Umsatzsteuersatz, ohne wesentliche Dienstleistungselemente jedoch dem ermäßigten Umsatzsteuersatz unterlagen (z. B. bei Cateringleistungen, bei Kita- und Schulessen oder bei der Krankenhausverpflegung).

Die Betriebe werden dabei die finanziellen Spielräume der geplanten Mehrwertsteuersenkung sinnvoll nutzen. Ob und in welchem Umfang Preissenkungen möglich sind, hängt von der individuellen Situation und der weiteren Kostenentwicklung in den Betrieben ab. Hierbei ist auch zu bedenken, dass der Mindestlohn ab 1. Januar 2026 um 8,4% steigen wird.

Die DEHOGA-Umfrage von August 2025 zeigt: Mit 7% Mehrwertsteuer erwarten 76,2% der Betriebe eine Stabilisierung ihrer wirtschaftlichen Situation. Sechs von zehn Betrieben (59,1%) sehen die Möglichkeit, Arbeitsplätze zu sichern und neue Stellen zu schaffen. Fast ebenso viele Gastronomen (58,6%) würden wieder verstärkt in Modernisierung, Digitalisierung und Kapazitätserweiterung investieren. Mehr als die Hälfte der Betriebe (52,6%) verbindet die 7% mit neuen Handlungsspielräumen für Innovationen. Knapp die Hälfte der Unternehmer (47,9%) sieht ihre Betriebe im Wettbewerb gestärkt. 44,1% der Gastronomen wollen ihren Gästen ein verbessertes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.

Bürokratieabbau

Ein konsequenter Bürokratieabbau ist längst überfällig, damit sich Hotellerie und Gastronomie wieder auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können: Die persönliche Betreuung der Gäste, die Unterstützung der Mitarbeiter und die Weiterentwicklung der Betriebe. Denn die wachsende Zahl an Vorschriften und administrativen Pflichten raubt der Branche genau dafür die Zeit.

Dabei ist es nicht die konkrete Einzelbelastung, die den Unternehmern zu schaffen macht, sondern die Summe der bürokratischen Pflichten, die in der Branche für Unmut sorgen. Nach einer DIHK-Studie aus dem Jahr 2020 arbeitet

ein typisches mittelständisches Unternehmen 14 Stunden pro Woche im Gastgewerbe, nur um Bürokratiepflichten zu erfüllen. Den Betrieben werden damit immer mehr die Freiräume für effizientes wirtschaftliches Handeln genommen.

Zum Gelingen des Bürokratieabbaus schlägt der DEHOGA folgende Maßnahmen vor, die als verbindliche Regelungen Anwendung finden sollten (siehe auch unsere Broschüre zum Bürokratieabbau https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/06_Presse/Publikationen/DEHOGA_BS-A4_Burokratieabbau_WEB.pdf):

- One in, two out-Regel einführen
- Vorabprüfung und Aussetzen von Bürokratiepflichten („Praxischeck“)
- Bürokratieabbau auch auf EU-Ebene
- Keine Regulierung über EU-Standard hinaus („Gold-Plating“)
- Ausnahmen für kleine und mittleren Betriebe
- Erleichterungen bei der Betriebsübergabe
- „Digitalcheck“ von Gesetzen
- Vereinfachung von Antrags- und Genehmigungsmaßnahmen

Zusätzlichen Belastungen erteilt der DEHOGA daher auch eine klare Absage. Die Branche braucht weder ein Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz, eine Entwaldungsverordnung noch eine verpflichtende Tierhaltungskennzeichnung für Fleisch auf Speisekarten. Es wäre nicht akzeptabel, wenn vor einer relevanten bürokratischen Entlastungswirkung neue Berichts- und Dokumentationspflichten hinzukommen.

Der DEHOGA appelliert daher an die Politik: Schaffen Sie verbindliche Grundsätze für den konsequenten Bürokratieabbau! Stoppen Sie aktuell drohende weitere Reglementierungen! Haben Sie den Mut, einfach mal bestehende Pflichten auszusetzen und führen Sie einen Praxischeck durch, ob auf bestehende Dokumentationspflichten nicht einfach verzichtet werden kann!

