

# Landtagswahl Bayern 2023

## Wahlcheck VEBWK



Ansprechpartner und Rücksendung Ihrer Antworten bitte an:

Dr. Ursula Zimmermann

E-Mail: [zimmermann@vebwk.com](mailto:zimmermann@vebwk.com)

Tel. 09672 924539

# Themen

## **Arbeitsbedingungen:**

- Flexible Arbeitszeit
- Nachwuchs- und Fachkräftegewinnung

## **Wirtschaftspolitik:**

- Bürokratieabbau vorantreiben
- Dauerhafte Beibehaltung der Mehrwertsteuerreduzierung und Ausweitung auf Getränke
- Keine Rückforderung der Coronahilfen aus dem Jahr 2020
- Amnestie für Rückzahlungsverpflichtungen bezüglich Überbrückungshilfen
- Energiekosten
- Gleichstellung von Vereinen und Gastronomiebetrieben
- Landesentwicklungsprogramm
- Maßnahmen gegen Wirtshaussterben

## **Gesellschaftspolitik:**

- Beibehaltung von Bargeld
- Rauchverbot
- Brandschutzauflagen
- Bayerische Brauchtumspflege
- Verpflichtendes Veganes Gericht auf der Speisekarte
- Lockerung der Stille-Tage-Regelung
- Eindämmung der Schwarzgastronomie
- Lebensmittelkontrollen und Internetpranger
- Abschaffung der Gebühren auf Regelkontrollen (Lebensmittelüberwachung)

## **Umweltpolitik:**

- Novellierung der EU F-Gas-Verordnung

## **Medienpolitik:**

- GEZ und GEMA

# 1. FLEXIBLE ARBEITSZEIT

§ 3 des Arbeitszeitgesetzes (ArbZG) sieht eine tägliche Höchstarbeitszeit von im Regelfall acht Stunden vor. Diese kann auf maximal zehn Stunden verlängert werden, wenn innerhalb eines halben Jahres ein entsprechender Zeitausgleich erfolgt.

Flexiblere Arbeitszeiten sind für die Gastronomie aber aus verschiedenen Gründen wichtig:

1. **Saisonale Schwankungen:** Die Gastronomiebranche ist oft von saisonalen Schwankungen betroffen, z. B. in den Sommermonaten, wenn mehr Touristen in bestimmten Regionen zu erwarten sind. In diesen Zeiten ist es oft notwendig, das Personal schnell aufzustocken. Eine flexible Arbeitszeitregelung kann dabei helfen, den Personalbedarf zeitnah und effektiv zu decken.
2. **Unvorhersehbare Arbeitsbelastung:** Die Arbeitsbelastung in der Gastronomie kann oft unvorhersehbar sein, z. B., wenn ein plötzlicher Ansturm von Gästen zu bewältigen ist oder wenn ein Mitarbeiter unerwartet ausfällt. Eine flexible Arbeitszeitregelung hilft dabei, schnell auf solche Situationen zu reagieren, indem sie Arbeitnehmer/innen die Möglichkeit gibt, ihre Arbeitszeit kurzfristig anzupassen.
3. **Arbeitszeitwünsche der Mitarbeiter:** Eine flexible Arbeitszeitregelung trägt auch dazu bei, die Arbeitszeitwünsche der Mitarbeiter/innen zu berücksichtigen. Viele Mitarbeiter/innen in der Gastronomie haben individuelle Bedürfnisse und Verpflichtungen, die sie mit ihrer Arbeit in Einklang bringen müssen, z. B. familiäre Verpflichtungen oder Studium. Eine flexible Arbeitszeitregelung gibt ihnen die Möglichkeit, ihre Arbeitszeit an ihre Bedürfnisse anzupassen.

Eine Flexibilisierung der Arbeitszeit in Bezug auf eine Wochenhöchstarbeitszeit ist insbesondere für Arbeitnehmer/innen, die einer Nebenbeschäftigung nachgehen, von Vorteil. Wenn Arbeitnehmer/innen bereits einer Hauptbeschäftigung nachgehen, kann es schwierig sein, zusätzlich noch eine Nebenbeschäftigung auszuüben, insbesondere wenn die Arbeitszeit der Hauptbeschäftigung bereits sehr hoch ist. Eine Flexibilisierung der Arbeitszeit ermöglicht Arbeitnehmer/innen jedoch, ihre Arbeitszeit zwischen Haupt- und Nebenbeschäftigung besser zu koordinieren und zu optimieren.

4. **Anpassung an Betriebswirklichkeit:**  
Gerade Veranstaltungen, wie z. B. Hochzeiten/Geburtstage dauern oft viele Stunden. Rechnet man die Vorbereitungen seitens des Lokals und das Aufräumen danach hinzu, ist die tägliche Arbeitszeit von 8 Stunden schnell überschritten. Allerdings findet sich in der Regel auch kein Mitarbeiter, der erst um Mitternacht zum Arbeiten anfängt, weil der Kollege genau da vielleicht seine Höchstarbeitszeit voll hat. In der Praxis bedeutet dies oft, dass der Gastwirt bereits im Vorfeld mit dem Kunden festlegt, dass die Veranstaltung zu einem bestimmten Zeitpunkt endet. Das ist aber weder im Sinne des Gastes noch des Gastwirts.
5. **Mitarbeiterbindung:** Eine flexible Arbeitszeitregelung trägt dazu bei, Mitarbeiter/innen langfristig an das Unternehmen zu binden. Arbeitnehmer/innen, die eine gute Work-Life-Balance haben und ihre Arbeitszeit an ihre individuellen Bedürfnisse anpassen können, sind oft zufriedener und motivierter. Das trägt wiederum dazu bei, dass sie länger im Unternehmen bleiben und eine höhere Arbeitszufriedenheit haben. Im Gegensatz zu anderen Branchen ist in der Gastronomiebranche kein Homeoffice möglich. Umso wichtiger ist eine möglichst freie Gestaltung der Arbeitszeit.

Insgesamt tragen flexible Arbeitszeiten dazu bei, die Arbeitsbelastung in der Gastronomie besser zu bewältigen, die Zufriedenheit und Motivation der Mitarbeiter/innen zu steigern und das Unternehmen langfristig wettbewerbsfähig zu halten.

**Der VEBWK fordert daher eine klare gesetzliche Flexibilisierung des § 3 ArbZG gemäß der EU-Arbeitszeitrichtlinie. Die AZR ermöglicht eine wöchentliche Höchstarbeitszeit von durchschnittlich 48 Stunden, einschließlich Überstunden.**

Dem VEBWK geht es dabei ausdrücklich NICHT um eine Verlängerung der Gesamtarbeitszeit, sondern um eine flexiblere Gestaltungsmöglichkeit, wie es bereits heute in einigen Branchen (z. B. Medizin, Pflege, Lehre usw.) der Fall ist. Weder geht es um unbezahlte Mehrarbeit noch um weniger Jugendarbeitsschutz oder Gesundheitsschutz

Machen Sie sich im Bund dafür stark, das Gastgewerbe bei seiner Forderung, das Arbeitszeitgesetz von 1994 an die Herausforderungen des 21. Jahrhunderts anzupassen und von einer Tageshöchstarbeitszeit auf eine Wochenhöchstarbeitszeit gemäß EU-Arbeitszeitrichtlinie bei gleichzeitiger Beibehaltung der Gesamtarbeitszeit umzustellen, um auch Arbeitnehmerinteressen nach Flexibilität und Nebenbeschäftigung nachzukommen?

## 2. NACHWUCHS- UND FACHKRÄFTEGEWINNUNG

Für das Gastgewerbe, das eine extrem personalintensive Branche ist, ist die Sicherung des Arbeits- und Fachkräftebedarfs die wichtigste Zukunftsaufgabe. Unsere Unternehmen haben zunehmend Schwierigkeiten, geeignete Arbeits- und Fachkräfte zu finden, da die Schulabgänger- und Auszubildendenzahlen aufgrund des demografischen Wandels stark zurückgehen. Darüber hinaus steigt die Studierneigung, während das Interesse der jungen Menschen an einer dualen Berufsausbildung sinkt.

Im Gastgewerbe arbeiten derzeit 2 Millionen Menschen, die meisten davon in der speisengeprägten Gastronomie wie Restaurants, Wirtshäusern, Cafés, Bistros und Imbissstuben. Die Corona-Pandemie hat den Jobmotor der Branche stark getroffen, aber seit März 2022 verzeichnen wir wieder stabil über eine Million sozialversicherungspflichtig Beschäftigte. Dies ist ein Zeichen dafür, dass wieder mehr Menschen im Gastgewerbe ihre Zukunft sehen. Auch die Zahl der neuen Ausbildungsverträge ist mit über 30% überproportional gestiegen und liegt nur noch 6% unter dem Vorkrisenniveau.

Um dem Nachwuchs und Fachkräfteproblem entgegenzuwirken, schlägt der Verein folgende Maßnahmen vor:

6. **Erhöhung der Attraktivität der Branche:** Die Wirtshauskultur muss als wichtiger Bestandteil der bayerischen Kultur und als attraktiver Arbeitgeber präsentiert werden. Hierzu können Maßnahmen wie eine gezielte Imagekampagne und die Förderung von Auszeichnungen und Wettbewerben beitragen.
7. **Verbesserung der Ausbildungsbedingungen und -inhalte,** um die Attraktivität der Ausbildung im Gastgewerbe zu steigern.
8. **Ausbau von Kooperationen mit Schulen und Bildungseinrichtungen,** um das Interesse an einer dualen Berufsausbildung im Gastgewerbe zu stärken.
9. **Förderung der Weiterbildung:** Auch bereits ausgebildete Fachkräfte müssen weiterhin gefördert werden, um langfristig im Gastgewerbe zu bleiben. Hierzu können Fortbildungen und Seminare angeboten werden, die auch im Hinblick auf Karrieremöglichkeiten im Gastgewerbe sinnvoll sind.
10. **Verbesserung der Rahmenbedingungen für ausländische Fachkräfte,** um den Zugang zum deutschen Arbeitsmarkt zu erleichtern. Besonders wichtig ist es, die sogenannte Westbalkanregelung zu entfristen und das Kontingent für Arbeitskräfte aus dieser Region zu erhöhen. Zudem sollten für Saisonbeschäftigte ohne formale Qualifikation Beschäftigungsmöglichkeiten geschaffen werden, da nicht nur Fachkräfte, sondern generell Arbeitskräfte benötigt werden. Das gesamte Verfahren vom Visumsantrag bis zum Start im Betrieb muss schneller und digitaler werden.
11. **Unterstützung von Maßnahmen zur Vereinbarkeit von Beruf und Familie,** um insbesondere Frauen für den Beruf im Gastgewerbe zu gewinnen und zu halten. Dafür müssen Kinderbetreuungsangebote ausgebaut werden und Arbeitszeiten flexibilisiert werden.
12. **Ergreifung von Maßnahmen für sozial schwache Auszubildende durch eine betreute Ausbildung:** Derzeit gibt es ca. 200.000 Jugendliche ohne Ausbildung. Mit einer betreuten Ausbildung hätte dann nicht mehr der Ausbildungsbetrieb die Ausbildungslast mit dem Ausbildungsvertrag, sondern macht die praktische Ausbildung für Ausbildungsklassen.

1. Wie wird sich Ihre Partei für eine ausreichende Anzahl an Arbeits- und Fachkräften im Gastgewerbe einsetzen?
2. Welche Maßnahmen sehen Sie vor, um die Attraktivität der Branche zu steigern, die Ausbildungsbedingungen zu verbessern und die Zusammenarbeit mit Schulen und Bildungseinrichtungen auszubauen?
3. Werden Sie sich auf Bundesebene dafür einsetzen, die Weiterbildung und Karrieremöglichkeiten von bereits ausgebildeten Fachkräften zu fördern und den Zugang von ausländischen Fachkräften zum deutschen Arbeitsmarkt zu erleichtern?
4. Welche Pläne haben Sie zur Verbesserung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie im Gastgewerbe?

### 3. BÜROKRATIEABBAU VORANTREIBEN

2015 wurde in Deutschland die „One in - One out Regel“ (Oioo) eingeführt, mit der die Bundesregierung versucht, eine Zunahme der Bürokratiebelastungen zu bremsen. Diese Regel ist in den einzelnen Bundesministerien verankert, und die Ressorts müssen einen Ausgleich zwischen Be- und Entlastung durch neue Gesetzgebung und Verordnungen sicherstellen.

Das große Manko von Oioo ist, dass damit keinerlei branchenspezifische Kontrolle und branchenspezifische Beschränkung der Bürokratiebelastungen erreicht werden. Dies führt dazu, dass Oioo besonders für kleine und mittelgroße Unternehmen aus besonders stark regulierten Branchen die Bürokratie nicht bremst. Im Gegenteil: Sie sehen eine erhebliche Zunahme der Belastungen.

