

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

AKTUELL:

#AlarmstufeRot

Großdemonstration
gegen Pleitewelle
in der Veranstaltungs-
branche



JETZT QUALIFIZIEREN:
Arbeitsagenturen fördern bis zu 100 Prozent

JETZT BEWERBEN:
Preis für Große Gastlichkeit 2020/2021

JETZT BEANTRAGEN:
Novemberhilfe



**Preisvorteil
für Verbands-
mitglieder**

Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- 100 % regenerativer Strom
- Zertifiziert durch den TÜV Nord

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



5

© pixaby

8

© Ralph Larmann

12

© OSZ

AKTUELL

Editorial: November-Blues	4
Soforthilfe – was hilft wem?	5
#AlarmstufeRot: Gegen Pleitewelle in der Veranstaltungsbranche	8

WIR IN BERLIN

In den Farben der Ampel: Hygienetransparenz-Barometer	10
Ausbildung gewollt, aber nicht möglich?	12
Neues Förderprojekt für digitale Investitionen	13
#seiDUAL: Ausbildung zwischen Lockdown und Sperrstunde	14
Jetzt qualifizieren: Arbeitsagentur fördert bis zu 100 Prozent	16
TOP-Ausbildungsbetrieb: Albrechtshof Berlin	18
Gastro-Piraten: Aufgeben könnt Ihr bei der Post	20
Überbrückungshilfe 2	20
Fairmas: Die Oktober-Bilanz für Berlin	21
Preis für Große Gastlichkeit 2020/2021	22

#SOCIAL MEDIA	15
---------------	----

DEHOGA BERLIN-PARTNER

HGK: Chef'sCockpit	23
DIRS ²¹ : Schlüsselfaktor Direktbuchung	24
Dyson: Unterstützung beim richtigen Hygienekonzept	25
Elavon: Das Zahlungsverhalten verändert sich Interview mit Michael Bosshammer	26
DiscoEat: DiscoDelivery – der neue Abhol- und Lieferservice in Berlin	27

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

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung, Jubiläen im Dezember, Neue Mitglieder	32
Neu im Verband: Vom Jugendmeister zum Weinlobbyisten	33

RECHT & RAT

Jetzt beantragen: Novemberhilfe	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: © DEHOGA Berlin

Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2020

November-Blues

Liebe Mitglieder der DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

keine andere Branche treffen die neuen Maßnahmen gegen die Corona-Pandemie so hart wie die Gastronomie, Hotellerie und den Tourismus. Erneuter Lockdown – ja oder nein orakelten viele angesichts der so rasant steigenden Zahlen der Corona-Infektionen. Fast jedem war klar, dass Einschnitte erfolgen mussten, um noch mehr Erkrankungen und überlastete Kliniken zu vermeiden. Wir als Gastgeber müssen nun mit der Situation klarkommen, auch wenn sie uns in einem Moment trifft, in dem viele Betriebe langsam wieder Fahrt aufnehmen. Die überwiegende Mehrheit der Gastronomen und Hoteliers hat viel Zeit, praktikable Ideen und auch Geld in schlüssige Hygienekonzepte investiert. Mit Erfolg, denn wir wissen, dass Gastronomie und Hotellerie nicht die Verursacher steigender Ansteckungszahlen sind. Es sind die Menschen, die sich über die in der Pandemie notwendigen sozialen Normen bewusst oder leichtsinnig, in jedem einzelnen Fall aber verantwortungslos, hinwegsetzen. Um es klar zu sagen: Wir sind die Leidtragenden der neu beschlossenen Corona-Maßnahmen. Alle anderen Branchen arbeiten ohne verordnete Einschränkungen weiter und sorgen dafür, dass die Wirtschaft funktioniert. Nur dort, wo sich Menschen treffen – und das ist nun mal leider unsere ureigenste Profession – steht das Stoppschild.

*Es geht nun darum,
dass dies einfach umzusetzende
Lösungen sind, die schnell helfen,
dass es Vorschüsse für die Betriebe gibt
und keiner durchs Raster fällt.*

Gegenwärtig (Anmerk. der Red.: Stand 6. November 2020) kennen wir nur die groben Umrisse der von der Bundesregierung beschlossenen Maßnahmen zur Abfederung der wirtschaftlichen Folgen für die Branche. Das ist vor allem die Erstattung von bis zu

75 Prozent des Umsatzes im November. Darüber hinaus soll der Schnellkredit der KfW erweitert und auch kleinen Unternehmen zugänglich gemacht werden. Diese Umsatzersatzung ist ein dringend notwendiger Ausgleich. Nur so können wir unseren Mitarbeiter*innen in

die Augen schauen und sagen: Macht euch keine Sorgen! Es geht nun darum, dass dies einfach umzusetzende Lösungen sind, die schnell helfen, dass es Vorschüsse für die Betriebe gibt und keiner durchs Raster fällt. Die Details der Corona-Finanzhilfen stehen fest und wir begrüßen, dass die Politik mit den Novemberhilfen ihre Zusage für eine Entschädigung der finanziellen Ausfälle eingehalten hat. Das bedeutet aber nicht, dass wir dann durch die Krise sind. Auch in den nächsten Monaten benötigen unsere Betriebe Überlebens-Hilfe! Wir werden sehr genau hinschauen, dass hierbei alle Betriebsgrößen beachtet werden und keiner auf der Strecke bleibt.

Mein Appell:

Bleiben Sie mit Ihren Mitarbeiter*innen und Ihren Gästen im Gespräch. Nutzen Sie dazu die verschiedensten Kommunikationswege. Der Herzschlag der Branche muss trotz oder gerade wegen der erzwungenen Isolation hörbar bleiben.

Nutzen Sie die Informationen, die Sie vom DEHOGA Berlin und natürlich auch vom DEHOGA Bundesvorstand bekommen. Diese sind aktuell und rechtssicher. Zugleich bieten wir unseren Mitgliedern weiterhin die Chance, sich mit ihren Problemen und Fragen direkt an uns zu wenden.

Kommen Sie gut durch diese menschlich und wirtschaftlich schwierige Zeit und vor allem: Bleiben Sie gesund!

*Ihr Christian Andresen,
Präsident des DEHOGA Berlin*



© DEHOGA Berlin

Mehr zu den Maßnahmen auch unter:

www.dehoga-berlin.de
www.dehoga.de

www.bundesfinanzministerium.de/Content/DE/Standardartikel/Themen/Schlaglichter/Corona-Schutzschild/2020-10-29-neue-corona-hilfen.html

Soforthilfe, Überbrückungsgeld ... was hilft wie wem?

3 Berliner Gastronomen vor dem zweiten Lockdown

zu den finanziellen Nothilfeprogrammen vom Bund und dem Land Berlin

Zur Erinnerung: Bereits Anfang März beriet ein erster Berliner Runder Tisch über die wirtschaftlichen Auswirkungen des Corona-Virus. Wenige Tage später wurden durch den Senat die ersten Liquiditätshilfen in Höhe von 100 Millionen Euro für die durch die Pandemie betroffenen Unternehmen verabschiedet. Seitdem wurden von Bund und Land mehrere Hilfsprogramme aufgelegt. Das letzte ist nur wenige Tage alt. Welche Löcher werden damit gestopft, fragten wir vor dem zweiten Lockdown drei Gastronomen.



Uwe Schild,
Inhaber der Restaurants
„Schildkröte“ und „Tafelrunde“:

Bei den ersten im März geknüpften Hilfsnetzen fiel ich durch, weil in den beiden Restaurants mehr als zehn Mitarbeiter*innen tätig sind. Es folgte eine sehr harte Zeit. Rund einen Monat später legte dann der Bund ein Pro-

gramm für Unternehmen mit mehr als zehn Beschäftigten auf. Das griff und war eine Riesenunterstützung, da wir 80 Prozent unserer Fixkosten und unseren schwachen Umsatz (die „Tafelrunde“ blieb bis zum Herbst geschlossen, in der „Schildkröte“ fehlten und fehlen noch immer die Touristen) geltend machen konnten. Das Geld kam im August, und ich konnte endlich die bis zu diesem Zeitpunkt aufgelaufenen Mieten bezahlen. Mitte August verabschiedete der Senat das Zuschussprogramm für den Berliner Mittelstand, das finanzielle Hilfe in Höhe von 50 Prozent der gewerblichen Mieten bzw. Pachten leistet. Hier hat sich die Auszahlung verzögert, aber ich habe bei der Bank nachgefragt. Das Geld soll in den nächsten Tagen kommen. Für den Zeitraum September bis Dezember 2020 hat die Bundesregierung noch einmal deutlich verbesserte Konditionen der Überbrückungshilfe beschlossen. Es geht um direkte Zuschüsse zu den betrieblichen Fixkosten bis zu 90 Prozent, also Geld für Mieten, Energiekosten, Versicherungen usw. Der Antrag ist (mit fachlicher Unterstützung durch den Steuerberater) ausgefüllt und auf den Weg gebracht.

Ganz ehrlich: Auch wenn wir alle gern meckern, aber bei diesem Bündel von Maßnahmen geht mein Daumen nach oben. Ohne dieses Geld wären meine Restaurants längst zu und meine Mitarbeiter*innen ohne Jobs. Ich sage es klipp und klar: Ich bin für diese Unterstützung dankbar.



Jörn Peter Brinkmann,
Inhaber der STÄNDIGEN VERTRETUNG®:

Wenn ich an den Lockdown im März denke, fällt mir zuerst die Existenzangst um die StäV und unsere 60 Mitarbeiter*innen ein und dann natürlich dieser riesige Arbeitsaufwand, Stichworte: Banken, Stundungen, Steuerberater, Kurzarbeit, Kostenreduzierung ... Selbst wenn es unglaublich klingt, aber in diesen Wochen habe ich – auch unter hoher psychischer Belastung – mehr gearbeitet als jemals zuvor, denn ich wollte mit aller Kraft das Überleben des Restaurants und der Arbeitsplätze sichern. Bereits in dieser frühen Phase zeigte sich, dass wir gute Partner an unserer Seite haben. Das betrifft sowohl unsere Hausbank als auch unseren Steuerberater, der sieben Tage in der Woche rund um die Uhr für uns da war. Er hat nicht nur unsere Fragen beantwortet, sondern zugleich mit seinem Fachwissen Anträge angestoßen und Verfahren beschleunigt. Das ist natürlich mit Kosten verbunden, aber bei den Rechnungen dankte uns der Steuerberater für unsere jahrelange Treue mit Corona-Rabatten!

Aus den ersten Corona-Soforthilfen fielen wir mit unserer Betriebsgröße durch das Raster. Was griff, war die „Überbrückungshilfe 1“. Die erhielten wir einen Monat, dann folgten zwei Monate mit Umsätzen, die über der Bemessungsgrenze lagen. Für die Monate April/Mai erhielten wir einen Gewerbemietenzuschuss in Höhe von 50 Prozent. Glücklicherweise landeten wir in den Verteilerkreis der „Liquiditätshilfen Berlin“ der IBB. Nur 144 Unternehmen in der Hauptstadt kamen in den Genuss dieser Liquiditätshilfen. Wie vor allen stand auch vor mir die große Herausforderung, das permanent abstürzende Online-Portal zu nutzen.

Da half nichts: Ich stellte den Wecker auf 5 Uhr morgens am Sonntag. Das funktionierte! Dieses Geld hilft uns wirklich, weil es ein zinsloses Darlehen ist, das unsere Liquidität in der momentanen Krisenzeit sichert.

Geldsegen sollte auch von der Versicherung kommen, denn wir gehören zu den Restaurants, die eine Betriebsausfallversicherung haben, die erst einmal abgeschmettert wurde. Aber wir sind einer der gastronomischen Betriebe, die Klage gegen diese Entscheidung der Allianz einreichten. Es gibt bereits die ersten Urteile, die mich optimistisch stimmen, so des Münchener Landgerichts, das dem Pächter des Augustiner-Kellers in der bayerischen Landeshauptstadt 1,014 Mio. Euro Entschädigung zusprach.



Nicht zu vergessen ist im Zusammenhang mit den Finanzhilfen die Stundung der Steuervorauszahlungen und natürlich die Mehrwertsteuersenkung. Aktuell sind wir dabei, die Unterlagen für die „Überbrückungshilfe 2“ zu erstellen.

Da wir als Unternehmen auch in Krisenzeiten zu unserer Verantwortung für den Berufsnachwuchs stehen, haben wir mit Beginn des Ausbildungsjahres drei Koch-Azubis eingestellt. Alle drei sind nach der Probezeit noch an Bord. Natürlich freuen wir uns über die insgesamt 12.000 Euro Ausbildungsprämie der IHK.

