

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



*Gemeinsamer
Neujahrsempfang
von DEHOGA Berlin, visitBerlin
und visitBerlin Partnerhotels e. V.*

*„Gleiche Steuern für Essen“:
50.000 Unterschriften für die
Online-Petition sind erreicht*

*Ab Februar:
Neue interessante
DEHOGA Berlin-Seminare*

WIR LIEFERN GLANZ & GLORIA

Darf's ein bisschen mehr sein? Auf unseren Messen liefern sich junge Kochtalente die heißesten Gefechte. Außerdem inspirieren wir Sie mit spannenden Produkten und innovativen Konzepten.

**Die wichtigste Zutat für Ihr Erfolgsrezept: CHEFS CULINAR.
Und unsere 25.000 Produkte.**

**29./30.03.2020
Messe Berlin**

- **Neue Hallenkonstellation
auf 17.000 qm!**
- **Halle 25 + hub27**
- **Mehr Fläche
Mehr Vielfalt
Mehr Highlights**





5



16



20

AKTUELL

Editorial: Unsere To-do-Liste für 2020	4
600 Gäste beim Neujahrsempfang	5
Petition: 50.000 Unterschriften sind erreicht	8

WIR IN BERLIN

DEHOGA Berlin-Seminare	10
Jetzt anmelden: YOUNGSTARS BB 2020	11
Fremdsprachen im Gastgewerbe: Nicht sprechen ist keine Option!	12
Hotellklassifizierung: Neuer Kriterienkatalog ab 2020	13
Deutscher Hotelkongress und HotelExpo	14
Fairmas: Rückblick und Ausblick auf den Messekalender	16
<i>visitBerlin</i> : Highlights 2020	17
Online: Das Finanzierungsportal der Bürgschaftsbanken	18
Neues Roadshow-Konzept für Hotels	19
eat! berlin 2020	20
Gastro Piraten: Belegpflicht ab 2020	21
Berliner Gasthausmission	22

SOCIAL MEDIA

#socialmedia	23
--------------	----

DEHOGA BERLIN-PARTNER

DKB: Erfolgsfaktor in der Hotelfinanzierung	24
PROFIMIET: Zurück zu den Wurzeln	25
Sportlich durchstarten mit der IKK BB	26
HiUp: Schulungen für die Hotelbranche	27

NEWS

NEWS	28
------	----

MITGLIEDER

Hotellklassifizierung	32
Jubiläen im Februar	
Neue Mitglieder, Save the Date	
Aydin Bulut – Gastronom mit Herz und Seele	33

RECHT UND RAT

EuGH: Grundsatzurteil zur Verwendung von Cookies	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 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. 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 1. Januar 2020

Unsere To-do-Liste

für 2020

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

ein neues Jahr gleicht einem aufgeschlagenen Buch mit leeren Seiten, die auf unsere Taten warten. Und natürlich kann man – gerade in der Zeit des Jahreswechsels – noch einmal einen Blick ins Buch des zu Ende gegangenen Jahres werfen, um die Schwerpunkte der politischen und inhaltlichen Arbeit unseres Verbandes richtig zu setzen.

Wir gehören zu den Organisatoren der Langstreckeninitiative, die mit der Eröffnung des Hauptstadtflughafens einen neuen Schub bekommen muss. Es ist ein konsequentes Engagement, die Interessen Berlins auf Bundesebene durchzusetzen. Die Verkehrsanbindungen über Kontinente hinweg zu stabilisieren und zu verbessern, ist ein Eckpfeiler für die wirtschaftlichen Grundlagen dieser Stadt und somit auch für die Hotellerie und Gastronomie.

Ein weiteres Schwerpunktthema ist und bleibt die Fachkräftesicherung und -gewinnung. Natürlich sind wir stolz darauf, dass unter starker Mitwirkung des DEHOGA Berlin in diesem Monat das bundesweit einheitliche DEHOGA-Ausbildungssiegel in allen 17 DEHOGA-Landesverbänden eingeführt wird. Das bringt eine noch nie dagewesene Transparenz in die Messbarkeit der Ausbildungsqualität und zeigt die hohe Ausbildungsqualität vieler unserer Betriebe. Das darf belohnt werden und wird mit dem Siegel nach außen getragen.

Berlin als gastronomischen HotSpot international zu vermarkten ist ein weiterer Punkt. 2019 hat unser neues Gremium die Fine-Dining-Gruppe „DEHOGA Berlin flagship“ unter der Leitung von Bernhard Moser seine Arbeit aufgenommen und engagiert sich vielfältig, das positive Bild der Gastronomie in der Öffentlichkeit deutlich sichtbarer zu machen. So wollen wir die Stadt gemeinsam mit *visitBerlin* als gastronomischen HotSpot in Europa weiter aktiv bewerben und das Image stärken.

Die wichtigste aktuelle Forderung aller DEHOGA-Landesverbände und des Bundesverbandes gemeinsam ist die Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes für Speisen auf einheitliche 7 Prozent in der Gastronomie und auch in der

Hotellerie. Wir fordern, dass Essen steuerlich gleichbehandelt wird – unabhängig von der Art der Zubereitung und des Verzehrortes. In der Partnerschaft mit *visitBerlin*, *visitBerlin* Partnerhotels e.V. und der Messe Berlin stehen wir für den fortwährenden Einsatz, Berlin als Kongressstandort weiter zu etablieren. Wir brauchen einen weiteren Ort für große, internationale Veranstaltungen mit Teilnehmerzahlen ab 2.000 Personen. Erhebungen von *visitBerlin* aus dem letzten Jahr ergaben, dass 144 Veranstaltungen der genannten Größenordnung aus Kapazitätsgründen abgesagt werden mussten. Dies sind mindestens 300.000 Übernachtungen, die die Stadt gern verbucht hätte. Es zeigt uns, dass das Schaffen eines weiteren Standortes unabdingbar ist. Hier sei betont, dass wir für unsere Branche und auch für die Stadtreue eine Anpassung des momentanen Gästemix benötigen. Die Veränderung bedeutet mehr Qualität der Besucher und gleichzeitig eine Erhöhung der Marge für die Branche.

Was hier so nüchtern-sachlich klingt, sind umfangreiche Aufgaben die es zu erfüllen gilt und zwar Stück für Stück. Das erfordert Mühe, Hartnäckigkeit, Dialoge und auch Kompromisse. Es erfordert auch, dass wir als starker Verband agieren – stark an Mitgliedern sind und unsere Position behaupten.

Ich bin zuversichtlich, dass wir mit Verantwortungsbewusstsein und Weitblick die Belange der Stadt in die geeignete Richtung lenken und auch so die Weichen für das neue Jahrzehnt stellen.

Ihr
Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin



Die Marke nicht zernörgeln

600 Gäste beim gemeinsamen Neujahrsempfang

von DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin* Partnerhotels e. V.

Ist die Attraktivität Berlins ungebrochen? Stehen die Zeichen im Tourismus weiter auf Wachstum? Kommen die Gäste von allein? – Antworten auf diese Fragen gab der gemeinsame Neujahrsempfang von DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin* Partnerhotels e. V. am 7. Januar, zu dem rund 600 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Sport, Medien und Verwaltung kamen. Veranstaltungsort war erstmals das Titanic Hotel Chaussee Berlin, das ein umsichtiger und herzlicher Gastgeber war. Seit vier Jahren ist das Haus in der Chausseestraße für seine Gäste da, wobei „an den Wochentagen vor allem Business-Reisende und an den Wochenenden Familien bei uns einchecken“, berichtet Hotelchef Kaplan Akkor. Mit 1.400 qm besitzt das Haus einen der größten Kongresssäle der Stadt, der an diesem Abend einen stimmungsvollen Rahmen für den Neujahrsempfang bot. „Unser Hotel hatte 2019 eine Auslastung von 87 Prozent und wir möchten das 2020 noch steigern“, hob der Hotelchef hervor.





Viele der Hoteliers und Gastronomen blicken genauso optimistisch auf die kommenden Monate. „Berlin ist hochpopulär und hat europaweit ein gutes Image. Wir müssen aus diesen gegebenen Größen das Beste machen, damit sich die Gäste wohlfühlen“, so Michael Frenzel, GM Hotel Palace. Offiziell eröffnet wurde der Abend durch den Präsidenten des DEHOGA Berlin. Christian Andresen zog eine erste Bilanz seiner anderthalbjährigen Amtszeit und definierte die Schwerpunkte der politischen und inhaltlichen Arbeit des Verbandes. Das reicht von der Fachkräftesicherung über die Vermarktung des gastronomischen HotSpots Berlin und die Initiative für mehr Langstreckenflüge und hört bei den Anstrengungen für die Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes in Gastronomie und Hotellerie noch nicht auf. Zugleich appellierte der DEHOGA Berlin-Präsident an die Adresse der Politik, eine Zukunftsvision für die Stadt zu entwickeln (Lesen Sie dazu auch das Editorial von Christian Andresen auf S. 4).





visitBerlin-Chef Burkhard Kieker sprach über die internationale Ausstrahlung der deutschen Metropole, die allerdings vor Ort „unter Wachstumsschmerzen“ leide und mit ihrer Rolle als „Weltmetropole fremdelt“. Sein Appell: „Wir dürfen nicht zulassen, dass die Marke zernörgelt wird“. Er ehrte Willy Kausch, der sein 25 jähriges Jubiläum der ‚Silvesterparty in Berlin‘ feierte und ein paar Worte an die Gäste richtete. Herzlich begrüßter Gast des Abends war Berlins Regierender Bürgermeister Michael Müller, der betonte, dass „wir alle daran arbeiten müssen, dass Berlin ein attraktiver Standort bleibt“, der für Freiheit und Liberalität steht. Ausdrücklich sprach er sich für die Langstreckeninitiative aus, deren Erfolg die Bundesregierung maßgeblich beeinflusst, sowie für die IAA am Standort Berlin – viel Stoff für einen langen Netzwerkabend mit vielen Gesprächen und Diskussionsrunden.



Unter den Gästen des Neujahrsempfangs: Wirtschaftsministerin Ramona Pop, Finanzsenator Matthias Kollatz, Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA-Bundesvorstands, Andreas Knieriem, Direktor von Zoo, Tierpark und Aquarium, sowie Mitglieder des Abgeordnetenhauses und Vertreter der Bezirke.

von Brigitte Menge

 www.dehoga-berlin.de



Ein Dankeschön an alle, die dieses Fest unterstützt und damit ermöglicht haben:

- Kaplan Akkor und sein Team vom Titanic Hotel Chaussee Berlin
- flash-security GmbH
- ProfiMiet Berlin GmbH
- Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG
- Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
- Getränke Preuss Münchenhagen GmbH
- J.J. Darboven GmbH & Co. KG
- Radeberger Gruppe KG
- Niehoffs Vaihinger Vertriebs GmbH
- Concept 331 GmbH



50.000 Unterschriften für die Petition „Gleiche Steuern für Essen“ sind erreicht

Deutschlandweite Petition für die steuerliche Gleichbehandlung der Gastronomie

Eine der politischen Kernforderungen des DEHOGA ist seit vielen Jahren die steuerliche Gleichbehandlung aller Speisen – unabhängig vom Ort des Verzehrs und von der Art der Zubereitung. Konkret geht es um die Wettbewerbs- und Zukunftsfähigkeit der klassischen Gastronomie, in der Speisen frisch zubereitet und serviert werden.

Ebendiese klassische Gastronomie ist unglaublich arbeitsintensiv. Auf den gleichen Umsatz kommen sechs Mal mehr Beschäftigte als zum Beispiel im Lebensmittel-Einzelhandel.

