

4 | 2021

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Sichere
Gastfreundschaft

Testen und Impfen für Perspektiven

Sternstunden
im Lockdown

25 Michelin-Sterne trotz Pandemie



**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

10

16

© pixabay/Frauke Fliether

© die stulle

© visitBerlin, Mike Auerbach

AKTUELL

Editorial: Die gesamte Situation macht die Branche mürbe	4
Sichere Gastfreundschaft: Testen und Impfen für Perspektiven Ideen von Berliner Hoteliers	5

WIR IN BERLIN

Grüne Wege zum Genuss	10
Pop-up-Prüfungsvorbereitungen	12
Sternstunden im Lockdown	14
Pilotprojekt von <i>visitBerlin</i> und der Berliner Kongressbranche	16
Luca App	17
TOP-Ausbildungsbetrieb: Das 25hours Bikini Berlin	18
Gegen illegale Beherbergungen	20
Das Gastgewerbe trifft sich im Berliner Dom	21
Wege aus der Krise	22
Fairmas: Quartalsbilanz Q1/2021	23

DEHOGA BERLIN-PARTNER

HyproLab: Vorbeugen ist einfach	24
Fliegel: Vom Bettbezug zum Beutel	25
OpenTable: Neustart optimal vorbereiten	26
MEIKO: Kunden in bester Gesellschaft	27
	29

NEWS

MITGLIEDER

Die Klassifizierungskommission persönlich	31
Deutsche Hotelklassifizierung, Jubiläen im Mai, Neue Mitglieder	32
Britische Pub-Kultur in Berlin	33

RECHT & RAT

Kassensicherungsgesetz	
Smart für die Zukunft: So steigern Sie Komfort und Effizienz	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: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820,
Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: © Hotel Bristol, Stephan Athmann
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 2021

Die gesamte Situation macht die Branche mürbe

Viele Entscheidungen sind nicht nachvollziehbar, noch immer fließen viele Hilfen nicht

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

Der Berliner Senat hat am 13. April die bisher gültigen Corona-Regeln bis einschließlich 9. Mai 2021 verlängert.

Eine wesentliche Neuerung ist die Verpflichtung, Mitarbeiter*innen, die ihre Arbeit mindestens zum Teil an ihrem Arbeitsplatz in Präsenz verrichten, zweimal pro Woche ein Angebot über eine kostenlose Testung anzubieten. Der sogenannte kostenlose Bürgertest (1x/Woche) kann nicht zur Erfüllung der Testangebotspflicht herangezogen werden. Lediglich unter Aufsicht durchgeführte Tests dürfen bescheinigt werden. Die Kosten für die Tests können im Rahmen der Überbrückungshilfe III als Fixkosten angerechnet werden. Ein entsprechendes Merkblatt mit Detailfragen finden Sie auf unserer Homepage.

Die geplanten Änderungen des Bundes-Infektionsschutzgesetzes sehen wir in Teilen kritisch und problematisch: Klarheit und Verlässlichkeit bei den Corona-Maßnahmen sind zu begrüßen. Allerdings sind einige der Neuregelungen nicht nachvollziehbar und rechtlich fragwürdig. Wir haben insbesondere kein Verständnis dafür, dass der Fehler der im Herbst von den Gerichten kassierten Beherbergungsverbote wiederholt wird. Es ist schwierig genug, unseren Betrieben im siebten Monat des zweiten Lockdowns zu vermitteln, dass sie weiter geschlossen bleiben. Inakzeptabel ist es nun, dass ein Gast zukünftig nicht anreisen darf, wenn an seinem Wohnort ein Inzidenzwert von 100 vorliegt – in diesen Fällen muss ein Negativtest ausreichen!

Auf die schwere der Grundrechteingriffe möchte ich in diesem Editorial gar nicht eingehen, es kann und darf zukünftig nicht sein, dass alle Entscheidungen lediglich mit den Inzidenzwerten begründet werden, ohne die vielen anderen Faktoren zu berücksichtigen. Inakzeptabel ist weiterhin, dass für die betroffenen Geschäftsbetriebe im Infektionsschutzgesetz keine Entschädigungs- bzw. Kompensationsregelung verankert ist.

Auch fordert der DEHOGA Berlin die sofortige Genehmigung zur Öffnung der Außengastronomie und der Restaurantterrassen! Nahezu alle Fachleute bescheinigen, dass eine Ansteckung unter freiem Himmel fast ausgeschlossen werden kann.

Ein großes Ärgernis und Problem sind ebenfalls die schleppenden Auszahlungen der Dezemberhilfen sowie der Überbrückungshilfe III. Hier können die Prüf-Prozesse einfach nicht stimmen! Nach über einem Jahr der Pandemie müssen die Auszahlungen an die notleidenden Betriebe einfach viel schneller erfolgen.

Bei den Dezember (!) Hilfen befinden sich immer noch viele Anträge in der sogenannten Tiefenprüfung (hier sind lediglich Abschlagszahlungen erfolgt). Bei der Überbrückungshilfe III erfolgten sogar erst bei 10 Prozent der Anträge Abschlagszahlungen.

Ich glaube, der Politik ist immer noch nicht bewusst, in welcher schwierigen finanziellen Notlage sich die Betriebe aus dem Gastgewerbe befinden. Denn auch wenn die Zahlungen schon erfolgt wären, hätten die Unternehmer seit über einem Jahr keinen Unternehmerlohn erhalten, da lediglich in Teilen die Kosten erstattet werden.

Oberste Priorität muss sein, eine große Pleitewelle in unserer Branche, verbunden mit zigtausenden Arbeitslosen in Berlin, zu verhindern!

Es bleibt zu hoffen, dass sich die Lage schnellstmöglich bessert (Stichwort: Impfstoff) und dass es schnellstmöglich zu deutlichen Verbesserungen hinsichtlich der Auszahlungen bei den Hilfen kommt.

Bleiben Sie gesund!

*Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin*



© DEHOGA Berlin

Sichere Gastfreundschaft

Testen und Impfen für Perspektiven –

Erkenntnisse, Initiativen und Ideen der Berliner Hotellerie

Der Bund-Länder-Beschluss vom 24. März 2021 legte in Sachen Testen noch einmal kräftig nach. „Die Tests sollen den Mitarbeiter*innen, so sie nicht im Homeoffice arbeiten, mindestens einmal und bei entsprechender Verfügbarkeit zwei Mal pro Woche angeboten und auch bescheinigt werden“, heißt es im entsprechenden Beschluss der Bundesregierung. Das Land Berlin führte umgehend eine umfassende Testpflicht für Mitarbeiter*innen im Einzelhandel, in der Gastronomie sowie in Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen ein, wenn diese direkten Kontakt mit Kund*innen und Gästen haben. Die Nachweise der zweimaligen Corona-Tests pro Woche müssen vier Wochen aufbewahrt werden. Aber wie so oft steckt der Teufel im Detail, lassen Gesetze und Verordnungen verschiedene Auslegungen zu.

Seit Mitte Januar: Test-Zentrum im Hotel Bristol

Als Stefan Athmann im Februar 2020 die Hotel-Institution Bristol übernahm, war die Berliner Gastgeber-Welt in gewohnt guter Ordnung. Der Blick in die Reservierungen sorgte ringsum für zufriedene Gesichter. Doch dann ... mit zunehmender Dauer der Krise wuchs in Stefan Athmann, dessen Karriere nach einer Ausbildung im Atlantic Hamburg im Bristol



© Stefan Athmann

*„Seit die Schnelltests
kostenlos sind, ...
ist das ein Erfolgsmodell“*

Stefan Athmann

Berlin begann, der Wunsch, aktiv zu werden, um die Folgen der Pandemie abzumildern, Perspektiven zu schaffen und der Branchen „eine Stimme zu geben, die die Politik hört.“ Der in Berlin gut vernetzte Hotelier aktivierte seinen Kontakt zu Jan Wagner, Geschäftsführer von Easy BioMed. „Vor und während der Weihnachtstage haben wir viel telefoniert“, erinnert sich Stefan Athmann. Aber wie sollte ein Corona-Test-Zentrum in



© Hotel Bristol

einem Haus funktionieren, das für zeitlose Eleganz, Glanz und Luxus steht? Andererseits, es standen viele Räume leer: die Bar, die Restaurants, der Fitness-Bereich. „Dann ging es nicht mehr um das Was, sondern nur noch um das Wie“, so Stefan Athmann, der in Usbekistan, Griechenland und Nordirland tätig war, ehe er 2009 als General Manager das Regent am Gendarmenmarkt übernahm. Kurz entschlossen wurden aus dem Fitness-Bereich, dem Bristol's Sports, die Geräte in den Keller des Hauses in der Fasanenstraße verbannt, und Easy BioMed richtete mit seiner Fachkompetenz das erste Corona-Testzentrum im Herzen der

Berliner City-West am Kurfürstendamm ein. Schon Mitte Januar öffnete es seine Türen. Angeboten werden Corona-Schnelltests, Antigen-Schnelltests, PCR-Tests und PCR-Express-Tests auf SARS-CoV-2. Anmeldung, Bezahlung und Ergebnisübermittlung erfolgen online. Die Resonanz war anfangs verhalten. Aber das Bristol nutzte seine Marketing-Erfahrungen, lud Prominente und Politiker*innen ein, die zugleich für Medienveröffentlichungen sorgten. „Seit die Schnelltests kostenlos sind und die Unternehmen entsprechende gesetzliche Test-Auflagen erfüllen müssen, ist das ein Erfolgsmodell“, so der General Manager. Auch die Mitarbeiter*innen des Hauses werden hier getestet.

Und was sagen die zu diesem „Fremdkörper“ im Haus mit dem speziellen Bristol-Spirit? „Natürlich gab es anfangs Vorbehalte und Ansteckungsängste“, berichtet der General Manager, „aber die Praxis hat das alles entkräftet. Das Testzentrum hat einen separaten Eingang und es gibt ein funktionierendes Einbahnstraßensystem, Ausgang durch den Hof. Mit dieser Berlin-Premiere haben wir sowohl unsere Verbundenheit mit der Stadt als auch unsere Fähigkeit bewiesen, in schwierigen Situationen mit klugen Konzepten zu handeln. Das steht für eine ganze Branche, die nicht mehr versteht, wieso unsere Türen geschlossen bleiben müssen.“



Das Testteam im Hotel Bristol

© Hotel Bristol

Eingang Teststation: Fasanenstraße 16, U-Bahnhof
Öffnungszeiten: Mo.–Sa. 8.00 bis 20.00 Uhr, So. geschlossen
Weitere Informationen:

www.coronaschnelltest-kudamm.de

Adlon Kempinski Teststation Behrenstrasse

Bis zu dreimal wöchentlich testet das Hotel Adlon in der „Adlon Kempinski Teststation Behrenstrasse“ bereits seit Ostern seine Mitarbeiter*innen. Seit dem 12. April bietet das traditionsreiche Haus am Pariser Platz seinen Gästen Antigen-Schnelltests an. Für beide Personenkreise steht ein eigener Buchungslink zur Verfügung. Ab Mitte April sollen dann auch der PCR-Test, ein PCR-Express-Test sowie der kostenlose Bürgertest über

covid-testservice.de/behrenstrasse angeboten werden.

www.kempinski.com

The Student Hotel am Alex: Wie am besten testen?

1.000 Schnelltests – das sind 6.000 Euro ungeplanter Kosten – kaufte Philip Ibrahim, General Manager The Student Hotel Berlin und Mitglied des Präsidiums des DEHOGA Berlin, umgehend nach der Senatssitzung Ende März.

Drei Fragen dazu an Philip Ibrahim:

Wie funktioniert das Testen im Hotelalltag?

Vorab: Im Gesetz steht, dass wir als Unternehmen die Tests besorgen und bezahlen müssen. Dem bin ich nachgekommen und habe die sogenannten Laientests – es gibt unterschiedliche Testvarianten – gekauft. Diese sind vom Paul-Ehrlich-Institut zugelassen. Der Ablauf ist folgender: Der Mitarbeiter am Empfang testet



© The Student Hotel

*„Wir bieten allen Mitarbeiter*innen des Hauses zweimal pro Woche einen Test an“*

Philip Ibrahim

zu Arbeitsbeginn alle Mitarbeiter*innen. D. h. er gibt den Test aus, der Mitarbeiter nimmt den Test vor, geht dann auf den Hof und wartet isoliert von anderen Kontakten auf das Ergebnis. Ist das Ergebnis negativ, füllen beide Beteiligte das vorgedruckte Dokument aus und legen das in einem extra angelegten Ordner unter dem jeweiligen Namen des Mitarbeiters ab. Sollte der Mitarbeiter eine Kopie wünschen, bekommt er diese. Ist der Test positiv, veranlassen wir einen PCR-Test und der Mitarbeiter geht unverzüglich in die Quarantäne.

Alles analog?

Nicht ganz, denn wir nutzen die Luca App und haben hier einen Staff-Bereich eingerichtet, so dass wir immer einen aktuellen Überblick haben, wer sich im Haus befindet.

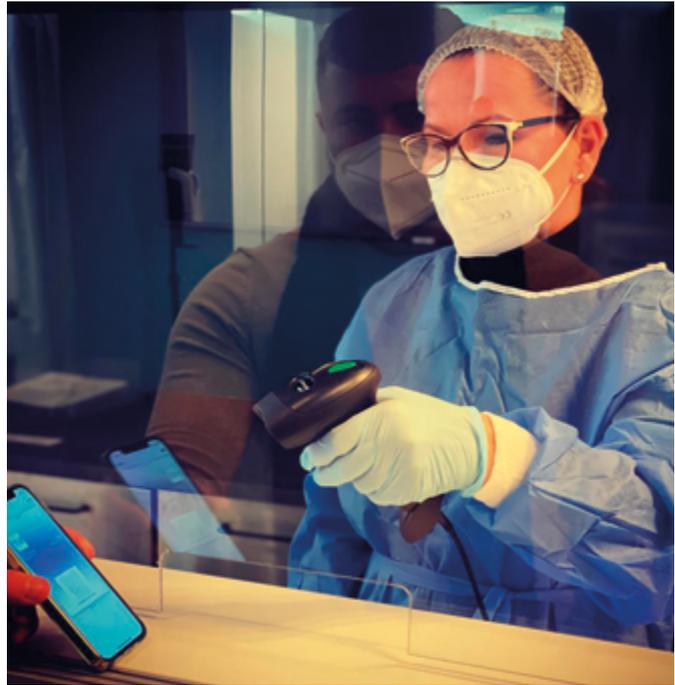
Gibt es Knackpunkte?

