

hoga *AKTIV*

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

Mai 2019

AKTUELL

Gastro Business Club Von der Weide auf den Beefer

Seite 6

Ja zu Europa Es kommt auf jede Stimme an

Seite 8

WIR IN BERLIN

Die YoungStars der Gastro-Branche

Seite 12

Serie Neue Mitglieder Fine Dining im Herzen Berlins

Seite 20



CLASSIC OPEN AIR®

04. bis 08. Juli 2019

Donnerstag, 04. Juli, 19.30 Uhr

First Night – Berlin, Berlin!

In Zusammenarbeit mit dem Rundfunk Berlin-Brandenburg (rbb)

– Großes Feuerwerksfinale –

Freitag, 05. Juli, 19.30 Uhr

Highlights der Klassik

Inszeniert in Licht und Feuer

Samstag, 06. Juli, 19.30 Uhr

Opera Italiana

Die italienische Operngala

Sonntag, 07. Juli, 19.30 Uhr

Vier Pianisten – ein Konzert

Klassik, Jazz und Boogie Woogie

Montag, 08. Juli, 19.30 Uhr

Die Prinzen & Sinfonieorchester

Gäste: Christina Stürmer und Fools Garden

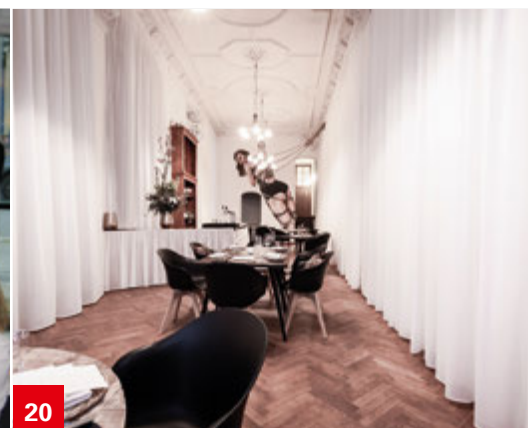
Tickets: 01806 999 000 606 • www.classicopenair.de
(0,19 €/Anruf aus dem dt. Festnetz; max. 0,49 €/Anruf aus dem dt. Mobilfunknetz)



6



12



20

AKTUELL

Editorial: Immer eine Schippe zulegen!	4
Wirtschaftsfeindliche Streichung der Park-Vignetten für Hotels	5
Zweiter Gastro Business Club	6
Ja zu Europa. Die Wahl am 26. Mai	8

WIR IN BERLIN

Schweinepreise	10
Erfahrungen mit dem Ordnungsamt	11
YoungStars der Gastro-Branche: Wettbewerb der Gastgeber	12
Fairmas: Rückblick auf das erste Quartal	16
<i>visitBerlin</i> : Auf dem Weg zur nachhaltigen Kongressmetropole	17
„B.Z.“: Die schnellste Zeitung Berlins	18
Sky Lounge: Über den Dächern Berlins	19
Serie Neue Mitglieder: theNOname	20
Ming Business Center	21
Neue Serie: Berlin-Azubis	22
Food-Trends: GastroPiraten	23

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Konflikte oder Befindlichkeiten? Taxi Berlin	24
ALBA	25
Mercedes: Elektromobilität in der Mercedes-Welt	26
POMMERY: Revolution der Champagne	27

NEWS

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

MITGLIEDER

Hotelklassifizierung	32
Jubiläen im Mai	
Neue Mitglieder, Save the Date	
Südländisches Flair: 40 Jahre Villa Kastania im Westend	33

RECHT UND RAT

Höhere Entgelte im Gastgewerbe	34
Förderung unternehmerischen Know-hows	

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: Sabine Hauf/HAUF+FREUNDE

Erscheinungsweise 11 Mal pro Jahr. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2019.

Immer eine Schippe zulegen

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



Gerrit Buchhorn (l.) und Olaf Lücke, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Brandenburg, bei der Siegerehrung der YOUNGSTARSBB im Hotel nhow

natürlich wissen wir alle, dass Auszubildende und Fachkräfte Gewinnen und Binden eine der großen Herausforderungen in Hotellerie und Gastronomie ist. Das ist keineswegs einfach, doch der Einsatz lohnt sich. Wie viel Spaß das machen kann und wie emotional das ist, bewiesen die besten angehenden Köche, Hotelfach- und Hotelkaufleute sowie Fachpraktiker in der Küche und Restaurantfachleute bei ihrem Wettbewerb vom 6. bis zum 8. April. In ihrem 40. Jahr kamen die Berliner Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufsgruppen in einem frischen Outfit mit gleich mehreren Veränderungen daher. Erstmals führten wir den Wettstreit der besten Azubis gemeinsam mit dem DEHOGA Brandenburg durch und gewannen mit der Innungskassenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB) einen Partner, der den Wettstreit nicht nur unterstützt, sondern ab sofort auch weiterführende präventive und nachhaltige Angebote für die Berufsstarter der Branche auflegt (mehr dazu unter www.youngstarsbb.de). Für das neue Outfit steht natürlich nicht zuletzt der moderne, knackige Name YOUNGSTARSBB. Die Siegerehrung am 8. April im Hotel nhow war für alle ein bewegendes Event, denn die Besten der Branche standen im Rampenlicht und erlebten, wie sich Erfolg anfühlt.

Die Wandlung der einstigen Jugendmeisterschaft zu den YOUNGSTARS BB steht für mich exemplarisch für die Veränderungen im gesamten Bereich der Aus- und Weiterbildung. Neue Inhalte kommen dazu, neue Formen betreten die Bildungsbühne. So entwickeln wir gerade Projekte für virtuelles Lernen, das für alte Hasen genauso gedacht und gemacht ist wie für junge Stars. Die Bildungsangebote des Ver-

bandes gleichen einem Baukasten, der viele Bedürfnisse praxisnah erfüllt: Programme für Neueinsteiger bis zur Führungskraft, spezielle Themen, Seminare und Trainings quer durch alle Fachbereiche von der Existenzgründung bis zur Prüfungsvorbereitung für Auszubildende, Teilqualifizierungen, das duale Abitur ... In der Aprilausgabe von hogaAKTIV stellten wir das neue berufsbegleitende Studium an der Hotelfachschule Berlin vor. Dass uns dabei immer der Nachwuchs besonders wichtig ist, liegt in der Natur der Sache. Das zeigt eindrucksvoll die im Jahr 2012 von uns gestartete Initiative „Ausbildung mit Qualität“, die inzwischen mehrere Landesverbände des DEHOGA umsetzen. Im Jahr 2020 wird es weitere Veränderungen geben. Aber dazu mehr, wenn es spruchreif ist.

Hinter all den vielfältigen Aktivitäten steht das Ziel des Verbandes, die Betriebe bei der Gewinnung und Bindung von Fachkräften bestmöglich zu unterstützen. Dazu haben wir gerade eine Task-Force Fachkräftegewinnung gegründet, die nach neuen Wegen sucht und die Prozesse vorantreibt, ebenso wie die bereits vorhandene Fokusgruppe Ausbildung. Aber wir wollen bei all dem nicht im eigenen Saft schmoren und brauchen deshalb möglichst viele Impulse aus der Praxis. Wenn Sie eine Lücke in unseren Angeboten entdecken oder eine gute Idee haben, rufen Sie mich einfach an oder schicken Sie eine E-Mail: gerrit.buchhorn@dehoga-berlin.de Tel. 030. 31804812

Ich freue mich auf den Dialog mit Ihnen!

*Gerrit Buchhorn,
stellv. Hauptgeschäftsführer
DEHOGA Berlin und verantwortlich
für den Bereich Fachkräftesicherung*

„Geschäftsschädigend und wirtschaftsfeindlich“

Verkehrssenatorin Günther streicht Hotels die Parkvignetten innerhalb der Parkraumbewirtschaftungszonen



Vor rund einem Jahr wurde auf Anweisung von Verkehrssenatorin Regine Günther die Ausgabe von Parkvignetten für Hotels, die innerhalb der Zonen mit Parkraumbewirtschaftung liegen, gestoppt. Die Zahl der Vignetten richtete sich nach der Zimmeranzahl. „Einen Dialog mit uns suchte Senatorin Günther nicht“, so Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin. „Gern hätten wir die Vorgehensweise mit der Senatorin gemeinsam abgestimmt und eine für alle Interessen akzeptable Lösung gefunden.“ Thomas Lengfelder verwies darauf, dass gerade kleinere Hotels auf die Vignetten angewiesen sind und dass kein geschäftlich Reisender ein Hotel buche, wenn er sein Auto nicht in Hotelnähe abstellen kann. Das sieht die Senatorin anders: Eine „Anreise mit dem eigenen Fahrzeug“ sei „nicht zwingend erforderlich“. Denn das „gut ausgebaute Nahverkehrsnetz Berlins und die Verfügbarkeit verschiedener Carsharingangebote“ würden „die Mobilität vor Ort erleichtern“. Zweimal bat der DEHOGA Berlin um ein klärendes Gespräch, einmal im September und einmal im Oktober 2018. Erst im Februar 2019 gab es ein Gespräch mit Staatssekretär Ingmar Streese, der sich nach acht Wochen wieder melden wollte. Thomas Lengfelder wandte sich an Wirtschaftssenatorin Ramona Pop und bat um Unterstützung. „Nach Angaben unserer Mitglieder ist der Rückgang bei den Geschäftskunden besonders drastisch“, heißt es im Brief. Eine Antwort bekam der DEHOGA Berlin bis zum Redaktionsschluss nicht. Inzwischen haben sich verschiedene Medien zu Wort gemeldet, darunter B.Z.-Kolumnist Gunnar Schupelius in seiner Rubrik „Mein Ärger“ vom 15. April. Darin schlussfolgert er:

„So gesehen ist das Verhalten der Senatorinnen Günther und Pop geschäftsschädigend und hochgradig wirtschaftsfeindlich. Aber selbst wenn die Branche nicht so wichtig für Berlin wäre, hätten die beiden immer noch die verdammte Pflicht, die Unternehmer erst einmal anzuhören, bevor sie ihnen von ihrem grünen Schreibtisch aus die Hotelvignette streichen.“ In der Berliner Morgenpost konstatierte Andreas Schreiner, General Manager von fünf Hotels der Agon-Group in der Hauptstadt, dass dem Senat jede Nähe zur Wirtschaft und zur Hotellerie fehle.

Einen weiteren, bisher unbeachteten Aspekt bringt Till F. Esser, GM NH Collection Berlin Friedrichstrasse, in die Diskussion: Parkvignetten für Mitarbeiter*innen, die in Schichten arbeiten oder fernab des öffentlichen Verkehrsnetzes wohnen, oftmals beides. Dafür gab es bisher Parkvignetten, die Mitarbeiter*innen zahlten die Bearbeitungsgebühr. Alle wurden nun gestrichen.

„Ich kann die Mitarbeiter*innen verstehen, die mir sagen: Wenn wir hier nicht parken können, kriegen wir das mit dem Job nicht hin. Und das Schlimme dabei ist, dass ich keine Lösung anbieten kann. Wir alle wissen, wie schwer es ist, Mitarbeiter zu bekommen und sie ans Unternehmen zu binden.“ Hier nutzen auch keine Hinweise auf die verkehrsgünstige Lage des Hauses am Bahnhof Friedrichstraße oder Carsharing etwas – hier helfen nur Parkvignetten.

Am Tag des Beitrags in der B.Z. gaben übrigens 93 % der Leser*innen bei der Online-Abstimmung Gunnar Schupelius Recht, dessen Beitrag mit dem Satz endet: *„Da geht man doch einmal hin und fragt die Leute, was sie brauchen, bevor man solche Entscheidungen trifft!“*



„Zerlegen Sie alles!“

Der zweite Gastro Business Club vor Ort:
zu Gast bei der SALOMON AG

1.600, 186 und 45 waren die Zahlen des Tages. Was sich dahinter verbirgt, erfuhren die Gastronomen, die am 10. Mai zum zweiten Gastro Business Club in die Produktionsstätte der SALOMON AG – Internationale Fleischwaren kamen.

