DEHOGA THÜRINGEN



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

in dieser Woche fand unsere diesjährige Mitgliederversammlung statt. Gleichzeitig war die Hausmesse im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM mit einigen unserer Partner, allen voran Gastro Future NEXt. Auch die Veranstaltung wissensWert, mit aktuellen Themen und Herausforderungen stand auf der Agenda des umfassenden Tagesprogramms. Es gab sehr viele Themen, interessante Präsentationen, viele Diskussionen und Ideen. Wir berichten in diesem und in den folgenden Newsletter darüber und bedanken uns natürlich bei allen Partnern und Teilnehmenden.

Sehr stolz sind wir, dassbei der Ehrung der besten Auszubildenden der IHK Erfurt drei Auszubildende unserer Branche, welche in unsere Berufsschule gegangen sind, ausgezeichnet wurden.

Traditionell fand in dieser Woche auch die gemeinsame Pressekonferenz der IHK Erfurt und des DEHOGA Thüringen zu den Konjunkturumfragen sowie den aktuellen Branchenthemen statt. Ein Thema bestimmt dabei weiterhin unsere politische Agenda – die Diskussion um die Minijobs. Dies braucht unser aller Unterstützung. Mehr dazu unter:

minijobs-erhalten.de/

Die weiteren Themen dieser Woche haben wir sehr gern wieder für Sie zusammengestellt und freuen uns über Feedback oder Themenwünsche.

Ihr DEHOGA Thüringen

Gemeinsame Pressekonferenz mit der IHK Erfurt



Am Donnerstag fand die jährliche gemeinsame Pressekonferenz mit der IHK Erfurt und dem DEHOGA Thüringen statt. Es wurden die aktuellen Konjunkturumfragen präsentiert und die Herausforderungen im Gastgewerbe thematisiert. Besonders eindringlich wurde an den Erhalt der Minijobs appelliert, der für die Branche unverzichtbar ist.

Pressemeldung der IHK Erfurt





DEHOGA Thüringen Mitgliederversammlung 2026

Am Montag fand die diesjährige Mitgliederversammlung des DEHOGA Thüringen statt. Als höchstes Organ des Verbandes bietet sie eine wichtige Plattform, um auf aktuelle Entwicklungen im Gastgewerbe zu blicken. Mark A. Kühnelt, Präsident des DEHOGA Thüringen, ließ das Jahr 2025 und die bisherigen Entwicklungen in 2026 Revue passieren und gab einen Ausblick auf die Herausforderungen 2027.

Natürlich standen auch wichtige organisatorische und finanzielle Themen auf der Tagesordnung. So wurden die Beitragsordnung sowie der Haushalt für das Jahr 2027 beraten und beschlossen. Die Mitgliederversammlung unterstreicht einmal mehr die Bedeutung des gemeinsamen Austauschs und des Engagements für die Interessen und die Zukunft des Thüringer Gastgewerbes.

Zu den Sitzungsunterlagen





wissensWert 2026: Gastgewerbe im Wandel

Am 16. November 2026 fand die wissensWert-Veranstaltung unter dem Titel „Gastgewerbe im Wandel“ statt. Im Mittelpunkt standen aktuelle Herausforderungen und Zukunftsthemen der Branche. Dazu gehörten unter anderem Kostendruck und Preisgestaltung, Kassensysteme, digitale Lösungen, Robotik, moderne Küchentechnik sowie die erfolgreiche Unternehmensnachfolge. Zu den Unterlagen der Veranstaltung.

Parallel zur Veranstaltung fand erstmals gemeinsam mit der Gastro Future NEXt eine Hausmesse statt. 25 Aussteller präsentierten im Restaurant- und Küchenbereich innovative Produkte, Technologien und Lösungen für das Gastgewerbe. Die Veranstaltung bot den Teilnehmern wertvolle Impulse, praxisnahe Informationen und Gelegenheit zum Austausch.





Hotel muss nach Poolunfall kein Schmerzensgeld zahlen

Ein Hotelgast verlangte von einem Wellnesshotel auf Sylt mindestens 5.000 Euro Schmerzensgeld, nachdem er nach eigenen Angaben beim Tauchen gegen eine geschlossene Glastür gestoßen war. Die Glastür verbindet den Innen- mit dem Außenpool und öffnet sich automatisch durch einen Bewegungssensor. Dieser erfasst allerdings nur Personen oberhalb der Wasseroberfläche. Der Kläger warf dem Hotel vor, nicht durch ein Warnschild darauf hingewiesen zu haben, dass sich die Tür unter Wasser nicht automatisch öffnet.
Wie hat das Gericht entschieden?