Noch ungeklärt ist gegenwärtig die Schulung des testenden Mitarbeiters, vermutlich wird es dazu ein Video geben. Wir schulen vorerst intern alle Mitarbeiter*innen am Empfang. Die Verordnung hat Interpretationsspielraum. Wir bieten allen Mitarbeiter*innen des Hauses zweimal pro Woche einen Test an, aber akzeptieren auch tagaktuelle Bescheinigungen von offiziellen Teststationen. Wichtig ist, dass allen Mitarbeiter*innen zwei Testmöglichkeiten angeboten werden. Dem kommen wir nach.

www.thestudenthotel.com/de/berlin-mitte

AMANO-Gruppe: Impfung der Mitarbeiter*innen ab Mai

Seit Februar 2021 ist Zeèv Rosenberg Projektleiter der Berliner AMANO Group und arbeitet trotz Krise auf Hochtouren an neuen Projekten. Obwohl er seinen Blick intensiv auf die Zeit nach der Pandemie richtet, um dann schnell und kräftig durchzustarten, bestimmt die Krise seine aktuellen Arbeitsabläufe. Gerade hat der erfahrene Hotelier, der als General Manager des Hotels i31 in Mitte eine ganze Reihe kreativer Projekte erdachte und umsetzte, 1.000 Tests für die Mitarbeiter*innen der Berliner AMANO-Hotels bestellt, und musste feststellen, dass Industrie und Handel der sprunghaft gestiegenen Nachfrage nicht standhalten. Nun hofft er, dass die noch vorhandenen Tests bis zur Lieferung reichen. Getestet wird hier mindestens zweimal wöchentlich. „Wir hoffen sehr, dass ab Mai unsere Mitarbeiter*innen geimpft werden können. Dazu haben wir eine Vereinbarung mit der Betriebsarzt-Agentur geschlossen und nun sind wir voller Optimismus, dass dies reibungslos funktioniert“, drängt Zeèv Rosenberg.



© Hotel Bristol



© Zeèv Rosenberg

„Wir informieren uns auf der Seite vom DEHOGA Berlin über alle aktuellen Verordnungen.“

Zeèv Rosenberg

Die AMANO-Häuser setzten frühzeitig alle Hygienemaßnahmen um. „Mehr können wir wirklich nicht tun“, so der Manager. Für Gäste stehen Selbst-Tests und Masken bereit. Bereits jetzt hat das Berliner Hotelunternehmen eine medizinische Dienstleistungs-Agentur gebucht, die – sobald die Regelungen das erlauben – Gäste bei Events, Meetings und Tagungen testen. Verstärkt wurde in den letzten Wochen das Take-away-Geschäft, um die Gastronomie zu beleben.

Für – sagen wir es mal vorsichtig – Verwunderung sorgen leider allzu oft die Mitarbeiter*innen des zuständigen Ordnungsamts, die die Senats-Richtlinien für Hotellerie und Gastronomie, die auf der DEHOGA Berlin-Webseite veröffentlicht sind, offenbar nicht kennen. Da werden Gäste aus der Lobby vertrieben oder gefordert, das Restaurant zu schließen. Auch die Namenslisten der Gäste sind aus Datenschutzgründen nur bei einem konkreten Infektionsverdacht für das Ordnungsamt einsehbar. „Das belastet unsere Mitarbeiter*innen in der Krise noch zusätzlich, dabei halten die allermeisten Berliner Hotels die Richtlinien ein – das erwarten auch die Gäste. Wir achten streng und akribisch

darauf und informieren uns auf der Seite vom DEHOGA Berlin über alle aktuellen Verordnungen. Auch Berlin.de verweist auf die DEHOGA Berlin-Webseite“, so Zeèv Rosenberg, der darauf hinweist, dass er bei allen Fragen und Problemen sehr schnell und kompetent von der Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin eine Antwort bekommt.

www.amanogroup.de

Lulu Guldsmeden Hotel: Potenziale nutzen – Zwei Ideen!

Mitte März nahm Stephan Hein, General Manager des Lulu Guldsmeden Hotel in der Potsdamer Straße, an einer Veranstaltung von *visitBerlin* teil, in der ein Pilotprojekt auf der Agenda stand: Sichere Live-Veranstaltungen in Pandemiezeiten. Die Essenz: Testen, testen, testen und mit steigenden Impf-Zahlen der Nachweis dafür. Der Hotelier, der seit Sommer 2019 Chef des Berliner Hauses der dänischen Guldsmeden-Gruppe ist, engagiert sich in der Interessengemeinschaft Potsdamer Straße, die Gewerbetreibende, Gastronomen, Hoteliers, Kulturveranstalter wie das Wintergarten Varieté, Anwohner und andere Akteure vereint. Bei einer der letzten Zusammenkünfte der IG unterbreitete Stephan Hein den Vorschlag, in dieser belebten Straße eine eigene Teststation einzurichten. Warum nicht im Hotel? „Wir haben nicht nur die Räumlichkeiten, sondern auch Mitarbeiter*innen, die kommunikativ und geschult im Umgang mit Menschen sind. Dadurch bekommen wir zu-

gleich die Chance, die Mitarbeiter*innen aus der Kurzarbeit zurück zu holen und unseren Häusern wieder Leben einzuhauchen.“ Stephan Hein regt an, dass sich Hotels der Hauptstadt, die über entsprechende Erfahrungen verfügen, untereinander vernetzen und den DEHOGA Berlin als Plattform und Ratgeber nutzen. Und noch eine Idee hat der kreative Hotelier: Angeichts völlig überlasteter Gesundheitsämter könnten Mitarbeiter*innen, insbesondere des Empfangsbereichs, Kontaktverfolgungen übernehmen. Wir können umgehend die Ärmel hochkrempeln. Nicht aus purem Aktionismus, sondern um zu zeigen, dass wir als Gastgeber unseren Bei-

*„Wir haben nicht nur die Räumlichkeiten, sondern auch Mitarbeiter*innen, die kommunikativ und geschult im Umgang mit Menschen sind“*

Stephan Hein

trag leisten und diese positiven Signale auch dazu dienen, uns das Vertrauen zu schenken, endlich unsere Häuser wieder zu öffnen.“



© Lulu Goldsmeden

www.guldsmedenhotels.com

Aufruf für besseres Krisenmanagement

Die Unzufriedenheit mit der Corona-Politik ist greif-, erleb- und spürbar. Der DEHOGA Berlin, die Fachgemeinschaft Bau Berlin und Brandenburg e. V., der Handelsverband Berlin-Brandenburg (HBB), die IHK Berlin, der VBKI und die Wirtschaftsjunioren Berlin haben am 9. April unter der Überschrift „Berlin muss durchstarten! Politik und Wirtschaft gemeinsam gegen Corona“ eine gemeinsame Erklärung veröffentlicht. „Wir bieten Unterstützung bei der Koordinierung von Impfterminen, der Logistik für flächendeckende Tests und bei der Bereitstellung von digitalen Lösungen zur Kontaktnachverfolgung an“, heißt es hier. Und weiter: „Für die Berliner Wirtschaft steht fest: Ein Pauschal-Lockdown kann nicht die Antwort einer Stadt sein, die sich rühmt, Heimat von Start-ups, innovativen Köpfen und erfahrenen Unternehmen zu sein. Deshalb schlagen wir einen Paradigmenwechsel vor, der seinen Namen verdient. Staat und Wirtschaft können zusammenarbeiten, um zunächst Grundfreiheiten im Alltag zurückzugewinnen und schlussendlich die Pandemie erfolgreich zu bekämpfen.“

Die vorgeschlagenen gemeinsamen Maßnahmen sind:

- Eine effektive Impfstrategie - Perspektive mit Tests zurückgewinnen: Antigen-Schnelltests müssen essenzieller Bestandteil der Öffnungsstrategie sein. Wenn Einzelhandel, Gastronomie und weitere betroffene Betriebe wieder öffnen, muss neben den bereits bestehenden effektiven Hygienekonzepten vieler Branchen auf Schnell- und Selbsttests gesetzt werden.
- Reibungsloses Testen mit Nutzung der Potenziale privater Akteure.
- Test-Freibriefe: Solange noch nicht genügend Berliner geimpft sind, muss den negativ Getesteten perspektivisch der Zugang zu allen Geschäften und Dienstleistungen ermöglicht werden.

- Digitale Verzahnung von Testnachweisen und der Kontaktnachverfolgung: Digitale private Anwendungen wie die Luca App müssen jetzt unverzüglich genutzt werden, um neue Ausbrüche zu bestimmen und die Kontaktnachverfolgung zu ermöglichen.
- Pragmatisch Impfen: Es braucht pragmatische Konzepte und Flexibilität beim Umgang mit freien Impfangeboten. Dazu gehört das Abweichen von der starren Impfpriorisierung und die praxisnahe Vergabe von Last-Minute-Terminen, beispielsweise über Betriebsärzte an Belegschaften. Private Akteure können helfen, ein onlinebasiertes Terminvergabe- und Aufrückverfahren bereitzustellen
- Keine Impfpausen an den Wochenenden
- Einbindung von Arztpraxen, Werks- und Betriebsärzte
- Impfschwelle senken
- Fokussierung auf Inzidenzwert aufgeben.
- Bessere Vernetzung der Gesundheitsämter: Die Aufsplitterung der Kompetenzen in den Berliner Bezirks-Strukturen ist eine schwere Last für eine effiziente Pandemiebekämpfung.

Bei allen Punkten führt der Aufruf konkret aus, wie die privaten Akteure mit ihren jahrelangen Erfahrungen, Möglichkeiten, ihrer technischen Ausstattung und Logistik bereit stehen, das umzusetzen.

Der komplette Text des Aufrufs unter:

www.dehoga-berlin.de

Weiterführende Informationen unter:

www.berlin.de/corona

www.berlin.de/sen/bjff/corona/tests

www.berlin.de/corona/impfen/corona-impfmanagement

DAS PRIME TIME THEATER



GEHT Open Air WIEDER 2021 BADEN



JULI 2021

DO 01. Juli
FR 02. Juli
SA 03. Juli

DO 08. Juli
FR 09. Juli
SA 10. Juli

Ort:
Strandbad
Plötzensee



Beginn: 20:15 Uhr

Mehr Infos unter primetimetheater.de

JULI 2021

DO 15. Juli
FR 16. Juli
SA 17. Juli

DO 22. Juli
FR 23. Juli
SA 24. Juli

DO 29. Juli
FR 30. Juli
SA 31. Juli

AUGUST 2021

DO 05. August
FR 06. August
SA 07. August

DO 12. August
FR 13. August
SA 14. August

DO 19. August
FR 20. August
SA 21. August

DO 26. August
FR 27. August
SA 28. August

Grüne Wege zum Genuss

Alles im grünen Bereich?

Erfahrungen, Herausforderungen und Lösungen beim Essen zum Mitnehmen

In Deutschland entstehen täglich 770 Tonnen Verpackungsmüll durch Take-away-Einwegverpackungen. Ab 2023 werden Caterer, Lieferdienste und Restaurants per Gesetz verpflichtet, neben Einweg- auch Mehrwegbehälter für Essen und Getränke zum Mitnehmen anzubieten. Das gilt EU-weit. Einige Berliner Restaurants haben Plastik und Kunststoff schon jetzt aus dem Lieferdienst verbannt. Welche Erfahrungen haben Sie gemacht? Was bewährt sich im Alltag?

Mit Liebe zubereitet und nachhaltig verpackt

Für uns gehören gutes, gesundes Essen und der Schutz der Ressourcen schon immer zusammen. So haben wir uns von Beginn an gegen Plastik entschieden und Alternativen gesucht. Das bedeutet, dass wir viel ausprobiert haben und natürlich immer offen für neue, innovative Produkte sind. Beim Besteck fiel unsere Entscheidung auf die Firma Bioface, die Avocado-Samen verarbeitet.

Im guten alten Butterbrotpapier verpacken wir Stullen und hausgemachte Kuchen. Unsere Take-away-Bowls sind aus einem überbleibenden Produkt der Zuckerrohrverarbeitung und zu 100 Prozent kompostierbar. Persönlich freue ich mich, dass sehr viele unserer Stammkund*innen nicht nur unsere Küche schätzen, sondern auch die Umweltaktivitäten aktiv unterstützen, indem sie eigene Flaschen und Behälter mitbringen.

Marlene Richter, Die Stulle

www.die-stulle.com

Besteck aus Avocado-Samen

BIOFASE ist ein mexikanisches Unternehmen, dessen Produkte aus 60 Prozent Avocado-Samen-Biopolymeren und 40 Prozent synthetischen organischen Verbindungen bestehen. Die Produkte sind biologisch abbaubar, überzeugen mit Festigkeit und Stabilität. Sie eignen sich für warme und kalte Lebensmittel.

www.biofase.com.mx

Upcyceltes Material

Octabagasse Take-away-Boxen von DUNI werden aus Bagasse hergestellt, die faserigen, gemahlene Überreste, die bei der Zuckerfabrikation nach dem Auspressen von Zuckerrohr oder der Gewinnung von Sirup aus Zuckerhirse anfallen. Die passenden Deckel sind – je nach Kundenwunsch – aus kompostierbarer Bagasse oder aus 100 Prozent rPET, hergestellt aus recycelten Flaschen.

www.duni.com/de/products/octabagasse

Lösung gesucht

Wir nutzen für die Mahlzeiten zum Mitnehmen das Sous-Vide-Garen, d. h. die Speisen werden in einem Beutel vakuumiert, eingeschweißt und dann zu Hause im Wasserbad erhitzt. Leider haben wir noch keinen umweltfreundlichen Ersatz für den Kunststoff gefunden, der hygienisch einwandfrei sowie wasser- und hitzebeständig ist. Wenn jemand entsprechende Erfahrungen hat – wir nehmen sie dankbar entgegen. Bei Desserts nutzen wir natürlich gern Glasbehälter.

