



7%

MWST. FÜR

ESSEN.

EGAL WO

UND WIE!

*Gleiche Steuern
für Essen:
Deutschlandweite
Petition*

*Die Besten der Besten:
40 Jahre Deutsche
Jugendmeisterschaften*

*Neue
Veranstaltungsreihe:
„Über den Dächern Berlins“*

PRESSEFREIHEIT ZEIG FLAGGE

70 JAHRE GRUNDGESETZ - ARTIKEL 5 - 70 JAHRE PRESSEFREIHEIT

JEDER HAT DAS RECHT,
SEINE MEINUNG IN WORT, SCHRIFT
UND BILD FREI ZU ÄUSSERN UND ZU VER-
BREITEN UND SICH AUS ALLEMEIN
ZUGÄNGLICHEN QUELLEN UNGEHINDERT ZU
UNTERRICHTEN. DIE PRESSEFREIHEIT
UND DIE FREIHEIT DER BERICHTERSTATTUNG
DURCH RUNDFUNK UND FILM WERDEN GEMÄHR-
LEISTET. EINE ZENSUR FINDET NICHT STATT.

Zeitschriftenverleger
gemeinsam für Pressefreiheit

VDZ

Verband Deutscher
Zeitschriftenverleger



8



14



17

AKTUELL

Editorial: Jede Stimme zählt!	4
Gleiche Steuern für Essen	5
Über den Dächern von Berlin	8

WIR IN BERLIN

„flagship“ des Fine Dining	10
Arbeitgeber Asyl	12
Die Besten der Besten: 40. Deutsche Jugendmeisterschaften	14
Kassennachschau	16
<i>visitBerlin:</i> Stadt der grünen Trends	17
Fairmas: Herbstbilanz	18
DEHOGA Berlin-Umweltcheck: Bronze für das Boutique-Hotel i31	19
DIEHOGA Denkfabrik: Business Food	20
Gastro Piraten: Intern vor Extern	21
Stadt Nach Acht: Nachtleben-Konferenz	22

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Guestline: Workshop Kreditkartensicherheit	23
Weihe: Vom Auszubildenden zum Abteilungsleiter	24
QUIN: Der Mietabdeckungsfaktor	26

SOCIAL MEDIA

#socialmedia	27
--------------	----

NEWS

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

MITGLIEDER

Hotelklassifizierung	32
Jubiläen im Dezember	
Neue Mitglieder, Save the Date	
Das Hotel Rossi in der Botschaft für Kinder	33

RECHT UND RAT

Altersvorsorge im Gastgewerbe	34
-------------------------------	----

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Mayer, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)

Verlag und Gesamtherstellung: TMM Magazine GmbH, Franklinstraße 11, 10587 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: +49 30. 2359951-71, Fax: +49 30. 2359951-88
Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: Jeeva Gibbs

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 2019

Jede Unterschrift zählt!



© DEHOGA Berlin

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

das ist nicht einfach ein Editorial. Das ist ein Wachrüttel-Text! Für alle, die noch immer nicht die Online-Petition zum reduzierten Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent für Essen – unabhängig davon, wie es zubereitet, wo es gekauft und wie es verzehrt wird – unterschrieben haben.

Es geht um einen absurden Zustand, der uns als Gastgeber nervt und Investitionen lähmt: die unterschiedlichen Steuersätze in der Gastronomie! Dazu

drei Beispiele: Eine Currywurst im Restaurant enthält im Preis 19 Prozent Mehrwertsteuer, im Gehen und Stehen 7 Prozent. Verwendet der Caterer umweltbewusst Mehrweggeschirr, fallen 19 Prozent an, bei Einweggeschirr 7 Prozent. Beim Essen in der Schulkantine oder im Altersheim werden 19 Prozent beaufschlagt, in der Uni-Mensa wird das Essen nur mit einem Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent berechnet. Erklären kann so viel Unsinn niemand. Anfang Oktober startete der DEHOGA Bayern eine Online-Petition an den Deutschen Bundestag, dessen Ziel ist es, den reduzierten Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent für Essen einzuführen. 50.000 Unterschriften sind notwendig, damit sich der Petitionsausschuss des Deutschen Bundestages mit diesem Anliegen beschäftigt. Unterschriften aus ganz Deutschland. Von uns Gastronomen und unseren Mitarbeiter*innen, den Hoteliers, und nicht zu vergessen: unseren Gästen. Wie einfach und schnell das geht, ist im Beitrag auf der gegenüberliegenden Seite beschrieben.

Noch immer nicht motiviert? Dann ein simples Rechenbeispiel: Nach Angaben des Amtes für Statistik Berlin-Brandenburg betrug die Anzahl der Unternehmen im Berliner Gastgewerbe im Jahr 2017 exakt 12.987. Wenn aus jedem Betrieb zehn Unterschriften kommen, haben wir die notwendigen 50.000 mehr als verdoppelt. Und wer jetzt immer noch ein Argument mehr braucht, sollte nur kurz nachdenken und ein bisschen rechnen. Wird der einheitliche Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent Gesetz, haben wir 12 Prozent mehr in unseren Kassen. Geld, das wir in eine bessere Bezahlung der Mitarbeiter*innen, in die Modernisierung unserer Gasträume oder der Küchenausstattung investieren könnten. Die Hotellerie hat es uns vorgemacht, wie seit Inkrafttreten der Mehrwertsteuersenkung neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze geschaffen und Milliarden investiert wurden.

Es ist ureigenes Interesse jedes Gastgebers, dass die Petition diesmal ihr Ziel erreicht und sich die Politik nicht wegducken kann. Aber zuallererst dürfen Sie sich, liebe Kollegen*innen, nicht wegducken. Wir haben es mit dem Stift in der Hand: einfach unterschreiben.

Ihr

Uwe Schild

Vizepräsident des DEHOGA Berlin

und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie

Inhaber der Restaurants Tafelrunde

und Schildkröte

P.S. Natürlich habe ich unterschrieben.

Genauso wie die Teams meiner beiden Restaurants und viele unserer Gäste.

Gleiche Steuern für Essen

Deutschlandweite Petition

für die steuerliche Gleichbehandlung der Gastronomie

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

unglaublich arbeitsintensiv. Auf den gleichen Umsatz kommen sechs Mal mehr Beschäftigte als zum Beispiel im Lebensmittel-Einzelhandel. Doch aktuell haben unsere Betriebe mit 19 Prozent Mehrwertsteuer auf servierte Speisen einen Kalkulationsnachteil von 12 Prozentpunkten gegenüber dem Lebensmitteleinzelhandel und -handwerk, sprich gegenüber Discountern, Bäckern und Fleischern. Das sind keine fairen Wettbewerbsbedingungen! Das bekannteste Beispiel für den Mehrwertsteuer-Wirrwarr ist die Currywurst-Bude: Wer seine Currywurst vor Ort verzehrt, zahlt 19 Prozent Mehrwertsteuer. Aller-

dings nur dann, wenn er sich mit seiner Currywurst auf den vom Imbiss bereitgestellten Sitzmöbeln niederlässt. Wer vor dem Imbiss stehen bleibt oder auf eine Parkbank wenige Meter neben dem Imbiss ausweicht, wird mit seiner „To go“-Wurst nur mit sieben Prozent zur Kasse gebeten. Das ist selbst für Finanzämter eine Herausforderung. Hinzu kommt der Plastik- und Pappewahnsinn, denn der abgepackte Salat aus dem Supermarkt, die Tiefkühlpizza wird mit 7 Prozent besteuert, für frisches Essen auf Porzellantellern im Restaurant werden hingegen 19 Prozent fällig.



7%

**MWST. FÜR
ESSEN.**

**EGAL WO
UND WIE!**

Im Oktober startete der DEHOGA Bayern eine Online-Petition an den Deutschen Bundestag, deren Ziel ist es, den reduzierten Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent für Essen einzuführen. Und die Politik? Grünes Licht aus Bayern, denn der Finanz- und Haushaltsausschuss des Bayerischen Landtags stimmte am 9. Oktober 2019 für einen einheitlichen ermäßigten Umsatzsteuersatz für das Hotel- und Gaststättengewerbe. Der bayerische Wirtschaftsminister Aiwanger von den Freien Wählern ordnete dies in die Aktivitäten seiner Partei zur Förderung des Mittelstands ein. Bei der Bundespolitik scheint das Thema noch nicht angekommen zu sein, Statements fehlen. Zum Glück scheint aus den Diskussionen um die Grundrente der Vorschlag von Finanzminister Olaf Scholz verschwunden, den reduzierten Mehrwertsteuer für Hotelübernachtungen wieder abzuschaffen und damit diese Sozialleistung zu finanzieren.

Zum Redaktionsschluss (11. November) lagen 45 Prozent der notwendigen 50.000 Unterschriften der Petition vor. Das reicht nicht, um die Politik zum Handeln zu zwingen. Was hilft? Unterschreiben! Und das geht so einfach und dauert nur wenige Minuten. Die Petition kann man hier aufrufen und unterschreiben:

 www.dehoga-berlin.de



© privat

Und das geht außerdem:

Soziale Medien: Teilen Sie die Petition auf Twitter und Facebook. Posten Sie die Petition bei Facebook auf die Pinnwand von Freunden und in thematisch passende Facebook-Gruppen.

E-Mail und WhatsApp: Natürlich können Sie die Petition auch per E-Mail oder per Kurznachrichtendienst wie WhatsApp teilen. Sie können dafür auch den Kurzlink der Petition verwenden:

 openpetition.de/!PorzellanStattPlastik

Auch das Sammeln von **Unterschriften auf Papier** ist möglich. Nutzen Sie die fertigen Unterschriftenlisten (PDF) und legen Sie sie in Ihren Betrieben aus. Ausgefüllte Bögen schicken Sie bitte an die Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin, Keithstraße 6, 10787 Berlin. Wir werden diese auf der Webseite der Petition hochladen, sodass sie online mitgezählt werden.

Widget: Wenn Sie eine eigene Webseite haben, können Sie das Petitions-Widget einbinden, um auf Ihrer eigenen Webseite Unterstützende zu sammeln. Dies gilt auch für Ihre Bekannten, Freunde und Organisationen, Initiativen, Vereine und Gruppen, die Sie unterstützen.

 www.dehoga-berlin.de

Premiere für die Veranstaltungsreihe „Über den Dächern Berlins“

Zum Auftakt der Veranstaltung von der Wall GmbH, Messe Berlin, Berliner Morgenpost und dem DEHOGA Berlin stand das Thema Verkehr im Fokus.



Über den Dächern
Berlins

zeugt. Es gelte vor allem miteinander statt übereinander zu reden. „Das heißt, dass wir gewisse Interessen verschiedener Verkehrsteilnehmer versuchen, vernünftig in Einklang zu bringen und gegeneinander auszugleichen.“

Es gebe große Schnittmengen. Auch der Logistiker, der mit dem Lkw Waren bewege, ärgere sich, wenn er privat im Stau stehe, und wolle, dass seine



Christine Richter, Chefredakteurin der Berliner Morgenpost, spricht mit dem Geschäftsführer der Zeitfracht-Gruppe, Dr. Wolfram Simon-Schröter

Am Abend des 28. Oktober 2019 trafen sich Entscheider aus Wirtschaft und Wissenschaft, Politik und Kultur sowie der Berliner Gesellschaft in der Panoramabar „260 Grad“, um aus der Panoramaperspektive einen Blick auf die Zukunft der Stadt zu werfen. Zukünftig sollen Themen, die Berlin bewegen, gemeinsam und mit einem interessanten Talk-Gast besprochen werden. Zum Start der Reihe stand der Leitgedanke „Lastenfahrrad oder Lkw: Was bewegt Berlin?“ und die Themen Verkehr und Verkehrswende im Fokus.

Dazu sprach Morgenpost-Chefredakteurin Christine Richter vor rund 100 interessierten mit Dr. Wolfram Simon-Schröter.

Dr. Simon-Schröter leitet das Berliner Familienunternehmen ZEITFRACHT Unternehmensgruppe mit mehr als 3.000 Mitarbeiter*innen, welches seit über 90 Jahren in der Logistik tätig ist, und vermittelte in der Talkrunde einen Einblick in die mögliche Zukunft der Mobilität. Es wurden Fragen aufgerufen, wie der Logistikbedarf der Zukunft aussehen könnte, wie ein gemeinschaftliches Miteinander im Wirtschaftsverkehr funktionieren kann und was jeder Einzelne selber für eine Entlastung im Straßenverkehr tun kann.