Das Gericht hat die Klage abgewiesen. Nach seiner Auffassung traf den Kläger ein so erhebliches Mitverschulden, dass ein möglicher Schmerzensgeldanspruch vollständig entfiel. Der Kläger kannte die Glastür bereits und hätte sich vor dem Durchtauchen vergewissern müssen, dass sie geöffnet war. Stattdessen tauchte er ohne Taucherbrille und damit ohne ausreichende Sicht auf die Tür zu. Das Gericht bewertete dieses Verhalten als grob fahrlässig. Ob das Hotel seinerseits verpflichtet gewesen wäre, einen Warnhinweis anzubringen, ließ das Gericht offen. Das erhebliche Mitverschulden des Klägers schloss einen Schmerzensgeldanspruch jedenfalls aus (Landgericht Flensburg, Urteil vom 21.05.2026- Az. 8 O 92/25).

Anmerkung:
Die Entscheidung ist aus Sicht der Hotellerie zu begrüßen. Allerdings bleibt es abzuwarten, ob sie Rechtskraft erlangt. Der DEHOGA empfiehlt, die Gäste auf die Nutzungsbedingungen ausdrücklich hinzuweisen, die Benutzung von Schwimmbad, Sauna und Solarium auf eigene Gefahr erfolgt und eine Haftung für gesundheitliche Schäden, die bei der Benutzung entstehen, ausgeschlossen ist.

Ehrung der Besten Berufsabsolventen 2026



Jedes Jahr schließen rund drei Prozent der Auszubildenden ihre Lehre mit dem Prädikat „Sehr gut“ ab. Die IHK Erfurt ehrte gestern die besten Absolventen des Jahrgangs 2026 im Kaisersaal. Als Berufsschule des DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUMs sind wir besonders stolz, dass gleich drei unserer ehemaligen Berufsschüler im Hotelfach mit dieser Auszeichnung geehrt wurden.

Ein besonderer Dank geht an unsere Ausbilder und Lehrer, die jeden Tag mit Begeisterung und Engagement die Unterrichtsinhalte vermitteln und somit einen wichtigen Beitrag zum Ausbildungserfolg und zu den hervorragenden Leistungen unserer Schülerinnen und Schüler leisten.

Zur Pressemeldung der IHK Erfurt

Informationen zur Erhöhung der Beherbergungssteuer in der Landeshauptstadt Erfurt

Der Erfurter Stadtrat hat mit Beschluss vom 17.12.2025 die 2. Änderungssatzung zur Satzung zur Erhebung einer Beherbergungssteuer in der Landeshauptstadt Erfurt (Beherbergungssteuersatzung – BHStSEF) beschlossen.

Die Satzung tritt zum 01.01.2027 in Kraft. Danach ändert sich der Steuersatz von 5 von Hundert auf 7 von Hundert des vom Übernachtungsgast für die Beherbergung aufgewendeten Betrages, einschließlich Mehrwertsteuer.

Die Verwaltung evaluiert nach dem 31.12.2027 die touristische Entwicklung und die Übernachtungszahlen und prüft eine eventuelle Änderung des Steuersatzes zum 01.01.2029.

FAQ zur Beherbergungssteuer Erfurt

Convenience mit Qualität: Effizient arbeiten, ohne die eigene Handschrift zu verlieren



Mittwoch, 25. November 2026 / 9:00 bis 9:45 Uhr / digital via Microsoft Teams
kostenfrei
Wieder mit dabei: Björn Grimm von Grimm Consulting

45 Minuten Praxiswissen und Austausch – speziell für Gastgeberinnen und Gastgeber sowie Küchenverantwortliche, die ihre Abläufe professionell weiterentwickeln möchten.

Jetzt anmelden: Convenience mit Haltung

Immobilienanzeige



Pächter/in für ein Hotel in Hildburghausen gesucht

Das Objekt verfügt über ca. 770 m² Nutzfläche und bietet mit seinen 27 Gästezimmer mit insgesamt 69 Betten gute Voraussetzungen für einen erfolgreichen Hotelbetrieb. Eine Komplettsanierung fand 1995 statt.

Weitere Informationen finden Sie hier.

IT-Sicherheit im gastgewerblichen Betrieb

Die aktuelle Situation zeigt, wie wichtig IT-Sicherheit gerade im Hotel- und Tourismussektor ist. Laut Sicherheitsforschern von Norton wurden weltweit 350 gehackte Unterkünfte in 50 Ländern identifiziert, darunter 49 in Deutschland.[1]

Auch der Thüringer Landesdatenschutzbeauftragte berichtet von einer deutlichen Häufung von Datenpannen, bei denen sensible Gäste-, Buchungs- und Zahlungsdaten gestohlen wurden. Die erbeuteten Daten werden u.a. für Phishing-Versuche genutzt, um Gäste zu betrügerischen Zahlungen zu bewegen.[2]

IT-Sicherheit wird auch für Kleinbetriebe immer wichtiger. Die IVSS Sektion Maschinen- und Systemsicherheit hat dazu entsprechende Informationsflyer erstellt, die zeigen, mit welchen Maßnahmen Unternehmen ihre Systeme, Passwörter und Mitarbeitenden besser schützen können.

