

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Editorial:

Es geht um's
wirtschaftliche
Überleben!

*An den Regierenden
Bürgermeister:
SOS in Zeiten der Krise*

*Corona-Virus:
Kreativität durch Zensur*

*Strohalm in der Krise:
#berlinliefert*

Aktuelle
Informationen
zum Corona-Virus
finden Sie auf
dehoga-berlin.de

Berlin hält zusammen! Das Berlin-Partner-Netzwerk.

1 Stadt | 1 Netzwerk | 230 Partner





AKTUELL

Editorial: Es geht um's wirtschaftliche Überleben!	4
SOS in Zeiten der Corona-Pandemie: Brief an den Regierenden Bürgermeister	5
Kreativität durch Zensur	6
#berlinlefert	8
Umgestaltung des Preußenparks	10

WIR IN BERLIN

Fairmas: #verschiebedeineise	12
DEHOGA-Sparbuch 3B Nord-Hotelservice	13
DEHOGA-Initiative: TOP-Ausbildungsbetrieb	14

SOCIAL MEDIA

#socialmedia	16
--------------	-----------

DEHOGA BERLIN-PARTNER

IKK BB: Vorfahrt für die eigene Krankenkasse	18
QUIN: Hotelinvestment und Corona	19
OpenTable: Nachhaltigkeit in der Restaurantwahl	20
Signal Iduna: hogarenteplus	21

NEWS

NEWS	22
------	-----------

MITGLIEDER

Hotelklassifizierung, Jubiläen im März, Neue Mitglieder, Save the Date	24
KPM Hotel: Das Wesentliche in Perfektion	25

RECHT & RAT

2. Stufe des Entgelttarifvertrages tritt in Kraft	26
---------------------------------------------------	-----------

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: Astrid Güldemann

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

Es geht ums

wirtschaftliche Überleben!

**Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,**

ein mikroskopisch kleines, hochinfektiöses Virus hat eine historische Zäsur, wie sie die heute lebenden Generationen noch niemals erlebt haben, ausgelöst. Die Auswirkungen und Folgen dieser Krise kann auch heute noch niemand absehen. Unsere Branche trifft es besonders hart oder wie es Til Schweiger gerade drastisch und treffend formulierte, „wir haben jetzt „die Arschkarte“. Die Lage war aber auch schon vor der Krise für viele nicht so, dass Geld für Rücklagen übrigblieb. In diesem Kampf ums wirtschaftliche Überleben haben sich rund 150 Berliner Gastronomie- und Hotellerie-Betriebe sowie Event-Agenturen zusammengeschlossen, um mit gemeinsamer Stimme auf die Lage in der Branche aufmerksam zu machen. In einem Offenen Brief an den Regierenden Bürgermeister Michael Müller, Wirtschaftsministerin Ramona Pop und die Vertreter*innen der Senatskanzlei drängen sie auf einen Dialog und formulieren die Forderungen, die ein wirtschaftliches Überleben der Berliner Gastronomie und Hotellerie sichern.

Die Antwort der Politik stand zu Redaktionsschluss noch aus, aber wir halten Sie mit unserer Homepage www.dehoga-berlin.de auf dem Laufenden.

Der DEHOGA Berlin begrüßt die Corona-Soforthilfen und das neue Sofortkreditprogramm für kleine und mittelständische Unternehmen, das die Bundesregierung am 6. April vorgestellt hat. Auch das weitere Hilfsprogramm vom Berliner Senat für Unternehmen mit 11 bis 100 Mitarbeiter*innen bewerten wir positiv, am Ende wird es unsere Branche aber nicht erfolgreich durch die Krise bringen, da es insgesamt zu gering ist. Wir haben die Katastrophe zuerst zu spüren bekommen und werden als letzter aus dieser herausgehen. Unsere Betriebe dürfen nicht mit einem riesigen Schuldenberg allein gelassen werden.

Aktuell arbeiten wir bereits an den Aspekten für das „Wiederhochfahren des Gastgewerbes“ und sind diesbezüglich im engen Kontakt mit der IHK, *visitBerlin* und der Senatsverwaltung für Wirt-



© DEHOGA Berlin

schaft. Selbstverständlich ist die Branche bereit, alle notwendigen Maßnahmen die von der Wissenschaft und der Politik definiert werden, mitzutragen – wir bieten an, die geplanten Maßnahmen auf ihre Praxistauglichkeit zu prüfen. Wir fordern diesbezüglich aber auch, dass alle Lockerungsmaßnahmen für die Betriebe einen überlebensfähigen Umsatz ermöglichen! Restaurant- oder Biergärten-Öffnungszeiten bis 18 Uhr garantieren dies zum Beispiel nicht. Kosten für Betriebe ohne jegliche Chance auf Ertrag auf Grund zu starker Beschränkungen wären fatal – deshalb sollten Öffnungszeiten bis mindestens 22 Uhr ermöglicht werden.

Krise braucht Gemeinsamkeit. Dafür stehen wir als Verband. Es freut mich persönlich sehr, dass gegenwärtig verstärkt Anträge auf Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin bei uns eintreffen. Ja, das zeigt einen nie da gewesenen Zusammenhalt in der Branche. Es ist besonders wichtig, dass wir gerade jetzt als Branche gesehen, gehört und wahrgenommen werden, denn man muss kein Prophet sein um zu wissen, dass auf uns alle noch viele und gewaltige Herausforderungen zukommen.

Verfolgen Sie unsere Aktivitäten auf unserer Homepage und lesen Sie unsere Newsletter. Ich wünsche Ihnen gute Nerven, halten Sie durch und bleiben Sie vor allem gesund!

*Ihr
Thomas Lengfelder
Hauptgeschäftsführer
des DEHOGA Berlin*

SOS

in Zeiten der Corona-Pandemie

Sehr geehrter Herr Regierender Bürgermeister Müller,

die Arbeit, die Sie und Ihre Senatskolleg*innen in diesen schweren Tagen leisten, wissen wir Berliner Gastronom*innen zu würdigen. Wir erfahren täglich, wie Sie und Ihr Team mit großem Engagement gegen die wirtschaftlichen und sozialen Folgen der Corona-Krise kämpfen. Sie präsentieren Konzepte und Papiere, geben Pressekonferenzen und versuchen Mut zu verbreiten.

Doch wir stehen bereits jetzt mit dem Rücken an der Wand. Unsere Existenz ist dramatisch gefährdet, denn ohne Buchungen und Gäste schauen wir in leere Kassen und Konten, sehen die stillen Räume unserer geschlossenen Betriebe und wissen schon jetzt nicht, wie wir und unsere Mitarbeiter*innen den Monatswechsel überstehen werden, geschweige denn, wie wir die anstehenden Miet- und sonstigen Zahlungen des neuen Monats leisten sollen.

Das Wasser steht uns buchstäblich bis zum Hals!

Erreichen uns nicht unkompliziert und schnellstmöglich Hilfgelder, werden viele unserer Kolleg*innen den April nicht durchhalten können. Viele der kulinarischen Attraktionen Berlins mit Köstlichkeiten aus aller Welt wird es dann nicht mehr geben.

Um jetzt zu überleben, benötigen wir:

- Soforthilfen, einen Nothilfefond, um Liquiditätsengpässe abzufangen, sofortige Kostenübernahme der Bruttogehälter (Vollzeit und Teilzeit) Fortzahlungen für ausgefallene Arbeitsstunden unserer Minijobber*innen
- Sofortige Bürgschaften für Miet- und Pachtverpflichtungen, Zurückzahlung von Gewerbe- und Körperschaftsteuer-Vorauszahlungen, Aussetzung der Insolvenzantragspflicht bis zum 1. März 2021
- Rechtlicher Schutz vor Vollstreckungsmaßnahmen aufgrund von Dauerschuldverhältnissen (Miet-, Leasing- und Kreditverträge)

Beachten Sie bitte: In der Gastronomie gibt es keinen „Nachholeffekt“, wir können nach der Krise eben nicht einfach unsere Produktion hochfahren, um den entgangenen Umsatz nachzuholen. Denn das Essen oder Getränk, das wir heute nicht verkaufen, werden wir drei Monate später nicht mehrfach an den Gast bringen können. Bitte sprechen Sie uns an, sprechen Sie auch mit dem DEHOGA Berlin, das sind unsere Branchenprofis!

Und sollten Sie unsere Hilfe bei der Versorgung der Berliner*innen oder der Einsatzkräfte mit Speisen und Getränken benötigen – wir sind bereit!

