

# Was das Gastgewerbe umtreibt – heute und morgen Entwicklungen und Zukunftsperspektiven

Mark Alexander Krack  
27.02.2026



# Geschichte und Entwicklung



## **Gründung:**

12.02.1946 in Hannover in der Nachkriegszeit gegründet.

Der heutige Landesverband ist Teil des 1949 gegründeten DEHOGA Bundesverbandes.

## **Meilensteine:**

Zusammenschluss lokaler Gaststättenverbände zur Bündelung von Interessen in der Landeshauptstadt Hannover.

Etablierung als maßgeblicher Verhandlungspartner für Tarifverträge im niedersächsischen Gastgewerbe.

## **Entwicklung:**

Transformation vom reinen "Wirteverein" zum modernen Dienstleister und Interessenvertreter für Hotellerie und Gastronomie.

A white hexagonal card is shown against a dark blue background. The card has the text 'EVERYONE HAS A STORY' printed in a dark, serif font. The card is held in place by a metal fastener at the bottom center.

EVERYONE  
HAS A STORY



## Landesverband

Sitz in Hannover.  
Zuständig für  
landespolitische Themen  
und Grundsatzfragen.



## Bezirksverbände

Regionen (z. B. Hannover,  
Weser-Ems, Lüneburger Heide),  
um regionale Besonderheiten  
zu berücksichtigen.  
Geschäftsstellen vor Ort.



## Kreisverbände

Über 60 Untergliederungen  
direkt vor Ort als erster  
Ansprechpartner für die  
Wirte und Hoteliers.



## Fachabteilung Gastronomie



## Fachabteilung Hotellerie

**von Cafés, Restaurants  
bis zu internationalen  
Hotelketten**

**ca. 5.000  
Mitglieder**

Zielgruppe

**ca. 2,2 Mio.  
Beschäftigte  
bundesweit**

**ca. 200.000  
Beschäftigte in  
Niedersachsen**

Wirtschaftsfaktor

# Mehrwertsteuerreduzierung auf Speisen seit dem 1. Januar 2026

## #NDRfragt-Umfrage 4./5. KW 2026 (23.437 Teilnehmende):

**Wie bewertest Du die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen von 19% auf 7%, die seit dem 01.01.2026 gilt?**

Sehr gut

31%

Eher gut

38%

Eher schlecht

16%

Sehr schlecht

10%

Keine Angabe

5%

Nicht repräsentative, gewichtete #NDRfragt-Umfrage. 23.437 Antworten aus Norddeutschland. Zeitraum der Befragung: 22. bis 26. Januar 2026. Auf 100 fehlende Prozentpunkte: rundungsbedingt.

Quelle: [#NDRfragt](#) · [Daten herunterladen](#)

# Mehrwertsteuerreduzierung auf Speisen seit dem 1. Januar 2026



## #NDRfragt-Umfrage 4./5. KW 2026 (23.437 Teilnehmende):

### Arbeitest Du aktuell in der Gastronomiebranche?

Nein

95%

Ja, ich habe eine andere berufliche Verbindung zur Gastronomiebranche

3%

Ja, ich bin angestellt in einem Gastronomiebetrieb

1%

Keine Angabe

1%

Ja, ich bin selbst Gastronom/Gastronomin

0%

Nicht repräsentative, gewichtete #NDRfragt-Umfrage. 23.437 Antworten aus Norddeutschland. Zeitraum der Befragung: 22. bis 26. Januar 2026. Auf 100 fehlende Prozentpunkte: rundungsbedingt.

Quelle: [#NDRfragt](#) · [Daten herunterladen](#)