Investitionsverhalten und -hemmnisse

Das Gastgewerbe ist in besonderem Maße auf kontinuierliche Investitionen angewiesen, um den steigenden Ansprüchen der Gäste, neuen Trends sowie gesetzlichen Vorgaben gerecht zu werden. Dennoch sehen sich viele Betriebe mit erheblichen Investitionshemmrisen konfrontiert. Der Hauptgrund hierfür sind die schon erwähnte schwierige wirtschaftliche Lage sowie die hohen Betriebskosten. Viele Unternehmen verfügen zudem über eine geringe Eigenkapitalquote und haben nur eingeschränkten Zugang zu Fremdkapital, was Investitionen erschwert.

Auch strukturelle Faktoren wirken hemmend: Die Branche ist von einer Vielzahl kleiner, familiengeführter Betriebe geprägt, denen die Skaleneffekte größerer Betriebe bzw. anderer Branchen fehlen. So erzielten laut Statistischem Bundesamt (Umsatzerhebung) 29,4% der Unternehmen im Gastgewerbe im Jahr 2023 weniger als 100.000 Euro Umsatz; 77,9% blieben unter 500.000 Euro und nur 9,6% der Unternehmen hatten einen Jahresumsatz von mehr als eine Million Euro.

Darüber hinaus stellen personelle Engpässe eine große Hürde dar. Der Fachkräftemangel erschwert nicht nur den laufenden Betrieb, sondern auch die Planung und Umsetzung größerer Investitionen. Stark steigende Lohnkosten verstärken diese Problematik. Insgesamt ergibt sich ein komplexes Zusammenspiel aus finanziellen, strukturellen, personellen und rechtlichen Faktoren, die Investitionen im Gastgewerbe häufig hemmen und die Wettbewerbsfähigkeit vieler Betriebe beeinträchtigt.

Dies belegt auch die DEHOGA-Umfrage von August 2025: Fast drei Viertel (72,1%) der gastronomischen Unternehmer konnten in den vergangenen Jahren notwendige Investitionen nicht mehr tätigen. Nur 27,9% der Betriebe waren in der Lage, ihre Betriebe im erforderlichen Umfang zukunftsfähig zu halten.

Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung des Angebots

Nachhaltigkeit hat im Gastgewerbe eine zentrale Bedeutung und ist ein entscheidender Faktor für den langfristigen Erfolg der Betriebe. Gäste legen heute zunehmend Wert auf ein verantwortungsbewusstes Handeln der Unternehmen. Dazu zählen ein schonender Umgang mit Ressourcen, der Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, die Reduktion von Abfällen sowie der bewusste Umgang mit Energie und Wasser. Nachhaltiges Wirtschaften trägt nicht nur zum Umweltschutz bei, sondern wirkt sich auch positiv auf das Image eines Betriebes aus und steigert die Attraktivität für umweltbewusste Gästegruppen.

In diesem Zusammenhang unterstützt der DEHOGA mit der Energiekampagne Gastgewerbe Hotel- und Gastronomiebetriebe bereits seit 2006 beim Energiesparen (<https://energiekampagne-gastgewerbe.de/>). Zudem war das Gastgewerbe die erste Dienstleistungsbranche mit einer Zielvereinbarung zum Klimaschutz zur Reduktion von CO2-Emissionen. Im Jahr 2021 hat der DEHOGA Bundesverband die Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung unterzeichnet.

Gleichzeitig ist in der Branche eine konsequente Qualitätssicherung unerlässlich, um Gästezufriedenheit und Wettbewerbsfähigkeit sicherzustellen. Standards in den Bereichen Service, Hygiene, Produktauswahl und Mitarbeiterschulung sind wichtige Instrumente, um gleichbleibend hohe Leistungen zu garantieren. Regelmäßige Kontrollen, Feedbacksysteme und die kontinuierliche Weiterbildung des Personals helfen, die Qualität zu sichern und kontinuierlich zu verbessern.

Die Verknüpfung von Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung schafft darüber hinaus einen Mehrwert: Sie stärkt das Vertrauen der Gäste, fördert die Kundenbindung und kann als Alleinstellungsmerkmal im Wettbewerb genutzt werden. Betriebe, die ökologisch, ökonomisch und sozial verantwortungsvoll handeln und dabei höchste Qualitätsstandards gewährleisten, sichern sich eine stabile Position im Markt und tragen gleichzeitig zu einer zukunftsfähigen Entwicklung der Branche bei.

