



Januar 2019

hoga *AKTIV*

Das Mitgliederjournal des Hotel- und Gaststättenverbandes Berlin e. V.

AKTUELL

Neujahrsempfang des DEHOGA Berlin

Seite 5

WIR IN BERLIN

DEHOGA Berlin optimiert Webauftritt

Seite 10

Neues DEHOGA Berlin-Mitglied: Das MANA in Schöneberg

Seite 12





SPIELBANK BERLIN

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch und
wünschen viel Spaß beim Lesen des Magazins!**

**Ihre persönliche
Einladung für Zwei!**

- ✓ freier Eintritt
- ✓ 2 Freigetränke*

Eintritt ab 18 Jahren beim Einlösen dieser
Anzeige in allen Spielstätten.

*alkoholfreie Getränke, Bier, Glas Wein,
Sekt, Prosecco, Kaffeespezialitäten

HGA-2019-01

In unserem Haupthaus am Potsdamer Platz und weiteren drei Nebenstandorten im Berliner Stadtgebiet bieten wir unseren Gästen mit Roulette, Black Jack, Poker, Automatenspiel sowie verschiedenen Events und wechselnden Aktionen spannende Unterhaltung in einer außergewöhnlichen Atmosphäre.

Potsdamer Platz | Am Fernsehturm | Ellipse Spandau | Los-Angeles-Platz

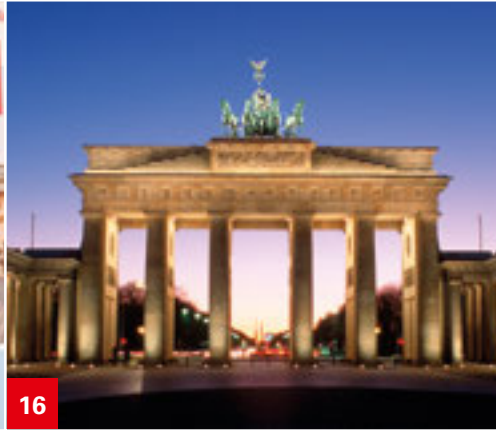
www.spielbank-berlin.de



KEIN SPIEL OHNE RISIKO. INFORMIEREN SIE SICH ÜBER SPIELEN MIT VERANTWORTUNG UNTER:
WWW.SPIELERSCHUTZ-BERLIN.DE | HILFE UNTER: 0800-137 27 00 (BZGA | MO.-DO. 10-22 UHR,
FR.-SO. 10-18 UHR) ODER ONLINE UNTER: WWW.CHECK-DEIN-SPIEL.DE | EINLASS AB 18 JAHREN!



5



16



20

AKTUELL

- Editorial: Gute Chancen für 2019 **4**
- Neujahrsempfang des DEHOGA Berlin **5**

WIR IN BERLIN

- Neue Homepage **10**
- Serie: Neue Mitglieder **12**
- AmQ NH Hotels **13**
- Deutscher Hotelkongress und HotelExpo **14**
- visitBerlin*: Berliner Highlights 2019 **16**
- Fairmas: Messestadt Berlin **17**
- Verbundausbildung im großen Stil **18**
- eat! berlin:
Das Feinschmeckerfestival **20**
- IKK BB:
Lieblingmusik gegen Tinnitus **22**
- Ratgeber auf die Ohren:
Podcast der Gastro Piraten **23**

MÄRKTE UND PRODUKTE

- TERRA Naturkosthandel:
Bio für die Bio-Hauptstadt **24**
- Filtafry:
Saubere Fritteusen Full Service **25**
- Kraftcom Hospitality:
ASE – Advanced Service Entertainment **26**

NEWS

- NEWS **28**

MITGLIEDER

- Hotelklassifizierung,
Betriebs- und Mitgliederjubiläen im Februar,
Neue Mitglieder,
Save the Date **32**
- 50 Jahre Zum Dorfkrug **33**

RECHT UND RAT

- Wichtig! Rechtliche Änderungen 2019
Altglasentsorgung in Berlin **34**

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Mayer, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: TMM Magazine GmbH, Franklinstraße 11, 10587 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: +49 30. 2359951-71, Fax: +49 30. 2359951-88
 Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: Sabeth Stickforth
 Erscheinungsweise 11 Mal pro Jahr. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages.
 Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2018.

Gute Chancen

für 2019

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

mit welchen Emotionen schauen Sie auf Ihr persönliches Wirtschaftsjahr 2018? Für die allermeisten Hoteliers und Gastronomen waren es erfolgreiche zwölf Monate. Aber schon folgt ein „aber“, denn wir alle wissen, dass vor allem steigende Betriebs- und Personalkosten, die wuchernde Bürokratie, ungleiche Wettbewerbsbedingungen und der Fachkräftemangel den Arbeitsalltag schwierig gestalten. Allein wird das keiner verändern – dafür brauchen wir die starke Stimme des Verbandes. Je mehr sich hier engagieren, desto kräftiger und unüberhörbarer ist diese Stimme.

Als im Frühsommer 2018 das neue Präsidium des DEHOGA Berlin gewählt wurde, war sich jedes Mitglied bewusst, dass ein Riesenberg Arbeit auf uns wartet, um die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen der Branche zu bewältigen. Umgehend legten wir die Schwerpunkte unserer Tätigkeit fest, die den Kurs für 2019 bestimmen:

Eine der Hauptaufgaben ist die Stabilisierung und Verbesserung der wirtschaftlichen Grundlagen von Hotellerie und Gastronomie. Dazu werden wir unsere Anstrengungen für die internationale Flugverkehrs-Anbindung der Destination Berlin weiter verstärken. Langstreckenflüge stellen die wirtschaftliche Stabilität der Branche auf ein sicheres Fundament oder einfacher gesagt: sichern uns Gäste aus allen Himmelsrichtungen.

Gemeinsam mit dem Senat müssen wir weitere Kongressflächen in der Größenordnung von 2.000 bis 4.000 Personen erschließen.

Die Zeit ist reif, dass wir endlich die Sharing Economy auf Augenhöhe treffen. Dafür brauchen wir eine konsequente Durchsetzung der heute schon guten Gesetze des Landes Berlin. Das Präsidium des DEHOGA Berlin hat dem Regierenden Bürgermeister die Einrichtung einer bundesweiten Registrierungsplattform vorgeschlagen. Konkret: Nicht nur der einzelne Wohnungs-Vermieter oder Uber-Fahrer muss sich registrieren, sondern die Plattformen müssen gesetzlich verpflichtet werden, ausschließlich registrierte Angebote aufnehmen. Nur das sichert gleiche Wettbewerbsbedingungen.



Foto: Sabeth Stickforth

Wir als DEHOGA Berlin sehen uns als starker Partner, um gemeinsam mit den Verantwortlichen die drei Kernpunkte zu bearbeiten, die das Zusammenleben in dieser Stadt prägen: Sicherheit, Sauberkeit und Lärm. Das beeinflusst die Lebensqualität der Berliner genauso wie die Erlebnisqualität der Gäste.

Ein Dauerbrenner-Thema ist und bleibt die Fachkräftesicherung. Die sollte mehr als bisher früh beginnen: mit berufsvorbereitenden Maßnahmen an Schulen und durch die Bereitstellung von Plätzen für Schüler-Praktika. Bereits hier sollten wir als erfahrene Branchen-Profis für die schönsten Berufe werben: Jobs, die krisensicher sind und weltweite Arbeitsmöglichkeiten bieten. Wer hierzulande eine Ausbildung absolviert, gehört zu den bestausgebildeten Fachkräften auf dem internationalen Markt. Für uns bedeutet das auch, dass wir uns für die Modernisierung der Berufsbilder stark machen. Wir engagieren uns für moderne und gute Lern- und Studienbedingungen am OSZ Gastgewerbe und der Hotelfachschule (Hofa) Berlin.

Das sind sehr verschiedene Arbeitsfelder, die eins eint: Sie brauchen Ideen, Tatkraft und einen langen Atem. Und sie brauchen Menschen, die sich engagieren. In diesem Sinne: Packen wir es gemeinsam an.

Ihr
Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin



„Gemeinsam mehr erreichen“

600 Gäste beim gemeinsamen Neujahrsempfang
von DEHOGA Berlin und *visitBerlin*

Als „Klassenfahrt ins Jahr 2019“ bezeichnete Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*, den gemeinsamen Neujahrsempfang von DEHOGA Berlin und *visitBerlin*, zu dem rund 600 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Sport, Medien, Verwaltung sowie Mitarbeiter von Verbänden am 7. Januar ins Hotel Palace kamen.

Und so locker und heiter war auch die Atmosphäre des Branchentreffens zu Jahresbeginn. Die Wegstrecken und Ziele der Klassenfahrt definierte Christian Andresen in seiner Begrüßungsrede, der darauf verwies, dass die Branche als „öffentliche Wohnzimmer der Gesellschaft“ schon lange deutlich dynamischer wächst als die Gesamtwirtschaft.





Sascha Hilliger, GM Myer's Hotel: Für uns als privat geführtes Haus ist 2019 voller Herausforderungen im Spannungsfeld zwischen Auslastung und Fachkräftegewinnung. 2018 zeigte die InnoTrans, was an Hotelpreisen in der Stadt geht. Deshalb ist es so wichtig, dass Berlin neue Flächen für große Tagungen und Kongresse bekommt.



„Mit ihren mehr als 16.000 Betrieben tragen Hotellerie und Gastronomie maßgeblich zur Lebensqualität und Standortattraktivität in Berlin bei. Rund 90.000 sozialversicherungspflichtige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten in unserer Branche, wir erwirtschaften ca. 13 Mrd. Euro Umsatz und zahlen mehr als 2 Mrd. Steuern – inklusive rund 50 Millionen City Tax!“, so der Präsident des DEHOGA Berlin, der klar machte, was Hotellerie und Gastronomie von der Politik erwarten: „Fairen Wettbewerb! Mehr Flexibili-





Gabriele Maessen, GM Steigenberger Hotel Am Kanzleramt und Area General Manager für die Steigenberger-Hotels in der Region Ost: Schon beim Blick auf den Veranstaltungskalender des Jahres 2019 wird schnell klar, dass Berlin seinen Gästen eine Menge zu bieten hat. Die Metropole pulsiert, fasziniert und begeistert. Wir sorgen jeden Tag dafür, dass sich die Gäste in der Stadt wohlfühlen. Dahinter steckt viel Arbeit funktionierender Teams. Für mich persönlich wünsche ich mir ein bisschen mehr Zeit für mein Privatleben.



tät! Weniger Bürokratie! Echte Wertschätzung!". Er kritisierte steigende Betriebs- und Personalkosten, die ausufernde Regulierungswut und unfaire Wettbewerbsbedingungen und appellierte, sich zu engagieren, denn „gemeinsam können wir mehr erreichen.“ Berlins Wirtschaftssenatorin und Bürgermeisterin Ramona Pop würdigte die Branche, die als wichtiger Wirtschaftsmotor dafür sorgt, dass Berlin zu einer Reisemetropole wurde, mit der sich keine andere deutsche Stadt messen kann.