Der Gastro Business Club ist ein neues Netzwerk Forum des DEHOGA Berlin, das sowohl der Wissensvermittlung als auch dem Austausch von Meinungen, Erfahrungen und Gedanken dient. „Denn in unserem Alltag fehlt uns Gastronomen oftmals die Zeit für einen Blick hinter die Kulissen“, so Michael Näckel, stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA Berlin und Inhaber der papaya Restaurants, in seiner Begrüßung. Für den Blick hinter die Kulissen öffnete die SALOMON AG – langjähriger Partner des DEHOGA Berlin – ihre Türen auf dem Gelände des Berliner Großmarktes in der Beusselstraße. Doch bevor es in die Produktionsstätten des letzten Fleisch-Zerlegungsfachbetriebes der Hauptstadt ging, mussten sich alle Besucherinnen und Besucher in die vorgeschriebene Hygiene-Bekleidung hüllen. Dennis Salomon, Inhaber des Unternehmens, lud die Gäste ein, den Weg eines Schwäbisch-Hallischen Landschweines aus Hohenlohe „Von der Weide auf den Beefer“ – so das Thema des Gastro Business Clubs – hautnah mitzuerleben. Eine Schweinehälfte mit dem Siegel des bäuerlichen Erzeugerbetriebes auf der kräftigen Schwarte hing bereits bereit. 1.600 Schweine verarbeitet die SALOMON AG pro Woche. Gearbeitet wird von Montag bis Freitag rund um die Uhr, am Wochenende erfüllt eine Schicht die Kundenwünsche. „Wir schneiden sämtliche Teilstücke, schieren und portionieren nach Kundenwunsch. Allein beim Schwein sind das gegenwärtig 186 verschiedene Teile, die wir unseren Kunden liefern“, so Dennis Salomon, der leidenschaftlich dafür plädierte „allein schon aus Respekt vor dem Tier alle seine Teile zu verarbeiten.“ Diese ethische Wertschätzung



für das Tier veranlasste das Unternehmen bereits vor Jahren, partnerschaftliche Beziehungen zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall aufzubauen, in der die Tiere in kleinen bäuerlichen Betrieben ohne Leistungsförderer und gentechnisch kontaminierte Futtermittel sechs bis sieben Monate (zum Vergleich: vier Monate sind es in der Massentierhaltung) natürlich aufwachsen. Zeit, die sich später auf oder im Herd zu Geschmack verwandelt. Und schon gab Gastro-Piraten-Kapitän René Kaplick, der gemeinsam mit Dennis Salomon den Gastro Business Club moderierte, das Kommando: „Zerlegen Sie alles!“ Es wäre ein kurzes Beobachten geworden, denn im Arbeitsalltag benötigen die Salomon-Fachleute zwischen 45 und 50 Sekunden(!) – „in jedem Fall unter einer Minute“, so Dennis Salomon – um eine Schweinehälfte fachgerecht entsprechend den Kundenwünschen zu zerlegen. So musste an diesem Nachmittag Sascha Blume sein gewohntes Arbeitstempo zügeln, um zu demonstrieren, dass ein Schwein mehr zu bieten hat als Kotelett, Schnitzel und Eisbein. Schon mal gesehen, wo das Secreto liegt? Was das Besondere an der Berliner Kotelettrippe ist, die nur die SALOMON AG schneidet? Das und noch viel mehr war live



Fotos: DEHOGA Berlin / Peggy Mayer



Der nächste Gastro Business Club findet am 2. September statt. Thema und Veranstaltungsort werden online und in der hogaAKTIV rechtzeitig bekannt gegeben.



am Tisch zu erleben, wo Dennis Salomon und Sascha Blume immer wieder die Messer wetzten, um die Schnitte schnell und exakt zu führen. „Wir arbeiten nur mit eigenen Fleischzerlegern und Fleischermeister. Das garantiert eine hohe und gleichbleibende Qualität. Die meisten Mitarbeiter sind seit über 15 Jahren in unserem Betrieb beschäftigt“, so der Unternehmens-Chef, der selbst einst Fleischer lernte.

Neuer Service für die Gastronomie

Zu den Abnehmern dieses raren Handwerks gehören neben der Gastronomie (in voller Breite vom Sternerestaurant über die Szene-Bar bis zum Imbiss) Fleischerie/Metzger (nur noch 47 gibt es gegenwärtig in Berlin), Feinkosthändler (so das KaDeWe, die Galeria Kaufhof und Rogacki), Wurstproduktionen, soziale Einrichtungen (Seniorenheime, Krankenhäuser, Kindergärten), Botschaften und Landesvertretungen. „Wir gewähren Metzgern eine Arbeits- und Personalerleichterung, da diese angesichts der hohen hygienischen Ansprüche und bei der nur geringen Zahl an qualifizierten Fachkräften auf dem Markt kaum noch in der Lage sind, die Arbeit alleine zu leisten“, so Dennis Salomon. Aus dieser Erkenntnis heraus entstand in den letzten Wochen und Monaten ein neues Geschäftsfeld für die Gastronomie: eine Manufaktur, die fertige Gerichte anbietet. „Wir haben die Produkte, wir haben die Fachkräfte, wir haben das Know-how, und wir haben ein Gastro-Sortiment, das von Jahr zu Jahr wächst, denn



neben der von uns selbst zerlegten Ware bieten wir fast alles, was ein Gastronom in der Küche benötigt.“ Wie das funktioniert, stellen wir in einer der nächsten Ausgaben von hogaAKTIV vor. Wie das schmeckt, erlebten die anwesenden Gastronomen beim Get-together nach der Lehrstunde in der Fleischzerlegung. Neben handgemachten Bouletten und knusprigen Schnitzeln kam frisch Gegrilltes vom Schwein auf die Teller, auch das zarte Secreto. Zugleich war dann ausgiebig Gelegenheit, im persönlichen Gespräch Fragen zu stellen und aktuelle Probleme – so die steigenden Preise für Schweinefleisch – zu diskutieren. Die Gastro-Piraten René Kaplick und Carsten Rengert initiierten ein lockeres Fachgespräch rund um das Thema Kostenkalkulation in gastronomischen Betrieben und weckten Aufmerksamkeit für Elemente, die still und heimlich Kosten in die Höhe treiben.

von Brigitte Menge



Ja zu Europa

Es geht um die Zukunft Europas – am 26. Mai kommt es auf jede Stimme an!

Am 26. Mai stehen die Europawahlen an. Die Wähler werden die Weichen dafür stellen, in welche Richtung sich die EU entwickeln und wer künftig die Rahmenbedingungen für sie und damit auch für rund zwei Millionen gastgewerbliche Unternehmen mit fast 12 Millionen Beschäftigten bestimmen wird. Im Vorfeld der Europawahl haben der DEHOGA-Bundesverband und der Hotelverband Deutschland ihre europapolitischen Positionen zusammengestellt. Mit ihren Positionen zur Europawahl verknüpfen DEHOGA und Hotelverband ein klares Bekenntnis des Gastgewerbes zur EU. „Denn die Branche lebt von Völkerverständigung, freien Grenzen, einem starken gemeinsamen Wirtschaftsraum sowie der Mobilität von Gästen und Mitarbeitern.“ Die Verbände fordern, dass sich Europa in der kommenden Legislaturperiode darauf fokussieren muss, pragmatische, bürgernahe und wirtschaftsfreundliche Lösungen zu bieten. Ein starkes Europa braucht nach Ansicht von Deutschlands Gastgebern schlanke Strukturen, weniger Bürokratie, eine intelligentere Rechtsetzung und fairen Wettbewerb. Der Verband appelliert an die europäischen Verantwortlichen, dem Mittelstand die Aufmerksamkeit zu widmen, die seiner Leistungsfähigkeit angemessen ist und Politik künftig stärker an der betrieblichen Praxis auszurichten.

Die wichtigsten Forderungen auf einen Blick:

- ★ Stärkung des Mittelstandes in Europa
- ★ Das Solidaritätsprinzip muss gelebt werden
- ★ Fachkräftesicherung auf europäischer Ebene
- ★ Aufklärung statt Bevormundung
- ★ Fairer Wettbewerb auf europäischer Ebene
- ★ Ganzjährige Sommerzeit bei der Zeitumstellung

Zu häufig kamen aus Brüssel zuletzt wirklichkeitsfremde und überbürokratische Regelungen – sei es durch die Pauschalreise-Richtlinie, durch die Richtlinie über transparente Arbeitsbedingungen oder die Acrylamid-Verordnung, um nur einige Beispiele zu nennen. Weniger bürokratische Auflagen und weniger falsch verstandene Harmonisierungsinitiativen muss die Maxime sein. Unternehmertum braucht Freiräume statt immer neuer Fesseln in Form von immer mehr Auflagen. „Im Sinne von Bürgern und Unternehmern gehört dazu auch, dass die EU auf immer neue europäische Gesetzesinitiativen verzichten muss, die den Bürger erziehen und ihm vorschreiben wollen, was er zu essen und zu trinken hat. Die EU sollte hier auf Prävention und Aufklärung setzen, statt Bevormundung und Überregulierung in den Mittelpunkt ihrer Arbeit zu stellen“, heißt es im Positionspapier.

Der Präsident des DEHOGA-Bundesverbandes, Guido Zöllick, und Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA), fordern die gesamte Branche auf, am 26. Mai zur Wahl zu gehen. „Wählen Sie, denn auf Ihre Stimme kommt es an!“

Die Positionen ausführlich unter:
www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Politik/DEHOGA-Europawahl_2019.pdf



GREIFF
SINCE 1802

GREIFF PASST.

GASTRO MODA

BERUFS-
BEKLEIDUNG
FÜR DIE:

GASTRONOMIE

HOTELLERIE



Fliegel GmbH & Co. KG

Weserstraße 118 | 12059 Berlin

Tel. +49 (0)30 3116290 - 20

info@fliegel-textilservice.de

www.fliegel-textilservice.de





Schweinepreise

Steigende Preise bei Schweinefleisch schlagen den Gastronomen auf den Magen

Wenn in China ein Sack Reis umfällt, gilt das im Allgemeinen als Redewendung für etwas völlig Lapidares. Interessiert eh niemanden. Wenn in China allerdings der Appetit auf Schweinefleisch steigt, spüren das hierzulande viele, gerade auch die Gastronomen. Aber der Reihe nach: Der Konsum von Schweinefleisch und die Schlachtzahlen in Deutschland waren in den letzten Jahren auf stetigem Sinkflug. Das hat sich in den letzten Monaten grundlegend gedreht. Ursache dafür ist der Nachfrageboom aus China. Dort wütet seit Monaten die Afrikanische Schweinepest. Während in den europäischen Staaten bisher überwiegend Wildschweine erkranken, sind in China Nutztiere betroffen. Nach Angaben in einem Beitrag der Süddeutschen Zeitung mussten im Reich der Mitte mindestens eine Million Schweine in den vergangenen Monaten gekeult werden. Traditionell ist der Appetit der Chinesen auf Schweinefleisch groß, jedes zweite Schwein weltweit wird im bevölkerungsreichsten Land der Welt gehalten. Eine Entwarnung ist nicht in Sicht – ganz im Gegenteil: Experten gehen davon aus, dass die chinesische Schweinefleischerzeugung im laufenden Jahr spürbar rückläufig sein wird. Die Folgen spüren die Fleischmärkte. Aufgrund der Auswirkungen des Handelskrieges zwischen Peking und Washington steigt vor allem die Nachfrage nach europäischem Schweinefleisch sprunghaft. Der unverhoffte Nachfrageboom treibt Schweinemästern und Schlachtbetrieben ein zufriedenes Lächeln aufs Gesicht. Sorgenfalten hingegen bei der Fleischwarenindustrie, beim Einzelhandel und natürlich in der Gastronomie. Bereits mehrere Großhändler informierten inzwischen ihre Kunden, dass sie die aktuelle Situation zwingt, die Preis für Schweinefleisch neu zu kalkulieren. Im Klartext: Sie steigen.