Ob das Geld reicht? Ich weiß es nicht, weil diese Vorausrechnung zu viele unbekannte Größen hat. Im Sommer hat uns der große Außenbereich gerettet. Die Zelte für die Terrasse sind bestellt, damit wir diese Plätze auch im Winter weiter nutzen können. So bleibt immer eine große Portion Hoffnung ...



**Michael Näckel,
Inhaber papaya restaurants:**

Soforthilfe, Überbrückungsgeld? Keine dieser Maßnahmen hat bei uns je gegriffen. Für die allerersten finanziellen Unterstützungen zu Beginn der Krise entsprachen wir nicht den Antragsvoraussetzungen, da wir deutlich mehr als 10 Mitarbeiterinnen beschäftigen. Für sämtliche darauf folgenden Hilfspakete konnten wir uns wiederum nicht „qualifizieren“, da wir die Förderbedingungen nicht vollständig erfüllten.

Eine echte Hilfe waren dagegen das Kurzarbeitergeld, die Umsatzsteuersenkung und die Verrechnungs- bzw. Stundungsmöglichkeiten bei den Finanzämtern. Dies alles stellte eine echte und notwendige Unterstützung für unser Unternehmen dar.

Überhaupt die Stundungen, Stundungen bei den Vermietern, den Sozialversicherungen u.a., Stundungen waren das Mittel der Wahl um über die Runden zu kommen. Dank eines guten Terrassengeschäftes in den Sommermonaten (an der Stelle gebührt den Bezirksämtern unser Dank für die flexiblen und schnellen Sondererlaubnisse) und der Treue unserer Gäste konnten wir bisher alle vereinbarten Stundungen geordnet und aus eigener Kraft zurückführen.

Wirklich ärgerlich bleibt die Haltung der Vermieter, die sich einen schlanken Fuß machen, hartleibig und kompromisslos auf die Einhaltung der Geschäftsgrundlage pochen und in aller Regel den vollen Mietzins fordern. Sehr wohl wissend, dass wir, all die Gastronomen und Hoteliers, unsere Verpflichtungen nicht aus eigenem Unvermögen nicht erfüllen, sondern aufgrund angeordneter Geschäftseinschränkungen und Verbote. Dessen sollte sich unbedingt die Politik annehmen, nein, sie muss!

Schnelle, oftmals unerwartete Veränderungen gehören zum Wesen dieser Krise. Und so war dieser Beitrag gerade fertig, als der zweite Lockdown den Gastgebern den wackligen Boden unter den Füßen wegzog.

Trotz der neuen Bedingungen haben wir uns für diesen Text entschieden, da er das unterschiedliche Bild in Sachen Hilfspakete belegt – ein Thema, dass uns weiter beschäftigen wird.

Einfach anzuwenden und hochwirksam



FLÄCHEN-
DESINFEKTIONSMITTEL



REINIGUNG



DESINFEKTION



HYGIENISCHE
FRISCHE



RUNDHERUM GESCHÜTZT

#AlarmstufeRot

5.000 Teilnehmer, Campino, Roland Kaiser, Dieter Hallervorden und viele weitere Künstler bei der Demonstration

Am 18. Oktober 2020 hat in Berlin die zweite bundesweite Großdemonstration der Veranstaltungswirtschaft stattgefunden. Während Bundeskanzlerin Angela Merkel mit den Ländern über weitere Maßnahmen sprach, forderten die Demonstranten, dass der Staat endlich ihre verzweifelte Situation erkennt. Er soll Maßnahmen ergreifen, mit denen der Branche wieder eine berufliche Perspektive gegeben wird. Neben einem Fußmarsch vom Alexanderplatz zum Brandenburger Tor, gab es bei der Großdemonstration in Berlin ebenfalls einen Auto- und LKW-Korso, der am Olympischen Platz startete. Bei der Abschlusskundgebung standen zahlreiche Künstler auf der #AlarmstufeRot-Bühne. Dort sagte Campino, der Frontmann der Toten Hosen, direkt nach der Demo: „Ich bin hier aus Solidarität mit all denen, die für uns jeden Tag die Bühne zur Verfügung stellen und uns immer helfen“. Er äußerte aber auch deutliche Kritik: „Offensichtlich hat die Politik den Sommer verschlafen“.



© Ralph Larmann



© DEHOGA Berlin





Die Großdemonstration fand mit Maske, Abstand und Respekt vor der aktuellen Lage statt. Alle Maßnahmen, die dem Infektionsschutz vor COVID-19 dienen, wurden eingehalten. Der Fußmarsch wurde in mehrere Blöcke aufgeteilt und teilweise wurden sogenannte Flightcases als Abstandshalter eingesetzt. Denn es war betont keine Demonstration gegen die Corona-Maßnahmen der Regierung, sondern eine Forderung an die Politik, die Branche nicht sterben zu lassen. Die Branche erbringt ein außerordentliches Sonderopfer für die gesamte Gesellschaft des Landes. Deswegen fordert die Initiative #AlarmstufeRot Überbrückungs- und Kreditprogramme, einen steuerlichen Verlustrücktrag, einen angepassten EU-Beihilferahmen und flexiblere Kurzarbeiterregelungen. Ein Rettungsdialog mit der Regierung wurde bereits begonnen, um mit Förderprogrammen den Ruin der Veranstaltungswirtschaft aufzuhalten.

Es war bereits die dritte große Aktion der #AlarmstufeRot, nach der Demo am 9. September 2020 in Berlin und der Night of Light am 22. Juni 2020, bei der rund 9.000 Gebäude in ganz Deutschland rot angestrahlt wurden.

www.alarmstuferot.org

In den Farben der **AMPEL**

Thomas Lengfelder zum Gesetzentwurf Hygiene-Transparenzbarometer in der Hauptstadt

Angesichts der Pandemie haben es andere Themen schwer, die Aufmerksamkeit zu erlangen, die sie verdienen. Für Gastronomen gehört dazu das künftige „Transparenzbarometer“, das in vollem Wortlaut „Gesetz zur Transparentmachung von Ergebnissen amtlicher Kontrollen in der Lebensmittelüberwachung“ heißt.

Zukünftig soll es an den Türen der Restaurants, Cafés, Kantinen, aber auch Metzgereien und Bäckereien anzeigen, wie es hier um die Hygiene bestellt ist.

- Was kommt?
 - Worauf müssen sich Gastgeber einstellen?
- Das und noch mehr fragten wir Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin.

Das Thema Hygiene-Transparenz verfolgt den DEHOGA Berlin schon seit 2007. Mal waren Ampeln, dann Smileys oder auch Kontrollbarometer in der Diskussion. Der Verband hat sich stets gegen Stigmatisierung, fehlende Kontrollen, ungleiche Maßstäbe und stark vereinfachte Momentaufnahmen stark gemacht. Nun berichtet der Tagesspiegel, dass der DEHOGA Berlin das neue Gesetz mit trägt. Woher der Sinneswandel?

Es ist alles andere als ein Sinneswandel, denn die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, in deren Verantwortungsbereich diese Gesetzeslage fällt, bezog uns als Interessenvertreter der Gastgeber Berlins diesmal bereits in der Erarbeitungsphase des Gesetzes ein. Das kam nicht von ungefähr.

In den vergangenen 13 Jahren haben sowohl der DEHOGA-Bundesverband auf Bundesebene als auch wir als DEHOGA Berlin auf Landesebene den Veröffentlichungen von Kontrollergebnissen der amtlichen Lebensmittelüberwachung mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln widersprochen und damit maßgeblich dazu beigetragen, die verschiedenen vorgesehenen Regelungen zu verhindern. Erinnerung sei dabei beispielhaft an das Pankower Smiley-System, das die Gerichte 2014 mangels ausreichender Rechtsgrundlagen kippten. Da lag es auf der Hand, dass die Gesetzes-Erbeiter unsere Argumente diesmal hören und die Expertise nutzen wollten.



*Thomas Lengfelder,
Hauptgeschäftsführer
des DEHOGA Berlin*

Ist es denn überhaupt notwendig, ein wie auch immer geartetes Transparenz-System für den Restaurant-Besuch zu schaffen?

Das ist ein durchaus schwieriges Thema, das schon mehrere Bundes-Verbraucherschutzminister überdauerte. Der Bund entwickelt nach uns vorliegenden Erkenntnissen aktuell keine Aktivitäten in diese Richtung. In Berlin haben sich aber SPD, Grüne und Linke im Koalitionsvertrag verpflichtet, ein System für mehr Transparenz bei der Hygiene in der Lebensmittelbranche zu schaffen. Das liegt nun vor. Die Hauptstadt ist damit Vorreiter für Bestrebungen, die es bundesweit auf vielen Ebenen und von verschiedenen Interessenvertretern gibt. Um es klar zu sagen: Die allermeisten unserer Betriebe arbeiten gut und können sich auch hinter den Kulissen sehen lassen. Aber wir alle

wissen, dass Menschen Fehler machen. Unser Hauptargument in den letzten Jahren war immer, dass eine Hygiene-Kontrolle stets eine Momentaufnahme ist und jeder der betreffenden Betriebe die Chance bekommen muss, einen Fehler zu korrigieren. Stichwort Nachkontrolle. Die Veröffentlichung von Ergebnissen einer „negativen Hygiene-Kontrolle“ nach der Erstkontrolle haben wir stets vehement abgelehnt, da das für den Betrieb existenzbedrohend sein kann, weil die Gäste dann wegbleiben.

Wie fasst das der Gesetzentwurf?

Nach dem gegenwärtigen Stand der Dinge ist das Transparenz-Barometer ein Farbstrahl, bei dem mit einem Pfeil markiert wird, wie die Lebensmittelkontrolleure des Bezirks den Betrieb von Grün (gut) über Gelb (mittel) bis Rot (schlecht) einstufen. Der Gesetzentwurf legt fest, dass jeder kontrollierte Betrieb die Chance erhält, erstmals festgestellte Mängel nachzubessern, bevor die Farbgebung auf dem Barometer erfolgt. „Wir wollen ja niemanden anschwärzen und sagen, ihr seid alle schlecht, ihr kriegt alle eine rote Bewertung und die Kunden bleiben weg, sondern wollen sie mit einem Stups dazu bringen, dass sie mehr auf die

Hygiene achten“, sagte dazu Justiz-Senator Dirk Behrendt in einem Gespräch mit Inforadio. „Rot“ gibt es, wenn der Mangel bei der Nachkontrolle nicht beseitigt wurde. Ohne Mangel abgeschlossene Kontrollen können natürlich sofort veröffentlicht werden. Parallel zu entsprechenden Aufklebern im Eingangsbereich der Betriebe sollen die amtlichen Kontrollergebnisse auch im Netz veröffentlicht werden.

Entstehen dem Gastronomen bei Nachkontrollen Kosten?

Nach dem gegenwärtigen Stand der Dinge ja, wobei wir uns dafür einsetzen werden, dass die Gebühr gering ist.

Welche Zeitfenster sind für das Gesetz vorgesehen?

Der Justizsenator hat versichert, dass das Gesetz nicht während der Pandemie in Kraft tritt, um die Gastronomen nicht zusätzlich zu belasten. Die Pflicht zur Veröffentlichung des Transparenzbarometers soll erst später in Kraft treten, nach jetzigem Stand des Gesetzentwurfes erst ab 2023. Das Gesetz ansonsten soll aber schon vorher in Kraft treten.

Spätestens die Durchsetzung der Corona-Regeln brachte es an den Tag, dass die Umsetzung von Bestimmungen Kontrolle braucht. Berlins Lebensmittelaufsichtsämter sind chronisch unterbesetzt.

Das ist so. Zwischen den einzelnen Bezirken – die Lebensmittelkontrolle ist Bezirkssache – gibt es große Unterschiede. Wir jedenfalls werden sehr genau beobachten, wie die gesetzlichen Regelungen umgesetzt werden. Das betrifft auch die Zeiträume zwischen Erst- und Nachkontrolle.

Der Stadtbezirk Pankow kocht – mal wieder – ein eigenes Süppchen ...