Michael Näckel, Inhaber der papaya restaurants: Für 2019 wünsche ich mir eine Bewahrung oder besser noch eine Steigerung der wirtschaftlichen Ergebnisse von 2018. Das ist angesichts der steigenden Gewerbemieten eine große Herausforderung und leider müssen wir erleben, dass dieser Fakt für Kollegen der Grund ist, ihren Betrieb zu schließen. Das ist bitter, denn es vernichtet persönliche Existenzgrundlagen und die Identität einzelner Kieze.

VisitBerlin-Chef Burkhard Kieker informierte über die vielfältigen Höhepunkte des Jahres 2019, die einmal mehr dafür stehen, dass in der „Stadt, die das Schaufenster Deutschlands ist, am laufenden Band Neues entsteht.“ Der Berlin-Vermarkter übernahm dann auch die dankbare Aufgabe, den kommunikativen Teil des Branchen-get-togethers zu eröffnen. Dank des durchdachten Konzepts der Palace-Mannschaft gab es an den Koch-Stationen keine Schlangen, dafür aber viel Lob für Fingerfood, Pfannengerichte und die Desserts aus der Küche von Robert Tank.






Ein Dankeschön an alle, die dieses Fest unterstützt und damit ermöglicht haben:
 Michael Frenzel und sein Team vom Hotel Palace Berlin
 flash-security GmbH
 ProfiMiet Berlin GmbH
 Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG
 Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
 Getränke Preuss Münchhagen GmbH
 J.J. Darboven GmbH & Co. KG
 Radeberger Gruppe KG
 Pfeilflug.com



Michael Frenzel, GM Hotel Palace: Wir werden auch 2019 unser Haus – das inzwischen 50 Jahre alt ist – weiter umbauen und ich hoffe sehr, dass dies reibungslos und termingemäß funktioniert. Die Berliner Hotellerie sollte noch weiter zusammenwachsen, um gemeinsam stark zu handeln und Synergien zu nutzen – schließlich geht es immer um die Stadt.

Unter den Gästen des Neujahresempfangs: Justizsenator Dirk Behrendt, Nils Busch-Petersen, Chef des Handelsverbandes Berlin-Brandenburg, Moritz van Dülmen, Geschäftsführer der Kulturprojekte Berlin, Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA-Bundesvorstands, Andreas Knieriem, Direktor von Zoo, Tierpark und Aquarium, Bildungsministerin Sandra Scheeres und Berlins ehemaliger Regierender Bürgermeister Klaus Wowereit. Es wurde ein langer Netzwerk-Abend mit guten Wünschen und vielen Gesprächen.

von Brigitte Menge

 www.dehoga-berlin.de



Fotos: Sabeth Strickforth

DEHOGA Berlin optimiert Webauftritt

Der DEHOGA Berlin hat in Zusammenarbeit mit Pantamedia und L.I.K.E. Hospitality Consulting seinen Webauftritt deutlich verjüngt und Anfang des Jahres 2019 eine neue Website online geschaltet. Ziel des überarbeiteten und deutlich moderneren Web-Designs soll es zum einen sein, Mitglieder des DEHOGA Berlin schneller über aktuelle Themen informieren zu können und zum anderen potenzielle Neu-Mitglieder besser und gezielter über die Möglichkeiten und Vorteile einer Mitgliedschaft zu informieren.



Die neu gestaltete Website ist weiterhin unter www.dehoga-berlin.de erreichbar und wird über die Dauer der nächsten Wochen immer weiter mit neuen Inhalten gefüllt – ein regelmäßiges Besuchen der Website ist also empfehlenswert. So wurden auf der Website bereits neue Videos der Branche bzw. des Verbandes und der sich aktuell im Entwicklungsstadium befindende Podcast-Kanal des DEHOGA-Berlin prominent integriert. Dies stellt einen weiteren Schritt des Verbandes in Richtung moderner Medien dar.

- Optimierte Darstellung von Bildern & Videos
- Integration eines eigenen Podcasts
- Verbesserung der Mobilfähigkeit der Website
- Übersichtliche Darstellung der Vorteile einer DEHOGA-Mitgliedschaft
- Zeitgemäßes & Interaktives Design
- Verbesserte Sicherheitsstandards der Website

Nach einer Entwicklungsphase von mehreren Monaten, in Zusammenarbeit mit Pantamedia und L.I.K.E. Hospitality Consulting, wurde die neue Website gemäß aktuellster Internet-Standards und mit zahlreichen neuen Elementen in den vergangenen Tagen in Betrieb genommen.

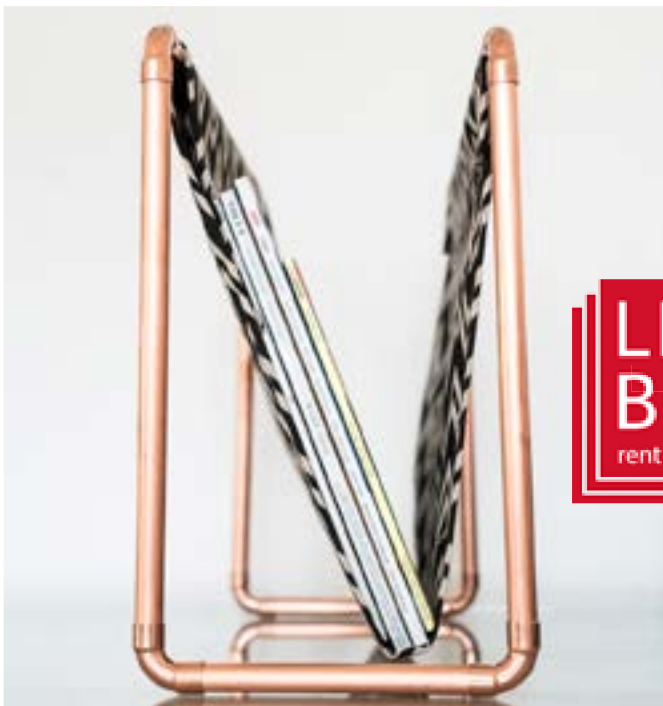
Die wichtigsten Neuerungen im Überblick:



“Die neue DEHOGA Berlin-Website entspricht aktuellen Web-Standards und ist ein wichtiger Schritt für den Verband um auch weiterhin digital ein positives Beispiel zu bleiben. Neue Medien wie Videos und Podcasts werden das digitale Profil des DEHOGA Berlin weiter schärfen und dafür sorgen, dass auch immer mehr Mitglieder das digitale Angebot des Verbandes nutzen werden” berichtet Fritz Dickamp, Managing Director bei L.I.K.E. Hospitality Consulting über die Entwicklungen.

„Wir wissen allerdings auch, dass dies nur ein Schritt auf dem Weg in die Zukunft des Verbandes sein kann“

“Wir sind davon überzeugt, dass wir mit der Modernisierung unserer Website einen Schritt in eine richtige und vor allem auch notwendige Richtung machen. Wir wissen allerdings auch, dass dies nur ein Schritt auf dem Weg in die Zukunft des Verbandes sein kann und wollen unseren Mitglieder daher auch in Zukunft weiterhin neue digitale Möglichkeiten bieten”, so Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, über die Neuerung.



**LESE
BOX**
rent magazines



MIETEN STATT KAUFEN – DIE BESONDERE MAGAZIN-AUSWAHL. KOSTENBEWUSST & ÖKOLOGISCH.
Wie du deine LESEBOX Magazine am besten in Szene setzt, zeigen wir dir auf unseren Social Media Kanälen.





Bunt, gesund und selbst gemacht

Neu beim DEHOGA Berlin:
Das MANA in Schöneberg

Die Nachbarn im Kiez gaben den beiden jungen Frauen, die im Dezember 2017 an der Ecke Belziger-/Merseburger Straße in Schöneberg ihr Restaurant mit dem exotischen Namen MANA eröffneten, höchstens drei Monate. Schon viele Gastronomen hatten an diesem Standort ihren Erfolg gesucht und nicht gefunden. Und jetzt noch ein veganes Restaurant ... die Unkenrufe waren für die studierte Lebensmittel-Technikerin Magdalena Norkauer und die erfahrene Gastronomin Kristina Clemens unüberhörbar. Und doch war das Duo von seinem Konzept überzeugt, schließlich betrieb Magdalena Norkauer erfolgreich einen veganen Lieferservice und wusste, dass vegane Ernährung alles andere als ein kurzlebiger Trend ist.



Kristina Clemens (l.) und Magdalena Norkauer mit Hündin Kaja



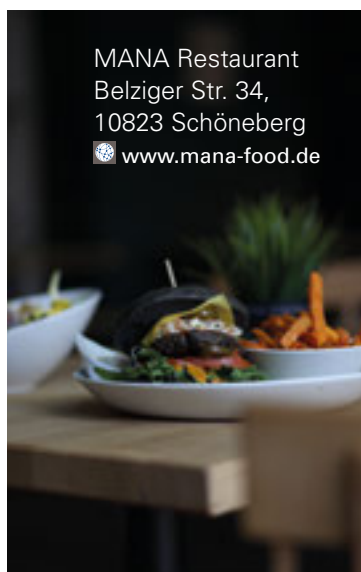
Für die Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin haben sich Magdalena Norkauer und Kristina Clemens sehr bewusst entschieden. „Für uns zählt vor allem der Rechtsschutz“, so Kristina Clemens, die in ihrer Münchener Gastronomiezeit erfahren musste, wie schwierig und teuer es ohne ist.

Im MANA wird eine frische Küche serviert, die – wenn immer möglich – mit regionalen Zutaten arbeitet. Die Gerichte sind ausgemacht farbenfroh und wecken schon beim Anblick Appetit. Besonders beliebt sind die MANA Bowls, die es in drei Varianten (Stay Bright, Stay Active und Stay Lucky) gibt. Das Schöneberger Restaurant hat inzwischen viele Stammgäste, die nicht alle Veganer sind, aber die frische Küche und die ungezwungene Atmosphäre schätzen. Das Restaurant bietet zudem ausgewählte vegane Produkte zum Mitnehmen an. Ein Dauerbrenner ist der sonntägliche Brunch, für den es angeraten ist, Plätze zu reservieren. Viele Touristen kommen zielgerichtet ins MANA, weil

es das Restaurant in kurzer Zeit geschafft hat, sich in den einschlägigen Plattformen auf den vorderen Rängen zu platzieren. Auch den Catering-Service betreibt das feminine Power-Team weiterhin, auch „wenn wir mit dem Restaurant ziemlich ausgelastet sind“, so Kristina Clemens, die sich schon als Kind vegetarisch ernährte und mit 28 Jahren begann, vegan zu leben. Sie gehört nicht zu jenen Menschen, die mit missionarischem Eifer diese Lebensform propagieren, muss sie ja auch nicht, denn die Küche des MANA spricht für sich.

von Brigitte Menge

Die beiden Frauen kannten sich viele Jahre aus ihrer Heimatstadt München, wo Kristina Clemens ein Restaurant führte. „Als Magdalena mich anrief und mir von ihren Restaurant-Plänen berichtete, habe ich sofort ‚Ja‘ gesagt, denn ich wusste: Gemeinsam schaffen wir das“, erinnert sich Kristina Clemens. Die Hürden am Start waren teilweise höher als gedacht, denn „es braucht Zeit, ein Team aufzubauen, das die eigenen Erwartungen erfüllt“, so die Gastronomin. Hinzu kam die knappe Zeit zwischen Übernahme des Objekts und Eröffnungstermin. So packten die beiden selbst mit an, schliffen Tische ab und strichen Wände. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und passt harmonisch zum Konzept des Restaurants, das sich längst einen Namen im Kiez und darüber hinaus erarbeitet hat. 50 Plätze hat das MANA, hinzu kommen noch mal 40 Außenplätze, die gerade im letzten Sommer sehr begehrt waren.