Doch aktuell haben unsere Betriebe mit 19 Prozent Mehrwertsteuer auf servierte Speisen einen Kalkulationsnachteil von 12 Prozentpunkten gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel und -handwerk, sprich gegenüber Discountern, Bäckern und Fleischern. Das sind keine fairen Wettbewerbsbedingungen! Das bekannteste Beispiel für den Mehrwertsteuer-Wirrwarr ist die Currywurst-Bude: Wer seine Currywurst vor Ort verzehrt, dem werden 19 Prozent Mehrwertsteuer berechnet. Allerdings nur dann, wenn er sich mit seiner Currywurst auf den vom Imbiss bereitgestellten Sitzmöbeln niederlässt. Wer vor dem Imbiss stehen bleibt oder auf eine Parkbank wenige Meter neben dem Imbiss ausweicht, wird mit seiner „To go“-Wurst nur mit sieben Prozent zur Kasse gebeten. Das ist selbst für Finanzämter eine Herausforderung. Hinzu kommt der Plastik- und Pappewahnsinn, denn der abgepackte Salat aus dem Supermarkt, die Tiefkühlpizza wird mit 7 Prozent besteuert, für frisches Essen auf Porzellantellern im Restaurant werden hingegen 19 Prozent fällig.

Im Oktober startete der DEHOGA Bayern eine Online-Petition an den Deutschen Bundestag, deren Ziel es ist, den reduzierten Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent für Essen einzuführen. Nun hat die Online-Petition mit über 55.000 Unterschriften (Zahl zum Redaktionsschluss

am 14. Januar) ein erstes Etappenziel erreicht. „Wir danken jedem Unterstützer, doch wir wollen noch mehr. Die bis jetzt erreichte Zahl an Unterschriften ist nur der erste Schritt“, erläutert Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern. „Unser mit der Petition beabsichtigtes Ziel ist eine öffentliche Anhörung.“ Grundsätzlich gilt als Richtschnur, dass es mit 50.000 Unterschriften zu einer öffentlichen Anhörung kommt. „Die bislang gesammelten Unterschriften sind gut, aber für uns viel zu wenige. Eine Branche, die über zwei Millionen Erwerbstätige hat, sollte doch etwas mehr mobilisieren und erheblich mehr Unterschriften als das Minimalziel von 50.000 erreichen. Je mehr Unterstützer, desto höher ist die Relevanz. Wir werden daher den von Beginn an geplanten Zeitrahmen von sechs Monaten voll ausnutzen, um weiter zu mobilisieren und damit die Erfolgsaussichten insgesamt zu erhöhen,“ so der Landesgeschäftsführer.



Die Petition kann man hier aufrufen
und unterschreiben:

www.dehoga-berlin.de

CHEFS CULINAR organisiert Berlins größte B2B-Foodmesse und setzt dabei voll auf neue Trends

Mit einem Feuerwerk an neuen Ideen startet **CHEFS CULINAR** mit seinen Frühjahrsessen in die 20-er Jahre. Mehr Platz, mehr Stände, mehr Seminare: Für 10.000 erwartete Gäste veranstaltet **CHEFS CULINAR** eine der größten B2B-Foodmessen in Berlin. In diesem Jahr wächst die Messe um ein Drittel auf 17.000 Quadratmeter und 180 Aussteller.

Premiere feiert ein Konzeptstand zum Trendthema To-Go, auf den sich Organisationschef Stephan Rieger von **CHEFS CULINAR** sehr freut. „Wir gehen ganz neue Wege“, sagt er. VR-Brillen und Touchpads, stehen in dem Kubus bereit, der vom Design her an Tesla oder Apple erinnert. Ein To-Go-Counter zeigt dem Fachpublikum, wie man Snacks für unterwegs ideal präsentiert, dazu gibt es eine digital-analoge Schnitzeljagd.

Anlass dafür ist, dass sich immer mehr Menschen nicht klassisch mit Frühstück, Mittag und Abendbrot ernähren, sondern kleine Snacks unterwegs in ihren mobilen Alltag integrieren: erst ein Smoothie zum Sandwich, später ein paar Sushi, ein ready-to-eat-Salat oder auch eine Bowl. Snackisierung nennen Food-Forscher wie Hanni Rützler diese Entwick-



lung. Mit klassischem Fast-Food haben die Snacks die schnelle Verfügbarkeit gemein – zugleich aber spielen Gesundheitsaspekte und einfache Handhabung eine Rolle.

Weitere Highlights der Messe: für die neue Marke Sea Culinar hat Deutschlands führender Foodservice in Dänemark eine eigene Fisch-Manufaktur etabliert, um noch besser mit frischem Fisch zu versorgen.

Eine Besonderheit der Messe ist auch das immer konsequenter verfolgte Let's Go Green-Konzept. **CHEFS CULINAR** war einer der ersten in der Branche, der Einwegbecher aus den Messehallen verbannte. Statt Einweg-Besteck nutzt man zig tausend Gläser, Becher und Besteckteile und errichtete hierfür eine zusätzliche zentrale Spülküche.

Messe Berlin
Halle 25 + hub27
29./30.03.2020

Anmeldung unter
www.chefsculinar.de

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE



Berlin hat beste Perspektiven.
Bei der Aussicht kein Wunder.

Willkommen im Berlin Capital Club – Germany's Leading Business Club.

Seien Sie dabei, wo sich Unternehmer und Entscheidungsträger vernetzen. Entspannen Sie in exklusivem Rahmen. Und genießen Sie den Ausblick über die Dächer des Gendarmenmarks: Im Berlin Capital Club, dem ersten privaten Businessclub der Hauptstadt, öffnen sich beste Perspektiven – und das weltweit. Denn durch Ihre Mitgliedschaft genießen Sie alle Privilegien und Annehmlichkeiten des International Associate Clubs Netzwerkes, dem weltweit fast 250 Clubs angehören.

www.berlincapitalclub.de | www.iacworldwide.com | www.cca-intl.com



Seminare für Ausbilder und Ausbildungsverantwortliche beim DEHOGA Berlin

DEHOGA Berlin Seminar möchte die Branche auch in diesem Jahr wieder mit wertvollen und nachhaltigen Seminaren und Workshops unterstützen. Der Umgang mit dem Fachkräftenachwuchs stellt viele Verantwortliche vor große Herausforderungen – hier haben wir in der Kategorie „Ausbilder-Seminare“ neben dem bewährtem Ausbilder-Crashkurs weitere fünf teils ganz neue Workshops für Sie in unser Seminarprogramm aufgenommen. Der Workshop „Jugendgerechtes Auswahlverfahren“ am 25. Mai 2020 zeigt Ihnen Instrumente auf, mit denen Sie Ihr Auswahlverfahren so gestalten können, dass sich durch Übungen und verschiedene Fragestellungen unterschiedliche Bewerbergruppen ansprechen lassen. Dabei steht die geeignete Befragung nach der eigentlichen Motivation der Bewerber im Mittelpunkt.

Wie kann ich ein Beurteilungsgespräch so gestalten, dass trotz negativer Kritik die Auszubildenden motiviert bleiben? Dies erfahren Sie am 27. Mai 2020 in unserem Workshop „Motivation und Beurteilung in der Ausbildung“.

Neben der Auswahl und den Feedbackgesprächen ist die tag-tägliche Begleitung der Jugendlichen Thema unseres Work-

shops „Neue Wege in der Ausbildung“ am 4. März 2020. Ein Einblick in die neuesten Erkenntnisse über die jugendliche Psyche sowie eine angepasste Methodik soll es Ihnen ermöglichen, Handlungen besser einzuordnen, Missverständnissen vorzubeugen oder sogar differenzierten Zielgruppen ein Ausbildungsangebot machen zu können.

Der Workshop „Ausbildungsalltag – erfolgreich meistern“ am 20. August 2020 beantwortet die Frage, wie man Konflikten im Ausbildungsverhältnis vorbeugen kann bzw. wie man ganz konkret mit Problemlagen umgeht.

Das Seminar „Train the Trainer“ am 15. und 16. Juni 2020 soll Ihnen ermöglichen, selbst Seminare zu konzipieren und zielgruppenspezifisch zu gestalten.

Wir hoffen, dass wir mit unseren Angeboten Ihre Neugier geweckt haben, und freuen uns, Sie bei einem der Seminare begrüßen zu dürfen. Anmeldungen sind jederzeit über die Seminarwebsite möglich.

Start des Seminarprogrammes im Februar 2020

Unser reguläres Seminarprogramm mit ganz vielfältigen Themenschwerpunkten beginnt am 11. Februar 2020.

Gerne steht Ihnen Katharina Radtke unter Tel. 030. 31804820 bei Fragen zur Verfügung. Auf unserer Seminarseite finden Sie weitere Informationen und können sich ganz einfach für das gewünschte Seminar anmelden.

www.seminare.dehoga-berlin.de



Datum	Seminar	Preise für Mitglieder
11.02.2020	Excel – Basis	€ 129,00
11.02.2020	Update – Arbeitsrechtliche Neuerungen im Jahr 2020	€ 129,00
11.02.2020	Befristungsrecht	€ 129,00
13.02.2020	Sicherer Umgang mit Internationalen Hotelgästen	€ 199,00
18.02.2020	Excel – für Fortgeschrittene	€ 129,00
19.02.2020 bis 20.02.2020	Verkauf und Zusatzverkauf in der Gastronomie – Grundlagen	€ 299,00
20.02.2020	Stil & Etikette für Auszubildende	€ 45,00
25.02.2020	Speisenkalkulation – Umsatzsteigerung durch strategische Kostenplanung	€ 199,00
26.02.2020 bis 27.02.2020	Beschwerdemanagement mit dem gewissen Etwas	€ 299,00
26.02.2020	Allergien und Intoleranzen	€ 129,00
27.02.2020	Soziale Netzwerke: Neumodischer Kram oder sinnvolles Marketingobjekt?	€ 129,00
28.02.2020	Der betriebliche Alltag: Wichtiges Know-how zum laufenden Arbeitsverhältnis	€ 199,00

JETZT ANMELDEN!
ANMELDESCHLUSS
31. JANUAR 2020



2020
YOUNG
STARS | BB
Wettbewerb der Gastgeber

Für die Berufe

Hotelfachleute
Hotelkaufleute
Koch/Köchin
Restaurantfachleute
Fachpraktiker/in in der Küche*

Die Wettkampftermine

Theorieteil (Vorentscheid)
25. Februar 2020
Praxisteil (Endausscheid)
und Siegerehrung
25. - 27. April 2020

Alle Infos und Anmeldung unter www.dehoga-youngstars.de

* Nur für Berliner Betriebe

Welcome!
Bienvenue!
¡Bienvenidos!

Fremdsprachen im Gastgewerbe:

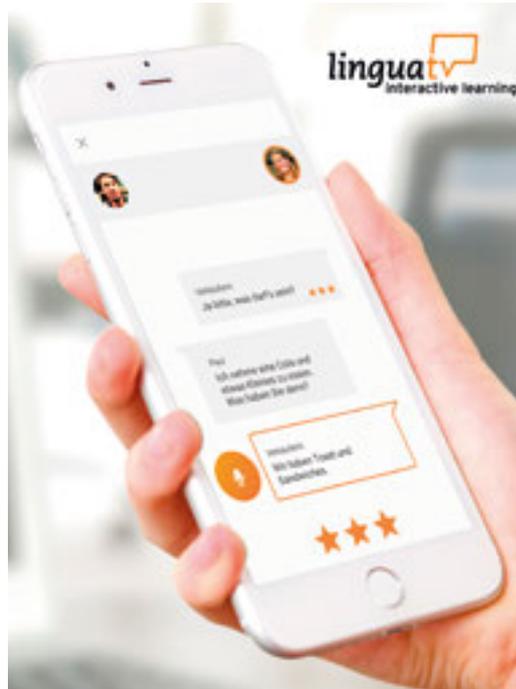
Nicht sprechen ist keine Option!

Über die Möglichkeiten Mitarbeiter in der Hotellerie zu schulen

Fremdsprachenkenntnisse sind im Gastgewerbe heute wichtiger denn je. Das gilt insbesondere für Berlin, wo die Zahl internationaler Gäste und Mitarbeiter in den letzten Jahren enorm gewachsen ist.