Gastronom*innen Berlins

Spreegold GmbH / Restaurant Volt / Edel und Faul / Lode & Stijn / restaurant papaya vegan / restaurant papaya am boxhagener platz / restaurant papaya am winterfeldtplatz / restaurant papaya in der kantstrasse / papaya royal im KaDeWe / Grill Royal Pauly Saal / Freundschaft Berlin / Le Petit Royal / Einstein Unter den Linden / Kind Dee / Dottir / Richards Restaurant / Kumpel und Keule Speisewirtschaft / Metzgerei Kumpel & Keule / Restaurant Horváth / Restaurant Tulus Lotrek / Atelier Kristiane Kegelmann / MINE Restaurant / Restaurant Tim Raue / Brasserie Colette / Villa Kellermann / Loretta am Wannsee / Loretta's Alm Hütte / MANA / Gasthaus Tafelrunde / Restaurant Schildkröte / CODA / Weinschule Berlin / Weinlust GmbH / Hallesches Haus / Kerstin Riedel / Rutz Restaurant / Rutz Zollhaus / Einsunternull / theNOname / Sonia Flöckemeier / ORA Restaurant / Mrs. Robinsons / Die Gemeinschaft / Restaurant Schmidt / Z&KO Weinladen / Schmidt Michelberger Hotel / Michelberger Restaurant / Christophers / GOLVET / Nobelhart und Schmutzig / Herz & Niere / Restaurant Ernst Brlo Chicken & Beer / Brlo Brewhouse / Big Stuff Smoked BBQ Orania.Berlin / Orania Restaurant Bar Raval / FREA Restaurant / Prism restaurant / Frühsammers Restaurant / Cookies Cream / Cracker / Data Kitchen / Cookies / Events 893 / Ryotei Funky Fisch / Kuchi Kant / Madame Ngo / Cocolo Ramen / NgoKimPak Seatris / Hotel & Restaurant Lindengarten / Glory Duck / MUTED HORN / Mondo Pasta Pastamanufaktur Berlin / Das BilderBuchCafe / A Never Ever Ending Love Story / What do you fancy love? / Pasta Manufaktur Berlin / Berlin Cuisine / Booze Bar Berlin / Goldfisch Bar Rau & herzlich / Schoppe Bräu Berlin / Schoppe Bräu Taproom im BKK Eatducation / Restaurant Friedhard's / Eddielicious / Galander Haifischbar / Galander Kreuzberg / Galander Liquor Store / Galander Charlottenburg / Galander Bar Academy Das Gretel / Katering GmbH Nonsolufrutta GmbH / Posh - Bar Potsdamer Platz SOMBRERO Berlin Jimmy's Food Trailer / Cafe-Restaurant Weyers / Restaurant VOLT Berlin TISK / Pizzeria Simela finest food Darwin's Lab / Bar 1712 J&T / Geist im Glas / Papaya Berlin / Kantine Kohlmann / Tapiocaria / Sunny-Burrito Foodtruck / Ungeheuer Neukölln / Darwin's Lab / CHILEES / Manafood Glückscafé TATAS / Chicha / Restaurant Wagner Bistro Berlin / TASTEit Lounge-Bar und Fachhandel Flaschbierschop / Ganick Getränkehandel G&H Getränkekontor GmbH / Dieter Voigt Fleischerei / Bäckerei Hillmann / EisQueen / Tupac Berlin / anabelas Kitchen / Macondo Cafe Bar Berlin / Garcia Kaffeebar / Hops & Barley Bar & Grill BRYK BAR / Lausebengel Berlin Cheesus / Son Kitchen Mattea Salut! Bar / Kraut // Reben SEXY FRIES / Caterbar - Barcatering / Plänterwald Pannek seine Budike / Restaurant Diekmann / Gasthaus Goldener Stern / Berlin Pomeranze / Süßfein Berlin / Zum Steinbock / Trivitys DUKE Bar & Lounge Café zur Alten Zicke / Fendricks_Coffee / STAIRS BAR BERLIN / Zug der Liebe / The Clubmap / / To Beef Or Not To Beef / To The Bone / Fabelei / Pastamanufaktur Berlin. Und täglich kommen weitere hinzu.

„Kreativität durch Zensur“

Aus einer Küchenphilosophie entwickelt sich in der Corona-Krise ein einflussreiches Netzwerk der führenden Gastronomen Berlins



© René Riis

Jeannine Kessler

Seit 2014 sind Jeannine Kessler und Sebastian Frank Inhaber des 2-Sterne-Restaurants HORVÁTH in Berlin-Kreuzberg, das wie viele andere am 18. März den Betrieb vorläufig einstellen musste. In der aktuellen, bislang nie dagewesenen Situation plagen alle Gastronomen die gleichen Sorgen und Ängste, denn niemand weiß, wann und in welcher Form der Betrieb nach Corona wieder aufgenommen werden kann. Bei vielen setzt die behördlich angeordnete Zensur aber auch kreative Prozesse in Gang, verstärkt die soziale Verantwortung und führt zum Umdenken in vielen Bereichen. Grund genug für Jeannine Kessler, alle engagierten Kollegen miteinander zu vernetzen, um gemeinsam Lösungsansätze zu entwickeln und das Beste aus der Krise zu machen.

Mit hogaAKTIV sprach sie über die Entstehung und Aktivitäten des gastronomischen Netzwerks, die Pläne nach der Krise, das Engagement des DEHOGA Berlin und den Alltag eines Gastronomen-Paares zwischen Home Schooling, Home Office und Home Cooking.

Am 23. März verfassten zahlreiche Berliner Gastronomen – darunter auch Sie – einen offenen Brief an den Regierenden Bürgermeister (auf Seite 5 dieser Ausgabe), in dem die Lage der Branche eindringlich geschildert und Soforthilfe gefordert wird. Haben Sie darauf eine Antwort erhalten?

Eine direkte Antwort auf den Brief gab es nicht, aber die Wirtschaftssenatorin Frau Pop hat sich indirekt zu unseren Forderungen geäußert und steht in engem Kontakt mit dem DEHOGA Berlin.

*„Wir hoffen inständig,
dass möglichst
viele von uns
die Krise überstehen,
damit Berlin
der kulinarische,
internationale Hotspot
bleiben kann...“*

Sie sind in den letzten Wochen sehr initiativ geworden und haben rund um einen kleinen Kreis innovativer Gastronomen, die schon lange in engem Austausch miteinander standen, ein Netzwerk ins Leben gerufen, dem inzwischen weit mehr als 150 Berliner Restaurants angehören. Was ist dessen Sinn und Zweck?

Zunächst sollte es als Informationsplattform dienen, auf der wir unsere Sorgen, Erfahrungen und Ideen miteinander teilen können. Inzwischen ist aber etwas wirklich Positives daraus entstanden mit viel Gemeinschaftsgefühl und Solidarität. Für unser erstes Treffen am 16. März hatten wir so viele Anmeldungen, dass wir es auf eine kleine Gruppe beschränken mussten und die anderen sich via Instagram live zuschalten konnten. Das Versammlungsverbot galt damals noch für Gruppen über 50 Personen und daran wollten wir uns halten. Schon damals waren Vertreter des DEHOGA Berlin dabei, die uns nicht nur Rede und Antwort, sondern auch kompetent zur Seite gestanden haben.

Kann sich jeder Gastronom dieser Gemeinschaft anschließen oder gibt es Auswahlkriterien?

Bei uns ist jeder willkommen, der sich engagieren möchte und der Berlin gastronomisch repräsentiert. Wir als Netzwerk insgesamt unterstützen nicht bestimmte ausgewählte Initiativen, sondern jedes Restaurant hat andere Ideen. Einige sind bei „Kochen für Helden“ dabei, andere kochen für die Kältehilfe mit dem Projekt „Mach MAHL“, um Bedürftige zu versorgen, wieder andere helfen sozialen Einrichtungen im Kiez. Leider sind die Bezirke derzeit noch sehr unterschiedlich stark im Netzwerk vertreten und es liegt ein eindeutiger Schwerpunkt auf Mitte, Kreuzberg und Friedrichshain. Wir wünschen uns deshalb sehr, dass sich uns noch mehr Gastronomen aus den anderen Bezirken anschließen, damit wir flächendeckend in Berlin etwas bewirken und auf uns aufmerksam machen können.

Und die Kosten für das Projekt „Kochen für Helden“ tragen alle selbst?

Bedingt. Das Restaurant Brlo Brwhouse stellt sein Lager in der Nähe des Gleisdreiecks zur Verfügung und dort lagern alle Lebensmittelspenden, die wir von Lieferanten bekommen. Dort können wir die Produkte beziehen, die wir für unser Engagement brauchen. Wenn etwas nicht da ist, kaufen wir es aber auf eigene Rechnung zu.