MANA Restaurant
Belziger Str. 34,
10823 Schöneberg
www.mana-food.de

Zwei NH Collection Hotels schließen sich AmQ an

Erneut haben sich zwei Berliner Hotels der Initiative „Ausbildung mit Qualität“ (AmQ) angeschlossen: NH Collection Berlin Mitte Friedrichstrasse und NH Collection Berlin Mitte. In dem Gespräch, das der stellvertretende Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin Gerrit Buchhorn mit Till Esser, dem Direktor des Hotels NH Collection Berlin Mitte Friedrichstrasse und seiner Kollegin Susanne Eichholz geführt hat, wurde deutlich die Wichtigkeit einer qualitativ hochwertigen Ausbildung hervorgehoben.

Warum nehmen Sie an dieser Initiative teil?

Die Ausbildungsberufe der Hotellerie/Gastronomie haben leider in den letzten Jahren immer mehr an Attraktivität verloren. Da ist von schlechter Bezahlung die Rede, sowie von vielen Überstunden, für die es keinen Ausgleich gäbe und die auch nicht ausgezahlt würden. Das trägt dazu bei, dass es kaum noch Auszubildende für Hofa, Refa und Köche gibt. Diesem Imageverlust möchte man mit AmQ entgegenreten. Allein dadurch, dass sich die Betriebe zertifizieren lassen, zeigt uns, dass ein Umdenken sattgefunden hat.

Was bedeutet AmQ für die Auszubildenden?

Schon die Verleihung des Qualitätssiegels macht dem Azubi deutlich, dass er eine hochwertige, anspruchsvolle Ausbildung zu erwarten hat. Für die kommenden Jahre wird er einen festen Ansprechpartner im Betrieb haben, der ihm bei Fragen und Problemen hilfreich zur Seite steht. Ein ganz wichtiges Instrument der AmQ ist die anonyme Azubibefragung. Sie zeigt dem Auszubildenden, dass er ernstgenommen wird, seine Meinung gefragt und er aktiv an der Qualität seiner Ausbildung beteiligt wird. Die Auswertung können wir uns dann im internen Bereich der AmQ Homepage ansehen und uns so mit anderen teilnehmenden Betrieben vergleichen.

Was versprechen Sie sich auf lange Sicht von AmQ?

Zuerst einmal natürlich, dass die Ausbildungsberufe Hofa, Refa, Koch wieder attraktiver werden und wir mehr Nachwuchs für unsere Branche anwerben können. Daneben hoffen wir, dass wir so die durch eine sehr gute Ausbildung gewonnenen Fachkräfte für unsere NH Collection Hotels akquirieren können.



Deutscher Hotelkongress & HotelExpo 2019



Rund 70 Referenten, 4 Bühnen und rund 100 Aussteller und Partner erwarten Sie beim Deutschen Hotelkongress & HotelExpo 2019 am 4. und 5. Februar im Hotel InterContinental Berlin.

Wieder stehen Top-Akteure der Hotellerie auf der Bühne und diskutieren unter dem Motto BUILDING A NEW FUTURE die wichtigsten Trends und neue Geschäftsmodelle.

Für die Teilnahme beim wichtigsten Branchentreff der Hotellerie mit mehr als 1.100 Entscheidern ist die Anmeldung unter www.hotelkongress.de möglich.

Mit dem Code **hogaAKTIV DHK 19** erhalten Mitglieder des DEHOGA Berlin 10% Late Check-in-Rabatt auf die regulären Teilnehmerpreise (Code in die Zeile Anmerkungen/Aktionscode eintragen).



Fotos: Thomas Fedra



Der Top-Ökonom Marcel Fratzscher, Präsident des Deutschen Instituts für Wirtschaftsforschung Berlin, wird seine Einschätzung abgeben, ob die Wachstumsprognose für Deutschland weiter-

Was wäre der Deutsche Hotelkongress ohne die ihn begleitende HotelExpo? Das Innovations-Forum für Hotellerie und Gastronomie zeigt in diesem Jahr ein noch umfassenderes Angebot. Rund 100 Anbieter zeigen ihre Neuheiten und beantworten die Fragen der Fachbesucher.

Darüber hinaus erwartet die Hoteliers und Gastronomen auch ein zukunftsorientierter fachlicher Input. An beiden Tagen wird ein attraktives Bühnenprogramm von Profis für Profis geboten. Neben der Expo-Stage wird es wieder die Start-up-Arena, die Masterclasses sowie Cooking-Shows geben und neu auf verschiedenen Bühnen das HOTALENTS Programm für junge Talente aus der Hotellerie und Gastronomie.

Beschäftigte der Hotellerie und Gastronomie sowie Architekten der Branche können sich zur HotelExpo kostenfrei anmelden unter

hin positiv ausfällt und was das für die Hotelbranche bedeutet.

Nach dem erfolgreichen Auftakt in 2018 präsentiert das HOTEL TECHNOLOGY FORUM die neuesten Smart Hotel-Entwicklungen. Erstmals in 2019 wird sich der Deutsche Hotelkongress mit HOTALENTS auch den jungen Talenten der Branche widmen.

 www.hotelexpo.de

Wärme spenden

Die Kältehilfe der Berliner Stadtmission rettet Leben.
Spendenkonto IBAN DE63 1002 0500 0003 1555 00
oder KALT per SMS an 81190 senden und 5 € spenden.

Eine SMS kostet 5 € inkl. Versandkosten. 4,83 € kommen unmittelbar den Projekten der Berliner Stadtmission zugute.

Berliner Jahres-Highlights 2019

Die Eröffnung des Humboldt Forums
und 30 Jahre Mauerfall
sind nur zwei der vielen Veranstaltungshighlights



Foto: visitBerlin/Pierre Adenis

Auch 2019 ist Berlin Schauplatz zahlreicher kultureller Höhepunkte mit internationaler Strahlkraft: Im November jährt sich der Fall der Mauer zum 30. Mal. Dieses Jubiläum nimmt Berlin zum Anlass, die Wiedervereinigung der Stadt zu feiern. Über das gesamte Jahr verteilt finden zahlreiche Ausstellungen statt. Ab Mitte Mai zeigen zum Beispiel das Stadtmuseum Berlin und das Zentrum für Zeithistorische Forschung eine Ausstellung zur Geschichte der „Hauptstadt der DDR“ ab den späten 60er-Jahren bis zur Wiedervereinigung. Noch bis Ende Februar lässt die Multimedia-Ausstellung „Nineties Berlin“ Besucher in das Berlin vor, während und nach der Wende eintauchen.

100 Jahre Bauhaus


2019 ist Bauhaus-Jahr: 100 Jahre Gründungsjubiläum werden national, aber auch international mit außergewöhnlichen und teils experimentellen Veranstaltungen gefeiert. Für internationale Aufmerksamkeit sorgt das „bauhaus imaginista“-Projekt mit weltweiten Ausstellungs- und Vortragsreihen. Die dazugehörige Ausstellung in Berlin „bauhaus imaginista“ ist im Haus der Kulturen der Welt ab dem

15. März zu sehen und setzt sich mit der globalen Wirkung dieser spannenden Architekturgeschichte auseinander. Darüber hinaus zeigt das Bauhaus-Archiv / Museum für Gestaltung, Berlin in Kooperation mit der Berlinischen Galerie ab September die Jubiläumsausstellung „original bauhaus“.

Berlins neue kulturelle Mitte

Zahlreiche neue Kulturangebote entstehen derzeit im Herzen der Stadt. Ab Sommer ist die James-Simon-Galerie für die Öffentlichkeit zugänglich. Im September eröffnet das Futurium. In dem Museum werden politische, gesellschaftliche, künstlerische und auf die Wirtschaft bezogene Zukunftsfragen verknüpft. Zum Jahresende wird die Eröffnung des Humboldt Forums im Berliner Schloss erwartet. Das Haus wird mit seinen künftigen Veranstaltungen den Kulturen der Welt und den zentralen Fragen der Menschheit eine Bühne bieten.

Weitere Informationen unter:

 [visitBerlin.de](https://www.visitberlin.de)

Messestadt Berlin

Was ändert sich – was bleibt?

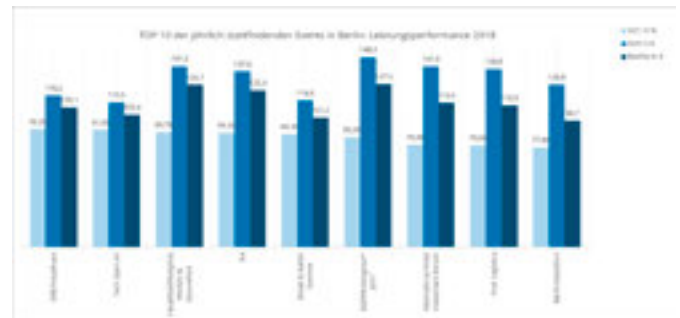
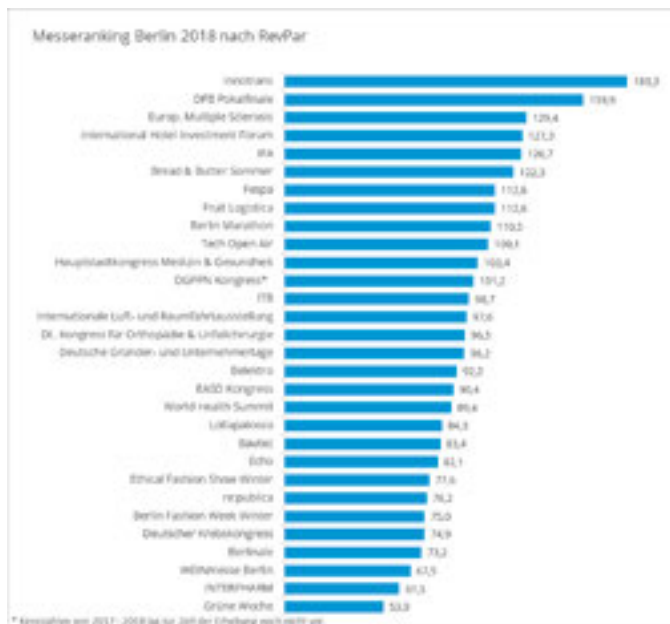
Die wirtschaftliche Leistung von Messen für eine Destination ist hoch. Insbesondere internationale Messen mit einem hohen Anteil an ausländischen Ausstellern und Fachbesuchern vermögen die Leistungsbilanz der Hotelbranche positiv zu beeinflussen.