Allerdings stoßen viele Betriebe bei der Umsetzung solcher Maßnahmen an ihre Grenzen. Aufgrund der schon genannten schwierigen wirtschaftlichen Lage fehlt den Betrieben häufig der notwendige finanzielle Spielraum für Investitionen in nachhaltige Technologien oder umfangreiche Qualitätssicherungsprogramme.

In der Folge geraten Unternehmen in einen Zielkonflikt: Einerseits wächst der Druck, ökologische und qualitative Anforderungen zu erfüllen, andererseits verhindert die angespannte finanzielle Situation oftmals deren konsequente Umsetzung. Gerade deshalb ist eine Stärkung der Wirtschafts- und Ertragskraft der Branche notwendiger denn je.

Berlin, 02. Oktober 2025

Der DEHOGA ist der Branchenverband der Gastronomie und Hotellerie in Deutschland und repräsentiert 202.000 Unternehmen mit 2,2 Millionen Beschäftigten und 50.700 Auszubildenden. Das Gastgewerbe ist eine Dienstleistungsbranche überwiegend mittelständischer Prägung und erwirtschaftete im Jahr 2024 einen Nettojahresumsatz von 115,8 Milliarden Euro. Die Bandbreite der Branche reicht von der Eckkneipe, dem klassischen Restaurant oder Bistro über die Gemeinschaftsgastronomie, die Caterer bis zur System- und Sternegastronomie, und von der Frühstückspension über das Ferien- und das Tagungs- bis zum Luxushotel.



Ausschussdrucksache 21(20)16
Ausschuss für Tourismus

7. Sitzung am 15.10.2025
Öffentliche Anhörung

Stellungnahme zum Thema
„Lage im Gastgewerbe“

Prof. Dr. Justus Haucap
Düsseldorf Institute for Competition Economics (DICE)

DICE Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf 40204 Düsseldorf

An die Vorsitzende des
Ausschusses für Tourismus des
Deutschen Bundestages
Frau Anja Karliczek, MdB
Platz der Republik 1
11011 Berlin

Professor Dr. Justus Haucap
Direktor

Telefon +49 211 81-15494
Telefax +49 211 81-15499
haucap@dice.hhu.de

Düsseldorf, 12.10.2025

**Stellungnahme für die Anhörung im Ausschuss für Tourismus
des Deutschen Bundestages am 15. Oktober 2025 zur
„Lage im Gastgewerbe“**

Düsseldorf Institute
for Competition Economics

Sehr geehrte Frau Karliczek,

ich freue mich sehr über die Einladung zur Anhörung zur Lage im Gastgewerbe. Anbei finden Sie, wie erbeten, allgemeine schriftliche Ausführungen zum Thema.

Heinrich-Heine-Universität
Düsseldorf
DICE
Universitätsstraße 1
D-40225 Düsseldorf
Germany
www.dice.hhu.de
www.hhu.de

Vorbemerkungen

1. Die schwierige wirtschaftliche Lage im Gastgewerbe insbesondere seit der Corona-Krise ist hinreichend bekannt und insbesondere vom DEHOGA immer wieder dokumentiert worden. Der bisher absolute Tiefpunkt in Bezug auf Anzahl der Unternehmen¹ sowie Umsatzentwicklung² aus den Corona-Jahren 2020 und 2021 ist zwar vorerst überwunden, allerdings wurde das Vor-Corona-Niveau bisher in toto nicht wieder erreicht. Der Erholung der Umsätze stehen zudem ganz erhebliche Kostensteigerungen gegenüber, so dass Umsatzsteigerungen nicht etwa Gewinnsteigerungen implizieren. Vielmehr können Kostensteigerungen nicht immer einfach an die Kunden durchgereicht werden, sodass Gewinne trotz Umsatzsteigerungen sich sogar negativ entwickeln können.