Außerdem haben Illona Scholl und Max Strohe vom Tulus Lotrek auf www.startnext.com ein Crowdfunding-Projekt ins Leben gerufen, mit dem sie finanzielle Mittel für die Warenbeschaffung generieren wollen.

Wie sieht Ihr Engagement aus?

Mein Lebensgefährte Sebastian Frank kocht einmal in der Woche für „Kochen für Helden“ und macht das tatsächlich zu Hause. Wir haben zwei Kinder im Alter von sechs und neun Jahren, die seit über 3 Wochen zu Hause sind. Daher versuchen wir fast alles in den eigenen vier Wänden zu erledigen.

Empfinden Sie den DEHOGA Berlin als starken Partner an Ihrer Seite?

Auf jeden Fall. Ehrlich gesagt, sehe ich den DEHOGA Berlin jetzt mit anderen Augen, was aber auch daran liegen kann, dass ich mich vor Corona viel zu wenig mit den Angeboten des DEHOGA Berlin beschäftigt habe. Uns allen ist durch den DEHOGA Berlin eine wahnsinnig engagierte, kompetente, unbürokratische und auch schnelle Unterstützung zugekommen, für die wir sehr dankbar sind.

Auf der Website Ihres Restaurants HORVÁTH wird die kompromisslos heimatverbundene, regionale und saisonale Küchenphilosophie von Sebastian Frank mit den drei Worten „Kreativität durch Zensur“ auf den Punkt gebracht. Dass dies während der Corona-Krise nahezu synonym für die Situation einer gesamten Branche stehen würde, hätte niemand geahnt. Glauben Sie, dass das Netzwerk auch in der Zeit danach eng zusammenstehen wird?

Wir hoffen inständig, dass möglichst viele von uns die Krise überstehen, damit Berlin der kulinarische, internationale Hotspot bleiben kann, zu dem es sich in den letzten Jahren entwickelt hat. Natürlich beschäftigen wir uns damit, was passiert, wenn wir wieder öffnen dürfen, mit der Frage, was wir gemeinsam erarbeiten können – wie beispielsweise ein Konjunkturpaket. Schon lange vor Corona haben wir nach neuen Ansätzen in der Warenbeschaffung gesucht, haben über Einkaufsgemeinschaften nachgedacht und versucht, Gastronomie und Landwirte miteinander zu vernetzen. Das ist auf alle Fälle wünschenswert und es ist ratsam, diese Ansätze auch gemeinsam aus der Krise heraus weiter zu verfolgen und eine Vorbildfunktion zu entwickeln.

#berlinliefert

Eine kostenlose Online-Plattform als Strohhalm in der Krise

Schnell und unbürokratisch wurde in Kooperation mit der Senatsverwaltung für Wirtschaft, CityLab Berlin, der OpenData Informationsstelle, der IHK Berlin und dem DEHOGA Berlin eine Online-Plattform entwickelt, auf der sich interessierte Gastronomiebetriebe kostenlos registrieren können. Die einzige Voraussetzung für die Teilnahme ist das Angebot eines Liefer- und/oder Abholservices. Auf www.dehoga-berlin.de haben Berlinerinnen und Berliner die Möglichkeit, die Angebote der teilnehmenden Betriebe zu suchen und zu finden.

Der Branchenverband möchte damit die Berliner Gastronomie unterstützen, die aufgrund der durch die Eindämmungsmaßnahmenverordnung erfolgten existenzbedrohenden Umsatzeinbrüche buchstäblich mit dem Rücken zur Wand steht. „Wir hoffen, dass sich möglichst viele Betriebe auf #berlinliefert registrieren, damit der Liefer- und Abholservice flächendeckend in Berlin gewährleistet ist. So geben wir auch Gästen und Genießern die Möglichkeit, sich mit der angeschlagenen und hochgradig gefährdeten Branche zu solidarisieren und ihr Lieblingsrestaurant in der Krise zu unterstützen. Nur so kann die gastronomische Vielfalt Berlins erhalten bleiben, auf die wir alle so stolz sind“, beschreibt Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, das Ansinnen der Initiative.

Werblich unterstützt wird die Aktion durch Spreeradio 105,5.

Die Nutzung der Plattform ist für die Restaurants denkbar unkompliziert, außerdem kosten- und provisionsfrei. Dennoch weist der DEHOGA darauf hin, dass die sonst üblichen rechtlichen Vorschriften, selbstverständlich auch bei Liefer- und Abholservice gelten. (HACCP, Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen, Jugendschutz etc.).

Darüber hinaus gilt zu beachten:

- Die Regeln der Eindämmungsmaßnahmenverordnung müssen eingehalten werden.
- Beim Verkauf von Speisen, die ausgeliefert oder vom Kunden abgeholt werden, gilt der reduzierte Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent. Getränke, egal ob alkoholfrei oder alkoholhaltig, sind von der Ermäßigung ausgenommen und werden im Regelfall mit 19 Prozent Mehrwertsteuer belegt.
- Die eigene Website sollte auf das „neue“ Angebot ausgerichtet sein
- Die Zahlungsmethode sollte geklärt und funktionstüchtig sein.
- Wird Lieferservice angeboten, müssen die Lieferbedingungen geklärt sein (gibt es möglicherweise ehrenamtliche Initiativen im Kiez, die hier unterstützen können?)
- Die hygienisch einwandfreie Verpackung muss gewährleistet und die Verpackungsmaterialien sollten im Idealfalle umweltfreundlich sein.



© DEHOGA Berlin

#berlinliefert. Los geht's. Guten Appetit. Das Merkblatt Allergenkenzeichnung/ Zusatzstoffe finden Sie auf www.dehoga-berlin.de im Downloadbereich unter „Mein DEHOGA“. #berlinliefert ist auch über die folgenden Webadressen erreichbar www.berlinliefert.com www.berlinliefert.info



WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

LEHNEN SIE SICH ZURÜCK, WIR MACHEN DAS FÜR SIE!

Unser 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 Hoteltextilien 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



Aktuelles vom Preußenpark

Seit Jahren wird über eine Umgestaltung des Wilmersdorfer Preußenparks (Thailändischer Streetfood-Markt) diskutiert. Die Anwohner beschwerten sich über den illegalen Markt und sind „genervt“ von Müll, Lärm und dem Nichteingreifen der Ordnungsämter.

Am 28. Februar haben die vom Bezirksamt beauftragten Planer ihre Fortschritte vor etwa 150 interessierten Bürgern, Politikern und Vertretern der Händler präsentiert. Der Thai-Markt soll verkleinert und legalisiert werden. Jahr für Jahr bauen mehr als 100 Händler an den Wochenenden Ihre Stände auf. Gekocht und gebrutzelt wird auf dem Fußboden, vom Rasen in dem Park ist kaum noch etwas zu sehen. Es finden keine Hygieneprüfungen statt, es gibt kaum Toiletten, es ist nicht klar, ob die Händler gewerblich angemeldet sind und ob Steuern bezahlt werden.

Der DEHOGA Berlin weist kontinuierlich auf diesen Missstand hin!

Künftig soll es nur noch 60 Stände auf einem asphaltierten neuen Plateau geben. Der Bezirk will die Anbieter verpflichten, sich an alle Hygienevorschriften, das Gewerberecht und die Parkordnung zu halten. Sie sollen eine Nutzungsgebühr und Steuern zahlen. Der Markt werde „nicht steuerlich subventioniert“, betonte der bezirkliche Umwelt- und Baustadtrat Oliver Schruoffeneger (Grüne).

In diesem Jahr soll es eine Ausschreibung geben, es wird ein privater Marktbetreiber gesucht. Darüber hinaus soll ein „Parkmanager“ eingesetzt werden. Rund 40 Prozent der Wiese wird in dieser „Saison“ mit Zäunen abgesperrt werden, um den im Herbst geplanten Baubeginn vorzubereiten. Dieser erste Bauabschnitt



könne 2021 fertig werden, sagte Schruoffeneger. Auch soll es in 2020 sogenannte Dialoginseln geben, an denen sich die Anwohner und Besucher über das zukünftige Erholungsgebiet informieren können.

Für den gesamten Umbau stehen rund 5 Mio. Euro zur Verfügung.

Die Stimmung während der Veranstaltung war sehr „aufgeheizt“ – die Anwohner bemängelten, dass seit Jahren nichts passiert, fast gar nicht kontrolliert wird (beispielsweise fanden nur an einem Samstag im Jahr 2019 Kontrollen statt). Auch wurde darauf hingewiesen, dass 60 Stände für die angedachte Fläche viel zu viel seien.

