

# SAXONIA - Informativ

TERMINE +++ NEUERSCHEINUNGEN +++ WISSENSWERTES

Sehr geehrter Leser,

wir freuen uns, Ihnen heute die erste Ausgabe des E-Mail Informationsbriefes der SAXONIA Fördergesellschaft vorstellen zu dürfen. Mit SAXONIA - Informativ möchten wir Sie künftig über interessante Neuerscheinungen im Materialdienst, aktuelle Seminartermine und alles Wissenswerte informieren. Besuchen Sie auch unsere Internetseiten unter [www.saxonia-gastgewerbe.de](http://www.saxonia-gastgewerbe.de). Auf diesen Internetseiten und in der Verbandszeitung des DEHOGA Sachsen finden Sie nähere Angaben und Details zu den hier veröffentlichten Informationen.

Viel Spaß beim Lesen wünscht das SAXONIA -Team!

## Neuerscheinungen / Termine

### Die neue Lebensmittelhygiene-Leitlinie des DEHOGA Ab sofort erhältlich

Seit 1. Januar 2006 gilt in der EU eine neue, für alle Mitgliedsstaaten verbindliche Verordnung zur Lebensmittelhygiene. Damit wird die bislang in Deutschland geltende Lebensmittel- Hygieneverordnung aufgehoben. Mit der neuen Lebensmittelhygiene- Leitlinie des DEHOGA steht allen Gastronomen eine unverzichtbare Hilfestellung zur richtigen Lebensmittelhygiene nach neuem EU-Recht zur Verfügung. In der neuen Leitlinie werden die für Gastronomen relevanten betrieblichen Maßnahmen für ein betriebsspezifisches Eigenkontrollkonzept (HACCP-Konzept) aufgezeigt und alle zu beachtenden Hygieneanforderungen übersichtlich und anschaulich in Form von Arbeitsanweisungen, Tipps und Fotos dargestellt. Eine CD-ROM mit Mustervordrucken rundet dieses nützliche Kompendium für die Betriebspraxis ab.

Die Lebensmittelhygiene- Leitlinie inkl. CD-ROM ist über die SAXONIA Fördergesellschaft mbH zu beziehen (Kontakt s. Impressum).

Internetbestellung: [www.saxonia-gastgewerbe.de](http://www.saxonia-gastgewerbe.de)

Preise: DEHOGA- Mitglieder 19,00 EUR

Nicht- Mitglieder 39,00 EUR

inkl. MwSt. zzgl. 3,00 EUR Versandkosten

### Seminare zum europäischen Lebensmittelhygiene-Recht



Die Seminare vermitteln wichtige Kenntnisse und Handlungsempfehlungen zur Umsetzung der neuen europäischen Lebensmittelhygiene- Verordnung und geben Hilfestellung hinsichtlich der geforderten betriebsspezifischen Eigenkontrolle.

Als fachlich kompetente Referentin konnten wir Frau Susanne Lange -Staatl. gepr. Dipl.-Lebensmittelchemikerin- von der TÜV- Akademie Sachsen gewinnen.

#### Termine

10.04.2006 Dresden  
08.05.2006 Leipzig  
22.05.2006 Chemnitz  
10.00 Uhr - 13.00 Uhr

#### Anmeldeschluss

09.03.2006  
26.04.2006  
12.05.2006

Anmeldungen bei der SAXONIA (s. Impressum)

#### Seminarkosten

DEHOGA- Mitglieder 60,00 EUR  
Nicht- Mitglieder 80,00 EUR  
jeweils zzgl. MwSt.

## Neuerscheinungen / Termine

### Neue Studie zu aktuellen Branchenzahlen des sächsischen Gastgewerbes erschienen



Die im Auftrag des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit durch die BBE Unternehmensberatung GmbH Leipzig in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Sachsen erarbeitete

### Studie zum betriebswirtschaftlichen Ist-Zustand des Hotel- und Gaststättengewebes nach Betriebsarten und Betriebsgrößen mit Einschätzung des zukünftigen Entwicklungs- und Investitionspotenzials im Freistaat Sachsen

ist erschienen und ab sofort erhältlich.

Herzstück der Studie ist ein umfassender Kennzahlenvergleich der dominanten Betriebsarten im sächsischen Gastgewerbe. Die Kennzahlen werden differenziert nach Unternehmensgrößen und Eigentumsformen sowie nach der durchschnittlichen Unternehmenssituation und den Ergebnissen besonders erfolgreicher Betriebe dargestellt. Für Gastronomiebetriebe wurden Kennzahlen zum Umsatz pro Platz aufgenommen. Die Entwicklung der einzelnen Betriebsarten in den letzten 10 Jahren steht ebenso im Focus wie die Einordnung der sächsischen Ergebnisse in einem gesamtdeutschen Vergleich. Der Betriebsvergleich bildet ein wichtiges Steuerinstrument für sächsische Unternehmen zur Einschätzung und Führung ihrer gastgewerblichen Betriebe. Die Studie stellt aber auch für Unternehmens- und Steuerberater, Banken, Touristiker und andere, das Gastgewerbe tangierende Institutionen, eine wichtige Arbeitsgrundlage dar.

