

hoga **AKTIV**

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Immer mehr
Küchen
bleiben kalt

Stillstand
sinnvoll
nutzen

Wege aus der Pandemie



„Three girls and a boy“
© 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021
The sculpture is a work of art and is protected under copyright law.
The sculpture is a work of art and is protected under copyright law.
The sculpture is a work of art and is protected under copyright law.



DIE FINALS 2021

BERLIN | RHEIN-RUHR

**DIE BESTEN
DER
BESTEN
VOM
3.-6. JUNI
IN BERLIN.**

18 Sportarten, 143 Deutsche Meistertitel in Berlin und Rhein-Ruhr, mehr als 25 Stunden live bei ARD und ZDF.



SPORTMETROPOLE

BERLIN



 diefinals.de





6

8

14

AKTUELL

Editorial:
Immer noch keine Perspektiven
für Hotellerie und Gastronomie **4**

WIR IN BERLIN

Immer mehr Küchen bleiben kalt **6**

Zentrale Ausbildungssuchmaschine
für Berlin **8**

Stillstand sinnvoll nutzen –
Wege aus der Pandemie **10**

Damit es weitergeht **12**

Fairmas:
Berliner Hotelmarkt im April **14**

vsitBerlin:
Tourismushub Berlin **15**

Berlin Partner:
25 Jahre Berliner Meisterköche **16**

OSZ: Erste digitale Einschulung
von Auszubildenden **19**

SOCIAL MEDIA **18**

DEHOGA BERLIN-PARTNER

DIRS 21:
Chance für den Direktvertrieb **20**

Terra Naturkost:
Wo BIO nahe liegt **21**

TAXI Berlin:
Die Corona-Krise trifft auch das Taxi **22**

Betterspace: Trotz Pandemie –
der Schritt zur Digitalisierung **23**

NEWS **24**

MITGLIEDER

Die Klassifizierungskommission persönlich **28**

Deutsche Hotelklassifizierung,
Jubiläen im Juni, Neue Mitglieder **28**

ARTliners **29**

RECHT & RAT

Überbrückungshilfe III **30**

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: © DEHOGA Berlin
Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2021

Noch immer keine Perspektiven für Hotellerie und Gastronomie

**Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Mitglieder und Partner!**

Die Informationen vom Berliner Senat, am 11. Mai und 18. Mai 2021, bezüglich der Öffnungsperspektiven für unsere Branche waren mehr als enttäuschend. Wir hätten erwartet, dass der Senat einen abgestimmten und konkreten Stufenplan zur Wiedereröffnung unserer Branche und mehr Perspektiven vorgelegt hätte.

Nach den uns gegenüber geäußerten Aussagen von Staatssekretär Matz (Senatsverwaltung Gesundheit) waren wir diesbezüglich sehr zuversichtlich und gingen davon aus, dass dies geschieht.

Wieder einmal hat uns der Berliner Senat sehr enttäuscht! Die Politik hat es anscheinend immer noch nicht verstanden, dass unsere Betriebe Planungssicherheit und Perspektiven, auch für die Arbeitnehmer, benötigen – nach so langer Zeit! Unsere Betriebe sind nunmehr seit sieben Monaten geschlossen, die finanziellen Rücklagen der Unternehmer sind aufgebraucht, eine große Anzahl von Unternehmern denkt über eine Betriebsaufgabe nach.

Viele Fragen für die jetzt ab 21. Mai 2021 angekündigten Lockerungen der Außengastronomie konnten wir klären. Allerdings wurden diese Fragen uns auch erneut sehr kurzfristig beantwortet. Die Betriebe müssen sich auf die Rahmenbedingungen vorbereiten, sie erwarten rechtzeitige Informationen um alle Verordnungsinhalte umsetzen zu können. Leider hat sich hinsichtlich der Zusammenarbeit mit den Senatsverwaltungen nicht viel zum Besseren verändert. Der Senat veröffentlicht die Verordnungen und wir müssen dann viele ungeklärte Fragen beantworten und Nachbesserungen einfordern.

Die ersten Reaktionen der Gastronomen und Hoteliers auf die Pressekonferenz waren sehr ernüchternd. Die Unternehmer fühlen sich nicht fair behandelt, sie sind enttäuscht und wütend.



Es ist inakzeptabel, dass für die Hotellerie und Restaurants nur vage Hinweise gegeben wurden. Die Hotellerie und Gastronomie hat viel für den Erfolg unserer Stadt getan! Die Unternehmer mit Ihren Betrieben haben ein Sonderopfer erbracht, um anderen Wirtschaftszweigen zu helfen – dies verdient mehr Respekt und eine bessere Zusammenarbeit. Unsere Stufenpläne liegen dem Berliner Senat seit Dezember des vergangenen Jahres vor. Wir erwarten jetzt Perspektiven!

Die Unternehmen und die Beschäftigten stehen für eine verantwortungsvolle Öffnung in den Startlöchern. Das Gastgewerbe trifft mit seinen umfassenden Hygienekonzepten, die sich im vergangenen Jahr auch schon bewährt haben, reichlich Vorkehrungen zum Gesundheitsschutz.

Jetzt müssen unsere Beschäftigten bei der Impfung vorgezogen werden – wie Verkäufer*innen im Lebensmitteleinzelhandel. Wir erwarten, dass dies schnell und pragmatisch umgesetzt wird, wie es bereits zum Beispiel in Bayern in einigen Landkreisen erfolgt.

Den Unternehmern, die am 21. Mai 2021 wieder öffnen dürfen, wünsche ich „Gutes Gelingen“ mit vielen gutgelaunten Gästen. Den Unternehmern, deren Betriebe weiterhin geschlossen bleiben müssen oder nur eingeschränkt arbeiten dürfen, wünsche ich, dass sich die Situation schnellstmöglich verbessert und dass die Politik unserer Stadt endlich Perspektiven aufzeigt.

***Bleiben Sie gesund
und passen Sie auf sich auf!***

***Ihr Thomas Lengfelder
Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin***

WIR SCHWÄRMEN FÜR MITGLIEDER!

JETZT WEITERSAGEN!

Für einen guten Tipp ist man immer dankbar – mit Ihrem Tipp an die Kollegen profitieren Sie gleich dreimal. Sie stärken den Verband, der Kollege erhält alle Vorteile und Sie bekommen eine Dankeschön-Prämie von 250,00 € brutto, sobald der Geworbene ein reguläres Mitglied ist. Sie kennen die Vorteile – schwärmen Sie aus und senden Sie uns den ausgefüllten Mitgliedsantrag.