Ein Patentrezept für einen effizienten Wirtschaftsverkehr der Zukunft gebe es nicht, davon ist Simon-Schröter über-



(u. l. n. r.) Wall-Geschäftsführer Patrick Möller, Dehoga Berlin-Präsident Christian Andresen, Chefredakteurin Christine Richter, Dr. Wolfram Simon-Schröter und Messe Berlin-Geschäftsführer Dirk Hoffmann

„Es gilt vor allem, miteinander statt übereinander zu reden.“

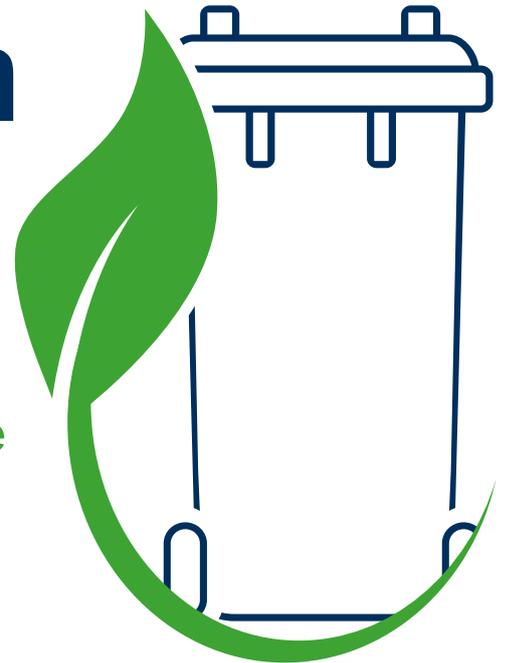
Kinder sicher mit dem Fahrrad in die Schule kämen. Dabei plädierte Simon-Schröter auch für infrastrukturelle Anreize – etwa bestimmte Strecken zu bestimmten Zeiten für bestimmte Fahrzeuge freizugeben, so Simon-Schröter.

Die PTS, die seit wenigen Monaten zur Zeitfracht Gruppe gehört, entwickelt derzeit ein Landungsgefährt für eine europäische Robotermission auf dem Mond, die 2023 starten soll. „Wenn Sie Raumfahrt und Forschung betreiben, gewinnen Sie ganz viele Kompetenzen, um ganz irdische Probleme zu lösen.“ Etwa Algorithmen, die es Lkws ermöglichen, autonom und schneller auf verkehrliche oder auf Wetterereignisse reagieren zu können.

Anschließend an die Talkrunde wurden die Ideen und Ansätze in angeregten Gesprächen weiter vertieft. So war die Ambition, mit mindestens zwei neuen Visitenkarten nach Hause zu gehen, sicher leicht zu erreichen.

Alles im **grünen** Bereich!

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln unsere Berater das passende Rezept für mehr Ressourcenschutz.



Tel. +49 30 35182-351

berlin.alba.info

B 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
7.90
wöchentlich
nur **7.90** €

2.FW - 25% | 3.FW - 30% | 4.FW - 35% | 5.FW - 40%

... oder freie Auswahl aus
mehr als 190 Zeitschriften

Küchenwunder und Küchenkünstler

16 Berliner Restaurants vom Regierenden Bürgermeister als „flagship“ des Fine Dining ausgezeichnet

Die Plakette ist 10 Zentimeter hoch und 25 Zentimeter breit. Wer sie seit dem 7. November an seine Restaurant-Tür schrauben kann, gehört zu den Besten, die Berlins Gastronomieszene aufzubieten hat. Nicht irgendwie gefühlt oder in Bewertungsportalen zusammengestellt, sondern eindeutig definiert: Wer in die Elite-Riege der DEHOGA Berlin flagship-Gastronomen aufgenommen wird, muss mindestens einen Stern im Guide Michelin und/oder 15 Punkte im Gault&Millau und/oder drei F im Feinschmecker aufweisen sowie Mitglied im DEHOGA Berlin sein. An diesem Abend wurden 16 Fine-Dining-Restaurants ausgezeichnet. Weitere Mitglieder, die diese Kriterien erfüllen, werden folgen. Ihre Repräsentanten versammelten sich am Nachmittag des 7. November im prächtigen Säulensaal des Roten Rathauses. Die Plakette gab es aus der Hand des Regierenden Bürgermeisters. Michael Müller bedankte sich bei den Spitzengastronomen, die „Berlin mit ihrer Arbeit so maßgeblich bereichern“ und Grund sind, dass die Metropole nicht nur als Kultur-, Wissenschafts- und Sportstadt wahrgenommen wird, sondern Menschen in die deutsche Hauptstadt reisen, um das „deutsche Küchenwunder“ zu genießen. „Ihre Kreativität, Vielfalt und Internationalität gehören zum positiven Image der Stadt“, so der Regierende Bürgermeister.



Dem „deutschen Küchenwunder“ ging auch Bernhard Moser, Festival-Leiter von eat!Berlin und Vorsitzender der Fine-Dining-Gruppe „DEHOGA Berlin flagship“, auf den Grund. „Ist es Kultur? Ist es Kunsthandwerk? Ist es Kunst?“, fragte der bekennende Feinschmecker, der sich gemeinsam mit Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, und Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, für die Gründung der Fachgruppe „DEHOGA Berlin flagship“ starkmachte, um das positive Bild der Spitzengastronomie in der Öffentlichkeit deutlicher sichtbar zu machen. „Ihr seid Kulturschaffende, manche sind Künstler“, so Bernhard Moser. „Spitzengastronomen sind Kulturschaffende, die ähnliche gesellschaftliche Leistungen erbringen wie Theater und Musikhäuser“, würdigte er und betonte, dass die Berliner Spitzengastronomie ein wichtiger Ort für die Ausbildung des Berufsnachwuchses sei, weil „sie gastronomisches Handwerk in besonders anspruchsvoller Weise pflegt und so das Handwerk erhält und weiterentwickelt“. Christian Andresen würdigte die DEHOGA Berlin flagship-Gastronomen als ein touristisches Highlight – kein Konzept zum Thema Qualitätstourismus komme ohne diese Anziehungspunkte aus. „Das ‚deutsche Küchenwunder‘ muss Teil der Identität des Landes werden und ein ähnliches Ansehen bekommen wie in Frankreich“, so der Präsident des DEHOGA Berlin.





Die ausgezeichneten „DEHOGA Berlin flagship“-Mitglieder

Sabine Panzer und Andreas Rehberger, Cinco by Paco Pérez
 Heinz Gindullis und Stephan Hentschel, Cookies Cream
 Jonathan Kartenberg und Tim Tannenberger, eins44
 Sonja Frühsammer, Frühsammers Restaurant
 Tainara Aguado und Hendrik Otto, Lorenz Adlon Esszimmer
 Michael Schäfer, Nobelhart & Schmutzig
 Iris Baugatz, Restaurant am Steinplatz
 Florian Glauert, Restaurant DUKE
 Michael Kempf, Restaurant FACIL
 Björn Swanson, Restaurant GOLVET
 Sebastian Frank und Jeannine Kessler, Restaurant Horváth
 Julian Foof, Restaurant Le Faubourg
 Marie-Anne Raue, Restaurant Tim Raue
 Marco Müller und Anja Schmitt, Rutz Weinbar
 Ralph Alsdorf und Alexander Koppe, Skykitchen
 Maximilian Strohe, Tulus Lotrek
 Bini Lee, Restaurant Kochu Karu
 Christopher Kümper, Restaurant Christopher's
 Gerhard Retter, Restaurant Cordo
 Roel Lintermans, Grill Royal
 Christoph Hauser, Herz & Niere Restaurant
 Eberhard Lange, Hugos Restaurant
 Dirk Gieselmann, Pauly Saal
 Hans Richard, Restaurant Richard
 Sauli Kempainen, SAVU
 David Kikillus, TheNOname
 Restaurant Sra Bua

 www.dehoga-berlin.de



© Sabeth Strickforth

Alexander Koppe, Chef de Cuisine im Restaurant „SKYKITCHEN“, freut sich über die Auszeichnung, die Anlass war, nochmals einen Blick zurück auf die mutigen Anfänge des heutigen Sterne-Restaurants an der Landsberger Allee zu werfen: „Wir wollten etwas Neues kreieren, locker und urban, sodass es gut zum Standort passt“, berichtet der Sternekoch. Was als scheinbares Experiment begann, ist heute ein Genießerort, dessen Besuch gut geplant werden muss, denn bis zu zwei Monate im Voraus ist das SKYKITCHEN ausgebucht. Wo die Plakette ihren Platz finden wird? Ralph Alsdorf, Vienna House Andel's: „Am Haupteingang!“ Florian Glauert, Restaurant DUKE, überlegt, die Plakette an der Tür des Fine-Dining-Restaurants anzubringen, „als Dank an alle Mitarbeiter*innen, die täglich hart dafür arbeiten, diesen hohen Standard zu halten und weiterzuentwickeln.“ Für den Chef de Cuisine ist es wichtig, sich in der Fachgruppe „DEHOGA Berlin flagship“ zu engagieren, damit „wir als Zugpferd für den Tourismus mehr wahrgenommen werden. Mit Bernhard Moser haben wir einen großartigen Mentor



und Fürsprecher, dessen Wort auch außerhalb der Hauptstadt Gewicht hat.“ Stephan Hentschel, seit 2007 Küchenchef im Cookies Cream, freut sich, dass „unsere Arbeit öffentlich wertgeschätzt wird. Als Pioniere für vegetarisches Fine Dining in Berlin haben wir zum Food-Tourismus beigetragen.“ Im November 2017

gab's für die außergewöhnlichen Kreationen erstmals einen Michelin-Stern. Für den Regierenden Bürgermeister Michael Müller, Christian Andresen und Thomas Lengfelder blieb nicht viel Zeit, mit den Ausgezeichneten zu feiern, denn der „Runde Tisch Tourismus“ stand auf dem Plan. Eine passende Einstimmung, vorher die flagship-Gastronomen zu treffen, ohne die kein Konzept zum Thema Qualitätstourismus funktioniert. Vor rund eineinhalb Jahren entstand die Idee zur DEHOGA Berlin flagship Fine Dining-Gruppe, die sich zu einer festen Institution entwickelt. Erstmals und beispielhaft für andere Landesverbände gibt es somit eine spezielle Interessenvertretung für die Spitzengastronomie.

von Brigitte Menge

Endlich eigenes Geld verdient

Integration: Der Berliner Arbeitgeber-Service „Asyl“ unterstützt Firmen, die Geflüchteten eine Job- oder Ausbildungs-Chance geben

Der junge Syrer ist glücklich. Es hat zwar etwas gedauert, ehe der Geflüchtete eine Arbeit in Deutschland fand, aber seit September dieses Jahres ist der 26-Jährige in einem Job tätig, mit dem er sein eigenes Geld verdient: Er arbeitet als Helfer in der Küche eines Berliner Caterers, der Kindertagesstätten und Schulen mit Vollwertkost beliefert. Vorkenntnisse – wie vom Arbeitgeber gefordert – brachte er mit, weil er in Damaskus schon als Koch gearbeitet hat. Die Deutsch-Kenntnisse sind ausreichend bis gut – ein Erfolg des Integrations- und Berufssprachkurses. Das Catering-Unternehmen ist zufrieden mit seiner Arbeit. 2015 war er nach Deutschland gekommen, um sich hier ein neues Leben aufzubauen.



Die erste Adresse für Arbeitgeber

Es ist eine Win-win-Situation für beide Seiten. Das Unternehmen hat eine Personallücke füllen können, für den Geflüchteten eröffnen sich neue Perspektiven. Daran hat das Team des Arbeitgeber-Services (AG-S) „Asyl“ einen großen Anteil. Das aus zehn Vermittler*innen bestehende Team unterstützt Berliner Arbeitgeber bei der Besetzung von Arbeit- und Ausbildungsstellen sowie bei sogenannten Einstiegsqualifizierungen als ausbildungsvorbereitende Maßnahme. Wenn ein Arbeitgeber Personal sucht und bereit ist, sich auch unter Geflüchteten umzuschauen, dann ist der AG-S „Asyl“ – angesiedelt in der Agentur für Arbeit Berlin Süd – die erste Adresse. Denn sie sind die Experten für die Vermittlung von Geflüchteten in Arbeit. Einige Hundert Geflüchtete haben speziell mit Hilfe des AG-S „Asyl“ bislang eine Arbeit gefunden.