Grit Trendel, Kochstudio der Gourmanderie

www.event-kochen-berlin-charlottenburg.de

Gutes Gewissen

Natürlich hat der Lockdown den Verbrauch an Verpackungsmaterial enorm in die Höhe getrieben. Das hat unser Konzept bestätigt, vom Einkauf bis zur Resteverwertung nachhaltig zu handeln.

Styropor gab es in unserer Küche noch nie, da kann es noch so kostengünstig sein. Statt dessen setzen wir auf die Produkte von naturessence, die komplett biologisch abbaubar sind, also auf den Kompost oder in den Bio-Müll können. Das Unternehmen bietet zudem viele verschiedene Formen und Größen, was praktisch ist. Burger – die gerade jetzt viel nachgefragt werden – verpacken wir in Papier. Viele unserer Stammgäste sagen bereits bei der Bestellung an, dass sie Dosen und/oder Geschirr mitbringen. Ich denke, gutes Essen schmeckt in natürlicher Verpackung noch besser – und wir haben ein gutes Gewissen.

Christoph Kümper, Christopher's

www.christophers.online



naturesse

Das Unternehmen aus Baden-Württemberg bietet biologisch abbaubares Einweggeschirr aus schnell nachwachsenden Rohstoffen, klimaschonend und fair produziert. Das Einweggeschirr aus Zuckerrohr in Weiß oder Braun punktet dank besonderer Materialeigenschaften auch mit Stabilität und Haptik. Praktisch außerdem: Reste können in den Menüschalen in die Mikrowelle oder ins Gefrierfach geschoben werden.

www.naturesse.de

Gourmet-Boxen vom Schiffbauerdamm für's ganze Land

Ehrlich gesagt, sieht es an manchen Tagen in unserem ehrwürdigen Restaurant aus wie auf einer Poststation: Pakete und Boxen scheinbar überall. Das hat einen guten Grund, denn die Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus haben im Dauer-Lockdown den kulinarischen Online-Rettungsanker geworfen. Die Nachfrage hat mich anfangs selbst überrascht. Inzwischen sind wir mit dem Online-Shop deutschlandweit unterwegs. Den haben wir soweit perfektioniert, dass wir fast die ganze Karte – darunter unsere Klassiker wie Hummer für zwei oder als Neuheit die Grillbox – deutschlandweit

liefern. Die größte Herausforderung war es, unseren Qualitäts- und Frische-Ansprüchen trotz Versand mit gutem ökologischen Gewissen gerecht werden zu können. Wir haben viel probiert. Das Rennen machten die Produkte des Münchner Unternehmens

easy2cool GmbH, die nachhaltige Isolierverpackung aus recyceltem Altpapier herstellen. Versand und Auslieferung der passiv gekühlten Transportboxen erfolgen über UPS. Die Bewährungsprobe erfolgte in den Weihnachtstagen, an denen wir hunderte Gänse so zu unseren Kund*innen brachten. Mit diesem neuen Weg können wir uns zwar nicht aus der Krise retten, dafür geben wir damit unserem Team Hoffnung und Perspektive. Nicht zuletzt erweitern wir mit dem Online-Business nachhaltig unser Konzept.

Michael Pankow, Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus

www.ganymed-brasserie.de

paperfloc der easy2cool GmbH

paperfloc Versandsysteme sind die neuen innovativen Isolierverpackungen zum Versand von frischen oder tiefgekühlten Waren und Lebensmittel. Die Isoliertaschen und Isolierboxen (Kartonagen) werden aus 100 Prozent recyclingfähigen Materialien hergestellt und können komplett im Papiermüll entsorgt werden.

www.shop.easy2cool.de

TIPPS FÜR ALLE, DIE GRÜNE WEGE SUCHEN UND JETZT SCHON AN 2023 DENKEN:

RECUP: Pfand statt Müll

RECUP ist eine deutschlandweite nachhaltige Alternative zum Einwegbecher. Der Gast zahlt 1 Euro Pfand für den RECUP-Becher. Er wird in der Gastro-Spülmaschine wie normales Geschirr gereinigt und dann wieder im Kreislauf eingesetzt. Der Pfandbecher ist zu 100 Prozent recycelbar, BPA- und schadstofffrei. Mit den drei erhältlichen Größen 0,4l, 0,3l und 0,2l eignen sie sich für so gut wie alle Heißgetränke, von Kaffee, über heiße Schokolade bis hin zu Chai-Latte.

www.recup.de

REBOWL

Das deutschlandweite Pfandsystem für Take-away Mehrwegschalen. Mit einem Inhalt von 1.250ml bietet REBOWL eine erprobte Größe für das Aufbewahren und den Transport von Suppen, Salaten, Currys, Pastagerichten usw. (Maße: 19,2 cm breit und 7,8 cm hoch). Die REBOWL besteht aus Polypropylen (PP). Die Mehrwegschalen sind spülmaschinenfest, 100 Prozent recycelbar und BPA-frei. Das Unternehmen bietet Gastronomen die Möglichkeit, REBOWL unverbindlich und ohne Risiko drei Monate lang zu testen.

www.rebowl.de

Ornamin

ORNAMIN ist Mehrweg-Geschirr to go für die Lieferung und Abholung von Speisen für den Verzehr außer Haus. Becher und Schalen sind umweltschonend und nachhaltig, sie bestehen aus hochwertigem Qualitätskunststoff, sind BPA-frei, vollständig recyclebar, wiederverwendbar und 100 Prozent made in Germany. Das Unternehmen bietet viele verschiedene Designs und Größen.

www.ornamin.com



© Selina Schrader



© Selina Schrader



© Die Stulle

Pop-up-Prüfungsvorbereitung und Ausbildungshotels

IHK, Senat und DEHOGA Berlin unterstützen Koch-Azubis aktiv auf der Zielgeraden

Ausbildung in Krisenzeiten – das heißt in vielen Fällen teilweise oder ganz geschlossene Ausbildungsbetriebe. Nach dem zweiten Lockdown hat sich die angespannte Situation nochmals verschärft. Und das angesichts eines Negativrekordes: Wurden im Jahr 2019 noch 1.303 Ausbildungsverträge abgeschlossen, waren es im Corona-Jahr 2020 gerade mal 854. Selbst erprobte Betriebe, die seit vielen Jahren erfolgreich ausbilden, scheitern gegenwärtig an der praktischen Umsetzung der Inhalte – wie ein Steak punktgenau garen, wenn keiner da ist, der ein Steak bestellt? Besonders hart sind die 220 angehenden Köchinnen und Köche betroffen, bei denen im kommenden Sommer ihre Abschlussprüfung auf dem Plan steht. Schon frühzeitig erkannten die Branchenakteure die bevorstehenden Probleme und entwickelten dafür eine praktische Lösung, die erstmalig im Dezember 2020 an den Start ging, für die auch gleich ein jugendgemäßer Titel gefunden war: die Pop-up-Prüfungsvorbereitung. Die Lehrküche im IHK-

Gebäude – der Ort, an dem auch die praktischen Prüfungen stattfinden – öffnete ihre Türen und die angehenden Köchinnen und Köche können sich dort auf ihre Abschlussprüfung vorbereiten. So haben sie die Möglichkeit, Lerninhalte, die wegen der pandemiebedingten zeitweisen Schließung ihrer Ausbildungsbetriebe nicht vermittelt werden konnten, nachzuholen und so gut vorbereitet in die Prüfungen zu gehen. „In dieser wirtschaftlich schwierigen Zeit sind wir mehr denn je gefragt, Herausforderungen kreativ, pragmatisch und lösungsorientiert zu begegnen“, so IHK-Präsidentin Dr. Beatrice Kramm.

Das Praxisseminar „Pop-up-Prüfungsvorbereitung“ wird auch im April/Mai 2021 angeboten. Die Durchführung erfolgt dabei unter realen Prüfungsbedingungen und ist in vier Module aufteilt, die einzeln gebucht werden können. Die Prüflinge erhalten einen Warenkorb mit Lebensmitteln, aus denen sie Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts zubereiten müssen. Erfahrene Ausbilder stehen den jungen



Erwachsenen während der gesamten Zeit als Ansprechpartner zur Seite. Die Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales (SenIAS) unterstützt das Projekt mit einem fünfstelligen Betrag, der DEHOGA Berlin und die IHK Berlin fördern es in der Organisation mit entsprechendem Personal und Räumlichkeiten. „Wie wichtig und dringend notwendig diese Prüfungsvorbereitung ist, zeigt die Resonanz. Bereits nach einer Woche waren alle Module komplett ausgebucht“, berichtet Gerrit Buchhorn, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, und verantwortlich für den Bereich Fachkräftesicherung. Dennoch ist der Ausbildungsmarkt großen Unsicherheiten durch die Corona-Pandemie ausgesetzt. Das Ausbildungsangebot schrumpft weiter, wofür die immer noch große Planungsunsicherheit der Hauptgrund ist. Dabei werden in diesem Jahr noch mehr Schülerinnen und Schüler die Schule verlassen als im vergangenen und nach einem Ausbildungsplatz suchen.

„Die Betriebe kämpfen seit über einem Jahr dafür, die Auszubildenden und Ausbildungsstrukturen im Rahmen der Möglichkeiten zu erhalten. Genauso wichtig ist es, Fachkräfte an die Unternehmen zu binden und an die Zukunft zu denken, die gut qualifizierte Mitarbeiter*innen für die Entwicklung der Branche braucht“, weiß Gerrit Buchhorn. Um das zu gewährleisten, schlossen sich starke Partner zusammen: die Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales, die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten Region Berlin-Brandenburg (NGG) und der DEHOGA Berlin. Gemeinsam setzen sie sich aktiv dafür ein, die Corona-bedingten Auswirkungen für die betriebliche Ausbildung abzumildern. Dazu haben sie eine sozialpartnerschaftliche Rahmenvereinbarung unterzeichnet.

Zweites Ausbildungshotel unterstützt Betriebe und Jugendliche in ihrer Berufsausbildung

Das Sofortprogramm „Ausbildungshotel“ ist ein bundesweites Pionierinstrument im Land Berlin (Wir berichteten darüber ausführlich in hogaAKTIV 11/20). Berlin hat mit der Sofortmaßnahme Ausbildungshotel für Jugendliche, die in ihren Ausbildungsbetrieben der Hotel- und Gastronomiebranche nicht mehr weiter praktisch ausgebildet wurden, eine Möglichkeit geschaffen, um den erfolgreichen Ausbildungsabschluss und die Fachkräftesicherung nicht zu gefährden. Das Sofortprogramm, das im November 2020 am ersten Standort ABACUS Tierpark Hotel in Lichtenberg unter der Trägerschaft der inab - Ausbildungs- und Beschäftigungsgesellschaft des bfw mbH startete, war Ende Februar 2021 bereits mit 36 Plätzen voll belegt. Nun gibt es einen zweiten Standort. Der Albrechtshof in Mitte unter der Trägerschaft der kiezküchen gmbh vom bildungsmarkt e.V. ging mit weiteren 48 Plätzen am 1. Februar 2021 an den Start. Die ersten Auszubildenden begannen schon einen Monat später ihre Ausbildung, weitere Gruppen starten dort aller 14 Tage. Der Albrechtshof ist ein erfahrener und erfolgreicher Ausbildungsbetrieb, der im vergangenen Jahr als „Top-Ausbildungsbetrieb“ ausgezeichnet wurde. Die jungen Frauen und Männer erhalten einen sicheren und nach Tarif bezahlten Ausbildungsplatz in den Berufen Köchin oder Koch sowie Restaurant- und Hotelfachleute.

Betriebe, die Auszubildende dort zur Überbrückung unterbringen, haben selbstverständlich die Möglichkeit, die Auszubildenden sobald die Bedingungen geschaffen sind, wieder in den eigenen Betrieb zurückzuholen. Finanziert wird diese Sofortmaßnahme durch die Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales mit 2,7 Millionen Euro. „Ich freue mich sehr, dass es uns gelungen ist, gemeinsam mit unseren Partnern, der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und dem Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin) sowie hier der kiezküchen gmbh, einen 2. Standort als Ausbildungshotel zu eröffnen. Die Nachfrage nach Plätzen in beiden Standorten ist groß und wir sind gemeinsam mit den Partnern der Rahmenvereinbarung in der Akquise weiterer Hotels. Insgesamt planen wir derzeit 100 Plätze. Damit können wir in der Krise ganz konkrete und passgenaue Unterstützung leisten“, würdigt Arbeitssenatorin Elke Breitenbach (DIE LINKE) das Programm.