Das Gastgewerbe ist dabei besonders betroffen. So müssen **gastgewerbliche Unternehmen** laut einer Studie des DIHK je nach Betriebsgröße, -aktivitäten und -anlagen **100 bis 125 Verpflichtungen** einhalten. Nachfolgend einige Beispiele:

- a. **Hygiene-Dokumentation:** Das Gastgewerbe ist verpflichtet, ein Hygienekonzept zu erstellen und zu dokumentieren, wie die hygienischen Anforderungen an Lebensmittelproduktion und -verkauf erfüllt werden.
- b. **Allergen-Dokumentation:** Wenn in den angebotenen Speisen Allergene enthalten sind, müssen diese in der Speisekarte kenntlich gemacht und in einer Allergen-Dokumentation erfasst werden und zwar für 26 Allergene für jedes Gericht, jedes Häppchen und für alle Variationen
- c. **Mitarbeiter-Dokumentation:** Arbeitgeber müssen die tägliche Arbeitszeit von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nach dem Mindestlohngesetz, Beginn und Ende der Arbeitszeit sowie Dauer aller Pausen dokumentieren. Dokumentation der Mitführung und Vorlagepflicht von Ausweispapieren nach dem Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz
- d. **Bestands-Dokumentation:** Im Gastgewerbe ist eine Bestandsführung erforderlich, um sicherzustellen, dass die Vorräte an Lebensmitteln, Getränken und anderen Materialien den Anforderungen entsprechen. Dazu gehört auch eine Dokumentation von Haltbarkeitsdaten und Lieferanten.
- e. **Arbeitsschutz-Dokumentation:** Die Unterweisung der Arbeitnehmer zum Arbeitsschutz ist zu dokumentieren
- f. **Dokumentation der Untersuchung, Reinigung und Desinfektion des Betriebes und seiner anlagentechnischen Einrichtungen**

Eine Pilotmessung des DIHK hat ergeben, dass die **Bürokratiebelastung im Gastgewerbe zwischen 1,2% und 6% des Umsatzes** liegt. Für einen Gasthof mit einem Umsatz von ca. € 1 Million entspricht dies € 12.000 bis € 60.000 pro Jahr. Dabei dürfte die Bürokratiebelastung laut DIHK sogar noch unterschätzt werden und tatsächlich höher liegen.

1. Wie stehen Sie zu Steuervereinfachungen durch Pauschalierungen für Kleinbetriebe, wie es sie in der Landwirtschaft gibt?
2. Stimmen Sie zu, dass vorhandene Ermessensspielräume durch Ämter und Behörden stärker genutzt werden müssen?
3. Werden Sie sich dafür stark machen, dass sich Bayern auf Bundesebene dafür stark macht für Bürokratieabbau einzutreten?

z. B.

- geringere Anforderungen an Dokumentationspflichten beim Mindestlohn
- Verkürzung Aufbewahrungspflichten für Belege
- Abschaffung des Meldescheins nach Bundesmeldegesetz
- Aushangpflichten zu Mitteilungspflichten machen
- Verantwortlichkeit Künstlersozialversicherung den Künstlern auferlegen
- Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung erleichtern: Statt Schriftlich auch mündlich möglich, insbesondere bei Kleinbetrieben

Wie stehen Sie dabei zu dem Vorschlag, dass zur Identifikation von Reduzierungsmaßnahmen der Gesetzeszweck der Verpflichtung als Ausgangspunkt dient? Durch die strukturierte Bewertung der möglichen Vereinfachungsniveaus kann eine Liste möglicher Reduzierungsmaßnahmen wie in oben genannten Beispielen, erstellt werden.

4. Unterstützen Sie unsere Forderung einer Reduzierung der Aufzeichnungspflichten für Kleinst- und Kleinunternehmen?

## 4. DAUERHAFTE BEIBEHALTUNG DER MEHRWERTSTEUERREDUZIERUNG UND AUSWEITUNG AUF GETRÄNKE

Seit Juli 2020 wurde im Zuge der Coronapandemie die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie von 19% auf 7% gesenkt. Diese Umsatzsteuersenkung ist befristet bis Ende 2023 und gilt bis heute nur für Speisen und nicht für Getränke, obwohl die getränkegeprägte Gastronomie (Kneipen, Bars, Clubs) die längsten Schließzeiten und damit ein Betriebsverbot während der Pandemie zu verzeichnen hatte. Daher sollten sie in den Kreis der begünstigten reduzierten Mehrwertsteuer aufgenommen werden.

Diese Argumente sprechen für die dauerhafte Entfristung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes auf Speisen/Getränke:

- a. **Unterstützung der Branche:** Die Gastronomiebranche hat in der Coronapandemie stark gelitten. Eine reduzierte Mehrwertsteuer trägt dazu bei, die Branche zu unterstützen und Arbeitsplätze zu sichern.
- b. **Förderung der Konsumnachfrage:** Eine niedrigere Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie trägt dazu bei, die Konsumnachfrage anzukurbeln und den Umsatz der Betriebe zu steigern.
- c. **Geringere Preise:** Eine reduzierte Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie könnte dazu führen, dass die Preise für Verbraucherinnen und Verbraucher niedriger sind, was insbesondere für Menschen mit niedrigem Einkommen von Vorteil wäre.
- d. **Gleichbehandlung mit Mitbewerbern:** Ohne eine reduzierte Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie haben Bäcker, Metzger und andere Lebensmittelhändler, die ebenfalls Speisen anbieten, einen Wettbewerbsvorteil, da sie niedrigere Steuersätze zahlen müssen. Es wäre widersinnig und wettbewerbsverzerrend, frisch zubereitetes Essen in unseren Restaurants ab 1. Januar 2023 wieder mit 19 Prozent zu besteuern, während auf Essen zum Mitnehmen, im Supermarkt oder bei der Essenslieferung weiterhin nur 7% Mehrwertsteuer erhoben werden. Eine Gleichbehandlung aller Branchen, die Lebensmittel verkaufen, wäre daher gerechtfertigt und könnte dazu beitragen, den Wettbewerb auf dem Markt fairer zu gestalten.
- e. **Förderung von Investitionen und nachhaltiger Unternehmensführung:** Ein reduzierter Mehrwertsteuersatz auf Speisen in der Gastronomie trägt dazu bei, Unternehmen mehr finanzielle Spielräume zu geben, um in nachhaltige Praktiken und Technologien zu investieren. Diese Investitionen könnten beispielsweise den Einsatz erneuerbarer Energien, die Umstellung auf biologische und regionale Lebensmittel, die Reduzierung von Lebensmittelabfällen oder die Verbesserung der Arbeitsbedingungen der Beschäftigten umfassen. Ein niedrigerer Mehrwertsteuersatz gibt den Unternehmen mehr Flexibilität und Ressourcen, um diese wichtigen Investitionen zu tätigen und damit eine nachhaltige Unternehmensführung zu fördern.

- f. **Förderung der gesunden Ernährung in Schulen und Kitas:** Ein reduzierter Mehrwertsteuersatz auf Speisen in der Gastronomie würde auch dazu beitragen, die gesunde Ernährung in Schulen und Kitas zu fördern. Schulen und Kitas könnten sich durch eine solche Maßnahme leistungsstärkere und gesündere Lebensmittel leisten, was sich positiv auf das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Kinder auswirken könnte. Mit einem dauerhaft reduzierten Mehrwertsteuersatz könnten auch gesunde Snacks und Mahlzeiten zu günstigeren Preisen angeboten werden, was dazu beitragen könnte, ungesunde Ernährungsgewohnheiten und Fettleibigkeit bei Kindern und Jugendlichen zu reduzieren. Dies würde nicht nur die Gesundheit der Kinder fördern, sondern auch langfristige Vorteile für die öffentliche Gesundheit bringen.
- g. **Vergleich mit anderen Ländern:** Die Einführung eines reduzierten Mehrwertsteuersatzes auf Speisen in der Gastronomie würde es Deutschland ermöglichen, sich im internationalen Wettbewerb mit anderen Ländern zu messen, die bereits eine solche Maßnahme umgesetzt haben. Für Besucher bedeutet das mehr Attraktivität und die Beendigung eines Wettbewerbsnachteils. 22 EU-Staaten machen steuerlich keinen Unterschied zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, der Lieferung von Essen, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen im Restaurant.
- h. **Entlastung bei steigenden Kosten:** Ein reduzierter Mehrwertsteuersatz auf Speisen in der Gastronomie trägt dazu bei, die erheblichen Kostensteigerungen in den Bereichen Personal und Lebensmittel zu kompensieren. Insbesondere in der aktuellen Situation, in der viele Unternehmen mit steigenden Kosten konfrontiert sind, hilft die Beibehaltung eines niedrigeren Steuersatzes den Gastronomiebetrieben, ihre Margen zu erhalten und gleichzeitig weiterhin qualitativ hochwertige Speisen anzubieten. Durch die Entlastung bei den Kosten könnten die Unternehmen auch mehr Ressourcen in die Ausbildung und Weiterbildung des Personals investieren, was letztendlich zu einer höheren Qualität der Dienstleistungen führen könnte.

1. Werden Sie sich für eine Entfristung und damit dauerhaften reduzierten Mehrwertsteuersatz auf Speisen einsetzen?
2. Werden Sie sich dafür einsetzen, dass künftig auch Getränke in der Gastronomie in den Genuss eines reduzierten Mehrwertsteuersatzes kommen?

## 5. KEINE RÜCKFORDERUNG DER CORONASOFORTHILFEN AUS DEM JAHR 2020

Die Corona-Pandemie hat viele Unternehmen hart getroffen, insbesondere kleine und mittelständische Unternehmen. Die Soforthilfen aus dem Jahr 2020 sollten dazu beitragen, dass diese Unternehmen finanziell unterstützt werden und die Krise überstehen.

Im Herbst 2022 haben die bayerischen Unternehmen und Selbständige, die im Frühjahr 2020 Coronahilfen bezogen haben, nun Post vom Staat bekommen.

Die Antragsteller mussten bei der Beantragung damals schätzen, wie hoch ihr Liquiditätsengpass in den folgenden drei Monaten sein wird. Jetzt sollen sie prüfen, ob die damaligen Prognosen tatsächlich so eingetreten sind. Der Liquiditätsengpass berechnet sich aus dem erwerbsmäßigen Sach- und Finanzaufwand (u.a. gewerbliche Mieten, Pachten, Leasingaufwendungen; keine Personalkosten) abzüglich der Einnahmen.

Bayern kommt mit dem aktuellen Rückmeldeverfahren eigenen Angaben nach, einer Forderung des Bundes nach. Zudem machen die Grundsätze des staatlichen Haushaltsrechts eine Überprüfung zwingend erforderlich, denn staatliche Hilfen dürfen den tatsächlich entstandenen Bedarf nicht übersteigen (Verbot der Überkompensation). Damit Unternehmen mit der Rückzahlung nicht in wirtschaftliche Schwierigkeiten geraten, hat Bayern eine großzügige Rückzahlungspflicht eingeräumt.

Am 18. April hat die Bayerische Staatsregierung verkündet, in Fällen von Existenzgefährdung, Betrieben entgegenzukommen. Wer als Alleinstehender bis zu 25.000 Euro bzw. ansonsten 30.000 Euro nach Steuern verdient, wird nichts zurückzahlen müssen. Laut Staatsregierung werden die Spielräume, die juristisch gesehen möglich sind, maximal ausgeschöpft.

Aktuell kommen neben der Rückzahlung aber noch weitere Herausforderungen für die Betriebe dazu: Neben der Inflation stellen auch die explodierenden Energiekosten tausende Betriebe vor große finanzielle Probleme.

### **Rückzahlungsforderungen widersprechen politischen Zusagen**

Auf eine BR 24 Anfrage vom 23.12.2021 hatte das Bayerische Wirtschaftsministerium noch versichert, „dass in Bayern Corona-Soforthilfe nur an die Firmen ausgezahlt wurden, die in Folge der Pandemie tatsächlich in eine existenzgefährdende Wirtschaftslage gekommen sind. Deshalb gebe es auch kein allgemeines Rückmeldeverfahren. Die Antragsteller seien nicht zur Rückzahlung verpflichtet.“

### **Oberster bayerischer Rechnungshof konstatiert Unklarheiten bei Antragstellung**

Der oberste bayerische Rechnungshof rügte in seinem Jahresbericht 2022 zu den Corona-Soforthilfen: „Das hohe Nachfrageaufkommen bei den Bewilligungsstellen zeigte die Unsicherheiten der Antragsteller, welche Einnahmen und Ausgaben sie konkret in die Berechnung des Liquiditätsengpasses einbeziehen durften. Es blieb unklar, für welche Zeiträume welche Positionen einem erwerbsmäßigen Sach- und Finanzaufwand zuzuordnen

*waren bzw. wie der Liquiditätsengpass auszulegen war. Auch für die Bewilligungsstellen war nicht erkennbar, welche Einnahmen- und Ausgabenpositionen der Berechnung des Liquiditätsengpasses zugrunde lagen, was vielfach Nachfragen der Bewilligungsstellen bei den Antragstellern erforderlich machte.“*

### **Überprüfungsverfahren kommt für viele völlig überraschend**

Für die meisten Betroffenen kommt diese Überprüfung völlig überraschend, da sie keinerlei Anlass hatten, mehr als zwei Jahre nach der Auszahlung noch mit derartigen Nachfragen zu rechnen.