Alle wichtigen Informationen zur Mitgliedschaft finden Sie hier...



www.dehoga-berlin.de/mitgliedschaft-und-vorteile.html



Immer mehr Küchen bleiben kalt

Abwechslungsreich, bunt und vor allem zahlreich: Berlins Gastronomie-Szene überzeugte mit kulinarischen Offerten für jeden Geschmack und Geldbeutel. Doch seit über einem Jahr setzt die Pandemie der Branche zu. Noch ist nicht abzusehen, wie nach der Rückkehr zur Normalität die Lokallandschaft an der Spree aussehen wird. Fakt ist, die Branche kämpft ums Überleben. Verzweiflung und Existenzängste nehmen dramatisch zu, skizzierte Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbands, kürzlich die Lage. Aus der Politik kommt zu wenig Unterstützung. Im Gegenteil. Trotz scharfer Kritik müssen seit 1. Mai 2021 Unternehmen wieder Insolvenzanträge stellen, die die Bundesregierung wegen der Corona-Krise ausgesetzt hatte. Damit rollt auf das Gastgewerbe eine Pleitewelle zu. Zwar hat der DEHOGA Berlin für Unternehmen, die bisher keine staatliche Hilfe erhalten haben, eine Ausnahmeregelung bis 30. September gefordert, doch für viele Berliner Gaststätten ist es bereits zu spät.

nischen Wurzeln, hatte die Feinschmecker überzeugt. Bedingt durch die Lage des Lokals am hinteren Kurfürstendamm war der talentierte Koch jedoch zu sehr von den jetzt fehlenden internationalen Gästen sowie dem zum Erliegen gekommenen Reise- und Messebetrieb abhängig. Die prominenten Beispiele coronabedingter Schließungen setzen sich fort. Weil die Betreibergesellschaft der Luxusherberge Sofitel in der City West bereits im Sommer letzten Jahres Insolvenz angemeldet hatte, stand auch das dazugehörige Gourmetrestaurant Le Faubourg zur Disposition. Inzwischen ist bekannt, dass das Haus von der Dorint-Gruppe übernommen wird, die aber vorläufig auf einen eigenen Gourmet-Treffpunkt verzichtet. Feinschmecker bedauern das, denn erst im Januar 2020 war hier mit Sebastian Leyer ein junger selbstbewusster Koch am Herd tätig, der auf regionale, produktbezogene Gerichte gesetzt hatte. Das Kreuzberger Lokal „Herz&Niere“, bekannt für sein ungewöhnliches kulinarisches Konzept, alles vom Tier zu verwerten, schloss zum Jahresende ebenfalls seine Pforten.



Der engagierte Küchenchef Sebastian Leyer war erst im Januar 2020 im Le Faubourg angetreten. Coronabedingt ist der Feinschmeckertreff vorerst geschlossen.

Pleiten querbeet

Die ersten Betriebe haben bereits das Handtuch geworfen. Und es trifft Unternehmen aller Coleur, von der Kiezkeiße bis zum Feinschmeckerlokal. So hat nach mehr als 40 Jahren das bei Einheimischen wie Touristen überaus beliebte Schöneberger Traditionslokal Jonas für immer geschlossen. Corona macht selbst vor Michelin-Sternen nicht halt. Überaus tragisch für den talentierten und hoch gelobten Berliner Finnen Sauli Kempainen, der sich erst im Oktober 2018 mit seinem Gourmetempel Savu selbständig gemacht hatte. Mit satten 15 Punkten hatte ihn der Gault&Millau gekürt. Vor allem sein originelles Küchenkonzept, Fine Dining basierend auf einer Mixtur aus 50 Prozent nordischer Kost und jeweils einem Viertel mit spanischen und italie-



Christoph Hauser zeichnete gut sechs Jahre für die Kulinarik im Restaurant Herz+Niere verantwortlich.

Gut sechs Jahre hatten Koch Christoph Hauser und Gastgeber Michael Köhle ihr selbst finanziertes Nose-to-Tail-Lokal geführt und mit diversen Wasserschäden gekämpft, bis dann Corona zuschlug. Die Zeit haben die beiden Betreiber genutzt, um sich grundlegende Gedanken um ihre Zukunft und ihre persönliche Weiterentwicklung zu machen. Künftig werden sie getrennte Wege gehen. In ihrem Facebook-Statement bedankten sie sich bei ihren Fans und Lieferanten. Über 32.000 Gäste haben sie begrüßen können und ein eigenes Kochbuch herausgeben. Mit ihrer Idee, ganzheitlicher zu kochen, über den Tellerrand zu schauen, mehr vom Tier und mehr vom Gemüse und vom eigenen Acker aus der Region zu verwenden, hatten sie Skeptikern und Kritikern zum Trotz einen letztendlich erfolgreichen kulinarischen Trend in der Spreemetropole gesetzt.



Trotz Michelin-Stern hat das Restaurant Savu seine Pforten geschlossen.

Take-away-Geschäft nicht immer lohnenswert

Zum multikulturellen Berlin gehört indisches Essen einfach dazu. Im Szenebezirk Prenzlauer Berg hatte Chaitanya Singh sein kleines Bistro erfolgreich geführt. Im November 2019 wagte er einen weiteren Schritt, eröffnete eine zweite Dependence. Das deutsch-indische Fusion Restaurant Kreuz+Kümmel etablierte sich in den Räumen des Hotels Augustinerhof, einer Einrichtung der Berliner Stadtmission Servicegesellschaft. Zu den kulinarischen Highlights der Cross-Over-Küche zählten die Tandoori-Maultaschen und die indisch interpretierte Currywurst. Dann kam die Pandemie: Ausbleibende Touristen und eine wachsende Schar

ses Metier und hat ein Kapitel an der bunten Berliner Gastronomiegeschichte mitgeschrieben. Seine „Bar Barbara“ war bis zur Pandemie ein gern besuchter Treff in Charlottenburg. Legendär geradezu auch sein „Muschi Obermaier“ in Mitte, benannt nach dem bekannten Fotomodell und zeitweiligem Kommune-Mitglied. Seit Sommer sind die Türen beider Einrichtungen geschlossen. Der Betreiber hatte die Notbremse gezogen. „Wenn ich das nicht getan hätte, würden allein meine Mietschulden jetzt 100.000 Euro betragen. Wie soll ich das je wieder einspielen?“, fragt der Gastronom und beklagt die Perspektivlosigkeit der Situation. Einen Barbetrieb mit Abstandsregeln zu führen funktioniert aus seiner Sicht genauso wenig wie ein Auto ohne Räder. Am Ende stand bei Werner Geyer ein fünfstelliger Minusbetrag in den Büchern. Sein Trost und Ansporn: Er betreibt gemeinsam mit seiner Partnerin ein Café. Auf Grund des guten Terrassengeschäfts im letzten Jahr kamen sie damit halbwegs über die Runden. Den Gastronomen der Spree metropole bleibt momentan nur die vage Hoffnung auf baldige Eröffnung der Berliner Außengastronomiebereiche und einen langen heißen, durstmachenden Sommer 2021.

von Marion Schlag



Generell in großen Nöten: Berlins getränkeorientierte Gaststätten wie die Bierbar Alkopol.

von im Homeoffice arbeitenden Angestellten waren die Folgen. Zu wenig Kundschaft für ein lohnenswertes Take-Away-Geschäft.

Wie ein Auto ohne Räder

Besonders schlimm ist die Lage für getränkeorientierte Lokalitäten, darunter viele Kiezinstitutionen wie das Café Miami, die Perle Bar, das Oberbaum-Eck oder Crazy Horst, die wegen ihrer besonderen Atmosphäre in zahlreichen Touristenführern beschrieben worden waren. Reihenweise haben Kneipen wie diese bereits aufgegeben oder stehen kurz davor. Ihnen hat die Berliner Band *Sind* mit einem melancholischen Abschiedssong ein musikalisches Denkmal gesetzt. Ganz schlechte Zeiten auch für Barbetriebe und Clubs. Seit 33 Jahren kennt Gastgeber Werner Geyer die



© Restaurant Savu/Soifite/Schlag/Kreuz+Kümmel

Ebenfalls nicht mehr verfügbar: Die indisch interpretierte Currywurst des Lokals Kreuz+Kümmel.