1. Cyber Security

- Halten Sie soweit möglich Betriebssystem, Anwendungsprogramme, Router und Firewall auf dem neusten Stand und nutzen Sie Virenscanner mit täglich aktualisierten Virensignaturen.
- Ersetzen Sie Standardpasswörter bei der ersten Benutzung durch eigene, sichere Passwörter.
- Schützen Sie Ihre Passwörter gegen Zugriff durch Unbefugte.
- Unterweisen und sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter im richtigen Umgang mit Computern und vernetzten Maschinen.
- Führen Sie ein effektives Rechtemanagement ein, indem Sie festlegen, welche Mitarbeiter auf welche Systeme und Maschinenfunktionen Zugriff haben.
- Achten Sie beim Kauf von Maschinen und Geräten mit Internetzugang darauf, dass diese die Voraussetzung für eine sichere Vernetzung mitbringen.

Hier geht es zum vollständigen Flyer.

2. Sichere Passwörter

- Halten Sie soweit möglich Betriebssystem, Anwendungsprogramme, Router und Firewall auf dem neusten Stand und nutzen Sie Virenscanner mit täglich aktualisierten Virensignaturen.
- Ersetzen Sie Standardpasswörter bei der ersten Benutzung durch eigene, sichere Passwörter.
- Schützen Sie Ihre Passwörter gegen Zugriff durch Unbefugte.
- Unterweisen und sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter im richtigen Umgang mit Computern und vernetzten Maschinen.
- Führen Sie ein effektives Rechtemanagement ein, indem Sie festlegen, welche Mitarbeiter auf welche Systeme und Maschinenfunktionen Zugriff haben.
- Achten Sie beim Kauf von Maschinen und Geräten mit Internetzugang darauf, dass diese die Voraussetzung für eine sichere Vernetzung mitbringen.
- Deaktivieren Sie nicht verwendete Ports.
- Schaffen Sie für Ihre Mitarbeitenden die Möglichkeit, Passwörter sicher zu speichern.

Hier geht es zum vollständigen Flyer.

3. Tür zu! Hackerabwehr

- Wenn sich etwas zu seltsam anfühlt oder zu gut ist, um wahr zu sein, vertrauen Sie Ihrem Instinkt.
- Bevor Sie auf einen Link oder E-Mail-Anhang klicken, nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um zu überlegen, ob Sie das wirklich tun sollten.
- Denken Sie darüber nach, in eine Weiterbildung für Ihre Mitarbeitenden zu investieren, die das Bewusstsein für Sicherheit verbessern.
- Beschränken Sie das, was Sie in sozialen Medien veröffentlichen, auf das Notwendigste.
- Erwägen Sie, kritischen Systemen eine Zwei-Faktor-Authentifizierung hinzuzufügen.
- Bitten Sie Ihre Mitarbeitenden, jeden Versuch von Social Engineering zu melden.

Hier geht es zum vollständigen Flyer.

4. Updates sicher durchführen

- Schaffen Sie einen internen Prozess für das Software-Update-Management in Ihrem Unternehmen.
- Führen Sie bei Bekanntwerden einer Sicherheitslücke eine Risikoanalyse durch.
- Legen Sie Maßnahmen fest, die einen sicheren Betrieb der Maschine gewährleisten, auch bevor es Software-Updates gibt.
- Legen Sie vertraglich fest, wer für Software-Updates zuständig ist und wann diese geliefert bzw. installiert werden sollen.
- Installieren Sie nur geprüfte und freigegebene Software-Updates.
- Erstellen Sie eine Sicherheitskopie der Maschinensoftware, bevor Sie das Update installieren.
- Führen Sie nach der Installation des Software-Updates einen kompletten Inbetriebnahme-Test der Maschine durch.
- Prüfen Sie nach jeder Aktualisierung, ob alle Verbindungen zu anderen Rechnern und Software weiterhin funktionieren.
- Unterweisen und sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeitenden im richtigen Umgang mit Sicherheitslücken und Software-Updates.
- Achten Sie beim Kauf von Maschinen und Geräten mit digitalen Schnittstellen darauf, dass die verwendeten Komponenten updatefähig sind.

Hier geht es zum vollständigen Flyer.

Weitere Informationen unter: www.safe-machines-at-work.org/digital-manufacturing

[1] Bild de... 23.10.2026



DEHOGA Thüringen e.V., Witterdaer Weg 3, 99092 Erfurt
Telefon: 0049 361 590780 - Telefax: 0049 5907810 - E-Mail: info@dehoga-thueringen.de

Abmeldelink