In den meisten Fällen geht es dabei um hohe vier- oder fünfstellige Beträge – Summen, die nicht nur Kleinstunternehmer ebenso unerwartet wie hart treffen.

### **Mehrere erfolgreiche Klagen in NRW belegen: Rückforderung der Corona-Soforthilfen häufig unzulässig**

Erste Klagen gegen entsprechende Rückzahlungsbescheide wurden in NRW bereits zugunsten der betroffenen Betriebe entschieden. Begründet wurden die Urteile gegen die Rückforderung damit, dass in den Bewilligungsbescheiden für die Corona-Soforthilfen im Regelfall keine konkreten Regelungen für eine Rückzahlung vorgesehen waren.

### **Gastronomiebetriebe waren 9 Monate komplett geschlossen**

Im Gegensatz zu anderen Branchen, war die Gastronomie insgesamt für 9 Monate komplett geschlossen. Die Verluste und Umsatzeinbrüche waren aber über einen längeren Zeitraum spürbar, u.a. weil teilweise auch nur Außengastronomie erlaubt war. Der einzige „Ausgleich“ für diese lange Schließung waren die Corona-Soforthilfen sowie die November- und Dezemberhilfe.

### **Der Fleißige wird bestraft**

Viele Gastronomen haben während der angeordneten Schließung ihrer Betriebe nicht die Hände in den Schoß gelegt, sondern versucht, mit Außer-Haus-Geschäft (To Go), Lieferservice oder kreativen Ideen, wie z. B. einem Wohnmobil-Dinner, Umsatz zu generieren.

Es ist unbillig, dass viele fleißige Gastronomen jetzt die Corona Soforthilfen zurückzahlen müssen, während andere Betriebe, die einfach ihre Türen geschlossen und nichts unternommen haben, ohne jegliche Konsequenzen davonkommen. Diese Gastronomen haben kreative Ideen entwickelt, um ihr Geschäft am Laufen zu halten und den Umsatz zu steigern, obwohl sie von der Schließung ihrer Betriebe betroffen waren.

Sie haben hart gearbeitet, um ihre Kunden zu bedienen und ihre Mitarbeiter zu beschäftigen, aber jetzt müssen sie die Soforthilfen zurückzahlen, die ihnen ursprünglich als Unterstützung in dieser schwierigen Zeit gewährt wurden. Dies führt zu einem Ungleichgewicht zwischen den Betrieben, da diejenigen, die die Soforthilfen nicht zurückzahlen müssen, einen Wettbewerbsvorteil gegenüber denjenigen haben, die dies tun müssen.

### **Personalkosten sind nicht ansetzbar**

Völlig überraschend für viele Betriebe hat sich erst jetzt im Rückmeldeverfahren herausgestellt, dass **Personalkosten nicht ansetzbar** waren. Während der langen Schließungsphase der Lokale, waren die Personalkosten aber einer der

Hauptkostenfaktoren, da Kurzarbeitergeld für Aushilfskräfte nicht beantragt werden konnte und auch viele Gastronomen das Kurzarbeitergeld aufgestockt haben, um ihr Personal zu halten.

### **Großer bürokratischer Aufwand**

Das Rückmeldeverfahren stellt einen großen bürokratischen Aufwand dar – für den Rückmeldeverpflichtenden ebenso, wie für die Behörden, welche die Rückmeldungen überprüfen müssen. Nach Schätzungen dauert es bis zu 2 Jahre, bis alle Rückmeldungen überprüft sind.

### **Benachteiligung von Rückzahlern**

Etliche Betriebe haben bereits 2022 das Rückmeldeverfahren durchgeführt und Geld zurückbezahlt. Würde ein Betrieb die Mitteilung über Änderungen in den Angaben unterlassen, kann dies eine Strafverfolgung wegen Subventionsbetrug (§ 264 StGB) und auch andere rechtliche Konsequenzen nach sich ziehen.

Diesen Betrieben darf nun aber kein Nachteil entstehen, weil sie bereits zurückbezahlt haben.

Der VEBWK setzt sich für einen gänzlichen Verzicht auf **Rückzahlungsverpflichtungen** aufgrund der Corona Soforthilfen für kleine und mittlere Gastronomiebetriebe ein – nicht nur bei Existenzgefährdung. Handlungsbedarf besteht auch in Bezug auf die bereits zurückgezahlten Hilfen. Durch die neu geschaffene Möglichkeit eines Erlasses muss sichergestellt werden, dass diesen Betrieben kein Nachteil entsteht.

1. Was ist Ihre Position zur Rückzahlung der Corona Soforthilfen für kleine und mittlere Gastronomiebetriebe?
2. Unterstützen Sie den gänzlichen Verzicht auf Rückzahlungsverpflichtungen, auch wenn die Existenz des Betriebs nicht unmittelbar gefährdet ist?
3. Wie stellen Sie sicher, dass Betriebe, die bereits Hilfen zurückgezahlt haben, nicht benachteiligt werden, insbesondere in Anbetracht der neu geschaffenen Möglichkeit eines Erlasses?

## 6. AMNESTIE FÜR RÜCKZAHLUNGSVERPFLICHTUNGEN BZGL. ÜBERBRÜCKUNGSHILFEN

Ebenso wie bei den Corona-Soforthilfen droht auch bei den Überbrückungshilfen eine Rückforderungswelle. Denn auch die Überbrückungshilfen wurden nur unter dem Vorbehalt einer Rückforderung gezahlt. Jeder, der finanzielle Hilfen aus einem der zahlreichen Programme bekommen hat, ist verpflichtet, eine Überprüfung bis 31.6.2023 durchzuführen. Während es sich bei den Corona-Soforthilfen in den meisten Fällen um Beträge im vierstelligen oder niedrigen fünfstelligen Bereich handelte, sind **bei den Überbrückungshilfen sechsstellige Summen oft an der Tagesordnung** – auch bei kleinen und mittleren Betrieben

Maßgebliches Kriterium bei diesen Hilfen ist ein **Umsatzdefizit im Vergleich zum Vor-Corona-Jahr 2019**: Fiel der Umsatzeinbruch im Rückblick weniger stark aus als erwartet, entfällt auch die Berechtigung für den Bezug der Hilfgelder. Ein weiteres Kriterium für die Überbrückungshilfen ist, dass die **Coronakrise den Umsatzrückgang verursacht hat**.

### **Umsatzrückgang muss durch die Coronakrise verursacht sein**

Hier entscheiden die Behörden oft, dass kein direkter Coronabezug vorliegt. Eindeutig coronabedingt ist der Rückgang lediglich, wenn das Unternehmen in der Pandemie schließen musste – Stichwort Lockdown. Musste es das nicht, wird der Nachweis eines coronabedingten Umsatzrückgangs mitunter zu einer großen Herausforderung.

Denn ein Mangel an Fachkräften oder andere Ursachen, zählen nicht per se als Gründe für einen coronabedingten Umsatzrückgang. **Gerade in den ersten Programmen gab es dieses Kriterium zudem nicht**. Das führt dazu, dass sich Unternehmer, Geschäftsleiter, aber auch Wirtschaftsprüfer und Steuerberater, bei der Frage „War der Umsatzrückgang coronabedingt?“ in den Schlussabrechnungen in einem rechtlichen Bereich bewegen, zu dem es bis dato noch keine Rechtsprechung gibt.

### **Interne Liste „Beispiele für Hygienemaßnahmen und Digitalisierungsmaßnahmen“**

Im April dieses Jahres kursierte eine Beispielliste förderfähiger Maßnahmen im Rahmen der Überbrückungshilfe III. Das Bundeswirtschaftsministerium (BMWi) wies später in diesem Zusammenhang darauf hin, dass die im April vertraulich kommunizierten Positivlisten (Beispiele für Hygienemaßnahmen und Digitalisierungsmaßnahmen ) NICHT zur allgemeinen Veröffentlichung bestimmt waren. *„Die isolierte und unkommentierte Wiedergabe dieser Listen erwecke vielfach falsche Vorstellungen, welche Maßnahmen in der Überbrückungshilfe III förderfähig sind.“*

*Es handle sich bei diesen Listen um interne Dokumente, die den Bewilligungsstellen der Länder zur Verfügung gestellt wurden, um eine einheitliche Verwaltungspraxis herzustellen. Die Listen waren ausdrücklich nicht zur Veröffentlichung bestimmt. Die dort beispielhaft aufgeführten **Maßnahmen sind förderfähig, wenn sie primär der Existenzsicherung des Unternehmens in der Pandemie dienen. Sie müssen den FAQ entsprechen und die Kosten der Maßnahmen in einem angemessenen Verhältnis zu den Zielen stehen. Die***

**Hygienemaßnahmen müssen Teil eines schlüssigen Hygienekonzeptes sein. Eine Begründung und Einzelfallprüfung sind in jedem Fall erforderlich.**

**Problem:** In der Praxis nahmen jedoch viele Betriebe diese Liste zum Anlass, die dort beispielhaft aufgeführten Maßnahmen durchzuführen. Diese Maßnahmen haben sich jetzt im Nachhinein zum Großteil als nicht förderfähig erwiesen.

Der VEBWK fordert daher eine Amnestie insbesondere **für Investitionen im Zusammenhang mit der Wiedereröffnung und dem Betrieb von gastronomischen Betrieben**, z. B.

- a. **Investitionen in Hygienemaßnahmen:** Um den Betrieb unter den Bedingungen der Corona-Pandemie aufrechtzuerhalten, mussten Gastronomen in viele Hygienemaßnahmen investieren, wie z.B. die Anschaffung von Desinfektionsmitteln, Schutzausrüstung, Abstandsmarkierungen oder Plexiglaswänden.
- b. **Investitionen in die Außengastronomie:** Viele Restaurants haben während der Pandemie verstärkt auf Außengastronomie gesetzt, um die Ansteckungsgefahr zu reduzieren. Hierfür wurden z.B. zusätzliche Sitzplätze im Freien eingerichtet oder eigene Terrassen gebaut bzw. Terrassenüberdachungen angebracht.
- c. **Investitionen in Online-Vertrieb:** Viele Gastronomen haben in digitale Infrastruktur investiert, um auch in der Krise weiterhin erfolgreich zu sein. Dazu gehören z.B. die Einrichtung von Online-Bestellsystemen, die Verwendung von Social-Media- Plattformen zur Kundenkommunikation oder die Anpassung der eigenen Website.
- d. **Investitionen in die Renovierung oder Modernisierung:** Viele Gastronomen haben die Zeit während des Lockdowns genutzt, um ihre Lokale zu renovieren oder zu modernisieren. Diese Investitionen helfen ihnen, auch in Zukunft erfolgreich zu sein.

Werden Sie sich auf Bundesebene für eine Amnestie einsetzen in Bezug auf eine Rückzahlung von Überbrückungshilfen, die in Zusammenhang mit der Wiedereröffnung und dem Betrieb von gastronomischen Betrieben stehen?

## 7. ENERGIEKOSTEN

Die Energiekrise, die durch Russlands Überfall auf die Ukraine ausgelöst wurde, hat deutlich gemacht, wie verwundbar unsere Energieversorgung ist. Um sie für die Zukunft widerstandsfähig, kosteneffektiv und umweltfreundlich zu gestalten, sind sowohl effektive kurzfristige Maßnahmen als auch eine vorausschauende Systemplanung erforderlich. Das deutsche Energiesystem steht langfristig vor großen Herausforderungen: der parallele Ausstieg aus Kernkraft und Kohle, die steigende Nachfrage nach Strom sowie der langsame Fortschritt beim Ausbau der Netze und erneuerbaren Energien stellen komplexe Probleme dar, deren Lösung nur durch entschlossenes Handeln auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse möglich ist.