Ausbildung.berlin

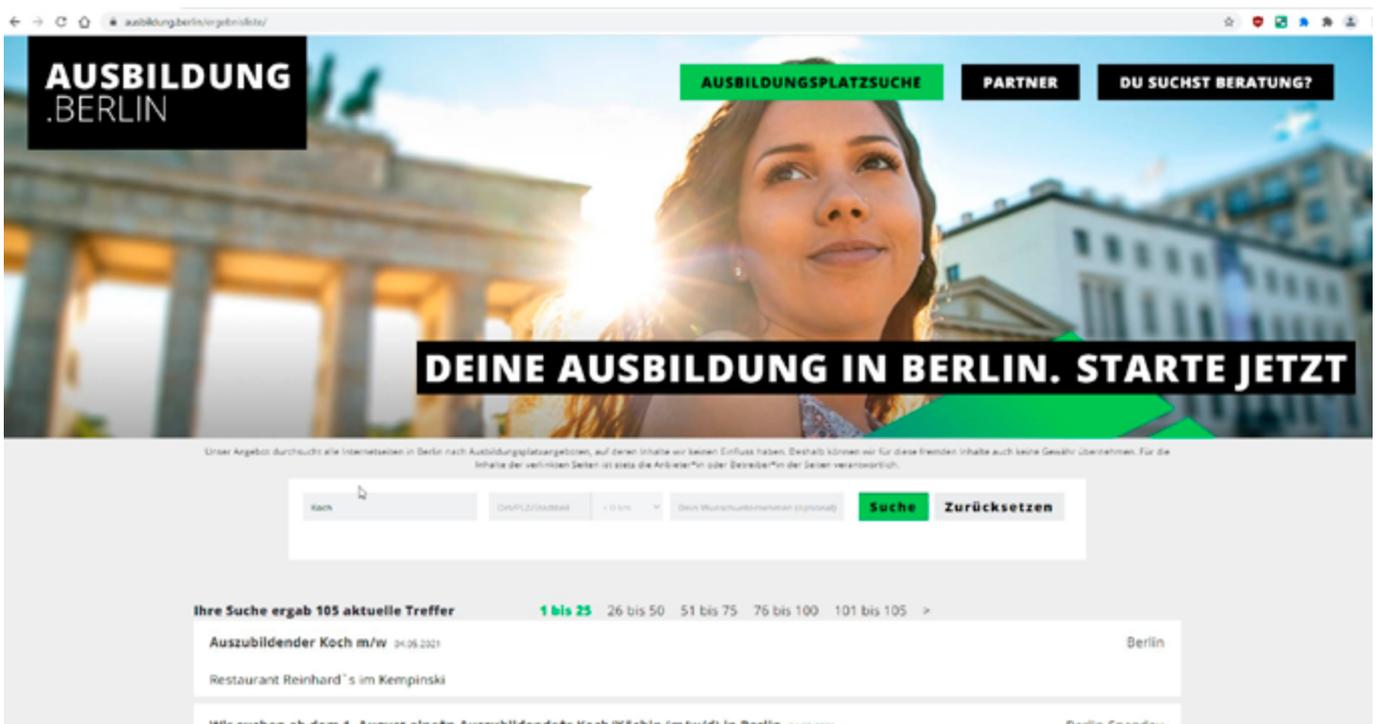
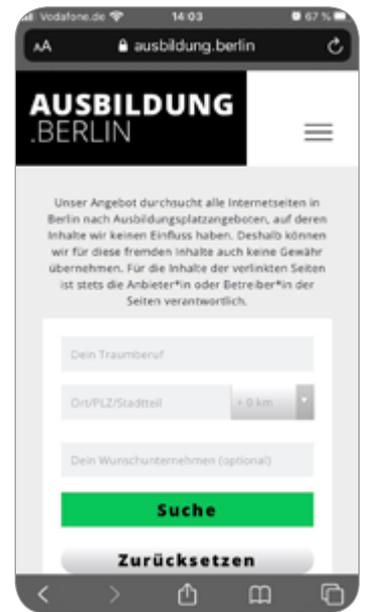
Zentrale Ausbildungssuchmaschine für Berlin

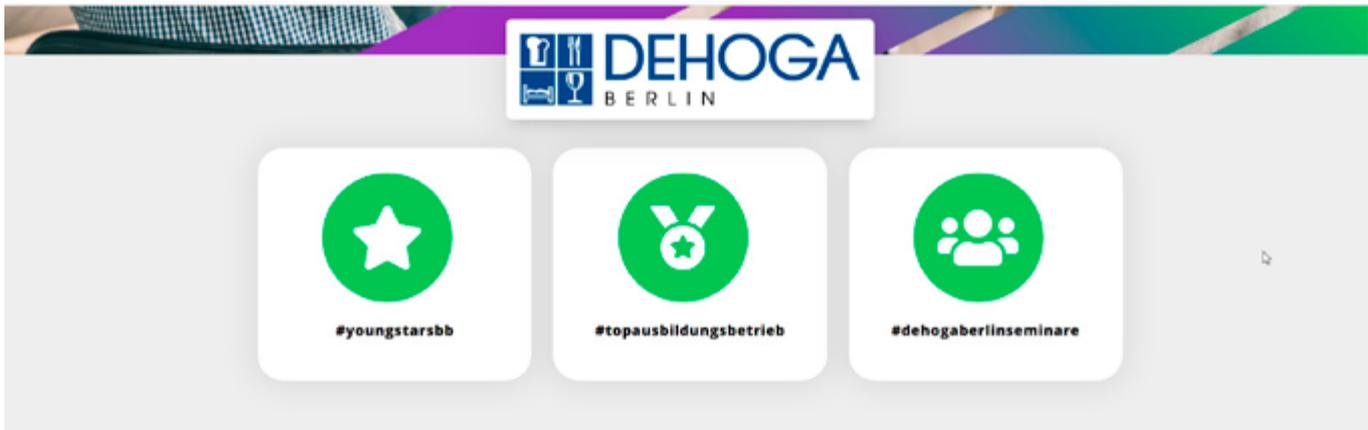
Für Ausbildungsunternehmen wie auch für Ausbildungssuchende ist es oftmals ein langer Weg zueinander zu finden. Gerade für gastronomische Berufe ist es nicht leicht, die richtigen Nachwuchskräfte anzusprechen. Deshalb hat sich der DEHOGA Berlin auf Initiative der IHK Berlin einem Gemeinschaftsprojekt angeschlossen, welches diesen Weg verkürzen möchte: eine zentrale Anlaufstelle im Dschungel der Ausbildungsplatzbörsen. Neben der Berliner Senatskanzlei, den Senatsverwaltungen für Bildung und Arbeit sind auch die Jugendberufsagentur Berlin, die Bundesagentur für Arbeit, die Handwerkskammer Berlin, der Deutsche Gewerkschaftsbund Berlin-Brandenburg und die Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg dabei. Hinzu kommen die Berliner Notarkammer, Rechtsanwaltskammer, Steuerberaterkammer sowie das Netzwerk Regionale Ausbildungsverbände Berlin.