Gastronom Uwe Schild

„Das trifft uns hart“

„Das trifft uns hart“, bekennt Gastronom Uwe Schild, Inhaber der Restaurants „Schildkröte“ und des Mittelalter-Restaurants „Tafelrunde“ sowie Vizepräsident des DEHOGA Berlin und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie. In den Küchen seiner Restaurants werden durchschnittlich 150 bis 200 kg Schweinefleisch wöchentlich verbraucht. „Um rund 30 % stiegen die Preise für Schweinefleisch im letzten Monat“, so der Gastronom. „Und das ist ja längst nicht alles. Auch die Preise für Milch, Eier, Salat, Gemüse und vieles mehr stiegen in den letzten Monaten.“ Die Konsequenz? Kein Gastronom kann auf einer 30-prozentigen Preissteigerung sitzenbleiben. Aber dies 1:1 an die Gäste weiterzugeben? Die Preise an die Gegebenheiten anpassen, ist die gern zitierte Faustregel. Dabei muss jeder Gastronom selbst entscheiden, in welchem Maß er das tut. Fest steht nur: Eine Speisekarte zu schreiben, die das ganze Jahr übersteht, ist wohl ein Ding der wirtschaftlichen Unmöglichkeit.

von Brigitte Menge



Die Schweinepreise kennen seit Wochen nur eine Richtung: nach oben

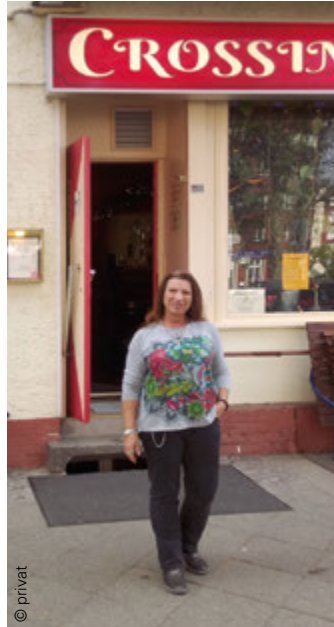


www.sueddeutsche.de/wirtschaft/afrikanische-schweinepest-china-fleischpreis

Wenn der Amtsschimmel stolpert

Was Sigrid Zernack mit dem Spandauer Ordnungsamt widerfuhr

Das Crossings ist eine kleine, gemütliche Kneipe in der Spandauer Nauener Straße. Ein beliebter Treffpunkt, ein Ort der Kommunikation. Auf den Schnickschnack hipper Bars verzichtet man hier gern. Dafür darf geraucht werden. Sowohl an der Eingangstür als auch im Fenster weist ein gut sichtbares Hinweisschild darauf hin, dass Personen unter 18 Jahren deshalb hier keinen Zutritt haben. Alles in feinsten Ordnung, dachte sich so Wirtin Sigrid Zernack, als Anfang Februar drei Mitarbeiter – ein Herr und zwei Damen – in der Tür standen, um die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften zu prüfen. Doch die Gelassenheit der beliebten Wirtin hielt nicht lange. Der Grund des Anstoßes: der Ausgang des Jugendschutzgesetzes. Logisch betrachtet müsste das gar nicht aushängen, weil ja Jugendliche unter 18 Jahren



gar keinen Zutritt zur Raucherkneipe haben dürfen. „Darauf achte ich sehr genau und prüfe im Zweifelsfall auch den Ausweis“, so Sigrid Zernack, die seit über drei Jahren Wirtin der Raucherkneipe ist. Im Crossings hing aber nicht die aktuelle Version des Gesetzes vom 1.1.2018, sondern der Vorläufer vom 10.3.2017. Einziger Unterschied: Die aktuelle Version erwähnt E-Zigaretten im Gesetzes-Text. Bei einem Hinweis blieb es leider nicht. Drei Wochen später flatterte Sigrid Zernack ein Bußgeld-Bescheid über 128,50 Euro ins Haus. Wirtin Zernack fand das ungerecht und wandte sich schriftlich an Spandauer Lokalpolitiker aus SPD und CDU, einschließlich des Spandauer Bürgermeisters. Auf eine Antwort wartet sie noch immer. Beahlt hat Sigrid Zernack das Bußgeld. Unter Vorbehalt.

Exklusiv für DEHOGA-Mitglieder

Unbezahlbar ist hier nur der Moment.

Die neue B-Klasse passt sich Ihnen individuell an. Von der intelligenten Sprachsteuerung bis hin zur maßgeschneiderten Finanzierung.

B 180 Neuwagen*¹

EURO 6

Ein Leasingbeispiel der Mercedes-Benz Leasing GmbH²

Nettoangebotspreis ³	27.231,00 €
Gesamtbasiswert	27.231,00 €
Laufzeit in Monaten	48
Gesamtleistung	40.000 km
Leasingfaktor (Gesamtbasiswert)	1,133 %
Monatliche Gesamtleasingrate	308,00 €

48 mtl. Leasingraten inkl.
GAP-Unterdeckungsschutz à

308,- €

*Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert (l/100 km): 7,4/4,2/5,4; CO₂-Emissionen kombiniert (g/km): 123 | ¹Die angegebenen Werte wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt. Es handelt sich um die „gemessenen NEFZ-CO₂-Werte“ i. S. v. Art. 2 Nr. 2 Durchführungsverordnung (EU) 2017/1152. Die Kraftstoffverbrauchswerte wurden auf Basis dieser Werte errechnet. Aufgrund gesetzlicher Änderungen der maßgeblichen Prüfverfahren können in der für die Fahrzeugzulassung und ggf. Kfz-Steuer maßgeblichen Übereinstimmungsbescheinigung des Fahrzeugs höhere Werte eingetragen sein. Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug und sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen verschiedenen Fahrzeugtypen. Die realen Verbrauchswerte sind u. a. abhängig vom Fahrzeuggewicht und von den gewählten Ausstattungen. | ²Ein Leasingbeispiel der Mercedes-Benz Leasing GmbH, Siemensstraße 7, 70469 Stuttgart. Stand 03/19, für Privatkunden. Ist der Darlehens-/Leasingnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht nach § 495 BGB. Angebot gültig bis 30.06.2019 und nur solange der Vorrat reicht. ³Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers, zzgl. lokaler Überführungskosten. | Abbildung entspricht nicht dem Angebot. | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Mercedes-Benz
Niederlassung Berlin



Anbieter: Daimler AG, Mercedesstr. 137, 70327 Stuttgart
Daimler AG, vertreten durch Mercedes-Benz Vertrieb PKW GmbH
Daimler AG, vertreten durch Mercedes-Benz Vertrieb NFZ GmbH

Mercedes-Benz Niederlassung Berlin, 13 x in und um Berlin
Telefon +49 30 3901 2000, www.mercedes-benz-berlin.de



WIR IN BERLIN

Die YOUNGSTARS

der Gastro-Branche

Unter dem Motto **#HAUPTSACHEGESUND!** wetteiferten 52 Azubis aus Berlin und Brandenburg um die besten Platzierungen



Berliner und Brandenburger Azubis aus Hotellerie und Gastronomie zeigten sich in Hochform: Zum ersten Mal veranstalteten der DEHOGA Berlin und der DEHOGA Brandenburg sowie die Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB) den #YOUNGSTARSBB Wettbewerb der Gastgeber vom 6. bis zum 8. April 2019 gemeinsam. Jeweils die besten angehenden Köche sowie Fachpraktiker in der Küche, Hotelfach- und Hotelkaufleute sowie Restaurantfachleute traten zum 40. Jubiläum der gastgewerblichen Ausbildungsberufe an.

Den Wettbewerb um den ambitionierten Gastro-Nachwuchs unterstützte in diesem Jahr die regionale IKK BB mit Blick auf mehr Gesundheit und Prävention zum Berufsstart. Ein gesunder Lebensstil ist auch im Arbeitsleben essentiell und die YoungStars zeigten, dass gesunde Ernährung Spaß machen kann. Unter dem Motto: **#HAUPTSACHEGESUND!** lieferten die Azubis leckeres und gesundes Essen, schufen eine tolle Atmosphäre für die Gäste und boten hervorragenden Service.

Die IKK BB steuerte Ideen zu regionalen, nachhaltigen Produkten aus Berlin und Brandenburg bei. Aus über 200 Azubis in Berlin und Brandenburg qualifizierten sich die Finalisten im Februar durch eine umfangreiche theoretische Prüfung in den Fächern Wiso, Fachmathematik und Fachkunde und bewiesen am 6. und 7. April ihr Wissen und Können in der IHK Berlin. Je nach Ausbildungsberuf stellten sich die Azubis unterschiedlichsten Prüfungen, begleitet durch die Jury, in der 70 Fachleute ehrenamtlich arbeiten. So war es z. B. bemerkenswert ruhig in der großen Wettbe-



© Sabine Hauf/HAUF+FREUNDE/DEHOGA Berlin



WETTBEWERB DER GASTGEBER

werbsküche der IHK, als junge Köche schnitten und siebten, rührten und mischten. Die Hotelfachleute bewegten sich professionell zwischen den zu absolvierenden Verkaufsgesprächen und dem praktischen Eindecken ihres Motto-Tisches. Für alle war es Nervenkitzel pur, denn der Ehrgeiz zu gewinnen war groß. „Ich habe sehr viel Zeit in die Vorbereitung des Wettbewerbs investiert und zugleich von meinem Ausbildungsbetrieb, dem Hotel Hilton in Berlin, große Unterstützung bekommen“, berichtete Chris Fendler, der bester Koch in Berlin wurde und zur Deutschen Meisterschaft nach Bonn reisen kann. Denn der Wettbewerb öffnet Türen und ist zugleich ein Aushängeschild für die gesamte Gastgeber-Branche. Den besonderen Abschluss der Wettbewerbstage bildete das Festessen im Atrium der IHK Berlin, an dem unter anderem die Ministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie des Landes Brandenburg, Susanna Karawanskij, zu Gast war. Natürlich waren auch Ausbilder aus den Betrieben der am Wettkampf Teilnehmenden dabei sowie Vertreter aus Politik, Schulen und viele, die den Wettbewerb unterstützten.



Siegerehrung im Hotel nhow Berlin

Die Siegerehrung fand im Hotel nhow Berlin vor 200 Gästen statt. Jeder Finalist stand auf der großen Bühne einmal ganz im Mittelpunkt und dazu vor Publikum – ein großartiges Gefühl, das jeden einzelnen zu Recht sehr stolz aussehen ließ. „Ich wusste, dass dank meiner Vorbereitung der Wettbewerb gut gelaufen war, aber hatte nicht erwartet, dass ich die Beste werde“, freute sich Kristin Paul, Rocco Forte Hotel de Rome, ausgezeichnet als beste Hotelkauffrau. „Ich fühlte mich gut vorbereitet und freue mich, dass



heute bei der Siegerehrung mein Personalchef und der Front-Office-Chef dabei waren und mir gratulieren“, berichtete Berlins bester Restaurantfachmann David Häberlein vom Crowne Plaza Berlin City Centre. Die Sieger-Trophäe ist eine stylische Sonderanfertigung der Firma Geyer Edelstahl für die Berliner und Brandenburger Finalisten. Das Brandenburger Tor für die Berliner und das Brandenburger Tor in Potsdam für die Brandenburger, jeweils auf Säulen aus Messer, Gabel und Löffel.

 www.dehoga-berlin.de

 www.youngstarsbb.de

Die Platzierungen Berlin:

Fachpraktiker in der Küche		
Platz 1 und Praxisbester	Mehmet Kaba	SOS-Kinderdorf Berlin
Platz 2	Sherley Dressel	IB Internationaler Bund
Platz 3	Nikolina Smalc	IB Internationaler Bund
Hotelfachfrau/-mann		
Platz 1 und Praxisbeste	Kristin Paul	Rocco Forte Hotel de Rome
Platz 2	Daniela Seitz	Hilton Berlin
Platz 3	Annika Fromme	Maritim Hotel Berlin
Hotelfachfrau/-mann		
Platz 1 und Praxisbester	Dominik Peters	Hotel Am Steinplatz
Platz 2	Marlon Pallaske	Crowne Plaza Berlin City Centre
Platz 3	Jonathan Specht	Victors Residenz Hotel
Restaurantfachfrau/-mann		
Platz 1	David Häberlein	Crowne Plaza Berlin City Centre
Platz 2 und Praxisbeste	Rosa Maria Di Lascio	Pullmann Berlin Schweizerhof
Platz 3	Maik Rischer	SANA Berlin Hotel GmbH
Köchin/Koch		
Platz 1 und Praxisbester	Chris Fendler	Hilton Berlin
Platz 2	Samuel Rädich	Maritim Hotel Berlin
Platz 3	Konstantin Brath	Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz

Die Platzierungen für Brandenburg:

Hotelfachfrau/-mann		
Platz 1 und Praxisbeste	Luisa Czerny, A-Rosa Scharmützelsee	
Platz 2	Justus Fischer, SORAT Hotel Cottbus	
Platz 3	Moritz Hermann Meng, S.I.B.N. Hotel GmbH	
Restaurantfachfrau/-mann		
Platz 1 und Praxisbeste	Marlene Kim Peagitsch, S.I.B.N. Hotel GmbH (Resort Mark Brandenburg)	
Platz 2	Vanessa Krüger, Restaurant Juliette	
Platz 3	Nicolai Gebauer, Schmiede 9	
Köchin/Koch		
Platz 1 und Praxisbester	Aaron Ferreira, Mercure Hotel Potsdam City	
Platz 2	John Böttcher, Flair Hotel Reuner	
Platz 3	Christian Giese, Landgasthof zum Mühlenteich	

Ein herzliches Dankeschön an die Unterstützer des Wettbewerbs:

ALBA Berlin
Albeck & Zehden
ARDOR GmbH * Flash Security
Autohaus Kramm
azubi:web – generationL
B.O.H.T, Berliner Objekt- und Hotelausstatter
Textilgroßhandel e.K.
Berliner Kindl-Schultheiss-Brauerei
Brillat Savarin Schule/OSZ Gastgewerbe
BS PAYONE
Bürgschaftsbank Brandenburg GmbH
CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG
DAK Gesundheit
DEHOGA Berlin
E.ON Energie Deutschland GmbH
Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice
Gerolsteiner
GEYER EDELSTAHL GmbH
Hotel am Steinplatz
HOTEL BRANDENBURGER TOR POTSDAM
Hotel nhow Berlin
IHK zu Berlin
IKK Brandenburg und Berlin
InterContinental Berlin
IST Studieninstitut
J.J.Darboven GmbH & Co. KG
Kongresshotel Potsdam
Ku'Damm 101 Hotel
Lingua TV
Maritim pro Arte Berlin
Matthäus Verlag GmbH
Melitta Professional Coffee
Solutions GmbH & Co. KG
Mercure Hotel Potsdam City
Metro Cash & Carry Deutschland GmbH
Mineralquellen Bad Liebenwerda GmbH
New Horizons Berlin
Otto Korsukewitz GmbH
Pullmann Hotel Schweizerhof
Radeberger Gruppe KG
RATIONAL Großküchentechnik GmbH
Reederei Riedel
Renaissance-Theater Berlin
Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade
SIK-Holzgestaltungs GmbH
Smiling Customer
SORAT Hotels
Steigenberger Hotel Berlin
Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Trauner Verlag + Buchservice GmbH
Weihe GmbH
Weinbau Dr. Lindicke
Weinplanet Vinothek

Hauptsponsoren





FILOSOF

SIND SIE NOCH
ANGEPASST
**ODER DARF
ES ETWAS
PASSENDER
SEIN?**

MIT **SCOPEVISIO** GEMEINSAM IN DIE DIGITALE ZUKUNFT

Eigenentwicklung und Konzeption einer
prozessorientierten Cloud Unternehmenssoftware

- Überlegene technologische Architektur als Multi-Tenancy-Cloud-Application
- Inklusive lernenden Assistenzsystemen
- Geschäftsmodell als IT-Versorger mit Software As A Service (SaaS)

Betrieb im eigenen Rechenzentrum

- Zertifiziert und ausgezeichnet
- über 2.000 Kunden in Deutschland

Spezielle Branchenlösung für die
Hotellerie und Gastronomie

T: +49 221 96 96 3-0 | post@filosof.de | filosof.de

ALBA

Wir nennen es Rohstoff.