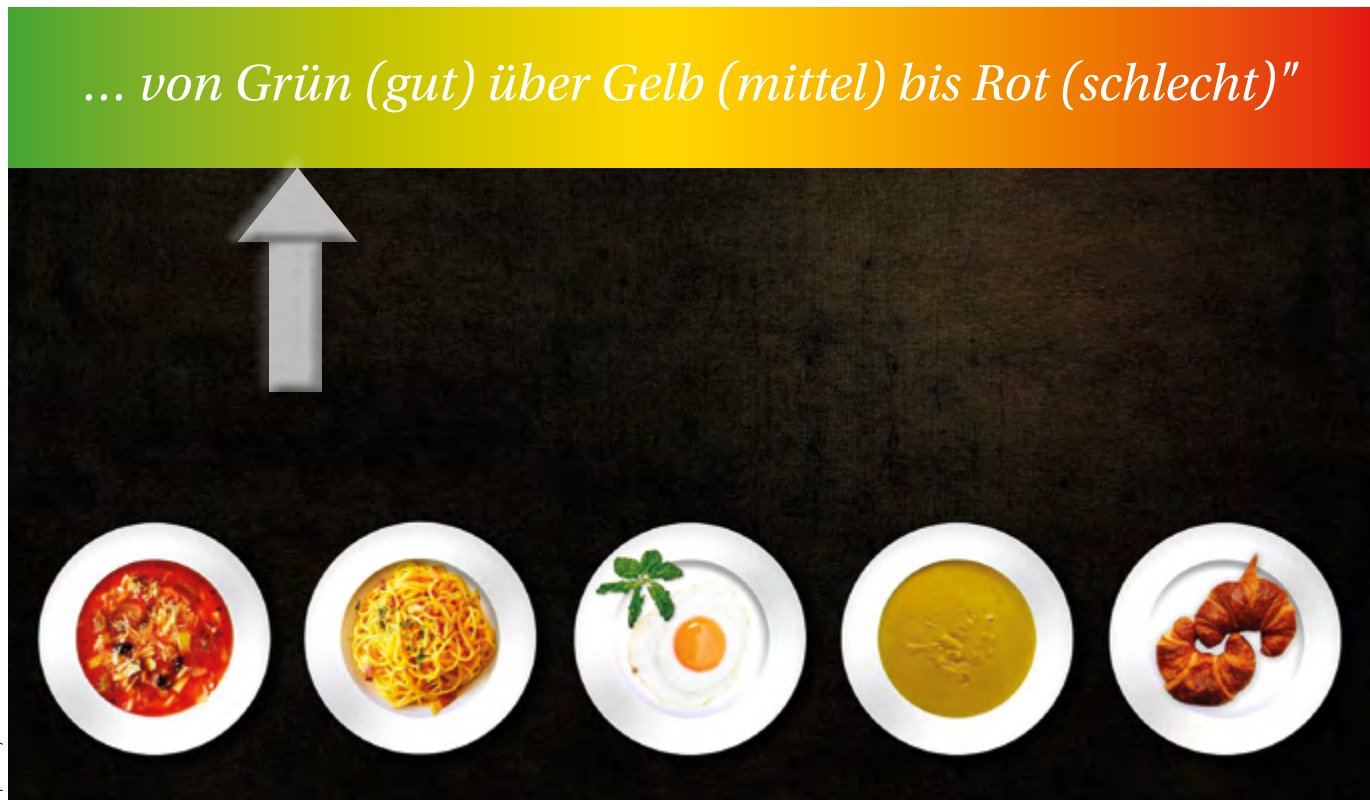
Ich formuliere es mal vorsichtig: Das ist nicht zielführend. Es ist für Berlin gut und auch absolut notwendig – wenn schon ein solches System installiert werden soll – ein einheitliches Verfahren auf die Beine zu stellen. Auf die Antwort aus Pankow, warum man die bereits gerichtlich gestoppte „Smiley-Ampel“ zur Bewertung der Hygiene in Restaurants nach sechs Jahren wieder einführt, bin ich sehr gespannt.

Wie verliefen die Gespräche mit der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz, um das „Berlin Modell“ zu entwickeln?

An den Gesprächsrunden, die sich über mehrere Monate erstreckten, nahm auch Uwe Schild vom Präsidium des DEHOGA Berlin teil, der als erfahrener Gastronom sehr anschaulich und nachvollziehbar die Positionen der Gastgeber darstellte. Insgesamt waren die Gespräche außerordentlich angenehm, entspannt und führten nun zu einem Ergebnis, mit dem wir alle leben können.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

... das Transparenz-Barometer ist ein Farbstrahl, bei dem mit einem Pfeil markiert wird, wie die Lebensmittelkontrolleure des Bezirks den Betrieb einstufen ...



Ausbildung gewollt, aber aktuell nicht möglich?

Die Brillat-Savarin-Schule bietet Alternativen

Auch in der aktuellen, für die Hotellerie und Gastronomie außergewöhnlichen und belastenden Situation wird eines deutlich. Berufsschule und Branche stehen weiterhin in engem Schulterschluss Seite an Seite. So wurden unter großer Unterstützung der Hausspitze der Senatsschulverwaltung an der Brillat-Savarin-Schule zusätzliche Schulplätze in der Berufsfachschule für die vollschulische Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe mit Kammerprüfung geschaffen. Diese stehen ausbildungsinteressierten jungen Menschen ab sofort zur Verfügung. Die Maßnahme soll Unternehmen unterstützen, die ausbildungswillig, jedoch auf Grund der aktuellen Situation dazu nicht in der Lage sind.

Wie funktioniert es?

Wenn Ausbildungsbetrieben Bewerbungen von jungen Menschen vorliegen, die diese gerne als Fachkräfte gewinnen würden, jedoch die auf Grund der aktuellen Situation nicht aufnehmen können, stellt das OSZ Gastgewerbe sehr unkompliziert und unbürokratisch einen Schulplatz für eine vollschulische Ausbildung zur Verfügung.



© OSZ



Schüler des OSZ-Gastgewerbes.
Diese Aufnahmen sind aus dem Jahr 2019.

Die Berufsschule sichert zu, dass die Ausbildungsbetriebe diese potentiellen Auszubildenden jederzeit in ihren Betrieb „übernehmen“ können – egal ob in drei, sechs oder zwölf Monaten.

Dabei ist- unabhängig vom Ausbildungsgang „Fachkraft im Gastgewerbe“- auch die Übernahme in einen anderen gängigen Ausbildungsberuf der Branche möglich. Wünschenswert ist natürlich die Anrechnung der am OSZ Gastgewerbe geleisteten Ausbildungszeit auf die Vertragsdauer.

Mit diesem beschriebenen Modell sollen potentielle Auszubildende in der Hotellerie und Gastronomie gehalten und so schnell wie möglich in die duale Ausbildung überführt werden. Das OSZ Gastgewerbe wird, unabhängig vom Eintrittsdatum, den jeweiligen Schulplatz zur Verfügung stellen.

Ausbildungsbetriebe können dann – wie bereits erwähnt – jederzeit auf diese Jugendlichen zurückgreifen und einen Ausbildungsvertrag schließen.

Übrigens, auch das am OSZ Gastgewerbe etablierte „Berliner Ausbildungsmodell“ kann zur Bewältigung der aktuellen Situation beitragen. Eine anfängliche vollzeitschulische Phase mündet in Zeiträume des Praktikums und günstigenfalls in eine duale Ausbildung. Auch hier steht die Schulleitung des OSZ Gastgewerbe gern für Auskünfte zur Verfügung.

**Nur gemeinsam werden wir diese
außergewöhnliche Situation meistern!**

Noch Fragen?

Bitte kontaktieren Sie die Schulleitung
der Brillat-Savarin-Schule.

@ sekretariat@osz-gastgewerbe.de

Neues Förderprojekt für digitale Investitionen

Seit September hat das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BmWi) das Förderprojekt „Digital Jetzt“ gestartet. Dieses richtet sich an KMU's, denen die Möglichkeit eingeräumt wird, bis einschließlich 2023 finanzielle Unterstützung für ihre digitale Weiterentwicklung zu erhalten. Im Zuge dessen bietet die Firma hotelwebbee. in Zusammenarbeit mit L.I.K.E. Hospitality Consulting eine Kooperation für Hotels an.

„Wir möchten Hotels gern die Möglichkeit einräumen, sie bei der Antragsstellung, sprich Finanzierungs- und Digitalisierungsplan, zu unterstützen, sofern sie sich für hotelwebbee. als Partner für z. B. einen Website-Relaunch entscheiden.“

Dabei liegt der Fokus des hotelwebbee.-Teams vor allem darauf, Webseiten durch moderneres Design und modernere Funktionen auf die neusten Sicherheits- und Webstandards zu bringen, oder auch Hotels zu verbesserter Social Media Präsenz zu verhelfen.

Durch das „Digital jetzt“-Programm werden u. a. Investitionen in Soft- und Hardware, insbesondere für die interne und externe Vernetzung im Unternehmen gefördert. Eine spannende Möglichkeit, da Projekte insgesamt mit bis zu 50 Prozent der Investitionskosten bzw. mit bis zu 50.000 Euro unterstützt werden können. Die Förderquote hängt dabei von der Art des Projektes sowie der Anzahl der Mitarbeiter im Unternehmen ab.

hotelwebbee. geht dabei auf die individuellen Wünsche und Ansprüche der Hotels ein und entwirft einen Digitalisierungsplan, der zum Image des jeweiligen Hauses passt.

„Sagen Sie uns, was Sie an Ihrem digitalen Auftritt verbessern wollen. Daraufhin stellen wir den Antrag für Sie und setzen in der Folge das Projekt gemeinsam mit Ihnen um.“

Unternehmen erhalten nach Beendigung des Projektes und Verwendungsnachweisprüfung den bewilligten Prozentsatz Ihrer Investition zurück. „Digital Jetzt“ ist damit gerade in der aktuellen, sehr herausfordernden Lage durch die Pandemie als Unterstützung zu verstehen.



„Die Anträge können immer zum 15. eines Monats eingereicht werden. Darum kümmern wir uns für Sie, mit allem was dazu gehört.“

Mehr Informationen zu dieser Zusammenarbeit zwischen dem DEHOGA Berlin und hotelwebbee. erhalten Sie direkt vom DEHOGA Berlin oder unter Tel: 030. 767373163

www.hotelwebbee.com/digitaljetzt



Ausbildung zwischen Lockdown und Sperrstunde

Mit **#seiDUAL**
dem Nachwuchs eine Chance geben!

Stets volle Betten und belegte Tische: Ein Restaurant und Hotel in Berlin zu führen, war bisher eine krisensichere Sache. Denn, ob vom Inland oder Ausland, die deutsche Hauptstadt ist ein beliebtes Reiseziel. Mit Corona änderte sich alles. Die Folge: Die Touristen blieben aus, die Berliner – zuhause. Fachkräftemangel und Ausbildung ist plötzlich kein Thema mehr.



© DEHOGA_mag

Gemeinsam in die Zukunft blicken

Dennoch klopft der Nachwuchs derzeit oft an verschlossene Türen. Er möchte mitmachen und auch in der Krise den persönlichen Traumberuf erlernen. Das Ausbildungsprojekt #seiDUAL, das von der Berliner Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales finanziert wird, setzt daher jetzt mehr denn je auf eine Berufsorientierung, bei der vor allem an die Zeit nach der Krise gedacht wird. Deswegen hat #seiDUAL eine stadtweite Kampagne ins Leben gerufen. Gemeinsam mit vielen großen Berliner Innungen und Verbänden, vorne mit dabei ist DEHOGA Berlin, wurde für freie duale Ausbildungsplätze geworben – gerade auch in den Branchen, denen es derzeit nicht gut geht. Die Kampagne ist in diesem Umfang bisher einzigartig und zeigt, wie stark der kollegiale Zusammenhalt der Berliner Wirtschaft über alle Branchen hinweg sein kann, wenn es nötig ist.

Digital, statt analog

#seiDUAL überzeugte in der Vergangenheit mit einem besonderen Ansatz: Große und kleine Events mit Schüler*innen und Ausbildungsbetrieben. Diese können sich bei praktischen Übungen aus dem Berufsalltag connecten. Das Ziel: Praktika und Ausbildungen zu vermitteln. In der Pandemie unmöglich? Eben das hielt #seiDUAL für möglich. Heute müssen Menschen nicht mehr am selben Ort sein, um sich kennenzulernen.

Kurz nach dem Lockdown begann das Projektteam deswegen mit den Umsetzungen eines virtuellen Events. Auch hier sollten praktische Übungen einen zentralen Bestandteil einnehmen: Mit Live-Schaltungen in die Betriebe an den beiden Eventtagen am 10. und 11. November 2020 erfuhren die Schüler*innen mehr über die Möglichkeiten in den Ausbildungsberufen und konnten via Chat den Betrieben direkte Fragen stellen. Mehr als 1.200 Schüler*innen und 25 Berliner Ausbildungsbetriebe nahmen an dem Event teil.