Dabei stellt sich eine interessante Frage: Hat der Bezirk Vorkehrungen für den Fall getroffen, dass die künftigen Nutzer der Marktstände diese gar nicht mehr betreiben wollen?

So weit hergeholt ist diese Frage nicht, denn wenn die „Händler“ feststellen, dass ein legaler Betrieb mit Steuern und Abgaben aller Art verbunden ist, kann es gut sein, dass sich deren Geschäftsmodell nicht mehr rechnet. Auch die Kunden müssten sich umstellen, die Zeiten, zu denen man eine frisch frittierte Frühlingsrolle samt leckerer Sauce, Picker, Schälchen und Serviette für einen Euro in die Hand gedrückt bekam, werden dann endgültig vorbei sein.

Der DEHOGA Berlin wird die Aktivitäten des Bezirkes Charlottenburg-Wilmersdorf genauestens beobachten und weiterhin auf die Unrechtmäßigkeit des Marktes hinweisen.

Es ist zu hoffen, dass ein gutes Betreiberkonzept, welches alle Interessen berücksichtigt, erarbeitet wird.

GLACIAL DRINKS

Gesunde Getränke



Die ersten Getränke mit dem BERGAMOTTE KONZENTRAT und dem ZEDER AUFGUSS Inhalt

Gesundheit und Geschmack für anspruchsvolle Gaumen

<http://www.glacialdrinks.com/>

Lesezirkel Brabant

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

#verschiebdeinereise

Der Virus, der außer Solidarität und Kreativität vieles lahmlegt

Was zunächst teilweise mit Unverständnis begann, ist angesichts der Bilder aus Italien und Spanien deutschlandweit eher Konsens. Die Rede ist von den deutlichen Be- und Einschränkungen im Wirtschaftsleben, mit dem Ziel die exponentielle Verbreitung von COVID-19 einzudämmen. So ist in der Nachbetrachtung die Absage der ITB Anfang März nur ein Vorgeschmack dessen gewesen, was Mitte des Monats bundesweit folgte. Seit dem 15. März dürfen in ganz Deutschland Hotels und andere Beherbergungsbetriebe keine Übernachtungen mehr zu touristischen Zwecken anbieten. In Berlin ist diese Verordnung bis zum 19. April 2020 gültig – zumindest Status 30. März 2020, wobei eine Verlängerung nicht komplett ausgeschlossen ist.

So ist es durch den Coronavirus auch in der Hauptstadt mit einem Schlag ruhig geworden. Sogar die Schließung vom Flughafen wird diskutiert. In den Hotels herrscht traurige Leere und bei ausbleibendem Umsatz ist das Gebot der Stunde die Minimierung der Kosten.



jon-tyson-XimMsdrtGSto-unsplash

Erwähnenswert sicher auch die Einladung vom Berliner Adlon Kempinski. Als Dankeschön verschenkt das Hotel bis zu 1.000 Übernachtungen an Ärzte, Schwestern und Pflegepersonal, einlösbar nach der Krise. Zusätzlich haben die Kochauszubildenden des Adlons in großen Mengen Osterlämmer gebacken und an Bedürftige verteilt.

Berlin: Performance Year-to-Date 2020 vs. 2019

Sets	Belegung			ADR			RevPar		
	2020	2019	Var. %	2020	2019	Var. %	2020	2019	Var. %
Berlin	56,9%	73,1%	-22,2%	95,3	94,5	0,8%	54,2	69,1	-21,6%
Berlin 3*	62,0%	79,3%	-21,8%	71,2	69,9	1,9%	44,1	55,5	-20,5%
Berlin 4*	56,6%	72,3%	-21,7%	91,5	89,4	2,3%	51,8	64,6	-19,8%
Berlin 5*	53,7%	69,7%	-23,0%	173,5	165,8	4,6%	93,2	115,3	-19,3%

*Quelle: Fairmas GmbH / STR, basierend auf Daten von Teilnehmern mit täglicher Dateneingabe Stand 30.03.2020

Doch trotz der tiefroten Zahlen, die die Year-to-Date Auswertung der Leistungsbilanz der Berliner Hotels differenziert nach Hotelkategorien für das beinahe abgeschlossene 1. Quartal 2020 zeigt, gibt es auch ein paar Mut machende Nachrichten. So beispielsweise die Gutscheinkaktion, mit der Kunden vom Shut down betroffene Unternehmen jeder Art unterstützen können oder die Umstellung vieler Restaurants auf den Außerhausbetrieb und Lieferservice.

Wie es weitergeht? Keiner hat im Moment eine verlässliche Antwort. Doch irgendwann werden wir ganz sicher zu einer Form von Normalität zurückkehren können und dafür gibt es auch eine Aktion. Der Hashtag #verschiebdeinereise, dem hoffentlich viele Gäste folgen werden.

In diesem Sinne:
Bleiben Sie gesund!



-  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

DEHOGA Sparbuch

Anklicken! Sparen! Profitieren!

Als Mitglied im DEHOGA profitieren Sie von attraktiven Sonderkonditionen. Ob bei der GEMA, dem Kauf oder Leasing eines Autos oder bei Kreditkarten – mit den exklusiven Rahmenverträgen des DEHOGA zahlt sich Ihre Mitgliedschaft aus.

Im Bereich „Microsoft Software“ konnten wir itacs GmbH als neuen Partner gewinnen. Dieser ist einer der führenden Microsoft Gold Partner für Cloud Technologien in Deutschland. Neben den beliebten Microsoft Office 365 Lizenzen bietet itacs als Cloud Solution Provider (CSP) auch weitere Microsoft-Dienste wie etwa Microsoft Azure an.

Informationen zu unseren nationalen Rahmenabkommen mit attraktiven Preisnachlässen finden Sie auf www.dehoga-sparbuch.de.



Einfach Mitgliedsnummer und Postleitzahl eingeben und Vorteile sichern.

Kontaktdaten:

INTERHOGA GmbH
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin
Tel. 030. 590099850
Fax 030. 590099851
@ sekretariat@interhoga.de



3B NORD

Hotelservice auf Reinigungstour im NH Potsdam

Das NH Hotel Potsdam (ehemals Voltaire) ist nicht nur sehr beliebt bei den Gästen, sondern auch bei den 3B-Mitarbeiter*innen. 3B NORD GmbH reinigt das Hotel bereits seit 18 Jahren. Die Hoteldirektion im Potsdamer Holländischen Viertel schätzt den Service und die Zuverlässigkeit von 3B sehr. Die Leistungen erfolgen im Bereich Unterhaltsreinigung und Zimmerreinigung. Ein festes und motiviertes Team von elf Mitarbeitern plus Bereichsleitung ist für die Reinigung und den Roomservice im Einsatz. In der Zeit von 7:30 Uhr bis ungefähr 15 Uhr ist die Teamleiterin mit ihren Zimmermädchen täglich im Dienst und sorgt für optimale Sauberkeit.

Im Detail bedeutet dies: Während der Reinigung wird der Staubsauger und die Reinigungswagen effizient und so leise wie möglich eingesetzt. 3B verwendet hochwertige Reinigungsmittel und ist mit allem was dazu gehört im Einsatz. Als Beispiel: die Lobby wird drei Mal wöchentlich mit einer Poliermaschine auf Hochglanz gebracht.

Teamleiterin Frau Wolfin ist dem Hotel bereits seit fast 20 Jahren treu und kennt jeden Winkel der drei Etagen. Ihr Tag startet mit der Personaldisposition. Als nächstes checkt sie die zu reinigenden Hotelzimmer. Sie mag die Multikulti-Atmosphäre bei 3B sehr. Ihr ist Offenheit und Integration wichtig. Sie spricht neben ihrer Muttersprache Deutsch auch ein wenig Polnisch, Englisch und Russisch.

Sie erinnert sich gern an Gäste, die sie schon viele Jahre immer wieder erkennen und gern einen Plausch mit ihr halten möchten. Als waschechte Potsdamerin hat sie immer ein paar gute Tipps für Gäste parat.

Durch den Corona-Virus verändert sich derzeit für alle Hotels die Situation. Darauf wird flexibel reagiert. Verhaltensregeln und Maßnahmen zum Bereich Hygiene werden erneut geschult und beachtet.

Frau Wolfin und ihr Team leben den 3B-Claim: Wir leben Service! Damit sich Gäste rundum wohlfühlen können.

www.drei-b.de



© 3B
Teamleiterin Frau Wolfin beim Feinschliff im NH Potsdam

Wer, wenn nicht wir?