Der VEBWK fordert eine technologieoffene Energieversorgung, die grundlastfähig, günstig und stabil sein soll. Ein Energiemix aus grundlastfähigen Energieträgern, auch mit langen Restlaufzeiten für Öl- und Gasheizungen sowie den Erhalt der Holzheizungen, sowie Wind- und Sonnenenergie und Wasserkraft und Geothermie sind für stabile günstige Preise unerlässlich. Die Forschung von alternativen Energieformen muss forciert werden.

1. Wie werden Sie sicherstellen, dass ein Energiemix aus grundlastfähigen Energieträgern und erneuerbaren Energien erreicht wird?
2. Wie werden Sie die Forschung von alternativen Energieformen vorantreiben und fördern?
3. Wie werden Sie sicherstellen, dass die Energieversorgung stabil und günstig bleibt, während gleichzeitig der Umstieg auf erneuerbare Energien vorangetrieben wird?

## 8. GLEICHSTELLUNG VON VEREINEN UND GASTRONOMIEBETRIEBEN

Gegenüber regulären Gastronomiebetrieben haben Vereine, die sich nur gelegentlich gastronomisch betätigen viele Vorteile.

### Steuerrecht

Gemäß § 64 Abs. 3 AO sind wirtschaftliche Geschäftsbetriebe des Vereins von der Körperschaftsteuer und der Gewerbesteuer befreit, soweit die Einnahmen die Grenze von **35.000,00 €** im Jahr nicht übersteigen (Ausnahmeregelung zur sportlichen Veranstaltung gem. § 67a Nr. 2 AO).

**Wird der Gewinn steuerpflichtig**, wird gem. § 24 KStG (Körperschaftsteuer) ein **Freibetrag in Höhe von 5.000 Euro** in Abzug gebracht.

Bei der Gewerbesteuer beträgt der **Freibetrag 5.000 Euro** gem. § 11 Abs. 1 Nr. 2 GewStG.

### Hygienevorschriften

Gastronomiebetriebe müssen sich an strenge Hygienevorschriften halten und beispielsweise regelmäßige Kontrollen durch die Lebensmittelüberwachung über sich ergehen lassen. Vereine, die beispielsweise nur gelegentlich Essen ausgeben oder Getränke anbieten, können unter bestimmten Umständen von diesen Auflagen befreit sein.

### Brandschutzvorschriften

Auch hier müssen Gastronomiebetriebe besondere Anforderungen erfüllen, um die Sicherheit der Gäste zu gewährleisten. Beispielsweise sind regelmäßige Überprüfungen der Feuerlöscher und Rauchmelder vorgeschrieben. Für Vereine hingegen gelten in der Regel weniger strenge Anforderungen.

### Arbeitsrecht

Gastronomiebetriebe müssen sich an mehr Vorschriften im Bereich des Arbeitsrechts halten. Beispielsweise müssen sie sich an die Vorgaben des Arbeitszeitgesetzes halten und Pausenregelungen einhalten. Für Vereine gelten in dieser Hinsicht oft weniger strenge Anforderungen.

1. Wie stehen Sie zur Forderung des Vereins zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur, dass bei Vereinen, die als gastronomische Unternehmer auftreten, die gleichen Regelungen und Kontrollen wie bei professionellen Gastronomen gelten sollten, um faire Wettbewerbsbedingungen zu gewährleisten und Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden?"
2. Für landwirtschaftliche Betriebe gibt es verschiedene Steuerpauschalierungen. Diese führen zu Vereinfachungen bei der Steuererklärung und können in bestimmten Fällen zu einer Steuerersparnis führen. Weitere Vorteile sind eine vereinfachte Buchhaltung, Planungssicherheit, Zeitersparnis sowie geringere Nachweispflichten.
  - 2.1. Wie stehen Sie zu ähnlichen Pauschalierungen für kleinere und mittlere Gastronomiebetriebe bis 200.000 € Umsatz? Wenn ja, welche konkreten Maßnahmen planen Sie, um diese umzusetzen?
  - 2.2. Wie gedenken Sie, den bürokratischen Aufwand und die steuerliche Belastung von Gastronomiebetrieben zu reduzieren, insbesondere von kleineren und mittleren Betrieben?

## 9. LANDESENTWICKLUNGSPROGRAMM

Das Landesentwicklungsprogramm Bayern (LEP) ist ein umfassendes Programm zur Steuerung der räumlichen Entwicklung im Bundesland Bayern. Es umfasst verschiedene Themenbereiche, darunter auch den Tourismus und die Gastronomie.

Für die Gastronomiebranche spielen im LEP Bayern insbesondere folgende Punkte eine Rolle:

### **a. Raumordnung und Standortwahl:**

Das LEP Bayern legt Vorgaben für die Nutzung und Entwicklung von Räumen fest. Hierbei werden auch Aspekte wie die Standortwahl von gastronomischen Betrieben berücksichtigt. So sollen neue Betriebe zum Beispiel bevorzugt in bereits erschlossenen Gebieten entstehen, um die Natur und die Landschaft zu schützen.

Damit besteht aber ein Spannungsfeld zwischen dem Wunsch der Hotel- und Gastronomiebranche nach attraktiven Standorten in der Natur und dem Ziel des Landschaftsschutzes. Denn solche Standorte sind für Hotels und Restaurants oft besonders reizvoll und können für eine hohe Auslastung sorgen.

### **b. Tourismusförderung:**

Die Gastronomiebranche spielt eine wichtige Rolle im Tourismus. Das LEP Bayern hat daher das Ziel, den Tourismus im Bundesland zu fördern und auszubauen. Hierzu zählen auch Maßnahmen, die speziell die Gastronomiebranche betreffen, wie die Förderung von regionalen Produkten und die Stärkung des kulinarischen Angebots.

### **c. Landschaftsschutz:**

Das LEP Bayern hat auch das Ziel, die Landschaft im Bundesland zu schützen. Hierzu zählen auch die Erhaltung und Pflege der Kulturlandschaft sowie die Förderung des sanften Tourismus. Die Gastronomiebranche kann hierzu beitragen, indem sie zum Beispiel regionale Produkte und Gerichte anbietet und damit die Identität der Region stärkt.

### **d. Nachhaltigkeit:**

Nachhaltigkeit ist auch in der Gastronomiebranche ein wichtiges Thema. Das LEP Bayern fördert daher auch Maßnahmen, die eine nachhaltige Entwicklung der Gastronomiebranche unterstützen, wie die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten sowie die Reduktion von Abfall und CO<sub>2</sub>-Emissionen.

Insgesamt spielt die Gastronomiebranche eine wichtige Rolle im LEP Bayern, da sie sowohl für den Tourismus als auch für die regionale Identität und Wirtschaft von großer Bedeutung ist.

1. Wie stellen Sie sicher, dass der Schutz von Natur und Landschaft in Bayern auch im Hinblick auf die Standortwahl von Hotel- und Gastronomiebetrieben gewährleistet wird und gleichzeitig attraktive Standorte für die Branche erhalten bleiben?
2. Wie möchten Sie im Falle einer Regierungsbeteiligung in Bayern eine nachhaltige Entwicklung der Hotel- und Gastronomiebranche fördern und gleichzeitig sicherstellen, dass dies für die Betriebe keine hohen Kosten verursacht? Welche konkreten Maßnahmen planen Sie, um zum Beispiel die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten oder die Reduktion von Abfall und CO<sub>2</sub>-Emissionen zu unterstützen?

# 10. FINANZIELLE MASSNAHMEN GEGEN DAS WIRTSHAUSSTERBEN

## **Neuaufgabe Gaststättenmodernisierungsprogramm**

Im Jahr 2019 wurde ein Gaststättenmodernisierungsprogramm in Bayern eingeführt, das durch das bayerische Wirtschaftsministerium gefördert wurde. Auch in der zweiten Runde waren die Fördermittel erneut innerhalb kürzester Zeit aufgebraucht, ähnlich wie beim ersten Aufruf.

Das Programm konzentrierte sich konkret auf die Förderung von Umbau-, Modernisierungs- und Sanierungsmaßnahmen in kleinen Wirtshäusern, insbesondere in ländlichen Regionen. Diese Wirtshäuser sind von unschätzbarem Wert für die Bedeutung einer Gemeinde und tragen zur Erhaltung der Einzigartigkeit Bayerns bei. Bereits heute gibt es etwa 500 bayerische Gemeinden, die kein Wirtshaus mehr besitzen. Dadurch fehlt die wirtschaftliche Grundlage für den Tourismus, der eine Schlüsselrolle bei der Schaffung und Aufrechterhaltung gleicher Lebensverhältnisse spielt.

Der große Andrang in beiden Förderrunden verdeutlicht deutlich, dass der Bedarf an Fördergeldern im bayerischen Gastgewerbe bei weitem nicht gedeckt ist. Um die Förderlücke vollständig zu schließen, ist eine Aufstockung und Fortführung des Programms erforderlich.

## **Jungwirte Darlehen**

Hilfreich wäre ein Jungwirte Darlehen, ähnlich dem bereits bestehenden Junglandwirte-Darlehen, das es bereits gibt. Es soll jungen Wirten helfen sich zu etablieren und im Betrieb zu modernisieren. Es könnte dann für verschiedene Zwecke eingesetzt werden, wie beispielsweise für den Kauf von Wirtshäusern oder Geräten oder für Investitionen in erneuerbare Energien oder in die Modernisierung.

## **Übernahmeförderung**

Für erfahrene Gastronomen: Ein Teil der Investitionskosten könnte vom Freistaat getragen werden.

## **Prämie**

Sollte es sich bei der Übernahme oder einem neuen Unternehmen um das letzte oder einzige Wirtshaus im Ort handeln, könnte beispielsweise durch die Staatsregierung eine Prämie zur Verfügung gestellt werden.

Wenn wir heute wissen, dass fehlendes Geld beim Einstieg in den Wirtebetrieb einer der Hauptgründe dafür ist, dass so manches traditionelle Gasthaus schließen muss und nicht mehr weitergeführt werden kann, dann liegt es ja auf der Hand, dass es genau diese oben genannten Anreize braucht.

1. **Gaststättenmodernisierungsprogramm:** Wie stehen Sie zu einer Neuauflage des Gaststättenmodernisierungsprogramms in Bayern, um Umbau-, Modernisierungs- und Sanierungsmaßnahmen in kleinen Wirtshäusern, insbesondere in ländlichen Regionen, zu fördern? Wie beabsichtigen Sie sicherzustellen, dass ausreichend Fördermittel bereitgestellt werden, um den Bedarf im Gastgewerbe zu decken?
2. **Jungwirte Darlehen:** Unterstützen Sie die Einführung eines Jungwirte Darlehens, ähnlich dem bestehenden Junglandwirte-Darlehen, um jungen Wirten bei der Etablierung und Modernisierung ihres Betriebs zu helfen? Wie würden Sie sicherstellen, dass das Darlehen flexibel eingesetzt werden kann, beispielsweise für den Erwerb von Wirtshäusern, Geräten, Investitionen in erneuerbare Energien oder Modernisierungsmaßnahmen?
3. **Übernahmeförderung:** Welche Maßnahmen planen Sie, um erfahrene Gastronomen bei der Übernahme von Wirtshäusern zu unterstützen? Sind Sie bereit, einen Teil der Investitionskosten zu tragen, um den Erhalt und die Weiterentwicklung des Gastgewerbes zu fördern?
4. **Prämie für letzte oder einzige Wirtshäuser:** Sind Sie bereit, eine Prämie zur Verfügung zu stellen, wenn es sich bei der Übernahme oder Gründung eines neuen Wirtshauses um das letzte oder einzige in einer Gemeinde handelt? Wie würden Sie sicherstellen, dass diese Prämie gezielt eingesetzt wird, um die wirtschaftliche Grundlage für den Tourismus und gleiche Lebensverhältnisse in Bayern zu stärken?

## 11. BEIBEHALTUNG VON BARGELD

Die Bezahlungsmöglichkeit Bargeld wurde in Europa erstmals 1661 von den Schweden eingeführt. Seit einigen Jahren wird allerdings über die Abschaffung des Bargelds diskutiert. Die Diskussion begann in den 2010er Jahren und wurde verstärkt, als im Jahr 2016 die Europäische Zentralbank beschloss, die Ausgabe der 500-Euro-Banknote zu stoppen. Einige Experten und Politiker haben seitdem die Abschaffung des Bargelds als einen Weg vorgeschlagen, um Geldwäsche und Steuerhinterziehung zu bekämpfen und die Effizienz des Finanzsystems zu verbessern. Erst kürzlich hat die EU-Kommission einen Vorschlag gemacht, die Obergrenze für Bargeld auf 7.000 € zu limitieren.