Der Vergleich der vom Verband der deutschen Messewirtschaft aufgelisteten Berliner Messen 2018 mit 2019 zeigt, dass in 2019 weniger Messen im Kalender stehen. Im vergangenen Jahr war die deutsche Hauptstadt Gastgeber einer Reihe sehr bedeutender Veranstaltungen. Mit dem Europäischen Multiple Sklerose- und dem Europäischen Diabetes-Kongress (EADS) sowie der INTERPHARM fehlen gleich drei preistreibende Events aus der Medizinbranche. Auch die Leichtathletik EM fällt weg, und den Echo wird es nach dem Vergabeskandal 2018 in dieser Form nicht mehr geben. Zusätzlich pausieren ganz regulär im laufenden Jahr die Bautech, die Belektro, die Internationale Luft- und Raumfahrt ausstellung (ILA) sowie die Innotrans.

Scenery World of Entertainment Technology (SET) im Juni, Cleaning Management Services (CMS) im September, die World Publishing Expo im Oktober und die Mobility Electronics Suppliers Expo im November. Die im April stattfindende DMEA ist der Nachfolger der conhIT aus 2018.

Jährliche Messen als Basis für eine gute Platzierung im internationalen Messeranking

Die gute Nachricht – im aktuellen internationalen Kongress-Ranking, ermittelt vom International Congress and Convention Association (ICCA) für das Messejahr 2017, belegt Deutschland wieder den 2. Platz im Länderranking und Berlin erneut den 4. Platz im Städteranking (bezogen auf die Anzahl der Messen). Beim Städteranking in Bezug auf die Teilnehmerzahl wurde Berlin von Madrid überholt und rutschte auf Platz 5.



Dies wirkt sich natürlich auf die Wachstumswerte aus. Sortiert nach dem durchschnittlichen Zimmererlös pro vermieteten Zimmer, belegte die Innotrans den 1. Platz im Messeranking 2018. In der Summe fehlen sieben der aufgelisteten Events im laufenden Jahr 2019.

Es stehen jedoch auch ein paar zusätzliche Events im Messekalendar. Zu nennen sind die BUS2BUS im März, die

Vor allem die jährlich stattfindenden Events leisten einen verlässlichen Beitrag und sind aus Sicht der Hotellerie gut planbar. Die oben gezeigte Grafik verrät jedoch wenig über Veränderungen und mögliches Wachstumspotential. Der DGPPN-Kongress beispielsweise erzielte Wachstumsraten von knapp 20% beim Zimmerpreis (Anm.: Zum Zeitpunkt der Analyse standen die Werte von 2018 noch nicht zur Verfügung, daher wurden hilfsweise Zahlen von 2017 genutzt). Die Zimmerpreise während der Fruit Logistica gingen im Vergleich 2018 zu 2017 von 153,30€ auf 141,00€ zurück – lagen damit jedoch immer noch über den 129,00€ in 2016. Die re:publica hingegen zeigte über alle Kennzahlen 2018 vs. 2017 ein negatives Wachstum.

Sicher ist vor allem eines: Wie das Messejahr 2019 wird, hängt auch von der weltwirtschaftlichen Lage ab und hier stehen mehrere Fragezeichen im Raum.

I DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden:

🌐 www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/

I Fairmas GmbH, Sachsensdamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521

@ office@fairmas.com **🌐** www.fairmas.com

Berliner machen Verbundausbildung im großen Stil

Wer in der Berliner Hotellerie und Gastronomie arbeitet, kennt die Verbundausbildung. Die meisten Unternehmen haben schon einmal ihre eigenen Auszubildenden in einen anderen Betrieb geschickt oder „fremde“ Azubis zeitweise ausgebildet.

Das Team der Verbundberatung Berlin unterstützt und gestaltet diese Kooperationen seit nunmehr 5 Jahren auf professioneller Ebene. Ein Beispiel dafür ist der Verbund zwischen dem Max-Planck-Institut für Bildungsforschung und der centromed Berlin-Spandau Betriebs GmbH & Co. KG.



Der 22-jährige Omar Abdo begann nach einer Einstiegsqualifizierung die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe. Da in der Kantine bekanntlich Selbstbedienung herrscht, müssen die Auszubildenden die Grundfertigkeiten des Service in einem anderen Betrieb erlernen. Anika Harnoth von der Verbundberatung stellte den Kontakt zwischen beiden Un-

ternehmen her. „Wir bieten das Rundum-sorglos-Paket. Von der Suche der geeigneten Verbundpartner, über die Gestaltung von Kooperationsverträgen, bis hin zur Absprache mit den Berliner Kammern ist alles dabei. Im centrovital könnte sich Omar außerdem seinen Wunsch einer Verlängerung der Ausbildung zum Hotelfachmann erfüllen. Auch solche Faktoren berücksichtigen wir bei der Vermittlung.“

Darüber hinaus unterstützt die Verbundberatung bei der Beantragung von Fördermitteln. Diese können für die Ausbildung im Verbund und neuerdings auch für die praktische Prüfungsvorbereitung beantragt werden. Besonders in der Hotellerie werden außerdem häufig Unternehmen gefördert, die Geflüchteten oder jungen Menschen ohne bzw. mit einem niedrigen Schulabschluss die Chance auf eine Berufsausbildung geben.

Manch ein Unternehmen möchte seinen Auszubildenden über diese Notwendigkeiten hinaus auch zusätzliche Anreize bieten. So kam es über die Verbundberatung zum Kontakt zwischen der Confiserie Reichert und mehreren Hotels rund um den Ku'damm. In diesem Monat lernen die ersten Fachverkäufer-Auszubildenden der Konditorei für einige Wochen im Hotel Pullman Berlin Schweizerhof den 5-Sterne-Service am Gast. Wiederum entsenden das Hotel Pullman und das Sofitel Berlin Kurfürstendamm ausgewählte Koch- und

Konditorauszubildende in die Confiserie Reichert, um ihnen die Kunst der Patisserie in einem traditionsreichen Handwerksbetrieb angeeignet zu lassen. Die Verbundberatung schafft die Voraussetzungen für Vorhaben dieser Art, um die Attraktivität der Ausbildung in der Berliner Hotellerie und Gastronomie zu stärken. Nehmen Sie gern Kontakt auf:



Foto: Amin Akthar

I Verbundberatung


Duale Berufsausbildung in Berlin

Next to Malzfabrik

Bessemerstr. 22, 12103 Berlin

Tel.: 030.63415201

 harnoth@verbundberatung-berlin.de

 www.verbundberatung-berlin.de

Das Projekt „Verbundberatung“ wird aus Mitteln der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales gefördert.



HAPPY NEW YEAR WÜNSCHT IHNEN FLIEGEL!

Der Fliegel Komplettservice umfasst:

Leasingsystem

Unsere textile Vollversorgung nach Ihren individuellen Wünschen.

Hoteleigene Wäsche

Wir waschen Ihre Wäsche schonend nach höchsten Qualitätsstandards.

Mitarbeitergarderobe

Vom Designeranzug bis zur Kochjacke – wir reinigen die Kleidung Ihres Personals, egal ob hoteleigen oder geleast.

Gästewäsche

Wenn Ihre Gäste mal privat etwas zu waschen haben. Wir machen 's – morgens geholt, abends gebracht.

Mietwäsche

Nutzen Sie unser Wäschelager zur flexiblen Überbrückung kurzfristigen Bedarfs.

Textilhandel

Natürlich können Sie bei uns auch sämtliche Hoteltexilien kaufen, vom Teppichboden bis zur Serviette.

... und noch vieles mehr!

Sie haben darüber hinausgehende Wünsche an textilen Dienstleistungen?
Kein Problem! Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!

Tel.: +49 (0)30 3116290 – 20 | Fax: +49 (0)30 3116290 – 30
www.fliegel-textilservice.de | info@fliegel-textilservice.de



eat! berlin

bringt die Hauptstadt zum Kochen

Das Feinschmeckerfestival geht in die nächste Runde

Das Feinschmeckerfestival beginnt am Donnerstag, 21. Februar 2019 mit dem Duell der Meister im BESL-Meistersaal am Potsdamer Platz und endet mit der Abschlussgala im Waldorf Astoria am Sonntag, 3. März 2019. Ein kulinarisches Feuerwerk in der Hauptstadt. An elf eat! berlin Festivaltagen werden bei rund 70 Veranstaltungen an fast ebenso vielen Orten weit über 70 Köchinnen und Köche am Herd stehen. Neben den besten Köchen der Hauptstadt, darunter Tim Raue, Sebastian Frank, Michael Kempf, Marco Müller und Hendrik Otto, hat eat! berlin 2019 viele herausragende Gäste: Christian Bau, Tristan Brandt, Christoph Rüffer, Jörg Sackmann, um nur einige zu nennen. Aus Slowenien kommt Ana Roš,

eat!

berlin

DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL

eat! berlin 2019 - Duell der Meister - Sven Reschke, Sven Oswald, Daniel Finger & Christian Pellenz

Das gesamte Festivalprogramm unter www.eat-berlin.de



Fotos: Pia Negri

aus Israel Tom Franz und Meir Adoni, aus Österreich Heinz Reitbauer und aus der Schweiz ein Überraschungsgast.

Neu ist Vevolution: Vegetarischer und veganer Genuss pur, ohne erhobenen Zeigefinger, mit den Zwei-Sterne-Köchen Bobby Bräuer, Thomas Kellermann, Andreas Krolik, Gastgeber Franz Raneburger und weiteren Spitzenköchen an acht Abenden, im Restaurant in der Max-Schmeling-Halle.

2011 ist eat! berlin bescheiden mit 400 Besuchern als kleine Veranstaltungsreihe in der Berliner Sternegastronomie gestartet. In den letzten Jahren ist es zu einer festen Größe im Berliner Feinschmecker- und Kulturbetrieb geworden und auch über die Grenzen der Hauptstadt hinaus bekannt. „Eines der zehn besten Feinschmeckerfestivals der Welt“ laut Traveller's World Luxus- und Reisemagazin, „das lockerste und innovativste Gastrofestival Europas“ schreibt die Neue Zürcher Zeitung. Die Unterstützung langjähriger Partner macht einen wichtigen Teil unseres Erfolgs aus.

Rainer Knauber, Leiter Konzernkommunikation und -marketing bei der GASAG: „Berlin zeichnet sich durch seine Vielfältigkeit aus,



Key visual eat! berlin 2019
Food Arne Anker
Geschirr ZIEHER

die gesellschaftspolitisch und kulturell prägend ist. Dies geht mit einer Jahr für Jahr spannenden Gastronomie in der Hauptstadt einher, die auch international großes Interesse und Zuspruch findet. eat! berlin trägt in besonderem Maße dazu bei der Vielfalt und Kreativität Ausdruck zu verleihen.