...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG -
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT

So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel "TOP-Ausbildungsbetrieb"
mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Ihren Betrieb zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver Ausbildungsbetrieb hervor.

www.topausbildung.de/mitmachen

Machen Sie mit!
Eine TOP-Ausbildung ist
ein Gewinn für alle.



Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder
senden Sie uns eine E-Mail an info@topausbildung.de!

Eine Initiative des
DEHOGA

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

Erfolgreicher
werben!

**Jetzt Mediadaten
anfordern!**

Tel.: 030 / 23 59 95 171
anzeigen@tmm.de

top **magazin**
DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN
BERLIN



www.top-magazin-berlin.de

#socialmedia



*Hilferuf der Berliner Gastronom*innen an den Regierenden Bürgermeister Berlins.*



Rede an die Nation zur Corona-Krise. „Es ist ernst. Nehmen Sie es auch ernst.“ - Angela Merkel



Gemeinsam durch die Krise und wir werden gestärkt hervorgehen.



Morgenstund hat Gold im Mund



dehoga_berlin – werde Follower!

#socialmedia



DANKE 😊

The NoName Berlin ist neues Mitglied im „DEHOGA Berlin flagship“.

© Peggy Mayer

Freachly verhilft Dir unkompliziert zu neuen Lieferkunden!

Vor der Krise nutzte jeder 4. Berliner zwischen 18 und 40 Instagram täglich 53 Minuten. Und jetzt ist die Nutzungsdauer sozialer Medien sogar 3 1/2-fach höher als zuvor. Mache Dir deshalb jetzt Instagram zunutze!

Freachly hilft Dir ganz unkompliziert und schnell, Botschaften auf Instagram zu senden. So steigert Du sofort spürbar Deine Umsätze im TakeAway- und Liefergeschäft!

Freachly ist Dein Lösungsanbieter für lokales Social Media Marketing für Hotellerie und Gastronomie in Berlin. Jetzt unter +491717700417 anrufen oder unter partner@Freachly.de Infos anfordern.



Freachly
Digitales Helferlein

- Verwalte Profile in sozialen Netzen
- Zielgerichtete Werbung
- Generiere Influencer-Beiträge

Freachly ist Dein Lösungsanbieter für Lokales Social Media Marketing genau jetzt!

Aktion: Jeder DEHOGA-Partner kann mit dem Slogan: **#berlinliefert** sein 100 Euro-Startguthaben für die erste Instagram-Ads-Kampagne sichern.

BERUFSSTART

Jetzt Vorfahrt für die eigene Krankenkasse!

Die IKK BB kennt sich besonders gut in Handwerk und Gewerbe aus

Smartphone? Handy-App? Kennt jeder Jugendliche. Aber was ist mit Gesundheit? Welcher Jugendliche weiß schon, dass Berufsstarter nicht nur einen passenden Ausbildungsplatz, sondern automatisch auch die richtige Krankenkasse suchen. Wie wäre es z. B. mit der regionalen Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB)?

Sich jetzt selbst krankenversichern

Gut zu wissen: Mit Beginn der Ausbildung verlassen Azubis die Familienversicherung und werden zum ersten Mal selbst Kassenmitglied. Wie aber funktionieren Kranken-, Pflege- und Sozialversicherung überhaupt? Wie versichere ich mich als zukünftiger Arbeitnehmer selbst? Immerhin muss schon innerhalb von 14 Tagen nach Ausbildungsbeginn die Wahl einer gesetzlichen Krankenkasse per „Wahlerklärung“ perfekt sein. Die richtigen Antworten rund um die erste eigene Krankenversicherung gibt Ihr Ansprechpartner bei der IKK BB. Er hilft mit wichtigen Infos und hat praktische Tipps zur Berufswahl für Unentschlossene parat – gebündelt in der aktuellen IKK BB-Berufsstartermappe.

Extra-Leistungen für Berufsstarter

Die IKK BB punktet übrigens außerdem mit perfekten Leistungen genau für junge Berufsstarter, z. B. mit

- bis zu 140 Euro Bonus pro Jahr
- jährlichem Zuschuss zum Training im Studio oder Verein
- professioneller Zahnreinigung, 1 x jährlich kostenlos bei teilnehmenden Zahnärzten oder 40 Euro Zuschuss beim Wunschzahnarzt
- allen Reiseschutzimpfungen ohne Extrakosten
- Naturheilkunde mit über 80 Therapieangeboten.

Ob Berufseinsteiger oder interessierter Ausbildungsbetrieb, fordern Sie jetzt Ihre aktuelle Berufsstartermappe 2020 an! Übrigens: Jeder neue IKK BB-Azubi erhält als Sommeraktion 2020 zu Versicherungsbeginn eine aktuelle IKKwatch als Begrüßungsgeschenk.



„Berufsstart perfekt“ – so heißt das vielseitige, kostenlose Infopaket für angehende Azubis



Nehmen Sie Kontakt auf, fragen Sie nach – und lassen Sie sich beraten!

Ihr Ansprechpartner bei der IKK BB ist Oliver Müller, Tel. 030.21991371, Mobil. 0171. 9728590

vertrieb-berlin-nord@ikkbb.de

QUIN Investment: Kommentar

Hotelinvestmentmarkt und die Corona-Krise

Die exponentielle Ausbreitung des Corona-Virus hält die gesamte Welt in Atem. Umfangreiche, jedoch notwendige Maßnahmen zur Eindämmung beschränken den persönlichen und beruflichen Alltag erheblich.

Besonders schwer ist die Gastgewerbebranche betroffen, die mit massiven Umsatzeinbrüchen und andererseits mit hohen Betriebskosten zu kämpfen hat.

In diesem Kommentar möchten wir von QUIN Investment unsere Einschätzung zu den Auswirkungen auf den Hotelinvestmentmarkt wiedergeben. Diese Einschätzung basiert auf persönlichen Gesprächen mit unseren Kunden, die ebenfalls betroffen sind.

Auswirkungen auf

■ Hotelbetreiber:

Die Auswirkungen auf Hotelbetreiber sind sehr intensiv. Innerhalb weniger Tage kam es zu massiven Umsatz- und Auslastungseinbrüchen. Den meisten fällt es schwer, die momentane Lage zu bewerten. Für den weiteren Verlauf hängt vieles vom Umfang der staatlichen Unterstützung ab. Viele Expansionspläne pausieren. Andere Betreiber, die in den letzten Jahren sehr expansiv handelten und in der Hochphase Pachtverträge mit ambitionierten Pachten abgeschlossen haben, sind finanziell am stärksten betroffen.

■ Projektentwickler:

Im Bau befindliche Hotelprojekte sind von der aktuellen Situation weniger berührt.

Projektentwickler, die selten Hotelimmobilien entwickeln, führen erste Diskussionen über die Weiterführung des Geschäftsbereiches.

Anstehende Verkäufe von Projektentwicklungen wurden verschoben. Nachverhandlungen der avisierten Verkaufspreise von Investorensseite sind nicht ausgeschlossen. Die Verkaufszeiträume werden sich verlängern.

■ Investoren:

Auf Investorensseite erleben wir eine große Diskrepanz. Die einen pausieren die Due Diligence-Prozesse. Notartermine werden verschoben. Andere investieren wie gewohnt weiter und setzen auf die mittelfristige Stabilisierung.

Fazit:

Kurzfristig scheint der Hotelinvestmentmarkt stillzustehen. Mittelfristig sehen wir, dass Banken, Investoren und Projektentwickler sich dem Thema der Hotelimmobilien vorsichtiger nähern. Manche werden sich aus dieser Assetklasse zurückziehen. Durch diese Krise wird vielen bewusst, weshalb die Renditen und somit das Risiko bei Hotelinvestments höher als bei Büroimmobilien sind. Die Abhängigkeit vom Erfolg und der Bonität des Betreibers wird deutlich. Leider gehen wir von Betriebsschließungen, Notverkäufen oder der Übernahme kleiner und mittelständischer Hotelbetreiber aus.

Aber es ergeben sich auch Chancen. Wenn besonnen investiert wird, führt dies zu Möglichkeiten, die sich in einem überhitzten Markt nicht ergeben hätten.

 www.quininvestment.com



Bewusstsein für Nachhaltigkeit in der Restaurantwahl

• **OpenTable®** - Studie: Wie stehen deutsche Restaurantgäste zu nachhaltigen Konzepten in der Gastronomie?