2. Zu beachten ist allerdings auch, dass das Gaststättengewerbe sehr heterogen ist und es natürlich auch hochprofitable Betriebe gibt. Zudem sind verschiedene Arten des Gastgewerbes durchaus unterschiedlich von wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklungen betroffen. Während etwa

¹ <https://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/anzahl-der-unternehmen/>

² <https://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/umsatzentwicklung/gaststaettengewerbe/>

die Anzahl der Imbissstuben seit 2016 mehr oder minder stabil ist (mit kleineren Schwankungen), sehen wir bei der Anzahl der Restaurants und insbesondere bei Schankwirtschaften einen ganz erheblichen Rückgang.³

3. Das Wirtshaus- und Restaurantsterben hat vielfältige Ursachen und lässt sich nicht monokausal auf einen einzigen Faktor zurückführen. Die vielfältigen Faktoren werden unten kurz beschrieben. Zuvor soll allerdings im Folgenden zur sozialen Funktion des Gaststättengewerbes ausgeführt werden, um die möglichen Folgen des Wirtshaus- und Restaurantsterbens zu verdeutlichen.

Zur gesellschaftlichen Funktion von Wirtshäusern und Restaurants

4. Die sozialwissenschaftliche Auseinandersetzung mit dem Wirtshaussterben ist keineswegs neu, ganz im Gegenteil. Schon anlässlich der Diskussion über eine mögliche Alkoholprohibition in den USA – so wie sie von 1920 bis 1933 ja auch umgesetzt wurde – verweist Moore (1897)⁴ auf den „sozialen Wert des Saloons“. Er prognostiziert, dass im Falle eines Alkoholverbots ein adäquater Ersatz für die soziale Funktion des Saloons schwer zu finden sei. Calkins (1919, S. 4 ff.)⁵ ergänzt angesichts der unmittelbar drohenden Prohibition, dass exzessiver Alkoholkonsum in Kneipen zwar vorkomme, aber eher die Ausnahme darstelle und die soziale Funktion von Wirtshäusern die negativen Aspekte des Alkoholkonsums überwiege.

5. In Deutschland haben sich im Wesentlichen die beiden Soziologen Franz Dröge und Thomas Krämer-Badoni (1987)⁶ mit der bedeutenden Rolle von Gaststätten in der Sozialisierung der Arbeiterschaft seit der industriellen Revolution und der Studentenschaft nach 1949 sowie mit der Bedeutung von Wirtshäusern als aus soziologischer Sicht relevante gesellschaftliche Institution befasst. Wirtschaftswissenschaftler jedoch haben sich – trotz des Namens ihres Faches und entgegen einer einst geäußerten Vermutung der Gebrüder Blattschuss⁷ – bisher in Deutschland so gut wie gar nicht mit der sozialen Bedeutung von Gaststätten befasst.

6. Unter Ökonomen führt die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit den sozialen Funktionen des Gaststättengewerbes zu meinem Bedauern ein kümmerliches Dasein. Am nächsten heran an das Thema kommt vielleicht eine Abhandlung von Albert O. Hirschman, auch manchen Nicht-Ökonomen womöglich durch die Netflix-Serie „Transatlantic“⁸ bekannt, mit seinem Essay über die Tischgemeinschaft. In seiner „Jan-Patočka-Gedächtnisvorlesung“ beschreibt Hirschman (1997)⁹ die soziale Funktion des gemeinsamen Essens – der Tischgemeinschaft – als einen Anlass, bei dem sich das Private

³ <https://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/anzahl-der-unternehmen/>

⁴ Moore, E. C. (1897). The Social Value of the Saloon. *American Journal of Sociology*, Vol. 3(1), S. 1-12.

⁵ Calkins, R. (1919). Substitutes for the Saloon: An Investigation Originally Made for the Committee of Fifty. 2. Auflage, Boston: Houghton Mifflin.

⁶ Dröge, F. & Krämer-Badoni, T. (1987), *Die Kneipe: Zur Soziologie einer Kulturform oder "Zwei Halbe auf mich"*, Suhrkamp: Frankfurt am Main.