Individuelle Beratung

2016 wurde der berlinweit tätige Arbeitgeber-Service „Asyl“ als ein zentraler Anlaufpunkt für Unternehmen, Arbeitgeberverbände, Innungen, Kammern und weitere Multiplikatoren geschaffen. Das Ziel: für geflüchtete Menschen zügig Integrationsmöglichkeiten in den Arbeits- und Ausbildungsmarkt zu erschließen, den Unternehmen in Berlin neue Potenziale zur Deckung ihrer Bedarfe an Arbeitskräften und Auszubildenden zu vermitteln und bestehende Beschäftigungsverhältnisse zu stabilisieren. Dabei wird individuell auf die Anforderungen der Unternehmen eingegangen: Welche fachlichen und sprachlichen Kenntnisse sind nötig? Wie können Defizite beseitigt werden? Mit welchen Maßnahmen – zum Beispiel einem Eingliederungszuschnitt – kann die Integration unterstützt werden?



Im direkten Gespräch: Aussteller und Geflüchtete. 2019 informierten sich 3.800 Besucherinnen und Besucher bei 180 Ausstellern über 3.500 konkrete Arbeits- und Ausbildungsangebote.



Mario Lehwald, Vorsitzender der Geschäftsführung der Arbeitsagentur Berlin Süd

„Ich möchte den Berliner Arbeitgebern ans Herz legen: Zögern Sie nicht, unseren Arbeitgeber-Service ‚Asyl‘ anzusprechen, wenn Sie Personal suchen und Geflüchteten eine berufliche Chance geben wollen“, sagt Mario Lehwald, Vorsitzender der Geschäftsführung der Arbeitsagentur Berlin Süd. „Wir unterstützen Sie mit allen Möglichkeiten, die uns zur Verfügung stehen.“

Der Arbeitgeber-Service „Asyl“ ist über die E-Mailadresse Berlin-Sued.140-Arbeitgeber-Service-Asyl@arbeitsagentur.de oder über die Arbeitgeber-Hotline 030. 5555777755 erreichbar.

Weitere Informationen finden Sie auch unter:

www.arbeitsagentur.de/vor-ort/berlin-sued/gefluechtete



Jobbörse für Geflüchtete und ausländische Arbeitssuchende im Estrel Berlin: eine gute Gelegenheit, sich als Arbeitgeber vorzustellen und neue Mitarbeiter zu finden

Das Angebot des AG-S Asyl umfasst:

- Beratung von Arbeitgebern zu Voraussetzungen und Möglichkeiten der Einstellung von geflüchteten Menschen
- konkret auf Stellenanforderungen bezogene Erörterung der für den jeweiligen Arbeitnehmerkunden in Betracht kommenden Ausbildungs- und / oder Beschäftigungsmöglichkeiten inkl. Abklärung von Eignung, Neigung und Motivation in Bezug auf die zu besetzende Stelle
- Besetzung von Beschäftigungs- und Ausbildungsmöglichkeiten im Rahmen einer assistierten Arbeits- und Ausbildungsvermittlung
- bedarfsgerechte Beratung von Unternehmen zum Einsatz arbeitsmarktpolitischer Instrumente (z. B. Eingliederungszuschuss, Einstiegsqualifizierung)
- Beteiligung und Durchführung spezieller Messen oder Jobbörsen für Geflüchtete
- Vorbereitung auf Vorstellungsgespräche / Begleitung von Vorstellungsgesprächen
- Eruiierung eventuell notwendiger Weiterbildungen
- Beratung zur Stabilisierung von Beschäftigungs- und Ausbildungsverhältnissen sowie die Vermeidung von Abbrüchen



2019 fand die Jobbörse im Hotel Estrel - gemeinsam mit der Bundesagentur für Arbeit veranstaltet - bereits zum vierten Mal statt. Die nächste soll es im Frühjahr 2020 geben.

Sie sind die „Besten der Besten“

40 Jahre Deutsche Jugendmeisterschaften

Die 40. Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe hatten offensichtlich besondere Anziehungskraft. 350 geladene Gäste kamen zur traditionsreichen Siegerehrung in der prachtvollen Rotunde des rundum erneuerten Steigenberger Grandhotels & Spa Petersberg am 28. Oktober 2019.

Teilnehmer und Gäste verfolgten teils andächtig die Siegerehrung. „Sie sind die Besten der Besten. Wer es auf den Petersberg geschafft hat, wird es überall schaffen“, sagte Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes. Die stimmungsvolle Zeremonie wurde mit Freudentränen und Jubelrufen von Eltern und Begleitern gefeiert. Dass es ein langer Weg bis zum Petersberg ist, wissen die drei sehr sympathischen Teilnehmer des Berliner Teams, die sich als



(v. l. n. r.) Dominic Peters, Chris Fendler, David Häberlein und DEHOGA-Präsident Guido Zöllick

einzigste reine Männermannschaft der Herausforderung des Wettbewerbes stellten. Begonnen mit dem Vorausscheid in Berlin im Februar, schafften es die Talente Dominic Peters (Hotelfachmann, Hotel am Steinplatz), David Häberlein (Restaurantfachmann, Crowne Plaza Berlin City Centre) und Chris Fendler (Koch, Hilton Berlin) unter die besten 51 Auszubildenden des Gastgewerbes in Deutschland.



(v. l. n. r.) Dominic Peters, Chris Fendler, David Häberlein

Eine ganz besondere Erfahrung ist der Teamgeist. Mit der gemeinsamen, sehr spaßigen Anfahrt verflieg beim Team Berlin die Aufregung, berichtete Dominic Peters.

Nervosität war ihnen tatsächlich nicht anzumerken, auch nicht, als sie für das festliche Wettbewerbsessen am Sonntagabend für den Tisch um Guido Zöllick verantwortlich waren. Dazu mussten ein Vier-Gang-Menü kreiert, der Tisch eingedeckt und dekoriert sowie die Gäste durch den Abend begleitet werden. „Wir waren ein eingespieltes Team“, stellte David Häberlein nach dem Wettkampffessen fest – mit einem strahlenden Lächeln trotz der Anstrengung der letzten Tage.

„Meine Motivation war die Erfahrung, die ich hier mache“, sagte der Berliner Koch Chris Fendler nach der Siegerehrung. Dass er sich eine Woche Urlaub zum Vorbereiten genommen hatte, beeindruckt und unterstreicht den Ehrgeiz des Nachwuchstalents, der nun weitere Erfahrung im Ausland sammeln möchte. Danke an ein großartiges Berliner Team und alle Unterstützer!

Nach dem Wettbewerb ist vor dem Wettbewerb, der DEHOGA Berlin und der DEHOGA Brandenburg starten jetzt in die Planung des YoungStars BB Wettbewerbes 2020, bei dem wieder hoch motivierte Talente die Möglichkeit bekommen, eine einmalige Erfahrung auf dem Petersberg zu machen.

*„Wir
waren ein
eingespieltes
Team“*



Wettbewerbsessen



© Thomas Fedra

Die 51 Teilnehmer der 40. Deutschen Jugendmeisterschaften

Ordnungsmäßigkeit der Kassenbuchführung

DEHOGA Berlin-Veranstaltungen zur Kassennachschau

Die steuerrechtliche ordnungsgemäße Dokumentation stellt Gastronomen und Hoteliers nach wie vor eine Herausforderung. Hinzukommt, dass ab Januar 2020 neue Bestimmungen für die Kassenführung in Kraft treten. Um unsere Mitglieder gut zu unterstützen und darauf vorzubereiten, fanden zwei Kassennachschau-Workshops statt. Zu den Veranstaltungen, die am 10. Oktober im Restaurant Galija am Schloss und am 6. November 2019 im Mercure Hotel MOA Berlin stattfanden, kamen rund 150 Mitglieder des DEHOGA Berlin. Das lässt erahnen, wie pressant das Thema ist und wie sehr es unsere Gastronomen und Hoteliers beschäftigt.



Präsentiert wurde das Thema von Sascha König, Fachanwalt für Steuerrecht, der es mit dem größten Know-How, greifbar und mit Witz vermittelt hat. Ein Thema, welches vorwiegend aus Paragraphen, Neuregelungen, Aufzeichnungen von Kasseneinnahmen, Verfahrensdokumentation und Verpflichtungen besteht. Die Mitglieder waren bis zuletzt interessiert, stellten viele Fragen und tauschten sich während der Pause und auch nach den Veranstaltungen unter einander aus. „Es ist klug zu wissen worauf es ankommt und dass die wichtigsten Dinge klar sind. Gleichzeitig und automatisch erhalte ich einen Abgleich der Aufgaben, die noch zu machen bzw. zu überarbeiten sind. Ich finde es sehr informativ, und es ist eine große Hilfestellung für uns Gastronomen.“, so Tina Wolter vom Kaffee im Prenzlauer Berg.

Zum Nachlesen finden Sie die Präsentation auf der Webseite

www.dehoga-berlin.de im Downloadbereich unter Mein DEHOGA/Kassen. Das Dokument lautet, „Ordnungsmäßigkeit der Kassenbuchführung“. Hierfür halten Sie bitte Ihre Logindaten bereit.

Für das nächste Jahr sind weitere Kassennachschau-Workshops geplant:

Ordnungsmäßigkeit der Kassenbuchführung

Mittwoch	22. April 2020
Dienstag	20. Oktober 2020
Mittwoch	4. November 2020

Eine Anmeldung ist ab sofort unter www.seminare.dehoga-berlin.de möglich.

*... ich finde es sehr informativ,
und es ist eine große Hilfestellung
für uns Gastronomen.*

Tina Wolter vom Kaffee im Prenzlauer Berg

Ein Dankeschön an das Team des Restaurant Galija am Schloss und das Team vom Mercure Hotel MOA Berlin, die die Räumlichkeiten und Snacks zur Verfügung stellten.

Berlin – Stadt der grünen Trends

visitBerlin stärkt Berlin als nachhaltige Tourismus- und Kongressdestination

Die Berliner lieben es grün. Urban Farming, nachhaltige Mode, vegane Gastronomie und Sustainable Meetings – Berlin ist heute eine angesagte grüne Metropole. Internationale Einflüsse und das Ausprobieren von neuen und alternativen Ideen treiben die Veränderungen der Stadt rasant voran. *visitBerlin* geht diesen Weg mit und engagiert sich mit zahlreichen Projekten für einen nachhaltigen Tourismus- und Kongressstandort.

Sustainable Meetings Berlin

Berlin geht innovative Wege, um eine der nachhaltigsten Veranstaltungsmetropolen für Tagungen und Kongresse zu werden. Mit Sustainable Meetings Berlin bietet das Convention Office von *visitBerlin* nicht nur ein Tool für Eventplaner, um ihr nächstes Event nachhaltiger umzusetzen. Die Initiative vereint zahlreiche Berliner Hotels, Locations, Agenturen und Caterer, die gemeinsam daran arbeiten, das eigene Angebot für Veranstaltungen nachhaltiger aufzustellen und sich in Sachen Nachhaltigkeit zu professionalisieren.

MEET+CHANGE – Berlins besonderes Tagungsformat

Mit MEET+CHANGE richtet sich das *visitBerlin* Berlin Convention Office gezielt an Unternehmen und Institutionen, die sich sozial engagieren möchten. Ob Kreativworkshop

im Kinderheim oder eine Mitarbeiter-Schulung in einem Familienförderzentrum – MEET+CHANGE ermöglicht allen Teilnehmern einen Perspektivenwechsel, setzt neue Impulse und ermöglicht frische Ideen.

Seminare und Workshops zur Nachhaltigkeit

Wie lässt sich ein stadtverträglicher und nachhaltiger Tourismus gemeinsam gestalten und leben? Eine von *visitBerlin* angebotene Workshop-Reihe für touristische Partner und Akteure der Stadt vermittelte erste Grundlagen. Themenfelder und Bedarfe wurden mit den Teilnehmern erarbeitet. Experten präsentierten Trends und Ideen für nachhaltige Handlungsmöglichkeiten, wie etwa die Reduzierung von Abfällen, indem Lebensmittel effizienter verarbeitet werden. Die Workshops werden 2020 fortgesetzt.

Weitere Informationen zum grünen Berlin und dem Engagement von *visitBerlin* auf

 about.visitBerlin.de.