Knapp 30 Prozent der Restaurantgäste bringen nachhaltiges Handeln noch nicht direkt mit der Gastronomie in Verbindung. Dies zeigte eine Umfrage von OpenTable. Positive Zeichen hin zu einer bewussteren Auswahl des Restaurants und eine steigende Bereitschaft, den Restaurantbesuch so nachhaltig wie möglich zu gestalten, sind jedoch zu erkennen. Immerhin beziehen rund 40 Prozent der Befragten die Nachhaltigkeit des potenziellen Restaurants, wie einen geringen CO₂-Fußabdruck, bereits manchmal, häufig oder immer mit in ihre Entscheidung ein.

Jüngere Zielgruppe zeigt sich kooperativ

Besonders die 18- bis 24-Jährigen entscheiden bei der Restaurantwahl bewusster und sind eher bereit, einen Aufpreis für Gerichte in einem nachhaltigen Restaurant zu zahlen. Nachhaltiges Essen ist nicht unbedingt teurer, dennoch kann eine bewusste Auswahl hochwertiger ökologischer Zutaten mit zusätzlichen Kosten verbunden sein. Mit zunehmendem Alter der Befragten nimmt das Verständnis für teurere umweltbewusst produzierte Gerichte deutlich ab. Mehr als 50 Prozent der über 55-Jährigen sind nicht bereit, einen Aufpreis zu bezahlen, während bei den 18- bis 24-Jährigen 64 Prozent diesen durchaus zahlen würden.

Nachhaltigkeit durch bessere Planung

Die Mehrheit der Befragten wäre bereit, den Restaurants zur Abfallvermeidung schon bei ihrer Online-Tischreservierung Informationen zu ihrem gewünschten Essen zu liefern. 53 Prozent der Befragten, bei den Frauen sogar 57 Prozent, würden gerne im Vorhinein die Portionsgröße als Information bereitstellen. Jeder Dritte kann sich sogar vorstellen, sich bereits vor dem Restaurantbesuch auf ein konkretes Gericht festzulegen. Dies ermöglicht es Restaurants, ihre Ressourcen, Vorräte und Einkäufe optimal zu planen und unnötigen Lebensmittel- sowie Verpackungsabfall zu vermeiden. OpenTable kann hier als hilfreiches Tool ansetzen und Informationen, wie beispielsweise die Speisekarte schnell und einfach im Vorhinein zur Verfügung stellen.

Hinweis: Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH im Auftrag von OpenTable, an der 2.040 Personen vom 4. bis 7. Oktober 2019 teilnahmen. Die Ergebnisse sind gewichtet und repräsentativ für die dt. Bevölkerung ab 18 Jahren.



Neuer Schwung für die Betriebsrente mit **hogarenteplus**



© gettyimages, andresr

Die Beschäftigten im Hotel- und Gaststättengewerbe haben wieder die Möglichkeit, eine betriebliche Altersversorgung mit staatlicher Förderung in Anspruch zu nehmen. Das vereinbarten die Tarifvertragspartner DEHOGA Berlin und NGG. Die Kernpunkte sind ein jährlicher Arbeitgeberbeitrag in Höhe von 240 Euro für Vollzeitbeschäftigte und ein Arbeitgeberzuschuss von 16 Prozent zur freiwilligen Entgeltumwandlung der Mitarbeiter. Der neue Umsetzungspartner ist die SIGNAL IDUNA.

„Mit dem neu vereinbarten Tarifvertrag haben wir eine Grundlage, auf der künftig alle Beschäftigten im Hotel- und Gaststättengewerbe von einer staatlich geförderten betrieblichen Altersversorgung profitieren können. Damit haben auch Arbeitgeber, die ihren Beschäftigten bislang keine Lösung anbieten konnten, eine lukrative Möglichkeit zur Mitarbeiterbindung in der Hand“.

Die ausgehandelten Eckpunkte der tarifvertraglichen Lösung beziehen sich auf den Arbeitgeberbeitrag, die Entgeltumwandlung und den Arbeitgeberzuschuss. Der Arbeitgeberbeitrag wurde um 90 Euro von 150 Euro auf 240 Euro für Vollzeitbeschäftigte aufgestockt. Dadurch können Arbeitgeber jetzt unter bestimmten Voraussetzungen die staatliche Geringverdienerförderung nutzen und einen steuerlichen Zuschuss zum Arbeitgeberbeitrag erhalten.

Ein zusätzliches Plus

Weiterhin wurde vereinbart, dass Arbeitgeber einen Zuschuss zur freiwilligen Entgeltumwandlung ihrer Mitarbeiter in Höhe von 16 Prozent der umgewandelten Beiträge zahlen, sofern dadurch Sozialabgaben eingespart werden.

Sicher, einfach und kompetent

Eigens qualifizierte Berater der SIGNAL IDUNA und Makler mit ausgewiesener bAV- und Branchenkenntnis werden die Arbeitgeber und Arbeitnehmer vor Ort und online-basiert beraten und betreuen. Die **hogarenteplus** kann komplett digital beantragt und verwaltet werden. Das hoga bAVnet verschafft Arbeitgebern eine gute Übersicht über alle Verträge und Daten. Seit mehr als 40 Jahren ist die SIGNAL IDUNA ein erfahrener Durchführungspartner in der betrieblichen Altersversorgung und in mehr als 60 Tarifverträgen Umsetzungspartner der Tarifvertragsparteien.

Weitere Informationen auf www.hogarenteplus.de

Pullman Artist Playground Tour

Im Hotel Schweizerhof fiel am 20. Februar der Startschuss für die Pullman Artist Playground Tour, eine neue Reihe von Ausstellungen, bei der die drei lokalen Künstler*innen Vera Kochubey, Dirk Schmitt und Sebastian Wandl durch die Pullman-Hotels ihrer Heimatstädte Berlin, Köln und München touren. Innerhalb dieses Jahres werden die Ausstellungen für jeweils drei Monate in jeder Stadt zu sehen sein. Pullman Hotels & Resorts schafft im Rahmen des Markenkonzepts „Artist Playground by Pullman“ Räume, die aufstrebenden Künstlern eine Bühne bieten und moderne Kunst mit wechselnden Ausstellungen für Reisende und Einheimische erlebbar machen. Für Berlin steht die Künstlerin Vera Kochubey. Ihre Arbeiten reichen von psychologischen Portraits über farbenfrohe Abstraktionen bis hin zu politischen Statements und Plakaten. Ihr Stil ist geprägt von der Punk-Ästhetik der Straßenkunst und basiert auf starken Linien.

www.pulmanhotels.com; www.verakochubey.com

Erstes Vorfinale von „Koch des Jahres“ wegen Corona-Krise verschoben

Aufgrund der Corona-Krise wird das für den 18. Mai 2020 in Stuttgart geplante Vorfinale des Live-Wettbewerbs „Koch des Jahres“ um ein Jahr verschoben. Dieses wird stattdessen im April 2021 veranstaltet. Den Anfang in der Eventreihe macht somit nicht die schwäbische Hauptstadt sondern Leipzig. Dort wird am 16. November das erste Vorfinale stattfinden. Hierfür können sich ambitionierte Profiköch*innen ab sofort bewerben.

www.kochdesjahres.de

theNOname: Pakete mit passendem Wein



Ab sofort bietet Küchenchef Vincenzo Broszio vom Restaurant theNOname in der Oranienburger Straße drei Ravioli-Gerichte zum Mitnehmen oder mit Lieferung an. „In diesen Zeiten arbeiten viele Gastronomen und Restaurants an alternativen Konzepten. Aus dem Wunsch heraus, weiterhin kreativ tätig zu sein, solidarische Angebote zu schaffen, Mut zu schöpfen und aus der Krise geschüttelt und doch gestärkt wieder herauszukommen. Auch wir können nur zu ‚Support your local restaurant‘ aufrufen, damit es diese Vielfalt in Berlin auch noch nach der Krise gibt“, so Inhaberin Janina Atmadi.