⁷ „Jetzt fragt mich doch so 'n Typ, ob ich studier. Ich sag: „Ja, Wirtschaftspolitik, drum sitz ich hier.“ (Gebrüder Blattschuss, Kreuzberger Nächte)

⁸ <https://www.netflix.com/tudum/articles/transatlantic-true-story-varian-fry-mary-jayne-gold>

⁹ Hirschman, A. O. (1997). Grenzübergreifende Orte und Ideen eines Lebenslaufes. Gespräch mit Albert O. Hirschman. Albert O. Hirschman, Tischgemeinschaft. Wien: Passagen. S. 31-83.

und das Öffentliche vermischt. Im Detail geht Hirschman in dem Beitrag den vielfältigen öffentlichen und kollektiven Handlungen nach, die mit dem Vorgang des gemeinsamen Essens und Trinkens verknüpft sind, und er geht konkret auf die soziale und politische Funktion des gemeinsamen Tafelns für das Gemeinwesen ein.

7. In der sozialwissenschaftlichen Literatur finden sich zudem eine Reihe von Beiträgen, welche die soziale Funktion von Gaststätten herausarbeiten. Beim Besuch von Gaststätten geht es in der Regel nicht nur um die Einnahme von Nahrungsmitteln und Getränken. Anders ausgedrückt, gehen Menschen (in der Regel) nicht primär in Kneipen und Restaurants, um ihren Durst und Hunger zu stillen. Vielmehr geht es fast immer auch um eine Form des sozialen Austauschs. Beim gemeinsamen Essen und Trinken werden Informationen und Meinungen ausgetauscht und es wirkt oftmals vertrauensbildend. In den Sozialwissenschaften spricht man davon, dass das gemeinsame Essen und Trinken dazu beiträgt, dass sich sogenanntes „Sozialkapital“ herausbildet,¹⁰ also der soziale Zusammenhalt gestärkt wird.

Abbildung 28: Bedeutung für den sozialen Zusammenhalt und die Attraktivität
Die Betriebe im Gastgewerbe ...



Quelle: Befragungsergebnisse IW Consult (2017)

²³ Bewertungen 1 oder 2 auf einer 7er-Skala von 1 = voll und ganz und 7 = gar nicht.

Quelle: Direkt entnommen aus IW Consult (2017), Die Bedeutung des Hotel- und Gaststättengewerbes (Gutachten für den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband), S. 57.

¹⁰ Es gibt inzwischen eine Reihe von Studien, welche die Sozialkapital bildende Funktion von Gaststätten belegen (vgl. Muir, R., 2012, Pubs and Places: The Social Value of Community Pubs. Institute for Public Policy Research. London., Cabras, I., & Bosworth, G., 2014, Embedded Models of Rural Entrepreneurship: The Case of Pubs in Cumbria, North West of England. Local Econ. Vol. 24(6), 598-616, Cabras, I. & Mount, M. P., 2017, How Third Places Foster and Shape Community Cohesion, Economic Development and Social Capital: The Case of Pubs in Rural Ireland, Journal of Rural Studies, Vol. 55, 71-82, Cabras, I., & C. Reggiani, 2010, Village Pubs as a Social Propellant in Rural Areas: An Econometric Study, Journal of Environmental Planning and Management, Vol. 53 (7), 947-962, Cabras, I., 2011). Industrial and Provident Societies and Village Pubs: Exploring Community Cohesion in Rural Britain. Environment and Planning A, Vol. 43(10), 2435-2451, Cabras, I., 2016, "Pillars of the Community": Pubs and Publicans in Rural Ireland. In: Cabras, I., Higgins, D. & Preece, D. (Hrsg.) Brewing, Beer and Pubs. Palgrave Macmillan: London, S. 282-302, Mount, M. & Cabras, I., 2016, Community Cohesion and Village Pubs in Northern England: An Econometric Study. Regional Studies, Vol. 50 (7), 1203-1216, Sforzi, J., & Bianchi, M., 2020, Fostering Social Capital: The Case of Community-owned Pubs, Social Enterprise Journal, Vol. 16(3), 281-297).

8. Eine inzwischen leider schon etwas ältere Studie der IW Consult (2017) hat die Bedeutung des Gastgewerbes für den sozialen Zusammenhalt auch für Deutschland einmal untersucht. Die Ergebnisse der damaligen Befragung sind in der vorangehenden Abbildung zusammengefasst.