Doch wie lassen sich Sprachkurse mit dem Arbeitspensum und wechselnden Arbeitszeiten im Gastgewerbe vereinbaren? Viele Hotels, wie zum Beispiel das Motel One am Potsdamer Platz, schulen ihre Mitarbeiter*innen mit einer vielversprechenden Lösung: einer flexiblen Kombination (Blended Learning) aus Selbstlernkursen per App und Browser, persönlicher Betreuung und Unterricht mit erfahrenen Lehrkräften.

Im Kursprogramm des Berliner E-Learning Anbieters LinguaTV enthalten ist unter anderem der speziell für die Branche entwickelte Selbstlernkurs „English for Hotel and Tourism“, welcher mit fachlicher Unterstützung des DEHOGA Berlin entwickelt wurde. Die Grundlage des Kurses bilden professionell produzierte Videos mit Dialogen des Gastgewerbes: von Reservierungen, über den Umgang mit Beschwerden, bis hin zu Bestellungen im Restaurant. Ergänzt werden die Videos durch über 1.000 interaktive Übungen und Tests,



in denen die Kompetenzen Hören, Sprechen, Lesen und Schreiben gefördert werden. Mit dem innovativen Konversationstrainer wird zusätzlich ein Schwerpunkt auf das aktive Sprechen und die korrekte Aussprache gelegt. Neben Englischkursen sind auch Deutschkurse für ausländische Mitarbeiter stark gefragt. Die meisten Lernenden nutzen LinguaTV per App auf ihrem Smartphone und lernen gerne auch mal zwischendurch in der Pause oder in der U-Bahn.

Ergänzend zu den Selbstlernkursen werden die Lernenden durch das Coaching-Team von LinguaTV individuell betreut. Die dritte Komponente im LinguaTV-Angebot ist der individuelle Unterricht mit erfahrenen Lehrkräften. Dieser findet meist im virtuellen Klassenzimmer statt und lässt sich flexibel mit

dem Selbstlernen zu einem optimalen Trainingsprogramm kombinieren.

Für DEHOGA Berlin Mitglieder bietet LinguaTV Sonderkonditionen. Weitere Informationen für die Schulung Ihrer Mitarbeiter finden Sie unter:

www.linguatv.com/af/ht



Hotelsterne ab 2020 mit neuem Kriterienkatalog

Der neue Katalog präsentiert sich offen für neue Konzepte.

Digitalisierung und Nachhaltigkeit gewinnen an Bedeutung.

Die inzwischen 17 Mitgliedsstaaten der Hotelstars Union schreiben alle fünf Jahre den gemeinsamen Kriterienkatalog fort und passen die Anforderungen den sich ändernden Gästeerwartungen und Markterfordernissen an, damit die Hotelklassifizierung im Zeitablauf nichts an Aussagekraft und Aktualität verliert. Die treibenden Faktoren für die Gestaltung des neuen Kriterienkataloges waren der digitale Wandel und der Kundenwunsch nach Service, Qualität und Nachhaltigkeit.

Der neue – von 270 auf 250 Kriterien reduzierte – Katalog greift dementsprechend die fast alle Hotelbereiche durchdringende Digitalisierung und die immer mehr in den Gästefokus rückenden Nachhaltigkeitsaspekte auf. Darüber hinaus zeigt er sich flexibler und offen für neue Hotelkonzepte. „Mit der Modernisierung der Kriterien erreichen wir zudem sowohl eine Vereinfachung und mehr Sicherheit in der Kriterienanwendung als auch noch mehr Flexibilität und Transparenz in der Hotelklassifizierung“, erläutert Markus Luthé, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH.

So werden mit dem neuen Katalog klassifizierte Hotels ermutigt, den Gästen bei der täglichen Zimmerreinigung ein Opt-out anzubieten, Ladestationen für Elektrofahrzeuge zu installieren oder weniger Plastikverpackungen im Badezimmer zu verwenden. Zudem hält



Die HSU stellt Online-Plattformen und Navigationssystemen die offiziellen Hotelsterne zur Verfügung, um das Marketing der Betriebe zu unterstützen.

die Digitalisierung nicht nur im Bereich der Informationselektronik auf den Hotelzimmern Einzug in den Kriterienkatalog, sondern auf ebenso freiwilliger Basis u. a. auch beim Check-in / Check-out.

Der von den 17 Ländern gemeinsam adaptierte, fortgeschriebene Katalog zur Vergabe der Hotelsterne ist ein weiteres gelungenes Beispiel für die Bedeutung der Hotelstars Union. Durch

die breite Anwendung und Akzeptanz bieten die Hotelsterne Gästen aus aller Welt einen klaren Vergleich des Übernachtungsangebotes in Europa. Mit rund 22.000 klassifizierten Hotels sind es derzeit bereits über 1,2 Millionen Hotelzimmer in den Mitgliedsländern.

Gerade vor dem Hintergrund der vielen Buchungs- und Bewertungsplattformen ist es wichtig, das HSU-Klassifizierungssystem konsequent europaweit auszudehnen. Die HSU stellt Online-Plattformen und Navigationssystemen die offiziellen Hotelsterne zur Verfügung, um das Marketing der Betriebe zu unterstützen. Die Sensibilisierung der Buchungs- und Bewertungsplattformen, der Navigationssysteme und anderer Datenanbieter hinsichtlich einer korrekten Verwendung und Darstellung der Hotelsterne der HSU wird wichtiger Bestandteil der Aufgaben der Hotelstars Union bleiben.

Nähere Information finden Sie auf

 www.hotelstars.eu



HOTELSTARS.EU

Deutscher Hotelkongress & HotelExpo 2020

Top-Referenten im Bühnenprogramm,
rund 90 Aussteller & Partner sowie Masterclasses und Workshops
erwarten Sie beim Deutschen Hotelkongress mit HotelExpo
am 3. und 4. Februar 2020 im Hotel InterContinental Berlin.

Programm-Highlights Deutscher Hotelkongress

Top-Akteure der Hotellerie diskutieren unter dem Motto **Shaping the Hotel Industry** die wichtigsten Herausforderungen und Trends der Branche. **Fritz Keller**, der **Präsident des Deutschen Fußball-Bundes**, spricht im Life-Interview über seine Verbundenheit mit der Gastronomie und Hotellerie und seine Liebe zum Fußball. Einblicke in Strategien und Konzepte für die Hotelgastronomie geben u. a. der CEO der Oetker-Collection, **Frank Marrenbach**, und der CO-CEO von Motel One, **Daniel Müller**.



Die Anmeldung zum wichtigsten Branchentreff der Hotellerie mit mehr als 1.100 Entscheidern ist unter www.hotelkongress.de möglich.

Mit dem Code **DHK20_hogaAKTIV** erhalten Mitglieder des **DEHOGA Berlin** 10% Late Check-in Rabatt auf die regulären Teilnehmerpreise beim Deutschen Hotelkongress.

HotelExpo 2020

Das Innovations-Forum für Hotellerie und Gastronomie zeigt ein umfassendes Angebot an Neuheiten für die Branche. Erstmals präsentiert die **New Tech Community** die neuesten Smart Hotel-Entwicklungen an **beiden Hotel Expo-Tagen**. Sie bietet Newcomern und Trendsettern aus der Hoteltechnologie ein zentrales Forum für den Austausch.



© Deutscher Hotelkongress & HotelExpo 2019, Copyright: Thomas Fedra

Darüber hinaus erwartet die Hoteliers und Gastronomen ein zukunftsorientierter fachlicher Input von Profis für Profis. Auf der Expo-Stage und in den Masterclasses teilen Experten ihr Wissen zu spezifischen Produkten und Lösungen. Die **neuen Workshops** bieten erstmals die Möglichkeit zum **interaktiven Austausch** über konkrete Fragestellungen – Lernen von anderen steht hier im Fokus.

Beschäftigte aus Hotellerie und Gastronomie sowie Architekten und Designer können sich zur HotelExpo **kostenfrei anmelden** unter:

 www.hotelexpo.de





Vorausgehen

Fünf Tage, die Ihr Geschäft
um Jahre nach vorne bringen.

Hamburg, 13. – 17.03.2020

INTERNORGA.com

B Lesezirkel Brabandt
Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesespass

GASTRO-MAPPE



**WUNSCH
ZEITUNG
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

Womit kann die Berliner Hotellerie in 2020 rechnen?

Rückblick und Ausblick auf den Messekalender

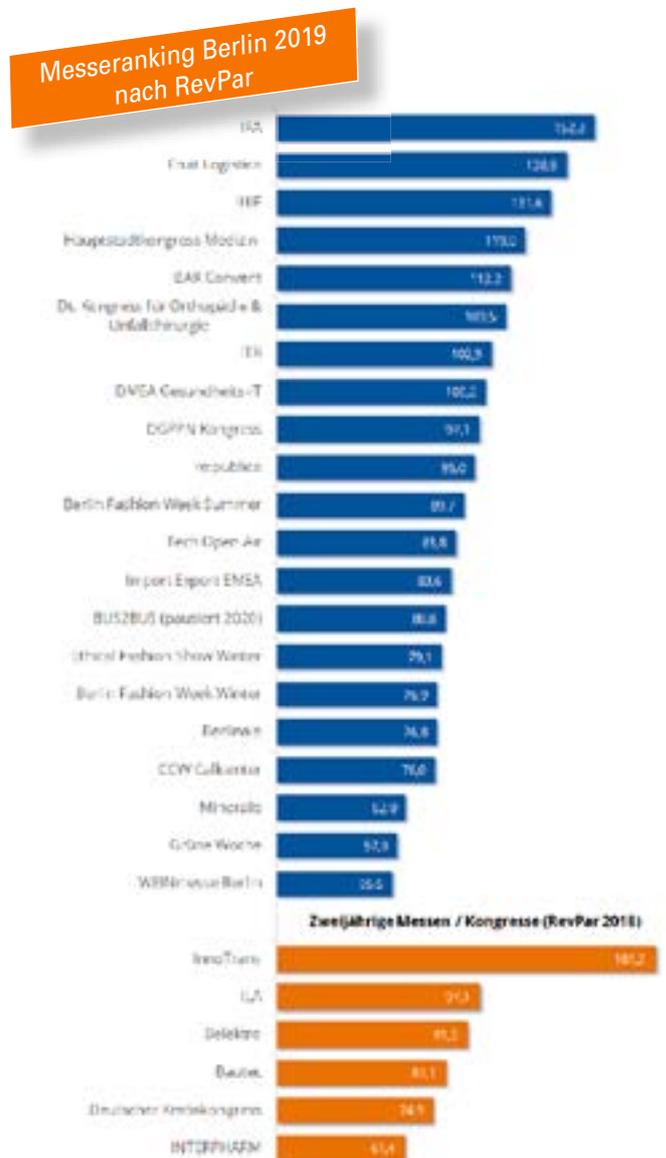
Die Messe Berlin GmbH ist nicht die umsatzstärkste Messegesellschaft in Deutschland – sie belegte im Ranking 2018 mit 352 Mio. Umsatz den 3. Platz hinter Frankfurt und München –, aber unbestreitbar ist sie gemeinsam mit den zahlreichen Kongressen ein echter Impulsgeber für Businessnachfrage und Ratentreiber. Dies gilt insbesondere in den geraden Jahren, dann ist der Messekalender besonders voll. Der Verband der deutschen Messegewirtschaft (AUMA) listet für Berlin in 2020 insgesamt 23 Messen auf, in 2019 waren es 20. Für sich genommen „nur“ eine Differenz von 3 Veranstaltungen. Doch ein zweiter Blick lohnt sich. Fakt ist, die kleinere BUS2BUS (1.700 Besucher) sowie die StageSet/Scenery mit 6.636 verkauften Tickets pausieren und dafür stehen Messe-Schwergewichte wie die InnoTrans sowie die ILA auf dem Programm, ergänzt um eine Belkro, Bautec und zwei bedeutende Medizin-Kongresse. So brachte die InnoTrans 2018 rund 3.062 Aussteller aus 61 Ländern und 161.157 Besucher nach Berlin. Die Bautec, wenn auch zuletzt nicht mehr wachsend, schlug in 2018 mit ca 32.000 Fachbesuchern zu Buche und der Deutsche Krebskongress zählte 11.900 Kongressteilnehmer. Hinzu kommt die INTERGEO. Die Fachmesse für Geodäsie, Geoinformation und Landmanagement trifft sich alle drei Jahre in Berlin und begrüßte 2017 ca. 19.000 Fachbesucher.