Sommelier Steve Hartzsch verkauft alle Weine seiner Karte auch außer Haus. Passend zu den Gerichten hat er eine kleine Karte mit seinen Favoriten zusammengestellt.

www.theNONamethe-noname.de

Keine Berlin Food Week in 2020

Die für Oktober 2020 geplante Berlin Food Week wird in diesem Jahr in der bisherigen Form nicht stattfinden. Grund für die Absage ist die Corona-Pandemie und ihre Folgen: Niemand kann derzeit eine belastbare Vorhersage treffen, ob und in welcher Form in diesem Herbst wieder Veranstaltungen stattfinden können. Die „Berlin Food Week“ bestand bisher aus Formaten wie dem „House of Food“ im Bikini Berlin, dem „Stadtmenü“ in Berliner Restaurants und Workshops in der Miele Cooking School. „Wir können uns nicht vorstellen“, so Geschäftsführerin Alexandra Laubrinus, „dass es in diesem Jahr Interesse an solchen Event-Formaten mit großem Publikums-Aufkommen geben wird.“

www.berlinfoodweek.de

Geflüchtete versorgen Obdachlose täglich mit warmen Mahlzeiten

Auf Initiative von Be an Angel e.V. und in Kooperation mit der Kältehilfe Berlin versorgen das Restaurant Kreuzberger Himmel und das Catering Unternehmen Bab al-Jinan Obdachlose mit warmen Mahlzeiten. Seit dem 24. März werden täglich bis zu 70 Mahlzeiten an sieben Tagen die Woche an vier verschiedenen Standorten in Berlin ausgegeben.

Der Food-Truck versorgt Obdachlose an den folgenden Standorten:

Bahnhofsmission am Ostbahnhof	Montag und Freitag	ab 12:30 Uhr
Tagesstätte Seeling Treff	Dienstag und Samstag	ab 12:00 Uhr
Tee- und Wärmestube Neukölln	Mittwoch und Sonntag	ab 15:30 Uhr
Emmaus-Ölberg-Kirchengemeinde	Donnerstag	ab 10:00 Uhr

IKK BB bietet Stundung von Beiträgen unbürokratisch online an

Unternehmen und Selbstständige, die durch die verhängten, massiven Einschränkungen im Zuge der sich ausbreitenden Corona-Pandemie wirtschaftlich in Not geraten, können bei der IKK BB jetzt die Stundung ihrer anfallenden Sozialversicherungsbeiträge – zunächst für die Monate März 2020 bis April 2020 – beantragen.

www.ikkbb.de

Berliner Gastronomen unterstützen

Restaurants sind das Rückgrat unserer geliebten Nachbarschaften, und es liegt an uns, sie während dieser Krise am Leben zu erhalten. Viele Restaurants weltweit müssen schließen, was zu Schließungen, Arbeitsplatzverlusten und massiver Lebensmittelverschwendung führt. Um unsere lokale Gemeinschaft zu unterstützen und dank großartiger Teamarbeit haben wir eine Plattform in Zusammenarbeit mit Foodloggern (@stilinberlin und @feministfoodclub) aufgebaut, die Open-Source-Daten von Restaurants fördern und sammeln. In **supportgastro.com** erfahren Sie, wie Sie Lebensmittel bei Ihren Lieblingsrestaurants/-produzenten in Berlin bestellen und wie und wo Sie Gutscheine kaufen. Wir haben letzte Woche mit dem Ziel begonnen, Öffnungszeiten, Liefer- und Abholmöglichkeiten der Berliner Restaurants zu sammeln und ihnen in diesen schwierigen Zeiten für Restaurants so viel Sichtbarkeit wie möglich zu bieten. Unsere Plattform verzeichnete innerhalb einer Woche mehr als 6000 Besucher, und mehr als 50 Restaurants nutzten unser Kontaktformular. Wir haben in der Szene viel Aufsehen erregt, so dass der ‚Tagesspiegel‘ unsere Website mit einem Artikel hervorhob. Zusätzlich haben wir viele sehr positive Nachrichten von Restaurants über die Initiative sowie von potenziellen Partnern erhalten, die sich mit uns zusammenschließen möchten, um Restaurants beispielsweise einen Lieferservice vorzuschlagen, und duplizieren jetzt die Plattform für andere Städte.

 www.supportgastro.com

IHA-Branchenreport „Hotelmarkt Deutschland 2020“ erschienen

Die Auswirkungen der Corona-Pandemie treffen die Hotellerie besonders hart. Der heimische Hotelmarkt befindet sich derzeit im Leerlauf. Es ist noch nicht absehbar, über welchen Zeitraum die Reisetätigkeit eingeschränkt wird und wann sich die Vorzeichen für die Hotellerie wieder zum Positiven verändern. Der über 400 Seiten starke Jahresbericht der Hotellerie in Deutschland, der in dieser Form bereits zum 19. Mal erscheint, gibt einen Überblick über die Rahmendaten für alle Marktteilnehmer und setzt deutsche Kennziffern auch in einen europäischen Kontext. Das Inhaltsverzeichnis und weiterführende Informationen zum „Hotelmarkt Deutschland 2020“ stehen im Internet unter www.ihashop.de zur Verfügung.

Save Berlins Club Culture

Als Antwort darauf, dass in Berlin die Clubs geschlossen sind und auch der Rest der Welt in Quarantäne sitzt, erklärte sich Berlin solidarisch und bringt den größten digitalen Club nach Hause. Wenn schon alleine feiern, dann richtig:

 www.unitedwestream.berlin

#Kochen für Helden

Mit einem Aufruf wandte sich das Kreuzberger Sterne-Restaurant Tulus Lotrek an seine Gäste, potentielle Unterstützer, freiwillige Helfer und alle, die gerade Unterstützung brauchen: „Wir – ein klitzekleines ‚Wir‘ um Max Imilian – kochen gerade (mit Maximalabstand zueinander und unter Beachtung nachgerade neurotischer Desinfektionsvorschriften) unser volles Kühlhaus leer (und bekommen massenhaft Lebensmittelspenden von Rungis express, Weihe, Havelland, Deutsche See und und und). Wir kochen Gulasch, Tomatensuppe und Curry in Riesentöpfen und würden die gern den zur Verfügung stellen, die gerade nicht zuhause bleiben können, weil die Gesellschaft sonst vor die Hunde geht. Erste Kooperationen mit Ärztehäusern und Krankenhäusern laufen. Wir sind aber gerade auch dabei, andere Orte mit aufzunehmen, die Hilfe gebrauchen können. Wenn Ihr also in einem Obdachlosenzentrum arbeitet, eine Flüchtlingsunterkunft unterstützt, die Arche mitträgt, einen ambulanten Pflegedienst habt und und und, meldet Euch mit euren konkreten Wünschen per Mail unter kochenfuerhelden@tuluslotrek.de. Das Ganze kostet übrigens nichts.



Tulus Lotrek-Inhaber Ilona Scholl und Max Strohe

Hilfe anbieten

Unter www.coronaport.net/helfen erfährt der User, wie und wo in der Nachbarschaft rund ums Coronavirus Hilfe gebraucht wird. Wer gesund ist und im Rahmen einer erweiterten Nachbarschaftshilfe mitwirken will, kann sich über das hier veröffentlichte Formular als Helfer eintragen lassen. Nach dem Absenden und einer manuellen Sichtung durch Corona-Port-Helfer werden die Angaben veröffentlicht und somit Hilfesuchenden zugänglich gemacht.

Hotel Palace Berlin investiert in die Zukunft

Das Hotel Palace Berlin hat sich dazu entschlossen die momentane Situation zu nutzen und den geplanten Umbau des Hotelflügels vorzuziehen und bei weiterlaufendem Hotelbetrieb sukzessive umzusetzen. Die Innenausstattung der neugebauten Zimmer umfasst neue Möbel, Tapeten, Beleuchtung, verbesserte technische Merkmale, polierte Fliesenböden und vollständig kernsanierte Badezimmer. Im Zuge dessen wird die komplette technische Gebäudeausrüstung wie z.B. Rohrleitungen, Kabel sowie Klimaanlage komplett ausgetauscht und erneuert.

 www.palace.de

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- a&o hostel and hotel Berlin Mitte
- Am Wasser
- Bob&Thoms
- Café Petit Pâté
- Coffee & Deli
- Down Town Garage Diner
- EASY Lodges Berlin
- Mama Mani
- Orlando Berlin
- PHO – Noodlebar
- Pincho Nation Berlin
- Remise No 1
- Restaurant Le Canard
- Ristorante Stella del Köp
- Weinmichel
- Zacharias Coffee
- Zum starken August

Deutsche Hotelklassifizierung

Folgeklassifizierungen:

- ★★★★ Superior Garni
Victor's Residenz Hotel
Berlin Tegel
- ★★★★ Garni
Albergo City Hotel
Hotel Morgenland
Ibis Styles Berlin City Ost
- ★★ Superior Garni
Ibis Hotel Berlin Spandau