Auf www.ausbildung.berlin finden Bewerber*innen tagesaktuell alle vorhandenen Berliner Ausbildungsangebote. Nicht nur die wichtigen Jobbörsen werden dafür von der Metasuchmaschine durchforstet, auch alle auf einzelnen Unternehmensseiten ausgeschriebenen Stellen werden erfasst und sind leicht durchsuchbar. Berliner Schüler*innen und Schulabsolvent*innen müssen somit nicht länger mühsam

das Internet durchsuchen, sondern finden auf ausbildung.berlin eine gebündelte Übersicht. Für die größten gastronomischen Ausbildungsberufe, wie Köche oder Fachkräfte im Gastgewerbe, sind derzeit mehr als 260 Angebote zu finden. Hinzu kommen weitere Ausbildungsberufe, die in den Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie ausgebildet werden – Bewerber*innen können hierfür auch gezielt nach ihrem Wunsunternehmen suchen. Durch die Technik der Metasuchmaschine müssen Unternehmen ihre Stellenausschreibungen weder zusätzlich melden noch selbst auf der Plattform hochladen. In Kürze werden auch Events wie Berufsorientierungsveranstaltungen und Ausbildungsmessen auf ausbildung.berlin zu finden sein.

Die Webseite ausbildung.berlin nimmt als Ausgangspunkt die Perspektive der Bewerber*innen ein, um ihnen das Ausbildungs- und Beratungsangebot der





HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND BERLIN E.V. (DEHOGA BERLIN)

Als DEHOGA Berlin tragen wir unseren Teil dazu bei, dir eine erfolgreiche und gute Ausbildung zu fairen Bedingungen in der Hotellerie und Gastronomie zu ermöglichen.

Mit der Initiative „TOP-Ausbildungsbetrieb“ schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard und davon profitierst du als Bewerberin oder Bewerber in der Hotellerie und Gastronomie. Wenn du dich für einen der vielseitigen Ausbildungsberufe in der Hotellerie und Gastronomie interessierst, bietet dir das neue Webportal <http://www.topausbildung.de> eine wertvolle Orientierungshilfe bei der Suche nach Betrieben, die sich besonders für die Ausbildungsqualität engagieren. Die Betriebe verpflichten sich auf 12 Leitsätze, deren Einhaltung durch unabhängige, anonyme Befragungen der Azubis bestätigt wird.

Während Deiner Ausbildungszeit wird bietet Dir unser Seminarprogramm praxisnahe und branchenbezogene Azubi-Seminare. Themen wie Fachrechnen, Geschäftskorrespondenz und Praktische Prüfungsvorbereitungen bringen dich in deiner Ausbildung weiter. Alle Azubi-Seminare findest du unter <https://seminare.dehoga-berlin.de>.

Wenn du dann noch zu den besten Azubis deines Jahrgangs gehörst, kannst du dies bei unserem Wettbewerb „DEHOGA Youngstars BB - Wettbewerb der Gastgeber“ unter Beweis stellen und den begehrten Titel als Youngstar BB in verschiedenen Kategorien erkämpfen: <https://www.youngstarsbb.de/>

DEHOGA Berlin
 Keltstraße 6
 10787 Berlin
 Tel: 030 318048-20
ausbildung@dehoga-berlin.de
www.dehoga-berlin.de
www.seminare.dehoga-berlin.de
www.topausbildung.de

vielen Institutionen, Kammern, Behörden und Unternehmen rund um den Berufseinstieg sichtbar zu machen: „Berliner Betriebe und Behörden suchen händeringend nach Auszubildenden. Die IHK Berlin hat deshalb mit ausbildung.berlin eine zentrale Plattform für die Ausbildungsplatzsuche initiiert. Erstmals können wir Ausbildungsinteressierten einen Gesamtüberblick über die online ausgeschriebenen Azubistellen in Berlin bieten. Das ist eine große Erleichterung für alle Bewerber*innen auf der Suche nach dem passenden Ausbildungsplatz und ein wichtiger Schritt, das große Angebot der Berliner Ausbildungsunternehmen sichtbar zu machen.“, erklärt Jan Pörksen, Geschäftsführer Bildung und Beruf der IHK Berlin. Der DEHOGA Berlin unterstützt das gemeinsame Projekt, um mehr Jugendliche, die bislang über andere Kanäle nicht erreicht werden konnten, von den Ausbildungsangeboten zu überzeugen.

Noch im Mai startet – finanziert von der Senatsverwaltung für Jugend, Bildung und Familie – eine breit angelegte digitale Marketingkampagne, um die Duale Ausbildung und das zentrale Azubi-Stellenportal ausbildung.berlin bei der Zielgruppe bekannt zu machen. Mit dem Claim #SuchenFindenStarten wird die Bedürfnislage junger Schulabsolvent*innen auf

den Punkt gebracht und sie werden über die Kanäle Instagram, Facebook, Snapchat und YouTube sowie Werbeschaltungen auf Google, genau dort abgeholt, wo sie sich befinden: im Internet. Die Kampagne setzt Bewegtbild ebenso ein wie die Adressierung von Lehrer*innen, Eltern und Betreuer*innen in Sport- und Jugendvereinen als wichtige Multiplikator*innen und Ansprechpartner*innen für den Berufsorientierungsprozess.

Fragen zu ausbildung.berlin:

Ansprechpartnerin:
 Viola Bösebeck
viola.boesebeck@berlin.ihk.de
 Tel: 030. 31510835

www.ausbildung.berlin
 Instagram: www.instagram.com/ausbildung.berlin



Stillstand sinnvoll nutzen – Wege aus der Pandemie

Digitale Informationsveranstaltung

zu Qualifizierungsmöglichkeiten während der Kurzarbeit

Die Corona-Pandemie hat viele Wirtschaftszweige in eine herausfordernde Lage versetzt. Insbesondere die Unternehmen in der Hotelbranche sind dabei in besonderer Härte von Einschränkungen betroffen. Nicht nur befinden sich zahlreiche Mitarbeitende gegenwärtig in Kurzarbeit, auch ein planmäßiger Termin zum Ende der Einschränkungen ist aktuell noch nicht absehbar. Am 29. April 2021 hat der DEHOGA Berlin dazu in Kooperation mit den Agenturen für Arbeit in Berlin sowie der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales eine Online-Veranstaltung zum Thema „Weiterbildung – Chancen in der Pandemie“ mit ca. 60 Unternehmen aus der Hotel- und Veranstaltungsbranche durchgeführt. In der Veranstaltung wurden die Fördermöglichkeiten während des Bezugs von Kurzarbeitergeld nach § 106a SGB III, Förderleistungen während der Beschäftigung nach § 82 SGB III sowie die allgemeinen Voraussetzungen und das Antragsverfahren vorgestellt. Auch die Weiterbildungsprämie des Landes Berlin als möglicher Zusatzanreiz für Beschäftigte wurde seitens der Senatsverwaltung erläutert.

In der Veranstaltung konnten direkt Fragen der Teilnehmenden zu den Förderleistungen durch die verschiedenen Fachbereiche der Agentur für Arbeit sowie der Senatsverwaltung beantwortet und ferner der direkte Kontakt zum gemeinsamen Arbeitgeber-Service hergestellt werden. Auch wurde die Möglichkeit geboten, im Anschluss eine Einzelberatung zur Klärung individueller Fragen und Situationen in den Unternehmen in Anspruch zu nehmen. Das Feedback der Teilnehmer zum Ende der Veranstaltung fiel durchweg positiv aus. Die wichtigsten Inhalte haben wir für Sie zusammengefasst:

Qualifizierung während Kurzarbeit als lohnenswerte Investition für den Arbeitgeber?