Gerrit Buchhorn berichtet, dass derzeit intensiv an modularen Angeboten gearbeitet wird. Hierbei geht es um konkrete Seminarthemen, die von der IHK Berlin bei den Ausbildungsbetrieben im Januar abgefragt wurden. „Sobald die Dinge spruchreif sind, informieren wir die Betriebe umgehend.“ Überbrückungsplätze stehen aktuell noch zur Verfügung. Betriebe, die Auszubildende haben, die derzeit nicht ausgebildet werden können, haben weiterhin die Möglichkeit, das Programm zu nutzen:

www.inab-jugend.de/ausbildungshotel-berlin/ oder per Mail

@ Ausbildungshotel-Berlin@inab-jugend.de

von Brigitte Menge



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



Ein Imagefilm zur Sofortmaßnahme Ausbildungshotel Berlin auf Youtube unter: www.youtube.com/watch?v=yDKJ3WksV70



Der frisch in den Sternenhimmel aufgestiegene Michael Schulz, Küchenchef im Irma la Douce in der Potsdamer Straße

© White Kitchen

Die Branche sei standhaft wie der Eiffelturm, lobte Mitte Januar Guide-Michelin-Chef Gwendal Poullennec die französischen Gastronomen. Für Berlin stimmt das ebenso: standhaft wie der Fernsehturm! Während einige soziale Medien über das beste geschlossene Restaurant mäkeln, sieht die Branche die neue Michelin-Ausgabe, die für Deutschland Anfang März erschien, positiv: als Beweis für Mut, Einfallsreichtum und höchstes kulinarisches Niveau. Berlin ist und bleibt Gourmet-Hauptstadt. Insgesamt punktet die Metropole mit 25 Sterne-Restaurants – die höchste Zahl im deutschen Guide Michelin 2021. Ganz oben steht das Rutz mit seinen drei Sternen. Mit zwei Sternen wurden die Restaurants Coda Dessert Dining, Facil, Horváth, Lorenz Adlon Esszimmer und Tim Raue geehrt. Erstmals erkämpften sich das faelt und das Irma la Douce einen der begehrten Sterne. Wie schafft man es, sich in so herausfordernden Zeiten, in denen feinschmeckende Touristen aus aller Welt selten kamen, in den Himmel der ganz Großen zu kochen? Michael Schulz nennt drei Gründe: „Disziplin, Disziplin, Disziplin.“ Überrascht habe ihn der Stern bereits nach dem ersten Jahr, „daran geglaubt hat nur meine Partnerin Laura“, so der Küchenchef des Irma la Douce in der Potsdamer Straße, dessen Namen mit der Rotlicht-Vergangen-

Sternstunden im Lockdown

25 Michelin-Sterne trotz Pandemie für die Spitzenküchen der Hauptstadt

heit des Ortes und den Kontrasten vor der Restauranttür kokettiert. Namensgeberin ist das stolze Pariser Freudenmädchen im Billy Wilder-Film aus dem Jahr 1963, hinreißend gespielt von Shirley MacLaine. Bekennend frankophil ist die Küche des Irma la Douce, die Michael Schulz prägt. In seinen Lehr- und Wanderjahren – er kochte u. a. im Vau, im Rutz und zuletzt im Golvet – lernte er nicht nur die Geheimnisse des fine-dining, sondern sammelte viele Erfahrungen, was Gäste glücklich macht und wie Teams funktionieren. „Wer das meiste verdient, soll auch am meisten arbeiten“, so der frisch gekürte Sternekoch, der auch in Krisenzeiten in vielen Wochen sieben Tage im Restaurant arbeitet, um Konzept und Küche zu perfektionieren. Wie ein Künstler, der aus seinem Werk Stück für Stück alles Zierende entfernt, um die Aussage zu schärfen, überzeugt das Irma la Douce mit einer schnörkellosen modernen französischen Küche und entwickelte ein Konzept, das sich vom festgeschriebenen 9- oder 12-Gänge-Menü verabschiedet hat. Bestellt wird nach Lust und Laune à la carte. Lieblingsessen der Gäste sind Austern, Rindertartar und die viel gelobte Bouillabaisse. „Bei uns werden die Gäste satt und laufen nicht nach dem Restaurantbesuch zur nächsten Currywurst-Bude“, so Michael Schulz. Während des Lockdowns entschloss sich das Team für Mahlzeiten zum Mitnehmen. „Nicht alles funktionierte, wie wir es uns ausdachten, aber auch unter Pandemie-Bedingungen stehen wir zu unserem Grundprinzip: exzellente Produkte, intensive Aromen, kräftige Saucen und ein perfektes Handwerk.“

von Brigitte Menge

★ ★ ★ Drei Sterne:	
Rutz	
★ ★ Zwei Sterne:	
CODA Dessert Dining	
FACIL	
Horváth	
Lorenz Adlon Esszimmer	
Tim Raue	
★ Erstmals errangen einen Stern:	
faelt	
Irma la Douce	
★ Erfolgreich verteidigt haben ihren Stern:	
5 – Cinco by Paco Pérez	
Bandol sur mer	
Bieberbau	
Cookies Cream	
Cordo	
einsunternull	
ernst	
Frühsammers Restaurant	
GOLVET	
Hugos	
Kin Dee	
Nobelhart & Schmutzig	
Pauly Saal	
prism	
Richard	
SKYKITCHEN	
tulus lotrek	
Wegen Schließung wurde das Savu gestrichen.	
Wir gratulieren allen ausgezeichneten Köchinnen und Köchen sowie ihren Teams und freuen uns schon jetzt auf kulinarische Glücksgefühle in besseren Zeiten!	

Pilotprojekt

visitBerlin und Berliner Kongressbranche probten Ende März sicheres Live-Event mit Hilfe von Corona-Schnelltests

Wie können Business-Veranstaltungen verantwortungsvoller und sicherer umgesetzt werden? Rund 100 Gäste aus der Tourismus- und Kongressbranche probten Ende März im Estrel Berlin erfolgreich, wie Präsenzveranstaltungen mit Hilfe von Antigen-Schnelltests wieder möglich werden könnten. Das Berlin Convention Office von *visitBerlin* hatte zu dem Branchen-Event geladen.



„Neben Impfungen und sicheren Hygienekonzepten sind Corona-Schnelltests der Schlüssel zum schrittweisen Hochfahren der Kongressbranche. Wir möchten Perspektiven zeigen, wie die für unsere Stadt so wichtige Tagungs- und Kongressbranche wieder an den Start gehen kann“, sagt Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*.

Die Anmeldung zur Pilotveranstaltung war ausschließlich vorab online möglich. Die Tickets waren nicht übertragbar. Alle Teilnehmer*innen des Events mussten am selben Tag einen SARS-CoV-2-Antigen-Test durchlaufen. Nur mit einem negativen Testergebnis war der Zugang zur Veranstaltung möglich. Der Test konnte entweder in der Teststation im Estrel Berlin oder an einer anerkannten externen Teststation in Berlin gemacht werden und war für die Teilnehmenden kostenfrei. Für weitere Sicherheit sorgte ein umfangreiches Hygienekonzept. Unterstützt wurde die Veranstaltung vom *visitBerlin* Convention Partner e. V. und dem *visitBerlin* Partnerhotels e. V.



Neue Angebote für die Partner der MICE-Branche

Während einer Paneldiskussion wurde über die Planung und Umsetzung von Events in Zeiten der Corona-Pandemie und den damit verbundenen Sicherheitsanforderungen gesprochen. Die Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe präsentierte außerdem weitere Details zum Kongressfonds Berlin. Mit dem Kongressfonds Berlin werden Events in der Stadt unter bestimmten Bedingungen finanziell gefördert. Das Berlin Convention Office stellt weitere Kampagnen und Angebote für die Partner der Berliner Event-Branche vor: Im Rahmen der Kampagne „Plan B. Plan Berlin“ können MICE-Anbieter mit Hilfe eines Image-Generators ihre eigenen Anzeigenmotive gestalten. Das Sustainable Partner Programm setzt sich für Nachhaltigkeit in der Berliner MICE-Branche ein. In Workshops, Online-Kursen sowie auf Infoveranstaltungen können sich die Anbieter der Stadt in Sachen Nachhaltigkeit beraten lassen. Die Pilotveranstaltung wurde via Live-Stream übertragen. Die Zuschauer*innen hatten die Gelegenheit, ihre Fragen online zu stellen.

Berliner Pilotprojekt Testing

Gemeinsam mit der Berliner Senatsverwaltung für Kultur und Europa sowie in Kooperation mit weiteren Kulturpartnern der Stadt hatte *visitBerlin* Mitte März einen Testlauf für die Öffnung von Kultur- und Wirtschaftsveranstaltungen gestartet, der aufgrund des Infektionsgeschehens derzeit allerdings pausiert. Das Pilotprojekt prüft die logistische Machbarkeit von Veranstaltungen in Verbindung mit SARS-CoV-2-Antigen-Tests. Die Auswertung der Testläufe wird später zur Verfügung gestellt.

 about.visitBerlin.de



Luca App

Einfacher und sicherer Kontaktdatenaustausch

„luca“ ist ein System, das es sich zum Ziel gesetzt hat, eine sichere Kontaktdatenaufnahme für Betreiber von Restaurants, Hotels, Gastronomiebetrieben, Pflegeheimen und Veranstaltungsorten zu ermöglichen.

Während für Betriebe die händische Erfassung von Gästelisten wegfällt, müssen Gäste sich nicht um ihre Daten sorgen. Gleichzeitig entlastet das System durch die Digitalisierung der Nachverfolgungsprozesse aktiv die Gesundheitsämter.

Verschlüsselte Datenübermittlung durch den Scan von QR-Codes

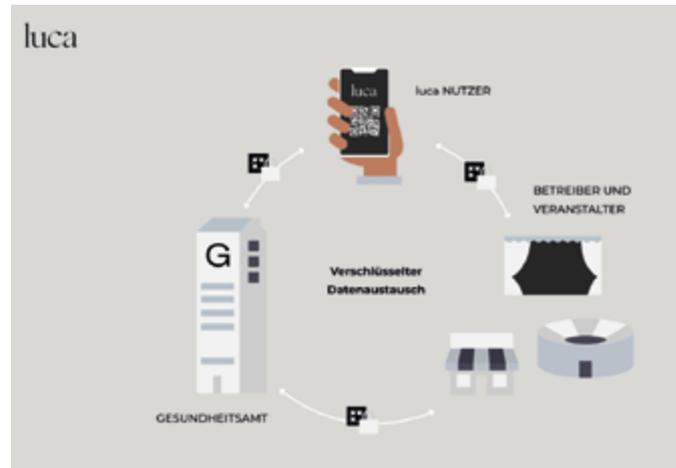
Das Prinzip ist ganz einfach: Betreiber verwalten ihre Standorte über das Web Tool Luca Locations. Ein Standort ist in wenigen Minuten erstellt, anschließend können Gäste durch einen QR-Code-Scan eingecheckt werden. Das funktioniert mit der Luca App, Gäste ohne Smartphone können auf ein Kontaktformular oder auf analoge Schlüsselanhänger zurückgreifen. Verschiedene Check-in-Methoden sorgen dafür, dass das System den Anforderungen unterschiedlicher Standorte gerecht wird. Gäste können sich selbst an einem bestimmten Tisch einchecken, Pflegeheimbesucher den Namen des besuchten Patienten übermitteln und auch die Anbindung an Ticketsysteme ist geplant. Die Daten sind verschlüsselt, für Betriebe nicht lesbar und werden vier Wochen nach dem Check-in automatisch wieder aus dem System gelöscht.

Gesundheitsämter sind der Schlüssel des Systems

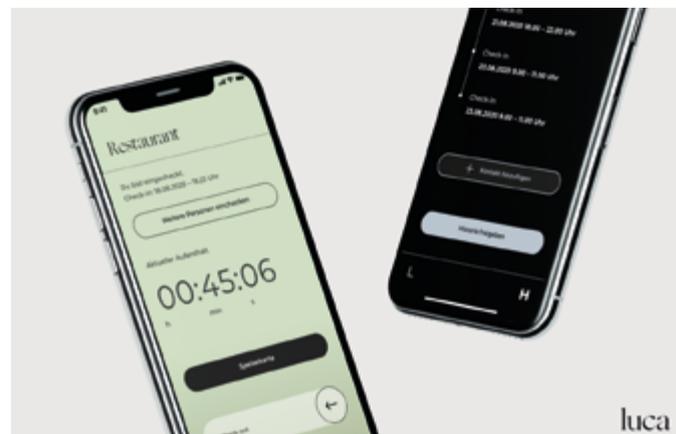
„Die Besonderheit des Systems ist die direkte Verbindung zwischen allen Beteiligten, in Kombination mit unserem Sicherheitskonzept“, erklärt Patrick Hennig, CEO von neXenio. Das Berliner Start-up ist eine Ausgründung des Hasso-Plattner-Instituts und hat die Luca-Initiative gemeinsam mit Kulturschaffenden, wie der Band „Die Fantastischen Vier“, ins Leben gerufen. Die aufgenommenen Daten können nur von Gesundheitsämtern wieder entschlüsselt werden, und auch erst nach der Freigabe der Entschlüsselung durch den betroffenen Betrieb. Findet ein Datenzugriff statt, werden auch die Nutzer der App direkt informiert. „Die Datensicherheit steht bei uns an erster Stelle“, sagt Hennig. „Gleichzeitig kann Luca das gesellschaftliche Leben absichern, weil die Informationswege deutlich kürzer werden.“



Patrick Hennig,
CEO von neXenio



„Die Datensicherheit steht bei uns an erster Stelle“



www.luca-app.de

WIR – Das 25hours Bikini Berlin



Hey, ich bin Merle, duale Studentin im 25hours Hotel Bikini Berlin. Ich möchte Euch heute mal ein bisschen mitnehmen und zeigen, wie wir aktuell so arbeiten. Die erste Frage, die ich mir vorab persönlich stelle – wenn ich diese Zeilen für Euch schreibe: Warum haben wir uns für die Zertifizierung als TOP Ausbildungsbetrieb beworben?

Wir im 25hours Hotel Bikini Berlin sehen es als eine Chance in der Hotellerie und Gastronomie etwas verändern zu können und zu wollen. Die Vorstellung weiterverbreiten, einen Betrieb, so zu verändern, dass wir immer eine freundschaftliche Umgebung schaffen können für unsere Gäste, als auch untereinander – ganz nach dem Motto: „Hello Stranger – Goodbye Friend“ kombiniert mit einem qualitativ hochwertigem Dienstleistungsanspruch. Die Auszeichnung unterstützt uns dabei, nach außen zu tragen, dass die Werte nicht nur leere Worte sind, sondern ein Versprechen.

Die gesamte Situation mit COVID-19 ist neu für uns alle. Mittlerweile haben wir gelernt und verstanden, das Positive daraus zu ziehen und die Motivation dabei nicht zu verlieren, so gut es nun mal geht. Wir Auszubildenden haben dem Virus eine Kampfansage gemacht. Wir arbeiten gemeinsam Hand in Hand, haben gelernt einander mehr Vertrauen zu schenken, abteilungsübergreifender zu arbeiten, selbstständig auftretende Probleme zu bewältigen und manchmal auch (das gehört genauso zum Lernprozess dazu und fällt ja wie wir sehen können auch Managern manchmal schwer!) um Hilfe zu bitten. Mit einem erweitertem Aufgabengebiet steigt auch die Verantwortung jedes einzelnen, welche im positiven Sinne als eine neue Möglichkeit genutzt werden kann, je nach Lehrjahr, zur persönlichen, als auch zur beruflichen Weiterentwicklung dient.