METRO Deutschland ist zum dritten Mal unser Partner: „Gutes Essen ist Lebensqualität. Die eat! berlin ist für uns eine hervorragende Plattform, um die Food-Kompetenz von Metro darzustellen. Als exklusiver Lieferant der eat! berlin stellen wir die verwendeten Lebensmittel zur Verfügung und können uns auch einem internationalen Publikum präsentieren“, freut sich Christian Krüger, Bereichsleiter Target Group Management METRO Deutschland.

„Eines der zehn besten Feinschmeckerfestivals der Welt“



”
**FÜNF TAGE, DIE
MEIN GESCHÄFT UM
JAHRE NACH VORNE
BRINGEN.**“

DRANBLEIBEN. INTERNORGA 2019.

ENTDECKEN SIE HEUTE DIE TRENDS,
DIE IHR GESCHÄFT MORGEN BEWEGEN.
NEWCOMERS AREA • CRAFT BEER ARENA •
CRAFT SPIRIT LOUNGE • PINK CUBE

INNOVATIV. INSPIRIEREND. INTERNATIONAL.
HAMBURG | 15. – 19. MÄRZ 2019



Mit der Lieblingsmusik gegen Tinnitus

Betroffenen IKK BB-Versicherten hilft die Tinnitracks-App

Timos Ausbildung in einem großen Berliner Hotel fordert täglich Höchstleistungen. Bei der Arbeit und in der Berufsschule gibt der Zwanzigjährige alles. Er übernimmt gern Verantwortung und beweist sein Können im vielfältigen Arbeitsalltag. Auch die Freizeit ist umtriebiger: Kurzreisen mit Freunden, Konzertbesuche, Sportveranstaltungen sorgen für Action. Nach einer besonders anstrengenden Woche im Betrieb plus Prüfungsvorbereitung war er plötzlich da: dieser quälende Summton im Ohr, der seit Monaten partout nicht mehr weggehen will. Da Timo IKK BB-versichert ist und sein Smartphone ausgiebig nutzt, ist er ein idealer Kandidat, um das neue digitale Angebot seiner Krankenkasse auszuprobieren:

Linderung per Tinnitracks-App

Bei an Tinnitus Leidenden summt, brummt oder rauscht es ständig im Ohr. Meist stressbedingt, raubt das Geräusch auf Dauer Konzentration, Leistungsfähigkeit, Denkvermögen und im schlimmsten Fall die ganze Lebensfreude. Immer mehr jüngere Menschen sind betroffen.

Das kann auch Mitarbeiter in der Hotel- und Gaststättenbranche treffen, die oft unter hohen körperlichen und psychischen Anforderungen arbeiten. Anhaltender Zeitdruck und unregelmäßige Arbeitszeiten fördern Stress und damit das Risiko für Tinnitus. Ärzte empfehlen meistens gezielte Entspannungstechniken.

Die IKK BB hat als zusätzliches Therapieangebot die digitale Tinnitracks-App im Programm und übernimmt für ihre Versicherten die Kosten der App von rund 300 Euro pro Jahr für die ersten zwölf Monate. Dazu gehören auch bis zu fünf Kontrolluntersuchungen beim HNO-Arzt. Der Hals-Nasen-Ohrenarzt stellt zunächst eine gesicherte Diagnose und prüft, ob sich die Tinnitracks-App für den Patienten eignet. Dann erhält der IKK-Versicherte eine Guthabekarte und lädt die App selbständig auf sein Handy. Die App bereitet individuelle Lieblingsmusiktitel technisch so auf, dass bestimmte quälende Frequenzen herausgefiltert werden. Musik hilft so gerade jungen Tinnitus-Patienten, ihre Symptome zu lindern. Die App ist ein Beispiel für die vermehrten digitalen Angebote der IKK BB im Leistungs- und Servicebereich.

Mehr Informationen zu den vielen besonderen Leistungen der IKK BB erhalten Sie auf

 www.ikkbb.de



i Ihr Ansprechpartner bei der IKK BB für alle Fragen ist Oliver Müller, Tel.: 030-25296932, Mobil: 0171- 9728590, [@ oliver.mueller@ikkbb.de](mailto:oliver.mueller@ikkbb.de)

Ratgeber auf die Ohren

Verzweifelter Hilferuf oder erfolgreiche Stellenanzeige?

Jeden Montag, 6 Uhr: Der Podcast der Gastro Piraten

Wer keine MitarbeiterInnen sucht, brauchte es nicht zu hören. Allen anderen sei der Podcast der Gastro-Piraten zum Thema: „Wie habe ich mit Stellenanzeigen den höchsten Erfolg bei Bewerbern?“ ans Herz oder besser auf die Ohren gelegt. Da geht es nicht um trocken hergebetete Lehrbuchweisheiten, sondern um jede Menge Branchenwissen, praktische Ratschläge, Denkanstöße und ein paar Bemerkungen aus dem Nähkästchen eines Hoteldirektors. Service- und Personalexpertin Marlina Butt von den Gastro Piraten hat sich als Gesprächspartner Philip Ibrahim, Chef des Mercure Hotel Berlin City und Mitglied des Präsidiums des DEHOGA Berlin, eingeladen. Entstanden sind 45 Minuten unterhaltsames Spezialwissen, das sowohl die Position der Personalsuchenden als auch die der Bewerber beleuchtet. Thematisch geht es quer durchs Recruiting-Tagesgeschäft: Was gehört in eine gute Stellenanzeige? Philip Ibrahim vertraut neben den Aussagen, was das Unternehmen

bietet – das steht stets an erster Stelle – der Wirkung von guten, aussagefähigen Fotos. Es gibt Antworten auf die Frage, welche Medien und Portale für welche Suche den besten Erfolg bringen (einer der Ibrahim-Tipps: ebay-Kleinanzeigen bei der Suche nach Mini-Jobbern und Aushilfskräften). Zugleich appelliert der Hotelier an seine Kollegen, die Feedback-



René Kaplick, Kapitän des Beratungsunternehmens Gastro Piraten

Portale auszuwerten und sich der sozialen Verantwortung gerade im Tagesgeschäft bewusst zu sein, schließlich haben es Chefs in der Hand, Karrieren zu fördern. Der Podcast hat – dank der bildreichen und originellen Antworten von Philipp Ibrahim – einen wohltuenden Unterhaltungswert, gut zu hören unterwegs, im Auto, beim Joggen, Spazierengehen oder Kochen.

Der komplette Podcast unter:
www.gastro-piraten.de/podcast-stellenanzeige

In der Februar-Ausgabe von hogaAKTIV widmen sich die Gastro Piraten der Frage:
Alles fit für den Jahresabschluss?
Fachliche Fragen oder Probleme?
 Mitgliedern des DEHOGA Berlin bieten die Gastro Piraten eine kostenlose telefonische Erstberatung: 030 / 20459787

Lesezirkel Brabandt

Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesepass

GASTRO-MAPPE



WUNSCHZEITUNG
1 JAHR GRATIS

- Auto-Motor-Sport • Cosmopolitan •
 - Der Spiegel • Eltern Family • Stern •
 - Essen & Trinken • Frau im Spiegel •
 - Living at Home • Wunschzeitung •
- am KIOSK 29,80 €

im LESEZIRKEL
 wöchentlich **nur 7.90 €**
2.FW - 25% | 3.FW - 30% | 4.FW - 35% | 5.FW - 40%

... oder freie Auswahl aus mehr als 190 Zeitschriften

BIO für die BIO-Hauptstadt

TERRA ein Jahr DEHOGA-Partner



Seit einem Jahr ist Berlins wichtigster BIO-Großhändler, die TERRA Naturkost Handels KG, Partner des DEHOGA Berlin und wir sind stolz darauf. Die neue Partnerschaft haben wir dazu genutzt, auf ganz vielfältige Weise die Berliner Gastronomie anzusprechen und für das Thema BIO zu sensibilisieren: Ob die Vorstellung beim ERFA-Meeting, konkrete Beratungs- und Produktangebote für BIO auf dem Frühstücksbuffet („Bed & BIO“) oder der vielbesuchte Stand auf dem DEHOGA-Sommerfest mit unserem Weinpartner Riegel und dem besten Quellwasser unserer Region, der Rheinsberger Preussenquelle. Mit unserem Engagement für mehr BIO in der Gastronomie helfen wir Restaurants und Hotels, KüchenleiterInnen und EinkäuferInnen, den geänderten Ansprüchen und Erwartungen der Gäste gerecht zu werden und sich im Markt vom Wettbewerb abzugrenzen. Die Menschen suchen heute in unserer schnellen und globalisierten Welt zunehmend regionale Bezüge und umweltschonende Inhalte beim Essen und Trinken. „REGIONAL ist 1. WAHL“ wurde vor vielen Jahren von TERRA mitbegründet und ist heute aktueller denn je.

Gleichzeitig treibt der Berliner Senat mit vielen Akteuren die „Berliner Ernährungswende“ voran: Mehr BIO und mehr Produkte aus unserer Region in die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung, in Kitas, Schulen, Kliniken – ein großer Bereich mit vielen tausend Gästen täglich steht da im Fokus. TERRA ist auch hier gefragt und unterstützt mit 30 Jahren Erfahrung und regionaler BIO-Beschaffung.

Natürlich guter Geschmack aus der Region


Als zertifizierter BIO-Großhändler beliefert die TERRA Naturkost Handels KG seit 30 Jahren Berlin sowie das Umland von Dresden bis hinauf zur Ostsee. Mit insgesamt über 15.000 BIO-Produkten und einer fein abgestimmten Auswahl von rund 3.500 Artikeln speziell für die Gastronomie ist TERRA der regional leistungsfähigste BIO-Vollsortimenter und hält für Ihre Gäste und Ihren Betrieb ein umfassendes BIO-Angebot bereit - zum großen Teil aus der Region Berlin-Brandenburg tagesfrisch direkt in die Hauptstadt. TERRA verfügt mit der Vernetzung und der Sortimentstiefe über ein absolutes Alleinstellungsmerkmal, das Ihnen und Ihren Gästen direkt zugutekommt.

Ihr direkter Draht

Die TERRA-Gastro-Abteilung bietet umfassende Beratung rund um Produzenten und Produkte, stellt spezielle Sortimente zusammen, berät bis zur detaillierten Angebotsgestaltung und unterstützt bis hin zur Bio-Zertifizierung. Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin – für die besten Produkte für Ihre Gäste und Ihren gastronomischen Mehrwert.

TERRA Naturkost Handels KG, Robert Klinge, Tel: 030.639993-701

@ gastro@terra-natur.de

 www.terra-natur.com



TERRA setzt sich seit 30 Jahren aktiv für den ökologischen Landbau in unserer Region ein, stärkt die Landwirte und bringt die einzigartigen Produkte tagesfrisch nach Berlin. Vom Apfel bis zur Zwiebel, vom Ei bis zum Rinderfilet, vom Mineralwasser aus eigener Quelle bis zum Rotwein: Für uns gilt nur 100% BIO und wir kennen unsere Produzenten.