Der Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur steht für die Beibehaltung des Bargelds. Vorteile von Bargeld sind:

- a. **Universell akzeptiert:** Bargeld wird von fast allen Händlern und Dienstleistern akzeptiert, unabhängig davon, ob sie über ein Kartenlesegerät verfügen oder nicht.
  - b. **Anonymität:** Bargeld ermöglicht es dem Benutzer, anonym zu bleiben und seine finanziellen Transaktionen vor neugierigen Blicken zu schützen.
  - c. **Kein Zugang zu elektronischen Zahlungsmitteln:** In einigen Regionen oder für einige Bevölkerungsgruppen sind elektronische Zahlungsmittel nicht leicht verfügbar oder zugänglich. In diesen Fällen ist Bargeld oft die einzige Möglichkeit, Transaktionen durchzuführen.
  - d. **Sicherheit:** Bargeld ist nicht anfällig für Hackerangriffe oder Datenlecks, die bei elektronischen Zahlungen auftreten können.
  - e. **Budgetierung:** Durch die Verwendung von Bargeld können Menschen ihre Ausgaben besser kontrollieren, da sie physisch sehen können, wie viel Geld sie noch haben und wie viel sie bereits ausgegeben haben.
  - f. **Technikunabhängig:** Jede Transaktion lässt sich einfach und sofort vor Ort unabhängig von äußeren Einflüssen wie einer Internetverbindung oder ähnlichem durchführen. Damit ist es oftmals sehr einfach einsetzbar.
  - g. **Gebührenunabhängig:** Eine Bezahlung ist in den meisten Fällen nicht mit einer Gebühr verbunden. Während bei elektronischen Bezahlungsmöglichkeiten für die Kunden oftmals Transaktionskosten anfallen.
  - h. **Kein bürokratischer Aufwand:** Bei einem Barverkauf hat man das Geld direkt in der Hand und muss die Umsätze nicht erst auf der Abrechnung nachlesen.
  - i. **Skonto bei Barzahlung:** Bei höheren Beträgen erhält man bei Barzahlung, oftmals ein Skonto in Höhe von 2 %.
1. Werden Sie sich dafür einsetzen, dass das Bargeld als Bezahlungsmöglichkeit in Bayern und Europa erhalten bleibt?
  2. Wie stehen Sie zu den Vorteilen von Bargeld wie der Anonymität, der Verfügbarkeit auch für Bevölkerungsgruppen ohne Zugang zu elektronischen Zahlungsmitteln, der Budgetierungsmöglichkeit und der technischen Unabhängigkeit?

## 12. RAUCHVERBOT

Das Rauchverbot in Bayern wurde 2010 eingeführt und verbietet das Rauchen in öffentlichen Gebäuden, Arbeitsstätten und öffentlichen Verkehrsmitteln. Es gilt auch in Gaststätten, Diskotheken und Bars im Innenbereich.

Nur im Fall einer echten **geschlossenen Gesellschaft**, die einen abgetrennten Raum oder die gesamte Gaststätte ausschließlich nutzt und bei der die Öffentlichkeit insoweit räumlich ausgeschlossen ist, greift das gesetzliche Rauchverbot in Gaststätten nicht.

Das **Bundesverfassungsgericht** hat in seiner Begründung des **Beschlusses vom 30. Juli 2008** der Gesetzgebung Möglichkeiten eingeräumt, aufgrund des ihm zukommenden Einschätzungs-, Wertungs- und Gestaltungsspielraums, ein Schutzkonzept zu wählen, bei dem der Schutz der Gesundheit der Nichtraucher im Ausgleich mit den Freiheitsrechten der Gaststättenbetreiber und der Raucher weniger stringent verfolgt wird.

Ein **generelles Rauchverbot für Gaststätten und Kneipen gilt nur in Nordrhein-Westfalen, Bayern und im Saarland**. In allen anderen 13 Bundesländern gelten grundsätzlich Ausnahmeregelungen für Nebenräume in Gaststätten und für Einraumkneipen unter 75 Quadratmeter.

Nachfolgende Argumente sprechen für eine Liberalisierung des Nichtraucherschutzgesetzes:

- a. **Freiheit der Entscheidung:** Eine Liberalisierung des Nichtraucherschutzgesetzes würde es den Menschen erlauben, selbst zu entscheiden, ob sie in Raucher- oder Nichtraucherbereichen in Bars, Restaurants und anderen öffentlichen Orten essen und trinken möchten.
- b. **Wirtschaftliche Auswirkungen:** Eine Lockerung des Gesetzes könnte dazu führen, dass mehr Menschen wieder in Bars und Restaurants gehen, was positive Auswirkungen auf die lokale Wirtschaft hat. Gerade Kneipen waren in der Coronapandemie monatelang von Schließungen betroffen.
- c. **Tourismus:** Für manche Touristen gehört das Rauchen zu einem bestimmten Ambiente oder einer kulturellen Erfahrung dazu. Wenn Rauchen in Bars und Restaurants verboten ist, bevorzugen manche dieser Touristen andere Destinationen, wo Rauchen noch erlaubt ist.
- d. **Eigentumsrecht:** Als Eigentümer sollten Gastronomen selbst das Recht haben zu entscheiden, ob sie das Rauchen erlauben oder nicht.
- e. **Förderung illegaler Partys und der Rückzug in den Privatbereich:** Durch das jetzige Rauchverbot haben illegale Partys noch zugenommen. Ohnehin ist seit Jahren und im Speziellen seit der Coronapandemie ein vermehrter Rückzug in den Privatbereich zu spüren.
- f. **Lärm und Schmutz:** Raucher, die zum Rauchen vor die Tür gehen müssen, verursachen häufig Lärm, was insbesondere in den Innenstädten zu Konflikten mit den Nachbarn führt. Hinzu kommt der durch die achtlos auf den Boden geworfenen Zigarettenkippen verursachte Schmutz.

g. **Kein Zwang zum Passivrauchen für Mitarbeiter:** Besonders in der Gastronomie hat der Mitarbeitermangel erhebliche Ausmaße angenommen. Kein Mitarbeiter ist daher auf einen Job in einer Raucherkneipe angewiesen, weil er mit Handkuss in rauchfreier Gastronomie eine Anstellung findet.

1. Wird sich Ihre Partei für Ausnahmeregelung für Raucher-Nebenräume in der Gastronomie einsetzen, die über eine ausreichende Belüftung verfügen und nicht dem allgemeinen Durchgang der Gäste zu anderen Gastronomieflächen dienen.
2. Wird sich Ihre Partei dafür einsetzen, dass es Einraumkneipen unter 75 qm künftig möglich ist, eine Raucherlizenz zu erwerben?

## 13. Brandschutzauflagen

Der Brandschutz und die Sicherheit von Menschen haben für unseren Verein oberste Priorität. Wir sind uns bewusst, dass die hohen Brandschutzauflagen in Bayern dazu beitragen, Leben und Eigentum zu schützen. Allerdings müssen wir auch die Herausforderungen und Probleme sehen, die mit diesen hohen Anforderungen einhergehen.

In der Vergangenheit haben tragische Brandkatastrophen in Bayern und anderen Ländern gezeigt, dass der Brandschutz und die Sicherheitsmaßnahmen in Gaststätten und Clubs unerlässlich sind, um solche Tragödien zu vermeiden. Die hohen Brandschutzauflagen in Bayern tragen dazu bei, dass Menschen in diesen Einrichtungen sicher sind und schützen somit Leben und Eigentum.

Allerdings haben diese Auflagen auch negative Auswirkungen auf die gastronomische Branche. **Viele gastronomische Betriebe können aufgrund der hohen Brandschutzauflagen ihre jahrzehntealten Säle nicht mehr betreiben oder müssen ihren Betrieb ganz aufgeben.** Insbesondere bei der Nachfolgeregelung ist der Brandschutz eine wichtige Rolle. Wenn ein Betrieb übergeben wird, müssen die neuen Betreiber oft Investitionen in den Brandschutz tätigen, um sicherzustellen, dass das Gebäude sicher genug ist, um den Betrieb aufrechtzuerhalten.

Wir fordern daher eine Überprüfung der aktuellen Brandschutzvorschriften und eine mögliche Lockerung der Anforderungen für bestimmte Betriebe. Dies würde es den Betreibern ermöglichen, ihre Einrichtungen sicher zu betreiben, ohne dabei übermäßige Kosten und Aufwände zu verursachen.

Wir schlagen vor, dass die Behörden bei der Überprüfung von gastronomischen Betrieben eine differenziertere Betrachtung der Brandschutzanforderungen vornehmen. Dabei sollten die Besonderheiten des einzelnen Betriebs und die finanziellen Möglichkeiten des Betreibers berücksichtigt werden. Eine Lockerung der Brandschutzvorschriften sollte jedoch nur unter bestimmten Bedingungen gewährt werden, beispielsweise wenn der Betrieb nachweisen kann, dass er alternative Brandschutzmaßnahmen implementiert hat, die eine vergleichbare Sicherheit gewährleisten.

Wir fordern jedoch nicht, dass die Sicherheitsstandards in der Gastronomie generell gesenkt werden. Uns ist bewusst, dass der Brandschutz ein wichtiger Bestandteil der Sicherheit von Menschen in öffentlichen Versammlungsstätten ist. Wir plädieren lediglich für eine Überprüfung der aktuellen Vorschriften und eine Anpassung an die Bedürfnisse der Betreiber, um die Gastronomiebranche nicht unnötig zu belasten.

Insgesamt ist es unser Ziel, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Brandschutz und wirtschaftlicher Tragbarkeit für gastronomische Betriebe zu schaffen. Wir möchten, dass die Betriebe sicher betrieben werden können, ohne dabei übermäßige Kosten zu verursachen oder den Betrieb zu gefährden.

Hauptziele des Brandschutzes sind es unter anderem, die Gefahren eines Brandausbruches einzuschränken, das Ausbreiten von Feuer und Rauch zu verhindern, es allen Anwesenden zu ermöglichen, die Versammlungsstätte unversehrt zu verlassen und das Eingreifen von Rettungskräften zu ermöglichen.

### **Deshalb fordert der Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur:**

- Förderung von erforderlichen Brandschutzmaßnahmen durch nicht-rückzahlbare Zuschüsse, wie es sie auch im Bayerischen Gaststättenmodernisierungsgesetz gab, bei dem aber nur wenige Gastronomiebetriebe zum Zug gekommen sind.
- Keine sofortige Nutzungsuntersagung nach einer Feuerbeschau bzw. sonstigen Brandverhütungsschau, sondern Einräumung einer angemessenen Frist für die Beseitigung der Mängel bzw. die Teilschließung (Stichwort: langfristige Reservierungen!)
- Ausübung eines wirklichen Ermessens durch die zuständigen Entscheidungsträger bei den Behörden.
- Bestandsschutz für bestehende Gebäude, die vor 1980 errichtet wurden.
- Keine nachträgliche Verpflichtung zur Erstellung eines Bauplans, wenn ein solcher aufgrund hohen Alters des Gebäudes (oftmals mehr als 100 Jahre alt) nicht vorhanden ist.
- Stärkung der Eigenverantwortung durch Installierung eines Brandschutzbeauftragten in jedem Gastronomiebetrieb, der durch die Feuerweherschulen/Berufsgenossenschaften ausgebildet wird.

(= Senkung des Entstehungsrisikos eines Brandes).

1. [Wie stehen Sie zu einer möglichen Lockerung der Brandschutzanforderungen für gastronomische Betriebe, um die wirtschaftliche Tragbarkeit für die Betreiber zu verbessern, solange die Sicherheitsstandards für die Anwesenden auf einem angemessenen Niveau bleiben?](#)
2. [Für welche der oben genannten Maßnahmen werden Sie sich im Falle einer Regierungsbeteiligung konkret einsetzen?](#)

## 14. BAYERISCHE BRAUCHTUMSPFLEGE

Im bayerischen Wirtshaus gibt es viele Bräuche, die oft eng mit der bayerischen Kultur und Traditionen verbunden sind. Viele bayerische Spezialitäten wie Brezen, Schweinshaxe, Weißwurst oder Obatzda werden oft bei Festen wie dem Oktoberfest, dem Starkbierfest oder dem Maifest serviert. Darüber hinaus gibt es in Bayern viele Brauereien, die traditionelles bayerisches Bier herstellen, das ebenfalls eng mit der bayerischen Kultur verbunden ist.

Beispiele für bayerische Bräuche, die mit dem Wirtshaus verbunden sind:

- Frükschoppen
- Kirchweih
- Maibaum aufstellen
- Stammtische
- Kartenspielen
- Starkbieranstich
- Weinfeste
- Kesselfleischessen
- Gansessen
- Spargelwochen
- Schlachtschüsselessen
- Bockbieranstich
- Biergarten
- Weißwurstessen
- Musikabende
- Kartenturniere (Schafkopf, Watten ...)

Das bayerische Brauchtum ist jedoch vielfach gefährdet. Gründe dafür sind u.a.