Fantasien mag der eine oder andere gar entwickeln, wenn er oder sie sich die Messetermine genauer anschaut. So findet der Deutsche Krebskongress fast zeitgleich mit der Bautec statt. Die Mediziner tagen vom 19.02. bis zum 22.02.2020, die Bautec beginnt am 18.02 und die jährliche Doppel-Messe Ifra World Publishing Expo / DCX Digital Content Expo, beginnend am 13. Oktober, läuft parallel zur INTERGEO. Wachstumsraten im Vergleich zum Vorjahr sind damit gleich in mehreren Monaten so gut wie programmiert. So stehen messeseitig die Ampeln auf Grün für Februar, März, April sowie Mai und September.

Womit ist noch zu rechnen?

Neben Sport und Musik sticht ein Termin besonders hervor. Es ist der 8. Mai 2020. Dieses Datum steht für die Befreiung vom Nationalsozialismus und das Ende des Zweiten Weltkrieges. Dieses Jahr jährt er sich zum 75. Mal und ist Anlass für einen einmaligen Feiertag in Berlin.

Des Weiteren wären noch die Eröffnungen des Humboldt Forums im Berliner Schloss (voraussichtlich September) zu erwähnen, der 3. Oktober mit den Feierlichkeiten zu 30 Jahren Wiedervereinigung sowie die Fußball-EM. Mit anderen Worten: Man darf gespannt sein. Sofern nichts Unvorhergesehenes und Unvorhersehbares passiert, beste Aussichten für die Hauptstadtthotellerie und viel zu tun in 2020.



DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden: www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/
 Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521 @ office@fairmas.com www.fairmas.com

Berlin-Highlights 2020

Die Eröffnung des Humboldt Forums und die Ausstellungen

zu 100 Jahre Groß-Berlin zählen zu den kulturellen Höhepunkten in diesem Jahr.

Berlin gilt bereits heute als eine der bedeutendsten Kulturmetropolen weltweit. Die Eröffnung des Humboldt-Forums im Berliner Schloss ab September markiert einen weiteren Meilenstein. Das neue Haus zeigt nicht nur kulturelle Werke von Weltrang, auch Berlins Mitte, das kulturelle Herz der Stadt, wird damit vollendet.

Anlässlich des Raffael-Jubiläums 2020 vereint die Gemäldegalerie in einer Kabinettausstellung fünf Madonnenbilder aus ihrem Bestand, die durch Leihgaben der National Gallery in London und des Berliner Kupferstichkabinetts begleitet werden. Die Ausstellung „Christo und Jeanne-Claude“ im Palais Populaire widmet sich den Werken des legendären Künstlerpaars. Die Verhüllung des Reichstags sorgte weltweit für Aufsehen.

Sie ist der Superstar der zeitgenössischen Kunst in Japan: Yayoi Kusama. International bekannt ist die 90-jährige Künstlerin für ihre auffällig gepunkteten Werke. Der Gropius Bau zeigt die erste umfassende Retrospektive in Deutschland.

100 Jahre (Groß-)Berlin

1920 entsteht quasi über Nacht das Berlin von heute. Acht Städte und eine Vielzahl an Gemeinden werden zu „Groß-Berlin“ vereint. Berlin wird nach New York zur zweitgrößten Metropole der Welt. 2020 feiert die Stadt „100 Jahre Groß-Berlin“ mit zahlreichen Ausstellungen wie „Chaos & Aufbruch – Berlin 1920/2020“ im Märkischen Museum und „100 Jahre (Groß-)Berlin – ein unvollendetes Projekt“ im Kronprinzenpalais. Sie betrachten das historische Ereignis, nehmen aber gleichzeitig Bezug auf das heutige Berlin und zeigen Perspektiven auf, wie die Stadt in Zukunft aussehen kann.

Industriekultur Berlin

2019 feierte Berlin 100 Jahre Bauhaus. *visitBerlin* hat das Jubiläum unter dem Titel „Berliner Moderne“ aufbereitet. 2020 wird das Thema unter dem Titel „Industriekultur Berlin“ fortgesetzt. Eine umfangreiche Themen-Seite auf *visitBerlin.de* wird nicht nur die wichtigsten Bauten der industriellen Entwicklung präsentieren, sondern diese für Berliner und Besucher der Stadt auf attraktiven Routen durch alle Bezirke miteinander verbinden.

 www.visitBerlin.de



Das Finanzierungsportal der Bürgschaftsbanken ist online

Seit August können Unternehmer*innen und Freiberufler*innen sowie Gründungs- und Nachfolgeinteressierte ihre Finanzierungsanfragen direkt online, kostenfrei und unverbindlich unter **finanzierungsportal.ermoeglicher.de** einstellen. „Die Nutzer*innen verfügen über eine Antragsstrecke, die nicht nur intuitiv bedienbar, sondern auch einfach ‚angenehm unbürokratisch‘ gehalten ist“, sagt Steffen Hartung, Geschäftsführer der BürgschaftsBank Berlin, zum Resultat der fünfjährigen Projektarbeit. Und er ergänzt: „Zusammen mit dem Verband Deutscher Bürgschaftsbanken e.V. (VDB) haben wir das Finanzierungsportal als eine Art digitale Finanzierungsmanufaktur konzipiert, in der jeder Antrag jenseits von Algorithmen und mit dem richtigen Know-how auf Machbarkeit geprüft und optimal strukturiert wird.“ Die BürgschaftsBank Berlin hat gemeinsam mit der Bürgschaftsbank Brandenburg den Launch des Portals pilotiert. Die Bürgschaftsbanken der anderen Bundesländer wurden sukzessive hinzugeschaltet.

Michael Wowra, Vertriebsleiter der BürgschaftsBank Berlin, weist auf den großen Vorteil des digitalen Portals hin: „Für die Unternehmer*innen und Freiberufler*innen ist dieser Weg besonders komfortabel, da die Bürgschaftsbanken unabhängig im Prozess sind. Mit einem Antrag können alle Kreditinstitute erreicht werden – auf Wunsch die Hausbank des Unternehmers, darüber hinaus jedoch auch weitere regionale sowie überregionale Kreditinstitute.“ Sofern die Finanzierung mit einer Bürgschaft zustande kommt, zahlt der Antragsteller bzw. die Antragstellerin die üblichen Bürgschaftsprovisionen. Diese werden von den Sparkassen und Banken regelmäßig zinsreduzierend berücksichtigt. Vermittlungskosten fallen für die Antragsteller*innen nicht an.

Michael Wowra



© Lena Giovanezzi

Mit der Expertise der Bürgschaftsbank und diesem erleichterten Kreditzugang sollen unternehmerische Vorhaben schnell und sicher auf den Weg gebracht und die bestehenden Unternehmen krisenfester werden. Weltwirtschaftliche Faktoren können sehr schnell zu völlig veränderten Rahmenbedingungen führen, die in der Folge das Wachstum beeinträchtigen. Sollte sich der konjunkturelle Abschwung bestätigen, ist die BürgschaftsBank Berlin u. a. mithilfe des digitalen Finanzierungsportals **finanzierungsportal.ermoeglicher.de** darauf vorbereitet, den Unternehmer*innen sowie den Freiberufler*innen in Berlin auch in schwierigen Zeiten zur Seite zu stehen.

Ziel der BürgschaftsBank Berlin als Selbsthilfeeinrichtung der Wirtschaft ist die Unterstützung von kleinen und mittleren Unternehmen in Berlin bei der Finanzierung durch die Übernahme von Bürgschaften und Bereitstellung von Beteiligungskapital mittels der Mittelständischen Beteiligungsgesellschaft Berlin-Brandenburg GmbH (MBG). Die Motivation ergibt sich aus dem Förderauftrag, welcher der BürgschaftsBank von ihren Gesellschaftern erteilt wurde. Die BürgschaftsBank Berlin stellt somit einen neutralen Partner dar, der unabhängig im Prozess und nicht gewinnorientiert ist.

Das Leitmotiv:

Mittels des digitalen Finanzierungsportals wird nicht nur der Komfort beim Zugang zu Finanzierungen deutlich verbessert, sondern auch die Chance auf eine passgenaue Finanzierung erhöht.



**BürgschaftsBank
Berlin**



Neues Roadshow-Konzept bringt Hotels und Reisebüros zusammen

Hotel-Academy „Check-In“ startet im März 2020

Der globale Reisemarkt wächst kontinuierlich und wird zunehmend komplexer. Der Trend zeigt sich ebenfalls in der Hotellerie, die eine Vielzahl von Formaten anbietet und Schwerpunkte für unterschiedliche Interessen setzt. Kunden brauchen bei der unübersichtlicher werdenden Auswahl häufig einen Lotsen, der sie führt. Diese Aufgabe übernehmen Reisebüros. Damit Expedienten einen Überblick über das breit gefächerte Angebot behalten und dem Kunden das richtige Hotel empfehlen, bietet ein neues Roadshow-Konzept im März 2020 Unterstützung: Check-In, die Hotel-Academy für Reisebüros.

Grundsätzlich spielt die Unterkunft eine immer wichtigere Rolle und ist der relevante Faktor, wenn es um Kundenbindung geht. Das Hotelerlebnis schafft nachhaltige Urlaubs-Erinnerungen und sorgt für treue Kunden. Umso wichtiger ist es, die stationären Vertriebspartner regelmäßig auf dem Laufenden zu halten: Welche neuen Hotels gibt es? Was ist der aktuellste Trend? Was kann ich meinem Kunden empfehlen?

Hier knüpft die neue Hotel-Academy „Check-In“ für Reisebüros an. Die Idee dazu stammt von Christiane Blaeser, Inhaberin der Events & Live Kommunikations-Agentur connected:, und dem Vertriebsexperten Berend Rieckmann. Sie sind Veranstalter der Check-In-Academy – der ersten Roadshow, die sich ganz auf die Bedürfnisse der Hotellerie spezialisiert.



Mit ihrer Full-Service-Agentur connected: hat sich Vollblut-Touristikerin Christiane Blaeser auf Events spezialisiert



Berend Rieckmann ist mit mehr als zwei Jahrzehnten Erfahrung im touristischen Vertriebsmarketing als Projektpartner mit dabei.

Für Blaeser und Rieckmann ist klar: Der persönliche Kontakt zum Expedienten, dem „Influencer“ am Counter, ist der effektivste Weg, um News rund um das eigene Hotel zu kommunizieren. Im März 2020 treffen daher bundesweit in sechs Städten ausschließlich Hotels – und zwar veranstalterunabhängig – auf insgesamt rund 1.200



Mit der neuen Hotel-Academy setzt Christiane Blaeser neue Maßstäbe am Puls der Zeit.

Reisebüro-Mitarbeiter. „Wir wollen den persönlichen Kontakt zwischen Expedienten und Hotellerie in den Mittelpunkt rücken, einen nachhaltigen Markenaufbau fokussieren und dadurch zusätzliche Verkäufe generieren“, fasst Christiane Blaeser das Veranstaltungs-Konzept zusammen.

Hotelmarken live und direkt erleben

Die Auftaktveranstaltung startet am 10. März 2020 in Berlin – direkt im Anschluss an die ITB.

