



Bundesverband Schnellgastronomie und Imbißbetriebe e.V.

Klettenberggürtel 51
50939 Köln
Telefon: (0221) 46 10 20
Telefax: (0221) 46 58 82
www.bvi-schnellgastronomie.de
E-Mail: bvi-imbiss@gmx.de

normals: Bundesgewerbeverband Imbißbetriebe e.V.

BVI-Rundschreiben 5/2019

23.08.2019

Anuga, Köln, 05. bis 10.10.2019

Der **BVI** ist im Jahre 2019 wieder auf der Anuga mit einem eigenen Infostand präsent und zwar in der **Halle 7,1 Stand Nr. B 132**. Die Anuga findet vom 05.10. bis einschließlich 09.10.2019 in Köln statt.

Die diesjährige Anuga ist eine Jubiläumsmesse und zwar wird 100 Jahre Anuga gefeiert.

Sie ist die größte Nahrungs-, Ernährungs- und Getränkemesse der Welt.

Das Messekonzept „10 Fachmessen unter einem Dach“ hat sich bewährt. Die Anuga ist nur für Fachbesucher zugelassen. Dazu gehören auch die Unternehmer und leitenden Mitarbeiter aus der Imbiß- und Systemgastronomie.

Für Ihren Messebesuch informieren Sie sich bitte unter <https://www.anuga.de/teilnahme-und-planung/fuer-fachbesucher/fuer-fachbesucher-3.php>. Die Tageskarte online kostet € 40,00, an der Tageskasse € 70,00,

Datenschutz für Kleinbetriebe gelockert

Kleinere Betriebe mit weniger als 20 Mitarbeiter müssen künftig keinen betrieblichen Datenschutzbeauftragten mehr bestellen. Bisher lag die Grenze bei 10 Mitarbeitern.

Kostenloses Leitungswasser in Gastronomiebetrieben

Nach einer angeblichen Umfrage des Bundesverbandes der Energie- und Wasserwirtschaft befürworten $\frac{3}{4}$ aller Deutschen, daß in Restaurants und weiteren Gastronomiebetrieben Gästen kostenloses Leitungswasser angeboten werden soll.

Nicht angesprochen wird dabei das Thema, ob die Gäste auch ihren Trinkbehälter selbst mitbringen sollen und wie das Finanzamt in einigen Jahren die Sache dann steuerlich behandelt.

Nagelprobe

Finden Sie Gelnägel auch so schön, vor allem wenn sie möglichst bunt lackiert und mit glitzernden Strasssternchen besetzt sind?

Ein Problem kommt auf, wenn der konservative Arbeitgeber dies per Direktionsrecht verbietet. Das kann er auch, wenn der Arbeitgeber in der Gastronomie hygienische Bedenken wegen der auffälligen Nagelpracht hat. Wie Sie wissen: Die Bakteriendichte auf künstlichen Fingernägeln ist ungleich höher als auf den natürlichen Exemplaren. Außerdem kann man mit ein bißchen Nagellack wunderbar kaschieren, was sich unter den Nägeln so alles verbirgt. Die Arbeitnehmerin muß dies schlucken. Das allgemeine Persönlichkeitsrecht der Arbeitnehmer zieht nämlich den Kürzeren gegenüber den Hygienevorstellungen des Arbeitgebers.

Kassennachrüstung

Das sogenannte Kassengesetz vom 22.12.2016 regelt u.a., daß elektronische Registrierkassen ab dem 01.01.2020 eine zertifizierte Sicherungseinrichtung haben müssen, die Manipulationen verhindert. Außerdem müssen Steuerpflichtige bei Ihnen eingesetzte entsprechende Systeme dem Finanzamt melden. Das Bundesfinanzministerium hat erst Ende Juni 2019 die technischen Eigenschaften der geforderten Sicherheitsmodule genauer definiert. Noch ist keine danach entwickelte Lösung zertifiziert worden. Gastronomische Betriebe z.B. können daher derzeit ihre Kassensysteme überhaupt nicht umstellen. Zu berücksichtigen ist dabei, daß das Zertifizierungsverfahren für die neuen Kassensysteme angeblich neun Monate dauert. Es ist daher davon auszugehen, daß in Kürze die Finanzverwaltung die Fristen verlängert.

Hessen - Ausbildungsvergütung

Der Dehoga Hessen und die NGG haben den Antrag gestellt, die Ausbildungsvergütungen für das Gaststättengewerbe in Hessen vom 13.11.2018 mit Wirkung zum 01.01.2019 für allgemeinverbindlich zu erklären.