▶ Betriebsjubiläen im Mai

A&O Hotel Friedrichshain GmbH 15 Jahre ■ Evelins Cafe & Restaurant 35 Jahre ■ Gaststätte Zur S-Bahn Kaulsdorf 30 Jahre ■ Grosse Freiheit 114 15 Jahre ■ Guru 25 Jahre ■ Hotel Alt-Tempelhof 25 Jahre ■ Marjellchen 35 Jahre ■ Monella 5 Jahre ■ Neue Babylon Berlin GmbH 15 Jahre ■ Novotel Berlin Am 15 Jahre ■ Restaurant Nu 15 Jahre ■ Santa Maria 10 Jahre ■ Schneeweiss 15 Jahre ■ Soho House Berlin 10 Jahre ■ Vaporetto 15 Jahre ■ Zum Bären 30 Jahre

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im Mai

Guru 25 Jahre ■ Hotel „Märkischer Hof“ 5 Jahre ■ Hotel Alt-Tempelhof 25 Jahre ■ Ibis Berlin City Potsdamer Platz 15 Jahre ■ Japan Imbiß Udagawa 35 Jahre ■ L. & D. GmbH & Co. KG 20 Jahre ■ NH Berlin Potsdamer Platz 10 Jahre ■ Taverna Athene 15 Jahre

Der Krise geschuldet:



Klassifizierungskommission Berlin stellt vorläufig die Tätigkeit ein

Die Corona-Pandemie hat das Hotel- und Gaststättengewerbe in eine wirtschaftliche Krise unfassbaren Ausmaßes gestürzt. Derzeit ist deren Ende nicht absehbar – Meldungen, Maßnahmen und Prognosen wechseln im Minutentakt.

Die Berliner Klassifizierungskommission trägt der überaus schwierigen Situation Rechnung und hat deshalb die Klassifizierungstätigkeit vorläufig eingestellt. Diese Maßnahme dient in erster Linie der Entlastung der Hoteliere, zum anderen aber auch dem gesundheitlichen Schutz der Kommissionsmitglieder.

Alle aktuell geltenden Sterne-Klassifizierungen werden selbstverständlich fortlaufend und so lange verlängert, bis sich die

Lage entspannt hat und wir an eine Rückkehr in die Normalität denken dürfen.

Für alle Fragen rund um die Hotelsterne steht die Berliner Klassifizierungsbefragte Christine Vitt unter der Telefonnummer 030. 31804815 oder klassifizierung@dehoga-berlin.de weiterhin zur Verfügung.

Die Klassifizierungskommission wünscht allen Betrieben und deren Mitarbeitern in dieser schweren Zeit viel Kraft, Zuversicht und ausreichende Unterstützung zur Bewältigung der Krise und freut sich auf ein baldiges Wiedersehen.

Bis dahin halten Sie durch und bleiben Sie gesund! Wir kommen auf Sie zu.



Save the Date
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Mittwoch, 22. April 2020	Kassennachschau	ABGESAGT
Montag, 11. Mai 2020	DEHOGA Berlin Vollversammlung	
Montag, 25. Mai 2020	Gastro Business Club	Ort wird noch bekannt gegeben
29. bis 31. August 2020	YoungStars – Wettbewerb der Gastgeber Wettkampf IHK Berlin und Siegerehrung	Ort wird noch bekannt gegeben

Das Wesentliche in Perfektion

Im neuen KPM Hotel & Residences verbinden sich Tradition und Design zum urban-exklusiven Hotelerlebnis

DEHOGA-
Mitglied
seit Januar
2020

„Die Königliche Porzellanmanufaktur Berlin gehört zu meiner Stadt wie das Brandenburger Tor“

Jörg Woltmann,
Alleingesellschafter der KPM Berlin

Im September 2019 wurde mit dem Soft-Opening nun eine weitere Vision des Berliner Privatbankiers Realität: das neue KPM Hotel & Residences. Gründungsdirektor Tobias Berghäuser teilt die KPM-Leidenschaft mit Jörg Woltmann. Der große Name und der Anspruch der legendären Manufaktur an höchste Qualität und Design sind dem erfahrenen Hotelbetriebswirt Verpflichtung für sein Haus. Im neuen KPM Hotel & Residences soll den Gästen künftig umfassender Komfort und bestmöglicher Service, kurz: das Wesentliche in Perfektion geboten werden.

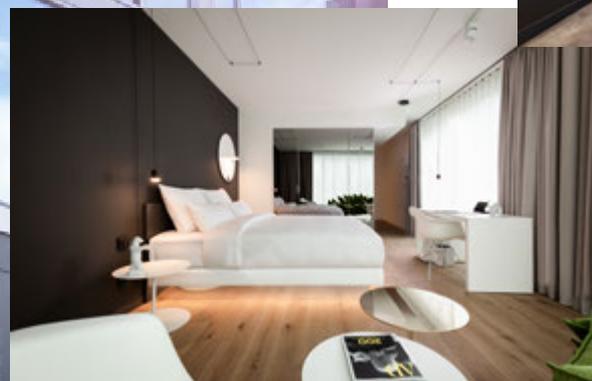
Ein Rückzugsort für exklusive Ansprüche

Das vom Architektenbüro Axthelm Rolvien entworfene Hotelgebäude grenzt direkt an das KPM-Manufakturgelände. Die S-Bahnstation Tiergarten ist nur wenige Gehminuten entfernt. Die Gäste des KPM Hotel & Residences können sich auf 117 exklusiv ausgestattete Zimmer sowie zukünftig auf weitere 58 serviced Apartments und ein Loft inklusive Dachterrasse freuen. Sie zeichnen sich durch elegantes Design und exklusive Inneneinrichtungsdetails aus. Neben dem wunderschönen KPM Berlin Porzellan, das zu jeder Zimmerausstattung gehört, zählen dazu bodentiefe Panoramafenster, eine individuell steuerbare Klimaanlage, Walk-in-Duschen, Tablets mit kostenfreiem Online-Zugriff auf Zeitungen und Spiele sowie eine Minibar und Luxus-SPA-Produkte von Molton Brown.

Urbanes Hoteldesign für Business und Entspannung

Große Schreibtische, optimale Beleuchtung und smarte Technik in Verbindung mit exklusivem Interieur machen die Zimmer des KPM Hotel & Residences zu privaten Rückzugsräumen. Ausruhen und konzentriertes Arbeiten lassen sich hier ideal vereinbaren. Die zubuchbare, vollausgestattete Pantryküche bietet ein Plus an Unabhängigkeit. Ebenfalls interessant für Business-Gäste: Zwei Konferenzräume mit modernster Technik für bis zu 20 Personen. Kulinarische Köstlichkeiten bietet das dem Hotel angeschlossene Restaurant „DONG A“ mit südost-asiatischer Küche.

www.kpmhotel.de



2. Stufe des Entgelttarifvertrages tritt trotz Corona-Krise am 1. Mai 2020 in Kraft

Der aktuelle Entgelttarifvertrag, der vor gut einem Jahr, am 14. Mai 2019, abgeschlossen wurde, sieht für tarifgebundene Betriebe eine zweite Tarifierhöhung zum 01.05.2020 vor. Demnach erhöhen sich die Entgelte um 3,3 Prozent. Die Ausbildungsvergütungen erhöhen sich ab dem 1. Juli 2020 in jedem Ausbildungsjahr um 50 Euro.

Niemand hätte bei Abschluss des Tarifvertrages gedacht, dass die Hotellerie und Gastronomie ein Jahr später durch die Corona-Krise faktisch zum Erliegen kommen. Vor diesem Hintergrund haben wir im März 2020 versucht, mit der Gewerkschaft NGG eine Aussetzung/Verschiebung der Tarifierhöhung zu verhandeln.

Die Verhandlungen blieben jedoch leider ohne Ergebnis. Die Gewerkschaft war nur zu einer Verschiebung der Tarifierhöhung mit vollständiger Ausgleichszahlung bereit. Zudem sollten die Arbeitgeber das Kurzarbeitergeld aus Eigenmitteln aufstocken.

Niemand hätte bei Abschluss des Tarifvertrages gedacht, dass die Hotellerie und Gastronomie ein Jahr später durch die Corona-Krise faktisch zum Erliegen kommen.

Aus Sicht des DEHOGA Berlin war dieses Gesamtpaket für viele Betriebe in der aktuellen Situation nicht finanzierbar. Die Verhandlungen zur Aussetzung der Tarifierhöhung sind an diesem Punkt gescheitert. Die Tarifierhöhung tritt daher ab dem 1. Mai 2020 ein.

Den aktuellen Tarifvertrag können Sie unter www.dehoga-berlin.de unter Mein DEHOGA / Tarifverträge einsehen.



**Begehrtester Gast
an jeder Bar.**



Echt Berlin. Echt Schultheiss.