Bereits Anfang Oktober testete #seiDUAL im Columbia Theater, ob auch analoge Events wieder möglich sind – mit positiver Resonanz aller Teilnehmer*innen. Vom 23. bis zum 25. November findet in der ufaFabrik deswegen eine Wiederholung statt: Bei #seiDUAL – Im Kiez Tempelhof-Schöneberg treffen sich wieder unter strengen Hygieneauflagen Betriebe und Schüler*innen persönlich. Ein Leuchtturm-Event für die Hauptstadt. Denn wir brauchen eine geregelte Fortsetzung der Ausbildung, wenn wir morgen gestärkt aus der Krise hervorgehen wollen.

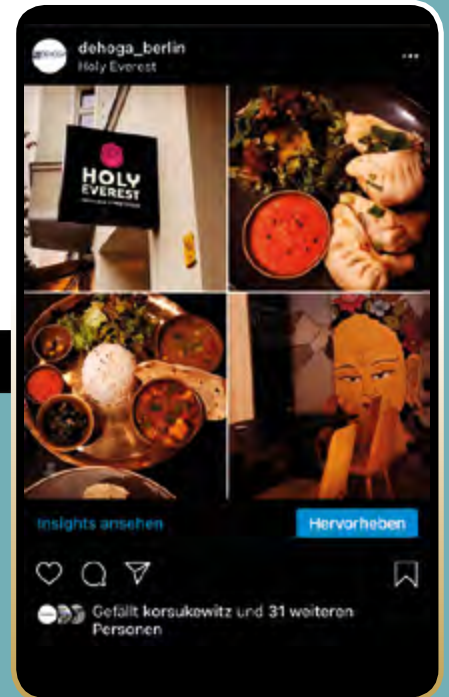


Die Aufnahme ist aus dem Jahr 2019.

@ info@seidual.berlin

www.seidual.berlin

#socialmedia



Essen bestellen bei Berliner Gastronomen. Danke für jede Unterstützung.

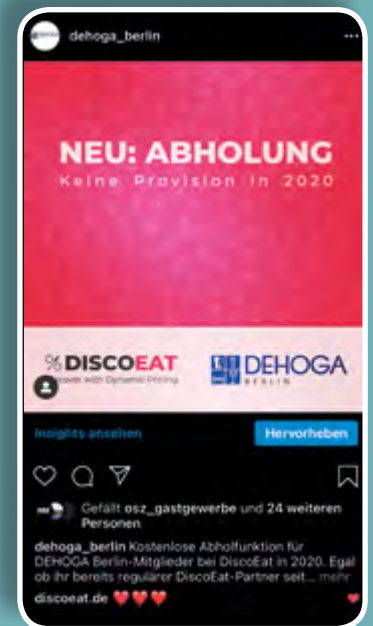
Turmfest im THE KNAST



Gästeregistrierung mit der App *gast&gastro* Mehr Infos auf *gastundgastro.de*



dehoga_berlin – werde Follower!



Jetzt qualifizieren!

Die Agentur für Arbeit unterstützt die Unternehmen, ihre Beschäftigten in der Zwangspause weiterzubilden.

Herr Becking, woran lag es, dass in der Vergangenheit Beschäftigte eher selten qualifiziert wurden?

Gerade in wirtschaftlich guten Phasen „brummte“ das Geschäft im Gastgewerbe in der Hauptstadt, sodass es den Unternehmen schwerfiel, Beschäftigte freizustellen, um sinnvolle berufliche Weiterbildungen zu ermöglichen.

Und in der Pandemiesituation ist es sinnvoll, dass Gastronomen ihre Beschäftigten qualifizieren?

Ja! Die Berliner Branche ist in besonderem Maße von Corona betroffen und in Kurzarbeit. Mir ist bewusst, dass das in einer Zeit, in der es schwerfällt, an die Zukunft zu denken, viele sogar ums „Überleben“ kämpfen nicht einfach ist. Es setzt aber Signale: „Wir glauben an eine gute Zukunft!“ Diese Leerläufe bieten genau die Chance, diese freie Zeit zu nutzen – und wir als Bundesagentur für Arbeit können fördern, um die finanzielle Belastung abzumildern.

Welche Vorteile sehen Sie dabei?

Die Vorteile von Qualifizierung liegen sowohl bei den Unternehmen als auch bei den Beschäftigten: Sie ermöglicht es, mit einer fachlich fitteren Mannschaft aus der Krise zu kommen, wie unsere Erfahrungen aus 2009 zeigen: Im Rückblick bewerteten Unternehmen und Beschäftigte diese Überbrückung der Zwangspause als wertvoll für sich und ihre Arbeit.

Was sollten Gastronomen tun, wenn sie an einer Weiterbildung interessiert sind?

Zuerst einmal überlegen, welche Qualifikationen in einer sehr dynamischen Arbeitswelt benötigt werden. Dann sollten sie auf ihre Beschäftigten, ggf. auch auf den Betriebsrat, zugehen und gemeinsam die Vorteile erörtern: Welche Qualifikationen werden gefragt sein? Denkbar wären z.B. Sprachkurse, um dem internationalen Tourismus in der Bundeshauptstadt noch besser zu entsprechen, oder auch erweiterte Hygienekenntnisse, die für die Berliner Gastronomie coronabedingt notwendig sind.

Wie kommen da dann die Agenturen für Arbeit ins Spiel?

Die Unternehmen kontaktieren unsere Agenturen, die gerne zu den vielfältigen Fördermöglichkeiten beraten. Ein Anruf bei der Arbeitgeberhotline, Tel: 0800.4555520, oder den persönlich bekannten Ansprechpartnern schafft Klarheit. Dabei geht es nicht nur um eine umfassende Beratung, sondern auch um die konkreten Schritte.

Herr Becking, eine abschließende Frage: Was möchten Sie den Unternehmen des Gastgewerbes in diesen Zeiten mitgeben?

Ich sehe die sehr schwierigen Zeiten des Gastgewerbes und biete die bestmögliche Unterstützung durch die Arbeitsagenturen an. Das hat bei der Kurzarbeit gut funktioniert. Es ist nachvollziehbar, dass die Unternehmen derzeit jedes Investment kritisch hinterfragen müssen. Eine Beratung zur Kostenübernahme einer Qualifizierung durch die Bundesagentur für Arbeit ist kostenlos. Und bei entsprechenden Voraussetzungen können bis zu 100 Prozent der Weiterbildungskosten übernommen werden – bei Fortzahlung des Kurzarbeitergeldes. Ich drücke allen Unternehmen fest die Daumen – nach der Krise wird jeder benötigt, um auf einen guten Weg zurückzukehren.

Arbeitsagentur fördert bis zu 100 Prozent:

Mitarbeiter/innen weiterbilden!

Ihre Vorteile:

- Auch während **Kurzarbeit** möglich
- Kostenübernahme bis zu 100 Prozent
- Zeitliche Flexibilität: Lehrgänge in Vollzeit, Teilzeit oder berufsbegleitend

Fragen Sie uns!
Kostenfreie Arbeitgeber-Hotline:

0800 4 5555 20

Montag bis Freitag, 8-18 Uhr

www.arbeitsagentur.de/m/weiterbildung-qualifizierungsoffensive





*Bernd Becking
Vorsitzender der Geschäftsführung der
Regionaldirektion Berlin-Brandenburg*

So fördert die Arbeitsagentur

Welches Angebot macht die Bundesagentur für Arbeit Mitarbeitern und Unternehmen in Kurzarbeit?

Weiterbildungskosten für zertifizierte Weiterbildungsmaßnahmen können, je nach Betriebsgröße, sogar bis zu 100 Prozent gefördert werden. Der Arbeitgeber kann Beschäftigte, wenn es die Auftragslage erfordert, zudem jederzeit aus der Maßnahme nehmen, ohne dass ihm dabei zusätzliche Kosten entstehen.

Welche Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein?

Der Kurs muss mindestens 120 Unterrichtseinheiten umfassen und das fachliche Know-how sinnvoll ergänzen. Sinnvoll heißt in diesem Zusammenhang auch, dass der Beschäftigte diese Qualifizierung auch außerhalb des Unternehmens jederzeit verwerten kann. Während der Maßnahme muss die sozialversicherungspflichtige Beschäftigung erhalten bleiben. Es gibt ein paar weitere Bedingungen, die aber in der Regel keine Hürden darstellen.

Wie lang ist der Weg vom Antrag auf Weiterbildung bis zur Umsetzung?

Das Unternehmen stellt telefonisch den Antrag. Benötigt wird dann ein Lebenslauf der zu qualifizierenden Person und ein von Arbeitgeber und Arbeitnehmer ausgefülltes, dreiseitiges Erhebungsbogen.



Bundesagentur für Arbeit

Im Anschluss findet ein Beratungsgespräch statt. Gemeinsam mit Arbeitgeber und Beschäftigten werden dann die konkreten Qualifizierungsinhalte und die finanzielle Unterstützung durch die BA abgestimmt. Bei Betrieben mit bis zu neun Mitarbeitern können die Kosten sogar vollständig durch Förderung abgedeckt werden.


Was passiert, wenn während der Weiterbildung kein Kurzarbeitergeld mehr bezogen wird?

Wenn der Arbeitgeber es wünscht, können Beschäftigte die Maßnahme trotzdem beenden. Er kann dann weitergefördert werden: Die Kostenaufteilung der Weiterbildungsmaßnahme bleibt bestehen. Für die restliche Zeit übernimmt die Agentur darüber hinaus – je nach Betriebsgröße – einen Anteil des Arbeitsentgeltes.

Detaillierte Informationen zum Thema unter:

 www.arbeitsagentur.de/m/weiterbildung-qualifizierungsoffensive/

Einen Überblick über das Weiterbildungsangebot unter:

 www.kursnet-finden.arbeitsagentur.de/kurs/

Albrechtshof Berlin

Stolz auf die Auszeichnung „TOP-Ausbildungsbetrieb“

Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt. Ob als Mitarbeiter, Auszubildender, Gast, oder Geschäftspartner. Getragen von einer tollen Belegschaft, sind wir stolz auf unseren hervorragenden Service und eine einzigartige Unternehmensphilosophie. Wir wissen unsere Mitarbeiter*innen und Auszubildenden zu schätzen! Deswegen sorgen wir dafür, dass sich alle wohlfühlen und die Arbeit, die sie verrichten, ein positiver Teil ihres Lebens wird.


Die Nachwuchsförderung liegt uns im wahrsten Sinne des Wortes besonders am Herzen. Während der Ausbildung als Koch, im Restaurant- oder Hotelfach, Hotelkauffrau/mann sowie in der Hauswirtschaft durchlaufen die Azubis alle Bereiche des Hotels, übernehmen eigenverantwortlich Projekte und während der Azubi-Tage sogar ganze Abteilungen. Während der gesamten Ausbildung stehen unseren Auszubildenden hausinterne Mentoren zur Seite. Wir freuen uns über diese Auszeichnung, denn so können wir den Nachwuchs zeigen, wie qualitativ wir ausbilden und um potenzielle Auszubildende zu rekrutieren.

Bedingt durch die Pandemie gab es viele Veränderungen und Einschränkungen, jedoch konnten wir all unsere Azubis vor der Kurzarbeit bewahren und weiter beschäftigen. Für den Ausbildungsstart 2020 konnten wir all unsere Ausbildungsplätze vergeben und sind positiv überrascht über die mehr Auswahl an potenzielle Kandidaten, als in den vorherigen Jahren.



Elena von der Preuss und Maximilian Herrmann

Wir haben immer ein offenes Ohr für neue Ideen und Verbesserungsvorschläge durch die junge Generation! Nach der Ausbildung sind unsere Lehrlinge optimal auf das Berufsleben in der Hotellerie und Gastronomie vorbereitet. Wir möchten etwas in Berlin bewegen und schauen über den Tellerrand. Als Unternehmen der Berliner Stadtmission, fließen alle erwirtschafteten Gewinne unserer Hotels und Restaurants in deren sozialen Projekte. Wir sind stolz darauf, eines der „TOP-Ausbildungsbetriebe“ zu sein und können es nur weiterempfehlen, zumal das Siegel bundesweit gilt und die tatsächlich erhalten Betriebe nur dann das Siegel erhalten, wenn die eigenen Azubis die gute Qualität der Ausbildung bestätigt haben. Das ist doch das Beste daran!

 www.hotel-albrechtshof.de



Albrechtshof
Berlin





Wer, wenn nicht wir?

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

So geht Azubi-Marketing heute.