Auf den ersten Blick wirkt es, als ob die Ausbildungsinhalte unter der Coronazeit extrem leiden und das mag in einigen Bereichen auch sicherlich so stimmen. Es wäre falsch, etwas anderes zu behaupten. Wenn man aber genauer auf unser aktuelles Aufgabengebiet schaut, haben wir die Chance in Coronazeiten in Zusammenarbeit mit unserer Direktion und Personalabteilung Konzepte auszuarbeiten, die diese fehlenden Lernparts auffüllen mit spannenden Projekten, somit verschiebt sich der Lehrinhalt quasi nur etwas. Hätte ich jemals sonst die Möglichkeit, so einen Artikel selbst zu schreiben in normalen Zeiten? Die Antwort ist klar: NEIN! Aber es erfordert auch die Initiative von jedem einzelnen. Sei es vom Azubi selbst, aber auch vom Management. Dies miteinander zu kombinieren, und bisher sind wir auf einem guten Weg, und versuchen jeden Tag, es eben besser zu machen, für alle Seiten. Denn seien wir ehrlich: Von Monat zu Monat wird es schwerer. Wir vermissen ein volles Hotel, unsere Gäste und das Chaos, was manchmal entsteht, wenn für die Monkey Bar oder

das NENI wieder eine Schlange unten steht mit Gästen, die gespannt auf den Ausblick und einen leckeren Drink warten und wo wir einfach permanent Gastgeber sein dürfen und können.

Durch freiwillige Trainingsangebote, persönlichen Austausch, individuelle Projekte und gemeinsame Azubi-Meetings gelingt es, die Motivation auch in den anstrengenden Zeiten aufrechtzuerhalten. Unser Sprache ist: Wir helfen einander und hören uns zu! Beispielsweise haben wir begonnen, auch Referate von jedem Azubi vortragen zu lassen, mit Themen aus seiner aktuellen Abteilung, damit wir gleichzeitig auch unsere Präsentationsskills ausbauen und Lehrinhalte verfestigen. Unser Azubisprecher (auch ein Projektbeispiel!) und Multi-Trainer/Coach unterstützt sie bei der Vorbereitung. Gleichzeitig hat das Management entschieden, weitere Azubis aus Insolvenzbetrieben zu übernehmen, um Rotationspläne konstant und nachhaltig einhalten zu können und niemand auf der Strecke bleibt und monatelang nur Zimmer putzt. Im Allgemeinen kann man behaupten, dass mit jeder Grenze, die uns entgegengekommen ist, sich auch eine neue Chance entwickelt hat.



© 25hours Hotel Bikini Berlin



Merle, duale Studentin, die den Beitrag verfasst hat ...

Ich habe einen unserer Auszubildenden mal gefragt, wie er die Situation empfindet: Luca ist seit August 2020 Auszubildender bei uns.

Was gefällt dir am Betrieb am meisten?

Der freundliche und entspannte Umgang, sowohl untereinander als auch gegenüber unseren Gästen. Die Gäste sind zum Großteil sehr cool drauf und gehen gerne auf das freundschaftliche Verhältnis ein. Außerdem haben wir eine flache Hierarchie im Haus, was ein sehr angenehme Arbeitsatmosphäre hervorbringt.

Wo siehst du eine hohe Belastung?

Im Moment sind es oft viele, andere und neue Aufgaben, da leider die Kurzarbeit bei den Festangestellten nicht zu vermeiden war und ist. Aber man kann dadurch auch viel lernen und daran wachsen. Es steht den Azubis pro Abteilung ein Ausbilder zur Unterstützung zur Verfügung, wenn wir allein nicht weiterkommen.

man denkt. Wir im 25hours Hotel Bikini Berlin sind dankbar für die Möglichkeiten die uns aktuell gegeben werden und freuen uns auf die kommende Zeit, sowie auf ein hoffentlich baldiges normales Arbeiten und viele Gäste!

#weareincharge

#kampfansage

#comeasyouare

#staypositive

Wir suchen – by the way – immer noch HOFA'S und KOCHAZUBIS ab sofort oder ab August 2021. Wenn du Lust haben solltest, bewirb' dich gerne direkt bei [@mwedemeier@25hours-hotels.com](mailto:mwedemeier@25hours-hotels.com)

www.25hours-hotels.com/hotels/berlin/bikini-berlin

Wie denkst du wird das Arbeiten im Hotel nach Covid-19 sein?

Ich glaube, erst einmal wird es sehr anstrengend sein; die Menschen gehen wieder vor die Tür und auch wir müssen uns ja erstmal wieder an ein volles Haus gewöhnen.

Fühlst du dich gut aufgehoben im Betrieb?

Ja ich kann mich sehr gut mit unserem "System" identifizieren und es ist sehr angenehm, dass zu jeder Zeit ein Ansprechpartner vor Ort ist, der gerne hilft. Außerdem habe ich zu jedem ein gutes Verhältnis und niemand ist einem bei Fehlern böse.

Wie empfindest du die Lehrinhalte?

Dafür habe ich leider noch zu wenig Einblicke in die Abteilungen erlangen können. Natürlich sind Lehrinhalte durch den Lockdown liegengeblieben oder haben sich verschoben, aber ich denke, das ist schneller aufzuholen als

**WIR FREUEN UNS
AUF EUCH!**

Gegen illegale Beherbergungen

Land Berlin beschließt weitere Änderungen zum Zweckentfremdungsverbot

Berlin erlebt es wie New York, Paris wie London: Illegal an Touristen vermietet Wohnraum führt zu steigenden Mieten. „Durch eine zusätzliche Airbnb-Unterkunft steigen Angebotsmieten im direkten Umfeld um durchschnittlich 13 Cent je Quadratmeter“, so der Wochenbericht 7/21 des Deutschen Instituts für Wirtschaftsforschung (DIW). Berlin ist auch hierbei Spitzenreiter: Über 9.000 Unterkünfte in der Metropole sind momentan auf Airbnb inseriert (Stand: Januar 2021). Danach folgen München (3.660), Hannover (2.721) und Köln (2.706) – wohl gemerkt: Das sind die offiziell gemeldeten Ferienwohnungen! Es ist ein Thema, das den DEHOGA Berlin spätestens seit der Gründung des deutschen Ablegers von Airbnb im Jahr 2011 beschäftigt, denn jeder Gast, der illegal in einer Ferienwohnung eincheckt, ist für die Hotellerie verloren.

Zweckentfremdungsverbot-Gesetz (ZwVbG) beschlossen. Der Novellierungsvorschlag sieht unter anderem eine Registrierungspflicht für alle Anbieter von Ferienunterkünften in Berlin vor. Es wird eine Pflicht eingeführt, die im Registrierungsverfahren vergebene Nummer (Registriernummer) bei jeder Werbung/Angebot öffentlich sichtbar anzugeben. Internetportale und Printmedien, die Anzeigen für Ferienwohnungen veröffentlichen, werden verpflichtet, Angebote nicht ohne eine solche Nummer zu veröffentlichen. Daneben wird eine Auskunftspflicht für Beschäftigte und Beauftragte von auskunftspflichtigen Personen eingeführt, um diesbezüglich Rechtssicherheit zu schaffen. „Die Regelung stärkt den Vollzug des Berliner Zweckentfremdungsverbot-Gesetzes und verhindert Umgehungsmöglichkeiten“, so Sebastian Scheel, Senator für Stadtentwicklung und Wohnen.

Rückblende: Im Jahr 2002 kippte das Oberverwaltungsgericht Berlin die bis dahin bestehende Zweckentfremdungsverordnung. Die Richter sahen keinen Mangel an Wohnraum. Der Wildwuchs begann, vermarktet durch mehrere Online-Portale, wie den Branchenriesen airbnb.com. Zugleich wuchsen die Beschwerden von Hauptstädtern. Es ging (und geht noch immer) um mangelnde Hygiene, Lärm und Müll, aber auch um Steuerhinterziehung. Schon da begannen die Aktivitäten des DEHOGA Berlin gegen diesen boomenden illegalen Markt. „Es geht uns vor allem um den Schutz der Verbraucher und darum, das gute Image der Berliner Hotellerie zu erhalten“, so Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des Hotel- und Gaststättenverbandes Berlin e.V., in einer der ersten Stellungnahmen aus dem Jahr 2011. Immer wieder stand das Thema auf der Agenda des Runden Tisch Tourismus und war Bestandteil der Gespräche mit Politiker*innen aller im Senat vertretenen Parteien.



Berlin ist Deutschlands Airbnb-Hotspot. Das Zweckentfremdungsverbot-Gesetz (ZwVbG) untersagt die Kurzzeitvermietung ohne vorherige Genehmigung auf den Sharing-Plattformen.

„Das ist zweifellos ein Erfolg unserer jahrelangen beharrlichen Bemühungen gegen illegale Ferienwohnungen“

kommentiert Thomas Lengfelder. „Wir werden die Umsetzung des Gesetzes nach der Pandemie sehr genau verfolgen und hoffen natürlich sehr, dass es ein hochwirksames Instrument gegen Airbnb & Co. ist.“

Das Zweckentfremdungsverbot von Wohnraum trat in Berlin am 1. Mai 2014 in Kraft. Mit der Gesetzesnovelle im Frühjahr 2018 erfolgte eine Verschärfung des Gesetzes. „Um die Sicherstellung der Wohnraumversorgung der Bevölkerung weiter zu stärken und etwaige Rechtslücken zu schließen“, wurde Mitte Februar 2021 das Dritte Änderungsgesetz zum

Das Gastgewerbe trifft sich im Berliner Dom: am 25. April 2021

Endlich gibt es ein Wiedersehen mit Kolleg*innen aus dem Gastgewerbe. Am 25. April 2021 um 18 Uhr feiern wir gemeinsam im Berliner Dom das Leben und das Überleben. Dazu laden wir alle Mitarbeitenden im Gastgewerbe herzlich ein. Neben guten Gründen für Klagen über die schwierige Zeit gibt es auch Gründe zum Danken.

Von Athen nach Berlin – trotz Corona. Erleben Sie ein interessantes Zwiegespräch mit einem gewissen Paulus und im Anschluss einen Corona-konformen Empfang. Für gute Musik sorgt die Berliner Musical-Darstellerin und Sängerin Antje Rietz.

Kommen Sie mit Ihren Mitarbeitenden, Kolleg*innen und Ihrer Familie. Auch mit Abstand passen viele Menschen in den Berliner Dom. Sind Sie dabei?

Ihr Team der Berliner Gasthausmission

Sonntag, 25. April 2021
um 18 Uhr

Gastgewerbe
im Berliner Dom!

Wir gehen hin!

Mit Musikerin Antje Rietz.

Feiern Sie mit uns! Wir freuen uns auf die Begegnung mit Ihnen und Ihren Kolleg*innen aus allen Bereichen des Gastgewerbes. Anmeldung nicht nötig, hilft uns aber bei der Vorbereitung. kontakt@gasthausmission.de, www.gasthausmission.de

GaMi
GASTHAUSMISSION

Anmeldung nicht erforderlich, hilft aber bei der Planung, unter www.gasthausmission.de

ALBA Berlin GmbH
Flottenstraße 7-9
13407 Berlin

ALBA 
Wir nennen es Rohstoff.

Wir würden gerne ...
... **gemeinsam mit Ihnen**
wieder voll durchstarten.

Neben einer rechtssicheren und effizienten Entsorgungsleistung bieten wir allen Mitgliedern des DEHOGA bereits jetzt eine ganzheitliche Beratung für nachhaltige Abfalltrennung und eine erfolgreiche Wiedereröffnung.

Sie haben Fragen?
Sprechen Sie uns an.

Tel. +49 30 35182-351

berlin.alba.info



Wege aus der Krise

Orientierungsberatung von Fachleuten hilft!

Viele Hotel- und Gastronomiebetriebe stecken wegen der langen Lockdown-Zeit mit fehlenden Öffnungsperspektiven in einer existenzbedrohlichen Krise. Die Folge ist, dass eine Vielzahl von Unternehmen aktuell nicht genau einschätzen kann, ob eine Umorientierung mit konzeptioneller Änderung, Sanierung mit Turnaround oder Einstellung des Betriebes erforderlich ist.



Giancarlo Bethke

© DIEHOGA

Mit der Einführung des Gesetz über den Stabilisierungs- und Restrukturierungsrahmen für Unternehmen (StaRUG) zum 1. Januar 2021, besteht nunmehr die Möglichkeit bei Bedarf eine außergerichtliche Sanierung gegen den Willen einzelner Gläubiger (meist Vermieter, Eigentümer oder finanzierende Banken) umzusetzen.

Ein Unternehmen, bei dem die Zahlungsunfähigkeit droht (voraussichtlich innerhalb der kommenden zwei Jahre) aber noch nicht eingetreten ist, kann eine Restrukturierungsanzeige nach dem StaRUG stellen und die bisherige Insolvenzantragspflicht ruht. Wer also rechtzeitig einen StaRUG-Antrag stellt hat die Möglichkeit, mit Hilfe eines Restrukturierungsplans einen Gesamtvergleich mit den Gläubigern zu erzielen, ohne insolvenzrechtliche Gefahren einzugehen. Der wesentliche Vorteil liegt darin, dass nicht die Zustimmung sämtlicher Gläubiger (entspricht 100 Prozent), sondern eine „Summenmehrheit von 75 Prozent in jeder Gläubigergruppe“ erforderlich sind. Neben der Bildung von Gläubigergruppen können auch nur ausgewählte Gläubiger einbezogen werden, so dass z.B. ebenfalls

von der Pandemie betroffene Gläubiger ausgenommen werden können und weiterhin ihre Zahlungen bekommen. Weiterhin kann es Gläubigern untersagt werden Vollstreckungsmaßnahmen und Sicherungsrechte gegenüber dem Schuldner geltend zu machen.

Hat ein gastgewerbliches Unternehmen durch die Corona-Pandemie erhebliche Verbindlichkeiten angehäuft (z.B. durch Mietstundungen, Bankverbindlichkeiten o.ä.), die einen Re-Start nach Ende der Pandemie zusätzlich schwer belasten würden, kann mit Hilfe des vereinfachten und kostengünstigen StaRUG eine klärende Lösung zeitnah herbeigerufen werden. Da im StaRUG durchgehend das vorgenannte Mehrheitsprinzip gilt, können Streitigkeiten mit Finanzierern oder Gesellschaftern gelöst werden. Bereits hier ist erkennbar, dass die Eigenverantwortung der Geschäftsführung noch deutlich stärker ausgeprägt ist als bei der Insolvenz in Eigenverwaltung. Voraussetzung ist jedoch ein Vertrauensvorschuss der wesentlichen Gläubiger gegenüber der Geschäftsführung des Unternehmens. Müssen Unternehmen krisenbedingt z.B. die Zahl ihrer Mitarbeiter*innen reduzieren oder schaffen sie es trotz Kurzarbeitergeld nicht die Löhne und Gehälter zu zahlen, können sie das StaRUG nicht anwenden. Auch besteht beim StaRUG nicht die Möglichkeit, Verträge mit Geschäftspartnern durch das Restrukturierungsgericht vorzeitig zu beenden. Lediglich aufgelaufene Verbindlichkeiten aus langfristigen Verträgen können in den Restrukturierungsplan mit einbezogen werden.