Im Rahmen der ganztägig angelegten Akademie stellen sich die Hotels in jeweils 20-minütigen Präsentationen und Workshops vor und beantworten Fragen zu ihren Produkten.

Ein Marketplace mit weiteren Hotelpartnern, Networking, ein Lunch und ein Get-together mit Fingerfood und Cocktails runden die Veranstaltung ab. Weitere Termine finden in den Städten Hamburg (11. März), Köln (12. März), Frankfurt (17. März), München (18. März) und Leipzig (19. März) statt. „Jede Hotelkette und jedes Hotel hat seine Ausrichtung und daher ist es sehr wichtig für Expedienten, das jeweilige Hotelkonzept zu kennen, um es an die entsprechende Kundenklientel zu vermitteln. Ein zufriedener Kunde wird das Reisebüro wieder aufsuchen, um sich erneut sehr gut beraten zu lassen“, so Rieckmann, Touristik-Marketing-Spezialist bei Rieckmann Creative Solutions. „Mit unserer konzeptionellen Neuerung gehen wir den direkten Weg vom Verkäufer zum Hotel und bringen diese direkt zusammen.“ Als Medienpartner haben Blaeser und Rieckmann die Touristik-Fachzeitschrift „touristik aktuell“ mit an Bord geholt. Auf der „Check-In“ Website wird ein Anmelde-Tool für Reisebüros eingerichtet, das Anfang 2020 freigeschaltet wird. Weiterführende Informationen für Hotels, die an der Event-Reihe teilnehmen wollen, gibt es unter:

 www.check-in.one

eat! berlin 2020

Feinste Genusskultur. Große Gewächse. Grandiose Kulissen

„Das lockerste und innovativste Gastrofestival Europas“

Neue Zürcher Zeitung

Alle Jahre wieder, nun bereits zum neunten Mal, geht **eat! berlin** an den Start. Vom 20. Februar bis zum 1. März 2020 erlebt die Hauptstadt an elf Festivalszahlreichen kulinarischen Feuerwerken: 72 Veranstaltungen an fast ebenso vielen Orten und weit über 100 Köchinnen und Köche – mit mehr als 700 Punkten im Gault&Millau und 55 Michelin-Sternen ausgezeichnet. Die eat! berlin im Kiez-Angebote finden in neun Berliner Bezirken statt. Die ausgeschenkten Weine stehen keinesfalls im Schatten der Speisen: Über 50 Winzer (30 davon VDP. Weingüter) präsentieren das Erlesenste aus ihren Kellern.



© Niko Holm

Tour de cuisine - Invasive Arten

Ausgezeichnete Köche aus der Hauptstadt, aus Deutschland und dem Ausland sind dabei, darunter die Dreisterneköche Christian Bau, Heinz Beck (I) und Dani Garcia (E), die Zweisterneköche Sebastian Frank, Alexander Herrmann, Reto Lampart (CH), Andreas Mayer (A), Marco Müller, Hendrik Otto, Paco Pérez (E), Tim Raue, Boris Rommel und viele weitere herausragende Köchinnen und Köche. Ein weiterer gern gesehener Gastkoch aus der österreichischen



© Christian Kleinmann

Die Nacht der langen Messer – Crime and Dine mit Elisabeth Herrmann, Arne Anker und Marion Kracht

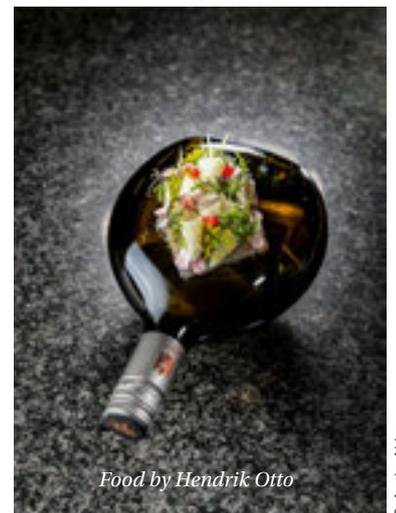
Nachbarschaft ist Vitus Winkler, Cornelius Speinle reist aus der Schweiz an und Frankreich entsendet David Rathgeber, Julien Diaz und Nicolas Gautier. Zum ersten Mal bei eat! berlin dabei ist ein Chef aus Montenegro,

Zeljko Knezovic, und eine Chefin aus Schweden, Kathrin Baake.

Die mit Abstand längste Anreise haben Roberto Cortez, Abdullah Sobah und Jeong Kwan. Cortez kommt aus L.A., wurde bekannt durch sehr aufwendige Art Dinner-Inszenierungen und wird dies bei und auf Hering Porzellan tun. Von noch weiter her fliegt Best Chef of the Maldives, Abdullah Sobah, nach Berlin und kocht mit Tim Raue. Aus Südkorea kommt Jeong Kwan ins Restaurant Kochu Karu. Bekannt wurde die Tempelköchin durch eine eigene Folge der Netflix-Serie „Chefs Table“.

Gekocht wird bei eat! berlin nicht nur am Restaurantherd, sondern auch an exklusiven und ungewöhnlichen Orten wie dem Roten Rathaus, dem Wrangelschlösschen, dem Schlossparktheater, einer Porzellanmanufaktur, der Schweizerischen Botschaft, in einer ehemaligen Bank-Schalterhalle, im Theaterzelt, im Spionagemuseum, hoch über den Dächern, an und auf der Spree und in der schönen Astor Film Lounge. Es gibt vier garantiert vegetarische Abende, drei Veranstaltungen finden in Potsdam statt.

Das gesamte Festivalprogramm unter www.eat-berlin.de



Food by Hendrik Otto

© Amin Akhtar

Belegpflicht 2020

Endlich mehr Bürokratie wagen ... denkt sich der Staat und kommt mit der Belegpflicht für die Gastronomie um die Ecke.

Am 1. Januar trat die KassenSichV in Kraft. Das bedeutet nun auch die Belegpflicht für uns Gastronomen. Das bedeutet, wenn Sie eine elektronische Kasse führen, sind Sie verpflichtet, dem Gast einen Beleg auszuhandigen. Das kann in Papierform oder elektronisch geschehen. Der Gast muss den Beleg nicht mitnehmen. Die Finanzbehörden können auf Antrag außerdem Ausnahmen von der Belegausgabepflicht aus Zumutbarkeitsgründen bewilligen, insbesondere wenn man eine Vielzahl von unbekannt Personen bewirbt. Ob die Voraussetzungen gegeben sind, entscheidet die Behörde im Einzelfall. Die sogenannte Belegausgabepflicht gilt nicht, wenn man eine offene Kasse hat.

Der Beleg, der seit dem 1. Januar 2020 jedem Gast auszuhändigen ist, muss folgenden Angaben zwingend enthalten:

- Name und Adresse des Unternehmens
- Ausstellungsdatum
- Zeitpunkt der Transaktion
- Menge der Artikel bzw. Dienstleistungen
- Umfang und Art der Leistung
- Transaktionsnummer
- Entgelt und Steuerbetrag sowie die Gesamtsumme mit dem angewendeten Steuersatz
- Seriennummer des Aufzeichnungssystems oder Sicherheitsmoduls

Funfact am Rande: Der Beleg muss nicht aus Papier sein. Ein PDF oder eine WhatsApp reicht auch.

Ihr René Kaplick



*René Kaplick, Kapitän
des Beratungsunternehmens
Gastro Piraten*

© Gastro Piraten

Mitgliedern des DEHOGA Berlin bieten die Gastro Piraten eine kostenlose telefonische Erstberatung: Tel. 030. 20459787

 www.gastro-piraten.de



Das auflagenstarke, regionale Gesellschafts- u. Businessmagazin in der Hauptstadt

-  Seit mehr als 30 Jahren 4x jährlich erfolgreich auf dem Berliner Markt
-  Hochqualitative Aufmachung und Inhalte
-  Dreimonatige Werbewirkung
-  Exklusive Kundenveranstaltungen
-  Attraktive Online-Präsenz

Erfolgreicher werben!
Jetzt Mediadaten anfordern!
Tel.: 030 / 23 59 95 171
anzeigen@tmm.de





Neu in Berlin:

Der WERTENAVI

Das Projekt WERTENAVI der Berliner Gasthausmission bietet eine Reise durch die Welt der Werte speziell für Auszubildende im Hotel- und Gastgewerbe. Wir begleiten Azubis auf ihrem Weg zu einer reflektierten Werteorientierung. In Gesprächen, Spielen und Übungen gehen wir auf unterschiedliche religiöse und ethische Werte ein.



Markus Sorge (Haus Kreisau) und Susanne Hornauer (Berliner Gasthausmission)

Bei uns in Berlin kommen in der Gastronomie Menschen aus sehr unterschiedlichen kulturellen, sozialen und Bildungs-Verhältnissen zusammen. Als Mitarbeiter und als Gäste. Daraus ergibt sich ein großer Reichtum, aber auch Spannungen und Konflikte. Der WERTENAVI vermittelt Werkzeuge zum Umgang mit Wertekonflikten.

Projektpartner des WERTENAVI

Angestoßen vom DEHOGA Berlin, wird das Projekt WERTENAVI auch begleitet von der Gewerkschaft NGG. Seit Mitte letzten Jahres wird es in Zusammenarbeit mit dem OSZ Gastgewerbe und der Jugendbildungsstätte „Haus Kreisau“ mit großem Erfolg durchgeführt.

Erfolgreicher Start des WERTENAVI

Bislang haben mehrere Klassen von Köchen, Hotelfachleuten und Fachkräften für Systemgastronomie am WERTENAVI teilgenommen. Davon beurteilten 60 Prozent das Seminar mit „Sehr gut“, weitere 20 Prozent mit „gut“. Die Aussagen der begleitenden Lehrkräfte sprechen für sich: „Bisher kannte ich meine Azubis als Schüler. Nun habe ich Menschen mit Persönlichkeit kennengelernt.“ „Die Klasse ist unglaublich fest zusammengewachsen.“ „Die Klasse funktioniert besser, die Rückmeldungen aus den Betrieben sind durchweg positiv.“



Gespräch mit dem externen Besucher Hans-Georg Filker

Perspektiven für den WERTENAVI im Jahr 2020

In diesem Jahr wird das Angebot um weitere Formate erweitert, darunter auch Tages- und Halbtagsseminare sowie Seminare für Auszubildende und Personalverantwortliche. Bei Bedarf bieten wir „Inhouse“ Seminare an. Ihre Azubis waren noch nicht dabei? Fragen Sie im OSZ Gastgewerbe, wann die Klasse am WERTENAVI teilnehmen kann.

Weitere Informationen und Anmeldung unter

www.gasthausmission.de
oder direkt bei Susanne Hornauer
hornauer@gasthausmission.de



Arbeit mit der Wertepyramide

Die nächsten freien Termine
Dreitägige Seminare in Haus Kreisau im Jahr 2020:
2.–4. März; 23.–25. und 25.–27. März; 27.–29. April.
Anfragen werden in der Reihenfolge der Anmeldung berücksichtigt.

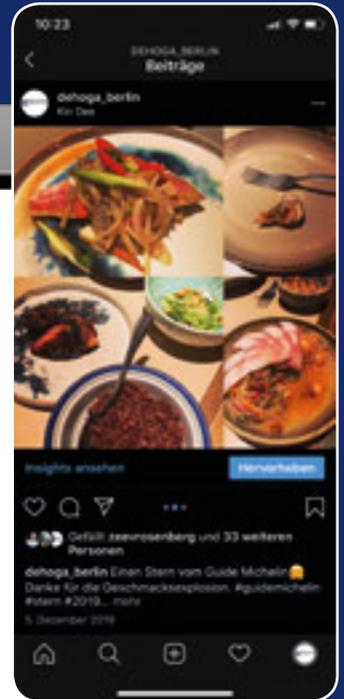
#socialmedia



Feierlichkeit beim Weihnachtsempfang der Berliner Gasthausmission.