# Mehrwertsteuerreduzierung auf Speisen seit dem 1. Januar 2026

## #NDRfragt-Umfrage 4./5. KW 2026 (23.437 Teilnehmende):

**Was glaubst Du, sollte mit der Senkung der Mehrwertsteuer erreicht werden?**

Unterstützung der Gastronomiebranche

76%

Staatliche Maßnahme zur Ankurbelung der Wirtschaft

25%

Förderung des Konsums

25%

Förderung der Beschäftigung im Gastgewerbe

24%

Förderung des Tourismus

7%

Etwas anderes

6%

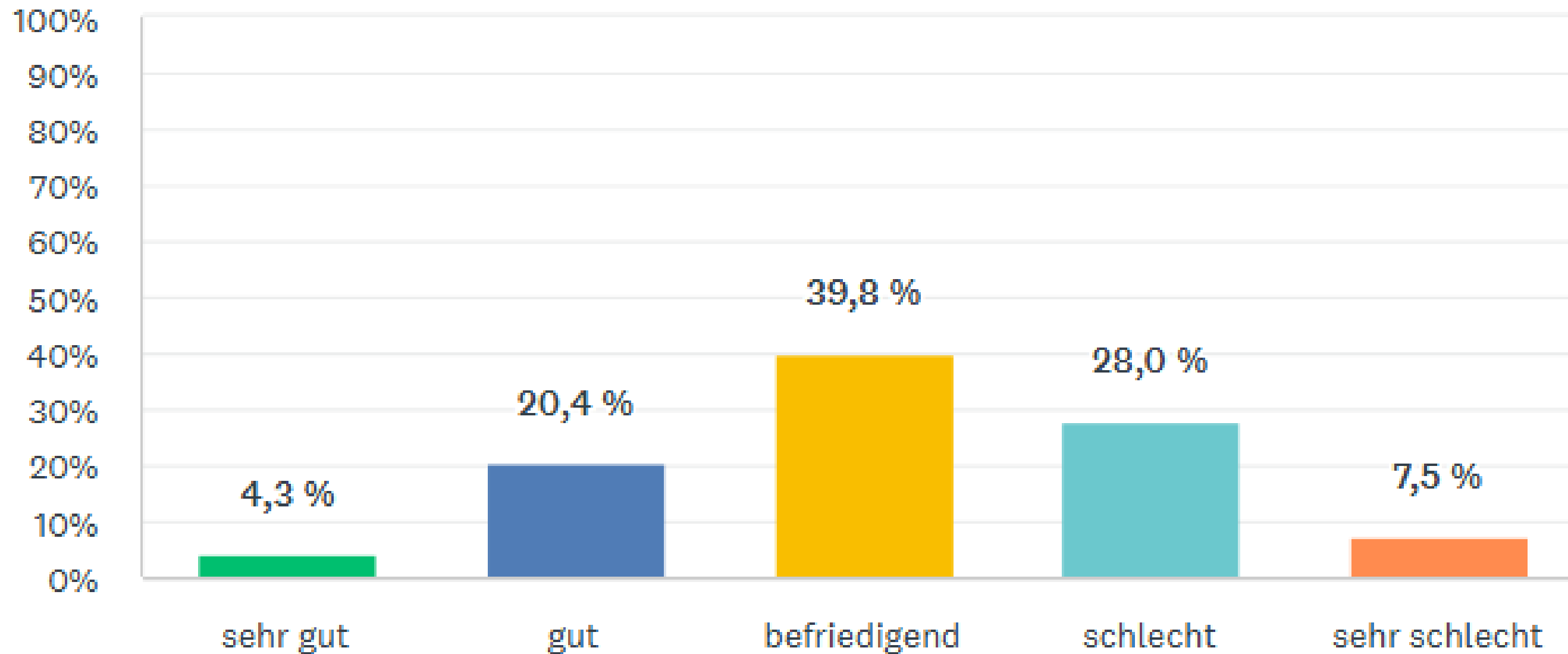
Keine Angabe

2%

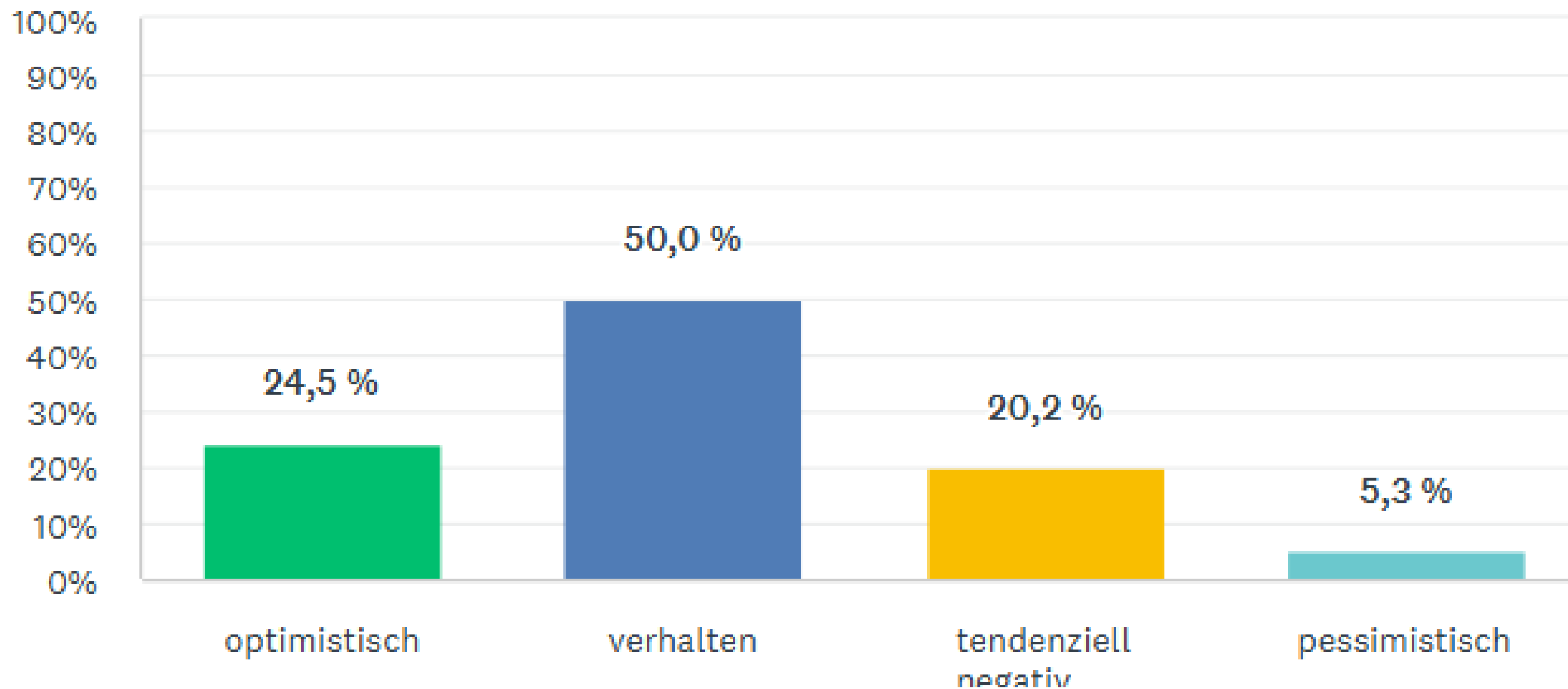
Nicht repräsentative, gewichtete #NDRfragt-Umfrage. 23.437 Antworten aus Norddeutschland. Zeitraum der Befragung: 22. bis 26. Januar 2026. Mehrere Antworten waren möglich.

Quelle: [#NDRfragt](#) · [Daten herunterladen](#)

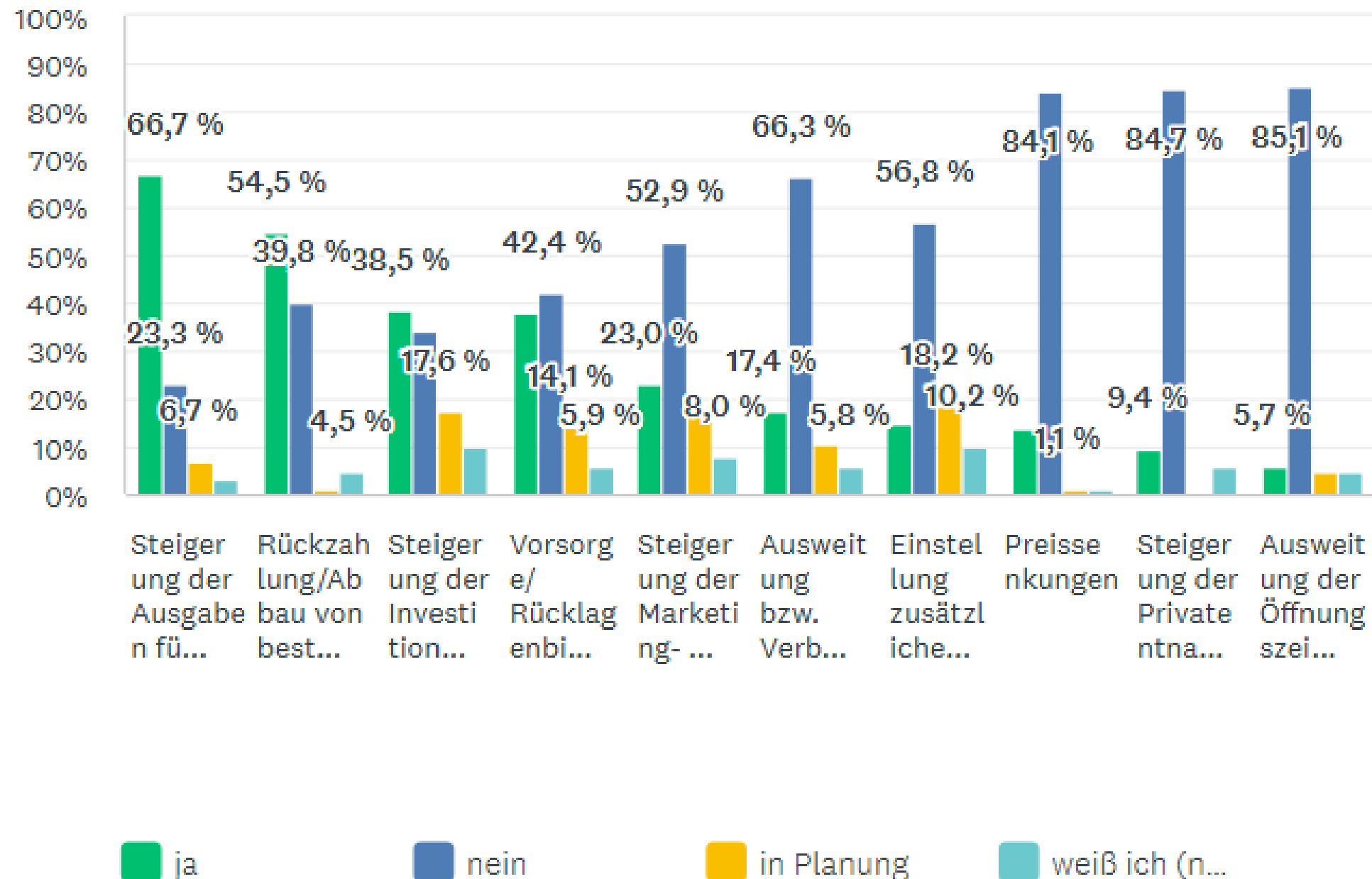
Wie sieht Ihre Geschäftslage zu Beginn des neuen Jahres aus?



