

IHK weiter unter Beschuss

Wie viel Geld horten die Kammern?

München/Kassel. Die deutschen Industrie- und Handelskammern sorgen weiter für Zündstoff. Im Gastgewerbe hat sich gewaltiger Unmut zusammengebraut, weil die IHKs der Branche bei der Kernforderung nach einer Senkung der Mehrwertsteuer auf 7 % in den Rücken gefallen sind. Wie berichtet hat deshalb der Große Vorstand des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes beschlossen, alle rechtlich und politisch möglichen Maßnahmen seiner Mitglieder zu unterstützen, um die Pflichtmitgliedschaft in der Handelskammer zu beenden.

Aber nicht nur Gastronomen und Hoteliers fragen sich, ob eine Pflichtmitgliedschaft noch zeitgemäß ist und vor allem: Was machen die IHKs eigentlich mit den Pflichtbeiträgen? Ein wichtiges Forum im Kampf gegen die IHK-Pflichtmitgliedschaft ist der Verein bffk – der Bundesverband für freie Kammern.

Dieser Verband will auf seiner Internetseite www.bffk.de eine „Rückstellungsuhr“ installie-



Damit diese „Rückstellungsuhr“ auf der Basis der aktuellen Zahlen möglichst vieler IHK-Kammerbezirke erstellt werden kann, bittet der bffk alle IHK-Zwangsmitglieder um ihre Mithilfe. Konkret geht es darum, bei der zuständigen IHK die aktuelle Finanzsituation zu erfragen. Nachdem wir davon ausgehen, dass auch viele Wirte gern wissen möchten, was mit ihren Pflichtabgaben passiert, veröffentlichen wir das Musterschreiben (siehe Kasten).

Der Bundesverband für freie Kammern hat nach eigenen Angaben bundesweit rund 1.300 direkte Mitglieder, davon etwa 400 Betriebe in Bayern. Der Bundesgeschäftsführer Boeddinghaus schätzt, dass etwa 20 bis 30 Prozent der Mitglieder aus dem

Brief an die IHK

Sehr geehrte Damen und Herren, als Mitgliedsbetrieb im Kammerbezirk XXX interessiere ich mich für die wirtschaftliche Lage meiner Kammer. Ich bitte daher um die Beantwortung nachfolgender Fragen:

1. Welche Formen der Rücklagen bildet die IHK XXX?
2. Wie hoch waren die Rücklagen zum 31.12.08 ?
3. Welche Plandaten gibt es für die Entwicklung der Rücklagen in 2009?
4. Hat die IHK XXX innerhalb der letzten 36 Monate Abschreibungen auf Geldanlagen machen müssen? Wenn ja, in welcher Höhe bei welchen Anlagen?
5. Nach welchen Kriterien werden die Rücklagen angelegt?

ren. „Nach unseren Recherchen horten die Kammern in Deutschland, teilweise mit abenteuerlichen Begründungen, immer mehr Rücklagen“, so bffk-Bundesgeschäftsführer Kai Boeddinghaus. „In einigen Kammerbezirken werden diese Gelder aber auch mal verspekuliert oder mit ihnen werden horrenden Pensionszusagen realisiert und teure Kammergebäude finanziert.“

Hotel- und Gaststättenbereich kommen. „Wir treten ein für die Abschaffung des Kammerzwangs, für die Demokratisierung der Kammern und für eine Reduzierung der Aktivitäten auf die gesetzlichen Pflichtaufgaben“, so die Kernforderungen des bffk. „Dadurch könnten Millionen von Euro gespart und die Beiträge gesenkt werden.“ Weitere Infos: www.bffk.de

Greenpeace macht weiter Druck

Gen-Öle in Gaststätten entdeckt

München. Die Gen-Detektive der Greenpeace-Gruppe München haben in den letzten Monaten nicht nur bei Großhändlern nach gentechnisch veränderten Speiseölen gefahndet (siehe Bericht im letzten Heft). Sie nahmen auch die Münchner Gastronomie unter die Lupe. Von den überprüften 83 Gaststätten hatten sechs Gen-Öle verwendet. Alle sechs Lokale hatten das gentechnisch veränderte Pflanzenöl bei einem Großmarkt am Ostbahnhof gekauft.