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

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

www.topausbildung.de/mitmachen

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



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

Eine Initiative des
 **DEHOGA**



René Kaplick & Carsten Rengert
von den Gastro-Piraten

© Gastro-Piraten

Aufgeben könnt Ihr bei der Post

„Gastronomie war schon immer die Kunst, ... zu fressen und Gold zu ...“ Das gilt seit Corona heute mehr denn je. Wir verstehen jeden von Euch, dem momentan nach schreien und eventuell auch weinen zumute ist. Neben den üblichen Problemen wie Mitarbeitersuche, Dokumentationspflichten, Kassenänderung und vielen anderen hat uns der erste Lockdown besonders hart getroffen. Umso größer war die Freude, als wir langsam wieder öffnen durften. Was haben wir nicht alles getan und investiert? Erfassung der Gästedaten, Mindestabstände, Alltagsmasken, verschärfte Hygienekonzepte ...

Nachdem das getan war, mussten wir nun wieder schließen.


Der Frust sitzt tief.

Irgendein schlauer Mensch brachte mal den inzwischen abgedroschenen Spruch: „In jeder Krise steckt eine Chance“! Alt? Ja. Stimmt es? Ja.

Wie wurde im letzten Lockdown reagiert?

Die einen setzten sich den Aluhut auf und mutierten zum medialen Negativimage. Etliche suchten das Gespräch mit ihren Mitarbeitern*innen und Lieferanten und nahmen Geld

in die Hand, um ihre Betriebe zu renovieren, ja auch zu sanieren. Und damit meine ich nicht die Investition in Heizstrahler. Sie überprüften in der Zeit die Kalkulation und Marketingkampagnen. Sie investierten in ihre persönliche Fortbildung und in die ihrer Mitarbeiter*innen. Rolling Pin hat zum Beispiel seine Chefdays kostenfrei zur Verfügung gestellt. Einige haben sich mit dem Thema Personal beschäftigt, aber eben nicht alle. Zwischen den Lockdowns durfte ich erleben, wie heute noch mit Mitarbeiter*innen umgegangen wird. Da werden Probearbeiten nicht angemeldet und eine Meldung bei der BG erfolgte erst, als die Daumenkuppe ab war. Bewerber*innen bekommen Vorstellungstermine und keiner ist da. Da kann der Name des Betriebes noch so sonnig klingen. Das bringt nichts, wenn sich die Bewerber*innen verhöhnt fühlen. Aber zurück zum Thema: Auch wenn wir jetzt wieder in die Zwangspause geschickt werden: Es gibt genug, was wir tun können, um uns gut aufzustellen. Wir werden Euch mit Blogbeiträgen, Podcasts, Webinaren, E-Books und Videokonferenzen weiter unterstützen. Ihr wisst ja: Aufgeben könnt Ihr bei der Post. Lasst uns eine Delle ins Gastrouniversum schlagen.

 www.gastro-piraten.de

Überbrückungshilfe 2 kann jetzt bei der IBB beantragt werden

Die lang erwartete Überbrückungshilfe 2 für die Monate September bis Dezember 2020 kann jetzt bei der IBB beantragt werden. Die Anträge selbst können nur über einen Steuerberater oder Wirtschaftsprüfer gestellt werden. Im Vergleich zur ersten Überbrückungshilfe wurden wichtige Erleichterungen aufgenommen, so dass noch mehr Unternehmer die Überbrückungshilfe nutzen können.

Die Eckpunkte im Detail:

Antragsberechtigung flexibler gestaltet:

Zur Antragstellung berechtigt

sind künftig Antragsteller, die entweder

- einen Umsatzeinbruch von mindestens 50 Prozent in zwei zusammenhängenden Monaten im Zeitraum April bis August 2020 gegenüber den jeweiligen Vorjahresmonaten oder
- einen Umsatzeinbruch von mindestens 30 Prozent im Durchschnitt in den Monaten April bis August 2020 gegenüber dem Vorjahreszeitraum verzeichnet haben.

Erhöhung der Fördersätze:

Künftig werden erstattet:

- 90 Prozent der Fixkosten bei mehr als 70 Prozent Umsatzeinbruch (bisher 80 Prozent der Fixkosten),
- 60 Prozent der Fixkosten bei einem Umsatzeinbruch zwischen 50 Prozent und 70 Prozent (bisher 50 Prozent der Fixkosten) und
- 40 Prozent der Fixkosten bei einem Umsatzeinbruch von mehr als 30 Prozent (bisher bei mehr als 40 Prozent Umsatzeinbruch).

Die Personalkostenpauschale von 10 Prozent der förderfähigen Kosten wird auf 20 Prozent erhöht.

Wichtig:

Bei der alten Überbrückungshilfe 1 war die Förderhöhe für Unternehmen bis 5 Arbeitnehmer auf 3.000 Euro und bei Unternehmen bis 10 Arbeitnehmer auf 5.000 Euro begrenzt.

Diese Begrenzung wurde nun gestrichen, so dass auch diese Unternehmen – bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen – bis maximal 50.000 Euro pro Monat erhalten können.

Die Oktober Bilanz für Berlin

Der Unterschied von „hätte sein können“ und „ist gewesen“

Eines gleich vorweg: Der *Lockdown light* ist am 28.10. beschlossen worden. Somit ist die Monatsbilanz für den Oktober noch weitgehend unbeeinflusst von den neuen Regelungen. Dennoch hat die Corona-Krise sowie das Phänomen zeitlich befristeter Hotelschließung wegen Beherbergungsverbots zu einer Änderung im Hotel Benchmarking geführt. Eine Änderung, die vermutlich in der kommenden November-Bilanz, sollten erneut viele Hotels schließen, erst richtig deutlich wird. Die Rede ist von der neu eingeführten Unterscheidung von „tatsächlicher Verfügbarkeit“ und „physischer Verfügbarkeit“ von Zimmern als zwei verschiedene Kalkulationsgrundlagen für die Berechnung der Hotelleistungskennzahlen.

Der Unterschied von „physisch“ und „tatsächlich“ für die Belegungsrate

Bei der Berechnung auf Basis „physischer Verfügbarkeit“ werden alle Zimmer weiterhin mitgezählt, auch wenn das Hotel temporär den Betrieb einstellt, um die Kosten zu senken. Die Auswirkung auf die Berechnung der Belegungsrate zeigt die Beispielrechnung für ein Hotel mit 100 Zimmern (siehe Grafik). Dabei hatte das Hotel den halben Monat geschlossen und in den verbleibenden 15 Tagen 900 Zimmer verkauft.

Es zeigt sich, dass die Kalkulation auf tatsächlicher Zimmerverfügbarkeit eine andere, höhere Belegungsrate errechnet. Die wirtschaftliche Brisanz der Situation für das Hotel wird eigentlich bei der Rechnung basierend auf der physischen Zimmerverfügbarkeit erst richtig deutlich.



Bereits im Oktober ist je nach gewählter Berechnungsgrundlage ein Unterschied bei den Leistungskennzahlen erkennbar. Die Tabelle zeigt die Berechnung auf physischer Verfügbarkeit. Basierend auf der tatsächlichen Verfügbarkeit liegt die durchschnittliche Belegungsrate für Berlin mit 27,6 % (Wachstumsrate -67,4 %) leicht höher, ebenso der RevPar (Oktober 2020 21,4€, -76,1 % im Vorjahresvergleich). Für die 3-Sterne Kategorie ist die Belegungsrate um 1,7 %-Punkte höher, bei der 4-Sterne Kategorie liegt die Differenz bei plus 2,4 %-Punkte. Oder anders gesagt, die Schließung ist nicht freiwillig und widerspricht dem Unternehmenszweck. Daher ist es notwendig, zu unterscheiden. Eines ist dabei gewiss, je mehr Hotels im November den Hotelbetrieb temporär aussetzen, desto größer wird der Unterschied zwischen einer Belegungsrate errechnet auf physischer Verfügbarkeit von Zimmern zu der Belegungsrate errechnet auf Basis tatsächlich verfügbaren Zimmern.

Oktober-Bilanz basierend auf physischer Verfügbarkeit

Sets	Oktober 2020			Wachstum vs. 2019		
	Occ	Adr	RevPar	Occ	Adr	RevPar
Berlin	26,3%	77,6	20,4	-68,9%	-26,7%	-77,2%
Berlin 3*	31,3%	57,5	18,0	-64,8%	-30,2%	-75,4%
City West 3*	30,0%	58,6	17,6	-65,8%	-29,0%	-75,7%
City East 3*	34,6%	56,4	19,5	-61,6%	-31,5%	-73,7%
Berlin 4*	25,3%	74,0	18,7	-69,6%	-25,9%	-77,5%
City West 4*	24,9%	71,7	17,8	-70,4%	-28,9%	-79,0%
City East 4*	24,8%	76,2	18,9	-70,3%	-24,4%	-77,5%
Berlin 5*	21,0%	156,3	32,8	-75,3%	-11,6%	-78,2%
City West 5*	21,5%	156,2	33,6	-74,4%	-9,4%	-76,8%
City East 5*	21,0%	168,8	35,5	-76,0%	-10,6%	-78,5%

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, EUREF-Campus 13, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521 | office@fairmas.com | www.fairmas.com

Jetzt bewerben:

Preis für Große Gastlichkeit 2020/2021

5. November 2020: Bewerbungsstart zum Service-Wettbewerb

Der WETTBEWERB für Mitarbeiter*innen im SERVICE von Restaurants und Hotels findet im kommenden Jahr zum 10. Mal statt. Bei diesem Award steht die Vielfalt des Berufs im verdienten Mittelpunkt und ist Teil der konsequenten Nachwuchsförderung des Initiators L'Art de Vivre. Der Vereinigung von ausgezeichneten Hoteliers, Gastgebern und Spitzenköchen aus dem deutschsprachigen Raum ist dieses Engagement ein besonderes Anliegen.

Die Beteiligung ist kostenfrei und unkompliziert – mit nur zwei Schritten ist man dabei!

Interessierte Servicekräfte (18-35 Jahren) senden eine E-Mail mit den klassischen Bewerbungsunterlagen sowie Bild an office@lartdevivre-residenzen.com und erhalten den Zugang zum kurzen fachlichen Pretest, der auch mobil möglich ist. Eine Fach-Jury entscheidet bis Ende Februar, wer beim Finale in Berlin dabei ist.



Preis für Große Gastlichkeit. Diese Aufnahmen sind 2019 gemacht worden.

Engagierte Servicekräfte in den Gastronomiebetrieben: Macht mit!

In Restaurants und Hotels sind sie es, die die wichtige Brücke schlagen zwischen Küche und Gast und entscheidend die Atmosphäre eines Hauses prägen. Ein Beruf, der sich in einem besonderen Wandel befindet zwischen Tradition und Moderne.

Der »Service-Oscar« wird 2021 in Berlin verliehen

Hotel- und Restaurantmanager*innen sind aufgerufen, ihren Mitarbeiter*innen die Chance zur Teilnahme zu ermöglichen. Die Bewerbungsfrist startete am 5. November 2020 und endet am 5. Februar 2021. Der Wettbewerb für die Finalteilnehmer*innen findet am 26. April 2021 im Hotel Palace Berlin statt.

Termine	
ab 5. November 2020	BEWERBUNG zur Teilnahme mit E-Mail: klassische Onlinebewerbung, Lebenslauf sowie Bild bitte senden an office@lartdevivre-residenzen.com Nach Zusendung des Zugangscodes Pretest absolvieren
5. Februar 2021	EINSENDESCHLUSS für Teilnahmeunterlagen und Pretest anschl. Jury-Auswertung
Ende Februar	Die Finalisten werden zum Wettbewerb nach Berlin eingeladen.
26. April 2021	WETTBEWERBSTAG mit Finale und Preisverleihung im Hotel Palace Berlin

Änderungen vorbehalten

Weitere Informationen zur Bewerbung hier:

lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb/bewerbung/

Informationen zu den vergangenen Wettbewerben, Juroren, Partnern und Unterstützern:

lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb/



PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT 2020/2021

Bewirb Dich jetzt online. Zeige, was in Dir steckt!
GASTGEBER*IN DES JAHRES GESUCHT
Spannender Wettbewerb, Erfahrungsaustausch und tolle Preise.
Mehr Infos: lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb

Mit „HGK-ChefsCockpit“ sicher durch Zahlen und Zeiten manövrieren

Nicht nur ein Pilot braucht im Cockpit verlässliche Instrumente und den Überblick über sämtliche Daten, um sicher seinen Zielflughafen zu erreichen. Auch ein Hotel- oder Gastronomiebetrieb benötigt aussagekräftige Informationen aus allen Unternehmensbereichen, damit er die richtigen Entscheidungen treffen kann, Schwachstellen rechtzeitig aufdeckt und erkennt, ob er auf dem richtigen Kurs unterwegs ist.