- **Kommerzialisierung:** Viele Wirtshäuser in Bayern haben begonnen, sich an die Bedürfnisse von Touristen anzupassen und bieten daher oft ein verändertes Angebot an Speisen und Getränken an. Das kann dazu führen, dass traditionelle Gerichte und Getränke verdrängt werden, um Platz für mehr kommerziell erfolgreiche Angebote zu schaffen.
- **Veränderungen in der Gastronomie-Branche:** Die Gastronomie-Branche in Bayern hat sich im Laufe der Jahre stark verändert. Viele Wirtshäuser mussten schließen oder ihre Geschäftsmodelle anpassen, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Dadurch kann es schwieriger werden, traditionelles Brauchtum aufrechtzuerhalten.
- **Konkurrenz durch andere Freizeitmöglichkeiten**
- **Hohe Auflagen:** Beim Maibaumaufstellen z. B. ist in vielen Fällen eine Genehmigung von der zuständigen Behörde erforderlich, die wiederum mit hohen Auflagen verbunden ist. Auch die Haftungsrisiken für die Veranstalter werden immer größer. Dies führt zunehmend dazu, dass auf viele solche Veranstaltungen mittlerweile verzichtet wird.

Die bayerische Brauchtumspflege umfasst eine Vielzahl von Traditionen, Bräuchen und Festen, die seit Generationen in Bayern gepflegt werden. Dazu gehören beispielsweise das Oktoberfest, das Starkbierfest, der Christkindlmarkt, der Fasching und die Trachten. Diese

Bräuche haben für viele Bayern eine große Bedeutung, da sie das Gemeinschaftsgefühl stärken und ein Gefühl der Verbundenheit mit der Heimat vermitteln.

Leider ist die bayerische Brauchtumpflege in Gefahr, da viele Traditionen und Bräuche immer weniger gepflegt und weitergegeben werden. Einer der Gründe dafür ist die zunehmende Globalisierung und die damit einhergehende Veränderung der Lebensgewohnheiten. Viele junge Menschen haben kein Interesse mehr an den alten Bräuchen und Traditionen, sondern bevorzugen moderne Freizeitaktivitäten und Unterhaltungsangebote.

Ein weiteres Problem ist der demografische Wandel. In vielen ländlichen Regionen Bayerns gibt es immer weniger Menschen, die sich aktiv an der Brauchtumpflege beteiligen können. Viele Brauchtumsvereine haben Schwierigkeiten, Nachwuchs zu finden und ihre Aktivitäten aufrechtzuerhalten.

Um die bayerische Brauchtumpflege zu erhalten, ist es wichtig, dass sich möglichst viele Menschen dafür engagieren und sich aktiv an der Pflege und Weitergabe der Traditionen beteiligen. Die bayerische Regierung hat deshalb verschiedene Maßnahmen ergriffen, um die Brauchtumpflege zu fördern, beispielsweise durch die Einrichtung von Brauchtumszentren und die finanzielle Unterstützung von Brauchtumsvereinen.

1. Setzen Sie sich dafür ein, dass die Bayerische Staatsregierung den Tourismus fördert, indem sie traditionelle bayerische Brauchtümer und Wirtshäuser als touristische Attraktionen bewirbt. Hierzu sollen gezielte Marketingkampagnen entwickelt oder spezielle Veranstaltungen organisiert werden, die darauf abzielen, die bayerische Kultur und Traditionen zu feiern.
2. Setzen Sie sich dafür ein, dass Auflagen für Wirtshäuser und andere kulturelle Einrichtungen, die bayerische Brauchtümer pflegen, reduziert werden.
3. Welche Maßnahmen planen Sie, um sicherzustellen, dass diese wichtigen Traditionen und Bräuche für kommende Generationen erhalten bleiben?

## 15. VERPFLICHTENDES VEGANES GERICHT AUF DER SPEISEKARTE

Die „Europäische Bürgerinitiative für eine vegane Mahlzeit“, die von der Europäischen Kommission zugelassen wurde, fordert ein Gesetz, das ausdrücklich die Bereitstellung veganer Alternativen in privaten und öffentlichen Räumen, in denen Speisen und Getränke verkauft werden, vorsieht. Das heißt konkret: Wirte sollen damit dazu gezwungen werden, mindestens ein veganes Gericht auf ihre Speisekarte zu stellen, unabhängig von der Nachfrage oder dem Konzept des Betriebs.

Argumentiert wird mit dem Kampf gegen den Klimawandel und für mehr Tierwohl: Der Konsum von pflanzlichen Lebensmitteln soll damit erhöht werden.

Laut einer aktuellen Studie ernähren sich lediglich 2 Prozent der Deutschen vegan. Das macht sich auch in der Nachfrage veganer Gerichte bemerkbar. In einer bayerischen Traditionswirtschaft wird kaum jemand die vegane Alternative bestellen. Der Gastronom müsste jedoch die entsprechenden Lebensmittel jederzeit bereithalten. Die Folge ist eine enorme Lebensmittelverschwendung – also genau das Gegenteil von dem, was die Organisatoren der Initiative eigentlich bezwecken wollen

Auch der Hintergrundgedanke des Vorstoßes ist nicht ausgereift: Wie das Verwaltungsgericht Berlin 2016 in Bezug auf die Schulverpflegung feststellte, gibt es keine rechtlichen Verpflichtungen, verschiedenen Ernährungsüberzeugungen zu berücksichtigen.

Und sollte doch eine solche Gleichstellung erfolgen, müssten dann nicht im Gegenzug vegane Restaurants mindestens ein Fleischgericht anbieten?

Ob die Europäische Bürgerinitiative Erfolg hat, ist derzeit noch offen. Aktuell werden durch die Organisatoren Unterschriften gesammelt. Nur, wenn innerhalb eines Jahres eine Million Unterstützungserklärungen aus mindestens sieben verschiedenen Mitgliedstaaten zusammenkommen, muss die Kommission reagieren.

1. Wie stehen Sie zum Vorstoß der "Europäischen Bürgerinitiative für eine vegane Mahlzeit", die eine gesetzliche Verpflichtung fordert, dass Wirtshäuser mindestens ein veganes Gericht auf ihrer Speisekarte anbieten müssen?
2. Wie bewerten Sie die möglichen Auswirkungen auf die Gastronomie und die Verbraucherinnen und Verbraucher, insbesondere in Bezug auf die Nachfrage, die Lebensmittelverschwendung und die individuelle Wahlfreiheit?

## 16. LOCKERUNG DER STILLE-TAGE-REGELUNG

Stille Tage sind bestimmte Feiertage, an denen in Bayern bestimmte Aktivitäten, insbesondere öffentliche Tanzveranstaltungen, verboten sind.

In Bayern gibt es insgesamt **15 stille Tage** im Jahr, die von der Bayerischen Staatsregierung gesetzlich festgelegt wurden. Dazu gehören:

- Neujahrstag (1. Januar)
- Heilige Drei Könige (6. Januar)
- Karfreitag
- Karsamstag
- Allerheiligen (1. November)
- Allerseelen (2. November)
- Buß- und Betttag
- Totensonntag (letzter Sonntag vor dem 1. Advent)
- Volkstrauertag (zweiter Sonntag vor dem 1. Advent)
- Heiliger Abend (24. Dezember)
- 1. Weihnachtsfeiertag (25. Dezember)
- 2. Weihnachtsfeiertag (26. Dezember)

Der Schutz der stillen Tage beginnt um 2.00 Uhr, am Karfreitag und am Karsamstag um 0.00 Uhr und am Heiligen Abend um 14.00 Uhr; er endet jeweils um 24.00 Uhr.

**Somit gelten die Vergnügungsbeschränkungen von Gründonnerstag ab 2 Uhr durchgehend bis einschließlich Karsamstag 24 Uhr.**

An den stillen Tagen sind öffentliche Unterhaltungsveranstaltungen nur dann erlaubt, wenn der diesen Tagen entsprechende ernste Charakter gewahrt ist.

Sportveranstaltungen sind jedoch erlaubt, ausgenommen am Karfreitag und am Buß- und Betttag.

**An allen stillen Tagen gilt** aber – unabhängig von eventuell zulässiger Musik – **generell ein Tanzverbot.**

Am Karfreitag sind außerdem in Räumen mit Schankbetrieb musikalische Darbietungen jeder Art verboten.

Wer stille Tage in Bayern missachtet und laute oder dem ernsten Charakter dieses Tages nicht entsprechende Veranstaltungen feiert, riskiert ein beträchtliches Bußgeld.

Folgende Argumente sprechen für eine Lockerung des Tanzverbots an den Stillen Tagen:

1. **Freiheit:**

Eine Lockerung des Tanzverbots würde den Menschen mehr Freiheit und Selbstbestimmung in ihrer Freizeitgestaltung geben. Sie könnten selbst entscheiden, ob sie tanzen möchten oder nicht, ohne dass der Staat in ihre persönlichen Entscheidungen eingreift.

2. **Wirtschaft:**

Die Tanzverbote an stillen Tagen haben negative Auswirkungen auf die Wirtschaft in Bayern, insbesondere auf die Veranstaltungsbranche. Eine Lockerung des Verbots könnte dazu beitragen, dass mehr Veranstaltungen an diesen Tagen stattfinden, und somit mehr Umsatz und Arbeitsplätze generiert werden.

Viele Betriebe haben sich in den letzten Jahren aufgrund des veränderten Nachfrageverhaltens und der Konkurrenz durch andere Freizeitangebote auf die Wochenendtage konzentriert. Insbesondere in ländlichen Gebieten, wo die Infrastruktur für öffentliche Verkehrsmittel schlechter ist, haben Diskotheken oft nur noch am Freitag und Samstag geöffnet.

Durch die vielen stillen Tage, an denen der Betrieb geschlossen bleiben muss, fallen wichtige Umsatztage weg.

3. **Tradition:**

Die Tanzverbote an stillen Tagen haben ihren Ursprung in religiösen Traditionen und haben in der heutigen Gesellschaft nicht mehr die gleiche Bedeutung wie früher.

4. **Tourismus:**

Bayern ist ein beliebtes Reiseziel für Touristen aus dem In- und Ausland. Eine Lockerung des Tanzverbots könnte dazu beitragen, dass mehr Touristen an stillen Tagen nach Bayern kommen und somit mehr Umsatz und Einkommen für die Tourismusbranche generieren.

In grenznahen Gebieten zu Österreich kommt es an Stillen Tagen durch den sogenannten Diskothekentourismus zu Wettbewerbsverzerrungen. Wenn in diesen Gebieten aufgrund der Stillen Tage Regelung Tanzveranstaltungen und Diskotheken geschlossen bleiben müssen, während auf der österreichischen Seite der Grenze entsprechende Veranstaltungen erlaubt sind, führt dies zu einem Nachteil für die deutschen Betreiber.

5. **Zeitgemäßheit:**

Das Tanzverbot stammt aus einer Zeit, in der religiöse Riten und Bräuche einen hohen Stellenwert hatten und viele Menschen noch regelmäßig in die Kirche gingen. In der heutigen Gesellschaft haben solche Traditionen und Rituale für viele Menschen an Bedeutung verloren, so dass das Tanzverbot als überholt und nicht mehr zeitgemäß angesehen werden kann.

## 6. **Trennung von Kirche und Staat:**

In einer säkularen Gesellschaft sollte der Staat sich nicht in religiöse Angelegenheiten einmischen und die Bürgerinnen und Bürger sollten die Freiheit haben, ihre Freizeitgestaltung selbst zu bestimmen.

## 7. **Sicherheit:**

Das Tanzverbot kann zu illegalen und unsicheren Feierlichkeiten führen, da viele Menschen trotzdem feiern möchten, aber auf legale Veranstaltungen verzichten müssen. Dies kann zu unkontrollierten Partys führen, bei denen es zu Lärmbelästigung, Alkoholmissbrauch und anderen Problemen kommen kann. Eine Lockerung des Verbots könnte dazu beitragen, dass die Feierlichkeiten kontrollierter und sicherer werden.

1. Wie stehen Sie zur Lockerung des Tanzverbots an stillen Tagen in Bayern?
2. Sind Sie der Ansicht, dass das Tanzverbot an diesen Tagen aufgehoben werden sollte, oder sollte es beibehalten werden? Wenn ja, aus welchen Gründen?

## 17. EINDÄMMUNG DER SCHWARZGASTRONOMIE

Die Coronapandemie hat zweifellos dazu beigetragen, dass schwarzgastronomische Veranstaltungen, die schon vorher ein großes Problem waren, nochmals zugenommen haben.

Einer der Hauptgründe ist, dass viele Clubs und Kneipen während der Pandemie geschlossen waren oder nur eingeschränkt geöffnet hatten, um die Ausbreitung des Virus zu verlangsamen.