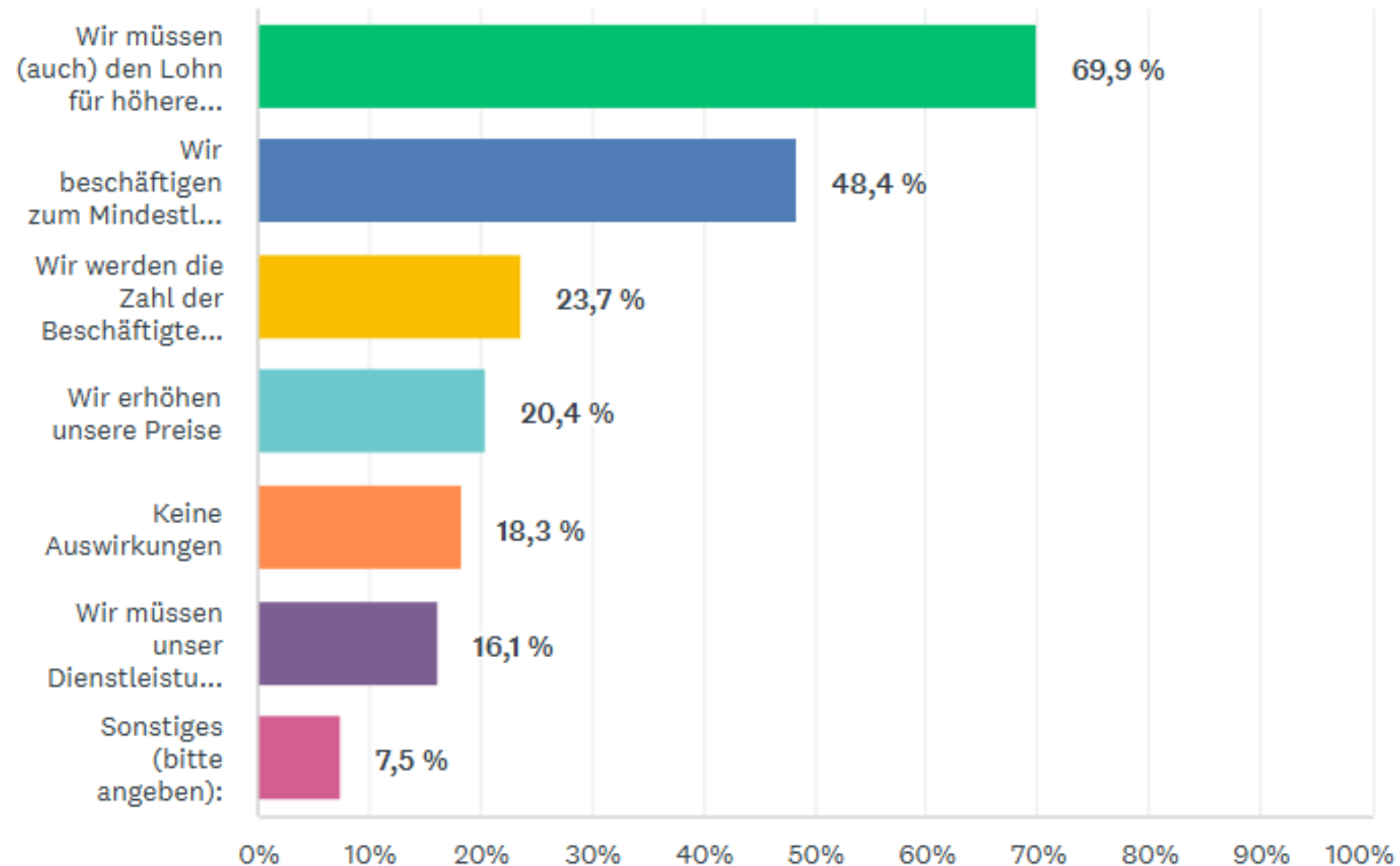
Wie fallen Ihre Erwartungen für das Jahr 2026 aus, was die Geschäftsentwicklung Ihres Betriebes angeht?