© visitBerlin, Foto: Dirk Mathesius



Stadtteilgarten Schillerkiez auf dem Tempelhofer Feld

© visitBerlin, Foto: Philip Koschel

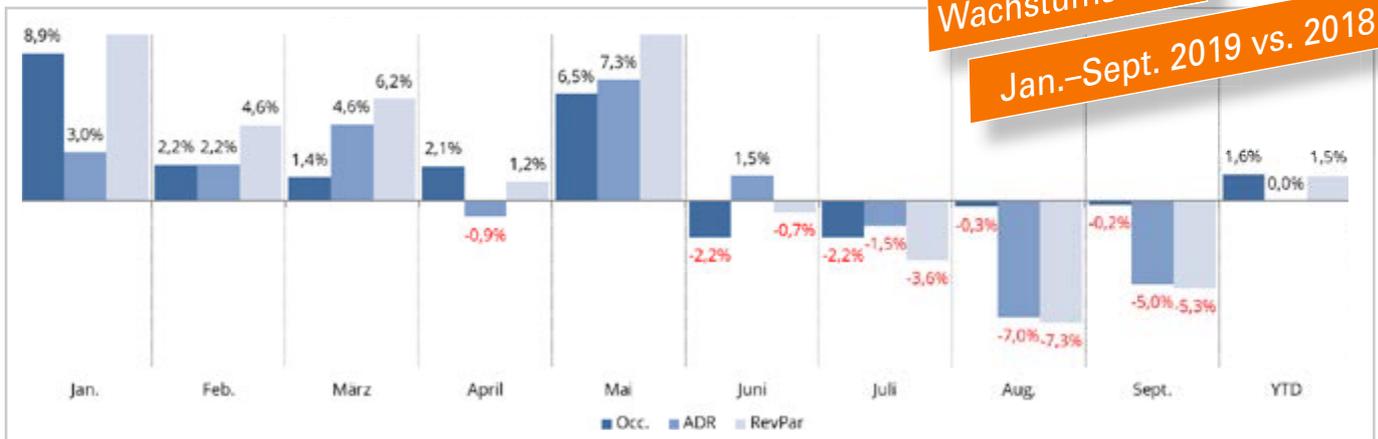
Berliner Hotelperformance der letzten neun Monate

Wie stark geht die Berliner Hotellerie in den Endsprint 2019?

Die Herbstbilanz der deutschen Wirtschaft ist eher ernüchternd. Die Wachstumsprognose für das laufende Jahr liegt bei 0,5%, und auch der Internationale Währungsfonds (IWF) bescheinigt Europas größter Volkswirtschaft eine Entwicklung in Richtung „leichte Rezession“. Da liegt es nur nahe, dass auch die deutsche Hotelbranche sich die Frage stellt, womit sie in Zukunft zu rechnen hat: Rutscht sie ähnlich wie die deutschen Leitbranchen Auto- und Maschinenbau sowie die Elektro- und Chemieindustrie in die Negativzone mit Gewinnwarnungen oder sorgen die anhaltende inländische Konsumfreude und die wachsende Zahl an ausländischen Reisenden weiter für Wachstum? Die kumulierten Performancedaten der vergangenen neun Monate geben hier wichtige Informationen. Insgesamt konnten im laufenden Jahr die Belegungsquote und der durchschnittliche Zimmererlös pro zu vermietendem Zimmer um +1,6% bzw. +1,5% gesteigert werden.

Monatsbetrachtung fallen vor allem die Monate Juni und Juli mit höheren negativen Werten bei der Belegung auf. Im Juni lag es an der im Vorjahresvergleich feiertagsbedingten (Pfingsten) geringeren Businessnachfrage. Zusätzlich fehlte die Tech Open Air, sie wurde in den Juli verlegt. Das Juli-Ergebnis litt unter anderem an der rückläufigen Nachfrage der ratenstützenden Berlin Fashion Week. Die Eventanalyse bestätigt den Rückgang von Belegung, ADR und RevPar in Höhe von -3,3%, -5,0% sowie -7,9%, wohingegen der CSD sich über alle Kennzahlen verbesserte (Occ. +3,5%, ADR +1,7%, RevPar +4,6%).

Wachstumsraten
Jan.-Sept. 2019 vs. 2018



Der durchschnittliche Zimmerpreis blieb mit 99,80 Euro unverändert. Gleichzeitig bezieht die aktuelle amtliche Statistik von Berlin den Bettenausbau auf +1,6%. Insgesamt steigerte Berlin seine im Vergleich aller A-Destinationen ohnehin hohe Belegungsquote auf 80,8%.

Von der steigenden Besucherzahl profitierten jedoch nicht alle Hotel-Kategorien im selben Umfang. Besonders positiv lief es bei den Hotels mit 4 Sternen, die Kennzahlen wuchsen vor allem beim durchschnittlichen Erlös pro vermieteten Zimmer mit +3,0% überdurchschnittlich, der Zimmerpreis wuchs um +1% und landete bei 75,30 Euro. In der

Zusammenfassend zeigt sich die Berliner Hotellerie durchaus robust in Zeiten wirtschaftlicher Unsicherheiten. Gleichzeitig unterstreicht die Entwicklung der durchschnittlichen Zimmerpreise die Bedeutung der Businessnachfrage für Rentabilität der Hotellerie. Bemühungen der Messe GmbH die IAA nach Berlin zu holen und Aktionen wie die Berlin Science Week vom 1. bis zum 10. November als Rahmen für internationale Veranstaltungen in den Zukunftsbranchen Digitalisierung und Gesundheitswirtschaft tragen dem Rechnung und schaffen eine gute Grundlage für zukünftiges Wachstum.

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 Umweltcheck:

Bronze für das Boutique-Hotel i31

Wir sprachen mit Zeëv Rosenberg, Hotel-direktor des Boutique-Hotel i31. Ausgezeichnet mit dem DHEOGA Umweltscheck. Was führte dazu, dass Sie daran teilgenommen haben?

Für uns ist Nachhaltigkeit ein sehr wichtiges Thema, welches wir auch in der Zukunft des Hauses weiter verfolgen werden. Zu sehen, was es alles an Möglichkeiten gibt und dass wir bereits nachhaltig wirtschaften, ist sehr erfreulich.

Wie aufwendig war der Zertifizierungsprozess?

Für das erste Mal war es aufwendiger als gedacht, da wir uns zunächst einmal mit den Fragen auseinandersetzen mussten; z.B. wie gestaltet sich die Lieferkette, welches Herkunftsland haben die Lebensmittel und sind es glückliche Hühner oder nicht! Alles in allem sind wir gut gestartet und unser Ziel ist es, in naher Zukunft Gold zu erreichen.

Wie verhält es sich mit Ihren Mitarbeiter*innen, wurden diese aktiv in den Prozess mit eingebunden?

Die Mitarbeiter*innen haben sich aktiv daran beteiligt und unterstützt, nachdem der Anstoß aus der Chefetage kam. Wir haben ein internes „Nachhaltigkeits-Podium“ organisiert, wo wir die Gelegenheit hatten stärker mit dem Thema in Berührung zu kommen. Die dabei entstandene Fragen war, was können wir noch mehr machen. Begonnen haben wir im Bereich Housekeeping, über F&B bis hin zur Technik. Hierbei setzen wir auf nachhaltige Reinigungsmittel, verzichten auf Plastikverpackungen auf dem Frühstücksbuffet und machen uns Gedanken, woher wir unsere Fleischprodukte beziehen. Das ist noch eine echte Challenge. Wir sind im Gespräch mit Bauern und Metzgereien, die das Fleisch aus der Region liefern. Aber der Weg ist das Ziel und eine Umstellung geht nur Stück für Stück.

Ist es herausfordernd die Mitarbeiter*innen beim Thema Nachhaltigkeit mitzunehmen?

Hier wäre zunächst die Frage, wie jeder Einzelne mit der Nachhaltigkeit oder auch dem Umweltschutz zu Hause umgeht. Wie moti-



© DEHOGA Berlin

... wie gestaltet sich die Lieferkette, welches Herkunftsland haben die Lebensmittel, und sind es glückliche Hühner oder nicht ...

viert ist jemand, auch wenn es sich nur um kleine Handhabungen handelt, wie die Mülltrennung oder Strom sparen. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass, wenn wir uns alle mehr damit beschäftigen und

auch danach handeln, es sich leichter im Arbeitsalltag integrieren lässt.

Was wünschen Sie sich in Bezug auf das Siegel?

Wir würden uns über weitere Themen, die aufgegriffen werden, und persönliche Gespräche freuen. Die Personen, die uns bewerten, sollen auch vor Ort sein und sich einen Überblick verschaffen. So kann die Initiative der Hoteliers und deren Team auch belohnt werden.

Herzlichen Dank, dass Sie sich Zeit für das Interview genommen haben.

 www.hotel-i31.de

Business Food

Wir befinden uns in einer Food-Revolution!

In den letzten Jahren sind Trends im Speisen- und Getränkebereich (z. B. Burger, Vegan, Bubble-Tea, Bowls, Avocados und Jackfruits oder Insekten) aus dem urbanen Alltag nicht mehr wegzudenken. Häufig waren diese Trends kurzlebig, nicht nachhaltig bzw. für den westlichen Gaumen weder genießbar noch alltagstauglich. Aktuell ist der Bewusstseinswandel zu umweltschonenden und gesunden Speisen und Getränken erkennbar, die weiterhin schnell gefertigt und verzehrt werden können. Folgende Trends sind für uns erkennbar:

❶ Feste Öffnungszeiten und standardisierte Angebote helfen dem Gastronomen zwar wirtschaftlich zu planen und geben Orientierung, sind jedoch aufgrund der veränderten Essgewohnheiten nicht an allen Standorten mehr zeitgemäß. Neue Gastronomiekonzepte bieten z. B. als 24h durchgehend geöffnetes Lokal Frühstücksvariationen an und verlangen vom Gastronomen und seinen Mitarbeitern steigende Flexibilität in der Angebotsform.

❷ Bei der „Snackification“ wird auf die veränderten Lebensbedingungen eingegangen, die von langen Arbeitstagen und rasanten Lebenskonzepten geprägt sind. So ersetzen Snacks im Arbeitsalltag immer mehr die eigentlichen Mahlzeiten, für die häufig einfach die Zeit fehlt. Sie lassen sich in den Alltag integrieren und hinterlassen kein schlechtes Gewissen.

❸ Eine weitere Trendwelle ist als „Sharing-Dishes“ erkennbar, bei der in Restaurants z. B. mehrere kleinere Gerichte durch die Gäste am Tisch geteilt werden. Für den Gastronomen liegt der Vorteil neben den wirtschaftlicheren Umgang beim Wareneinsatz darin, dass durch die Wahl mehrerer kleiner Portionen ein höherer durchschnittlicher Bon erzielt werden kann. Grundgedanke hierbei ist, dass in schnelllebigen Zeiten der Mensch den Wunsch nach grundlegenden Werten und Ritualen, wie dem gemeinsamen Essen, hat.

❹ Seit längerem ist die altbewährte Speisenfolge mit Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise im Gastgewerbe mit klassischer Anordnung von Proteinen, Gemüse und Kohlenhydraten auf dem Teller kaum noch zu finden. Das anspruchsvollere Bewusstsein zu Speisen und Getränken führt dazu, dass „Ästhetik“ insbesondere bei Speisen eine größere Bedeutung gewinnt. Was früher nur in Sterne-Restaurants üblich war und angewandt wurde, wird sich zukünftig durch neues Aussehen, ethnische Kombinationen sowie veränderte Geschmäcker und Konsistenzen widerspiegeln.

❺ Das Thema „Plastik“ beschäftigt nicht nur die Lebensmittelindustrie, sondern nahezu alle Marktteilnehmer der verarbeitenden Wertschöpfungskette. Dass für den umweltschonenden Umgang Veränderungen in der persönlichen Einstellung und dem eigenen Verhalten erforderlich sind, zeigt sich schon daran, dass z. B. den Käufern umweltfreundliche Verpackungen immer wichtiger werden und sogar der vollkommen verpackungsfreie Einkauf boomt. Dieser Trend wird z. B. im Gastgewerbe insbesondere durch innovative Start-ups getrieben, die mit essbaren Strohhalmen bzw. Strohhalmen aus Stroh, Glas oder Bambus, biologisch abbaubaren Kaffeekapseln, Geschirr und Besteck aus Kokos, upgecycelten Karaffen und Gläsern den Markt aufmischen.

❻ Beim „Optimizing“ wird ausgehend von Erfahrungen aus dem Veranstaltungs- und Eventbereich versucht den sog. „Vorverkauf“ einzuführen, um Planungssicherheit bei der Umsatz- und Auslastungserzielung und Vermeidung von „No-Shows“ zu erhalten. Der wesentliche Vorteil für den Gastronomen liegt darin, dass er nicht mehr für den Einkauf und die anfallenden variablen Kosten in Vorleistung gehen muss und sich die Kalkulation exakt auf die Anzahl der Buchungen ausrichten lässt. DIEHOGA Denkfabrik steht Ihnen bei der Prüfung Ihres gastronomischen Konzeptes gerne zur Verfügung.