Sie feiern **Feste**, wir verwerten die **Reste!**

Als Ihr starker Partner in Berlin und Brandenburg bringen wir volle Leistung für alle Betriebe der Hotellerie und Gastronomie.



Tel. +49 30 35182-351

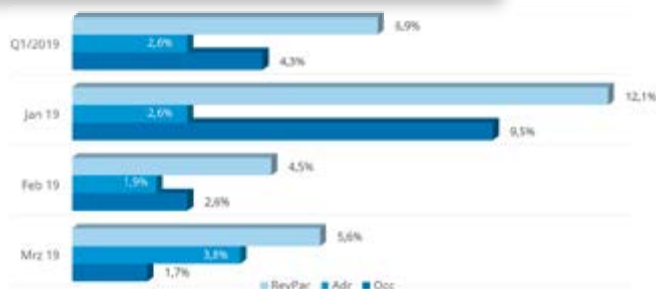
berlin.alba.info

Rückblick auf das erste Quartal: Berlin wächst stärker als der Durchschnitt

Die Hauptstadt holt langsam auf

„Arm, aber sexy“ sei Berlin, behauptete Wowereit im November 2003. Für Berlin-Besucher müsste der Spruch aktuell „Sehenswert und günstig“ heißen. Denn günstig ist Berlin auch im ersten Quartal des Jahres geblieben – mit ihrem durchschnittlichen Zimmerpreis in Höhe von 95,30€ in Q1/2019 belegt die Hauptstadt erneut den letzten Listenplatz im Ranking der deutschen A-Destinationen. Doch auch das zeichnet Berlin aus: Wachstumsraten deutlich oberhalb des deutschen Durchschnitts von +0,5 % bei der Belegung, +2,1 % beim Zimmerpreis sowie +2,7 % beim RevPar. Damit gelingt der Hauptstadt die Fortführung ihres Erfolgskurses – bereits bei der Jahresbilanz 2018 lagen die Berliner Werte höher als Deutschland gesamt.

Berlin: Wachstumsraten Q1/2019 vs. Q1/2018



Die überdurchschnittlichen Berliner Leistungskennzahlen für das erste Quartal sind auch insofern bemerkenswert, weil im Vergleich zum Vorjahresquartal einiges an messebedingter Nachfrage fehlte und zudem Hotelneueröffnungen das Zimmerangebot deutlich vergrößerten.

Q1/2019: Eventanalyse Berliner Messen (Wachstum in %)



So fehlten turnusmäßig im Februar die BauTec und der deutsche Krebskongress, im März war es die Interpharm. Für ein wenig Ausgleich konnten die aus dem Mai 2018 vorverlegte WEINMesse sowie die in den März vorgezogene BUS2BUS sorgen, wenn auch die terminliche Veränderung für diese beiden Messen selbst wenig hilfreich war – die Eventanalyse zeigt für beide negative Wachstumsraten bei den Hotelkennzahlen.

Bei der Bewertung der Quartalszahlen darf natürlich der Hinweis auf die kalendarische Verschiebung der Osterfeiertage nicht fehlen. 2018 lag der Karfreitag auf dem 30. März. Dieses Jahr liegt Ostern komplett im April, womit rein rechnerisch in Q1/2019 die Nachfrage von ca. zwei Millionen in- und ausländischer Oster-Touristen aus 2018 (Quelle: Morgenpost/VisitBerlin) auszugleichen war. Das ist Berlin unterm Strich gelungen. Angenehm auch: Traditionell verbessert sich die Leistungsbilanz der Berliner Hotellerie für die Osterfeiertage, je später sie kalendarisch liegen. Gute Aussichten also für die Berliner Hotelbranche.

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

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

i Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521

@ office@fairmas.com **globe** www.fairmas.com

Berlin rollt den **grünen Teppich** aus

Die deutsche Hauptstadt ist auf dem Weg zur nachhaltigen Kongressmetropole

Berlin ist die Stadt der grünen Trends, und 2019 wird die Hauptstadt noch grüner: mit **Sustainable Meetings Berlin**. Das *visitBerlin* Berlin Convention Office hat in Zusammenarbeit mit Hotels, Locations, Agenturen, Caterern und Serviceanbietern im Mai die erste Initiative für eine nachhaltige Veranstaltungsplanung in Berlin gestartet. Ziel von Sustainable Meetings Berlin ist, die deutsche Hauptstadt zu einer der innovativsten und nachhaltigsten Metropolen für Tagungen und Kongresse zu entwickeln.

Sustainable Meetings Berlin besteht zum Start im Mai aus diesen Komponenten:

- einem Online-Informationstool zur Nachhaltigkeit in der MICE-Branche für nationale und internationale Veranstaltungsplaner,
- einer Online-Plattform zur Listung nachhaltiger Berliner Partner bzw. Veranstaltungsdienstleister für nationale und internationale Veranstaltungsplaner sowie
- einem starken Partner-Netzwerk.

Mit der Branche und für die Branche entwickelt

Sustainable Meetings Berlin ist nicht nur ein Tool für Veranstaltungsorganisatoren. Berliner Partner haben mit der Teilnahme an der Initiative die Möglichkeit, das eigene Unternehmen nachhaltiger aufzustellen und sich weiter zu professionalisieren. Die Angebote der Partner werden anhand spezieller Kriterien, die sich an international anerkannten Rahmenwerken orientieren, bewertet und anschließend transparent im Meeting Guide Berlin dargestellt. Dazu zählen neben der Wahl einer nachhaltigen Energiequelle ebenfalls soziale Kriterien wie das Personalmanagement.

Weitere Informationen unter:

 convention.visitBerlin.de/sustainable





B.Z.

ist die traditionsreichste regionale Boulevardzeitung in Berlin und Umgebung. Sie erscheint täglich mit Nachrichten aus lokaler, nationaler und internationaler Politik und Wirtschaft, Reportagen, Berichten rund um Sport, Kultur und Szene. Die Geschichte der B.Z. geht bis ins Jahr 1877 zurück. In den Gründungsjahren hieß sie noch „Berliner Zeitung“, bevor die Abkürzung „B.Z.“ ihren Anspruch als schnellste Zeitung Berlins unterstreichen sollte. Damals hieß der Verleger Leopold Ullstein. Noch heute trägt die B.Z. Ullstein GmbH als Tochtergesellschaft von Axel Springer SE den Namen ihres einstigen Verlegers.



Als echte Boulevardzeitung präsentiert B.Z. die neuesten Geschichten aus der Welt der Prominenten, Stars und Sternchen und widmet sich zusätzlich den Themen aus Gesellschaft und Lifestyle. Dank Berlin als Sitz der deutschen Regierung und einer Vielzahl von Veranstaltungen ergibt sich ein breites Spektrum an Themen, Leuten und Events, über die B.Z. berichtet und so stets den Puls der Stadt fühlt. Meinungen und Kommentare greifen die Sichtweisen der Berliner Bevölkerung auf oder regen zur Diskussion an.

Die B.Z. ist die Seele Berlins... sie gehört zu Berlin wie der Fernsehturm und die Goldelse. Seit mehr als 140 Jahren ist sie ein unverwechselbares Markenzeichen der Stadt und spiegelt Tag für Tag die Seele der Hauptstadt wider, denn die B.Z. weiß, was die Berliner bewegt. Sie genießt bei ihren Lesern eine hohe Glaubwürdigkeit und bringt die Themen der Stadt mit Berliner Charme und „Herz und Schnauze“ rüber.



.... spiegelt Tag für Tag die Seele der Hauptstadt

Mit der B.Z. können Sie Ihren Hotelgästen einen ganz besonderen Service bieten, mit Berliner Tempo rasant über die Geschehnisse in der Stadt informieren und so zu einem rundum gelungenen Aufenthalt in Ihrem Hotel und in unserer Stadt beitragen. Die B.Z. erscheint nicht nur werktags, sondern auch am Sonntag mit den wichtigsten überregionalen und lokalen Schlagzeilen für die Hauptstadt – eine Lektüre für Geschäftsreisende und für Familien.

Sprechen Sie uns an – nutzen Sie den Hotelservice der B.Z. mit attraktiven Konditionen und Mengen – wir stehen gerne für Rückfragen zur Verfügung, um für Ihr Haus das bestmögliche Angebot und den bestmöglichen Service für Ihre Gäste zu erreichen.

www.bz-berlin.de



Ihr Ansprechpartnerin in Berlin:
Andrea Thiel, Telefon 030-2591-74743
oder andrea.thiel@salesimpact.de

Über den Dächern von Berlin

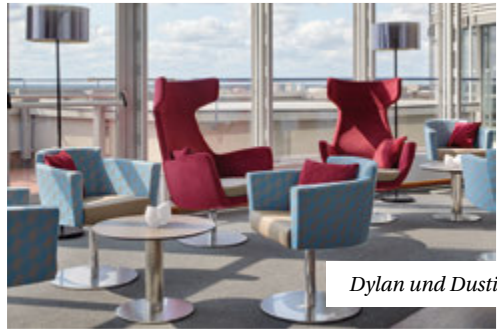
Frisches Einrichtungskonzept für die Sky Lounge im Select Hotel Berlin Spiegelturm

Den herrlichen Ausblick über Berlin-Spandau konnten die Gäste in der Sky Lounge im 16. Stockwerk des Select Hotel Berlin Spiegelturm schon immer genießen. Nach einem Facelift im vergangenen Jahr wurde nun auch die Einrichtung durch ausgewählte Möbel von GO IN zum Eyecatcher und Fotomotiv.

Unweit des Messegeländes, des Olympiastadions und weiterer Sehenswürdigkeiten wie Schloss Charlottenburg gelegen, ist das im Vier-Sterne-Bereich angesiedelte Select Hotel Berlin Spiegelturm eine beliebte Adresse für Businessgäste, Messebesucher und Städtereisende. Das Haus bietet neben 115 Zimmern einen modernen Konferenzraum sowie das in der 16. Etage gelegene Frühstücksrestaurant, das Sky Tower Restaurant samt Bar und die Sky Lounge.

Mut zu Farbe und Muster

Diese wurde 2018 mit neuen Möbeln nach einem Konzept des Einrichters PTL Lohoff ausgestattet. Nach der Devise „Mut zu Farbe und Muster“ hat ein neues, frisches Einrichtungskonzept die dunkle und schwere Möblierung abgelöst.



Dylan und Dustin



Barhocker des Modular S- und Stehtische des Modular T-Systems

„Aufgrund der langjährigen Zusammenarbeit mit der Novum Hospitality war GO IN für uns der erste Ansprechpartner. Preis-Leistungs-Verhältnis, Qualität und die Out-of-the-box-Beratung haben auch dieses Mal überzeugt“, so Nils Salthammer, Stellvertretender Director of Operations Select Hotels.