*Dr. Urban Uttenweiler,
HGK-Vorstandsvorsitzender*



© HGK



Alle wichtigen Unternehmenskennzahlen jederzeit schnell und aktuell im Blick haben

Das von der HGK gemeinsam mit Eagle Control entwickelte Tool liefert der Unternehmensleitung mit einem einzigen Log-in jederzeit einen ganzheitlichen Überblick über alle wichtigen Kennzahlen und Auswertungen wie Umsätze, Break-Even-Analysen, Deckungsbeiträge und Cashflow, Preisuntergrenzen und RevPar bis hin zu Tagesanalysen nach Bereichen. Und: Es zeigt nicht nur den Vorjahresvergleich, sondern auch die Abweichungen zum Plan/Budget.

Selbst wenn die nötigen Daten häufig schon irgendwo im Betrieb in irgendeinem System vorhanden sind, erfordert es oft immensen Aufwand, sie mühelos in einer Übersicht verfügbar zu machen und vor allem diese Zahlen zu sinnvollen Kennzahlen in Relation zu setzen. Primär geht es um die Frage: Wie läuft mein Betrieb und wo läuft es besser und wo unter meinen Erwartungen? Größtmögliche Kontroll- und Planungssicherheit und eine umfassende Situationsanalyse des Betriebs braucht es zudem vor geplanten Investitionen oder wenn es zu prüfen gilt, ob die derzeitige Unternehmensstrategie wirklich zielführend ist. Mit „HGK-ChefsCockpit“ brauchen Gastronomen und Hoteliers jetzt keine kostbare Zeit mehr mit der umständlichen Auswertung von zahlreichen verschiedenen Tabellen und Statistiken zu verschwenden.

Dieses Tool ist sowohl für alle mittelständisch geprägten Häuser als auch für die Marken- und Kettenbetriebe der Hospitality ein vorzügliches betriebswirtschaftliches Steuerungsinstrument.

„Mit dem ChefsCockpit gibt die HGK ihren Mitgliedern neben HGK-BackOffice und HGK-Order einen weiteren wesentlichen digitalen Baustein zur Vereinfachung der Betriebsführung an die Hand“, sagt der HGK-Vorstandsvorsitzende Dr. Urban Uttenweiler und weiter: „Steuern soll Freude machen und die hat man, wenn man auf einen Blick gute Entscheidungsgrundlagen hat“.

Weitere Informationen unter

www.h-g-k.de/cms/leistungsfelder/digitale-loesungen/hgk-chefscockpit/index.html

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

Schlüsselfaktor Direktbuchung

Entscheidende Schritte zum Erfolg nach der Corona-Krise

Hotellerie und Tourismus sind mit am härtesten von wegbrechenden Umsätzen in der Corona-Krise betroffen. Nach dem vielerorts recht umsatzstarken Sommer, sorgt nun die „zweite Welle“ der Pandemie erneut für ständige Änderungen hinsichtlich der geltenden Reiseeinschränkungen, Beherbergungsverbote und Hygierichtlinien. Die damit verbundene Unsicherheit der Gäste schlägt sich großflächig in Stornierungen nieder. Für Hoteliers heißt es nun, Hoffnung und Fokus nicht zu verlieren und flexibel auf aktuelle Entwicklungen zu reagieren. Schlüssel zum Erfolg kann dabei sein, die Direktbuchung über die Hotelwebsite in den Mittelpunkt zu rücken.

Die Entwicklungen der letzten Monate zeigen einen deutlichen Trend: Auf der Suche nach aktuellen Informationen wollen Gäste vor der Buchung eines Aufenthaltes immer häufiger den persönlichen Kontakt und die direkte Kommunikation mit dem Hotelier und landen daher gezielter auf den Hotelwebseiten. Um diese Besucher in Bucher zu verwandeln, sollten Sie Ihre Website auf Benutzerfreundlichkeit prüfen: Schnelle Ladezeiten, eine intuitive Bedienung, ein übersichtlicher Aufbau und eine einfache Navigation erleichtern dem Gast die Direktbuchung und baut wertvolle Gästebeziehungen auf. Herzstück des Buchungsprozesses sollte dabei eine perfekt eingebundene und optimal konvertierende IBE (Direktbuchungsmaske) sein:

Direkte Buchungen haben sich in Krisenzeiten für Gast und Hotelier als günstiger und sicherer erwiesen. Die darüber erzielten Umsätze konnten sich im Sommer nachweislich sogar über Vorjahresniveau erholen.

Um auch langfristig von diesem Aufwärtstrend zu profitieren, sollten Sie zusätzlich Ihre Online-Sichtbarkeit konstant erhöhen: Schaffen Sie eine positive Außendarstellung und mehr direkte Kontaktpunkte zur Hotelwebseite, indem Sie Ihre Unterkunft durch Kampagnen auf Social Media, in den Meta-Suchmaschinen und auf Google präsent machen. Einen reibungslosen Buchungsabschluss in wenigen Klicks ermöglichen Sie Ihren Gästen durch den nahtlosen Übergang von der Hotelwebsite in die Buchungsmaske.

 www.dirs21.de

DIRS²¹



DIRS21 by TourOnline AG kann Sie mit verschiedenen digitalen Lösungen und Tools, sowie kompetenter Beratung unterstützen und bietet DEHOGA Berlin-Mitgliedern attraktive Sonderkonditionen.

Dyson unterstützt Sie beim richtigen Hygienekonzept

Gereinigte Luft in Innenräumen und eine optimale Waschaumhygiene,
die Betriebskosten senken kann

Die verpflichtenden Hygienekonzepte stellen Gastronomen und Hotelliers vor hohe Herausforderungen: regelmäßiges Lüften ist in der kalten Jahreszeit energieineffizient und kann die Erkältungsgefahr erhöhen. Eine gesteigerte Waschaumhygiene kann hohen Kosten verursachen. Dyson hat für beide Probleme die passende Lösung!

Das Besondere für DEHOGA Berlin-Mitglieder:

Sie profitieren von einer kostenlosen und individuellen Beratung sowie von maßgeschneiderten Angeboten mit einem zusätzlichen Mitgliedsrabatt von 5 Prozent! Wer **Investitionskosten** sparen möchte, kann die Dyson-Technologie auch leasen.

Optimale und zugleich betriebskostensenkende Waschaumhygiene

Dyson Airblade Händetrockner sind anders als gewöhnliche Händetrockner. Durch den Einsatz des HEPA-13-Filters, wird die Luft wie bei den Luftreinigern gereinigt: 99,95 Prozent der Partikel, die potenziell schädliche Schadstoffe enthalten können, werden entfernt und Hände mit sauberer Luft getrocknet. Die Dyson Händetrockner bieten damit eine **berührungslose und hygienische Händetrocknungsmethode**. Der große Vorteil zu Papier: Kosteneinsparungen bis zu 99% sind möglich. Auch das regelmäßige Nachfüllen entfällt, sodass ebenfalls Zeitaufwand reduziert wird.

Nicht umsonst haben die Dyson Händetrockner den WELLNESS & SPA INNOVATION AWARD gewonnen.



HEPA-13-gefilterte Luftreiniger

Dyson unterstützt seine Kunden bei der Planung des richtigen Lüftungskonzeptes und zwar mit intelligenten HEPA-13-gefilterten Luftreinigern, die konstant für eine saubere Luft in Ihren Innenräumen sorgen. Gase sowie 99,95 Prozent der ultrafeinen Luftpartikel, wie Viren und Bakterien bis zu einer Größe von 0,1 Mikron, werden aus der Luft entfernt. So kann überall – ob im Ess- oder Wellnessbereich, an Rezeptionen oder in Meetingräumen – für gereinigte Luft gesorgt und das Wohlbefinden der Mitarbeiter und Gäste erhöht werden.

Das Institut Pasteur de Lille bestätigt, dass **99 Prozent des Influenza H1N1-Virus** aus der Luft entfernt werden. Auch Allergiker profitieren von der Technologie, da sie bei **Pollen-, Hausstaubmilben-, und Tierhaarallergien** geeignet ist.



dyson

Das richtige Hygienekonzept ist aktuell wichtiger denn je. Dyson bietet HEPA-13 gefilterte Luftreiniger und Händetrockner, die kleinste

Luftpartikel, wie Viren und Bakterien, aus der Luft entfernen und damit für hygienischere Umgebungen sorgen. Dank Leasing sind Investitionskosten nicht nötig. Im Gegenteil: Mit den Händetrocknern können Sie im Vergleich zu Papier bis zu 99 Prozent Ihrer Betriebskosten einsparen.

Tel: 0175. 2778949,  www.dyson.de

Das Zahlungsverhalten verändert sich

Immer mehr Menschen zahlen aus hygienischen Gründen mit Karte oder kontaktlos. Ein Trend, der sich nicht umkehren wird, sagt Michael Bosshammer, Head of Relationship Management beim Zahlungsdienstleister Elavon. Im Interview erläutert er, warum Hoteliers und Gastronomen jetzt ihre Zahlungstechnologie auf den neuesten Stand bringen sollten.

Viele Hotels und Gastronomen akzeptieren schon lange Kartenzahlungen. Warum sehen Sie bei der Zahlungstechnologie Handlungsbedarf?

Durch COVID-19 boomt das kontaktlose Bezahlen mit Karte oder Smartphone. Der Anteil kontaktloser Zahlungen hat sich zwischen Mitte 2019 und Mitte 2020 von 25 auf 50 Prozent* verdoppelt. Laut Digitalverband Bitkom wollen sogar 71 Prozent** häufiger kontaktlos zahlen. Diese Funktion haben nicht alle Terminals. Hier raten wir dringend zu einer Modernisierung.

Nach Investitionen ist vielen in der Branche gerade nicht zumute ...

Ein Terminalaustausch kostet so gut wie nichts, hat aber den Vorteil, dass den veränderten Bedürfnissen der Gäste Rechnung getragen wird. Das macht ein Hotel oder eine Gaststätte attraktiv. Wichtig ist auch, weiter zu denken. So raten wir unseren Kunden, auch Kreditkarten zu akzeptieren.

Die werden aber überwiegend von Gästen aus dem Ausland genutzt, die zurzeit ja nicht kommen.

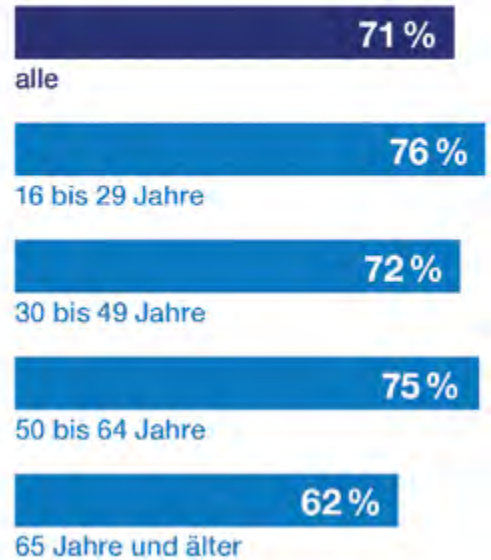
Man sollte sich gleichzeitig für heute rüsten und auf morgen vorbereiten. Denn das Bezahlen mit dem Smartphone, das auch hierzulande immer beliebter wird, funktioniert überwiegend über Kreditkarten. Und die Touristen werden wiederkommen. Dann haben Sie einen großen Wettbewerbsvorteil, wenn Sie Kreditkarten akzeptieren. Einen Vorteil haben Sie übrigens auch, wenn Sie ein mobiles Terminal besitzen.

*Michael Bosshammer,
Head of Relationship
Management, Elavon*

Warum?

Keiner geht im Moment gerne in den Innenraum einer Gaststätte, um dort mit Karte zu bezahlen. Wer am Tisch kassiert, gibt dem Gast ein gutes Gefühl. Auch Restaurants mit Lieferservice können punkten, wenn an der Haustür mit Karte gezahlt werden kann – am besten natürlich kontaktlos.