9. Aus einer sozialwissenschaftlichen (oder auch institutionenökonomischen) Perspektive erfüllen Gaststätten somit nicht nur eine eng umgrenzte Funktion wie die Versorgung der Bevölkerung mit Essen und Trinken. Vielmehr haben Gaststätten auch eine dezidiert soziale (d.h. gesellschaftliche) Funktion.

Zu den Ursachen des Wirtshaussterbens

10. Die Ursachen des sog. Wirtshaussterbens sind vielfältig. Zum einen sind nachfrageseitige Faktoren sicher von Bedeutung wie etwa ein gewisser Rückzug ins Private¹¹ oder auch ein Schrumpfen des Vereinswesens und insbesondere für Schankwirtschaften sicher auch ein verändertes Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung („Joggen statt Frühschoppen“).

11. Zum anderen schwächen angebotsseitige Faktoren von erheblicher Bedeutung wie steigende Kosten für Mieten, Energie und Arbeitskräfte (Stichwort: Mindestlohn) die Profitabilität des Gastgewerbes, sodass es zu einem Rückgang des Angebots kommt. Hinzu kommen zunehmende regulatorische Auflagen und damit einhergehende Bürokratie und Dokumentationspflichten, sei es in Bezug auf Arbeitsmarktregeln oder die geplante Ausweitung der Tierhaltungskennzeichnung auf die Gastronomie, um nur zwei Beispiele zu nennen. Die Zunahme von Kosten und Regulierung sind somit ein erheblicher Faktor zur Erklärung des Wirtshaussterbens.

Maßnahmen zur Stärkung des Gastgewerbes

12. Aktuell sind eine ganze Reihe von Maßnahmen zur Stärkung des Gastgewerbes politisch geplant oder in der Diskussion. Unter vielen meiner Ökonomen-Kollegen findet insbesondere die geplante Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen von 19 auf 7 Prozent wenig Zustimmung. Ich habe hier allerdings eine dezidiert andere Perspektive.

13. Produkte und Dienstleistungen werden in Deutschland entweder mit einer Mehrwertsteuer von 19 Prozent, von sieben Prozent (ermäßigter Steuersatz) belegt oder gar nicht der Mehrwertsteuer unterworfen (wie etwa bestimmte Postdienstleistungen). Der ermäßigte Satz wurde vor allem eingeführt für Güter des täglichen Bedarfs, um für mehr soziale Gerechtigkeit zu sorgen. Unter den meisten Ökonomen herrscht gleichwohl eine nicht unerhebliche Skepsis, ob Sozialpolitik mit Hilfe verschiedener Mehrwertsteuersätze besonders treffsicher ist. Ein einheitlicher Mehrwertsteuersatz dürften in der Gesamtschau deutlich besser sein. Sozialpolitik und der soziale Ausgleich würden dann primär und deutlich treffsicherer über die Einkommenssteuer und soziale Transfers organisiert (welche allerdings anzupassen wären).

14. Faktisch werden heute jedoch unterschiedliche Mehrwertsteuersätze verwendet, was zahlreiche Abgrenzungsprobleme mit sich bringt.

¹¹ Sehr plakativ illustriert von Robert Putnam für die USA in: Putnam, R. D., 1995, *Bowling Alone: America's Declining Social Capital*, Journal of Democracy, Vol. 6(1), bS. 65-78.

15. Am Gastgewerbe zeigt sich exemplarisch die Problematik. Speisen zum Mitnehmen unterliegen dem reduzierten Mehrwertsteuersatz, während der Verzehr vor Ort dem erhöhten Mehrwertsteuersatz unterliegt. Dies ist letztlich Folge einer Abgrenzungsproblematik, da Speisen zum Mitnehmen wie Lebensmittel des täglichen Bedarfs behandelt werden. Dass die steuerliche Vergünstigung von Speisen jeglicher Art zum Mitnehmen (selbst aus hochpreisigen Restaurants) und zugleich die höhere Besteuerung von Speisen zum Verzehr vor Ort in ganz einfachen Restaurants sozialpolitisch besonders treffsicher ist, dürfte wohl niemand glauben. Ebenso kann die Sortierung von Lebensmitteln in das mit 19 Prozent Mehrwertsteuer belegte Luxussegment sozialpolitisch nie ganz treffsicher sein.