Zur Abmilderung der negativen Auswirkungen der Pandemie auf den Arbeitsmarkt wurden eine Reihe von befristeten Sonderregelungen im Rahmen der Kurzarbeit erlassen. Neben dem erleichterten Zugang verbesserte sich auch der Umfang an finanziellen Erstattungen an Unternehmen. Mit dem Leitgedanken, Stillstand für Investitionen zu nutzen, hat der Gesetzgeber mit der Übernahme anteiliger Kosten für Weiterbildungen gestaffelt nach Unternehmensgröße für die Qualifizierung von Beschäftigten während Kurzarbeit geschaffen.

- < 10 Beschäftigte: 100 Prozent
- 10–249 Beschäftigte: 50 Prozent
- 250–2.499 Beschäftigte: 25 Prozent
- > 2.500 Beschäftigte: 15 Prozent

Zum Leistungsumfang gehören dabei die anteiligen Lehrgangskosten sowie zusätzlich 50 Prozent an Sozialversicherungsbeiträgen des Teilnehmenden. Der Blick hierauf lohnt, da aufgrund einer geänderten Rechtslage Sozialversicherungsbeiträge im Rahmen der Kurzarbeit ab 1. Juli 2021 ohne Qualifizierung nicht mehr bzw. nur noch anteilig erstattet werden. Mit der Investition in Qualifizierung kann der Umfang hier jedoch auf bis zu 100 Prozent erhöht werden.





© Arbeitsagentur

Wichtig ist, dass die Qualifizierung während der Kurzarbeit aufgenommen wurde, über 120 Unterrichtseinheiten umfasst und Träger und Maßnahme zugelassen sind. Zertifizierte Weiterbildungsangebote in der Region sind u. a. über das Informationsportal KURSNET (www.kursnet-finden.arbeitsagentur.de/kurs/) zu finden. Darüber hinaus berät die Fachstelle „Qualifizierungsberatung in kleinen und mittleren Unternehmen (KMU)“ GesBiT mbH (www.gesbit.de), wer sich im Dschungel der Trägerlandschaft nicht zurecht findet. Die Art der Weiterbildung ist dabei frei – von Qualifizierung in der Bar- und Weinkunde über kaufmännische und IT- Qualifizierungen bis zu Weiterbildungen im Rahmen der Ausbilder AEVO gibt es ein breites Spektrum an Angeboten. Die Vorteile der Beschäftigtenqualifizierung liegen auf der Hand: Erhöhung der Leistungsfähigkeit, Förderung von Innovationskraft und fachlichem Know-How, Unternehmensbindung selbst in Krisenzeiten.

Wie komme ich an diese Leistungen?

Ganz einfach. Mit dem Antrag auf Kurzarbeit ist die Qualifizierung während Beschäftigung bereits optionaler Bestandteil Ihres aktuell gültigen Bewilligungszeitraums Kurzarbeit. Der Antrag gilt praktisch bereits als gestellt. Wir empfehlen, zur individuellen Abstimmung Kontakt mit Ihren regionalen Ansprechpartner*innen der Agentur für Arbeit aufzunehmen, die Sie über alle Förderleistungen individuell beraten (siehe Kontaktdaten rechts).

Übrigens: Die Lehrgangskosten werden für die Zeit der Maßnahme erstattet. Dies gilt auch, wenn die Maßnahme über den Bezug von Kurzarbeitergeld hinausgeht (längstens bis zum 31. Juli 2023).

Extra-Bonbon für alle Teilnehmenden

Um die Attraktivität der Teilnahme an Qualifizierung während der Kurzarbeit zu erhöhen, hat das Land Berlin mit der Weiterbildungsprämie einen zusätzlichen finanziellen Anreiz für Beschäftigte geschaffen. Für den Zeitraum der Qualifizierung erhalten Sie zusätzlich zum Kurzarbeitergeld bis zu 250 Euro monatlich. Nähere Infos hierzu finden Sie unter www.zgs-consult.de/weiterbildung/berliner-weiterbildungspraemie/.

Wir sind für Sie und Ihre Fragen da!

Agentur für Arbeit Region Berlin Mitte –

Teamleitung Frau Anna Kasprzyk
Friedrichshain-Kreuzberg, Lichtenberg,
Marzahn-Hellersdorf und Mitte

@ Berlin-Mitte.142-Arbeitgeber-Service@arbeitsagentur.de

Agentur für Arbeit Region Berlin Nord –

Teamleitung Frau Nicole Solga
Charlottenburg-Wilmersdorf, Pankow, Reinickendorf
und Spandau

@ Berlin-Nord.141-Arbeitgeber-Service@arbeitsagentur.de

Agentur für Arbeit Region Berlin Süd –

Teamleitung Herr Mathias Haverland
Tempelhof-Schöneberg, Neukölln, Steglitz-Zehlendorf
und Treptow-Köpenick

@ Tempelhof-Schöneberg.543-Arbeitgeber-Service@arbeitsagentur.de



**Bundesagentur
für Arbeit**

bringt weiter.

Damit es weitergeht

Mit The Student Hotel bietet ein weiteres Hotel
Rettung für Azubis ohne Ausbildungsbetrieb

F&B Manager José Rodriguez
betreut mit seinem Team
angehende Restaurantfachleute.



Das The Student Hotel kombiniert an der Alexanderstraße ein klassisches Hotel mit studentischem Wohnen und Arbeiten.

© The Student Hotel Berlin



Auskunft zum Projekt Ausbildungshotel unter
www.dehoga-berlin.de
www.thestudenthotel.com/de/berlin-mitte

Alles dicht – seit Beginn der Corona-Pandemie sind viele Hotels und Restaurants geschlossen oder arbeiten nur auf Sparflamme. Eine dramatische Situation für alle, gerade für die Auszubildenden. Statt Fähigkeiten und Wissen für den zukünftigen Beruf Entlassung oder Kurzarbeit? Mit einem im Oktober 2020 verabschiedeten Sofortprogramm schuf die Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales gemeinsam mit der inab Ausbildungs- und Beschäftigungsgesellschaft (Tochterunternehmen des bfw-Berufsbildungswerk mbH), der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und dem DEHOGA Berlin diesen Jugendlichen eine Perspektive (Wir berichteten darüber ausführlich in **hogaAKTIV** 11/20 und 4/21). Inzwischen interessieren sich auch Hamburg und Bremen für das Berliner Pilotprojekt, das die Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales mit 2,7 Mio. Euro fördert. Erstes Ausbildungshotel war das ABACUS-Tierpark-Hotel in Lichtenberg, es folgte der Albrechtshof in Mitte. Neu dabei ist seit Mai The Student Hotel am Alex. „Wir übernehmen die fachspezifische Ausbildung angehende Restaurantfachleute in Vorbereitung der Zwischen- und Abschlussprüfungen“, berichtet José Rodriguez, F&B Manager des Hauses in Berlins Mitte. „Gern hätten wir auch Köche weiter ausgebildet, aber dafür ist unsere Küche einfach zu klein.“

Mehrarbeit in der Krise? José Rodriguez verneint vehement. „Das ganze Team steht hinter diesem Programm,

denn zum einen bieten wir jungen Menschen in der gegenwärtig schwierigen Situation eine sichere Perspektive und zum anderen sind unsere Mitarbeiter*innen begeistert, endlich wieder hier im Hotel arbeiten zu können. Und wem macht es denn nicht Spaß, sein Wissen und Können weiterzugeben?“ Für insgesamt zwölf angehende Restaurantfachleute hat The Student Hotel Kapazität. Die Kosten für die Warenkörbe sowie den Ausbildungsverantwortlichen werden durch das Sonderprogramm der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales mitgetragen. „Wir beginnen erst mal mit sechs Auszubildenden, um eine sehr gute fachpraktische Lehre zu garantieren. Wenn die Abläufe funktionieren, können weitere sechs Jugendliche an den Start gehen,“ so der F&B Manager, der seit Oktober 2020 im Hotel am Alex arbeitet, das mit seinem modernen multifunktionalen Konzept punktet: Es ist ein Ort für Co-Living und Co-Working, an dem Reisende, Locals und Studierende zusammentreffen, um zu lernen, zu chillen, zu arbeiten und zu spielen.