Weit verbreiteter Wunsch nach kontaktlosem Bezahlen



Sie sind unsicher, welche Zahlungstechnologie Sie benötigen und welchen Service Sie Ihren Gästen bieten sollten? Elavon ist exklusiver Payment-Partner des DEHOGA Berlin. Lassen Sie sich von uns beraten – kostenlos und unverbindlich:

Tel: 069. 153253098

@ dehoga@elavon.com

www.elavon.de



* Die Deutsche Kreditwirtschaft, Stand August 2020

** bitkom:
Weit verbreiteter Wunsch nach kontaktlosem Bezahlen, Mai 2020

DiscoDelivery – der neue Abhol- und Lieferservice in Berlin

Das Berliner Startup DiscoEat startete Anfang 2019 mit dem Ziel, Gastronomen dabei zu helfen, die Auslastung ihrer Restaurants zu erhöhen und somit mehr Umsatz und Gewinn zu erwirtschaften. Das Unternehmen ist noch recht jung, aber wächst stetig, was für ein Restauranttech-Startup zu Corona Zeiten eher ungewöhnlich ist. Es gibt bereits mehr als 300 Partner-Restaurants in Berlin, welche ausschließlich gute Bewertungen haben (Hyatt, Waldorf Astoria, Hotel de Rome). Seit der Krise sind über 80 neue Partner hinzugekommen.

Was ist DiscoDelivery?

Seit wenigen Monaten ist DiscoEat nun auch mit dem hauseigenen Lieferservice „DiscoDelivery“ gestartet. Damit ist DiscoEat die erste Plattform in Berlin, die eine Alternative zum Monopolisten Lieferando bietet und so den Berliner Restaurants wieder mehr Kontrolle und eine ernstzunehmende Alternative zu Lieferando bietet. An DiscoEat gehen nur 10 Prozent des Bestellumsatzes.

NEU: Essen zur Abholung

Und schon gibt es einen erneuten Lockdown. Restaurants dürfen nur noch Lieferung und Essen zur Abholung anbieten. DiscoEat arbeitet mit Hochdruck daran die Abholfunk-

Prioritäre Behandlung für DEHOGA Berlin-Mitglieder:

Aufgrund des risikolosen Angebots ist die Nachfrage wohl bereits sehr stark, weshalb DiscoEat nach dem Prinzip „first come, first serve“ arbeitet. DEHOGA Berlin-Mitglieder werden aber stets gegenüber Nicht-Mitgliedern priorisiert auf die Plattform genommen und überspringen die Warteliste. Bei Interesse melden Sie sich schnell unter:

Tel: 0174. 2013359

@ sales@discoeat.com

www.discoeat.de



tion für alle DEHOGA Berlin-Mitgliedern bereit zu stellen, egal ob man bereits DiscoEat Partner ist oder nicht. Man kann auch nur den Abholservice nutzen. Der Service ist bis Ende 2020 komplett kostenlos!

Wie funktioniert das?

1. DiscoEat erstellt Ihr Profil und lädt Ihr Speisekarte in die DiscoEat App hoch
2. DiscoEat Nutzer bestellen bei Ihnen und bezahlen über die DiscoEat App
3. Sie erhalten die Bestellung auf Ihrem Tablet, in der DiscoEat-Restaurantpartnerapp
4. Die Nutzer kommen bei Ihnen im Restaurant vorbei um das Essen abzuholen

Was kostet Sie das? Erstmal gar nichts.

DiscoEat gibt alles dafür, dass die Partner gut durch die Krise kommen und will bei Ihnen als faires Restaurantstartup in Erinnerung bleiben! Daher gibt es folgendes Angebot für die Abholfunktion für DEHOGA Mitglieder:

- Keine Anmeldegebühr (regulär 250 EUR)
- Keine monatliche Gebühr/ Fixkosten (regulär 50 EUR)
- Monatlich kündbar
- Keine Provision im Jahr 2020, danach nur 10 Prozent
- Menüerstellung: kostenlos (regulär 30 Euro)

 **DISCOEAT**
Discover with Dynamic Pricing



Die ITB Berlin und der ITB Berlin Kongress finden vom 9.–12. März 2021 rein digital statt

In Abwägung aller Umstände hat sich die Messe Berlin dazu entschieden, dass die ITB Berlin und der ITB Berlin Kongress vom 9. bis 12. März 2021 rein digital stattfinden. Detaillierte Informationen zu Ausstellerpaketen, Fachbesuchertickets und Sponsoring-Möglichkeiten mit wirkungsvoller ITB-Reichweite gibt es ab 16. November 2020 auf

www.itb-berlin.de

Online-Messeauftritt
ab 16. November buchbar!

Worauf Sie sich bei der virtuell stattfindenden ITB Berlin 2021 freuen dürfen:

- Neu: Vier Tage Fokus auf B2B, von Dienstag, 9. bis Freitag, 12. März 2021
- Drei Schwerpunkte: Content, Business, Networking
- Maßgeschneiderte digitale Aussteller-Pakete und Sponsoring-Möglichkeiten

Die Pop-up-Reihe Frühstück 3000 lässt sich mit internationalen Frühstücksvariationen in Schöneberg nieder

Seit mehr als einem Jahr sind die Pop-ups von Frühstück 3000 ein Erfolg. Nach Stationen in angesagten Berliner Locations wie dem Nobelhart & Schmutzig, Cookies Cream, im Bonvivant Cocktail Bistro oder zuletzt im August 2020 im Cordo ist es endlich soweit: Frühstück 3000 eröffneten am 9. Oktober 2020 ein eigenes Restaurant in der Schöneberger Bülowstraße. Die drei Macher hinter dem neuen



Konzept sind froh, den perfekten Ort gefunden zu haben, der zu ihrem modernen Konzept passt: Maximiliane Wetzels, Lukas Mann und Martin Pöller haben zuvor alle in Sternrestaurants oder Luxushotels gearbeitet und wissen, dass nicht nur zählt, was auf den Teller kommt, sondern ebenso, in welchem Ambiente man zusammensitzt.

www.fruehstueck3000.com

Das Restaurant mit besonderem Zeitgeist:

Irma la Douce schlägt kulinarisch die Brücke zwischen Luxus und einer neuen Bescheidenheit

„Kaum jemand versteht die Kunst zu Leben so sehr wie Irma la Douce“, meint Jonathan Kartenberg, der mit seinem gleichnamigen Restaurant das Savoir-vivre erfolgreich in Tiergarten etabliert hat. „Doch Irma ist nicht nur das Freudenmädchen, das Champagner berauschte Nächte mit Hummer genießt“, erzählt Kartenberg weiter, „sie kommt aus einfachen Verhältnissen und weiß von Haus aus deftige Klassiker zu schätzen.“ Und genau dort setzt Küchenchef Michael Schulz nun an. Die moderne französische Genusswelt im Irma la Douce bekommt eine neue Note und zu den Speisen, die weiterhin auf der Karte bleiben, gesellen sich Rezepte, die man eher in einem französischen Landgasthaus vermuten würde.

www.irmaladouce.de

Übernahme am Kudamm

Dorint übernimmt das ehemalige SOFITEL am Berliner Kudamm als langfristiger Pächter für den Immobilieneigentümer des First-Class-Hotels. Das zukünftige Dorint Kurfürstendamm Berlin mit 311 Hotelzimmern (inkl. 44 Suiten), 2.100 qm² Konferenzfläche und dem im Erdgeschoss befindlichen französischen Restaurant, liegt vis-à-vis zum berühmten Kranzler-Eck. Die Geschäftsführung der Dorint Gruppe verpflichtete Herrn Carsten Colmorgen und heißt ihn als neuen verantwortlichen Direktor für das renommierte Hotel willkommen. Carsten Colmorgen hatte von 2002 bis 2005 bereits für die Marke Dorint gearbeitet und leitete danach das Hotel am Kurfürstendamm bis 2018.

SAVE THE DATE eat! Berlin 2021 – Feinste Genusskultur · Große Gewächse · Grandiose Kulissen

Bereits zum zehnten Mal geht das Feinschmeckerfestival eat! Berlin an den Start. Vom 25. Februar bis 7. März 2021 erlebt die Hauptstadt an elf Festivaltagen kulinarische Feuerwerke. Das Programm finden Sie unter

www.eat-berlin.de

METRO und PENTAGAST vermarkten Hochleistungsluftreiniger exklusiv für die Gastronomie

Ab sofort bietet METRO in Kooperation mit PENTAGAST Gastronomen eine hygienische und wirtschaftlich hochrelevante Lösung in Corona-Zeiten. Der Hochleistungsluftreiniger TAC V+ von Trotec ist pünktlich zur kalten Jahreszeit über die gemeinsame Plattform SMART & EASY erhältlich. Das mit einem speziellen Hochleistungs-Virenfilter ausgerüstete Gerät filtert die Atemluft nach Hersteller-



angaben mit einem Wirkungsgrad von bis zu 99,995 Prozent und reinigt die Luft von infektiösen Aerosolen.

www.metro.de/service/pentagast/trotec

clever LESEN www.medien-palette.de



- kein Abo und keine Vertragsbindung
- große Auswahl aus über 400 Zeitschriften
- garantierte Zeit- und Kostenersparnis
- kostenloser Zustell- und Abholservice
- umweltgerechtes Altpapier-Recycling

**Zeitschriften mieten statt kaufen –
schont die Umwelt und den Geldbeutel**

 **Brabandt**
MEDIEN-PALETTE LESEZIRKEL

Tel. 0800-633 43 67
www.medien-palette.de
info@medien-palette.de

WhatsApp:  0171-300 86 44
Facebook/Instagram:   ihr.lesezirkel

+++ kontaktlose und bargeldlose Lieferung +++ kontaktlose und bargeldlose Lieferung +++

© Witty's Imbiss



Bioland Currywurst im neuen Berliner Flughafen ab 1. November

Am 1. November startete der neue Berliner Flughafen BER. Flugreisende können nun aus einem großen Gastronomieangebot wählen. Gut hat es wer schnell was in Bio-Qualität essen möchte: Witty's Imbiss bietet Bioland Currywurst und selbstgemachte Pommes sowie eigene Saucen an. Witty's gibt es seit über 35 Jahren in Berlin und auf Bio wurden alle Imbisse im Jahr 2003 umgestellt. Der Imbiss „Fritz + Co“ am Wittenbergplatz wurde seinerzeit mit prominenter Unterstützung durch die damalige Bundesministerin Renate Künast als sog. „Szene-Imbiss“ eröffnet. Auch am Bahnhof Berlin-Friedrichstraße ist Witty's präsent.

wittys-berlin.de

Das Regent Berlin am Gendarmenmarkt wird mit dem World Travel Award ausgezeichnet

Das 5 Sterne Superior Hotel Regent Berlin ist das führende Hotel in Deutschland. Die Auszeichnung als „Germany's Leading Hotel“ erhielt das Luxushaus am Gendarmenmarkt jetzt von den World Travel Awards 2020. Sie gelten als die „Oscars der Reisebranche“: Mit den Ehrungen der World Travel Awards werden Jahr für Jahr herausragende Leistungen in allen Bereichen der globalen Reise- und Tourismusbranche gewürdigt. Das Regent Berlin konnte sich in diesem Jahr im Segment „Germany's Leading Hotel“ gegenüber einer starken Konkurrenz behaupten.

www.regenthotels.com/regent-berlin

Charity-Aktion im ELLINGTON HOTEL: Weihnachtsbaum der Kinderwünsche

2020 hat uns alle mit so einigen Herausforderungen und Überraschungen konfrontiert. Gerade jetzt, in so schwierigen Zeiten, ist es wichtig, anderen ein wenig Hoffnung und Freude zu schenken. Deshalb haben wir uns dazu entschlossen, unsere jährliche Charity-Aktion mit dem Verein Carpe Diem „Weihnachtsbaum der Kinderwünsche“ trotz des Lockdowns auch in diesem Jahr durchzuführen, um Kindern aus einem Berliner Kinderheim zu Weihnachten ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern!

Auf Grund der aktuellen Situation haben wir die Aktion in diesem Jahr digitalisiert. Wer mitmachen möchte, kann sich für 30,00 Euro eine digitale „Weihnachtskugel“ kaufen, und somit einem Kind seinen persönlichen Weihnachtswunsch erfüllen. So einfach geht's:

Teilen Sie uns unter weihnachtsbaum@ellington-hotel.com mit, wie viele Kugeln Sie kaufen möchten.