Online Rückblick hogaAKTIV Dezember 2019.



Geschmacksexplosion im Kin Dee und ein Stern vom Guide Michelin.



Impressionen des Weihnachtsmarktes am Schloss Charlottenburg.



Rotisserie Weingrün ... nur zu empfehlen.



Der DEHOGA MEET-UP DIGITAL am 11. Februar 2020. Anmeldung unter projekte@dehoga-berlin.de.



Youngstars BB – Wettbewerb der Gastgeber. Anmeldung bis 31. Januar 2020.

© Peggy Mayer

DEHOGA
BERLIN



dehoga_berlin – werde Follower!



Aparthotel Adagio Berlin

© Adagio Berlin

Erfolgsfaktor in der Hotelfinanzierung:

Unternehmer und Bank bündeln ihre Expertise

von Harald Schurwin, Tourismusexperte bei der DKB AG

Der Städtetourismus boomt und damit auch die Hotelprojekte, deren Finanzierung eine gründliche Vorbereitung auf der Unternehmenseite und Branchenexpertise der begleitenden Bank erfordert. Es gilt, bei branchentypisch hoher Konjunkturabhängigkeit die langfristige Entwicklung des Cashflows einzuschätzen. Dabei spielen Faktoren wie Standort, Konzept und Betreiber eine wesentliche Rolle für die Bank. Auf der Betreiberseite sind branchenspezifische Kompetenzen und eine klare Strategie gefragt.

Eine wichtige Voraussetzung ist die Einreichung aussagefähiger Unterlagen. Bereits bestehende Betriebe müssen ihre Bilanzen und Budgetplanungen für jeweils drei Jahre offenlegen. Bei Neuprojekten muss ein detaillierter Wirtschaftsplan mit spezifischen Branchenkennzahlen wie Auslastung (OCC), Nettozimmerrate (ARR) und Gross Operating Profit (GOP) für 10 Jahre erstellt werden. Auch die Einschätzung durch eine Machbarkeitsstudie eines anerkannten Branchenberaters wird von der Bank in die Beurteilung eines Neuprojekts einbezogen.

Die Bank beurteilt anhand der eingereichten Unterlagen, ob das Objekt nachhaltig wirtschaftlich am Markt agieren kann. Über den Abgleich mit branchenüblichen Kennwerten werden die angegebenen Budgets plausibilisiert. Die wohl wichtigste Kennzahl der Hotellerie ist der GOP, also das operative Ergebnis des Betriebes, das Maßstab für die Pachthöhen und die Kapitaldienstfähigkeit ist. Letztere ist ausschlaggebend für die Beurteilung der Bank, ob der Betrieb in der Lage ist, ein marktübliches Betriebsergebnis zu erwirtschaften, aus dem die Zins- und Tilgungsleistung nach angemessener Betreibervergütung bedienbar ist.

Kennzahlen alleine sind jedoch nur bedingt aussagekräftig. Branchenspezifische Kompetenzen, ein zukunftsfähiges Konzept an einem attraktiven Standort und die transparente Darstellung der Wirtschaftlichkeit bilden letztendlich die Basis einer erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen Bank und Hotelier.

Weitere Informationen unter
www.DKB.de/tourismus



Lindemann's Lobby Bar

© Lindemann's

Zurück zu den Wurzeln

PROFIMIET-Gründer und Pionier der Branche

Konstantin Brovot kehrt zurück

Der Gründer von PROFIMIET ist seit November 2019 wieder Geschäftsführer des Unternehmens. Neben der Berliner Unitleiterin, Nadine Karger, wird sich ab jetzt auch wieder Konstantin Brovot um die Kunden in der Hauptstadt kümmern.



Wie wird nun die zukünftige strategische Ausrichtung des Unternehmens aussehen?

Konstantin Brovot: „Wir werden weiter in unser Sortiment investieren und die bereits vorhandenen Stückzahlen erhöhen. Zusätzlich werden wir die Dienstleistungen der PROFIMIET noch stärker ausbauen, damit Sie sich um ihr Kerngeschäft kümmern können: erfolgreiche Veranstaltungen und begeisterte Gäste. Beim Ausbau unserer Dienstleistungen steht vor allem das Thema Nachhaltigkeit und damit verbunden der Spülservice im täglichen Austausch für Hotels, Betriebskantinen, Schulen oder Krankenhäuser im Vordergrund. Die sieben PROFIMIET-Niederlassungen bieten rund 30 Spülstraßen und haben eine Kapazität von je 6.000 Teilen pro Stunde. Das Thema „Mehrwegbecher spülen“ haben wir uns zur Hauptaufgabe gemacht. Für diesen Bereich sind wir bereits bestens aufgestellt und haben in spezielle Spülmaschinen investiert. Hier reden wir über eine Größenordnung von bis zu 10 Mio. Bechern für Stadien, Konzerte und Festivals.“

„Auch wenn ich eine andere Firma geführt habe, hat mich PROFIMIET nicht losgelassen. Ich bin zwar 2015 aus dem Unternehmen ausgeschieden, habe dessen Entwicklung aber stets verfolgt und freue mich, an der strategischen Neuausrichtung mitzuwirken“, so Konstantin Brovot.

Das Unternehmen wurde 1988 in Köln gegründet und ist im deutschsprachigen Raum mit sieben Niederlassungen vertreten. Seit 30 Jahren bietet PROFIMIET seinen Kunden neben professionellem Non-Food-Catering, einer perfekten Rundum-Betreuung und individuellen Event-Logistiklösungen auch einen täglichen Spülservice „D2D“ an.



„Mit der Rückkehr von Konstantin Brovot wird das Unternehmen zielgerichtet in das neue Geschäftsjahr 2020 starten.“

(Nadine Karger)

Ihr Non Food Partner in der Hauptstadt wird Ihnen ab jetzt mit der Verstärkung von Herrn Brovot zur Seite stehen.

Ab 1. März,
sonntags 10 Uhr,
Tempelhofer Feld

2020: Glücklich ist, wer sportlich durchstartet!

Die IKK BB bietet kostenlose Trainings auf dem Tempelhofer Feld!



TEMPELHOFFER FELD - BERLIN 10 Uhr Eingang Tempelhofer Damm
1. + 8. + 15. + 22. + 29. März
5. + 19. + 26. April
3. + 10. + 17. + 24. Mai
20. Mai 2020 – 19 Uhr »IKK BB Berliner Firmenlauf«
7. + 14. + 21. + 28. Juni
5. + 12. + 19. + 26. Juli
2. + 9. + 16. + 23. + 30. August
6. + 13. + 20. + 27. September
4. + 11. + 18. + 25. Oktober
1. November
15. November 2020 »Lauf in die Tropen«

„Ab heute mache ich Sport!“ – für viele eher Wunsch als echter Vorsatz. Fünf, sechs Mal klappt es ins Fitnessstudio, aber dann landen wir doch – gerade nach einer anstrengenden Arbeitswoche in Hotel, Restaurant oder Küche – wieder auf der Couch. Oder?

In der Gastronomie immer mit vielen Menschen zu arbeiten, bedeutet Stress. Dazu Laufen, Stehen, Heben und Tragen. Abends dann der Wunsch nach Ruhe, aber das ist gar nicht hilfreich: Moderater Ausdauersport, z. B. Joggen, Walken oder Funktionstraining, ist viel besser, denn schon 150 Minuten Sport in der Woche wirken Wunder gegen stressbedingte Erkrankungen wie Depressionen oder Burn-out und beugen auch körperlichen Gesundheitsfolgen vor.

Gruppentrainings gegen inneren Schweinehund

Die Outdoor-Trainings von IKK BB-Fitnessexperte Frank Bussmann und seinem Pure-Health-Team starten demnächst: Ab 1. März treffen sich sonntags um 10 Uhr auf dem Tempelhofer Feld in Berlin wieder Menschen zum gemeinsamen Lauf-, Walk- und Zirkeltraining – oder Inline-Skating. Erfahrene Sportprofis sorgen für ausgewogene Einheiten: „Wir bilden Gruppen nach Fitnesslevel und starten so in die Sport-Saison 2020.“

„Einige Teilnehmer bereiten sich auf den IKK BB Berliner Firmenlauf (5,5 km) am 20. Mai vor. Andere gehen glücklich nach Hause, wenn sie ihre erste Runde gut geschafft haben“, sagt Trainer Bussmann. Das Angebot ist kostenfrei und kassenübergreifend für jeden offen. Die IKK BB fördert damit den Breitensport. Und weil es in Berlin gut läuft, gibt es ab 2020 auch im Volkspark Potsdam sonntags Training. Einer, der regelmäßig mitmacht, ist Sven, 28. Nach dem Training, sagt er, ist der Kopf wieder frei. Das Arbeitspensum der nächsten Woche stemmt er mit mehr Gelassenheit. „Ich bin stark und schaffe das!“, ist sein Motto, mit dem er seinen inneren Schweinehund überwindet.

Mehr Informationen und alle Termine auf:

www.ikkbb.de Stichwort „Training“

Ihr IKK BB-Ansprechpartner für alle Fragen ist Oliver Müller, Tel. 030. 25296932, Mobil: 0171. 9728590

@oliver.mueller@ikkbb.de

Kostenparende digitale Schulungen für die Hotelbranche

**Sonderkonditionen
für DEHOGA Berlin-Mitglieder**

Die HiUp GmbH wurde 2006 gegründet und ist eine Produktionsfirma für digitale Weiterbildung. Als Experten im Bereich E- und Blended-Learning haben wir zusammen mit HOTQUA, einem Dienstleister für Hotel-Qualitätsmanagement, viele hochwertige Kurse für angeheendes und bestehendes Hotelpersonal entwickelt. Zu unseren Kunden gehört das Mercure Hotel MOA Berlin.

Lernen im virtuellen Raum

E-Learning bedeutet zunächst, dass Lerninhalte digital angeboten werden. Als Darstellungsformen dienen Film, Bild, Text und Ton. Bei HiUp werden diese Formen in Videomodule zusammengefasst. Die Nutzung auf dem Laptop, Tablet oder Handy ermöglicht Unabhängigkeit von Ort und Zeit. Diese Flexibilität hilft dabei, neben einem oftmals anstrengenden beruflichen Alltag, dennoch Zeit und Motivation zu finden, sich Wissen anzueignen und zu lernen. Zur Festigung des Wissens werden den Nutzer*innen Fragen zu den bereits gezeigten Inhalten gestellt, wodurch sie interaktiv gefordert werden. Am Ende erfolgt eine Prüfung zum gesamten Inhalt.



Kontakt

www.hotelakademie.hiup.de
Tel. 030. 26947061
berlin@hiupapp.com

Die Integration von verschiedenen Darstellungsformen wirkt sich außerdem positiv auf die Aufnahme und die Wiedergabe der Informationen aus.

Für den Arbeitgeber bedeutet dies deutlich weniger Kosten und Ausfallzeiten.

Wir bieten an, sie suchen aus!

Unser Schulungsprogramm ist so konzipiert, dass eine flexible Kombination zwischen unseren Online-Schulungen und dem von HOTQUA vor Ort angebotenen Schulungsprogramm möglich ist. Nutzer*innen haben so die Möglichkeit auch über das E-Learning hinaus ihr Wissen zu erproben und zu erweitern. Auf diese Weise werden wir eine optimale Lösung für Ihr Hotel finden.

Kursinhalte

Die Kurse sind kompakt und vermitteln bei wenig Zeitaufwand Wissen über Themen aus dem Hotel-, Restaurant- und im Touristikbereich. Dazu gehören der erfolgreiche Verkauf und Zusatzverkauf im Hotel und Restaurant, Gästebeschwerden und Reklamationen, Housekeeping und vieles mehr. Maßgeschneiderte Kurse sind ebenso möglich.