Auf den Speisekarten der sechs betroffenen Gaststätten war nirgends ein Hinweis auf den Einsatz der Gen-Öle zu finden – ein klarer Verstoß gegen geltendes Recht. „Als wir die Wirte auf die gesetzliche Kennzeichnungspflicht hinwiesen, zeigten sie sich erstaunt und versprachen auf gentechnikfreie Öle umzusteigen“, heißt es bei Greenpeace.

Die Umweltorganisation erhebt schwere Vorwürfe gegen die Münchner Lebensmittelüberwachung. „Die Gentechnik-Kennzeichnung muss endlich wirksam kontrolliert werden“, for-

dert Klaus Müller, Gentechnik-Experte der Greenpeace-Gruppe München. „Der Münchner Lebensmittelüberwachung scheinen die Verbraucherwünsche nach gentechnikfreiem Essen gleichgültig zu sein. Wegen der mangelhaften Kontrollen der Lebensmittelüberwachung wird den Gästen auch nach fünf Jahren gesetzlicher Kennzeichnungspflicht weiterhin Gentechnik untergeschoben.“

Seit April 2004 müssen nicht nur Lebensmittelhersteller, sondern auch Gaststätten, Kantinen sowie Markt- und Imbissstände auf die Verwendung gentechnisch veränderter Zutaten aufmerksam machen. In der Speisekarte muss beispielsweise gekennzeichnet werden, wenn für die Zubereitung eines Essens gentechnisch veränderte Speiseöle zum Braten oder Frittieren verwendet wurden. Fehlt der Hinweis, machen sich die Wirte strafbar und riskieren Bußgelder von bis zu 50.000 Euro.

Die Gen-Öl-Funde in Gaststätten sind für Greenpeace nicht überraschend, denn es gibt immer noch mindestens drei Großhändler im Großraum München, die Gen-Öle in ihrem Sortiment führen. Dies belegt die von der Greenpeace-Gruppe München veröffentlichte aktuelle Version der 'Schwarzen Liste der Gen-Öl-Händler'. Weitere Infos: unter www.greenpeace-muenchen.de/gen-oe

Mut zur GENFREIEN ZONE im Lokal

Bereits im Jahr 2007 hatte die Greenpeace-Gruppe München der Münchner Lebensmittelüberwachung eine mangelhafte Kontrolle der gesetzlichen Gentechnik-Kennzeichnung in Gaststätten vorgeworfen. Geändert hat sich seitdem offenbar wenig bis nichts.

Erfolgos ist der Kampf von Greenpeace aber dennoch nicht. Reagiert hat beispielsweise der städtische Eigenbetrieb „Markthallen München“, der sich nach eigenen Angaben auf dem Weg zur gentechnikfreien Zone befindet. „Wir haben bereits 2007 die ansässigen Händler aufgefordert, gentechnisch veränderte Lebensmittel komplett aus dem Sortiment zu nehmen“, heißt es in einer aktuellen Pressemitteilung

der Markthallen München. „Diesen Aufruf haben wir jetzt erneuert. Die Markthallen München befinden sich also auf dem besten Weg zur gentechnikfreien Zone, und das bedeutet für Sie und für uns alle: Sicherheit und Lebensqualität.“

Eine Vorreiterrolle in Sachen „Gentechnikfreie Zone“ übernahm in diesem Sommer das Münchner Tollwood Festival. Damit die Branche nicht in Gentechnik-Verruf gerät, sollten noch viel mehr Gastro-Betriebe, Wirtvereinigungen, BHG-Kreisstellen, etc. diesem Vorbild folgen. 80 % der Verbraucher wünschen sich eine gentechnikfreie Ernährung! Und diese Wünsche der Gäste sollten alle Gastronomen ernst nehmen!