12seasons eröffnet Markt12

Ab dem 3. November 2020 bringen Vitali Müller, Tim Hansen und Küchenchef Kamel Haddad mit ihrem neuen Restaurant 12seasons den Rhythmus der Natur mit höchstem Anspruch auf die Teller. Das engagierte Team, das bereits gemeinsam das NEUMOND-Restaurant in Mitte zum Erfolg geführt hatte, lässt sich auch von dem angeordneten Lockdown nicht aufhalten. Allerdings können die Gäste die wechselnden Menüs noch nicht in den frisch renovierten Räumen in der Giesebrechtstraße genießen: Mit Markt12 gibt es saisonale Genussmomente für zu Hause, verkauft auf der denkmalgeschützten Terrasse des Restaurants.

www.12seasons.berlin

DEUTSCHLANDS
BESTES HOTEL 2020:



© Regent Berlin



GREIFF
SINCE 1802

**Nachhaltig.
Transparent.
Fair.**

**Berufsbekleidung
von GREIFF.**



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEBEL:

**GRÜNER
KNÖPF**

SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH.
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.

Weitere Informationen auf: g-k.eu/greiff



**Vom Anzug bis zur
Kochjacke -
Fliegel Textilservice
verkauft, vermietet
und pflegt die
Kleidung Ihres
Personals.**



Ihr GREIFF Händler:

Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice

Weserstraße 118 | 12059 Berlin

Tel. +49 (0)30 3116290 - 20

info@fliegel-textilservice.de | fliegel-textilservice.de



Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:



Adina Apartment Hotel Berlin
Checkpoint Charlie

Folgeklassifizierungen:



Sana Berlin Hotel GmbH



Catalonia Berlin Mitte
Holiday Inn Berlin City Center East
Hotel the Yard
Mercure Hotel Moa Berlin



Hampton by Hilton Berlin City West
Park Plaza Berlin Kudamm



Concorde Hotel am Studio
Hotel Delta



DEHOGA
BERLIN

Der Verband begrüßt herzlich
seine neuen Mitglieder

Redrum

Deco Restaurant

Cuernavaca

Caspar Cloer-Organisierter Waffelhandel

Lolly's Osdorfer Stube

Botanical Affairs Berlin

Kokio Berlin

Faelt

Teehaus Mariendorf

Estelle Dining

► Betriebsjubiläen im Dezember

AMC Apartments 10 Jahre ■ Brauhaus Südsterne 15 Jahre ■
Der Weinheuer 10 Jahre ■ Grimm's Hotel 10 Jahre ■ Hotel Ibis
Berlin City Ost 20 Jahre ■ Inside by Meliá Berlin Mitte 10 Jahre ■
Mercure Hotel Moa Berlin 10 Jahre ■ Motel One Berlin-Spittel-
markt 10 Jahre ■ SANA Berlin Hotel 10 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Dezember

Catering Company GmbH 15 Jahre ■ Dolden Mädels Braugast-
haus 5 Jahre ■ FC Magnet Bar 10 Jahre ■ Gaststätte Blaue Adria
25 Jahre ■ Grimm's Hotel 10 Jahre ■ Hotel 4 Youth am Mauer-
park 10 Jahre ■ Hotel Berliner Bär 15 Jahre ■ Hotel Spree-idyll
15 Jahre ■ Ibis Berlin Hauptbahnhof 5 Jahre ■ Markus Herbicht
Catering 5 Jahre ■ Melitta Professional Coffee Solutions 15 Jahre ■
Myer's Hotel Berlin 20 Jahre ■ Palm Beach P1 15 Jahre ■ Pension
Wienecke 25 Jahre ■ Play off Potsdamer Platz 15 Jahre ■ SANA
Berlin Hotel 10 Jahre ■ Trattoria Isola Verde 10 Jahre

**NEU****im Verband:**

Serhat Aktas,
Inhaber einer Weinbar
in der Kolonnenstraße

MITGLIEDER

Vom Jugendmeister zum Weinlobbyisten

Eine Schickimicki-Gegend ist die Schöneberger Kolonnenstraße nicht. Solide Gründerzeithäuser, kleine Läden, ein kleines Kino, Nachbarn, die sich kennen und grüßen. Dieser urbane Charme hatte es Serhat Aktas angetan: Hier seine eigene Weinbar eröffnen! Die Gestaltwerdung dieses Lebensplans brauchte Geduld – und das gleich im Doppelpack. Zuerst wartete der gelernte Restaurantfachmann, der in Herbert Beltles Aigner am Gendarmenmarkt das kleine und das große Einmaleins der Gastronomie lernte, weit über ein Jahr, ehe er die Chance bekam, seine Unterschrift unter den Mietvertrag für das einstige Café in der Kolonnenstraße 62 zu setzen. Mit Fachwissen, viel Enthusiasmus, Ideen und noch mehr Tatendrang verwandelte er den länglichen Gastraum in eine sachlich-moderne und trotzdem anheimelnde Weinbar. Krönchen des Ganzen ist der behagliche Innenhof mit seinen Tischen. Kaum war alles fertig und Serhat Aktas stolz und glücklich, erforderte die Situation zum zweiten Mal Geduld im XXL-Format, denn dann kam der Lockdown. „Aufgeben war für mich keine Option“, berichtet der 29-Jährige, dessen Liebe zum Wein der DEHOGA Berlin inspiriert hat.

Während seiner Ausbildung nahm der angehende Restaurantfachmann an den Jugendmeisterschaften des Berliner Verbandes teil. Er gewann. Unter den Preisen war ein Gutschein für einen Schnupperkurs an der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Berlin. Die Leidenschaft für eines der ältesten Kulturgetränke der Menschheit ließ ihn spätestens von da an nicht mehr los. Er wurde Sommelier, verwöhnte mit viel Wissen, gutem Wein und der nötigen Portion Charme die Gäste u. a. im Tucher am Brandenburger Tor, im Hotel Zoo und im Savu. Gegenwärtig steckt er noch im Fernstudium an der Deutschen Weinakademie, auch wenn die Zeit zum Studieren immer knapper wird. Die Weinbar gewann nach einer stillen Eröffnung nach dem Lockdown schnell Gäste, von denen einige schon zu Stammgästen wurden. Das hat gute Gründe: die Weinbar ist verkehrsgünstig gelegen, es gibt eine umfangreiche Karte an offenen Weinen, die sowohl den Einsteiger als auch den ausgewiesenen Weinkenner überzeugt.

Den Plan, die Karte der Flaschenweine auf 100 zu begrenzen, gab Serhat Aktas schon nach wenigen Tagen auf. „Die deutschen und österreichischen Winzer sind einfach zu gut“, weiß er. Rund 300 Weine sind es gegenwärtig, die Winzer kennt er allesamt persönlich. Zu Wein und Sekt werden Bistro-Gerichte serviert. Inzwischen gibt es erstes Lob von der Fachpresse und den Kollegen. Auch Bernhard Moser, Sommelier, Buchautor und eat-Berlin-Erfinder, kehrte hier schon ein. Von ihm bekam Serhat Aktas den Rat, in den DEHOGA Berlin einzutreten. „Das wollte ich sowieso, aber Bernhard hat mich in der Entscheidung bestärkt, da wir hier fachliche Unterstützung und Hilfe im Notfall bekommen“, so Serhat Aktas.

Noch ein Tipp: Wer Gast im „Weinlobbyist“ ist, sollte unbedingt aufs Klo gehen. Warum? Schauen Sie doch selbst...

von Brigitte Menge

Der Weinlobbyist,
Kolonnenstraße 62,
10827 Berlin,
Tel: 030. 30640772

Novemberhilfe

Die bislang bekannten Inhalte:

- Das **Bundesprogramm Novemberhilfe** sieht eine außerordentliche Wirtschaftshilfe des Bundes für Unternehmen vor, deren Betrieb auf der Grundlage des MPK-Beschlusses vom 28. Oktober erlassenen Schließungsverordnungen der Länder, den Geschäftsbetrieb einstellen mussten. Dies geschieht in Form einer einmaligen Kostenpauschale.
- Antragsberechtigt sind die direkt betroffenen Unternehmen, die von den Schließungsverordnungen der Länder direkt betroffen sind. Hier gibt es noch relevanten Klärungsbedarf für einzelne Betriebstypen der Branche. Sehr erfreulich ist, dass Hotels jetzt als direkt betroffene Unternehmen angesehen werden.
- Es gibt „Zuschüsse pro Woche der Schließungen in Höhe von 75 Prozent des durchschnittlichen wöchentlichen Umsatzes im November 2019“, so der Wortlaut des Term Sheet, auf das sich gestern BMF und BMWi mit den Ländern verständigt haben. Bei Antragsberechtigten, die nach dem 31. Oktober 2019 ihre Geschäftstätigkeit aufgenommen haben, kann als Vergleichsumsatz der Monatsumsatz im Oktober 2020 oder der monatliche Durchschnittsumsatz seit Gründung gewährt werden.
- Die Förderhöchstgrenze bildet der beihilferechtliche Rahmen. Die Novemberhilfe sieht Beihilfen bis 1 Mio. Euro vor (gestützt auf die Kleinbeihilferegelung und de-minimis-Verordnung).
- Als großer Erfolg ist zu bewerten, dass auch große Unternehmen Unterstützung erfahren. Dafür kommt die **Novemberhilfe Plus**. Die Beihilfen über 1 Mio. Euro befinden sich in Klärung. Die Notifizierung wird voraussichtlich nach Art. 107 Abs. 2 b AEUV erfolgen. Dies war von Beginn an von uns eingefordert worden und ist eine gute Nachricht für all die Unternehmen, die bislang noch keine direkten Finanzhilfen erhalten haben oder als verbundene

Unternehmen keine auskömmlichen Hilfen bekommen haben.

Die zuständigen Bundesministerien arbeiten derzeit mit Hochdruck an den Details der Regelung, um die notwendige Genehmigung der EU-Kommission so schnell wie möglich zu bekommen.

- Für den Förderzeitraum November werden Kurzarbeitergeld und Überbrückungshilfe angerechnet.
- Für Hotels, die weiterhin Geschäftsreisende beherbergen dürfen, gilt, dass Umsätze von weniger als 25 Prozent auf die Umsatzerstattung nicht angerechnet werden. Höhere Umsätze können nicht angerechnet werden, damit es keine Überförderung von mehr als 100 Prozent des Vergleichsumsatzes gibt. Für Restaurants wird die Umsatzerstattung auf 75 Prozent der Umsätze im Vergleichszeitraum 2019 mit vollem Mehrwertsteuersatz begrenzt. Damit werden Außerhausverkaufsumsätze mit reduziertem Mehrwertsteuersatz herausgerechnet. Im Gegenzug werden die Außerhausverkaufsumsätze während der Schließungen von der Umsatzerstattung ausgenommen, um eine Ausweitung dieses Geschäfts zu begünstigen. Zu dieser Regelung bedarf es noch dringend notwendiger Präzisierungen, die wir hoffentlich so schnell wie möglich erhalten.
- Verbundene Unternehmen sind antragsberechtigt, wenn mehr als 80 Prozent des verbundweiten Gesamtumsatzes auf direkt oder indirekt betroffene verbundene Unternehmen entfällt. Erstattet werden 75 Prozent des Umsatzes der betroffenen verbundenen Unternehmen.
- Die elektronische Antragstellung erfolgt durch Steuerberater und Wirtschaftsprüfer, die Auszahlung über die Überbrückungshilfeplattform. Soloselbständige werden bis zu einem Förderhöchstsatz von 5.000 Euro unter besonderen Identifizierungspflichten direkt antragsberechtigt sein.



*René Kienker,
ist Justiziar
im DEHOGA Berlin
und steht
für Rückfragen unter
Tel: 030. 31804819
zur Verfügung.*



**Wir suchen
Verstärkung ab 2021!**

Mediaberater /
Vertriebsmitarbeiter
Außendienst (m/w/d)
in Teil- oder Vollzeit

CHECKLISTE

Zutreffendes bitte ankreuzen:

- Herz und Leidenschaft für regionale Werbung (Print & Digital)
- kompetentes, sympathisches und sicheres Auftreten
- zielorientierte und strukturierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Selbstständigkeit
- idealerweise erste Erfahrungen im Bereich Vertrieb/Verkauf
- Freude an der Betreuung von Bestandskunden & der Neukundenansprache
- sicherer Umgang mit MS Office und optional Online-Medien (Web/Social Media)
- Führerschein Klasse B

Sie haben mehr als 5 Kreuze gesetzt?

Dann haben wir Folgendes zu bieten:

- abwechslungsreiche Tätigkeit und zugeschnittenes Vertriebsgebiet
- flexible Arbeitszeiten und individuelle Vergütungsmodelle
- Büroarbeitsplatz/Homeoffice und Firmenwagen (optional)

Schicken Sie Ihre aussagekräftigen

Unterlagen (PDF) per E-Mail an:

Jürgen Blunck (Geschäftsführung),

j.blunck@tmm.de



**BERLIN, DU BIST
SO WUNDERBAR**