Rot setzt Akzente

Als Eyecatcher wurden die mit rotem Cosy-Stoff bezogenen Dustin-Ohrensessel sowie der Polsterstuhl Dylan ausgewählt – beide mit einem drehbaren Säulenfuß aus matt gebürstetem Edelstahl. Dylan wurde mit einem Stoff bezogen, der überwiegend für Kissen zum Einsatz kommt: Hexagon mit geometrischem Muster in Türkis-Sand. Dylan und Dustin haben beide eine angenehme Haptik; die Sitzflächen wurden aus Gründen der Strapazierfähigkeit mit beigem Silvertex-Kunstleder bezogen. Durch die variablen GO IN-Baukastensysteme Modular T und Modular S konnten auch die Barhocker, Couch- und Stehtische problemlos in Form, Material und Farbe auf die ausgewählten Sessel und Stühle abgestimmt werden.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. „Der Umbau wurde auf den Social Media-Kanälen von Gästen und Stammgästen durchweg positiv kommentiert und wir konnten feststellen, dass die Sky Lounge nun häufiger frequentiert wird“, sagt Nils Salthammer. Auch die Verweildauer sei gestiegen, da sich die Gäste wohlfühlen. „Vor allem die gemütlichen Ohrensessel sind sehr beliebt und werden außerdem gern als Fotomotiv mit der Berliner Skyline im Hintergrund genutzt.“

Polsterstuhl Dylan mit Bezugsstoff Hexagon



WIR IN BERLIN

Fine Dining im Herzen Berlins

theNOname in der Oranienburger Straße

theNOname – Fine Dining in Mitte öffnete Mitte März seine Türen direkt am Eingang zu den Heckmann-Höfen und bietet unter kulinarischer Leitung des Sternekochs David Kikillus Gourmetküche auf höchstem Niveau.

Neu
beim
DEHOGA
Berlin

Die Geschäftsführerin Janina Atmadi der Betreiber-gesellschaft „The Knast GmbH & Co. KG“ hat sich sofort für die DEHOGA-Mitgliedschaft entschieden. Sie ist auch Marketingexpertin und erste Ansprechpartnerin für Geschäftspartner und Gewerbemieten der Heckmann-Höfe beim langjährigen Partner des DEHOGA, Places Prime GmbH. „Im Rahmen unserer jahrelangen Partnerschaft kennen wir die Leistungen und die erfolgreiche Lobbyarbeit des Verbandes. Neben unseren Mitglieder-vorteilen wünschen wir uns über das bereichernde Netzwerk viele interessante Kontakte und Synergien.“

Im theNOname dienen Ideen, Rezepte und Zutaten aus zahlreichen Ländern als Inspiration und führen zu handwerklich perfekten mehrgängigen Menüs aus der hochkarätig besetzten Küche. Der 37-jährige Spitzenkoch David Kikillus bringt kompromisslos exzellente Gerichte auf den Teller und wurde bereits 2016 mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet. Die kulinarische Reise lässt sich in keine Schublade stecken: NOname = no boundaries. Die Küche ist einzig und allein dem Genuss verschrieben – ausgewählte Zutaten von höchster Qualität, nicht radikal regional, sondern radikal exzellent. Genauso wichtig ist der direkte Kontakt zu den Produzenten, den David Kikillus im Laufe seiner vielen Reisen aufgebaut hat und pflegt. Angetrieben

von seiner Neugier und dem Ehrgeiz, sich stetig zu verbessern, kochte Kikillus auf der ganzen Welt. „Mein Ziel ist es auf jeden Fall, direkt einen Michelin Stern zu bekommen. Wenn man einmal einen Stern gehabt hat, will man ihn wieder haben und das sollte schon in absehbarer Zeit passieren. Darauf arbeiten wir alle hin“, so der Spitzenkoch.

Nicht nur in der Küche arbeitet ein Weltklasse-Team mit Erfahrung in unzähligen Sterneküchen auf Hochleistung, auch im Gastraum werden die Gourmets von dem erfahrenen Sommelier Steve Hartzsch begrüßt.

Er arbeitete vorher im einsunternull, im 5Cinco, bei Fischers Fritz und im Reinstoff und hat für das theNOname eine Weinkarte mit rund 200 Positionen rund um das Thema Alte Welt zusammengetragen.

Die Kunst im theNOname spielt auf die Geschichte der Oranienburger Straße und des Künstlerhauses Tacheles an und darf provozieren. Es erinnert an das Berlin vergangener Tage, das schon immer weltoffen, kontrovers, lasziv, laut und spontan war.



theNOname
Heckmann-Höfe
Oranienburger Straße 32,
10117 Berlin
Tel.: 030. 28877788
 www.the-noname.de



Fotos ©: White Kitchen



Das nächste Projekt der neu gegründeten Betreibergesellschaft „The Knast“ GmbH Co. KG: „The Knast“ Design Hotel, Fine Dining, Kunst & Kultur in Berlin-Lichterfelde im ehemaligen Frauengefängnis.

Smartes Business mit britischem Touch

Ming Business Center

Wer von Co-Working Spaces in Berlin Mitte hört, hat das Bild von extralässigen Hipstern vor Augen mit Man Buns, Jute-Rucksack und einer Matcha Latte to Go. Im Gemeinschaftsbüro, mit Gemeinschaftsküche selbstverständlich. Aber Co-Working 2.0 geht auch klassischer – da mag das Viertel noch so hip sein. In der Rungestraße 9, zwischen Kraftwerk Mitte und Jannowitzbrücke, bietet das Ming Business Center „perfekte Arbeitsbedingungen mit jeder Art von Flexibilität auf hoch professionellem Niveau“, wie Marcus Neuzerling betont. Der Regional Director des Ming Business Center und der Ming Hotels zeichnet sich seit Ende 2018 für das Unternehmen verantwortlich mit bislang sehr gutem Ergebnis. Sprich: einem vollen Haus. Einst residierte die Türkische Botschaft in dem sechsgeschossigen Gebäude, bevor die Land Union-Gruppe des deutsch/britischen Immobilien-Investors Lutz Strangmann die Liegenschaft 2014 erworben hatte, u. a. um den eigenen Firmensitz, dem die Ming Gruppe angehört, dorthin zu verlegen.

Hohe Sicherheitszäune, CCTV-Überwachungskameras und ein repräsentatives von 8 bis 18 Uhr besetztes Entrée zeugen von der ehemaligen Bestimmung des Centers. Auf sechs Etagen residieren in 80 Büros Hauptstadt-Repräsentanten von meist mittelgroßen Unternehmen. Die Bedarfsgrößen reichen aus von einem Büro bis hin zum vollständigen Stockwerk. „Bei uns sind alle Einheiten von 20 bis 200 qm vollständig eingerichtet“, erklärt Marcus Neuzerling. Zur Ausstattung gehören hochwertige USM-Möbel, erstklassige Technologie, drahtlose Breitband- und CAT-7-Verkabelung und – tatsächlich – gemeinschaftlich nutzbare, vollausgestattete Küchen auf jedem Stockwerk. Darüber hinaus befinden sich auf drei Etagen Veranstaltungs-, Konferenz-

und Seminarräume sowie Board- und Screening-Säle. Die Sicherheitsstandards auf Botschaftsebene machen das Ming Business Center „zum idealen Standort für Start-ups und Unternehmen jeder Größe, die in Deutschland oder im Ausland zugelassen sind“, wie Marcus Neuzerling betont. Während die Büros eine moderne Funktionalität ausstrahlen, sind Konferenzräume und die Lounge holzvertäfelt, was dem Ganzen einen britischen Touch verleiht. Highlight des Hauses ist ein Kino mit Platz für bis zu 40 Personen. „In einer Event-starken Stadt wie Berlin muss man mithalten können“, sagt Marcus Neuzerling. Gleich zu Beginn seiner Tätigkeit hat sich der studierte Betriebswirt um die Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin beworben: „Ich halte viel davon, gemeinsam Dinge zu bewegen und Netzwerke auszuschöpfen“. Neuzerling ist als Areal Manager zudem für die Berliner Hotels Monbijou, Mondrian Suites und Metropolitan zuständig, für das Seehotel Zeuthen und das Boutiquehotel Mimi's in London Soho. „Als Businesscenter sind wir beim DEHOGA natürlich die Exoten“, sagt Marcus Neuzerling, „Wir machen für unsere Gruppe den Start, und dann sehen wir weiter.“



**Neu
beim
DEHOGA
Berlin**

Ming Business Center
Rungestraße 9
10179 Berlin

 www.mingbusinesscenter.com
 www.ming-hotels.com



Das Gastgeber-Mindset

Erwartungen erfüllt?

Benedikt Weinreich lernt Hotelfachmann im Holiday Inn Berlin – City East Side



© Benedikt Weinreich

NEUE SERIE **Berlin Azubis**

Gibt es Gastgeber-Naturtalente? Benedikt Weinreich nennt es „Gastgeber-Mindset“. Was er darunter versteht, verrät uns der 20-jährige angehende Hotelfachmann, der mit einem Notendurchschnitt von 1,0 brilliert, im Gespräch.

Hand auf's Herz: Haben Sie die anderen Azubis nicht schon mal Streber genannt?

Nein, das habe ich noch nicht erlebt. Bei uns ist das Betriebsklima so, dass wir uns gegenseitig unterstützen – beim Lernen und in den praktischen Alltagsaufgaben.

Wie kamen Sie in die Hotellerie? Kommen Sie aus einer Gastgeber-Familie?

Meine Eltern haben ganz andere Berufe. Ich bin im Landkreis Diepholz – zwischen Bremen und Osnabrück – groß geworden und habe bereits während der Abiturzeit bei McDonald's gearbeitet. Das war eine gute Schule für mich, denn ich merkte schnell, dass ich wohl mehr der praktische Typ als der Theoretiker bin. Zugleich begriff ich, dass man für diese Arbeit ein eigenes Mindset braucht, sonst hält man das nicht durch.

Was verstehen Sie darunter?

Das klingt jetzt ziemlich simpel: Spaß daran zu haben, Herausforderungen anzunehmen, Menschen in sehr unterschiedlichen Situationen offen und zugewandt zu begegnen. Zugleich ist in dieser Branche der Umgang untereinander besonders: nicht zimperlich, aber verlässlich und wertschätzend. Deshalb würde ich jedem, der sich für eine Ausbildung in Hotellerie oder Gastronomie entscheidet, ein Praktikum empfehlen. Hier merkt man schnell, ob es der richtige Job für einen ist.

Wie kamen Sie nun nach Berlin?

Die Hauptstadt war von Anfang an mein Ziel. Bei AZUBIYO suchte ich nach Ausbildungsplätzen und schickte zwei Bewerbungen an Berliner Hotels. Beide Häuser luden mich zu Vorstellungsgesprächen ein. Das erste lief schon gut, doch als ich Holiday Inn Berlin – City East Side betrat, sprachen mich Atmosphäre und Design sofort an. Es folgte ein gutes Gespräch, in dessen Verlauf ich bereits die Zusage für den Ausbildungsplatz bekam. Da war ich sehr happy.

*Mit
diesem Beruf
stehen mir
so viele
Türen offen.*

Sie kommen aus Niedersachsen und wohnen also nicht mehr bei Ihren Eltern. Leben Sie in einer WG?

Ich habe eine eigene Wohnung in Berlin-Marzahn. Meine Eltern unterstützen mich finanziell. Dafür bin ich sehr dankbar.

Erfüllt die Ausbildung Ihre Erwartungen?

Ja, es sind gerade die vielfältigen unterschiedlichen Aufgaben und die Begegnungen mit den Gästen, die mir jeden Tag aufs Neue Spaß machen. Es gibt beinahe täglich Situationen, in denen ich denke: Hier bist du genau richtig! Während der Ausbildung durchlaufe ich alle Bereiche des Hotels. Gerade arbeite ich im Sales. Zugleich zeigt mir die Ausbildung, dass ich wirklich am besten in der Praxis lerne, und das mit viel Spaß und Leidenschaft.

Denken Sie jetzt schon über Ihre Zukunft nach?

Ja, selbstverständlich, ich brauche klare Ziele im Leben. Natürlich möchte ich nach dem erfolgreichen Abschluss der Ausbildung internationale Erfahrungen sammeln. Mit diesem Beruf stehen mir so viele Türen offen.

von Brigitte Menge

Benedikt Weinreich betreut den Instagram-Account seines Ausbildungshotels: [holidayinn_berlin_cityeastside](#)

No-Shows hilflos ausgeliefert?

Ärgerlich und teuer: nicht wahrgenommene Reservierungen

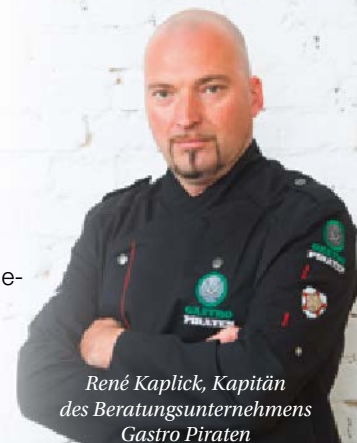
Trotz Erinnerungsmails und Anrufen passiert es immer häufiger, dass Gäste nicht kommen. Diese No-Shows kosten uns Zeit, Geld und Nerven.