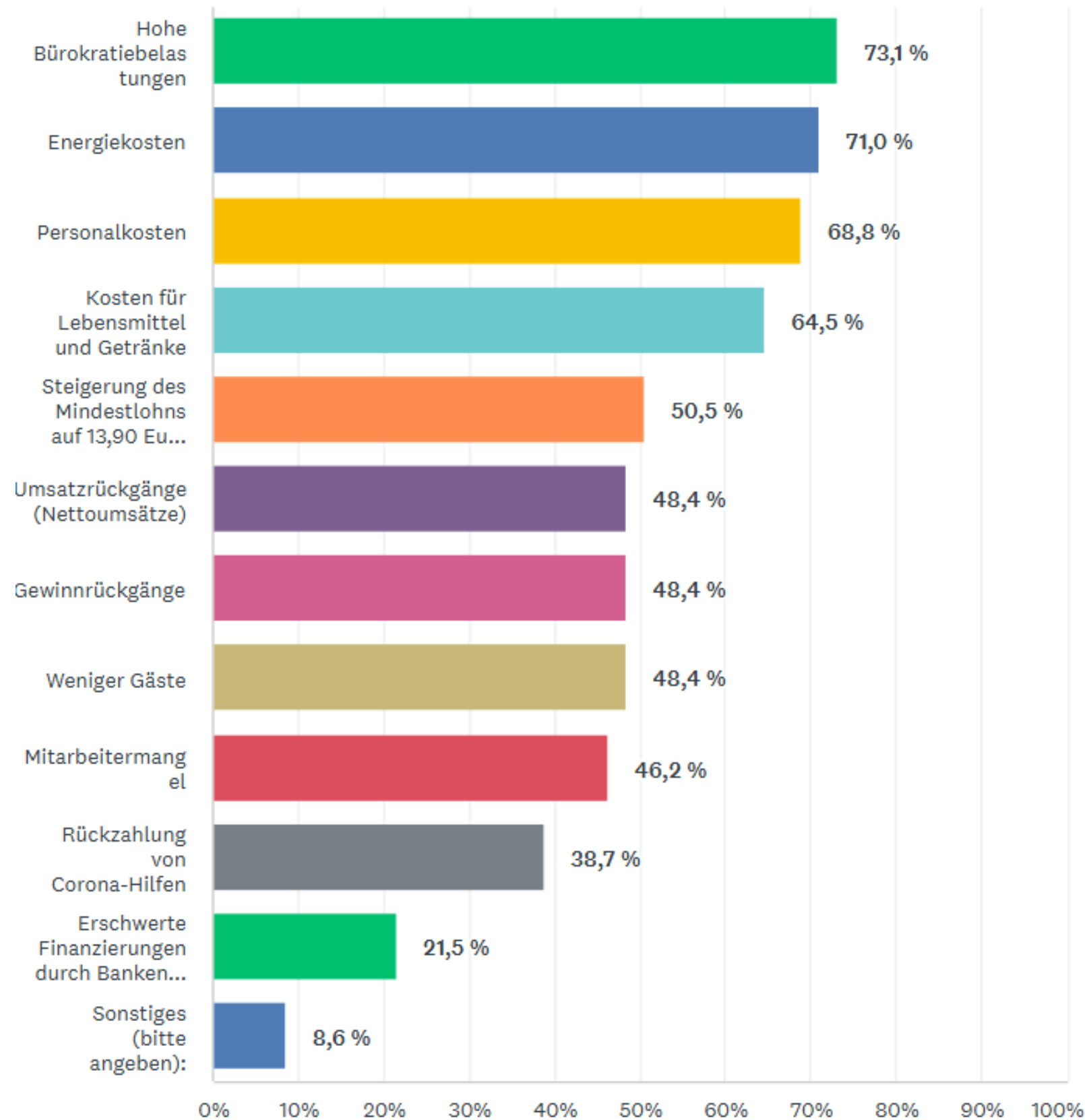
## Mit welchen Maßnahmen reagieren Sie auf die Senkung der Mehrwertsteuer bei Speisen auf 7%?