Gerade aber während der Pandemie haben viele Menschen auch verstärkt den Wunsch nach sozialen Kontakten und Gemeinschaft erlebt, die aufgrund der Einschränkungen nicht mehr in der gewohnten Form möglich waren. Dadurch wurden illegale Veranstaltungen attraktiver, da sie eine Möglichkeit boten, trotz der Einschränkungen soziale Kontakte zu pflegen und gemeinsam zu feiern.

Leider ist festzustellen, dass auch nach der Coronapandemie das Ausmaß schwarzgastronomischer Veranstaltungen sehr hoch ist.

### Was ist Schwarzgastronomie?

1. Gastronomische Veranstaltungen, die über eine Gestattung nach § 12 GastG verfügen, welche, aber nicht hätten erteilt werden dürfen.
2. Gastronomische Veranstaltungen ohne Gestattung nach § 12 GastG, d.h. illegale Veranstaltungen

### Welche Voraussetzungen müssen vorliegen, damit eine Gestattung nach § 12 GastG erteilt werden darf?

1. **Zuverlässigkeit**  
Der Antragsteller muss als Gastwirt persönlich zuverlässig sein. Das bedeutet, dass keine Vorstrafen vorliegen dürfen, die Zweifel an der Eignung des Antragstellers als Gastwirt aufwerfen.
2. **Geeignete Räumlichkeiten**  
Die Räumlichkeiten, in denen die Veranstaltung stattfinden soll, müssen für den Betrieb einer Gaststätte geeignet sein. Sie müssen hygienisch und sicher sein, ausreichend Platz bieten und den Anforderungen des Gastgewerbes entsprechen.
3. **Bestimmte Auflagen müssen eingehalten werden:**  
Der Antragsteller muss sich verpflichten, bestimmte Auflagen einzuhalten, wie beispielsweise Hygienevorschriften, Brandschutzbestimmungen und Lärmschutzauflagen.
4. **Genehmigung durch die zuständige Behörde:** Die Gestattung muss von der zuständigen Behörde, in der Regel das Ordnungsamt oder das Gewerbeamt,

genehmigt werden.

## 5. Vorliegen eines besonderen Anlasses

Dieser liegt dann vor, wenn die betreffende gastronomische Tätigkeit an ein kurzfristiges, *nicht häufig auftretendes Ereignis anknüpft, das außerhalb der gastronomischen Tätigkeit selbst liegt*. Unter dem Begriff „Anlass“ versteht man einen äußeren Anstoß bzw. einen äußeren Umstand, als dessen Folge das Gaststättengewerbe betrieben werden soll. Der Anlass ist ein besonderer, wenn er außergewöhnlich ist; häufig wiederkehrende Ereignisse ohne Ausnahmecharakter sind keine besonderen Anlässe.

Die beabsichtigte gastronomische Tätigkeit darf in jedem Fall nur als Annex (Anhängsel) eines eigenständigen anderen Ereignisses erscheinen. Maßgebend ist immer eine Gesamtwürdigung des Vorhabens und seines (angeblichen) Anlasses.

So kann bei Musikdarbietungen die Darbietung nach Art und Dauer den Charakter eines eigenständigen Ereignisses haben und der Getränke-ausschank dessen Annex bilden. Andererseits kann aber auch der Getränkeausschank das beherrschende Ereignis sein und die Musik lediglich eine untergeordnete, dem Ausschank dienende Bedeutung haben bzw. der Musik kein vom Getränkeausschank ablösbares selbständiges Gewicht zukommen.

Besonders kritisch sind insofern reine Disko- und Partyveranstaltungen (Beach Party, Dance Party etc.) zu bewerten, bei denen Getränkeausschank und Disco- bzw. Partybetrieb regelmäßig eine Einheit bilden und insofern gleichermaßen die Veranstaltung prägen. Hier müssen über die reine Veranstaltung hinaus regelmäßig sonstige Gesichtspunkte, denen ein eigenes Gewicht zukommt, hinzutreten, um überhaupt einen besonderen Anlass zu begründen.

### Beispiele für einen besonderen Anlass

- 100jähriges Vereinsjubiläum
- Aufstieg des örtlichen Fußballvereins in die nächsthöhere Liga

### Kein besonderer Anlass ist

- jährliches Sommer- und Stadel Fest
- Rave-Party
- usw.

## Welche Verstöße stehen bei (illegalen) schwarzgastronomischen Veranstaltungen im Raum?

### 1. Betrieb ohne Genehmigung

Schwarzgastronomische Veranstaltungen werden oft ohne die notwendigen Genehmigungen und Lizenzen betrieben, die von den zuständigen Behörden benötigt werden (z. B. GastG)

### 2. Verstoß gegen Hygienevorschriften

Bei schwarzgastronomischen Veranstaltungen werden oft keine oder nur unzureichende Hygienemaßnahmen ergriffen, was ein Risiko für die Gesundheit der Gäste darstellen kann. Beispiele hierfür sind mangelnde Reinigung und Desinfektion

von Oberflächen und Geschirr, unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln und unzureichende Handhygiene.

3. **Verstöße gegen die Lebensmittelsicherheit**

Ohne die notwendigen Kontrollen und Vorschriften besteht das Risiko, dass Lebensmittel kontaminiert oder verunreinigt sind, was zu Lebensmittelvergiftungen und anderen gesundheitlichen Problemen führen kann.

4. **Steuerhinterziehung**

Bei schwarzgastronomischen Veranstaltungen werden oft keine Steuern und Abgaben bezahlt, die für den Verkauf von Lebensmitteln und Getränken erforderlich sind (Steuerhinterziehung, Sozialversicherungsbetrug)

6. **Verletzung von Arbeitsrechten**

Schwarzarbeit und unbezahlte Arbeitsstunden

7. **Verletzung von Brandschutzvorschriften**

Wenn die Veranstaltung in einem Gebäude oder einer Struktur stattfindet, die nicht für den Verkauf von Lebensmitteln und Getränken zugelassen ist, können Brandschutzvorschriften verletzt werden, was ein erhebliches Risiko für die Sicherheit der Gäste darstellt. Aber auch wenn Partys in ausgeräumte Säle von gastgewerblichen Betrieben veranstaltet werden, liegt häufig ein Verstoß gegen die Vorschriften vor, weil an Diskothekenbetriebe erschwerte Konzessionsanforderungen gestellt werden (baurechtliche und feuerpolizeiliche Voraussetzungen); häufig wird dabei die zulässige Gästezahl um ein Vielfaches überschritten, in der Regel fehlen auch zusätzliche Notausgänge, Sprinkleranlagen und Feuerlöscher sowie feuerhemmende Türen uvm.

8. **Verstoß gegen das Nichtraucherschutzgesetz**

Häufig wird das Rauchverbot nicht eingehalten.

9. **Verstöße gegen das Jugendschutzgesetz**

Wenn alkoholische Getränke an minderjährige Gäste verkauft oder ausgeschenkt werden, wird das Jugendschutzgesetz und andere gesetzliche Bestimmungen verletzt.

10. **Verletzung von Umweltvorschriften**

Wenn bei der Veranstaltung Abfall und Müll unsachgemäß entsorgt werden, kann dies eine Verletzung von Umweltvorschriften darstellen. Dies kann auch der Fall sein, wenn bei der Veranstaltung Einweggeschirr und -besteck verwendet werden, das nicht recycelbar ist.

11. **Verstöße gegen das Urheberrecht,**

Wenn bei der Veranstaltung Musik gespielt wird, die urheberrechtlich geschützt ist, ohne dass die notwendigen Lizenzen und Genehmigungen vorhanden sind, liegt eine Verletzung des Urheberrechts vor.

12. **Verstöße gegen das Betäubungsmittelrecht**

Wenn bei der Veranstaltung Drogen konsumiert, gehandelt oder verkauft werden, stellt dies einen Verstoß gegen das Betäubungsmittelrecht dar.

## **Durch schwarzgastronomische Veranstaltungen entgehen dem bayerischen Fiskus Steuereinnahmen.**

Verschiedene Schätzungen und Studien haben gezeigt, dass der **Umsatz** in der Schwarzgastronomie in Deutschland insgesamt **mehrere Milliarden Euro pro Jahr** betragen kann. Eine Schätzung des Bundesverbands der Systemgastronomie (BdS) von 2019 geht davon aus, dass der Umsatz in der Schwarzgastronomie in Deutschland etwa **25 Prozent des Gesamtumsatzes in der Gastronomiebranche** ausmacht, was einem Betrag von etwa **7,5 Milliarden Euro** entspricht. Diese Schätzung umfasst jedoch nicht nur schwarzgastronomische Veranstaltungen, sondern auch andere illegale Praktiken wie Schwarzarbeit.

In einer Pressemitteilung vom 5.11.2002 teilt der Dehoga Bayern mit, dass ca. 80.000 schwarzgastronomische Veranstaltungen in Bayern stattfinden. Mindestens 75.000 dieser Partys erzielen nach Hochrechnungen des Verbandes einen Umsatz, der deutlich über dem Steuerfreibetrag liegt und somit voll steuerpflichtig ist.

## **Mögliche Maßnahmen zur Eindämmung der Schwarzgastronomie**

### **1. Verlagerung der Zuständigkeit für Gestattungen nach § 12 GastG von den Gemeinden auf die Landratsämter**

Eine Verlagerung der Zuständigkeit auf Landkreise könnte zu einer besseren Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden wie z.B. dem Gesundheitsamt, der Gewerbeaufsicht und dem Finanzamt führen. Dadurch könnten illegale Betriebe schneller entdeckt und sanktioniert werden.

Einheitliche Standards: Eine Übertragung der Zuständigkeit auf Landratsämter könnte dazu beitragen, einheitliche Standards für alle Gaststätten im Landkreis zu schaffen. Dies könnte dazu beitragen, Schwarzgastronomie zu reduzieren, indem es für Betreiber schwieriger wird, die Standards zu umgehen.

**Alternativ:** Gemeinden informieren neben dem Finanzamt, das eine entsprechende Steuernummer vergibt, auch die für die Bauaufsicht, den Immissionsschutz, den Jugendschutz, die Lebensmittelüberwachung und die für die Bekämpfung der Schwarzarbeit und illegaler Beschäftigung zuständigen Behörden.

### **2. Strafen und Sanktionen**

Es sollten höhere Strafen und Sanktionen für illegale Gastronomiebetriebe festgelegt werden, um deren Betrieb unattraktiv zu machen. Kontrollen durch die zuständigen Behörden sollten verstärkt und mit den notwendigen personellen und finanziellen Ressourcen ausgestattet werden.

### **3. Informationskampagnen**

Informationskampagnen könnten dazu beitragen, dass Menschen über die Risiken und Folgen illegaler Gastronomiebetriebe aufgeklärt werden. Hierbei könnten beispielsweise Flyer oder Plakate in öffentlichen Einrichtungen, wie z.B. Rathäusern, ausgelegt werden.

#### 4. **Schulung von Gemeindemitarbeitern**

Die Landesregierungen könnten Schulungen und Fortbildungen für Gemeindemitarbeiter anbieten, um sicherzustellen, dass diese über die rechtlichen Voraussetzungen und Risiken bei der Gestattungserteilung nach § 12 GastG informiert sind.

#### 5. **Zusammenarbeit der Behörden**

Eine verbesserte Zusammenarbeit der zuständigen Behörden, wie z.B. Finanzämter, Gesundheitsämter und Polizei, kann dazu beitragen, dass illegale Gastronomiebetriebe schneller entdeckt und sanktioniert werden.

#### 6. **Konsequente Verfolgung von Hinweisen**

Die Behörden, insbesondere die Steuerbehörden müssen Hinweisen auf illegal veranstaltete Party in den sozialen Netzwerken konsequent nachgehen.

1. Wie wollen Sie als politische Partei die Schwarzgastronomie eindämmen und welche konkreten Maßnahmen planen Sie, um illegale Betriebe zu identifizieren und zu sanktionieren?
2. Welche unserer vorgeschlagenen Maßnahmen werden Sie versuchen umzusetzen

## 18. LEBENSMITTELKONTROLLEN UND INTERNETPRANGER

Der Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur steht für eine verantwortungsvolle und qualitativ hochwertige Gastronomie in Bayern. Wir begrüßen Lebensmittelkontrollen als notwendiges Instrument zur Gewährleistung von Hygiene und Qualität in der Gastronomie.

Wir sind der Meinung, dass die Gesundheit unserer Gäste und die Reputation der Branche oberste Priorität haben.