„Die Sicherung der Fachkräfte ist eine langfristige Aufgabe für die gesamte Branche, die weit über die aktuelle Corona-Krise und Ländergrenzen hinausreicht“, weiß Philip Ibrahim, General Manager des Hauses und Mitglied des DEHOGA Berlin-Präsidiums. „Wir jedenfalls haben richtig Bock darauf, das Projekt Ausbildungshotel weiterzuführen.“

von Brigitte Menge



Wer, wenn nicht wir?

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

So geht Azubi-Marketing heute.

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

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

www.topausbildung.de/mitmachen

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



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

Eine Initiative des
 **DEHOGA**



© yousef alifhigi

Berliner Hotelmarkt im April – Die Bilanz der „Geöffneten“

Deutlicher Trend aufwärts bei den Geschäftsreisen

War es richtig oder eher nicht? Diese Fragen können und wollen wir nicht stellen. Die Entscheidung, ob der Hotelbetrieb auch während des bestehenden Beherbergungsverbot für Touristen aufrechterhalten werden soll, ist eine unternehmerische Entscheidung. Was die Marktzahlen jedoch hergeben, ist ein Bild, gemalt mit Daten, direkt erfasst in den 80 % der Berliner Hotels, die im April geöffnet hatten. Anstelle der sonst genutzten Berechnungsgrundlage physische Verfügbarkeit, die die Zimmerkapazität der geschlossenen Häuser einbezieht, nachfolgend die Monatsbilanz der Belegungsrate, der durchschnittliche Zimmerpreis sowie der Erlös pro vermieteten Zimmer, errechnet auf der Basis der tatsächlich verfügbaren Zimmer.

April 2020 versus 2021:

Die Anzahl der verkauften Zimmer ist vermutlich die ehrlichste Zahl, die das Hotelbenchmark hergibt. Sie beziffert eindeutig und ohne jede Form der Verwässerung, die beispielweise ein Durchschnittswert erzeugt, die genaue Summe aller Zimmer, die im Monat belegt waren. Im April 2021 meldeten alle am Benchmark teilnehmenden Hotels insgesamt 176.578 verkaufte Zimmer. Umgerechnet in Wachstum zum Vorjahr ist das ein Plus von unglaublichen 311 %. Diese hohe Steigerung ist nur der niedrigen Bezugsgröße vom Vorjahresmonat geschuldet. Im April 2020 steht in der Spalte der verkauften Zimmer die Zahl 62.8124.

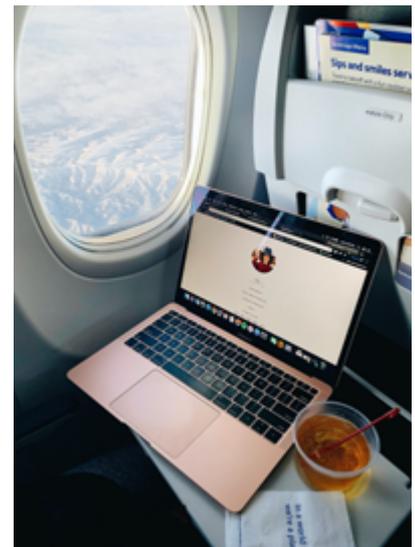
Berlin: April 2021 sowie Wachstumsraten zu 2020 & 2019 (Tatsächliche Verfügbarkeit)

	Occupancy				Average Daily Rate in Euro				RevPar in Euro			
	Apr-21	Apr-20	Var % vs. 2020	Var. % vs. 2019	Apr-21	Apr-20	Var % vs. 2020	Var. % vs. 2019	Apr-21	Apr-20	Var % vs. 2020	Var. % vs. 2019
Gesamt	15,7%	8,4%	86,9%	-80,6%	66,00	81,00	-18,5%	-30,4%	10,40	6,80	52,9%	-86,4%
3 Sterne	22,2%	9,3%	138,7%	-74,5%	48,40	63,00	-23,2%	-35,1%	10,70	5,90	81,4%	-83,5%
4 Sterne	13,6%	7,3%	86,3%	-83,4%	65,80	86,70	-24,1%	-25,6%	9,00	6,30	42,9%	-87,6%
5 Sterne	8,4%	4,7%	78,7%	-89,4%	167,10	226,20	-26,1%	6,4%	14,00	10,70	30,8%	-88,8%

Vorjahresvergleich: Mehr geöffnete Hotels und die Verdoppelung der Belegungsrate

In den Zahlen ist deutlich zu erkennen, was Thomas Bethmann, Travelmanager einer Unternehmensgruppe mit ca. 8.500 Mitarbeitenden, meinte, als er am 29. April auf dem Forum Geschäftsreisen vom Verband Deutsches Reise-management e. V. (VDR) sagte: „Die Zeit der rein virtuellen Treffen geht zu Ende“. Offensichtlich stellen zunehmend mehr Unternehmen fest, dass sich Kunden wieder real treffen wollen. Die Rückkehr der Geschäftsreise ist auch in Berlin im April deutlich zu erkennen. Im Vergleich zu 2020 hat sich die Belegungsrate verdoppelt. Dabei ist der Anteil der im April geschlossenen Hotels in 2021 deutlich niedriger als noch im April 2020. Das Corona-freie Jahr 2019 als Basis genommen, waren im April 2020 ca. 35 % der Berliner Hotels geschlossen, im April 2021 betrug dieser Anteil nur noch ca. 20 %.

Dennoch ist die aktuelle April-Bilanz Beleg dafür, dass Geschäftsreisen wieder zunehmen. Auch wenn schon lange kein Vertrag mehr per Handschlag besiegelt wird, ein Gespräch via Zoom oder Team zu führen ist eben doch etwas komplett anderes, als an einem Tisch zu sitzen und sich dabei direkt in die Augen schauen zu können.



© michael fallon

i DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden: www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/
i Fairmas GmbH, EUREF-Campus 13, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521 @ office@fairmas.com www.fairmas.com

TourismusHub Berlin: Lernen von und mit Branchenexperten

Neue E-Learning-Plattform von *visitBerlin* bietet fundiertes Fachwissen für die Berliner Tourismus- und Eventbranche

Fundiertes Know-how zur Unterstützung der Berliner Tourismus- und Kongressbranche bietet der Tourismus Hub, die neue E-Learning-Plattform von *visitBerlin*. Im TourismusHub werden aktuelle Themen rund um Tourismus sowie Tagungen, Meetings und Kongresse in Berlin auf Online-Veranstaltungen besprochen und übersichtlich in kurzen Lern-Videos vorgestellt. Das kostenfreie E-Learning-Angebot, das von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe gefördert wird, richtet sich an die Berliner Akteure der Tourismus- und Veranstaltungswirtschaft wie Hotels, Gastronomie, Attraktionen, Locations und Kultureinrichtungen, aber auch an die Berliner Bezirke.