Der Studie ist die **Arbeitshilfe Rentabilitätsvergleich Gastronomie & Hotellerie** auf CD-ROM beigelegt. Sie enthält einen Kennzahlenvergleich der untersuchten Betriebsarten als Microsoft Excel-Dateien zur Analyse des eigenen Betriebes.

Die Studie inkl. CD-ROM ist über die SAXONIA Fördergesellschaft mbH zu beziehen (Kontakt s. Impressum)

Internetbestellung: [www.saxonia-gastgewerbe.de](http://www.saxonia-gastgewerbe.de)

Preise: DEHOGA- Mitglieder 39,00 EUR

Nicht- Mitglieder 49,00 EUR

jeweils zzgl. MwSt. und 3,00 EUR Versandkosten

### Kostenfreie Problemgespräche zu betriebswirtschaftlichen Fragen der Mitglieder mit unserem Betriebsberater Andreas Vieweg

#### Regionalverband Dresden

15.03.2006 19.04.2006

22.05.2006 26.06.2006

31.07.2006

#### Regionalverband Sächsische Schweiz

06.04.2006 11.05.2006

13.06.2006 20.07.2006

31.08.2006

#### Regionalverband Chemnitz

16.03.2006 20.04.2006

24.05.2006 28.06.2006

02.08.2006

#### Regionalverband Leipzig

05.04.2006 10.05.2006

14.06.2006 19.07.2006

30.08.2006

Die Gespräche finden in der Geschäftsstelle des zuständigen DEHOGA Regionalverbandes, nach Anmeldung, statt.

Die Anmeldung sollte bis 3 Tage vor dem gewünschten Termin erfolgen. Problemgespräche, die auf Wunsch des Mitgliedes in seinem Haus stattfinden, sind ebenfalls kostenfrei. In diesem Fall ist eine Aufwandspauschale durch das Mitglied zu tragen.



Preisgünstige Angebote an Kassenrollen und Farbbändern / Farbkassetten aller

Fabrikate. Bestell- und Preisliste auf:

[www.saxonia-gastgewerbe.de](http://www.saxonia-gastgewerbe.de)

# Neuerscheinungen / Termine

## Tagesseminar Barschulung für Gastronomen

Das Seminar richtet sich an klein- und mittelständische Gastronomiebetriebe, die ihr Angebot mit einer kleinen Cocktailauswahl erweitern und einen zusätzlichen Umsatz mit Mixgetränken erzielen möchten. In diesem Tagesseminar steht das praktische Mixen, ergänzende Warenkunde und ein kleines Portfolio an Rezepturen im Mittelpunkt. Es werden verschiedene Mixtechniken vorgestellt und Informationen zu den verwendeten Produkten (Rohstoff, Herkunft, Alkoholgehalt) gegeben. Hinweise zum aktiven Verkauf und Rezepturen zum Nachmachen runden das Seminar ab.

Termin	Anmeldeschluss	
03.04.2006	24.03.2006	09.00 Uhr – 15.00 Uhr
19.06.2006	09.06.2005	09.00 Uhr – 15.00 Uhr

bar academy sachsen    BARSCHULE &    BARCATERING  
Barmeister Tilo Erdmann  
Augustusburger Straße 23, 09557 Flöha

**Mindestteilnehmerzahl:** 6 max. 12

### Seminarkosten

DEHOGA- Mitglieder	81,00 EUR
Nicht- Mitglieder	90,00 EUR

jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.

## Gesetzgeber hat Aushangpflichtige Gesetze geändert

Der Gesetzgeber hat Ende 2005 Änderungen im Arbeitszeitgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz und Arbeitsgerichtsgesetz vorgenommen. Diese Gesetze sind Bestandteil der sogenannten Aushangpflichtigen Gesetze, die jedem Mitarbeiter im Betrieb an geeigneter Stelle zugänglich gemacht werden müssen. Die Aushangpflicht und Aktualität wird durch die Gewerbeämter kontrolliert.

Die aktuelle Fassung (Februar 2006) ist über die SAXONIA Fördergesellschaft mbH zu beziehen (Kontakt s. Impressum)

Internetbestellung:

[www.saxonia-gastgewerbe.de](http://www.saxonia-gastgewerbe.de)

Preise: DEHOGA- Mitglieder 6,00 EUR  
Nicht- Mitglieder 10,00 EUR  
inkl. MwSt. zzgl. 3,00 EUR Versandkosten

## BGN Präsenzseminar

Betriebe mit bis zu 10 Beschäftigten, die bisher keine Betreuung durch einen sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Dienst nachweisen können- unabhängig von ihrer Betriebsgröße- wurden automatisch an den sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Dienst der BGN (ASD\*BGN) angeschlossen und müssen dafür einen Beitrag entrichten. Diese zusätzliche Kostenbelastung kann ausgeschlossen werden, wenn im Rahmen des sogenannten Kompetenzzentrenmodells (bisher Branchenmodell) die Vorschriften der BGV A2 in Eigenregie des Unternehmers realisiert werden. Voraussetzung ist die entsprechende Qualifikation des Unternehmers durch:

- Teilnahme an einem Präsenzseminar oder
- Absolvierung eines Fernlehrgang
- oder Teilnahme an einem regionalen Arbeitsschutzförderungsprojekt
- oder dass der Betrieb durch einen Betriebsarzt und eine Fachkraft für Arbeitssicherheit betreut wird.