Es ist demnach erforderlich, dass der Hotel- oder Gaststättenbetreiber, um die Sanierungsmöglichkeiten des StaRUG zu wahren, die genaue Liquiditätsentwicklung des Unternehmens prüft und für mind. 24 Monate plant. Aufgrund der großen Bedeutung für ein Unternehmen, der Komplexität des Sachverhaltes und der pandemiebedingten Schwierigkeit eine Planung aufzustellen sollte eine Orientierungsberatung in Anspruch genommen werden, um die bestehende Situation neutral einschätzen zu lassen.

Gerne können Sie uns hierzu unter Tel: 030. 85731720 oder [@ info@diehoga.de](mailto:info@diehoga.de) kontaktieren.

www.diehoga-hotelberatung.de

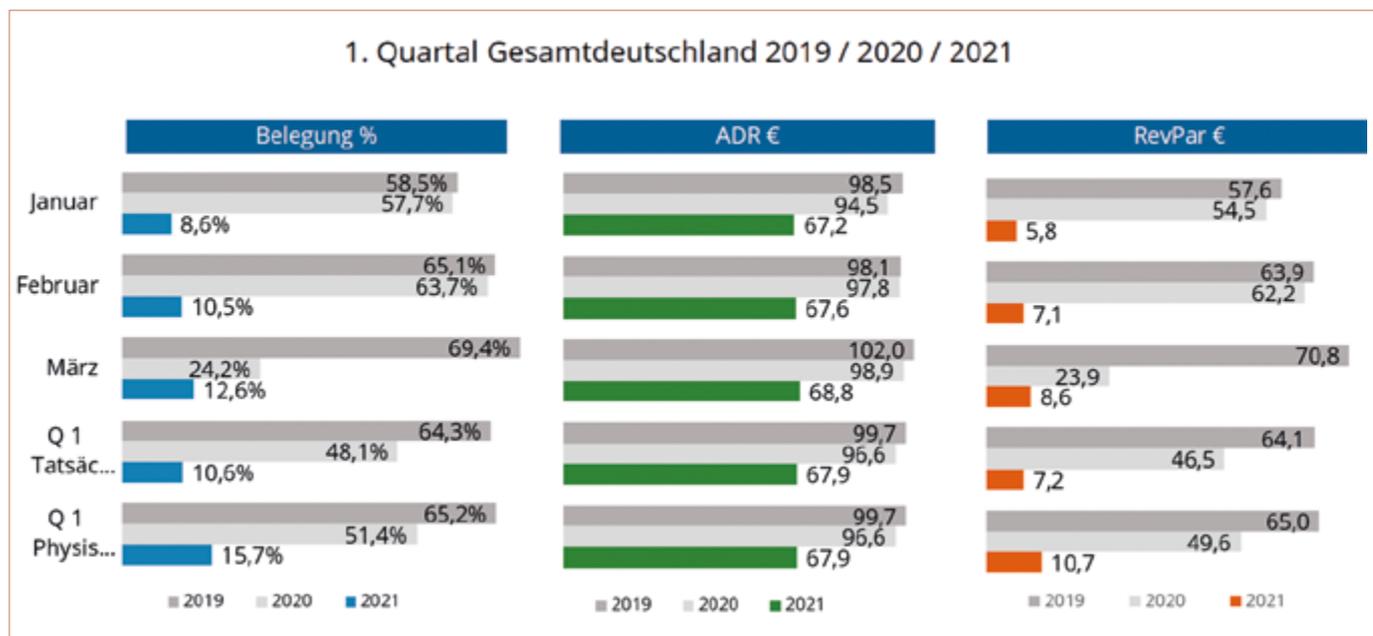


Quartalsbilanz Q1 / 2021 Hotelmarkt Deutschland

Ein Vergleich der Wellen mit der Zeit davor

So wirklich gerne auf die ersten drei Monate des Jahres zurückzuschauen wird wohl kaum jemand aus der Hotellerie und Gastronomie. Der durchgehende Lockdown im gesamten 1. Quartal 2021 zerrt an den Nerven aller. Die gesamte Branche lebt mehr oder weniger von schwindenden Rücklagen, staatlicher Unterstützung und dem Prinzip Hoffnung. Im April starten einige Bundesländer mit einem neuen Ansatz in Sachen Rückkehr zu ein bisschen Normalität. Das neue Zauberwort ist *Modellprojekt*. Im Rahmen von Modellprojekten öffnen in einigen Gemeinden ausgewählte Hotels, Außengastronomie und kulturelle Veranstaltungen mit wissenschaftlicher Begleitung und hohem Pandemieschutz. Was am Ende dabei herauskommt, bleibt abzuwarten. Das Ergebnis der ersten drei Monate für die Hotelbranche kennen wir schon jetzt und es sieht nicht gut aus. Da sich mit zunehmender Dauer der Pandemie die Frage stellt, ab wann durch den üblichen Vorjahresvergleich die Entwicklung der Leistungskennzahlen ungewollt „schön“ gerechnet werden, zeigt das Balkendiagramm zusätzlich zum getrennten Ausweis der Werte auf tatsächliche und physische Kalkulationsbasis der verfügbaren Zimmer auch die Kennzahlen aus dem Covid-freien Vor-Vorjahr 2019.

Die sehr kleine Nachfrage – einzig gespeist durch Businessreisende – teilen sich immer weniger Hotels. Über alle Hotelkategorien übermitteln ca. 20% weniger Hotels ihre Umsatzdaten. Im Durchschnitt sind 2 von 10 Hotels geschlossen. Wobei sich einige B- und C-Destinationen deutlich von der Masse abheben. Zu nennen sind hier die 3 Ks: Kiel, Kassel und Karlsruhe. Die geöffneten Hotels dieser Städte erreichen im 1. Quartal 2021 eine durchschnittliche Belegungsrate um die 28%. In diesen drei Destinationen liegt der Anteil der geschlossenen Hotels mit ca. 25% über dem bundesdeutschen Durchschnitt. Fehlende Konkurrenz belebt hier offensichtlich den Hotelflur. Berlin schließt das Quartal auf dem 4. Platz im Ranking der 6 A-Destinationen bei der Belegungsrate (14,6% bei der tatsächlichen Verfügbarkeit) und belegt den letzten Platz in Bezug auf die Zimmerrate. Allerdings ist in Berlin der prozentuale Anteil der geschlossenen Hotels auch am niedrigsten im Vergleich zu den anderen A-Destinationen. Never give up!



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

Vorbeugen ist einfach

HyproLab: Legionellen-Untersuchungen vom akkreditierten Trinkwasserlabor

Wenn Jens Schneider, Geschäftsführer der Berliner Firmen HyproLab und ProServ.Clean, gegenwärtig in der Stadt unterwegs ist, werden angesichts geschlossener Hotels und Restaurants die Sorgenfalten auf seiner Stirn tiefer. Das hat zwei Ursachen: Zum einen kennt der langjährige Partner des DEHOGA Berlin die Existenzsorgen der Branche und zum anderen weiß er, dass im Inneren

der lahmgelegten Betriebe ein unsichtbarer, gefährlicher Feind lauert. „Das Risiko von Legionellen, vor dem auch das Robert Koch-Institut (RKI) nach der monatelangen Schließung von Hotels warnt, denn während des Lockdowns kann es zu einem hohen Wachstum dieser Bakterien in den Trinkwassersystemen kommen“, mahnt der Hygiene-Experte. Was tun? „In Vorbereitung der Wiedereröffnung der Hotels sollte jeder Betreiber rechtzeitig mit dem ‚Spülen‘ der Trinkwassersysteme – zumindest alle Waschbecken in den Zimmern und Wasserleitungen in den Küchen – beginnen“, so Jens Schneider, der nach seinem abgeschlossenen Jura-Studium noch eine Ausbildung zum Hygieniker anhängte und heute zwei hochmoderne Hygiene-Firmen leitet, deren Leistungen gegenwärtig mehr denn je gefragt sind. Sicherheit gibt die Probe durch die akkreditierte Laboranalytik, die der Gesetzgeber einmal jährlich vorschreibt. Was eigentlich ist so gefährlich an diesen Bakterien? „Legionellen können bei Menschen Krankheiten auslösen – von grippeartigen Beschwerden bis hin zu schweren Lungenentzündungen. Die Erreger werden durch zerstäubtes Wasser über die Atemwege übertragen, etwa aus Duschen, Whirlpools, Klimaanlage, durch RLT-Anlagen und Luftbefeuchter oder auch über Wasserhähne“, klärt der Fachmann auf.



der lahmgelegten Betriebe ein unsichtbarer, gefährlicher Feind lauert. „Das Risiko von Legionellen, vor dem auch das Robert Koch-Institut (RKI) nach der monatelangen Schließung von Hotels warnt, denn während des Lockdowns kann es zu einem hohen Wachstum dieser Bakterien in den Trinkwassersystemen kommen“, mahnt der Hygiene-Experte. Was tun? „In Vorbereitung der Wiedereröffnung der Hotels sollte jeder Betreiber rechtzeitig mit dem ‚Spülen‘ der Trinkwassersysteme – zumindest alle Waschbecken in den Zimmern und Wasserleitungen in den Küchen – beginnen“, so Jens Schneider, der nach seinem abgeschlossenen Jura-Studium noch eine Ausbildung zum Hygieniker anhängte und heute zwei hochmoderne Hygiene-Firmen leitet, deren Leistungen gegenwärtig mehr denn je gefragt sind. Sicherheit gibt die Probe durch die akkreditierte Laboranalytik, die der Gesetzgeber einmal jährlich vorschreibt. Was eigentlich ist so gefährlich an diesen Bakterien? „Legionellen können bei Menschen Krankheiten auslösen – von grippeartigen Beschwerden bis hin zu schweren Lungenentzündungen. Die Erreger werden durch zerstäubtes Wasser über die Atemwege übertragen, etwa aus Duschen, Whirlpools, Klimaanlage, durch RLT-Anlagen und Luftbefeuchter oder auch über Wasserhähne“, klärt der Fachmann auf.

HyproLab bietet Mitgliedern des DEHOGA Berlin ein besonderes Angebot: 35,00 Euro je Probe + Mwst.

Das beinhaltet:

- Beratung durch das qualifizierte Fachpersonal
- Proben-Entnahme nach DIN EN ISO 19458
- flächendeckende Logistik- und Transportlösungen
- keine Anfahrtkosten für die Hauptuntersuchung
- akkreditierte Laboranalytik und Befunderstellung
- feste Termine für die Folgejahre (Reminder-Mailing)
- langfristige Archivierung der Prüfberichte

BIODESAN – Biologische Desinfektionsmittel

Das jüngste – und schon sehr erfolgreiche – Baby aus der Hygienemanufaktur von Jens Schneider heißt BIODESAN. Es ist die biologische Alternative zu den chemischen und synthetischen Hände- und Flächen-Desinfektionsmitteln mit den oft problematischen Inhaltsstoffen. Die Zulassung des innovativen Produktes von ProServ.Clean ist erst wenige Monate alt, doch die Nachfrage übersteigt die kühnsten Erwartungen der Berliner Hygieniker und Wissenschaftler. Zu den Kunden gehören neben dem Kreuzfahrt-Schiff „Odyssey of the Seas“, Hotels, Krankenhäuser, Arztpraxen, Kitas, Großküchen, Dienstleister und Privatpersonen. „Viele Menschen haben nach einem Jahr ständigen Desinfizierens der Hände Hautprobleme. Da hilft BIODESAN aus rein pflanzlichen Stoffen, was zudem auch die natürlichen Ressourcen schont“, begründet Jens Schneider die Motivation, dieses zukunftsweisende Produkt zu entwickeln.



HyproLab GmbH, Labor für Wasseranalytik & Hygiene
Jacobsohnstraße 20, 13086 Berlin

Tel: 030. 930269725
Mobil: 0174. 9000901
@ info@hyprolab.de

 www.hydrolab.de
 www.proservclean.de
 www.biodesan.de

 **hyprolab**
Trinkwasser- und Hygieneanalysen

Vom Bettbezug zum Beutel

Fliegel Textilservice engagiert sich in Recyclingprojekten



*Keep Calm
And Let Us Do
Your Laundry*

Ragna Werler, Prokuristin Fliegel Textilservice

In Europa werden jedes Jahr Millionen Tonnen ausrangierter Hotelbettwäsche entsorgt, die aus Verschleißgründen nicht mehr im Hotelbetrieb verwendet werden können. Zwei der führenden Anbieter von Hoteltextilien in Europa, das dänische Unternehmen Beirholms Væverier und das Deutsch/Niederländische Unternehmen Dibella, starteten vergangenen Herbst eine Zusammenarbeit mit dem schwedischen Unternehmen Reused Remade. Dank der zum Patent angemeldeten Methode von Reused Remade, Hotelbettwäsche zu hochwertigen Textiltaschen zu recyceln, werden enorme Mengen an natürlichen Ressourcen eingespart. Eine klimafreundliche Alternative zur heutigen Entsorgung oder zum üblichen „downcycling“ zu Putzlappen.

Unser langjähriger Partner Dibella hat seit jeher einen starken Fokus auf Nachhaltigkeit und forscht nach neuen und intelligenten Lösungen für ausrangierten Textilien.

www.dibellaup.de/ www.fliegel-textilservice.de

Fliegel Textilservice hat sich begeistert dieser Initiative angeschlossen und jüngst 3 Tonnen ausgemusterte Hotelbettwäsche zur Weiterverarbeitung zur Verfügung gestellt. Unser gemeinsames Ziel ist es, Textilabfälle zu vermeiden und eine Welt zu schaffen, in der die Ressourcen im ständigen Kreislauf gehalten werden. Im nächsten Schritt wollen wir auch die Hotellerie von der Wiederverwendung unserer hochwertigen Fliegel-Taschen überzeugen.