Burkhard Kieker, visitBerlin-Geschäftsführer:

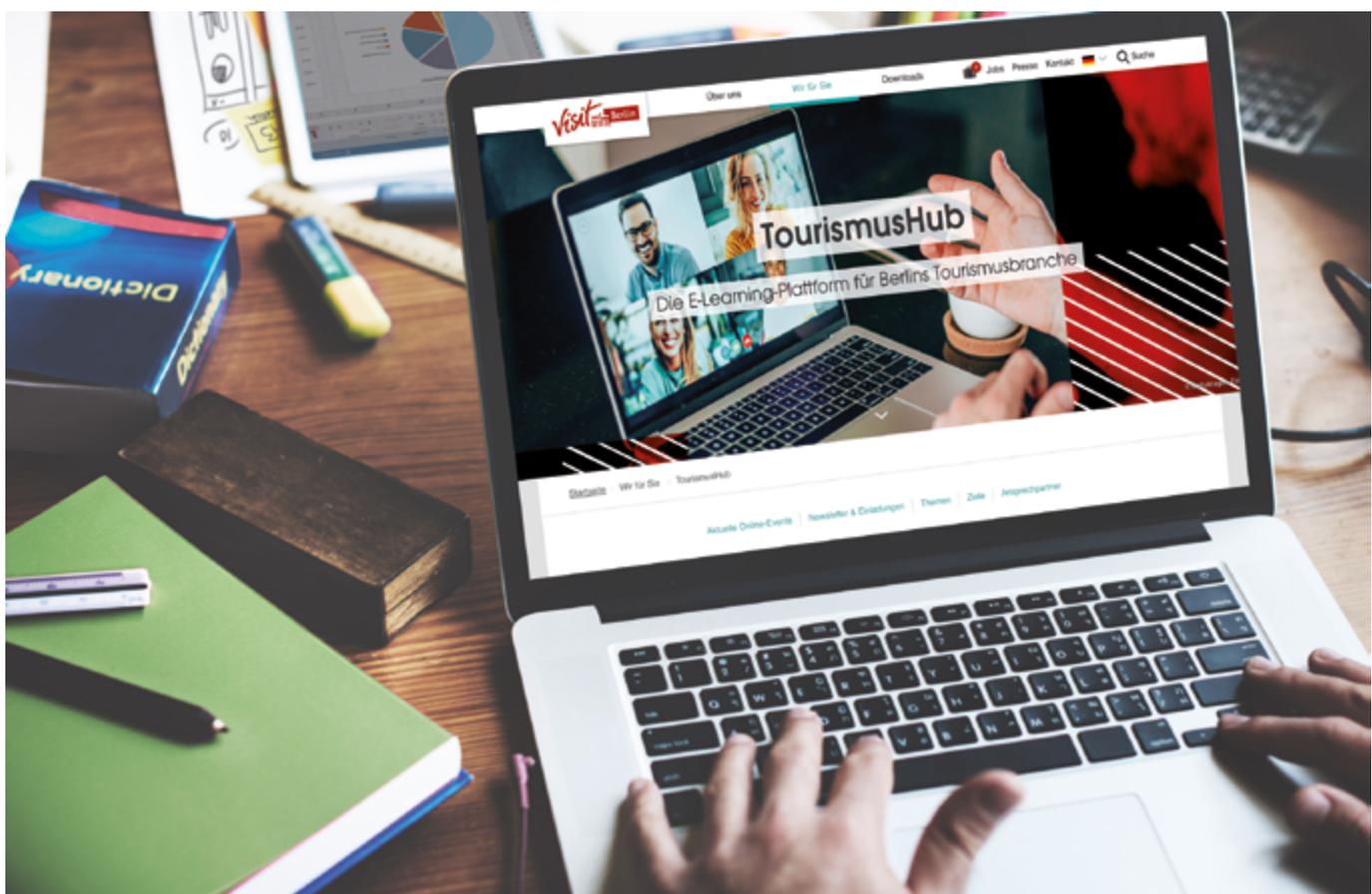
„E-Learning ist ein Trend, den wir mit unserer neuen Plattform in der Berliner Tourismus- und Kongressbranche anbieten wollen. Im visitBerlin-TourismusHub geht es um Themen wie neue Geschäftsmodelle, Innovationsmanagement und aktuelle Marktforschung. Wichtig ist uns aber der Austausch innerhalb der Branche.“

Themen:

Von Krisenkommunikation bis Nachhaltigkeit

Für die kommenden Wochen sind eine Online-Veranstaltung zum Thema „BER & Fluganbindungen nach Covid-19: Rückkehr zum Fliegen, wie wir es bisher kannten?“, ein Vertiefungsseminar zum Thema „Resilienz & Nachhaltigkeit“ sowie ein Expertenchat zum „Kongressfonds Berlin“ geplant. Branchen-Partner sind dazu eingeladen, ihre Themenwünsche einzubringen und die Inhalte mit zu gestalten. Aus der Launchphase zu Jahresbeginn sind online bereits Inhalte zu den Themen Nachhaltigkeit, Krisenkommunikation und Qualitätstourismus verfügbar. Neben Referenten*innen aus der Berliner Tourismusbranche kommen weitere Experten wie Gerrit Buchhorn vom DEHOGA Berlin, Dr. Hartmut Rein von der BTE Tourismus- und Regionalberatung sowie Prof. Dirk Schmücker vom Deutschen Institut für Tourismusforschung der Fachhochschule Westküste zu Wort.

Das Programm und alle Videos sind verfügbar auf [about.visitBerlin.de/TourismusHub](https://www.visitBerlin.de/TourismusHub).



25 JAHRE

BERLINER MEISTERKÖCHE

Mit innovativen Ideen und neuen
Kreationen geht es ins Jubiläumsjahr

Die Berliner Meisterköche und die Gastroszene der Hauptstadt kennen keine Grenzen, wenn es um ihre Kreativität und Vielfalt geht: Das haben sie letztes Jahr mit Herz und Stärke bewiesen mit Projekten wie „Kochen für Helden“, „Lieblingsorte retten“ und vielem mehr. Ein Highlight waren die kulinarischen Touren „Walks of Taste“ zu den ehemaligen Preisträgern der Berliner Meisterköche, die 2021 von Berlin Partner mit neuen Ideen fortgeführt werden. „Wir wollen die Vielfalt und das großartige Können der Preisträger würdigen und ich freue mich schon auf die vielen Aktivitäten rund ums Jubiläumsjahr“, fasst Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner, die Pläne zusammen.

Seit 1997 zeichnet Berlin Partner die besten Köche der Hauptstadt aus. Sie stehen für Innovation und Tradition, Nachhaltigkeit und Zukunftstrends und sind das Aushängeschild für das kulinarische Berlin. Auch weiterhin beschreiben sie neue Wege und stellen ihr Können unter Beweis – weil es eben geht in Berlin.