Es geht ein Trend daher, dass Gäste nicht mehr spontan in einen Betrieb essen gehen wollen, sondern kurz vorher reserviert wird. Noch schlimmer wird es, wenn der Gast in fünf verschiedenen Restaurants einen Tisch für 6 Personen bucht und kurz vorher erst entschieden wird, wo man nun gemeinsam essen geht. Natürlich ohne die anderen fünf Betriebe zu informieren, dass man nicht mehr kommt. In Zahlen: Pro Person kann man bei zwei Gängen plus Getränke im Schnitt mit mindestens 50,00 Euro rechnen. Das Ganze mal sechs.

Einige Gastronomen haben sich Gedanken gemacht. Wenn es Stornokosten für nicht wahrgenommene Hotelreservierungen gibt, warum sollte es so etwas nicht auch in der Gastronomie geben? Gastronomen in Hamburg hatten folgende Idee: Reservierungen werden nur noch online und gegen Angabe der Kreditkartennummer angenommen.

So kann ein Einmalbetrag von dieser Kreditkarte abgebucht werden, sollte der Gast nicht erscheinen. Dieses wird natürlich vorher eindeutig kommuniziert. Hier überlegt sich ein Gast zweimal, ob er reserviert und dann nicht kommt.

Viele Restaurants nehmen teilweise gar keine Reservierungen mehr an. Sie vertrauen auf die Laufkundschaft und die Spontaneität der Gäste. Allerdings ist das bei hochklassigen Sterne-Lokalen nur sehr schwierig zu organisieren. Hier sollten wohl auch Adressen von den Gästen notiert werden, damit man gegebenenfalls eine Stornorechnung schreiben kann. Es klingt natürlich sehr hart gegenüber den Gästen. Aber andererseits: Sind sie nicht auch hart zu uns bei diesem Thema?



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

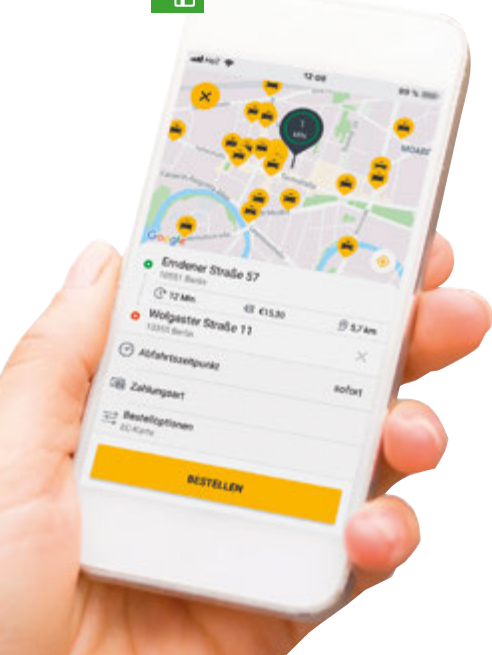
In der Juni-Ausgabe von hogaAKTIV stellen die Gastro-Piraten die spannende Frage:
4- Tage-Woche im Gastgewerbe?

Grün und noch günstiger

- Preisvorteil für Verbandsmitglieder
- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- 100 % regenerativer Strom

Mehr Infos erhalten Sie beim
DEHOGA Berlin und auf
vattenfall.de/verbaende-berlin





Sind die Konflikte bloße Befindlichkeiten zwischen Konkurrenten?

Stellen Sie sich vor, vor dem Eingangsportal Ihres Hotels stellt ein Startup illegal ein Fertighaus auf, bietet komfortable Gästezimmer an und macht groß Werbung. Ein Teil Ihrer Gäste bleibt daraufhin weg.

Sie klagen gegen die Firma und gewinnen, die macht aber ungerührt weiter. Auf Ihre Intervention erklärt die Behörde lapidar, man habe kein Personal, aber Sie mögen sich doch bitte nicht so aufregen, vielleicht werde ja bald der Markt liberalisiert, dann sei das Verbot der Firma hinfällig.

Auch wenn der Vergleich konstruiert ist: In einer ähnlich absurden Situation befindet sich das Taxigewerbe derzeit. Über will das Taxigewerbe vernichten und schreckt weder vor Gesetzesbruch noch Lüge zurück. Steuern werden in Deutschland nicht bezahlt, und die Mietwagenfirmen, die sich von Uber Aufträge vermitteln lassen, schreiben nur mit täglichen Rechtsverstößen schwarze Zahlen.

Am heißesten diskutiert: die Pflicht, nach absolviertem Fahrauftrag zum Betriebssitz zurückzukehren. Damit schützt der Gesetzgeber das Taxigewerbe, das vielen Pflichten (Beförderungspflicht, Tarifpflicht) unterliegt, vor unlauterem Wettbewerb. Das ist zugleich Verbraucherschutz. Auch soll

die Rückkehrpflicht verhindern, dass Mietwagen auf der Suche nach Kundenschaft umherkreisen und Parklücken, etwa vor Läden und Hotels, blockieren.

Über lebt also von Rechtsbrüchen. Die meist prekär beschäftigten Fahrer sind oft unterqualifiziert. Der Axel-Springer-Verlag ist an Uber beteiligt und sorgt in der Bild-Zeitung für die schlechte Presse gegen das Taxigewerbe. Neuerdings stürzt sich auch my-taxi alias Free now auf den



Kuchen, allerdings mit dem Industriesauger statt mit dem Kuchenmesser.

Welchem Fahrdienst soll man seine Gäste nun anvertrauen? Bei Uber steigt der Fahrpreis schon bei Regen schnell auf das Dreifache, bei Messeschluss auch mal auf das Achtfache. Wer bei der klassischen Taxizentrale bestellt, umgeht dieses Risiko. Auch die Taxizentralen sind heute technisch up to date – mit App und automatischen Bestellsystemen wie etwa dem Autobooker. Bei Fragen hat man einen persönlichen Ansprechpartner. Und: Taxifahrer sind ortskundegeprüft und können ihre Fahrgäste über die sinnvollste Fahrtroute beraten.



Fotos: Taxi Pay GmbH





Schonkost für die Umwelt

Entsorgung und Recycling – auch für Kantinen und Großküchen

rückt dieses Thema zunehmend in den Fokus.

Ob in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen oder im Beherbergungsgewerbe: Zu einem gesunden Umfeld gehört ein modernes, umweltgerechtes Entsorgungsmanagement. Dabei stehen die Betreiber heute vor großen Herausforderungen. Der Kostendruck steigt, gleichzeitig gilt es höchste Qualitäts- und Hygienestandards einzuhalten und neue gesetzliche Anforderungen zu erfüllen. So bringt etwa die novellierte Gewerbeabfallverordnung strengere Auflagen in puncto Abfalltrennung, Recycling und deren Dokumentationen mit sich. Auch Kantinen und Großküchen, wie zum Beispiel in Medizin- und Pflegeeinrichtungen, sind verpflichtet, Abfälle getrennt zu sammeln und dies lückenlos zu dokumentieren.

Vorgaben für Abfälle aus Küche und Kantine

Die Reststoffe aus Kantinen, Gastronomiebereichen oder der täglichen Essensausgabe an die Patienten sind dabei so vielfältig wie die Speisen selbst. Neben Kunststoffen, Glas und Papier fallen unterschiedliche Arten von biologisch abbaubaren Abfällen an wie zum Beispiel verpackte oder unverpackte Lebensmittel, Speisereste und Fette. Diese organischen Abfälle dürfen laut Gewerbeabfallverordnung nicht über den Restmüll entsorgt werden, sondern müssen separat erfasst werden. Hinzu kommt der allgemeine Trend zur Nutzung von biologisch abbaubaren Verpackungen und anderen ökologisch vorteilhaften Lösungen. „Die Anforderungen an die Entsorgung und Wiederverwertung sind komplex und logistisch herausfordernd“, sagt Klaus Sczesny, bei der Hoffnungstaler Stiftung Lobetal, Verbund der Diakonie in Bernau, für Abfallentsorgung und -management verantwortlich. „Die Beratung durch einen spezialisierten und zuverlässigen Partner wie ALBA ist daher für uns enorm hilfreich.“

Enge Verzahnung und vertrauensvolles Miteinander

Gemeinsam mit ihren Kunden entwickeln die Berater des Recycling- und Umweltdienstleisters ALBA bedarfsgerechte, ganzheitliche und ökologisch sinnvolle Lösungen für medizinische Einrichtungen und ihre Kantinen. „Unser Ziel ist es, die Verantwortlichen zu entlasten“, sagt Peter Enke, Vertriebsleiter für die Region Berlin-Brandenburg bei ALBA. „Daher entwickeln wir gemeinsam mit unseren Kunden passgenaue Lösungen, zum Beispiel zum Thema biologisch abbaubare Verpackungen. Wir stellen den Kunden einen zentralen Ansprechpartner, der eng und vertrauensvoll mit ihm zusammenarbeitet und ihn dabei unterstützt, sachgerecht mit branchenspezifischen Abfällen umzugehen. So können sie sich auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und zugleich wertvolle Ressourcen schonen – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit für Mensch und Umwelt.“



„Die Anforderungen an die Entsorgung und Wiederverwertung sind komplex und logistisch herausfordernd“



Wir nennen es Rohstoff.



Elektromobilität beschleunigt

Das neue Service-Terminal der Mercedes-Welt am Salzufer in Berlin wird Ende August 2019 eröffnet.

Noch führen Handwerker Regie im neuen Service-Terminal. Täglich sind die Baufortschritte zu sehen. Im Service-Terminal selbst läuft der Innenausbau. Hans-Bahne Hansen unterstreicht den Stellenwert des Projekts. „Bei der umfassenden Modernisierung unserer Mercedes-Welt am Salzufer setzen wir konsequent auf die großen Zukunftsthemen Digitalisierung, Vernetzung, elektrische Antriebe und hoch individualisierte Mobilitätslösungen“, sagt der Direktor von Mercedes-Benz Berlin. Das Gesamtkonzept berücksichtigt die Anforderungen und die Vielfalt der Elektromobilität mit allen neuen Vertriebs-, Service- und Dienstleistungsangeboten, gibt aber auch den bewährten, effizienten Modellen mit Verbrennungsmotor Raum.

„Elektromobilität ist für uns längst Alltag“, sagt Ronny Weber, technischer Koordinator für Elektromobilität bei Mercedes-Benz Berlin. Der neue EQC wird demnächst in den Showroom rollen. Der batterieelektrische Crossover-SUV verspricht eine Reichweite von über 450 Kilometern (nach NEFZ). Und schon heute können Kunden sich mit einem Hybridfahrzeug für nachhaltige Mobilität entscheiden. Auch der smart EQ dokumentiert den Wandel. smart ist die erste Marke, die ab Herbst alle Modelle nur noch mit batterieelektrischem Antrieb anbietet. Das smart center wird mit seinen EQ Fahrzeugen bei der Umgestaltung ebenfalls in den Showroom der Mercedes-Welt am Salzufer einziehen.

„Das neue Service-Terminal vereinfacht für unsere Kunden künftig ihren Servicetermin“, freut sich Serviceleiter Guido Car. Das beginnt bei der Buchung eines Termins und eines Ersatzfahrzeugs und anderen Dienstleistungen im Vorfeld. Beim Servicetermin wird das Fahrzeug an der Einfahrt zur Mercedes-Welt am Salzufer per Kennzeichenscan erkannt und zum reservierten Stellplatz in der Service-Lounge gelotst. „Hier wird der Kunde in Empfang genommen.“ Im Rahmen des digitalen Service-Lane-Konzepts verfügt der Berater in Echtzeit über alle relevanten Informationen und kann mit dem Kunden die empfohlenen Dienstleistungen und Wartungsarbeiten besprechen. „Auch die Abholung nach Abschluss der Arbeiten ist bequem. Der Kunde wird digital exakt zum Stellplatz seines Fahrzeugs geführt.“



www.mercedes-benz-berlin.de



Foto: © Kay Heischmann

v. l. n. r.: Ronny Weber, Hans-Bahne Hansen und Guido Car von Mercedes-Benz Berlin im neuen Service-Terminal der Mercedes-Welt am Salzufer



© Mercedes-Benz Berlin



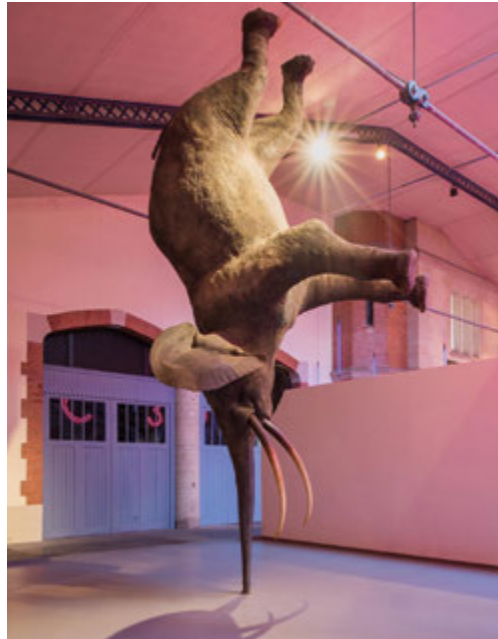
Champagne POMMERY

Revolution der Champagne

Kaum ein Champagnerhaus hat die Geschichte der Champagne so stark geprägt wie POMMERY. Als Madame Louise POMMERY 1858 das Weingut in Reims von ihrem verstorbenen Mann übernimmt, schlägt sie zielstrebig neue Wege in der Champagnerherstellung ein. Mit der Erfindung des Brut Champagners gelingt ihr eine Revolution, die alle bisherigen Standards für immer verändern wird. Noch heute steht POMMERY für Champagner voller Finesse, Lebhaftigkeit und Kreativität. Die Königin der POMMERY Champagner ist die Cuvée Louise, die in seltenen Jahren auch als Rosé erhältlich ist. Wer einen Champagner POMMERY genießt, bekommt stets einen großartigen Champagner zu einem sehr fairen Preis.