Giancarlo Bethke Geschäftsführer DIEHOGA Denkfabrik

Intern vor extern

Wie Mitarbeiter*innen zu Markenbotschaftern
des Unternehmens werden

Zugegeben, ohne englische Begriffe scheint unser Arbeitsalltag nicht auszukommen. „Employer Branding“ klingt natürlich auch irgendwie knackiger als „Arbeitgebermarkenbildung“. Aber ob nun Deutsch oder Englisch, es ist eine unternehmensstrategische Maßnahme, die Ende der 1990er-Jahre entstand, als sich abzeichnete, dass talentierte und qualifizierte Fach- und Führungskräfte immer knapper werden. Sie bündelt alle Maßnahmen, die dafür sorgen, dass Arbeitgeber als attraktiv wahrgenommen werden, damit potenzielle Kandidaten sich eben für diese Arbeitsstelle entscheiden und nicht für die beim Mitbewerber. Um tiefer in dieses Thema einzutauchen, holten wir uns mit Jan Steffen, Geschäftsführer der eto Personalmarketing GmbH in Bremen, einen Fachmann ins Haus, der die Gastgeber-Materie aus Praxis und Theorie kennt. Im Gespräch, das wir mit ihm führten, spricht er über gutes Personalmarketing, Mitarbeiterzufriedenheit und über die auch in diesem

Zusammenhang immer wichtiger werdenden Online-Bewertungen. Interessant für mich war, dass zuerst das interne Personalmarketing gut funktionieren muss, ehe man nach außen aktiv wird, beispielsweise mit einer neu konzipierten Karriereseite im Web-Auftritt oder frischen, gut gemachten Stellenanzeigen. Ein wichtiger Weg für den Arbeitgeber ist bei all dem das Gespräch mit seinen Mitarbeiter*innen. Wer, wenn nicht sie, kann erklären, was gut läuft und an welchen Stellschrauben gedreht werden muss. Wer mehr wissen möchte, findet das in unserem Podcast unter: www.gastro-piraten.de/podcast

Ihr
René Kaplick



René Kaplick, Kapitän
des Beratungsunternehmens
Gastro Piraten

© Gastro Piraten

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

www.gastro-piraten.de



DAXXUS

Ihr Partner in der Bekämpfung von Bettwanzen

Beratung, Früherkennung und effiziente Bekämpfung

Tel: (030) 930 269 722 info@daxxus.de

www.daxxus.de

DAXXUS Schädlingsbekämpfung ist eine Marke der ProServ.Clean GmbH

Stadt Nach Acht

Nachtleben-Konferenz

Nightlife – Nachtleben – umschreibt als Begriff besonders gut, was sich in der Partymetropole Berlin in der dunklen Tageszeit abspielt. Daher ist es ganz und gar nicht verwunderlich, dass die größte Nachtlebenkonferenz Europas, Stadt Nach Acht, in Berlin beheimatet ist. Vom 28. bis zum 30. November öffnet in diesem Jahr die nur alle zwei Jahre stattfindende Konferenz erneut ihre Tore für ein extrem umfangreiches und spannendes Programm rund um alle Themen der nächtlichen Stadt.



„Musik als Lärm“ gebracht werden kann. An den drei Tagen treffen sich Experten aus Wissenschaft und Praxis, aus Behörden, Politik und NGOs, Aktivisten, Street Worker, Gastronomen, Clubbetreiber und Agenten der Musik, der Nacht und des Undergrounds, um die Zukunft der nächtlichen Stadt zu entwerfen.

Während sich am Donnerstag und Freitag ein hochkarätiges Symposium auf dem Holzmarkt und im Yaam zu Panels und Diskussionen, Labs und zahlreichen Side Events verabredet, macht der Samstag als „Publikumstag“ mit einer Doppelthematik „Dance of Urgency/Space of Urgency“ im Club Tresor Programm. Für publikumsfreundliche 10 Euro dreht sich hier alles um Nacht-, Tanz- und Clubkultur in bedrohten Regionen, in Krisengebieten und für den Erhalt urbaner Freiräume – von Georgien bis Brasilien, von Uganda bis Palästina, von Niederbayern bis Mecklenburg.



Die Konferenz Stadt Nach Acht findet alle zwei Jahre in Berlin statt. Wer mehr wissen will, findet das Programm und alles Weitere unter

www.stadt-nach-acht.de



Es geht um Clubkultur, Nachtökonomie und Alkohol, um eine 24-Stunden-Gesellschaft, Nachbarschaftskonflikte oder den touristischen Overkill in Innenstädten. Aber auch die großen Zusammenhänge einer Rave Diplomacy werden besprochen, zum Beispiel mit der mittlerweile globalen Bewegung von Nachtbürgermeistern und -botschaftern. Es geht auch um Fragen, wie etwa Gesetze auf Bundesebene geändert, kulturfreie Räume in ländlichen Regionen zurückerobert, dem Druck von rechts entgegengetreten oder die WHO zum Umdenken im Punkt



Workshop Kreditkartensicherheit

So sichern Hotels Ihre Daten

Fake-Buchungen, Hacker-Angriffe, unsichere Stellen: Hoteliers haben oft mit No-Shows, Datenverlust und Negativschlagzeilen zu kämpfen. Ein häufiger Grund hierfür sind unsichere Bezahlssysteme.

Franziska Blankenburg, Business-Development-Manager bei Guestline, weiß, wie Hoteliers sensible Informationen wie Kreditkartendaten besser sichern können – und damit auch sich selbst vor Reputationsverlust. Mitgliedern der DEHOGA Berlin stellt sie den Ansatz des PMS-Anbieters vor und gibt in einem kostenfreien Workshop Tipps für mehr Kreditkartensicherheit.

Der PMS-Anbieter Guestline ist seit 2018 im deutschen Markt. Was macht Guestline genau?

Franziska Blankenburg: Wir sind ein ganzheitlicher Berater für Hotels. Wir unterstützen technologisch und beraten in allen für das Hotel-Management relevanten Bereichen, angefangen bei dem Zahlungs- und Buchungssystem über Marketing- und Vertriebsprozesse bis hin zum Housekeeping. Wir schauen uns den Status quo an und ermitteln das Optimierungspotenzial. Basierend auf den individuellen Bedürfnissen erarbeiten wir dann mit unseren Kunden zusammen den passenden Technologie-Mix. Da wir bereits mit 360 Partnern weltweit zusammenarbeiten, sind wir in der Lage, den Hotels ein Komplettpaket anzubieten. Wir sind fest davon überzeugt, dass nicht die Software allein, sondern auch der persönliche Kontakt zum Menschen zählt. Denn Technologie dient der Arbeitserleichterung und die dadurch gewonnene Zeit bedeutet mehr Zeit für den persönlichen Kontakt zum Gast.

In deinem Workshop im Dezember geht es um Kreditkartensicherheit. Welche Tipps können Hoteliers helfen, ihre Bezahlssysteme sicherer zu machen?

Franziska Blankenburg: Am besten ist es, wenn Kreditkartendaten gar nicht erst gespeichert werden. Klingt verrückt, ist aber möglich. Und zwar, indem die Daten in einem verschlüsselten Datensatz umgewandelt werden, der als Token im System gespeichert



Franziska Blankenburg

Wir sind fest davon überzeugt, dass nicht die Software allein, sondern auch der persönliche Kontakt zum Menschen zählt.

wird. Das System sollte in der Lage sein, die Daten und die Kreditkarte zu überprüfen und erst dann die Buchung abzuschließen. Das sind wichtige Bestandteile eines sicheren Payment-Gateways, das Hotels vor Datenverlust und Fake-Buchungen schützen kann.

Und wie unterstützt Guestline Hotels dabei?

Franziska Blankenburg: Wir nehmen den Hotels die Arbeit ab: Wir kümmern uns nicht nur um die technische Umsetzung eines sicheren Bezahlsystems, sondern sprechen auch Empfehlungen aus. Auch berücksichtigen wir aktuelle Gesetze. Ständig gibt es neue Regelungen. Hoteliers fällt es schwer, hier den Überblick zu behalten. Unsere Lösungen halten automatisch alle Richtlinien ein, sie sind PCI-compliant – das heißt sie entsprechen den Regeln der Payment Card Industry – und sind DSGVO-konform.



Mehr Tipps gibt es im Workshop mit dem Thema: Guestline klärt auf: **Kreditkartensicherheit für Ihre Gäste – Worauf Sie achten sollten** am 10. Dezember, 15:00–17:00 Uhr im Hotel Art Nouveau in Berlin. Um sich kostenfrei anzumelden, kontaktieren Sie Frau Blankenburg bitte direkt unter [@franziska.blankenburg@guestline.com](mailto:franziska.blankenburg@guestline.com) oder Tel. 0172. 5392093

www.guestline.com

Weihe GmbH

Vom Auszubildenden zum Abteilungsleiter

Die Firma Weihe ist das, was man wohl ein gewachsenes Familienunternehmen nennt. 1925 wurde das Unternehmen vom Namensgeber Otto Weihe als Frucht-Einzelhändler gegründet. Fast 95 Jahre später befindet sich die Weihe GmbH in vierter Generation in Familienbesitz. Was als kleiner Einzelhandel auf einem Hinterhof im Berliner Wedding mit einer Handvoll Angestellten begann, entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einem der größten Frischegroßhändler auf dem Berliner Großmarkt. Im Jahr 2005 beschäftigte das Unternehmen noch 130 Mitarbeiter, heutzutage sind es über 300 Mitarbeiter. Trotz der steigenden Größe des Unternehmens versucht die Weihe GmbH den Spirit des Familienunternehmens zu erhalten. Womit andere Unternehmen oft werben, wird bei der Weihe GmbH gelebt. Hier ist es möglich Karriere zu machen – von der Ausbildung bis hin zu einer leitenden Position.

Ein gutes Beispiel hierfür ist Vertriebsleiter Oliver Galetzki. Galetzki wurde am 18.06.1979 in Berlin geboren und ist in Berlin Heiligensee aufgewachsen. Bereits im Alter von 6 Jahren begann er seine Fußballkarriere beim SC Heiligensee. Doch Galetzki wollte mehr als nur im Freizeitbereich Fußball spielen. Um in die Top-Liga aufsteigen zu können, wechselte er im Jahr 1992 zu Hertha BSC und im Jahr 1994 zu den Füchsen Berlin, dem damaligen Top-Verein im Berliner Jugendbereich. Dort brachte er seine Fußballkarriere voran. Nach dem Abschluss der Oberschule lag der Fokus von Galetzki nur noch auf Fußball. Als Fußballspieler konnte er bereits in jungen Jahren Erfolge vorweisen. Er wurde dreimaliger Berliner Meister, zweimaliger Berliner Hallenmeister, zweimaliger Berliner Pokalmeister, A-Junioren NOFV Regionalligameister. Außerdem absolvierte er mehr als 60 Spiele für die DFB/BFV Auswahlmannschaft. So war es auch kein Wunder, dass nach dieser Erfolgsstory die Ausbildung zum Gas-Wasser-Installateur keine Chance hatte. Kurz vor dem Abschluss traf er eine für sich typische Bauchentscheidung und brach die Ausbildung kurzerhand ab.



Er orientierte sich komplett neu und begann eine Ausbildung in einem Bereich, der ihm bereits in die Wiege gelegt wurde. Der Handel war für ihn ein stetiger Begleiter, waren seine Eltern doch 10 Jahre im Lebensmitteleinzelhandel selbstständig. Nach dem Verkauf wechselte sein Vater in den Einkauf eines Berliner Traditionseinzelhandelsunternehmens. Im Jahre 1999 begann Galetzki bei der Weihe Früchte & Salate KG die Ausbildung als Kaufmann im Groß- und Außenhandel. Parallel zog er sich mehrere Sportverletzungen zu, wodurch es zu zahlreichen Ausfällen bei der Ausbildung kam und er auch im Fußball pausieren musste. Seine Verpflichtungen als Spieler standen oft nicht in Einklang mit denen seiner Ausbildung. Um seine Ausbildung erfolgreich absolvieren zu können, musste er sich zwischen dem Handel und dem Fußball entscheiden. Letztendlich hing Galetzki schweren Herzens seine Fußballschuhe an den Nagel und widmete fortan seine volle Aufmerksamkeit der Ausbildung. In diesem Zuge durchlief er alle Abteilungen im Unternehmen und schloss die Ausbildung 2001 vorzeitig erfolgreich ab.

In den Folgejahren arbeitete Galetzki im Vertrieb im Bereich Gastronomie und Premiumkunden. Ein weiterer Meilenstein war die Übernahme des Sortiments Feinkost, welches er 2 Jahre lang betreute und in dieser Zeit maßgeblich ausbaute sowie weiterentwickelte.