© TERRA Naturkost

Mobiler Fritteusen Full Service

Immer saubere Fritteusen, einwandfreies Öl und gesündere Pommes

Wer mit FiltaFry arbeitet, braucht Frank Rosin nicht zu fürchten. Zumindest nicht, wenn es um die Sauberkeit der Fritteusen und die Qualität des Frittieröls geht. Denn FiltaFry erledigt vor Ort alle Jobs, die rund ums Frittieren nötig sind. Dazu gehören:

- Die Messung und Dokumentation der Ölqualität (gesetzlicher TPM-Wert) und die Temperaturkalibrierung,
- die Mikrofiltration des Frittieröls, die die Nutzungsdauer des Öls deutlich verlängert und die Kosten bis zu 50 % reduziert,
- die professionelle und umweltgerechte Reinigung der Fritteusen.

Zusätzlich liefert FiltaFry neues Öl und befüllt damit die Fritteusen, nimmt das Altöl sofort mit und stellt die Behälter dafür kostenlos zur Verfügung. Seit kurzem bietet FiltaFry auch den deutschlandweit einzigen direkten Vor-Ort-Service für den Austausch von Kühlschranksdichtungen.

Ölverbrauch senken, Kosten reduzieren

Andreas Selent, der ab sofort als FiltaFry-Partner das Berlin-Geschäft des mobilen Fritteusenservices übernimmt, bringt die Vorteile für den Gastronomen auf den Punkt:

- Unsere Dienstleistung trägt sich selbst durch die Einsparung beim Frittieröl bis zu 50 % – Gastronomen senken so ihre Betriebskosten.
- Mitarbeiter werden entlastet, das Unfallrisiko gesenkt.
- Die Speisenqualität ist nachweislich besser.
- 99 % der Kohlenstoffreste werden bei der Filterung entfernt, damit verlängert sich die Nutzungsdauer des Öls um bis zu 100 %.

- Die Fritteusen sind dank der professionellen Reinigung durch unser geschultes Personal immer sauber und hygienisch.
- Gastronomen entlasten die Umwelt messbar und nachhaltig.
- Der Nachweis über die TPM-Werte und Wechselhäufigkeit erfolgt lückenlos im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften.
- FiltaFry bringt über 20 Jahre Erfahrung mit.



Immer saubere Fritteusen ...

Investitionskosten? Fehlanzeige!

Während sich auch im Rahmen der neuen Acrylamidverordnung zahlreiche Küchen teure Fritteusen zugelegt haben, die sie natürlich weiterhin selbst reinigen und managen müssen, sind auch hier FiltaFry-Kunden im Vorteil, denn

- es sind keine Investitionen notwendig, da FiltaFry alle notwendigen Maschinen, Reinigungsmittel und Zubehör mitbringt,
- es entstehen keine Anfahrts-, Geräte- oder Zusatzkosten,
- es gibt Festpreise für jede einzelne Fritteuse oder Gastroeinrichtung.

... und einwandfreies Öl



Öl vor und nach der Filterung



Abpumpen, Mikrofiltrieren und Zurückpumpen des Öls

Buchen Sie Ihre kostenlose Vor-Ort-Demo!

Andreas Selent
 Mobil: 0157.56231868
 @ filtafry.berlin@filtafry.de
 www.filtafry.de

ASE – Advanced Service Entertainment-Plattform

Digitale Lösungen für optimierte Prozesse auf WLAN Basis
rund um Ihre Gäste als „state of the art“



Mit unserer einzigartigen ASE-Lösung, haben wir einen vollkommen neuen Standard im Bereich der digitalen Lösungen für Unternehmen geschaffen. Eine Lösung, die voll modular und „easy to use“ alle Bedürfnisse abbildet. Unabhängig von der Größe eines Unternehmens, voll skalierbar und vielseitig einsetzbar. Diese Lösung ist weltweit die erste dieser Art. Bereits mehr als 1.000 Kunden vertrauen uns.

Digitale Hospitality-Lösungen auf LAN oder WLAN Basis, je nach Anforderung. Maßgeschneidert für Sie! Durch ständige Weiterentwicklung und das Aufgreifen von Trends sind wir der Mindsetter im Bereich der digitalen Lösungen rund um Ihren Gast und die Anforderungen in Ihrem Hotel. Personalunabhängige Prozesse, zufriedene Gäste und schnelle Kommunikation inhouse sind die Eckpfeiler unserer Lösung und Strategie. Wir sorgen dafür, dass Sie ein glücklicher Hotelier sind, der sich auf sein Kerngeschäft konzentrieren kann – alles rund um den Gast.



**Exklusives Angebot
für DEHOGA Berlin-Mitglieder
gültig bis zum 28.02.2019:**

**15 % Rabatt auf unser Quality-Management Tool –
Interne Kommunikation in Ihrem Betrieb als
„state of the art“.**

(Fordern Sie weitere Infos unter vertrieb@kraftcom.de an)
**Sollten Sie direkt bestellen, fügen Sie ihrer Bestellung
folgenden Gutscheincode hinzu und Sie erhalten
sofort 15 % Rabatt!**

Gutscheincode: 2019DEHOGABE15

 www.kraftcom.de



Im Takt der Zeit ...

DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN
top magazin
BERLIN

DAS MAGAZIN FÜR DAS GANZE LAND
top magazin
BRANDENBURG
POTSDAM

METROPOLREGION
top magazin
HAMBURG

**Viermal jährlich.
First-Class-Themen zwischen Wirtschaft
und Schönheit, Kultur und Gesundheit.
Mit viel Liebe zur Region und ihren Menschen.**

TMM Magazine GmbH · Franklinstraße 11 · 10587 Berlin
Tel. 030 / 235 99 51-71 · Fax 030/235 99 51-88 · redaktion@tmm.de · www.tmm.de



2019: Eröffnung des Humboldt Forums

Ende 2019 wird das Humboldt Forum im Berliner Schloss eröffnen. Rund 20.000 Kunst- und Naturwerke, spirituelle Objekte und Alltagsgegenstände werden dann im Humboldt Forum im Erdgeschoss und in den darüber liegenden drei Etagen zu sehen sein. Bereits jetzt präsentiert das Humboldt Forum 15 Highlights aus den diversen, weltweit herausragenden Sammlungen, die zukünftig im Humboldt Forum zu erleben sein werden. Bis zum Mai 2019 werden acht dieser Highlights in einer Ausstellung auf der Museumsinsel sowie am Kulturforum zu sehen sein, eine weitere Auswahl wird in acht Gesprächen an unterschiedlichen Orten in Berlin vorgestellt.



© visumate

Wird in diesem Jahr eröffnet: das Humboldt Forum im Berliner Schloss

Informationen zu allen 15 Humboldt Forum Highlights sowie das vollständige Programm unter:

humboldtforum.com/highlights.

Gute Stimmung zum Jahresende

Kurz vor Weihnachten zeigten sich Deutschlands Restaurants mit dem bisherigen Verlauf des Weihnachtsgeschäftes zufrieden. Das war Ergebnis einer aktuellen Blitzumfrage des DEHOGA Bundesverbandes. 82,7 Prozent der Betriebe meldeten eine bessere bzw. gleichbleibende Entwicklung im Vergleich zum starken Vorjahr. „Dem Jahrestrend entsprechend ist auch die Weihnachtssaison 2018 für die Betriebe gut angelaufen. Die Wirtschaft zeigt sich ro-

bust. Die Lage am Arbeitsmarkt ist günstig. Die Deutschen sind in Konsumlaune. Das schlägt sich im Ausgehverhalten der Gäste nieder“, so DEHOGA-Präsident Guido Zölllick.

www.dehoga.de

Größte Gastronomiefläche im KaDeWe an Josef Laggner

Die größte Gastronomiefläche im KaDeWe übernimmt Josef Laggner mit zwei Lokalitäten. Im Mai 2019 wird der Gastronom ein „Deutsches Wirtshaus“ (mit 140 Plätzen) und ein weiteres Restaurant von „Lutter & Wegner“ (mit 70 Plätzen und einer Weinhandlung) eröffnen. Die 6. Etage des KaDeWe wird ab Jahresbeginn erweitert. Die nicht mehr benötigten Kühlräume werden abgebaut, wodurch 400 Quadratmeter zusätzliche Gastronomiefläche entstehen. Hier wird Josef Laggner einziehen. Das Deutsche Wirtshaus und das Lutter & Wegner werden direkt an der Fensterfront eingerichtet. Auf der Dachterrasse mit Blick auf den Wittenbergplatz laden Stehtische und Barhocker zum Verweilen ein. Damit die Gäste vom 20-Uhr-Geschäftsschluss des KaDeWe unabhängig sind, steht ihnen ein separater Aufzug an der Seite Wittenbergplatz zur Verfügung. Denn Lagnners Lokale werden erst um Mitternacht schließen, auch sonntags geöffnet sein oder für Events zur Verfügung stehen.

www.laggner-gruppe.de

Neuer Küchenchef im Hotel de Rome



© Rocco Forte Hotel de Rome

Das Rocco Forte Hotel de Rome hat einen neuen Küchenchef: Davide Mazzarella zeichnet für das kulinarische Konzept des Fünf-Sterne-Superior-Hotel am Bebelplatz und das hauseigene Restaurant LA BANCA verantwortlich. Der 31-Jährige ist gebürtiger Italiener und entdeckte seine Liebe zum Kochen in seiner Heimat im Familienbetrieb auf Anacapri im Golf von Neapel. Dort besuchte er auch

die Fachhochschule für Gastronomie- und Hotellerie „IPS-SAR Axel Munthe“. Zu seinen beruflichen Stationen gehörten das Restaurant „La Fontelina“ auf Capri sowie Restaurants in Deutschland, Österreich und Japan. Ende 2013 startete Davide Mazzarella seine Karriere im Hotel de Rome als Chef de Partie und stieg zwei Jahre später zum Executive Sous Chef auf.

 www.roccofortehotels.com

Neues Branding: +palais.Berlin

Der Messe Berlin Geschäftsbereich Guest Events vermarktet seit diesem Winter das Gebäudeensemble aus Palais am Funkturm sowie den angrenzenden Hallen 18, 19 und 20 unter dem neuen Namen +palais.Berlin. Mit der Ein-



führung eines neuen Namens, eines neuen Logos und einer neuen Markenidentität hat der Geschäftsbereich Guest Events gleichzeitig eine neu gestaltete Website und einen Film veröffentlicht. Die neue Markenidentität unter dem Claim „WHERE HISTORY MEETS AND CELEBRATES“ präsentiert das +palais.Berlin als eine geschichtsträchtige sowie festlich-elegante und dabei auf der Höhe der Zeit liegende Event- und Tagungs-Location.

 www.messe-berlin.de/Locations/PalaisBerlin

Hotel-Erweiterungs-Party im MOA

Mit Fotos – bitte 2 Fotos einplanen, folgen am 9.1. früh Die Erweiterung von 196 auf 336 Zimmer und Vergrößerung der Eventflächen feierte das Mercure Hotel MOA Berlin am 8. Januar mit vielen Gästen, die auch gleich die Gelegenheit nutzten, das umgestaltete Convention Center mit nun 6.000 Quadratmetern zu begutachten. Paolo Masaracchia, General Manager Mercure Hotel MOA Berlin, dankte an diesem Abend vor allem seiner Mannschaft, die den Umbau bei laufendem Hotelbetrieb mit Bravour meisterte,

und offerierte ein Showprogramm voller Glamour, so die Gruppe Dschingis Khan sowie die Maryland Showband. Einer der Höhepunkte des Partyabends war die Liveschaltung zu Rallyefahrerin Heidi Hetzer, die gerade in einem pinkfarbenen Toyota Landcruiser von 1988 in Afrika on Tour ist.

 www.hotel-moa-berlin.de

„Service-Oscar“ wird in Berlin verliehen



Der Wettbewerb 2017

Zum 9. Mal heißt es 2019: Wer erhält beim Wettbewerb PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT den begehrten „Service-Oscar“? Selten stehen Servicemitarbeiter*innen im Mittelpunkt. Sie sind es aber, die die wichtige Brücke schlagen zwischen Küche und Service, für Atmosphäre sorgen und mit Herz ihre Gäste verwöhnen. Ein Beruf, der sich in einem besonderen Wandel befindet zwischen Tradition und Moderne.