Eins44-Betreiber Jonathan Kartenberg bringt mit dem Restaurant „Irma La Douce“ modernes Savoir-vivre nach Schöneberg

Im November 2019 eröffnete der Eins44-Betreiber Jonathan Kartenberg das Restaurant Irma La Douce. „In unserem neuen Restaurant möchten wir die moderne französische Genusswelt feiern“, erklärt der 27-Jährige. „Genau wie Irma aus dem gleichnamigen Film leben wir einen ganz eigenen Stil, der nichts ausschließt“, so Kartenberg. Mit an Bord ist Michael Schulz als Küchenchef, der zuletzt die Küche im Golvet geleitet und davor im Rutz Restaurant und im Vau gekocht hat. Das Team um Michael Schulz steht für neue, französische Küche, die sich des klassischen Handwerks bedient, aber leichter und unkonventionell daherkommt, ohne auf starke Aromen zu verzichten. Es gibt französische Klassiker mit Kalbsbries, Schnecken und Austern. Es versteht sich bei den kreativen Köpfen aber von selbst, dass die Küche dabei auf besondere Akzente und ungewöhnliche Neu-Interpretationen setzt. So kommen die Makrele mit Früchtetee, Sellerie und Bete, die Schwarzwurzel mit Hefe, Zedernkernen, Birnenessig und Trüffeln oder das Reh mit Kürbis, Churros und Ras el Hanout individuell gestaltet daher. Irma la Douce ist von Dienstag bis Samstag ab 18:00 Uhr geöffnet.

www.irmaladouce.de



© White Kitchen

Jubel im Centrovital

Bei einer bundesweiten Abstimmung ist das Centrovital zu „Berlins beliebtestem Konferenzhotel“ gewählt worden. Es beteiligten sich 4.800 Personen. Hoteldirektor Dirk Raguse sagte dazu, „das ist eine tolle Teamleistung“. Das Centrovital eröffnete 2004 in der alten Schultheiss-Brauerei. Hinter der historischen Backsteinfassade verbindet sich moderne Leichtigkeit mit Tradition. 158 modern eingerichtete Zimmer und Suiten, ausgestattet mit allen Vorzügen eines 4-Sterne-Hotels, erwarten Sie bei Ihrem Aufenthalt direkt am Spandauer See.

www.centrovital-berlin.de



© DEHOGA Berlin

Susanne Hornauer,
Sarah Stumpf,
Hans-Georg Filker
und Thomas Lengfelder

Weihnachtsempfang der Berliner Gasthausmission im Dezember 2019

Am 18. Dezember 2019 fand der Weihnachtsempfang der Berliner Gasthausmission im Hotel InterContinental statt. Rund 150 Gäste folgten der Einladung von Hans-Georg Filker und seinem Team. Neben dem gemeinsamen Singen von Liedern gab es eine Ansprache von Hans-Georg Filker und ein Grußwort von Thomas Lengfelder. Darüber hinaus informierte die Berliner Gasthausmission über bevorstehende Veranstaltungen. Es wurde reichlich gespendet, der Erlös kommt den Bedürftigen zugute. Die Veranstaltung endete mit einem gemeinsamen weihnachtlichen Essen.

www.gasthausmission.de

Aktionstage Girls' Day und Boys' Day am 26. März 2020

Am 26. März 2020 ist wieder Girls' Day bzw. Boys' Day: An diesem Tag öffnen Unternehmen bundesweit wieder ihre Tore, damit Schülerinnen und Schüler Berufe kennenlernen können, in denen Frauen bzw. Männer bislang noch unterrepräsentiert sind. Beim Girls' Day sollen daher insbesondere Berufe im Bereich Technik, Digitalisierung und Handwerk im Mittelpunkt stehen, beim Boys' Day vor allem Berufe im erzieherischen oder gesundheitlichen Bereich.



Die BDA möchte Sie ermutigen, 2020 ebenfalls – neu oder erneut – aktiv zu werden und sich mit einem Angebot für den Girls' Day und/oder den Boys' Day zu beteiligen. Dieses können Sie im „Girls' Day-Radar“ unter www.girls-day.de bzw. „Boys' Day-Radar“ unter www.boys-day.de eintragen. Nur so wird das große Engagement seitens der Verbände und Unternehmen sichtbar und wird statistisch erfasst. 2019 haben sich erneut über 10.000 Unternehmen offiziell über den Radar an den Aktionstagen beteiligt.



Hotel Mondial Berlin eröffnet Bel Etage mit Blick über den Ku'Damm

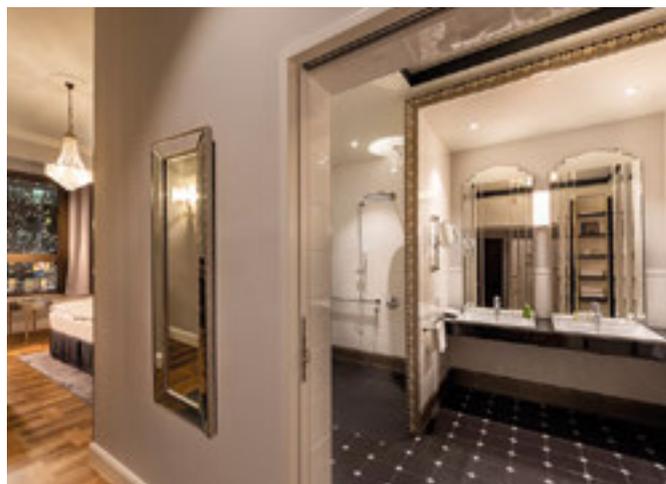
Spektakulärer Blick auf den Kurfürstendamm: In absoluter Bestlage bietet nun das Hotel Mondial Berlin von den neu eröffneten Zimmern in der „Bel Etage“, im ersten Stock, einen einmaligen Blick auf den Prachtboulevard in der Hauptstadt. Die gesamte Etage wurde neu im mondänen Stil der „Roaring“ 1920er-Jahre ausgebaut und versprüht einen Hauch von „Babylon Berlin“, jener Fernsehserie, die für großes Aufsehen sorgt.

„Von den gemütlichen Fensterbänken aus genießen unsere Gäste einen inspirierenden Blick auf den Ku'Damm und können ihren frischen Gedanken freien Lauf lassen“, bringt es Christian von Rumohr, Geschäftsführender Direktor des Hotel Mondial Berlin, auf den Punkt. Und weiter: „Wir haben uns eingehend Gedanken für die neuen Themenzimmer gemacht und mit großen Aufwand und viel Liebe für Details echte Schmuckstücke schaffen können.“ Dieser Videobericht zeigt die neuen Themenzimmer in der Bel Etage des Hotels Mondial Berlin: youtu.be/a456zZQGbyU

Die neuen Themenzimmer ersetzen die bisherigen Konferenzräume im Hotel Mondial: Mit Kronleuchtern, Bordüren, manufakturisierten Betten und der sogar exklusivsten Hotel-Badewanne Berlins (von der man aus erhöhter Position sogar auf den Ku'Damm blicken kann) sind die geräumigen

und zum Teil barrierefreien, neuen Räume eine Bereicherung für die Hauptstadtthotellerie. Sie können zum Aufpreis am Markt platziert werden.

Das Hotel Mondial in idealer Lage der City West am Kurfürstendamm ist eines der ersten, umfassend barrierefreien Häuser der Hauptstadt. Mit der Erweiterung steigt die Zahl der Zimmer von bisher 77 auf 85. Das exquisite, gastronomische Angebot mit dem beliebten Restaurant „Redelsheimer“ und der bestens bestückten Bar sowie bevorzugten Open-Air-Plätzen direkt am Ku'Damm lässt das Mondial als privates Stadt- und Businesshotel mit eigener Note als Garant für zuvorkommende Gastlichkeit erscheinen.



© Rainer Klostermeier, Axel Kull

www.hotel-mondial.com

bautec 2020 zeigt die Zukunft des Bauens

Die Baufachwelt trifft sich vom 18. bis zum 21. Februar 2020 auf der bautec in Berlin! Die internationale Fachmesse für Bauen und Gebäudetechnik betrachtet das Gebäude vom Keller bis zum Dach und seine Infrastruktur ganz einheitlich.

INTERGASTRA
15.-19.2.2020 | Messe Stuttgart

Halle 3 | Stand-Nr. C21

INTERNORGA
94. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien
13.-17. März 2020, 10-18 Uhr
INTERNORGA.com

Halle A3 | Stand-Nr. 403

Messedoppelpack in 2020: Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Stuttgart & Hamburg!

www.nordcap.de



Ergänzt wird das Angebot durch die im Rahmen der bautec stattfindende Grünbau Berlin sowie die up#Berlin, die 2020 Premiere feiert. Neben dem aktuellen Marktangebot an Baustoffen, -systemen und -teilen präsentiert die bautec 2020 vor allem auch Zukunftsthemen aus Architektur und Bauplanung. Im Rahmenprogramm stehen u. a. Themen wie serielles und modulares Bauen, Schall- und Brandschutz, Sanitär- und Gebäudetechnik sowie energetisches Bauen auf der Agenda.

Im Rahmenprogramm stehen u. a. Themen wie serielles und modulares Bauen, Schall- und Brandschutz, Sanitär- und Gebäudetechnik sowie energetisches Bauen auf der Agenda.

www.bautec.com

Jahresergebnis: Messe Berlin im Plan und auf Kurs

Die Messe Berlin liegt mit ihrem Ergebnis für das Jahr 2019 im Plan und erweist sich damit weiterhin als stabiler Anker für den Wirtschaftsstandort Berlin. Das zeigen die vorläufigen Zahlen zum Jahresabschluss. Der Konzern schließt das zu Ende gehende Jahr mit einem voraussichtlichen Umsatz von 283 Mio. Euro ab und liegt damit auf der Höhe vom Vergleichsjahr 2017 (284 Mio. Euro).

„Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis“, sagte der Vorsitzende der Geschäftsführung Dr. Christian Göke anlässlich der Veröffentlichung des Ergebnisses für 2019. „Im wiederkehrenden Kerngeschäft haben wir um einen zweistelligen Millionenbetrag zulegen können. Im operativen Geschäft bleiben wir damit auch 2019 auf Wachstumskurs.“

www.messe-berlin.de

Ein großes Dankeschön an die Unterstützer!

Acht Hotels versorgten 2.400 Obdachlose in der Notübernachtung der Berliner Stadtmission

Es hat mittlerweile schon Tradition, seit 13 Jahren kochen acht Berliner Hotels für Obdachlose in der Notübernachtung. Zwischen den Jahren – vom 25. Dezember 2019 bis 1. Januar 2020 – übernahm jeweils ein Hotel die Versorgung von 300 Gästen in Berlins größter Notübernachtung auf dem Gelände der Berliner Stadtmission in Moabit.

Die Aktion wird von dem InterContinental Hotel Berlin von Anfang an koordiniert. In diesem Jahr an der Aktion beteiligt waren: InterContinental Berlin · Crowne Plaza City Centre · Palace Hotel · Pullman Berlin Schweizerhof · Sofitel Berlin Kurfürstendamm · Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade · Bristol Hotel Berlin · Steigenberger Hotel Berlin, Los Angeles Platz

www.berliner-stadtmission.de





DEHOGA MEET-UP DIGITAL am 11. Februar 2020

Digitalisierung als Erfolgsfaktor?!

Digitalisierung macht vor niemandem Halt. Auch nicht vor Ihnen! Unser Meet-up Digital findet **am 11. Februar in den Räumlichkeiten des Forums Digitale Technologien** statt. Es erwartet Sie neben einem Digitalen Marktplatz mit den Partnern des DEHOGA Berlin eine Keynote von Google Deutschland und Experten zum Thema Wechselwirkung von Content & Datenspeicherung. Für mehr Informationen und Ihre Anmeldung senden Sie bis zum 3. Februar 2020 eine E-Mail an projekte@dehoga-berlin.de. Für Mitglieder und Partner des DEHOGA Berlin ist die Veranstaltung kostenfrei.