In den Jahren 2007–2009 wurde er Mitglied des Projektteams „vom Frischehändler zum Vollsortimenter“. Er ebnete in dieser Zeit den weiteren Weg der Weihe Früchte & Salate KG und richtete im Team das Unternehmen für das zukünftige Bestehen im Wettbewerb mit anderen Lebensmittelgroßhändlern aus. Karin Jürgens, die Schwester von Otto Weihe, und Walter Herzog stellten bis zum damaligen Zeitpunkt die Säulen des Vertriebs dar. Frau Jürgens startete im Jahr 2010, nach 34 Jahren Unternehmenszugehörigkeit, die Übergabe ihrer Aufgaben an Oliver Galetzki. Die Übergabe nahm einen Zeitraum von 1½ Jahren in Anspruch. In dieser Zeit bekam Galetzki den nötigen Feinschliff. Er nahm an diversen externen Schulungen teil und wurde von einem Coaching-Team extern sowie intern begleitet, um ihn zu einer Führungspersönlichkeit zu formen. Durch seinen unermüdlichen Ehrgeiz, seine Empathie, sein Durchsetzungsvermögen und seinen Weitblick konnte er sich seinen Weg vom Auszubildenden zum Abteilungsleiter des Vertriebs der Weihe GmbH ebnen. Anfänglich leitete er 12 Mitarbeiter. Heutzutage ist er für 35 Mitarbeiter/innen im Innen- und Außendienst verantwortlich. Hinter einer starken Persönlichkeit und Erfolg steht auch immer ein intaktes Familienleben, welches Galetzki mit seiner Frau Janine und seinen 4 Kindern, die ihm jederzeit den Rücken freihalten, vollumfänglich genießt.

 www.weihe.de

Wer denkt, er hätte den Fußball gänzlich an den Nagel gehängt, irrt sich. Seit 2008 arbeitet er als Trainer und ist derzeit beim FC Viktoria 1889 Berlin, in der höchsten Spielklasse Berlins, für das Training der Mannschaft U14 zuständig. Im Verlauf seines Trainer-Daseins konnte er bereits mit seinen Mannschaften 2 Mal Berliner Hallenmeister, 1 Mal Vize-Norddeutscher Hallenmeister, Nordostdeutscher Hallenmeister und Deutscher Futsal-Hallenmeister werden.

Galetzki ist heute 40 Jahre alt und 20 Jahre bei der Weihe GmbH angestellt.



© weihe gmbh

Der Mietabdeckungsfaktor

Wichtige Kennzahl für eine nachhaltige Hotelverpachtung

Worauf kommt es bei einer Verpachtung an?

Die Verpachtung einer Hotelimmobilie stellt besonders Privateigentümer vor große Herausforderungen. Das Vertragswerk ist komplex und umfangreich. Vor allem muss geregelt werden, wer welche Rechte und Pflichten hat. Wie lange soll die Laufzeit des Pachtvertrages sein? Wie hoch ist die Indexierung? Welche Sicherheiten müssen hinterlegt werden? Wer ist für welche Instandhaltungen verantwortlich?

Neben diesen Parametern steht zuallererst die anzusetzende Pachthöhe im Mittelpunkt. Der Eigentümer ist bestrebt eine möglichst hohe Pacht zu generieren, allerdings muss diese für den Betreiber nachhaltig erwirtschaftbar sein, sodass es auch bei Marktschwankungen zu keinem Mietausfall kommt.

Eine angemessene Pachthöhe hängt primär vom voraussichtlichen Ertrag des Hotelbetriebes ab. Weitere pachtbeeinflussende Faktoren sind zum Beispiel die Lage, der Zustand und das Alter der Immobilie, des Inventars, etc.

Immer weiter steigende Hotelpachten?

In den letzten Jahren befand sich der deutsche Hotelmarkt ungebrochen im Aufwind. Im Jahr 2018, dem zehnten Rekordjahr in Folge, gab es bei den Übernachtungen eine Steigerung von circa 4 Prozent im Vergleich zum Vorjahr auf insgesamt 478 Millionen. Einen Rekord nach dem anderen vor Augen, sind dementsprechend auch die Pachthöhen rasant gestiegen.

Auch die Leistungskennzahlen (KPIs) in den großen und mittleren Hotelstandorten bewegten sich lange Zeit nur in eine Richtung. Momentan ist diese positive Entwicklung durch verschiedene beeinflussende Faktoren, wie die große Anzahl an neuen Hotelprojekten, teilweise rückläufig. In diesen Zeiten ist eine gewinnbringende Kalkulation der Hotelbetriebe unerlässlich, um die Pacht langfristig bedienen zu können.

Welche Pachthöhe ist also nun angemessen?

Doch wie erkenne ich als Eigentümer, der sein Hotel verpachten möchte, ob die Pachthöhe im angemessenen Bereich liegt?

Hier dient vor allem der Mietabdeckungsfaktor, auch RCR (rent coverage ratio) genannt, als guter Indikator.

Der Mietabdeckungsfaktor beschreibt das Verhältnis des Gewinns (vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen – EBITDA) zur Pachthöhe.

Sprich, wie viel Gewinn verbleibt beim Betreiber, nachdem er die Kosten für die Pacht aufbringen musste.

Beispiel:

	Gesamtumsatz:	2.000.000 €
EBITDA (in diesem Fall 20 % des Umsatzes):		400.000 €
	Jahrespacht:	310.000 €
$\frac{400.000}{310.000} = 1,29$ (Mietabdeckungsfaktor)		

Setzt man nun die Jahrespacht ins Verhältnis zum EBITDA, erhält man in diesem Beispiel einen Faktor von circa 1,3. Mit anderen Worten könnte der Hotelbetreiber mit seinem Ergebnis 1,3 Mal die Jahrespacht zahlen.

In der aktuellen Marktphase ist der Faktor 1,3 ein üblicher Wert. Je höher dieser Wert liegt, desto nachhaltiger die Pachtzahlung und desto geringer das Ausfallrisiko. Ein höherer Mietabdeckungsfaktor als 1,5 ist in der aktuellen Marktphase jedoch schwierig zu finden.

Welche Tendenzen gibt es bei der Verpachtung?

Am deutschen Hotelmarkt beobachten wir als QUIN Investment jedoch auch, dass einige Hotelbetreiber Pachtverträge mit einem Mietabdeckungsfaktor von 1,2 abschließen. Aus der Erfahrung heraus raten wir den Verpächtern bei diesem Faktor vorsichtig zu sein, da das Ausfallrisiko der Hotelbetreiber bei schwankenden Marktsituationen steigt.



Bei weiteren Fragen rund um das Thema Hotelverpachtung stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

QUIN Investment sind Experten auf dem Gebiet Verkauf und Verpachtung von Hotelimmobilien und Hotelbetrieben in ganz Deutschland.

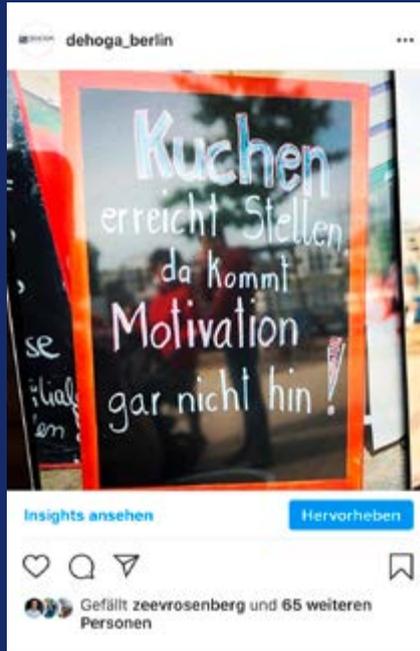
Das Leistungsspektrum reicht von der Stadt- bis zur klassischen Ferienhotellerie. Unabhängig davon, ob es sich um Bestandhotels oder Projektentwicklungen handelt.

 www.quininvestment.com

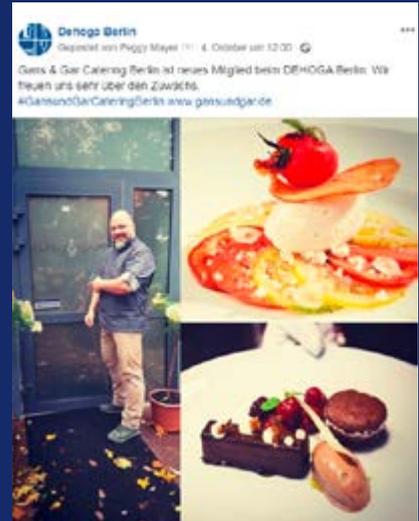
#socialmedia



Eindrücke vom Oktoberfest auf dem Cannstatter Wasen. Danke an Dirs21.



Schabernack de luxe: Bei uns gibt's hin und wieder eine humorvolle Motivation.



Gans oder Gar (nicht!). Auf Facebook erfährst du, wer neues Mitglied beim DEHOGA Berlin ist.



Mit Food Events am Puls der Zeit! SAVE THE DATE – eat! Berlin ab 20. Februar 2020.



AUFRUF an alle Gastronomen und Hoteliers. Eure Stimme ist gefordert und notwendig. Seid dabei!

Philip Ibrahim,
General Manager vom Student Hotel,
hat was zu sagen.

Unsere Podcasts und Videos
findest du unter dehoga-berlin.de/podcast/
oder dehoga-berlin.de/videos/.



DEHOGA

BERLIN

 [dehoga_berlin](https://www.instagram.com/dehoga_berlin) – werde Follower!

Tierpark Berlin erstrahlt im Winter 2019 im Lichterglanz!

Weihnachten im Tierpark verwandelt den Tierpark Berlin 2019 erstmals in eine leuchtende Winterwelt. Kurz nachdem die Tore schließen, erwacht im Tierpark Berlin weihnachtliche Stimmung. Vom 21. November 2019 bis zum 5. Januar 2020 jeweils von 17:00 Uhr bis 22:30 Uhr geöffnet, erstrahlt im größten Tierpark Europas ein Lichterfest für die ganze Familie. Ein etwa zwei Kilometer langer Rundweg schlängelt sich durch die farbenfroh beleuchtete Parkanlage. Neben liebevoll illuminierten Baumkronen, einem Sternenmeer am Wegesrand und Lichtspielen auf dem Wasser dürfen funkelnde „Tiere“ dabei natürlich nicht fehlen. **Karten für Weihnachten im Tierpark auf www.myticket.de, www.weihnachten-im-tierpark.de sowie unter 01806-777 111 (0,20 EUR/Anruf aus dem dt. Festnetz / max. 0,60 EUR/Anruf aus dem dt. Mobilfunknetz) im Vorverkauf.**

Das neue Restaurant „ELLA“ im Steigenberger Hotel Am Kanzleramt



Nachhaltigkeit und Regionalität liegen Manuel Eich, dem neuen Küchenchef im Steigenberger Hotel Am Kanzleramt, am Herzen. Deshalb wird es im Restaurant ELLA, das offiziell am 1. Oktober 2019 eröffnet hat, vorrangig Spezialitäten aus Berlin und Brandenburg geben. Manuel Eich frischt die traditionsreiche Küche mit kreativen Ideen

auf und bringt moderne Interpretationen regionaler Klassiker auf den Tisch. Beim Fleisch setzt Manuel Eich vorwiegend auf Tiere aus regionaler Züchtung. Auch für Veganer und Vegetarier werden anspruchsvolle Kreationen mit bodenständigem Charme serviert – immer nach dem Motto des Restaurants „Local, Fresh, Modern“ mit saisonalen Produkten und vorwiegend von lokalen Lieferanten.

„In keiner anderen deutschen Stadt hat sich die Gastronomie-Szene so rasant und positiv entwickelt wie hier in Berlin. Mit ELLA zwischen Kanzleramt und Hauptbahnhof möchten wir einen Ort schaffen, an dem Berliner und Touristen gleichermaßen das kulinarische Berlin in seiner Vielfalt und von seiner besten Seite erleben“, erklärt Gabriele Maessen, General Manager, Steigenberger Hotel Am Kanzleramt.

www.steigenberger.com/hotels/alle-hotels/deutschland/berlin/steigenberger-hotel-am-kanzleramt

prizeotel auf steilem Expansionskurs

Die Hotelgruppe prizeotel unterzeichnet den Vertrag für das 20. Hotel. 2021 eröffnet das Design-Hotel in Deutschlands Hauptstadt, Berlin. 284 stylische Zimmer bereiten sich derzeit im beliebten Szene-Viertel Prenzlauer Berg auf Geschäfts- und Städtereisende der angesagten Metropole vor. Auch das Hauptstadtquartier der rapide wachsenden Hotelkette wird im individuellen und extravaganen Design von Stardesigner Karim Rashid erscheinen und in gewohnt innovativer technischer Ausstattung. „10,5 Jahre nach Eröffnung des ersten Hotels vertrauen Investoren prizeotel Immobilien im Wert von weit über einer halbe Milliarde Euro an“, berichtet Marco Nussbaum, Gründer und CEO von prizeotel, stolz. „Mit den dann 20 Häusern werden wir schätzungsweise einen Netto-Umsatz von über 100 Mio. EUR machen und damit den Ausbau der Marke konsequent weiter vorantreiben“, ergänzt Nussbaum.

www.prizeotel.com

Deutschlands beste Kinderspeisekarten gesucht

Auf der weltgrößten Ernährungsmesse Anuga in Köln fiel am 5. Oktober 2019 der Startschuss für den Wettbewerb „Ausgezeichnet! Deutschlands beste Kinderspeisekarten“. Der gemeinsame Wettbewerb richtet sich an gastronomische Betriebe, denen die gesunde Ernährung ihrer kleinen Gäste ganz besonders am Herzen liegt und die ausgewogene und kindgerechte Speisen kreativ anbieten.