Champagner, Kunst und Kultur im Keller

Meisterhafter Champagner und exquisite zeitgenössische Kunst – im Hause POMMERY wird diese prickelnde Symbiose seit mehr als 130 Jahren gelebt. Schon die kunstliebende Madame POMMERY unterstützte mit Herzblut Künstler, vor allem aus ihrer Heimatstadt. So lässt sie zum Beispiel 1882 von Gustave Navlet vier große Flachreliefs gestalten, die der Bildhauer bei Kerzenschein direkt in die Kalkwände ihrer Weinkeller schnitzt. Mit ihrer Entscheidung, ihre Steingutsammlung dem Musée des Beaux-Arts in Reims und das berühmte Millet-Gemälde



Domaine POMMERY – Experience #10



Domaine POMMERY – Experience #11 (L'Odyssée)



Porträt von Madame POMMERY

„Les glaneuses“ dem Louvre zu vermachen, erfindet sie das Unternehmens-Mäzenatentum. In Andenken an Louise Pommery folgen die heutigen Besitzer des Champagnerhauses dieser Tradition.

Seit 2003 nutzen Paul-François und Nathalie Vranken die unterirdische Welt des Champagnerhauses, um einmal jährlich im Rahmen der Ausstellungsreihe „Expérience POMMERY“ zeitgenössische Kunst auszustellen. Internationale Künstler entwickeln ihre Projekte in Einklang mit dem sie umgebenden Raum. Kunst wird so wie Champagner zu einer Erfahrung, die man mit anderen teilen sollte. Für die Besucher von POMMERY sind die Ausstellungen eine weitere einzigartige Möglichkeit, die Weinkeller zu besichtigen und gleichzeitig einen Blick auf einige der besten Werke aus der internationalen Kunstszene zu werfen. Das Engagement von POMMERY für die zeitgenössische Kunst stärkt sowohl das Image des Champagnerhauses als auch seine internationale Bekanntheit. Das Konzept geht auf: POMMERY genießt inzwischen Kultstatus. Jedes Jahr verzeichnet das Besucherzentrum der Domaine mehr als 400.000 Besucher.

www.vrankenpommery.com/de



Berlin: Auskunft über anonyme Airbnb-Vermieter

Berlin geht gegen illegale Ferienwohnungen vor. Die Bezirke Charlottenburg-Wilmersdorf, Friedrichshain-Kreuzberg, Pankow und Tempelhof-Schöneberg haben Mitte April mit Unterstützung der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung Anordnungen gegenüber Airbnb Irland erlassen, in denen sie Auskunft über die Identität von Ferienwohnungsanbietern verlangen. „Noch immer werden Ferienwohnungen ohne Registriernummern auf Internetplattformen angeboten, was die Arbeit der Bezirksämter erschwert“, sagte Stadtentwicklungssenatorin Katrin Lompscher (Linke). „Wir erwarten von den Plattformbetreibern die gesetzlich geregelte Mitwirkung bei der Verfolgung von Zweckentfremdung und damit die Herausgabe der entsprechenden Informationen.“ Da dies bisher auf freiwilliger Basis nicht funktioniert, unterstütze die Senatsverwaltung „die Bezirke dabei, den Rechtsweg zu beschreiten“.

Justizministerin will Airbnb stärker besteuern

Justizministerin Katarina Barley will Vermittlungsplattformen wie Airbnb stärker besteuern. Airbnb & Co. trieben die Preise in begehrten Städten zum Teil massiv in die Höhe. „Dabei zahlten sie viel weniger Steuern als Hotels und Hostels. Das müssen wir auf EU-Ebene ändern“, schrieb die SPD-Spitzenkandidatin zur Europawahl auf Facebook.

www.berlin.de

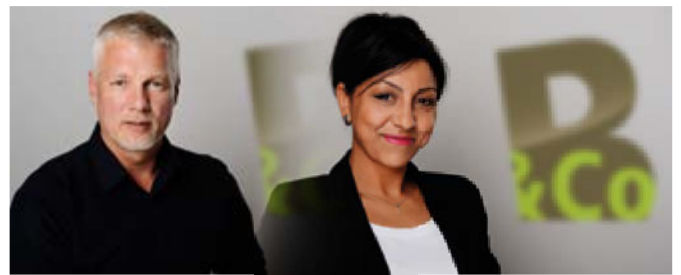
HRS und IHA: Einigung bei Bestpreisklauseln

HRS und der Hotelverband Deutschland (IHA) erzielten Ende April eine Einigung über eine außergerichtliche Lösung des Themas „Schadensersatz für Bestpreisklauseln“: HRS wird einen einmaligen Betrag von 4 Mio. Euro an den Verband leisten. Aus diesem Betrag wird die IHA die rund 600 Hotels entschädigen, die sich im Vorjahr zusammengeschlossen hatten, um Schadensersatzansprüche geltend zu machen. Die Einigung ist das Ende eines langjährigen und zähen Prozesses, der Ende 2013 mit einer zwischenzeitlich rechtskräftigen Abstellungsverfügung des Bundeskartellamtes begann. Ende 2017 hatte die IHA ihre Mitglieder aufgefordert, sich an einer Schadensersatz-Sammelklage gegen HRS zu beteiligen. Parallel dazu lässt eine branchenweite Lösung, die auch die Unternehmen Booking.com und Expedia miteinschließt, weiter auf sich warten.

www.hotellerie.de

Bräunig & Co: neu in der Geschäftsleitung

Zorica Paunkovic gehört dem Unternehmen seit über 20 Jahren an und kennt die Facetten und Bedürfnisse der Kundschaft in Hotellerie & Gastronomie genau. Die 38-jähri-



ge gebürtige Serbin kam bereits in frühen Jahren nach Berlin und absolvierte zunächst Ihre kaufmännische Berufsausbildung im Unternehmen und arbeitete im Anschluss in allen administrativen Bereichen.

Neben den Inhabern Thorsten Kampschäfer und Oliver Bräunig wird sie maßgeblich die künftige Entwicklung und Zugrichtung des Unternehmens steuern. Im Schwerpunkt wird Zorica Paunkovic für den gesamten Innendienst und sämtliche administrativen Prozesse des Unternehmens verantwortlich sein. Dafür bringt sie reichlich Erfahrung mit! Mit dieser Umbesetzung leitet Bräunig & Co. auch einen innerbetrieblichen Generationswechsel ein. Künftig wird das Unternehmen operativ von Thorsten Kampschäfer und Zorica Paunkovic gemeinsam geleitet.

www.braeunig-co.de

Sebastian Frank: erstes Buch

Sebastian Frank, Inhaber und Küchenchef des Restaurants „Horváth“, veröffentlichte sein erstes Buch „kuk [cook]“. Darin zeigt er seine authentische und durch seine österreichischen Wurzeln geprägte Kochkunst, die er durch seinen emanzipatorischen Ansatz ergänzt. Demzufolge gebührt jedem Produkt auf dem Teller die gleiche Aufmerksamkeit – bei ihm hat Gemüse ganz selbstverständlich die gleiche Relevanz wie Fleisch und Fisch. In seinen Rezepten stehen Produkte regionalen Ursprungs im Vordergrund, auf exotische Zutaten verzichtet er komplett. Die Kräuter und Pflanzen, die er für sein Restaurant benötigt, baut er größtenteils selbst an. Mehr als 60 Gerichte haben Sebastian Frank und der internationale Food Fotograf René Riis für sein erstes Buch „kuk [cook]“ fotografiert.

www.restaurant-horvath.de

Neu und bekannt im Pauly Saal

Dirk Gieselmann ist neuer kulinarischer Leiter des Restaurants Pauly Saal. Als Küchenchef kehrte Sebastian Leyer in



© Sebastian Frank: White Kitchen

Bräunig & Co. ist Ihr hoch qualifizierter und zertifizierter Dienstleister für Gastrotechnik und gastronomisches Management

- Ihr führender Anbieter für Berlin & Brandenburg
- bei uns erhalten Sie alles was technisch ist...
- und dazu noch Tipps, Tricks & gute Ratschläge

- besuchen Sie uns: www.braeunig-co.de
- Servicehotline: (030) 694 88 00

BRÄUNIG & Co
Bietet Service

Gastrotechnik | Schankanlagen
Planung | Einrichtung | Service



Unseren Qualitätsanspruch unterstreichen wir durch diese Zeichen:



Bräunig & Co., Mehringdamm 67, 10961 Berlin FON 030 6948800 FAX 030 6928957 www.braeunig-co.de info@braeunig-co.de



vario
print

Die Varioprint GmbH ist seit vielen Jahren
Ihr zuverlässiger Partner im Bereich Print.



Briefbogen | Visitenkarten | Aufkleber | Tischaufsteller | Reise-Bonus-Aufsteller
SD-Sätze für Guest Checks | Fragebogen | Reinigungssevice | Meldeschein | Minibar
Türhänger | Wasserflaschenanhänger | Keycards | individuelle Geburtstagskarten | Duftkissen | Menükarten
Informationsflyer | Gästemagazine | Broschüren | Kataloge | Prospekte | Werbeflyer | Poster
Serviettenringe-Brandner | Roomservice-Brandner | Hochzeitsmappen | Tagungsunterlagen | Hotelnotizblöcke

Überzeugen Sie sich von unserer Leistungstärke.

Wir sind gerne für Sie da.

DRUCK & DIGITALE MEDIEN

varioprint GmbH
Segelfliegerdamm 92
12487 Berlin

Tel. 030 6719 89 73
varioprint@druckwunsch.de
www.druckwunsch.de

vario
print

das Restaurant in der ehemaligen jüdischen Mädchenschule in der Auguststraße zurück. Sie folgen auf Arne Anker, der Mitte April seine Wirkungsstätte verlassen hat. Berufliche Stationen von Dirk Gieselmann waren unter anderem die elsässische Auberge de l'III, die während seiner Zeit mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, sowie das Sternerestaurant Le Chantecler im Hotel Negresco an der Côte d'Azur.

 www.paulysaal.com

Ausgezeichneter Jungkoch aus dem InterConti

Jungkoch Maximilian Bandelin aus dem InterContinental Hotel Berlin gewann in Frankfurt am Main den nationalen Ausscheid der Bailliege d'Allemagne der „Chaine des Rotisseurs“. Der 24-Jährige wird nun am 20. September zum weltweiten Wettbewerb nach Calgary in Kanada reisen und dort Deutschland vertreten. Im Hotel InterContinental absolvierte der gebürtige Berliner seine Ausbildung zum Koch und ist seit April Demeichef de Partie Bankettküche. Beim Wettbewerb mussten



Jungkoch Maximilian Bandelin bei der Siegerehrung

ten Köche unter 27 Jahren ein 3-Gang-Menü aus einem Warenkorb in 30 Minuten konzipieren und in dreieinhalb Stunden für vier Personen perfekt zubereiten. Das Menü von Maximilian Bandelin: Geflämmerter Hummerschwanz mit Vanille-Öl, Hummer-Muschelsalat mit Kaiserschoten, gelber Paprika und süß-sauren Karotten; Schwarzfederhuhn-Roulade mit Paprikapüree, Artischockencreme und Polenta-Kräuterschnitte und zum Abschluss Erdbeerschaum, Rotweinfeige und karamellisierte Melone.

 www.intercontinental.com

2 neue WeinPlaces in Berlin

Zum sechsten Mal zeichnete Gerolsteiner Brunnen besondere Weinbars in Deutschland als Gerolsteiner WeinPlaces aus. Sechs neue WeinPlaces kamen dazu, darunter erfreulicherweise zwei Berliner: Freundschaft Weinbar – Willi Schlögl und Johannes Schellhorn – sowie Kurpfalz-Weinstuben – Vincenzo Berényi und Sebastian Schmidt. „Auch diesmal hat unsere Jury wieder echte Wein-Hotspots ausfindig gemacht. Orte, an denen engagierte Persönlichkeiten Wein mit Liebe in Szene setzen, ihre Begeisterung für



© Ralf-Juergens

Wein leben und an den Gast weitergeben“, erklärte Marcus Macioszek, Leiter Marketing des Gerolsteiner Brunnen und Mitglied der Jury.