## Welche Auswirkungen hat die Erhöhung des gesetzlichen Mindestlohns ab dem 1. Januar 2026 auf 13,90 Euro in Ihrem Betrieb? (Mehrfachantworten möglich)



# Mitgliederbefragung Januar 2026



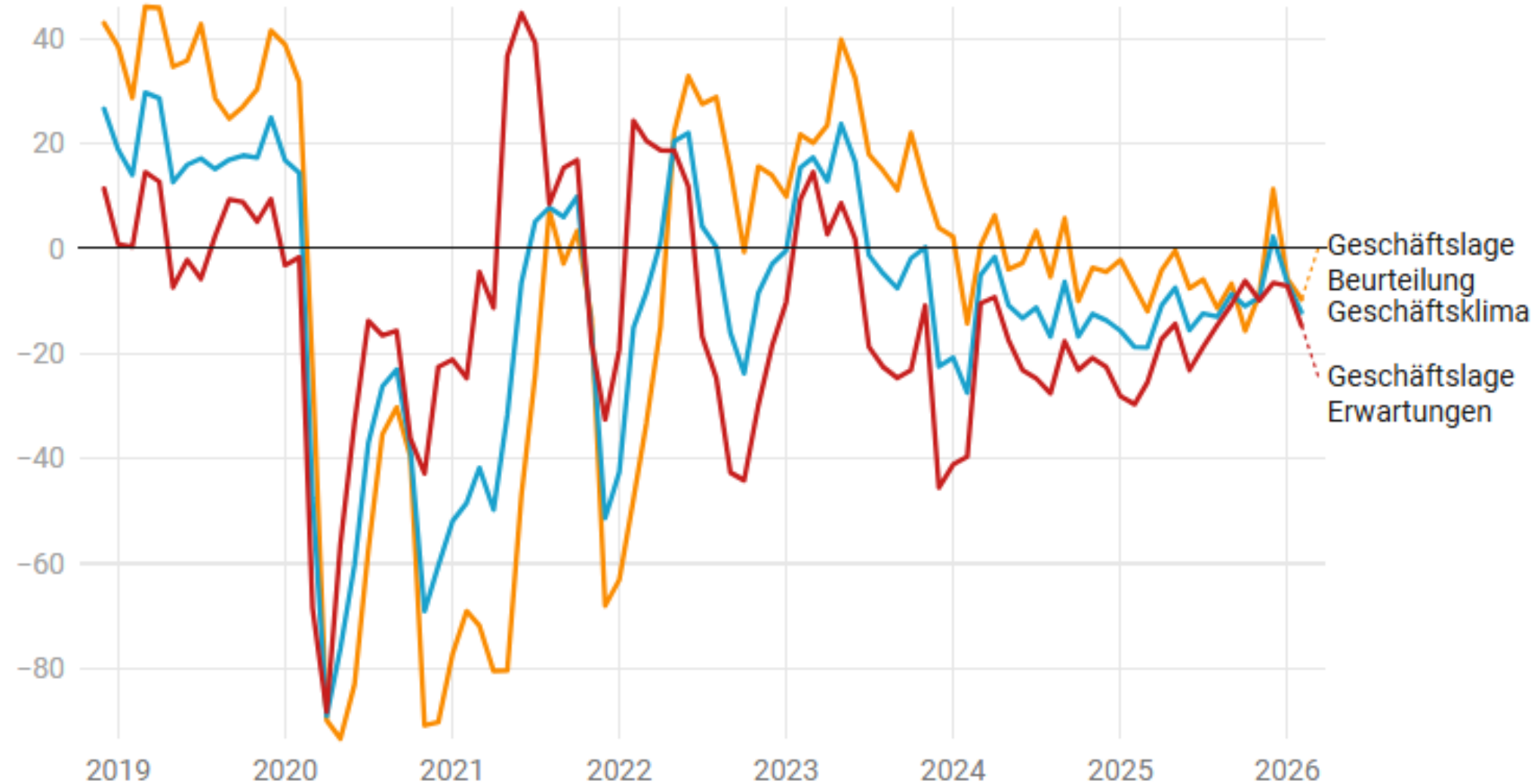
Was sind aktuell für Sie die größten Herausforderungen in Ihrem Betrieb?  
(Mehrfachantworten möglich)