„Für Fliegel Textilservice ist die Langlebigkeit der eingesetzten Textilien von jeher ein großes Anliegen. Durch unser 90°-Waschverfahren und den Einsatz umweltschonender Waschmittel gewährleisten wir eine lange Einsatzdauer unserer Textilien. Es ist für uns selbstverständlich für Wäsche, die im Hotel nicht mehr eingesetzt werden kann, eine Weiterverwendung zu schaffen. Mit unseren hochwertigen recycelten Fliegel-Taschen können wir das Thema Nachhaltigkeit noch viel stärker in den Fokus unserer Kunden setzen und die Kreislaufwirtschaft in jedem Hotel unterstützen“... so Ragna Werler, Prokuristin Fliegel Textilservice.

Neustart:

Optimal vorbereiten – Perspektiven schaffen

Digitale Präsenz eines Restaurants spielt Schlüsselrolle

Das Ende des Lockdowns rückt weiter in die Ferne und damit auch die Wiedereröffnung der Restaurants. Für Gastronomen wird es wichtiger denn je, die verbleibende Zeit optimal zu nutzen und sich bestmöglich auf den Neustart vorzubereiten. Auch OpenTable setzt als Online-Reservierungsplattform und Gastronomiepartner alles daran, Restaurants mit innovativen Tools und Tipps zum Neustart zu unterstützen.

„Die Pandemie hat sich als Katalysator der Digitalisierung erwiesen und der Flexibilität in Sachen digitaler Angebote einen neuen Stellenwert verliehen,“ erklärt Daniel Simon, Country Manager Deutschland. „Um die Maßnahmen zum Neustart effektiv umzusetzen, ist die digitale Präsenz eines Restaurants ausschlaggebend. Ein OpenTable-Profil kann dabei helfen. Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Produktfeatures zu optimieren und Gastronomen einen dynamischen und erfolgreichen Start in die neue Normalität zu ermöglichen.“

Daniel Simon stellt nun die OpenTable-Checkliste für den Neustart vor und erklärt, worauf es bei der Führung eines Restaurants in unsicheren Zeiten ankommt:

- **Mitarbeitern Sicherheit geben und das Team führen:** Mitarbeiter sollten stetig in den örtlichen Hygienebestimmungen geschult werden und ein Auffrischkurs in den Reservierungs- und Kassensystemen schafft wieder Selbstvertrauen beim Personal. Gehen Sie auch in den Dialog mit Ihren Mitarbeitern und beziehen Sie sie in Ihr Vorgehen zum Neustart ein. Passen Sie mit Bereitschaftsplänen die Teamgröße und -zusammensetzung kontinuierlich an.
- **Kontakt zu Gästen wiederaufnehmen:** Kommunizieren Sie frühzeitig auf Ihren Kanälen Ihre Wiedereröffnungspläne, Hygiene- sowie Sicherheitsmaßnahmen, kleine Specials und aktualisieren Sie Geschäftsinformationen wie Öffnungszeiten oder Speisekarte. Laut einer OpenTable-Umfrage ist beispielsweise diese klare Kommunikation eines Hygienekonzepts für 69 Prozent der Gäste essenziell.
- **Abläufe optimieren:** Gastronomen sollten sich klar werden, ob und welche Dienstleistungen, sei es ein Take-away- oder Lieferungsangebot, sie fortführen, aufbauen oder aufgeben möchten. Passen Sie außerdem die Teamzusammensetzung und -größe dementsprechend an.
- **No-Shows vermeiden und Kapazitäten ausnutzen:** Bei begrenzter Kapazität des Restaurants sind No-Shows und kurzfristige Stornierungen umso belastender. Hier sind, je nach Größe der Gruppe, Kartendatenhinterlegungen und digitale Wartelisten hilfreich, um sowohl leere Tische als auch Warteschlangen zu vermeiden. Gerade für den Sommer lohnt es sich außerdem, Außenbereiche besonders zu betonen, denn ganze 94 Prozent der Gäste fühlen sich hier sicher.



Daniel Simon

- **Informiert bleiben und Support suchen:** Nutzen Sie die Unterstützung von Behörden und des DEHOGA Berlin, um Hygieneanleitungen und Support zu erhalten.

Auch sollten sich Gastronomen kontinuierlich über aktuelle Hinweise der Regierung auf dem Laufenden halten.

Neue OpenTable Produktfeatures für den Restart

OpenTable hat einige Features ausgebaut, um die Wiedereröffnung zu erleichtern. Neben den Hygiene- und Sicherheitshinweisen sowie besonderen Specials, die bereits auf dem OpenTable-Profil kommuniziert werden können, finden Gastronomen auf der Webseite nun auch Formulare zur Kommunikation von Neustartkonzepten. Mit digitalen Wartelisten lässt sich Andrang vor dem Restaurant umgehen und zur Vermeidung von No-Shows bieten wir die Vorab hinterlegung von Kreditkartendaten an. Mit Verfügbarkeits-Alerts für Gäste können auch kurzfristige Lücken gefüllt werden und angepasste Raumpläne erlauben die optimale Verwaltung von Kapazitäten sowie die Promotion von Außenplätzen. Anhand von Schichtnotizen lassen sich Wordings zu möglichen aufkommenden Fragen der Gäste festhalten. Für Schulungen und Auffrischungen stehen gerne die OpenTable-Ansprechpartner zur Verfügung.

restaurant.opentable.de/checkliste-fuer-den-neustart/

restaurant.opentable.de/produkte/

MEIKO-Kunden sind in bester Gesellschaft

Professionelles Spülen, Reinigen und Desinfizieren – das ist das Element von MEIKO. Vom kleinen Gläser-spüler bis zu komplexen Spülanlagen. Von Reinigungs- und Desinfektionstechnik für Krankenhäuser und Atemschutztechnik der Feuerwehren, bis zum Sammeln und Verwerten von Speiseresten: MEIKO hat das volle Programm an sauberen Lösungen. Elementar ist dabei stets der Blick aufs Ganze: auf Mensch, Natur und Umwelt. Marktprägende Innovationen überzeugen durch Qualität, Wirtschaftlichkeit und Ressourcenschonung auf höchstem Niveau.



© MEIKO

Spitzengruppe in der Spül-, Reinigungs- und Desinfektionstechnik und beschäftigt am Stammsitz in Offenburg circa 1.200 Mitarbeiter, weltweit sind es über 2.300. MEIKO-Maschinen arbeiten in über 90 Ländern in den besten Adressen der Gastronomie, Hotellerie, in Krankenhäusern, (Werks-)Feuerwehren, Betriebsrestaurants, Bäckereien, Cafés oder als komplexe Systeme im Airline-Catering und der Marine.

MEIKO Hygienekompetenz

Für MEIKO steht kompromisslose Hygiene an erster Stelle, was in diesen Tagen besonders wichtig geworden ist. Wir sind durch unsere jahrzehntelange Erfahrung im Bereich der Desinfektion bei Medizinprodukten ein gefragter Hygienespezialist. Das gilt auch für unsere gewerbliche Spültechnik, die nach dem Spül- oder Reinigungsvorgang Coronaviren-frei ist. Wir bieten damit Hygienesicherheit – für Pflegepersonal, Patienten, Bewohner und Gäste. Die Wirksamkeit der MEIKO Technik gegenüber dem neuen Erreger ist gutachterlich vom deutschen Prüfinstitut HYGCEN GmbH bestätigt worden. Hier finden Sie weitere Informationen über die Sicherheit unserer Produkte in Bezug auf den Coronavirus SARS CoV-2 und deren Gutachten.



Der Erfolg nach über 90 Jahren Firmengeschichte basiert auf hochmotivierten Mitarbeitern, Fachkompetenz und Ideenreichtum. Unser technisches Know-how, die effiziente Organisation sowie das kundennahe Vertriebs- und Servicenetz sind beispielhaft. MEIKO zählt weltweit zur



www.meiko.de/



„straight outta pretty mountain“

faelt vs. bob&thoms – das Menü

6 Gänge inkl. Brot, Karamellbutter & Petit Four 99 €€
auch vegetarisch zu haben.

Bisher wehrte sich Björn Swanson gegen die Idee eine Foodbox zu gestalten – zum einen aufgrund des ganzen Mülls, der dadurch anfällt und zum anderen, weil er lieber im Restaurant stehen und kochen würde. Felix vom Bob&Thoms war aber so hartnäckig, das er nicht länger nein sagen konnte – außerdem sollen Ausnahmen ja die Regel bestätigen und so gibt es einmalig am 1. Mai 2021 eine Box vom Restaurant faelt. Die Foodbox wurde auf den Namen „straight outta pretty mountain“ getauft. Sie ist nachhaltig, plastikfrei, spannend und super easy zusammenzubauen. Es gibt 3 Gänge vom faelt + 3 Gänge vom Bob&Thoms.

150 Portionen limitierte Auflage – also die Bestellung rechtzeitig vornehmen. Die Boxen können am 1. Mai ab 11:30 Uhr abgeholt werden.

Das Menü

Domberger Brot & Karamellbutter – *Björn*
Forelle, Rhabarber & Berliner Miso – *Björn*
„Freg & Cheese“ – *Björn*
Kartoffel, Kerbel & Nussbutter – *Felix*
Teres Major, Ratatouille & Thymian – *Felix*
Ziegenkäse, Treviso & Birne – *Felix*
Holunderblüte, Original Beans & Klee – *Björn*
Petit Four – *Felix*

Bestellungen unter Tel: 030.78959001 oder bs@faelt.de

Neues Leben in alten Rathenau-Hallen

BaseCamp, Betreiber und Entwickler von Campusanlagen für junges urbanes Arbeiten und Leben, der in Berlin mit The Student Hotel am Alexanderplatz einen neuen Hotel-Typ schuf (Co-Living und Co-Working Hybrid-Business-Modell), legte nun einen weiteren ehrgeizigen Plan für die Hauptstadt vor: Die denkmalgeschützten Rathenau-Hallen in Schöneeweide werden zum Büro- und Kulturstandort.

Direkt am Ufer der Spree entsteht ein urbanes Quartier mit öffentlichem Uferweg, Marktplatz und Gastronomie. Zum 14.600 qm großen BaseCamp-Campus gehört ein Hostel- und Beherbergungsangebot mit 430 Short-Stay-Zimmern, das sich an Berufsreisende ansässiger Unternehmen und Dozenten der nahegelegenen Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW Berlin), aber auch an Studierende und Touristen richtet, sowie 60 Long-Stay-Zimmer für Studenten und Mitarbeiter ansässiger Unternehmen.

www.basecampstudent.com



GASAG-Gruppe ab April auf dem EUREF-Campus

Im neuen Energiequartier wird an klimaneutraler Zukunft gearbeitet

Ab April hat die GASAG ihren Unternehmenssitz am EUREF-Campus 23–24. Im neu gebauten Energiequartier arbeiten dann 720 Mitarbeiter*innen der GASAG-Gruppe von Schöneberg aus an der klimaneutralen Zukunft für Berlin und Brandenburg. Im Sommer 2021 folgt mit der NBB Netzgesellschaft Berlin-Brandenburg ein weiteres Unternehmen der GASAG-Gruppe an den Standort. Das GASAG Energiequartier: Auf 12.000 qm stehen



© GASAG

den Mitarbeiter*innen der GASAG AG, BAS, der GASAG Solution Plus und der Geo-En Energy Technologies moderne Arbeitswelten zur Verfügung. Das Multi-Space-Konzept bietet vielfältige Arbeitsorte in einer Wohlfühlumgebung.

www.energiewende-erleben.de

apaleo schließt Finanzierungsrunde in Höhe von 4,5 Millionen Euro ab ...

... und wird mit seiner offenen Cloud-Plattform die Hospitality-Technologie weiter disruptiv verändern

Das in München ansässige Unternehmen apaleo wurde mit dem Ziel gegründet, Innovationen in der Hotellerie sowie für Serviced Apartments voranzutreiben und sie unter dem Motto #FreedomToCreate sowohl den Hotelbetreibern als auch App-Entwicklern zur Verfügung zu stellen. Das Unternehmen hat eine offene, API-basierte Cloud-Plattform entwickelt, um Hospitality- und Property Management-Technologie zu revolutionieren. apaleo's Team besteht aus einer Gruppe von erfahrenen Gründern, Hotelexperten und einigen der weltweit besten Softwareentwicklern für skalierbare Cloud Plattformen.

apaleo.com/de



Dieter Fuhrmann

Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Die Klassifizierungskommission stellt sich vor

Diesmal: Hans-Joachim Neubert

Wer steckt eigentlich hinter den vielen Hotelsternen, die in Berlin monatlich vergeben werden? Dieser Frage wollen wir nachgehen und haben in der vorletzten Ausgabe bereits die Neuzugänge Evelyn Schönherr-Knaak und Romy Wassermann vorgestellt. In den kommenden Ausgaben folgen die anderen Prüfer, die sich hinter dem Begriff „Klassifizierungskommission“ verbergen und die uns zum Teil schon seit Jahrzehnten unterstützen.

Die Berliner Kommission besteht aus neun Mitgliedern, die die zu klassifizierenden Hotels vor Ort in Augenschein nehmen und die von den Hoteliers gemachten Angaben im Detail überprüfen. Alle sind erfahrene Touristiker, die ihre Kommissionsaufgaben ehrenamtlich ausüben und damit gewährleisten, dass das aufwändige Verfahren einer Klassifizierung zu fairen Preisen durchgeführt werden kann.

Hinzu kommt Christine Vitt, die in der Geschäftsstelle die administrativen Aufgaben der Hotelklassifizierung übernimmt.