 www.weinplaces.de

Neue METRO-Welt in Spandau

Zeit sparen und Inspiration liefern: Mit dem modernisierten Großmarkt Berlin-Berolina stellt METRO Gastronomen in den Mittelpunkt. Ein verkürzter Laufweg führt vom neuen Gastro-Eingang direkt in die Frische- und Nahrungsmittel-Bereiche und auf schnellstem Wege zurück zu den neuen Gastro-Kassen. Der „Gastro Treff“ lädt zum Netzwerken ein, die Inspirationsecke liefert mit Trendprodukten und Innovationen neue Ideen für das eigene Geschäft. Auch das Sor-

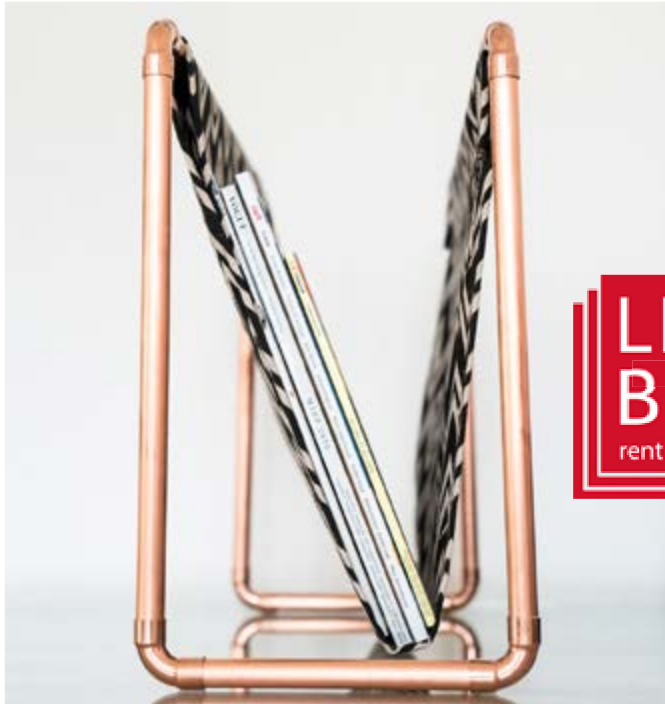


© Metro Berlin



timent wurde an vielen Stellen erweitert, so zum Beispiel um die „Erlesenen Welten“ mit einer Vielfalt an Premium-Produkten in Spitzenqualität.

 www.metro.de/aktionen/neumetro



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



LB Lesezirkel Brabandt

Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesespass

GASTRO-MAPPE



- 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

www.lesezirkel-brabandt.de | TEL. 030 - 25 20 19 70

Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:

★★★ *Superior Garni*
Hampton by Hilton Berlin City
East Side Gallery

Folgeklassifizierungen:

★★★★ *Superior*
Holiday Inn Berlin City West

★★★ *Superior*
Hotel Pension Kastanienhof

★★★ *Garni*
Senscity Hotel Berlin Spandau

★ *Tourist Superior Garni*
Ibis Budget Berlin Ost



► Betriebsjubiläen im Juni

Barcelona Tapas Bar & Restaurant 5 Jahre ■ Bowlero Bowling Berlin GmbH 15 Jahre ■ Brasserie am Gendarmenmarkt 20 Jahre ■ Café Restaurant Butter 10 Jahre ■ Essen statt Kochen 10 Jahre ■ Georghof Hotel Berlin 105 Jahre ■ Herz & Niere 5 Jahre ■ Hotel Elegia am Kurfürstendamm 5 Jahre ■ Märchenbrunnen 25 Jahre ■ Nordic Hotel Domicil Berlin 20 Jahre ■ Residenz Am Deutschen Theater 20 Jahre ■ Restaurant Scheune 15 Jahre ■ Romeo & Romeo 5 Jahre ■ St.-Michaels-Heim 65 Jahre ■ Zum Anker 20 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Juni

ARCOTEL Velvet 15 Jahre ■ Bülow Kneipe 5 Jahre ■ Burger King 10 Jahre ■ Café Bistro Leysieffer 10 Jahre ■ Die Theaterexperten gGmbH 10 Jahre ■ EsS Bahn 10 Jahre ■ Essen statt Kochen 10 Jahre ■ Gabiko 5 Jahre ■ Georghof Hotel Berlin 5 Jahre ■ Havel Lodge Hotel GmbH 5 Jahre ■ Herz & Niere 5 Jahre ■ Hotel Elegia am Kurfürstendamm 5 Jahre ■ Landhaus Lichterfelde 15 Jahre ■ Pantalone 15 Jahre ■ Red Baron 10 Jahre ■ Restaurant Horváth 5 Jahre ■ Yorcks Bar 5 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Kranhaus-Café
- theNOname
- Stayery. Berlin Friedrichshain
- Night Kitchen
- Café Oliv
- Zur Glocke
- Friedrichskeller-2017
- Art Café Osbili



Save the Date

WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Freitag bis Sonntag, 14.–16. Juni 2019	Präsidenten-Cup	Golf Resort Semlin
Montag, 12. August 2019	Sommerfest	Tipi am Kanzleramt
Montag, 26. August 2019	Golf-Trophy	Berliner Golfclub Stolper Heide
Samstag, 31. August 2019	Bürgerfest des Bundespräsidenten	Schloss Bellevue
Montag, 2. September 2019	Gastro Business Club, weitere Termine 21. Oktober, 2. Dezember	
Donnerstag, 19. September 2019	Sicherheitsforum für Locations & Hospitality	Hotel Berlin, Berlin
im September 2019	Digitalkongress	Datum und Ort werden noch bekannt gegeben
Dienstag, 22. Oktober 2019	Fachgruppe Hotellerie	Ort wird noch bekannt gegeben
Montag, 25. November 2019	Vollversammlung	Ort wird noch bekannt gegeben
Donnerstag, 28. November 2019	Partnertreffen	Ort wird noch bekannt gegeben

Das Haus mit dem südländischen Flair

40 Jahre Villa Kastania in Westend – 40 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin

Umgeben von Kastanien und Eichenbäumen steht das Haus auf dem Grundstück der früheren Villa des großen Regisseurs und Schauspielers Wolfgang Liebeneiner und seiner Frau Hilde Krahl. Anfang der 1970er-Jahre entstand eine Seniorenresidenz. Doch die neue Glanzzeit des Hauses in Westend begann im Mai 1979. Da eröffnete Sylvia Möller ihr Hotel Villa Kastania und gab dem Haus in Westend von Beginn an ein persönliches Profil. Dafür stehen vor allem das mediterrane Flair sowie die Originalkunst, die dem Gast überall im Haus – so auch in den 47 geräumigen Hotelzimmern und Suiten – begegnet.



vermitteln dem Gast das aktuelle Kunstgeschehen Berlins, das durch die Galerie Rockelmann & Partner begleitet wird. Das Vier-Sterne-Haus lädt zu Literatur- und Musikabenden ein. „Um den kulturellen Austausch weiter voranzutreiben, sehen wir uns in der Verantwortung und sind Förderer der Deutschen Oper und der Berliner Philharmoniker“, bekennt Sylvia Möller, die unmittelbar nach der Eröffnung mit ihrem noch immer privat geführten Hotel Mitglied des DEHOGA Berlin wurde. „Das war für mich eine Selbstverständlichkeit, dem Verband beizutreten, der die Interessen der Branche vertritt. Und heute ist das wichtiger denn je.“



Die kunstinteressierte Hotelchefin gewann den bekannten Berliner Maler und Präsidenten der East Side Gallery Kani Alavi, die venezianischen Suiten künstlerisch zu gestalten. Vor rund zehn Jahren entstand die asiatische Suite mit Kunstwerken von Peter Vogel, Kathrin Rank und Henry Fischer. Wechselnde Vernissagen auf den Hoteletagen

Die Villa Kastania punktet bei ihren Gästen auch mit der verkehrsgünstigen Lage, denn 150 Meter vom Hotel entfernt kann man per Bus oder U-Bahn ab Theodor-Heuss-Platz bequem das Zentrum Berlins erreichen. 5 Gehminuten sind es bis zu Messegelände, ICC, Funkturm und RBB. Ein Plus ist der hoteleigene Parkplatz.

Seit 1989 verwöhnt das Hotelrestaurant MARRON die Gäste des Hauses. In der warmen Jahreszeit ist die Gartenterrasse unter den hohen Kastanienbäumen ein beliebter Ort, so wie auch die Dachterrasse im italienischen Flair. Die mediterrane Atmosphäre bestimmt auch den holzgetäfelten, handbemalten und klimatisierten Veranstaltungsraum FRESKO. Zur Entspannung bietet das Haus einen Wellnessbereich mit Erlebnisbad inklusive Gegenstromanlage, Regenwald-Aromadusche und eigener Terrasse, einer römischen und finnischen Sauna mit Ruheraum sowie ein Beauty-Center mit Kosmetikinstitut. Der Eingang wurde mit Lichtkunstwerken zum Thema Wasser von Hannes Seebacher kreiert.

So wundert es nicht, dass im Gästebuch viele bekannte Namen stehen, so Autorin J. K. Rowling, Björn Ulvaeus (ABBA), Günther Lamprecht, Conny Froboess, Judy Winter, Marie-Luise Marjan, Cordula Stratmann, Dagmar Berghoff und viele mehr...

von Brigitte Menge

Hotel Villa Kastania
Kastanienallee 20, 14052 Berlin

 www.villakastania.de



Höhere Entgelte im Berliner Gastgewerbe

Am 14. Mai 2019 einigten sich die Verhandlungskommissionen des Hotel- und Gaststättenverbandes Berlin e.V. (DEHOGA Berlin) und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) in der zweiten Verhandlungsrunde auf den Abschluss eines neuen Entgelttarifvertrages für die Beschäftigten des Berliner Hotel- und Gaststättengewerbes.

Danach erhöhen sich die monatlichen Tarifentgelte für die Beschäftigten in tarifgebundenen Betrieben ab dem **01. Juli 2019** in allen Bewertungsgruppen um **2,5%**. Ab dem **01. Mai 2020** erhöhen sich die monatlichen Tarifentgelte in einer zweiten Stufe um weitere **3,3%**.

Die monatlichen Ausbildungsvergütungen erhöhen sich ebenfalls ab dem **01. Juli 2019** um jeweils **50 €** pro Ausbildungsjahr und betragen **750 €** für das erste Ausbildungsjahr, **900 €** für das zweite Ausbildungsjahr und **1000 €** für

das dritte Ausbildungsjahr. Eine weitere Erhöhung gibt es dann noch einmal zum **01. Juli 2020** um jeweils **50 €** pro Ausbildungsjahr. Dann beträgt die Ausbildungsvergütung **800 €** für das erste Ausbildungsjahr, **950 €** für das zweite Ausbildungsjahr und **1050 €** für das dritte Ausbildungsjahr.

Der Tarifvertrag hat eine Laufzeit von insgesamt **24 Monaten** bis zum **30. Juni 2021**.

Damit haben beide Tarifparteien eine weitere Entwicklung der Vergütungen erreichen können und die Tarifautonomie gestärkt.

Der Entgelttarifvertrag wird in den nächsten Tagen ausgefertigt und unterzeichnet. Danach können alle Mitglieder den Entgelttarifvertrag kostenfrei unter **Mein DEHOGA/Tarifverträge** downloaden.

Förderung unternehmerischen Know-hows

Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) unterhält ein Förderprogramm für bestehende gastgewerbliche Unternehmen, um diesen in bestimmten Situationen förderfähig einen geeigneten Berater an die Seite zu stellen. Dabei können z. B. allgemeine Beratungen zu allen wirtschaftlichen, finanziellen, personellen und organisatorischen Fragen der Unternehmensführung gefördert werden. Zusätzlich können Beratungen für Unternehmen gefördert werden, die von Frauen, von Migrantinnen oder Migranten oder auch von Unternehmern/innen mit anerkannter Behinderung geführt werden. Auch Unternehmen in Schwierigkeiten können eine Förde-

rung für eine Unternehmenssicherungsberatung zur Wiederherstellung der wirtschaftlichen Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit erhalten. DIEHOGA Denkfabrik informiert und berät Sie gerne unter 030. 85731720 oder

 www.diehoga.de.



DIE HOGA
DENKFABRIK

 **wall**

Berliner  Morgenpost
DAS IST BERLIN

104.6 RTL
BERLINS HITRADIO

 **SPIELBANK BERLIN**

Pyronale®

Feuerwerk- World-Championat

Best of
Six

www.pyronale.de • Ticket-Hotline 01806 999 000 909
(0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, 0,60 €/Anruf aus dem dt. Mobilfunknetz)

tv.berlin

SPREE  UELL


Berliner Kindl

105.5 Spreeradio

30.08. - 31.08.2019
Olympiastadion/Maifeld - Berlin

The Mexican Sun Beer

TASTE THE SUN



ENJOY SOL RESPONSIBLY.