# Lagebild Gastgewerbe Februar 2026

## Ifo Institut: Geschäftsklima Gastgewerbe

Wählen Sie per Button das Untersegment:

**Gastgewerbe** Hotellerie Gastronomie



Die Bewertung der aktuellen Geschäftslage (Beurteilung) sowie der künftigen Geschäftslage (Erwartungen) sind Saldenwerte: Beurteilen mehr Unternehmen die Lage negativ als positiv, rutscht der Wert ins Minus. Das Geschäftsklima ist ein Mittelwert aus aktueller Beurteilung und künftigen Erwartungen.

Grafik: dfv Hotel- und Gastromedien • Quelle: Ifo Institut • Erstellt mit Datawrapper

Die Saldenwerte für Geschäftslage, Geschäftserwartungen und Geschäftsklima sinken laut Ifo Institut im Vergleich zum Januar 2026 weiter. Die eigene aktuelle Geschäftslage bewerten mit einem saisonbereinigten Saldenwert von -9,7 Punkten mehr Unternehmen negativ als im Januar (-5,8).

Auch bei den Erwartungen für die nächsten sechs Monate geht es weiter nach unten, und zwar deutlich. Der Wert sinkt im Februar auf -14,2 Punkte (Januar: -7,2). Das Geschäftsklima, kumuliert aus Erwartungen und aktueller Lage, sinkt im Februar auf -12,2 Punkte.

# INSOLVENZ

LINDNER  
HOTELS & RESORTS

REVO

ACHAT  
HOTELS

„Die Insolvenzen von Lindner Hotels, Achat Hotels und der Revo Hospitality Group stehen exemplarisch für einen strukturellen Bruch im deutschen Hotelmarkt.

Gemeinsamer Nenner ist nicht individuelles Managementversagen, sondern ein Zusammenspiel aus hohem Fixkostenanteil, wachstumsgetriebenen Geschäftsmodellen, starren Pacht- und Systemverträgen sowie stark gestiegenen Kosten für Personal, Energie und Finanzierung.“

*Hans R. Amrein, in: HOTEL INSIDE*

# Trends und Zukunftsperspektiven



Insolvenzen sehen wir natürlich nicht als Trend oder Zukunftsperspektive.

Es sind die Erkenntnisse über das Verhalten und die Denkweise von Menschen sowie die Errungenschaften zunehmender **Technologisierung**, die auch für das Gastgewerbe Maßstab sein werden, wie unser Wirtschaftsbereich zeitgemäß auf seine Gäste wird zugehen und mit ihnen künftig umgehen müssen.

## Handelsblatt

Hotels und Gaststätten

### **Fachkräftemangel im Gastgewerbe? War einmal**

Geschäftsaufgaben und Insolvenzen haben dem Fachkräftemangel ein Ende gesetzt. Die Zahl arbeitssuchender Servicekräfte und Köche ist inzwischen deutlich größer als die der offenen Stellen.