Die SAXONIA Fördergesellschaft bietet die Präsenzseminare für Kleinbetriebe als Tagesseminar in drei Verbandsregionen zu folgenden Terminen an:

	Anmeldeschluss:	Seminarkosten (inkl. Verpflegung und Seminarunterlagen:)	
Dresden	27.03.2006	21.03.2006	60,00 EUR für DEHOGA - Mitglieder
Chemnitz	04.04.2006	21.03.2006	90,00 EUR für Nichtmitglieder
Leipzig	10.04.2006	27.03.2006	jeweils zzgl. des gesetzlichen MwSt.

# Wissenswertes



## Ratskeller Radeberg nach G-Klassifizierung eingestuft

Seit mehr als 100 Jahren findet man im Stadtzentrum von Radeberg, direkt am Mark, den Ratskeller. Als „Stadtkeller“ gegründet, wurde er aus Platzgründen (auch damals benötigte die Bürokratie schon große Räumlichkeiten) aus dem Rathaus in das gegenüber befindliche Hotel "Zur Grünen Tanne" ausgelagert.

Nach wechselvollen Schicksalen in privater Hand wurde der Ratskeller 1950 "verstaatlicht" und gehörte bis 1990 zur HO. Danach blieb er für 4 Jahre geschlossen und wurde 1994 zum Chinesischen Restaurant. Dieses wurde mit Beginn der Sanierung des gesamten Areals 1998 geschlossen. Im Jahr 2000 konnte der Ratskeller völlig neu gestaltet wiedereröffnet werden.

Neben dem historischen Restaurant mit 60 Plätzen und zweimal 20 Außenplätzen steht für kleinere Feiern oder Tagungen die rustikale Ratsherrenstube zur Verfügung. Zum Betrieb gehört eine Pension mit 10 komfortablen, mit Massivholzmöbeln eingerichteten, Doppelzimmern. Alle Zimmer verfügen über Dusche/WC, Fernseher, Radio, Haartrockner und Direktwahl-Telefon.

Nach der Teilnahme an der Deutschen Klassifizierung für Gastehäuser, Gasthöfe und Pensionen kann sich der Ratskeller Radeberg seit kurzem mit 2 G-Sternen schmücken für Heiko Swobota, den Betreiber des Ratskellers, ein wichtiges Marketinginstrument und sinnvolle Orientierungshilfe für seine Gäste.



Foto: Ratskeller

2 G-Sterne Übergabe im Beisein des Ratsschreibers

## Erneut 2 Sterne SUPERIOR für Dresdner Ibis Hotels



Die drei Ibis Hotels auf der Prager Straße dürfen sich weiterhin "Zwei – Sterne – Superior – Hotels" nennen. Dieses Resultat ergab die Wiederholungsklassifizierung der Hotels durch die SAXONIA Fördergesellschaft. Die Bewertung erfolgte erstmals nach den modifizierten Kriterien, die seit Juli 2005 gelten. Die Ibis Hotels sind die ersten Hotels in Dresden, die nach diesen neuen Kriterien bewertet wurden. "Der Zusatz "Superior" drückt aus, dass der Gast Dienstleistungen nutzen kann, die den geforderten Standard eines 2-Sterne-Hotels deutlich überschreiten", erklärt Dominique Gernand, Directeur Délégué der Dresdner Ibis Hotels. "Generell bewegen wir uns ganz bewusst in der 2-Sterne-Kategorie, denn wir gehören ja zur Ibis Hotelkette als deutschem Marktführer im 2-Sterne-Segment. Im übrigen - der dritte Stern sind unsere Mitarbeiter und ihr Engagement für die Zufriedenheit der Gäste."



Foto: S. Mutschke

2 Sterne Superior für die Dresdner Ibis Hotels  
Michael Lösche (Geschäftsführer SAXONIA),  
Dominique Gernand, Directeur Délégué,  
Gerhard Schwabe Geschäftsführer DEHOGA  
Regionalverband Dresden (v.l.n.r)



**Die SAXONIA Fördergesellschaft als Klassifizierungsgesellschaft für Sachsen bietet bisher noch nicht klassifizierten Beherbergungsbetrieben eine kostenfreie unverbindliche Testklassifizierung nach den Kriterien der Deutschen Hotelklassifizierung oder der Deutschen Klassifizierung für Gastehäuser, Gasthöfe und Pensionen an. Wir senden gern die erforderlichen Unterlagen zu. Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns eine E-Mail (Adressen im Impressum).**