Gleichzeitig lehnen wir jedoch die Veröffentlichung von Ergebnissen der Lebensmittelkontrollen in Form von Smileys, Ampeln oder Barometern ab. Diese Art von öffentlichem Pranger kann dazu führen, dass Gastronomen auf Dauer stigmatisiert werden, auch wenn sie ihre hygienischen Missstände bereits behoben haben. Wir fordern daher, dass Pläne für geplante Hygienefarbbarometer wie sie aktuell schon im Bundesland Berlin im Raum stehen endgültig vom Tisch genommen werden. Stattdessen sollten Kontrollergebnisse zwischen Behörden und Betrieben ausgetauscht werden, um die Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards in der Gastronomie zu verbessern.

Kontrollbarometer oder Hygieneampeln mit Rot, Gelb und Grün sollen dem Verbraucher auf einen Blick anzeigen, wie es um die Hygiene in einem Restaurant steht. Doch können diese simplifizierenden Momentaufnahmen Sicherheit geben? Was ist beispielsweise, wenn ein neuer Koch in einem Betrieb sich nicht an Hygienevorgaben hält, obwohl das Restaurant zuvor mit Grün bewertet wurde? Und wer geht überhaupt noch in ein gelbes Restaurant? All diese Fragen zeigen, dass Ampeln keine zuverlässigen Lösungen sind. Das Bundesverfassungsgericht hat in der Entscheidung zu § 40 Abs. 1a LFGB hohe Anforderungen an Veröffentlichungen gestellt, insbesondere wenn keine gravierenden Hygienemängel vorliegen.

Wir unterstützen die vollständige Ausschöpfung der Sanktionsmöglichkeiten bei gravierenden Hygieneverstößen im Sinne eines nachhaltigen Verbraucherschutzes. Bei gravierenden Verstößen bietet das geltende Recht bereits heute scharfe Sanktionsmöglichkeiten: Bußgelder, Betriebsschließungen, Strafverfahren. Die Veröffentlichungen der Kontrollergebnisse sind mit dem Grundgesetz nicht vereinbar.

Wir fordern, dass Betriebe nicht leichtfertig an den öffentlichen Pranger gestellt werden dürfen und dass eine zeitnahe Rehabilitierung ermöglicht wird.

1. Wie stehen Sie als politische Partei zur Veröffentlichung von Ergebnissen der Lebensmittelkontrollen in Form von Smileys, Ampeln oder Barometern in der Gastronomie?
2. Wie stehen Sie zum öffentlichen Internetpranger als Mittel zur Veröffentlichung von Verstößen gegen die Hygienevorschriften in der Gastronomie?

## 19. ABSCHAFFUNG DER GEBÜHREN AUF LEBENSMITTELKONTROLLEN

Regelkontrollen im Bereich der Lebensmittelüberwachung tragen zur Sicherung grundlegender Bedürfnisse der Bevölkerung bei und sind somit Teil der Daseinsvorsorge.

Regelkontrollen im Bereich der Lebensmittelüberwachung gehören zur Daseinsvorsorge aus mehreren Gründen:

8. **Schutz der Gesundheit:** Lebensmittel stellen eine wesentliche Grundlage für die Gesundheit der Bevölkerung dar. Regelkontrollen dienen dazu sicherzustellen, dass Lebensmittel sicher und gesundheitlich unbedenklich sind und somit die Gesundheit der Bevölkerung geschützt wird.
9. **Schutz vor Schäden:** Die Überwachung der Lebensmittelqualität und -sicherheit soll auch Schäden durch Lebensmittelvergiftungen oder -infektionen vermeiden. Die Vermeidung von Schäden ist eine wichtige Aufgabe der Daseinsvorsorge.
10. **Wahrung der Marktordnung:** Regelkontrollen im Bereich der Lebensmittelüberwachung tragen zur Wahrung der Marktordnung bei, indem sie sicherstellen, dass Unternehmen sich an Gesetze und Standards halten und damit ein fairer Wettbewerb gewährleistet wird.
11. **Förderung der Akzeptanz von Lebensmittelkontrollen:** Kostenfreie Regelkontrollen führen zu einem höheren Interesse der Unternehmen an regelmäßigen Kontrollen, da nicht alle Betriebe bezahlen müssen, sondern nur diejenigen, die auffallen.

Folgen Sie unserer Auffassung, dass Regelkontrollen bei der Lebensmittelüberwachung zur Daseinsvorsorge gehören und deshalb keine Gebühren anfallen sollen?

## 20. NOVELLIERUNG DER EU-F-GAS-VEORDNUNG

Die Gastronomie unterstützt die Ziele der Novellierung der F-Gas-Verordnung, insbesondere die Reduzierung des Einsatzes von F-Gasen und die Förderung natürlicher Kältemittel. Allerdings ist es wichtig, dass der Übergang zu natürlichen Kältemitteln für Betreiber und Fachbetriebe realistisch gestaltet wird. Der Entwurf sieht unter anderem ein Verbot von Kälteanlagen mit fluorierten Kältemitteln vor. Zudem steht zu befürchten, dass das PFAS-Beschränkungsverfahren im Rahmen der EU-Chemikalienverordnung REACH den Einsatz von fluorhaltigen Kältemitteln weiter erschweren oder gänzlich unmöglich machen wird.

Ein plötzlicher Ausstieg aus F-Gasen kann für viele Betriebe in der Gastronomie wirtschaftliche Probleme bedeuten. Insbesondere für kleine und mittelständische Unternehmen kann der Austausch von Kühlanlagen eine erhebliche finanzielle Belastung darstellen. Es ist daher wichtig, dass Betreiber und Fachbetriebe ausreichend Zeit haben, um auf natürliche Kältemittel umzusteigen, **wo immer dies technisch möglich und wirtschaftlich sinnvoll ist.**

Die Gastronomie fordert daher, dass bei der Umsetzung der Novellierung der F-Gas-Verordnung **realistische Fristen für den Austausch von Kühlanlagen und den Einsatz von natürlichen Kältemitteln** festgelegt werden. Betreiber sollten in der Lage sein, ihre Kühlanlagen so lange wie möglich zu nutzen. **Dazu gehört auch, dass es kein Verwendungsverbot für Service und Wartung gibt und F-Gase verfügbar sind.**

Die Gastronomie ist bereit, ihren Teil zur Reduzierung von F-Gasen beizutragen und auf natürliche Kältemittel umzusteigen. Allerdings muss die Umstellung für Betreiber und Fachbetriebe realistisch und wirtschaftlich tragbar sein.

Das EU-Parlament hat am 30. März 2023 über die Novellierung der F-Gas-Verordnung abgestimmt. Der Europäische Rat prüft nun die Parlamentsentscheidung, wobei eine komplette Zustimmung so gut wie ausgeschlossen ist, da bereits ein Gegenvorschlag des EU-Rats kurz vor der Abstimmung steht. Es wird also zu Kompromissverhandlungen zwischen Rat, Parlament und Kommission im sogenannten Trilog kommen. Änderungen sind dabei noch möglich.

1. Wie positionieren sich Ihre Partei zur Novellierung der F-Gas-Verordnung auf EU-Ebene?
2. Setzen Sie sich dafür ein, dass realistische Fristen für den Austausch von Kühlanlagen und den Einsatz von natürlichen Kältemitteln in der Gastronomie festgelegt werden. Betreiber sollten ihre Anlagen möglichst lange nutzen können, ohne Verwendungsverbote für Service und Wartung sowie Verfügbarkeit von F-Gasen.

## 21. GEZ UND GEMA

Das Urheberrecht und die Verwertungsgesellschaften spielen eine wichtige Rolle im Gastgewerbe, insbesondere bei der Musikknutzung in Bars, Clubs und Restaurants. Wir unterstützen das Recht der Urheber, angemessene Vergütungen für die Nutzung ihrer Werke zu erhalten. Gleichzeitig sind wir jedoch besorgt über die steigenden Vergütungssätze und den Mangel an Transparenz und Kontrolle bei den Verwertungsgesellschaften.

Wir fordern eine **stärkere Aufsicht und Kontrolle über die Tarifaufstellung der Verwertungsgesellschaften**. Die Tarife müssen angemessen sein und ihre Erhöhung sollte sich an der allgemeinen wirtschaftlichen Entwicklung und an der wirtschaftlichen Nutzung der musikalischen Urheberrechte orientieren. Nutzervereinigungen sollten mehr Schutz erhalten, um die Angemessenheit von Tarifen gerichtlich überprüfen zu können. Es muss sichergestellt werden, dass das Verfahren schnell und kostengünstig ist und Nutzer nicht gezwungen werden, überhöhte Tarife zu zahlen.

Wir fordern auch, dass Nutzer, die die Rechte unterschiedlicher Rechteinhaber berühren, eine **einheitliche Vergütung** zahlen können. Die Verwertungsgesellschaften sollten verpflichtet sein, mit den beteiligten Rechteinhabern gemeinsame Verträge abzuschließen, um die Gesamtbelastung für die Nutzer kalkulierbar zu machen.

**Die Monopolstellung der GEMA muss aufgebrochen werden**, um den Wettbewerb zwischen Verwertungsgesellschaften zu fördern. Dies würde dazu beitragen, die Tarife angemessen zu gestalten und den Nutzern eine größere Auswahl an Dienstleistungen zu bieten.

Darüber hinaus sollte **eine Beweislastumkehr eingeführt werden**. Derzeit liegt die Beweislast bei den Nutzern, was zu einem Ungleichgewicht führt, und zu unnötigen Kosten und Komplikationen führen kann. Eine Beweislastumkehr würde dazu beitragen, dass Verwertungsgesellschaften ihre Forderungen auf eine faire und transparente Weise belegen müssen.

Es ist wichtig, dass die GEMA ihre Geschäfte auf eine faire, transparente und vertrauensvolle Weise betreibt. Das bedeutet, dass sie ihre **Mitglieder nicht ausspionieren** oder überwachen sollte. Es ist inakzeptabel, dass die GEMA ihre eigenen Mitglieder ausspioniert, um ihnen Verstöße gegen die Lizenzbedingungen nachzuweisen. Dieses Vorgehen stellt nicht nur eine Verletzung des Vertrauensverhältnisses zwischen der GEMA und ihren Mitgliedern dar, sondern auch einen Missbrauch von Macht und Autorität. Stattdessen sollte die GEMA sich auf die Verbesserung ihrer Dienstleistungen konzentrieren, um die Interessen ihrer Mitglieder bestmöglich zu vertreten und eine effektive Verwaltung der Urheberrechte zu gewährleisten.

Außerdem muss sichergestellt werden, dass nicht nur wenige große Player von der GEMA übermäßig profitieren, sondern gerade auch die kleineren, nicht so bekannten Künstler einen angemessenen Anteil erhalten.

1. Wie wird sich Ihre Partei für eine stärkere Aufsicht und Kontrolle der Verwertungsgesellschaften im Hinblick auf Tarifaufstellungen einsetzen, um sicherzustellen, dass Nutzer angemessene Vergütungen zahlen und vor überhöhten Tarifen geschützt sind?
2. Werden Sie sich auch dafür einsetzen, dass Nutzervereinigungen mehr Schutz erhalten und ein Verfahren eingeführt wird, das schnell und kostengünstig ist und Nutzer nicht dazu zwingt, überhöhte Tarife zu zahlen?
3. Wie sieht Ihre Partei die Notwendigkeit, dass Nutzer, die die Rechte unterschiedlicher Rechteinhaber berühren, eine einheitliche Vergütung zahlen können und dass die Verwertungsgesellschaften verpflichtet sind, mit den beteiligten Rechteinhabern gemeinsame Verträge abzuschließen, um die Gesamtbelastung für die Nutzer kalkulierbar zu machen?
4. Werden Sie sich auch dafür einsetzen, die Monopolstellung der GEMA „aufzubrechen“ und den Wettbewerb zwischen Verwertungsgesellschaften zu fördern, um die Tarife angemessen zu gestalten und den Nutzern eine größere Auswahl an Dienstleistungen zu bieten?
5. Werden Sie sich auch dafür einsetzen, eine Beweislastumkehr einzuführen, um sicherzustellen, dass Verwertungsgesellschaften ihre Forderungen auf eine faire und transparente Weise belegen müssen?
6. Wie stehen Sie zur Praxis von Verwertungsgesellschaften wie der GEMA, Detektive und Spione einzusetzen, um die Einhaltung von Urheberrechten in Bars, Clubs und Restaurants zu überwachen? Werden Sie sich für eine Gesetzgebung einsetzen, die solche Praktiken verbietet und sicherstellt, dass Urheberrechte auf eine Weise durchgesetzt werden, die die Privatsphäre und Freiheit der Nutzer respektiert?
7. Wie stellen Sie sicher, dass nicht nur wenige große Player von der GEMA übermäßig profitieren, sondern gerade auch die kleineren, nicht so bekannten Künstler einen angemessenen Anteil erhalten.