Seit fünf Jahren ist Hans-Joachim Neubert Mitglied der Berliner Klassifizierungskommission und mit vollem Engagement dabei. Rund 120 Hotelbesichtigungen nahm er seitdem vor und ist nach wie vor fasziniert von der Vielfältigkeit des Berliner Hotelmarktes. „Vom 5-Sterne Luxushotel über das privat geführte Cityhotel bis hin zu den Budgethäusern der internationalen Ketten ist alles dabei. Besondere Highlights sind für mich aber jene Klassifizierungsanträge, die wirklich überraschen. So war ich in den letzten Wochen beispielsweise im Hotel Axel Springer auf dem Charité Campus Virchow-Klinikum oder im Hotel im Landesleistungszentrum des Berliner Fußballverbandes am Wannsee. Solche Hotelkonzepte darin zu unterstützen, ihre Vermarktungsmöglichkeiten durch die Hotelsterne zu erweitern, macht mir wirklich Freude.“



Hans-Joachim Neubert – 45 Jahre Hotelier mit Herz, Leib und Seele

„Die Liebe zur Hotellerie hört nicht mit der Rente auf“

Der gebürtige Hamburger Neubert lernte die Hotellerie von der Pike auf, begann seine Karriere 1959 als Lehrling im Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg und beendete sie nach 30 Jahren als Direktor des Hotel Hamburg in Berlin. „Natürlich habe ich zugesagt, als mich der Präsident und der Geschäftsführer des DEHOGA Berlin vor fünf Jahren baten, die Arbeit der Klassifizierungskommission ehrenamtlich zu unterstützen. Für mich ist es die ideale Tätigkeit, um in Verbindung mit den Akteuren der Berliner Hotellerie zu bleiben und den einen oder anderen hilfreichen Tipp zu geben. Unsere Bereisungen sind ja weit mehr als eine reine Überprüfung der notwendigen Kriterien. Fast alle Kommissionsmitglieder blicken wie ich auf jahrzehntelange und oft auch internationale Hotel- oder Tourismus-Erfahrung zurück. Da bleibt es nicht aus, dass wir auch mal um Rat gefragt werden. Und das wird hoffentlich auch noch lange so bleiben“.





Perfektion ist unsere Leidenschaft.
Seit 1924.

Qualität entscheidet

Qualität bedeutet für uns mehr, als den Einsatzort mit einer „sauberen“ Leistung zu übergeben. Qualität muss jeden Tag neu erarbeitet werden. Von unseren mehr als 3.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Deshalb liegt die Führung aller bundesweiten Niederberger Betriebe ausschließlich in den Händen qualifizierter Meister des Gebäudereinigerhandwerks. Perfektion ist unsere Leidenschaft. Seit 1924.



Von A wie Autohaus bis Z wie Zentralsterilisation. Unsere Konzepte sind maßgeschneidert. Definitiv.



Wenn wir gehen, können Sie arbeiten. Ihre Anlagen sind bei unseren Fachleuten in den besten Händen. Garantiert.



Gepflegte Reinheit zum Wohlfühlen. Der erste Eindruck zählt. Tag für Tag.



Service bis in den letzten Winkel. Hausmeister, Grünanlagen oder Winterdienste. Auf uns ist Verlass.



Immer da, wenn man uns braucht. Vom Aufbau bis zur Endreinigung. Immer kompetent.

NIEDERBERGER Berlin GmbH & Co. KG
Mertensstraße 63 A | 13587 Berlin | Telefon 030 .35 18 99 - 0
berlin@niederberger-gruppe.de | www.niederberger-gruppe.de

SEIT JANUAR 2020, MIT NEUEM STANDORT:
Mertensstraße 63 A | 13587 Berlin.

Aachen | Berlin | Bochum | Bonn | Duisburg | Düsseldorf | Köln | Mainz | Oytten | Strausberg ... und Stützpunkte bundesweit



limö lichthausmösch. &
projektgesellschaft mbH

IHR PARTNER FÜR ANSPRUCHSVOLLE LICHTLÖSUNGEN

SEIT JAHRZEHNEN REALISIEREN WIR MIT LEIDENSCHAFT ANSPRUCHSVOLLE LICHTKONZEPTE FÜR EIN MODERNES HOTEL-UND GASTSTÄTTENGEWERBE MIT TAGESLICHTABHÄNGIGER LICHTSTEUERUNG.

VON DER PLANUNG BIS ZUR MONTAGE: ALLES AUS EINER HAND.

www.lichthausmoesch.de
KANTSTR. 17/10623
• stilwerk BERLIN •

Deutsche Hotellklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ Superior

Andel's Hotel Berlin

★★★★

Hotel Seehof

NH Berlin City Ost

Novotel Berlin Mitte

★★★ Garni

Hotel Gästehaus Axel Springer

Hotel Ludwig van Beethoven



HOTELSTARS.EU

► Betriebsjubiläen im Mai 2021

Babbo Bar 5 Jahre ■ Block House Friedrichstraße 10 Jahre ■ Burgerie 10 Jahre ■ Café Blume an der Hasenheide 10 Jahre ■ Eiskonditorei Anett 45 Jahre ■ Hafenküche 10 Jahre ■ Hotel-Restaurant Wendland 25 Jahre ■ Hüttenpalast 10 Jahre ■ Pestana Berlin Tiergarten 10 Jahre ■ Rum Trader 45 Jahre ■ Steigenberger Hotel Berlin 40 Jahre ■ Taverne Pikilia 20 Jahre ■ Trattoria-Pizzeria Salento 20 Jahre ■ Weilands Wellfood 15 Jahre ■ Westernrestaurant – Richtershorn am See 25 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Mai 2021

Alecsa Hotel am Olympiastadion 15 Jahre ■ AXICA 5 Jahre ■ Botschaft für Kinder 20 Jahre ■ Call a Pizza Berlin Wedding 15 Jahre ■ Hotel Gat Point Charlie 5 Jahre ■ Hotel M68 10 Jahre ■ Hotel Oderberger 5 Jahre ■ Hotel Zarenhof Berlin Mitte 15 Jahre ■ Hotel-Restaurant Wendland 25 Jahre ■ Kartoffelkiste 10 Jahre ■ Lenzig 15 Jahre ■ Restaurant April 15 Jahre ■ Restaurant Zaika 15 Jahre ■ Riverside Royal 10 Jahre ■ Schiffsservice Berlin / MS „Rheinland“ 5 Jahre ■ Zur Gerichtslaube 10 Jahre



DEHOGA
BERLIN

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

■ Crunchy & Soft Bakery

■ TERZ

■ Weinhandlung Chez Bruno

■ simsim levantine eatery

■ Weltwirtschaft am HKW

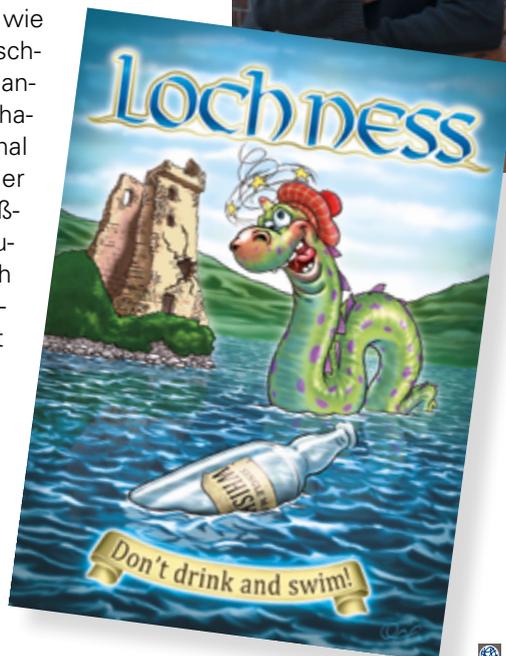
■ Restaurant Bahadur

Britische Pub-Kultur in Berlin



Der Pub ist in Schottland der soziale Mittelpunkt der Gemeinschaft. Das zweite Wohnzimmer. Und dass haben wir auch bei uns mit der Einrichtung umgesetzt. Neben div. Couchen haben wir Sitzgruppen mit Cocktailsesseln aber auch einige „normale“ Tische, die zuweilen zum Kartenspielen einladen. Die Musik ist dezent im Hintergrund, so dass man sich unterhalten kann, ohne Schreien zu müssen. Und wenn das Wetter es zulässt, haben wir noch eine große Terrasse, die (bis 22:00) zum verweilen einlädt. Und wem das noch nicht genug ist: regelmäßige Whisky-Tastings (Whiskyverkostungen), eine eigene Whisky-Hausmesse, das Bier- & Cider-Festival und div. weitere Veranstaltungen runden das Programm ab.

Seit dem 2010 steht das Loch Ness für schottische Gemütlichkeit und britische Pub-Kultur. Neben über 800 Whiskies (überwiegend schottisch – klar) ist auch schottisches Bier am Hahn. So findet man ein Lager (Cairngorm Lager), ein Stout (Cairngorm Black Gold) oder das Cairngorm Nessie's Monster Mash – ein Best Bitter, mit rötlicher Färbung. Neben den „Stambieren“ gibt es 3 weitere Zapfhähne, wo wir unsere Guest Ales (Guest Ales, sind Biere, die nur eine kurze Zeit im Angebot sind – wenn ein Fass alle ist kommt ein Neues an den Hahn) gezapft werden – so ist jeder Besuch ein Ereignis. Und ein Großteil der Guest Ales sind unsere Real Ales, also Biere, die nicht gefiltert werden und ohne Kohlensäure oder Mischgas gezapft werden. Biergenuss in der urtypischen Form, abgefüllt in original britischen Pint-Gläsern – gefüllt bis zum oberen Rand des Glases – wie in Schottland üblich. Und weil es in Deutschland keinen Händler gibt, der diese Biere anbietet, importieren wir diese selbst und haben uns damit ein Alleinstellungsmerkmal geschaffen. Aber auch ein deutsches Bier (Bitburger) haben wir im Angebot – schließlich brauchen wir ja auch für britische Besucher, die wegen der deutschen Biere nach Berlin kommen. Aber hier hört das schottische noch nicht auf. Die Küche bietet neben den typischen Pub-Gerichten wie Burger oder Fish&Chips auch Haggis – das schottische Nationalgericht, an. Und regelmäßige zusätzliche Specials (aus alten schottischen Kochbüchern inspiriert) runden das Küchenangebot ab. Erst im November 2020 sind wir vom Whiskybotschafter/Whisky Bar Guide mit dem 2. Platz der TOP 50 der deutschen Whisky Bars ausgezeichnet worden.



Betreiberpaar
Christian & Silvia Mirus

www.loch-ness-pub.de

Kassensicherungsgesetz:

Frist für die Befreiung wird nicht verlängert –

Einbau technischer Sicherheitseinrichtung ab 1. April 2021 verpflichtend

Die Senatsfinanzverwaltung gewährt Berliner Betrieben bei der technischen Umstellung der Kassensysteme Corona-bedingt mehr Zeit. Die neue Regelung sieht vor, dass bestehende elektronische Kassensysteme spätestens bis zum 31. März 2021 umgerüstet sein müssen.

Für die Gewährung der Fristverlängerung bei der Umrüstung müssen die Berliner Betriebe folgende Voraussetzungen erfüllen:

- der Einbau der technischen Sicherheitseinrichtung muss bis zum 30. August 2020 mit einem konkreten Termin beauftragt sein,
- Firmen, die die technische Sicherheitseinrichtung anbieten oder den Einbau vornehmen, haben bestätigt, dass die Umrüstung nicht bis zum 30. September 2020 möglich ist,
- der Einbau musste spätestens bis zum 31. März 2021 erfolgt sein,
- gemäß Abgabenordnung (§ 146a) müssen alle Verpflichtungen erfüllt werden,
- für die Veranlagungszeiträume 2010 bis 2020 liegt kein

Straf- oder Ordnungswidrigkeitsverfahren wegen Steuerhinterziehung beziehungsweise Steuergefährdung vor, das mit einer Verurteilung, einem Strafbefehl, einer Auflage oder einem Bußgeldbescheid abgeschlossen wurde.

Damit soll sichergestellt werden, dass Steuerpflichtige, die bisher untätig geblieben oder bereits negativ aufgefallen sind, nicht begünstigt werden. Ein gesonderter Antrag bei den Berliner Finanzämtern ist nicht erforderlich.

Gemäß Kassensicherungsgesetz sollte die Umrüstung der Kassen mit einer technischen Sicherheitseinrichtung (TSE) bis zum Januar 2020 erfolgen. Da diese nicht flächendeckend verfügbar war, wurde die Frist bundesweit bis zum 30. September 2020 verlängert. Angesichts der vorherrschenden Corona-Pandemie und geänderten Mehrwertsteuersätze sehen sich viele Unternehmen derzeit nicht in der Lage, die Kassensysteme umzustellen. Hinzu kommt, dass eine technische Lösung für cloudbasierte Kassensysteme noch nicht zertifiziert ist.

Eine Pressemitteilung des Landes Berlin vom 30. März 2021

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

So steigern Sie Komfort und Effizienz

Von Eckkneipe bis Premium-Hotel: Das Thema Energieeffizienz gewinnt immer stärkeren Einfluss auf die Attraktivität und Rentabilität Ihres Betriebes. 50 Prozent des Energieverbrauchs entfallen auf Heizung und Warmwasser. Anders gesagt: Hier schlummert Potenzial. Neben dem Betriebsverbot für über 30 Jahre alte Heizkessel, droht in den nächsten Jahren aufgrund der CO₂-Steuer die Erhöhung der Betriebskosten für veraltete Heizungsanlagen. Ein rechtzeitiger Umstieg auf eine effiziente Wärmeversorgung hilft, CO₂-Emissionen und gleichzeitig bares Geld zu sparen. In Berlin besonders interessant: der Anschluss an die Stadtwärme von Vattenfall. Sie wird lokal und effizient in Berlin produziert und gelangt auf kurzem Wege zu den Gewerbebetrieben. Schon heute sparen Stadtwärmenutzer im Durchschnitt eine Tonne CO₂ pro Haushalt und Jahr im Vergleich zu Öl- oder Gasheizungen. Durch die Anerkennung als Ersatzmaßnahme nach dem Gebäudeenergiegesetz (GEG) sind keine zusätzlichen Investitionen für den Einsatz regenerativer Energien erforderlich.

Allein durch den Stadtwärmeanschluss leisten Sie einen Beitrag zum Klimaschutz und sind für alle Entwicklungen der Zukunft gerüstet – mit viel Komfort und ohne eigenes Zutun.

Das Team der Vattenfall Wärme Berlin AG berät Sie dabei gern.



Weitere Informationen:
 www.waerme.berlin

VATTENFALL 



EINMAL TALK MIT ALLES

Unsere wöchentliche Podcast-Serie

Immer wieder **SAMSTAGS** gibt's neue Folgen!

mehr unter www.primetimetheater.de



Berliner Kindl Jubi Neu: Alkoholfrei!

**JETZT
PROBIEREN!**