SAVE
THE
DATE

Lifestyle

für die Region

Top Magazin Berlin
das auflagenstarke, regionale
Gesellschafts- u. Businessmagazin
in der Hauptstadt

- top** Seit mehr als 30 Jahren erfolgreich
auf dem Berliner Markt
- top** Hochqualitative
Aufmachung und Inhalte
- top** Dreimonatige Werbewirkung
- top** Exklusive Kundenveranstaltungen
- top** Attraktive Online-Präsenz

Ihr Leseexemplar finden Sie in ausgewählten
Restaurants und im exklusiven Einzelhandel



Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:

★★★ *Garni*
Tu Casa Hotelbetriebs GmbH

Folgeklassifizierungen:

★★★★ *Superior*
NH Collection Berlin Mitte

★★★★
Park Plaza Wallstreet

★★★★ *Garni*
Mercure Hotel Berlin Wittenbergplatz

★★★ *Superior*
Vienna House Easy Berlin

★★★
Hotel Buchholz
Hotel Forsthaus Wannsee

Garni
Art Hotel Charlottenburger Hof
Hotel Kurfürst GmbH
Hotel Nikolai Residence

Superior Garni
Hotel Ibis Berlin Kurfürstendamm



► Betriebsjubiläen im Februar

Alt-Berliner Biersalon 25 Jahre ■ Bildungswerk Nordostchemie e. V. 25 Jahre ■ Café Olé 20 Jahre ■ Cafeteria Joseph's 5 Jahre ■ Charlottchen 30 Jahre ■ Kangaroo's Land 20 Jahre ■ Lois 15 Jahre ■ NOBELHART & SCHMUTZIG 5 Jahre ■ Tegeler Seeterrassen 15 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Februar

Alter Krug Dahlem 5 Jahre ■ Bar Voyage 5 Jahre ■ Café Schwarzsche Villa 15 Jahre ■ Chinarestaurant Bei-Ling 10 Jahre ■ Gaffel Haus 10 Jahre ■ Hotel AMANO 5 Jahre ■ Loretta am Wannsee 10 Jahre ■ Machiavelli 10 Jahre ■ Meininger Berlin Hauptbahnhof 10 Jahre ■ Meininger Hotel Berlin Alexanderplatz 10 Jahre ■ Ming Dynastie II 10 Jahre ■ Resonanz 30 Jahre ■ Restaurant mittendrin 5 Jahre ■ Suite Novotel Berlin Potsdamer Platz 15 Jahre ■ Tegeler Seeterrassen 15 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Udo Kratz
- Call a Pizza Friedenau
- Kaffee Pausenbrot GmbH
- Restaurant Osterberger
- Karola Freist
- A25 Hotel



Save the Date

WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Dienstag, 11. Februar 2020	DEHOGA Meet-up Digital (Anmeldung bis 3. Februar 2020 möglich)	Forum Digitale Technologien
Montag, 17. Februar 2020	Gastro Business Club	Ort wird noch bekannt gegeben
Montag, 16. März 2020	Fachgruppe Hotellerie	Ort wird noch bekannt gegeben
Mittwoch, 22. April 2020	Kassennachschau	Mercure Hotel MOA Berlin
Samstag, 25. April bis Montag, 27. April 2020	YoungStars – Wettbewerb der Gastgeber Wettkampf IHK Berlin und Siegerehrung	Ort wird noch bekannt gegeben

Aydin Bulut – Ein Gastronom mit Herz und Seele

Aydin Bulut betreibt 6 Gaststätten im Alt-Berliner Stil.

Zuletzt hat er das „Berlin Pub“ am Europa Center eröffnet.

Er ist seit 2 Jahren Delegierter beim DEHOGA Berlin.

Herr Bulut, wie lange sind Sie schon mit der Gastronomie verbunden?

Gleich als ich zum Studieren nach Berlin kam, hatte ich meinen ersten Job bei Burger King, habe dann aber nach wenigen Monaten schon im Hotel angefangen. Im InterContinental Hotel, im Radisson Blue und im Hilton Hotel habe ich im Bankett-Bereich und als Aushilfskellner gearbeitet. Meine Eltern lebten in der Türkei und ich habe mein BWL-Studium selbst finanziert. Ich habe viel gelernt, damals.

Wann sind Sie Mitglied im DEHOGA Berlin geworden?

Zum Verband bin ich durch mein Restaurant in Spandau gekommen. Ich habe gemerkt, dass ich hier richtige und gute Antworten kriege. Ich kann hingehen, man nimmt sich Zeit für meine Fragen und ich kann mich vertrauensvoll beraten lassen. Hier sind die Spezialisten für mich als Gastronom.

Im letzten Jahr habe ich das Restaurant abgegeben und meinen Nachfolger auch gleich für den DEHOGA Berlin begeistert. Die Mitgliedschaft ist wichtig und hat sich bewährt. Das kann ich mit gutem Gewissen weiterempfehlen.

Was begeistert Sie an Ihrer Arbeit?

Es gehört für mich immer noch dazu, alle Stammgäste persönlich zu kennen. Auch wenn ich heute nicht mehr so viel



Zeit in meinen Läden verbringen kann. Die viele Büroarbeit wird mehr und aufwendiger, statt weniger. Hinzu kommt, dass man immer informiert sein muss. Gute Mitarbeiter zu finden, ist auch für mich das größte Problem. Wir wollen am liebsten Festangestellte, denn Zuverlässigkeit ist wichtig. Die Gäste wollen sich nicht ständig an neue Gesichter gewöhnen müssen.

Kennen Sie die Partner des DEHOGA Berlin?

Ich arbeite schon immer mit der Radeberger Gruppe zusammen. Sie helfen und stehen mir beratend zur Seite. Da ist viel Vertrauen gewachsen. Auch das gemeinsame Feiern beim DEHOGA Berlin-Sommerfest führt zu neuen Kontakten. Da ist immer etwas für uns dabei.

Was ist ihr Konzept?

Berlin braucht die klassischen Gaststätten. Deshalb baue ich meine Läden so, wie sie einmal gewesen sein könnten, als Alt-Berliner-Kneipe. Es soll gemütlich sein, ein Treffpunkt für Menschen in der stressigen Zeit. Die meisten meiner Lokale sind rund um die Uhr geöffnet. Wir achten vor allem auf Sauberkeit. Man soll sich auch morgens um 3 Uhr noch wohlfühlen.

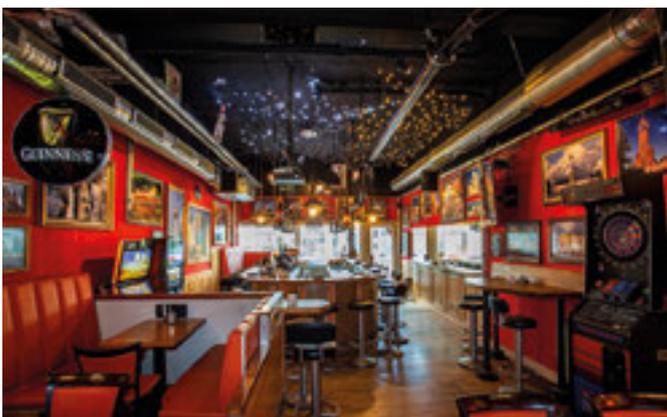
Es gehört für mich immer noch dazu, alle Stammgäste persönlich zu kennen.

Was würden Sie sich vom Verband wünschen?

Die Unterstützung bei Behörden wäre gut. Wenn mich jemand bei Terminen mit den Behörden begleiten würde, würde mir das mehr Sicherheit geben. Zum Beispiel, wenn sich Anwohner beschwert haben. Es sind oft komplizierte Fälle, die oft nicht klar sind. Einen Fachmann und Spezialisten wie den DEHOGA Berlin dabei zu haben, wäre eine große Hilfe.

Danke für das Gespräch, Herr Bulut.

- Berlin Pub in Charlottenburg
- GaBiKo und Uhland-Eck in Wilmersdorf
- Friedenauer Pub in Steglitz
- Bülow Kneipe und Heckmeck in Schöneberg



Cookies und Trackingdienste werden vom EuGH gefressen

Am 01. Oktober 2019 hat der Europäische Gerichtshof (EuGH) ein Grundsatzurteil zur Verwendung von Cookies getroffen. Demnach ist der Einsatz von „nicht notwendigen Cookies“ nur noch mit einer aktiven Einwilligung gestattet. **Sowohl die gewöhnlichen Cookie-Banner mit Bestätigung der Kenntnisaufnahme zur Verwendung von Cookies als auch mit einem Haken voreingestellte Consent-Lösungen sind ab sofort unzulässig!**

WICHTIG: Werbe- und Tracking-Cookies dürfen nicht schon aktiv sein bzw. gespeichert werden, bevor der Webseitenbesucher sich gegen deren Verwendung entscheiden kann. Vielmehr muss der Webseitenbesucher aktiv einwilligen.

Das Urteil hat zur Folge, dass es zukünftig für das Marketing sehr schwer wird, Online-Marketing zu betreiben. Webseitenbesuche werden zusätzlich nur noch schwer auswertbar sein. In jeder schlechten Nachricht ist aber auch etwas Positives zu finden. Der Otto-Normalwebseitenbesucher erkennt nicht, dass im Hintergrund Daten über ihn gesammelt und ausgewertet werden, dass Profile über ihn erstellt, ausgewertet und ggf. weiterverkauft werden, um direkten Einfluss auf seine Entscheidungen zu nehmen. Durch eingesetzte Tracking-Scripte wie Google Analytics oder Google Ad war es bisher dem Datensammler Google möglich, ein sehr detailliertes Persönlichkeitsprofil von Nutzern zu erstellen; besser als jeder Geheimdienst. Das wird sich jetzt ändern.

CLICKSTREAM-ANALYSE
 WEBTRACKING-ANALYSE
 DATENVERKEHRSANALYSE
 WEB-ANALYSE

Unsere Handlungsempfehlungen:

- Analysieren Sie, ob und welche Cookies (und für welchen Zweck) beim Aufruf der Webseite(n) im Browser gesetzt werden. Hierzu kann auch ein Analyse-Bericht von Cookiebot (<https://www.cookiebot.com/de/>) oder von Comply (<https://meilenstein.io>) sehr hilfreich sein.
- Bei den **Session-Cookies** schauen Sie sich an, ob diese wirklich benötigt werden. Viele Spracheinstellungs-Session-Cookies sind z. B. sehr „90er“ – also altmodisch – und werden heute meist nicht mehr benötigt. Es gilt immer, alles, was nicht wirklich gebraucht wird: Schmeiß weg!
- Bei den **Persistent-Cookies** wird es schwieriger. Hier sollten Sie genau schauen, was davon gebraucht wird und ob es unbedingt erforderlich ist. Hier ist die Rechtslage extrem unklar. Grundsätzlich gilt: Wenn die Seite für den Nutzer ohne das jeweilige Cookie fehlerfrei angezeigt wird, dann ist das ein Indiz dafür, dass das jeweilige Cookie nicht unbedingt erforderlich ist und daher eine **Einwilligung** benötigt wird.
- Wenn eine Einwilligung als Rechtsgrundlage für Cookies benötigt wird, muss sichergestellt werden, dass das jeweilige Cookie gesetzt wird, **nachdem der Nutzer eine wirksame Einwilligung erteilt hat.**
- Vor einer Einwilligung müssen Nutzer über Zweck des Cookies und Empfänger von Daten informiert werden. Außerdem muss die Dauer der Speicherung dargelegt sein.
- Zu beachten ist außerdem, dass sich die Bestimmungen nicht nur auf Cookies beziehen, sondern generell auf Identifier.

DataSolution LUD GmbH i.G.

 www.hoteldatenschutz.de

**BERLIN, DU BIST
SO WUNDERBAR**