Die Teilnahme ist kostenfrei und unkompliziert – mit nur zwei Schritten ist man dabei! Interessierte Bewerber*innen (18-35 Jahren) senden eine E-Mail mit den klassischen Bewerbungsunterlagen an office@lartdevivre-residenzen.com



© Christian Kleimann



und erhalten den Zugang zum kurzen fachlichen Pretest, der auch mobil möglich ist. Bewerbungsende ist der 4. Februar 2019. Die Finalisten werden zum Wettbewerb nach Berlin eingeladen. Wettbewerbstag ist der 1. April mit Finale und Preisverleihung im Hotel Palace Berlin. Weitere Informationen zu den Wettbewerben, Juroren, Partnern und Unterstützern unter:

www.lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb

Neu: Secret Garden im Friedrichshain

Im Dezember eröffnete in der Warschauer Straße das erste vollständig vegane Sushi Restaurant in Berlin-Friedrichshain. Der „Secret Garden“ offeriert eine große Auswahl an Sushi mit kreativen Füllungen.

HOTREC: neue Plattform für Tourismus-Start-ups

HOTREC, der europäische Dachverband für Hotels, Restaurants, Bars und Cafés, hat eine neue Online-Plattform: www.hospitality-startup.eu. Sie unterstützt Start-ups bei der Präsentation ihrer Produkte und der Leistungen. Gleichzeitig bietet sie allen touristischen Unternehmen die Möglichkeit, sich über neue innovative Produkte und Lösungen zu informieren. Durch zahlreiche Filtermöglichkeiten können Unternehmen leicht und zielgerichtet für sie spannende Start-ups finden. Die Teilnahme an der Plattform ist kostenlos und steht allen Unternehmen offen, die in der Hospitality Branche tätig sind. Einzige Voraussetzung ist, dass die Produkte oder Services nicht länger als 5 Jahre auf dem Markt verfügbar sind.

www.hospitality-startup.eu

Reiselust der Deutschen ist ungebrochen

Der aktuelle Tourismusindex des Bundesverbands der Deutschen Tourismuswirtschaft (BTW) verzeichnete 2018 einen neuen Rekord bei der Zahl der Reise- und Ausflugs-tage. Die Prognose für 2019 ist ebenfalls positiv. Mehr als 355 Mio. Reisetage verbrachten die Deutschen im vergangenen Jahr am Strand oder am See – ein Plus von 10 Prozent gegenüber dem Vorjahr. „Auch wenn die Zeichen im Tourismus aktuell klar auf weiterem Wachstum stehen, ist Wachstum auch in unserer Branche kein Naturgesetz“, warnt BTW-Präsident Dr. Michael Frenzel. Deshalb brauche die Branche politische Rahmenbedingungen, die den Unternehmen auch für etwaige wirtschaftlich schlechtere Zeiten Stabilität verleihen. „Hierfür muss die Politik den Tourismus dringend stärker unter wirtschaftspolitischen Gesichtspunkten betrachten“, so Frenzel weiter.

www.btw.de

Für den guten Zweck: Hotel Palace Berlin übergibt 10.000 Euro-Spendencheck



v. l. n. r. Michael Frenzel (General Manager, Hotel Palace Berlin), Carmen Kühme und Manuel Krogoll (beide Vorstand Förderverein).

Bis heute sind bereits mehr als 170.000 Euro an die Einrichtung übergeben worden.

Seit 2005 besteht die Partnerschaft zwischen dem Förderverein Kinder- und Jugendhilfzentrum Neukölln e.V. und dem Hotel Palace Berlin. Auch 2018 hat das privat geführte Konferenzhotel wieder fleißig Spendengelder gesammelt: Im Rahmen der Hotel-Mitarbeiterfeier am 10. Januar 2019 überreichte General Manager Michael Frenzel einen großzügigen Spendenscheck in Höhe von 10.000 Euro an Manuel Krogoll und Frau Carmen Kühme, Vorstand des Fördervereins Kinder- und Jugendhilfzentrum Neukölln e.V. in Buckow. Das Engagement für benachteiligte Kinder- und Jugendliche ist für alle Palace-Mitarbeiter eine Herzensangelegenheit. Neben Geldspenden stehen gemeinsame Aktivitäten mit den Jugendlichen wie beispielsweise Zoo-besuche oder eine Übernachtung im Hotel Palace Berlin auf dem Programm. Dank der großzügigen Spendenbereitschaft von Gästen und Mitarbeitern des Hotel Palace Berlin konnten bis heute mehr als 170.000 Euro an die Einrichtung übergeben werden.

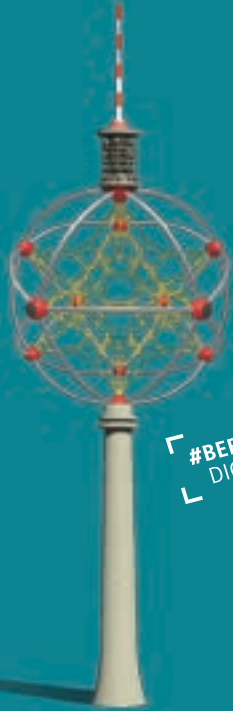
Alle karitativen Aktivitäten des Palace konzentrieren sich auf zwei lokale Vereine und den Berliner Zoo, um eine möglichst große Summe weitergeben zu können.

Über den Förderverein Kinder- und Jugendhilfzentrum Neukölln e.V. in Buckow:

Die Institution im Berliner Bezirk Neukölln hält 100 Plätze für Jungen und Mädchen im Alter von null bis über 18 Jahren bereit. Kinder und Jugendliche werden stationär und pädagogisch betreut sowie sozial-kulturell, aber auch intellektuell gefördert. Neben Lehrbüchern und Brillengestellen freuen sich die Kinder und Jugendlichen ebenso über Klassenreisen, Fahrräder und Kautionsvorschüsse für die erste eigene Wohnung. Träger der Einrichtung ist das evangelische Jugend- und Fürsorgewerk.

Spielplatz Berlin

Die Berliner Seilfabrik produziert in Berlin jährlich mehr als 2.500 „Spielgeräte fürs Leben“ für Kinder in der ganzen Welt.



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



Industrie 4D Berlin

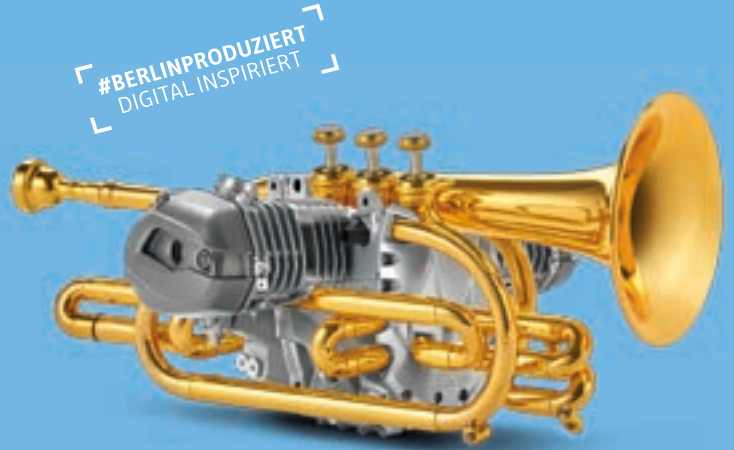
Neue Technologien revolutionieren die Produktion. Der Verband der Metall- und Elektroindustrie Berlin-Brandenburg (VME) begleitet die Unternehmen auf dem Weg in die digitale Welt.

#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



Freiheitsklang Berlin

BMW Motorrad komponiert den Sound der Freiheit und exportiert ihn aus Spandau in die ganze Welt.



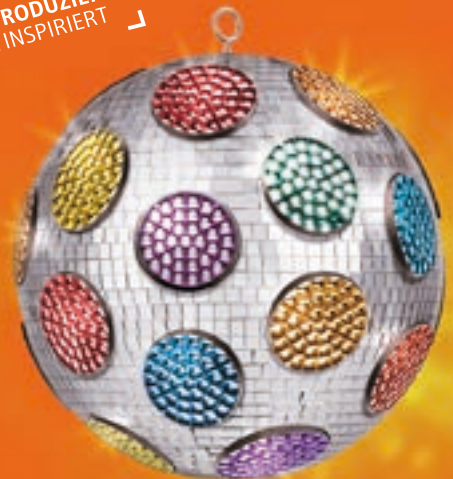
#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



Highlight Berlin

OSRAM bringt Licht ins Dunkel mit intelligent vernetzten Beleuchtungslösungen für alle Lebensbereiche.