„Schon heute punkten viele Restaurants, Landgasthöfe und Cafés mit gut durchdachten Konzepten und tollen Angeboten für Kinder und Familien. Mit dem Wettbewerb wollen wir engagierte Gastronominnen und Gastronomen unterstützen, die mit gutem Beispiel vorangehen“, so Guido Zölllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes. Einsendeschluss ist der 31. Januar 2020. Die detaillierten Informationen zum Wettbewerb und zu den Teilnahmebedingungen sowie der Flyer: „Ausgezeichnet! Deutschlands beste Kinderspeisekarten“ unter

www.dehoga.de



Bundesernährungsministerin Julia Klöckner und DEHOGA-Präsident Guido Zölllick

Strahlende Gesichter beim 18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie

Nadine Heissig vom Café AMSL Paan e. K. gewann den 18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband). Silber ging an den Landesmeister Nordrhein-Westfalen Joshua Muth von der Metro. Auf den dritten Platz schaffte es Antonia Ulrich von Maredo. „Junge Menschen, die mit Leidenschaft, Können und Ehrgeiz wetteifern, sind eine wunderbare Werbung für die vielseitige wie anspruchsvolle Ausbildung in der Systemgastronomie“, erklärte Thomas Hirschberger, Vorsitzender der Systemgastronomie im DEHOGA, zur Siegerehrung im Rahmen des 29. Forums Systemgastronomie anlässlich der Anuga in Köln.



(v. l. n. r.) Antonia Ulrich, Nadine Heissig, Joshua Muth

© DEHOGA/Thomas Fedra

PALAZZO Spielzeit in Berlin

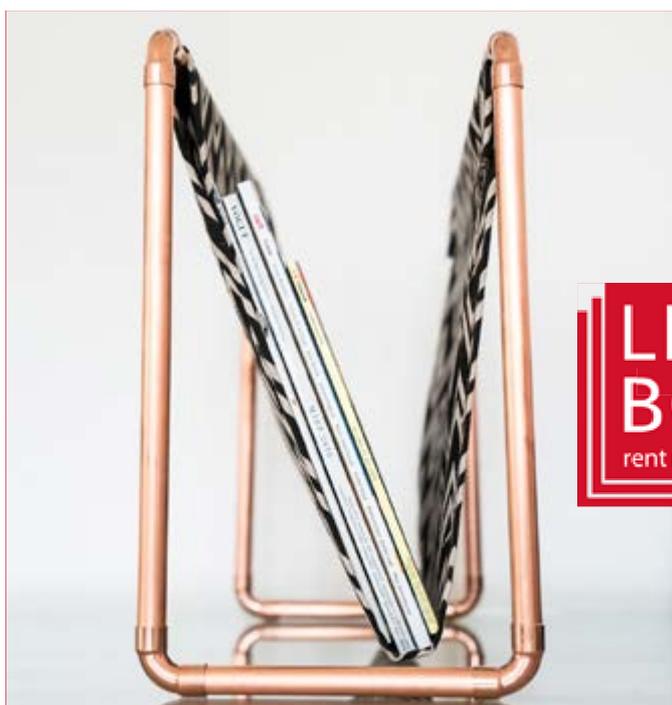
Seit 2007 serviert PALAZZO in Berlin alljährlich im Herbst und Winter seine ebenso köstliche wie unterhaltsame Mischung aus Haute Cuisine, kreierte von Spitzenkoch Kolja Kleeberg, und bestem Entertainment – und das mit stetig wachsendem Erfolg. Allein in der vergangenen Spielzeit haben mehr als 27.000 Gäste das Vier-Gang-Menü und die Show im Spiegelpalast genossen. Am 13. November 2019 hieß es „Vorhang auf“ für die 13. Saison. Mit einem Faible für die Küche Frankreichs hat sich Kolja Kleeberg diesmal darangemacht, einige Klassiker des Nachbarlandes zu modernisieren und im

PALAZZO-Stil raffiniert zu interpretieren. Der Hauptgang bringt in diesem Jahr die Ente zurück in den Spiegelpalast, die als knusprige „Ente à l'orange unter asiatischer Ägide“ mit Miso-Spitzkohl und Kartoffelgratin serviert wird. Selbstverständlich gibt es auch wieder eine köstliche vegetarische Speisenfolge sowie eine Menü-Variante für kleine PALAZZO-Gäste. Mit seinem neuen Berliner Programm „Family Affairs“ feiert PALAZZO eine Weltpremiere voller Highlights – exzentrisch, liebenswert, kontrastreich und gespickt mit einer gehörigen Portion Humor!

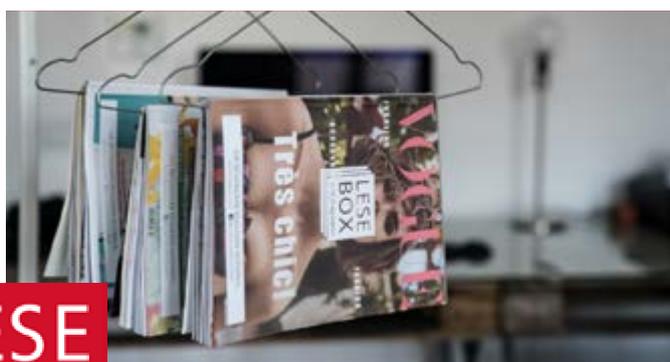
www.palazzo.org/berlin



Kolja Kleeberg &
Hans-Peter Wodarz
PALAZZO
Die aufregende Dinner-Show im Spiegelpalast



**LESE
BOX**
rent magazines



MIETEN STATT KAUFEN – DIE BESONDERE MAGAZIN-AUSWAHL. KOSTENBEWUSST & ÖKOLOGISCH.

Wie du deine LESEBOX Magazine am besten in Szene setzt, zeigen wir dir auf unseren Social Media Kanälen.

Hotel Berlin, Berlin bricht als zukunftsorientierter Arbeitgeber veraltete Regeln und überzeugt durch zahlreiche Vorzüge für die Mitarbeiter*innen

Hotel Berlin, Berlin setzt neue Standards für das Arbeiten in der Hotellerie. Ein gepflegtes und repräsentatives Äußeres zeigt sich für Hotel Berlin, Berlin nicht mehr durch das klassische Businessoutfit, bestehend aus Anzug und Krawatte, sondern durch einen schlichten und stilvollen „Smart Casual“-Look, der mit Rollkragenpullover und Poloshirt zum Ausdruck gebracht werden kann. Bärte, Tattoos und Piercings sind kein Problem, sie sind Teil der Körper der Mitarbeiter*innen und stehen dem angemessenen Erscheinungsbild nicht im Weg. Die Grooming Standards des Hauses laufen unter dem Motto „froh, anders, frisch und neugierig – Du bist ein Hotel Berlin, Berliner“ und lassen Mitarbeiter*innen viel Freiraum. Trans- und nicht-binäre Menschen tragen im Rahmen dieser Standards das, was am besten zu ihnen passt. Die neuen Regelungen sprechen ein noch breiteres Publikum an und motivieren gleichzeitig die Mitarbeiter, die seit Langem im Unternehmen arbeiten.



www.hotel-berlin.de



Sinnvolle Suppen-Saison

100 Berliner Restaurants bieten vom 01. November 2019 bis zum 31. März 2020 eine Suppe mit Sinn an: Bei jeder Bestellung erhält die Berliner Tafel einen Euro. Dieses Geld kommt der Lebensmittelsammlung für die Kältehilfe zugute.



Die Berliner Tafel freut sich auch sehr über Nachzügler und wünscht sich, dass noch mehr gastronomische Betriebe mitmachen; die Gastronom*innen können auch gerne im laufenden Aktionszeitraum einsteigen. Die vollständige Liste der teilnehmenden Restaurants erhalten Sie auf der Homepage der Berliner Tafel oder telefonisch unter der Rufnummer (030) 782 74 14.

www.berliner-tafel.de

Altes Schwein, neues Christopher's

Aus dem Schwein in Charlottenburg wurde nun das Christopher's. Damit vollzog die einstige Weinbar auch namentlich den Wandel in ein legeres Fine Dining-Restaurant. Namensgeber ist Küchenchef Christopher Kümper. Das „Christopher's“ in der Mommsenstraße steht für eine international geprägte Casual Fine Dining-Küche rund um saisonale und regionale Zutaten, 360 ausgewählte Weine und 130 Gins. Als Einstand zur Namensänderung nahmen Küchenchef Christopher Kümper und Gastgeber David Monnie ihre Gäste Mitte Oktober mit auf eine Genuss-Reise um den Globus. Serviert wurde ein 4-Gänge-Menü mit passender Getränkebegleitung (Rindertatar, eingelegtes Gemüse und Kräuter; Eismeer-Saibling, der mit Mandeln und Traube kombiniert wurde; Lammnackten abgeschmeckt mit fruchtiger Pflaume und würziger Miso; ein Trio aus Joghurt, Birne und Yuzu).

www.christophers.online



Küchenchef Christopher Kümper, Gastgeber David Monnie (rechts)

WIR SIND UND WIR FREUEN UNS AUF EUCH! WIEDER DA!



NOVEMBER 2019

Mi. 27.11. 20:15 GWSW-Special
Do. 28.11. 20:15 GWSW-Special
Fr. 29.11. 20:15 GWSW-Special
Sa. 30.11. 20:15 GWSW-Special

Öffnungszeiten

Das Prime Time Theater öffnet mit seiner Prime Time EssBar von Mittwoch bis Samstag ab 16:00 Uhr und am Sonntag schon ab 14:00 Uhr. Hier gibt es vor, während und nach den Aufführungen leckere Speisen und Getränke für jeden Geschmack.



Prime Time Theater
Müllerstraße 163
Eingang Burgsdorfstraße
13353 Berlin-Wedding
S-Bahn/U-Bahn WEDDING
Telefon 030 49 90 79 58

karten@primetimetheater.de

primetimetheater

primetimetheater

Ein Betrieb der RAZ Kultur gGmbH

DEZEMBER 2019

So. 01.12. 17:15 **GWSW-Special**
Allet nur Theater
Mi. 04.12. 20:15 GWSW-Special
Do. 05.12. 20:15 GWSW-Special
Fr. 06.12. 20:15 GWSW-Special
Sa. 07.12. 20:15 GWSW-Special
So. 08.12. 17:15 GWSW-Special
Mi. 11.12. 20:15 GWSW-Folge 124
Do. 12.12. 20:15 GWSW-Folge 124
Fr. 13.12. 20:15 GWSW-Folge 124
Sa. 14.12. 20:15 GWSW-Folge 124
So. 15.12. 17:15 GWSW-Folge 124
Mi. 18.12. 20:15 GWSW-Folge 124
Do. 19.12. 20:15 GWSW-Folge 124
Fr. 20.12. 20:15 GWSW-Folge 124
Sa. 21.12. 20:15 GWSW-Folge 124
So. 22.12. 17:15 GWSW-Folge 124

Fr. 27.12. 20:15 **HAMLET**
Problemprinz ausm Wedding
Sa. 28.12. 20:15 **HAMLET**
Problemprinz ausm Wedding
So. 29.12. 17:15 **HAMLET**
Problemprinz ausm Wedding

JANUAR 2020

Fr. 03.01. 20:15 **HAMLET**
Sa. 04.01. 20:15 **HAMLET**
So. 05.01. 17:15 **HAMLET**

PREMIERE!

Fr. 10.01. 20:15 **GWSW-FOLGE 125**

Die wollen doch nur spielen ...