16. Indirekt bringt der Gesetzgeber mit der bevorzugten Behandlung von Speisen zum Mitnehmen und der steuerlichen Benachteiligung des Verzehrs vor Ort zumindest indirekt seine Wertung zum Ausdruck, dass ein Verzehr vor Ort – trotz aller Ausführungen oben zum Thema Sozialkapital – weniger wünschenswert ist als der Rückzug ins Private und der Verzehr von Speisen zuhause („to go“). Für mich ist diese Wertung, gerade auf Basis der obigen Ausführungen zu den gesellschaftlichen Funktionen der Gastronomie, nicht nachvollziehbar.

17. Festzuhalten ist auch, dass die Gesetzgeber in zwanzig anderen EU-Staaten hier eine andere Wertung vorgenommen haben und steuerlich nicht zwischen dem Essen vor Ort, dem Essen zum Mitnehmen und Nahrungsmitteln aus dem Einzelhandel machen. Eine steuerliche Gleichbehandlung besiegelt nicht nur die heute bestehenden Wettbewerbsverzerrungen, sondern reduziert auch die Bürokratie sowohl auf Seiten der betroffenen Betriebe (Buchführungs- und Dokumentationsaufwand) als auch auf Seiten der Finanzämter (Kontrollaufwand).

18. In Teilen wird die geplante Senkung der Mehrwertsteuer als „Steuersubvention“ o.ä. bezeichnet. Ich finde dies befremdlich. Eine Steuersenkung ist keine Subvention – im Gegenteil, am Ende bleibt noch immer eine, wenn auch geringere, Steuer. Vermutlich (hoffentlich) käme auch vernünftigerweise kaum jemand bei der Tatsache, dass geringe und mittlere Einkommen weniger stark besteuert werden als hohe Einkommen, auf die Idee davon zu sprechen, dass geringe und mittlere Einkommen nun „subventioniert“ werden, weil sie ja mit geringeren Steuern belastet werden als hohe Einkommen. Eine Steuersenkung ist keine Subvention. Solange der Steuersatz über null liegt, bleibt es eine Steuer.

19. Diverse Branchenvertreter haben in der jüngeren Vergangenheit wiederholt die Vermutung geäußert, dass eine Senkung der Mehrwertsteuer aufgrund der wirtschaftlich angespannten Lage des Gastgewerbes nicht an die Kunden durchgereicht würde. Ich teile diese Prognose nicht. Ob eine Steuersenkung an die Endkunden durchgereicht wird, hängt unter Anderem maßgeblich von der Wettbewerbsintensität einer Branche ab. Je höher die Wettbewerbsintensität ist, desto stärker werden Veränderungen von Steuern und auch Kosten wie etwa Inputpreisen, an die Kunden weitergegeben, wenn auch nicht selten mit einer gewissen Verzögerung. Da die Wettbewerbsintensität im Gastgewerbe tendenziell vielerorts hoch ist, ist meine Erwartung, dass auch die Kunden in den Genuss der Steuersenkung kommen. Dies mag nicht unbedingt direkt in einer unmittelbaren Preissenkung zum Ausdruck kommen, sondern kann sich auch darin zeigen, dass weitere Preissteigerungen (bei steigenden Kosten) eingebremst werden.

20. Man mag durchaus fragen, ob die geplante Senkung der Mehrwertsteuer das drängendste Reformvorhaben angesichts der erheblichen strukturellen Krise der deutschen Wirtschaft sein sollte. Diese Frage ließe sich allerdings bei nahezu allen anderen Reformplänen auch stellen und würde im Extremfall in einem absoluten Stillstand der Politik resultieren.

21. Eine Reduktion der Mehrwertsteuer auf Speisen ist nur ein Faktor, der die Lage des Gastgewerbes beeinflusst. Von ganz erheblicher Bedeutung sind zudem Vereinfachungen bei der Anwerbung von Fach- und Arbeitskräften, die geplante Arbeitszeitflexibilisierung sowie eine prinzipielle Reduktion von Bürokratie, regulatorischen Vorschriften und Dokumentationspflichten. In diesen Punkten herrscht unter Ökonomen, so zumindest meine Wahrnehmung, weitgehend Einigkeit.

Interessenverknüpfungen

22. Keine.