#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT



Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:

★★★ *Komfort Superior*
AMANO Grand Central

Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class*

DERAG Livinghotel Berlin-Mitte
Hollywood Media Hotel
Hotel am Borsigturm
Hotel Steglitz International
Hotel "The Dude"
Hotel Villa Kastania
nh Hotel Berlin Alexanderplatz

★★★★ *First Class Garni*

Mercure Hotel Chateau Berlin
am Kurfürstendamm

★★★ *Superior*

Hotel Albrechtshof

★★★ *Garni*

Best Western Hotel am Spittelmarkt
Best Western Hotel Berlin-Mitte
Best Western Hotel City Ost
Novum Hotel Aldea
Hotel Arena Inn
Hotel 26



▶ Betriebsjubiläen im Februar

Bienenkorb 30 Jahre ■ C. Wöllhaf Gastro Service GmbH 20 Jahre ■ Die Legende von Paula und Ben 15 Jahre ■ Fleischerei 10 Jahre ■ Il Casolare 20 Jahre ■ Mikri Patrída by Terzo Mondo 45 Jahre ■ Restaurant Samrat 30 Jahre ■ Ristorante Marco Polo Tre 5 Jahre ■ Ristorante Piccolo Mondo 20 Jahre ■ Stadion Terrassen 15 Jahre ■ Wiener am Hagenplatz 15 Jahre

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im Februar

BAR 11 5 Jahre ■ Berliner Bier Akademie 5 Jahre ■ Bürgerwehr 5 Jahre ■ C. Wöllhaf Gastro Service GmbH 20 Jahre ■ Hotel Britz 20 Jahre ■ Hüttenpalast 5 Jahre ■ Märchenbrunnen 20 Jahre ■ Rauschgold 10 Jahre ■ Rossini III 5 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Schlosscafé Köpenick
- Seechase
- Clubs Mühle
- Good Morning Berlin City West
- Good Morning Berlin City East
- Alper Hotel am Potsdamer Platz
- RESTAURANT FREISCHWIMMER
- Pecados
- Hotel Les Nations
- Adele Design Hotel
- Seehotel Grunewald
- Bar Atelier
- Brigantino
- Ki Restaurant
- Urban's Kaffeestube
- Champagnette



Save the Date
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Montag, 18. Februar 2019	Gastro Business Club weitere Termine 6. Mai, 2. September, 21. Oktober, 2. Dezember	Ort wird noch bekannt gegeben
Samstag bis Montag, 6.–8. April 2019	YoungStars BB – Wettbewerb der Gastgeber	Ort wird noch bekannt gegeben
Montag, 13. Mai 2019	Vollversammlung	Ort wird noch bekannt gegeben
Freitag bis Sonntag, 14.–16. Juni 2019	Präsidenten-Cup	Golf Resort Semlin
Montag, 12. August 2019	Sommerfest	Tipi am Kanzleramt
Montag, 26. August 2019	Golf-Trophy	Berliner Golfclub Stolper Heide
Donnerstag, 19. September 2019	Sicherheitsforum für Locations & Hospitality	Hotel Berlin, Berlin



Ein wahrhaft gastliches Haus

Zum Dorfkrug in Alt-Kladow: der Familienbetrieb im Grünen ist seit 50 Jahren DEHOGA-Mitglied

Noch in Berlin oder schon in Brandenburg? In Alt-Kladow herrscht eine beinahe dörfliche Gelassenheit, die Menschen, die hier wohnen, grüßen sich und kennen sich oftmals schon ein ganzes oder wenigstens halbes Leben. „Vor 1989 stellte sich die Frage nicht, denn die Mauer war nur ein paar Gehminuten von hier entfernt“, erinnert sich Gudrun Eichler, die Ende 1966 gemeinsam mit Ehemann Hans-Joachim das Gasthaus übernahm. Am 1. Januar 1967 eröffnete der Dorfkrug. Für die West-Berliner wurde das gastliche Haus in Alt-Kladow schnell zu einem sehr beliebten Ausflugsziel im Grünen. Das ist es noch immer. Kaum steigen die Temperaturen, sind die Plätze im kleinen Dorfkrug-Garten besetzt. Zu jeder Jahreszeit schätzen die Gäste die hausgemachte Berliner Küche, die im Dorfkrug in anheimelnder Wohnzimmer-Atmosphäre serviert wird. Das Schnitzel und die Kohlrouladen sind legendär, im Frühjahr kommt der Spargel feldfrisch, gerade brutzelt eine Gans im Herd. Selbst die Klöße und der Rotkohl zum festlichen Geflügel sind handgemacht. Die Kuchen (Käse-, Nuss- und Apfelkuchen) werden selbst gebacken. „Bei uns ist eben alles so geblieben, wie es immer war“, berichtet Gudrun Eichler nicht ohne Stolz. Nicht ganz, denn neu ist der Koch Christoph Thiem. „Wir haben die Nadel im Heuhaufen gefunden“, freut sich die einstige Wirtin. „Er kocht großartig und passt so gut zu uns.“



Gudrun Eichler und Koch Christoph Thiem



Ein Glücksfall für den Dorfkrug: Koch Christoph Thiem

Familien- und Gastronomiegeschichte

Der Dorfkrug in Alt-Kladow erzählt auch ein Stück Berliner Gastronomiegeschichte. Johannes Eichler, Vater von Wirt Hans-Joachim Eichler, bewirtschaftete einst das Stadtcafé in Spandau – eine Institution in den 1950er und 1960er Jahren, die der Sohn übernahm, als der Vater sich zur Ruhe setzte. Das Stadtcafé lief erfolgreich, doch eine Mieterhö-

hung beendete den wirtschaftlichen Erfolg. Der Dorfkrug im Berliner Süden war eine liebenswerte Alternative. Zu einem der ersten Schritte des erfahrenen Gastronomen Hans-Joachim Eichler gehörte die Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin. 50 Jahre ist das nun her. „Für ihn gehörte die Mitgliedschaft im Branchenverband einfach dazu“, weiß Gudrun Eichler, deren Leben sich mit dem Tod von Hans-Joachim Eichler vor neun Jahren von Grund auf änderte. „Ich wollte den Laden einfach schließen. Strich drunter und aus“, erinnert sich die Seniorin. Tochter Bettina Eichler-Käpernick bekniete die Mama, das nicht zu tun. Die beiden Frauen wagten es und führten das Gasthaus in gewohnter Qualität erfolgreich weiter. Doch dann kam der nächste Schicksalsschlag, denn Bettina Eichler-Käpernick erkrankte schwer und ist seitdem nicht arbeitsfähig. Wieder stand die Frage: Schließen? Bettinas Ehemann Thomas Käpernick fällte eine wichtige Entscheidung: Er hängte sein Binnenschiffer-Kapitänspatent an den Nagel und managt seither das Geschehen im Dorfkrug. „Es ist eben ein Familien-Herzblut-Unternehmen“, fasst Gudrun Eichler zusammen.



Thomas Käpernick, der einstige Kapitän, steuert nun den Dorfkrug in Alt-Kladow

von Brigitte Menge

Zum Dorfkrug,
Alt-Kladow 23, 14089 Berlin
Tel.: 030. 3655108

Wichtige rechtliche Änderungen 2019

Zum Jahreswechsel sind eine Reihe von rechtlichen Änderungen in Kraft getreten, die für Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie wichtig sind.

Neuer Mindestlohn:

Seit dem 01.01.2019 liegt der gesetzliche Mindestlohn bei 9,19 € brutto. Dies wirkt sich auch auf Minijobs aus. Die 450 Euro-Grenze wird bereits bei 48,96 Stunden erreicht (bisher: 50,90 Stunden).

Sachbezugswerte 2019:

Wer seinen Mitarbeitern vergünstigt oder kostenfrei Essen bzw. Unterkunft gewährt, muss diesen geldwerten Vorteil in der Lohnabrechnung als Sachbezugswert berücksichtigen. Die Sachbezugswerte für das Jahr 2019 lauten:

Kost	täglich	monatlich
Frühstück	1,77 €	53,00 €
Mittag	3,30 €	99,00 €
Abendessen	3,30 €	99,00 €
Verpflegung (gesamt)	8,37 €	251,00 €
Unterkunft	7,70 €	231,00 €

Die Bereitstellung von Personalgetränken im üblichen Rahmen ist steuer- und sozialabgabenfrei.

Nimm Urlaub!

Neue Rechtsprechung zum Verfall von Urlaub:

Nach einem aktuellen Urteil des Europäischen Gerichtshofs verfällt Urlaub nicht mehr automatisch zum Jahresende bzw. am 31.03. des Folgejahres. Vielmehr muss Arbeitgeber den Arbeitnehmer ausdrücklich vorher auffordern, den noch offenen Urlaub zu nehmen. Versäumt der Arbeitgeber

dies, dann bleibt der Urlaubsanspruch bestehen. Arbeitgeber sind daher gut beraten, die Arbeitnehmer ausdrücklich zur Inanspruchnahme des Urlaubs aufzufordern.

Teilzeit- Befristungsgesetz:

Von Vollzeit in Teilzeit und zurück

Seit dem 01.01.2019 gilt in Betrieben mit mindestens 45 Beschäftigten die sog. Brückenteilzeit. Demnach haben Arbeitnehmer, die von einer Vollzeitstelle in eine Teilzeitstelle gewechselt sind, das Recht wieder in die Vollzeitstelle zurückzukehren. Dieses Rückkehrrecht gab es bisher nicht.

Stellenanzeigen nur noch mit „m/w/d“:

Stellenanzeigen müssen geschlechtsneutral ausgeschrieben werden. Bisher wurde dafür der Zusatz „m/w“ für männlich und weiblich verwendet. Das reicht nicht mehr. Im Personenstandsgesetz wurde jetzt klargestellt, dass es auch Personen gibt, die sich weder dem männlichen noch dem weiblichen Geschlecht zugehörig fühlen. Dies muss dann auch in einer Stellenausschreibung berücksichtigt werden. Insofern ist eine weitere Abkürzung erforderlich, die dies klarstellt. In der Praxis hat sich aktuell die Abkürzung „d“ für „divers“ durchgesetzt. In Stellenausschreibungen sollte es nun heißen „Servicekraft m/w/d gesucht“.



Der Autor, René Kienker, ist Justiziar im DEHOGA Berlin und steht für Fragen gerne zur Verfügung. Tel. 030. 31804819

Altglasentsorgung in Berlin

Die Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz will in Abstimmung mit der BSR und den Betreibern des Grünen Punktes die Entsorgung von Altglas in Berlin zukünftig neu organisieren und dabei voraussichtlich die Altglastonne abschaffen. Grund dafür sei, dass man, vorwiegend in privaten Haushalten, festgestellt hat, dass Flaschen entweder falsch (Farbkennzeichnung auf den Tonnen) eingeworfen oder gleich mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Es ist daher geplant, die Altglastonne in Betrieben und Haushalten ganz abzuschaffen und vorrangig nur noch zen-

trale Altglascontainer aufzustellen. In einigen Stadtbezirken werden dazu bereits Tests durchgeführt.

In der Praxis würde es dann so aussehen, dass Betrieben mit ausreichend Platz sogenannte Glasiglus zur Verfügung gestellt werden. Die Leerung erfolgt dann vor Ort. Wenn aus Platzmangel keine Container aufgestellt werden können, muss das Leergut zu den zentralen Sammelstellen gebracht werden.

Momentan ist es jedoch noch möglich, über die BSR Glas-tonnen für den Betrieb anzufordern. Der DEHOGA Berlin rät dazu, dieses Angebot anzunehmen, auch in der Hoffnung, dass der Entschluss noch einmal überdacht wird.

30 Jahre Erfahrung in der
Projektierung und dem Verkauf
von Immobilien in Berlin.

UNSERE AKTUELLEN EIGENTUMSWOHNUNGEN IN DER CITY WEST: NÜRNBERGER STR. 19

N19



**BERLIN, DU BIST
SO WUNDERBAR**