Sa. 11.01. 20:15 GWSW-Folge 125
So. 12.01. 17:15 GWSW-Folge 125
Mi. 15.01. 20:15 GWSW-Folge 125
Do. 16.01. 20:15 GWSW-Folge 125
Fr. 17.01. 20:15 GWSW-Folge 125
Sa. 18.01. 20:15 GWSW-Folge 125
So. 19.01. 17:15 GWSW-Folge 125
Mi. 22.01. 20:15 GWSW-Folge 125
Do. 23.01. 20:15 GWSW-Folge 125
Fr. 24.01. 20:15 GWSW-Folge 125
Sa. 25.01. 20:15 GWSW-Folge 125
So. 26.01. 17:15 GWSW-Folge 125
Mi. 29.01. 20:15 GWSW-Folge 125
Do. 30.01. 20:15 GWSW-Folge 125
Fr. 31.01. 20:15 GWSW-Folge 125

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ Superior Garni
Novotel Suites Berlin City
Potsdamer Platz

★★★ Garni
Hotel Air in Berlin
Hotel Landhaus Schlachtensee

★★ Superior
Ibis Hotel Berlin Potsdamer Platz



► Betriebsjubiläen im Dezember

40seconds Service GmbH 15 Jahre ■ A&O Berlin Kolumbus 25 Jahre ■ aveato 20 Jahre ■ Brauhaus in Spandau 25 Jahre ■ Café Mein Haus am See 10 Jahre ■ HaJaTec®-GOLDHORN-BEEFCLUB 5 Jahre ■ Hotel Buchholz 25 Jahre ■ InterCityHotel Berlin 20 Jahre ■ Ming Business and Conference Center Berlin 5 Jahre ■ Motel One Berlin-Potsdamer Platz 5 Jahre ■ Motel One Berlin-Tiergarten 10 Jahre ■ NH Berlin Potsdamer Platz 10 Jahre ■ Ta Cabron Taqueria 10 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Dezember

Aspria Hotel 10 Jahre ■ B&B Hotel Berlin Potsdamer Platz 10 Jahre ■ City-Hotel Gotland in Berlin 10 Jahre ■ Destille 10 Jahre ■ Dicke Wirtin 10 Jahre ■ Dorint Hotel Berlin Adlershof 15 Jahre ■ Fjord Hotel Berlin 25 Jahre ■ Hotel Aquino 20 Jahre ■ Hotel California am Kurfürstendamm 35 Jahre ■ InterCityHotel Berlin 20 Jahre ■ Kleine Nachtrevue 5 Jahre ■ Motel One Berlin-Potsdamer Platz 5 Jahre ■ Nu Hotel Berlin 10 Jahre ■ Restaurant Faustus 15 Jahre ■ Tiroler Bauernstuben 35 Jahre ■ Weißes Rössl 5 Jahre ■ Willi Mangler 5 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- MUTSCHMANN'S
- Barbara Bar
- Berlin Pub
- Coffee Circle Café
- Frühsammers Restaurant
- Jordan Catering
- Kochu Karu
- Muschi Obermaier
- Restaurant Aventuras
- Restaurant Eckstein
- Restaurant TIM RAUE
- Rosenrot
- Schlosshotel Berlin
by Patrick Hellmann
- Tati goes Underground
- Tee Tea Thé
- Wein-Bar Lars Rutz GmbH



Save the Date

WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Montag, 25. November 2019	Vollversammlung	Ameron Hotel Abion Spreebogen
Donnerstag, 28. November 2019	Partnertreffen	Ameron Hotel Abion Spreebogen Restaurant „Alte Meierei“
Dienstag, 7. Januar 2020	Neujahrsempfang	Titanic Chaussee Berlin
Dienstag, 11. Februar 2020	DEHOGA Meet-up Digital	Forum Digitale Technologien
Montag, 16. März 2020	Fachgruppe Hotellerie	Ort wird noch bekannt gegeben

Ein Haus, ein guter Zweck – unzählige Möglichkeiten

Das Hotel Rossi in der Botschaft für Kinder

Wer die Lehrter Straße in der Nähe des Berliner Hauptbahnhofs entlangfährt, kann das markante Gebäude mit der Nummer 66 kaum übersehen. Hier hat das Hotel Rossi in der Botschaft für Kinder seit 2017 seine Türen geöffnet und lädt die Gäste in ein außergewöhnliches Haus ein.

Das Hotel verfügt über 28 Zimmer, ein großzügiges Restaurant sowie einen 210 qm großen, teilbaren Tagungsraum, drei weitere Tagungsräume in der 5. Etage sowie eine Bar mit einer tollen Dachterrasse. Bereits in den ersten beiden Jahren haben sich viele Organisationen, Unternehmen und private Gäste davon überzeugen lassen, dass man im Hotel Rossi sowohl konzentriert tagen als auch entspannt übernachten kann. Bemerkenswert ist auch das Restaurant mit seiner erstklassigen Küche, in der täglich Gerichte vornehmlich aus regionalen Bioprodukten gezaubert werden.

Außergewöhnlich wird das Hotel Rossi durch das inklusive Konzept.

„Etwa die Hälfte unserer Mitarbeiter*innen sind Menschen mit Beeinträchtigungen. Bei uns finden sie einen Arbeitsplatz auf dem ersten Arbeitsmarkt und somit die Chance, ein selbstständiges und unabhängiges Leben zu führen“, erklärt Hoteldirektorin Martina Rook. Die Mitarbeiter*innen mit Handicap – sei es mit Gehörlosigkeit oder Asperger-Syndrom – arbeiten mit den weiteren Teamkollege*innen gleichberechtigt und auf Augenhöhe zusammen.

Ein zusätzliches außergewöhnliches Merkmal des Hotel Rossi ist, dass sich im Haus viel mehr verbirgt



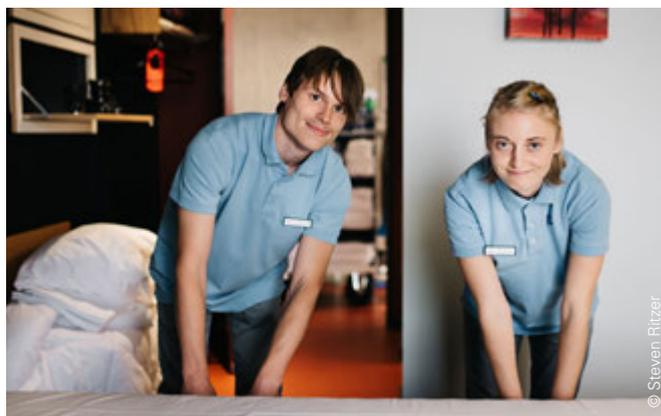
Eine echte Landmarke:
Das Hotel Rossi in der
Lehrter Straße 66.

© Matthias Jankowiak



Miteinander: Im Hotel Rossi arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung auf gleicher Augenhöhe.

© Archiv Hotel Rossi



Ein tolles Team: Luis und Yvonne aus dem Housekeeping

© Steven Fitzer

als „nur“ ein inklusives Hotel. Zum Gesamtpaket gehört auch der Bereich Ausbildung und Qualifizierung des SOS-Kinderdorfs Berlin. Hier können Jugendliche mit besonderen Bedarfen eine Ausbildung im Büromanagement, in der Gastronomie oder Hauswirtschaft absolvieren. Auch hier gibt es viele Schnittstellen mit dem Hotel Rossi. Denn gerade in der Gastronomie und Hauswirtschaft steht das „voneinander Lernen“ im Mittelpunkt.

Schließlich erklärt die dritte wichtige Säule des Hauses auch den Namen: Mit der Botschaft für Kinder möchte SOS-Kinderdorf e.V. einen Ort schaffen, an dem die Stimme für die Belange der Kinder und Jugendlichen auch auf politischer Ebene erhoben wird. Alles in allem also ein Haus, das alle Menschen willkommen heißt und eine ganz besondere Atmosphäre hat.

von Barbara Winter

Neuer Tarifvertrag zur betrieblichen Altersvorsorge im Gastgewerbe

Die Gewerkschaft NGG und der DEHOGA haben auf Basis des Betriebsrentenstärkungsgesetzes bundesweit einheitliche Tarifverträge zur Fortführung der hogarente abgeschlossen. Die neue Altersvorsorgelösung heißt jetzt „hogarente-plus“ und ist als Direktversicherung konzipiert. Als Versicherungspartner konnte die Signal Iduna Lebensversicherung gewonnen werden.

Der Neuabschluss war notwendig, da die alten hogarenten-Tarifverträge zum 31. Dezember 2016 gekündigt worden sind.

Die neuen Regelungen im Überblick:

■ Anhebung der Anschubfinanzierung (Arbeitgeberbeitrag) auf 240 Euro

Die bisherige Anschubfinanzierung heißt jetzt Arbeitgeberbeitrag und wurde von 150 Euro auf 240 Euro pro Jahr angehoben. Diese Anhebung war notwendig, damit Arbeitgeber die Förderung für Geringverdiener nach dem Betriebsrentenstärkungsgesetz in Anspruch nehmen können (siehe unten).

Anspruch auf den Arbeitgeberbeitrag in Höhe von 240 Euro pro Jahr haben alle vollzeitbeschäftigten Arbeitnehmer, Teilzeitkräfte erhalten diesen Betrag anteilig im Verhältnis zur vertraglich vereinbarten Arbeitszeit.

■ Wartezeit für den Arbeitgeberbeitrag

Der Anspruch auf den Arbeitgeberbeitrag entsteht erst nach einer Unternehmenszugehörigkeit von 24 Monaten. Wenn Mitarbeiter noch einen (alten) hogarenten-Vertrag haben, entsteht der Anspruch bereits nach 12 Monaten Unternehmenszugehörigkeit. Durch eine freiwillige Entgeltumwandlung von mindestens 120 Euro pro Jahr kann die Wartezeit auf 6 Monate verkürzt werden. Zeiten der Unternehmenszugehörigkeit vor Inkrafttreten des Tarifvertrages werden angerechnet.

■ Fälligkeit des Arbeitgeberbeitrags

Der Arbeitgeberbeitrag kann monatlich in gleichen Teilen oder als Gesamtbetrag gezahlt werden, spätestens jedoch bis zum 01. Dezember eines Jahres. Den Arbeitgeberbeitrag zahlt der Arbeitgeber direkt an den Versorgungsträger/die Versicherung. Eine unmittelbare Auszahlung an den Arbeitnehmer erfolgt nicht.

■ Förderung für Geringverdiener

Für neu abgeschlossene Altersvorsorgeverträge erhalten Arbeitgeber eine Förderung in Höhe von 30 Prozent. Voraussetzung ist jedoch, dass der Arbeitnehmer nicht mehr als 2.200 Euro brutto im Monat verdient.

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



Achtung: Die Förderung gibt es nur bei Abschluss von Neuverträgen, bei Altverträgen ist die Förderung nach dem Betriebsrentenstärkungsgesetz ausgeschlossen.

■ Arbeitgeberbeitrag bei Auszubildenden und Minijobbern

Auszubildende erhalten den Arbeitgeberbeitrag nur, wenn sie freiwillig Entgelt umwandeln (mindestens 120 Euro pro Jahr). Geringfügig Beschäftigte erhalten eine Anschubfinanzierung nur, wenn sie versicherungspflichtig in der gesetzlichen Rentenversicherung sind.

■ Aufstockung bei Altverträgen

Altverträge mit der HDI Pensionskasse AG und der ERGO Pensionskasse AG können weitergeführt und auch aufgestockt werden. Alternativ besteht auch die Möglichkeit, die alten Verträge ruhend zu stellen und Neuverträge abzuschließen. Welche Variante sinnvoll ist, muss individuell beurteilt werden.

■ Entgeltumwandlung

Arbeitnehmer können weiterhin beanspruchen, dass bis zu 8 Prozent ihres tariflichen Entgelts umgewandelt werden. Im Fall der Entgeltumwandlung erhalten Arbeitnehmer einen zusätzlichen Arbeitgeberzuschuss von 16 Prozent, soweit der Arbeitgeber dadurch tatsächlich Sozialversicherungsbeiträge erspart.

Der neue Tarifvertrag steht auf der Webeseite des Verbandes unter **Mein DEHOGA/Tarifverträge** zum Download bereit.

Weitere Informationen sind auch unter  www.hogarenteplus.de hinterlegt.

ARTS & CRAFTS DAYS ZEUGHAUS MESSE

KUNST
HANDWERK
DESIGN
IM DEUTSCHEN
HISTORISCHEN
MUSEUM

05. – 08.
DEZEMBER
2019

Objekte: Ute Kathrin Beck, Glanz & Glimmer, 2018
Foto: Frank Kleinbach-Fotografie | Gestaltung: www.grossstadtzoo.de

WWW.ZEUGHAUSMESSE.DE



**BERLIN, DU BIST
SO WUNDERBAR**