Christoph Schlautmann

22.01.2026 - 04:05 Uhr

**So  
stimmt  
das  
nicht!**

**„Gastronomie ist kein Anhängsel, sie ist Infrastruktur, kultureller Impulsgeber und wirtschaftlicher Hebel. Sie prägt Stadtviertel und die City, stärkt Tourismus, beeinflusst Mobilität, Bildung und Arbeitswelt.“**

***Pierre Nierhaus, in: Trendreport 2026/27***

„Genuss für's  
längere Leben“  
(Longevity)



# Trends und Zukunftsperspektiven





## Snacks in aller Munde

# Trends und Zukunftsperspektiven



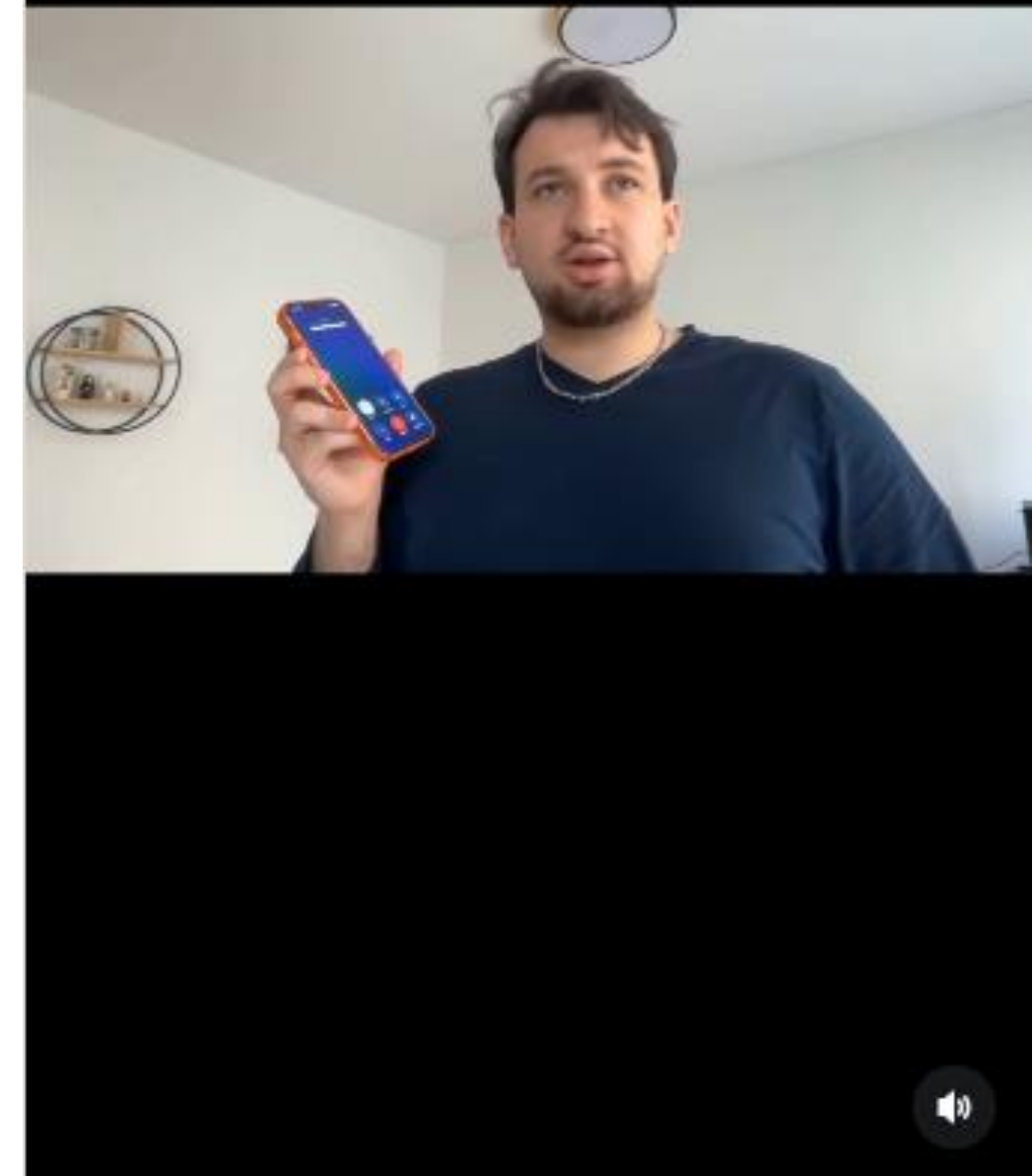
**Das Beste aus  
beiden Welten.**



Ein Beispiel gefällig:

[https://www.instagram.com/reel/DUdHE30ii2-/?\\_\\_d=dist](https://www.instagram.com/reel/DUdHE30ii2-/?__d=dist)

Tischreservierung  
mit KI-Telefonassistent



Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit.



**E-Mail**

landesverband@dehoga-niedersachsen.de



**Social Media**

socialmedia@dehoga-niedersachsen.de



**Telefon**

0511 - 33 70 60



**Hauptgeschäftsführer**

Mark Alexander Krack