Berliner Meisterköche: so kreativ, mutig und facettenreich

Im Sternerestaurant FACIL unter der Leitung von Michael Kempf, Berliner Meisterkoch 2010, und Manuel Finster, Berliner Maître 2010, bekommt das Thema Talent eine neue Richtung: Hier werden Ausbildungsmenüs, drei Gänge zum Aufwärmen für zu Hause, angeboten – alles aus Azubihand, sowie Gerichte zum Abholen und Selbstzubereiten.

Für Sushi-Fans bietet der Multigastronom The Duc Ngo, Gastronomischer Innovator 2017, Online-Sushi-Kochkurse an und verrät seine Tipps und Tricks. Die Videos zeigen alle wichtigen Techniken, wie das perfekte Sushi gelingt, inklusive Workbook.





„Wir wollen die Vielfalt und das großartige Können der Preisträger würdigen und ich freue mich schon auf die vielen Aktivitäten rund ums Jubiläumsjahr“

*Dr. Stefan Franzke,
Geschäftsführer von Berlin Partner*

Bei Tim Raue, Gastronomischer Innovator 2014 und Berliner Meisterkoch 2005, sowie André Macionga, Berliner Gastgeber 2018, werden im Restaurant Time Raue essbare Streicheleinheiten für die Seele als Fuh Kin Great Menüs – die leckersten Gerichte aus allen fünf Restaurantkonzepten – direkt nach Hause geliefert.

Was bringt das Jubeljahr 2021?

So viel wird verraten: Es werden wieder Berliner Köchinnen und Köche geehrt, es gibt ein neues Logo und – so gut es eben geht – eine Jubiläumsfeier als „The place to taste“ im August.



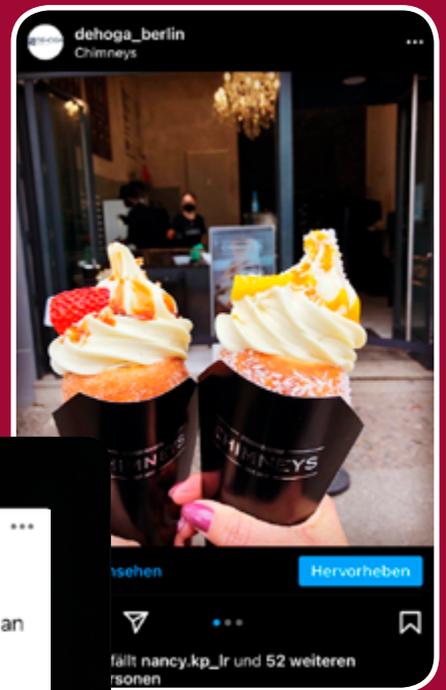
© Berlin Partner/photothek.de

BERLINER
Meisterköche
25 JAHRE

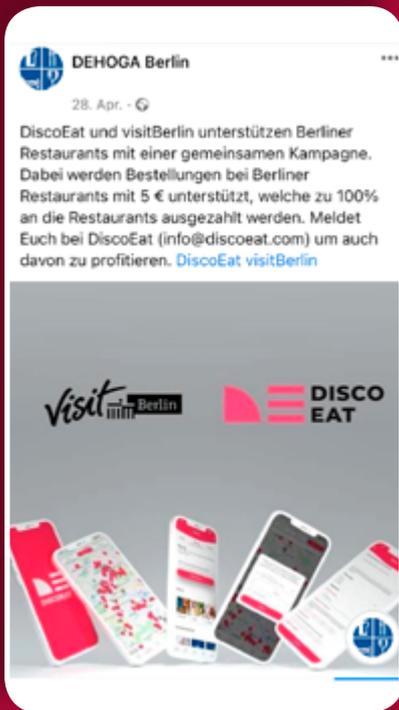
→ Weitere Informationen:

- www.berliner-meisterkoeche.de. Die Berliner Meisterköche digital:
- www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche und bei Instagram unter #berlinisst

#socialmedia



Eis mal anders.



Das war die April-Ausgabe der hogaAKTIV.



© DEHOGA Berlin

Wandern in Berlin –
😊 zum Teufelsberg.

DEHOGA
BERLIN



dehog_berlin – werde Follower!

Erste digitale Einschulung unserer Auszubildenden

Mit dem Fortschreiten der Digitalisierung am OSZ Gastgewerbe ist es nun erstmalig gelungen, die Auszubildenden für das Sommersemester 2021 digital einzuschulen. Die entsprechenden Einführungsveranstaltungen wurden mittels Videokonferenzen über die schul.cloud des Oberstufenzentrums erfolgreich durchgeführt. Dank der engagierten Mitarbeiter*innen, E-Learning Konzepten und der gewachsenen digitalen Infrastruktur ist es bereits seit Beginn der Pandemie gelungen, trotz Aussetzung des Präsenzunterrichtes, die Auszubildenden mit Lerninhalten in digitaler Form adäquat zu beschulen. Dieses Vorgehen kann ein Wegweiser für die Zukunft sein und die duale Berufsbildung im Gastgewerbe nachhaltig stärken.

Die Schule wird auch weiterhin an dem Ausbau der digitalen Infrastruktur arbeiten, um Seite an Seite mit den Ausbildungsbetrieben die Organisation der beruflichen Bildung im Gastgewerbe optimal und zukunftsgerecht gestalten zu können.

Wir möchten uns an dieser Stelle bei allen Mitarbeiter*innen des OSZ Gastgewerbe und allen Ausbildungsbetrieben für die sehr gute Zusammenarbeit bedanken.

Wir laden auch weiterhin alle Ausbildungsbetriebe ein, Teil des Kommunikationsnetzwerkes über die schul.cloud des OSZ Gastgewerbe zu werden.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an den Administrator Niels Schirrmeister:

@ niels.schirrmeister@osz-gastgewerbe.de

www.osz-gastgewerbe.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

Chance für den Direktvertrieb

Jetzt kostenfreie Google-Links über DIRS21 einrichten lassen



Der neue Free Link von Google zur Webseite des Meiser Design Hotels in Dinkelsbühl

Neuer Service: Ab sofort werden alle DIRS21-Hotels mit der Buchungsmaschine IBE V4 mit einem kostenfreien Link in den Google Hotel Ads gelistet. Das lockt potenzielle Gäste auf hoteleigene Webseiten.

Hotels bekommen mehr Marketing-Chancen bei Google. Die Suchmaschine ermöglicht nun jedem Gastgeber, einen kostenfreien Link zu den aktuellen Preisen und Angeboten auf seiner eigenen Webseite direkt bei Google Travel zu platzieren. Damit können Hoteliers erhöhten Traffic von Google und damit auch mehr direkte Buchungen abgreifen. Doch wie kommen Hotels nun an diesen Link? Zum Beispiel über einen Konnektivitätspartner wie DIRS21. Der Technologie-Dienstleister übernimmt den Einrichtungsservice dieser „Free Booking Links“ für seine Hotelkunden gratis. Voraussetzungen dafür sind lediglich die neueste Version der DIRS21-Buchungsmaschine IBE V4 sowie ein Google-Business-Eintrag.

Keine Kosten für Klicks von Google

Bisher wurden in den Google-Hotel-Ads-Ergebnissen nur solche Links angezeigt, für die Geld an Google bezahlt wurde – sei es von Portalen wie Booking.com oder von Hotels selbst, die ihre Buchungsmaschine dort über eine Cost-per-Click- oder Cost-per-Acquisition-Kampagne (CPC/CPA) angebunden hatten. Das soll sich jetzt ändern. Google hat zur virtuellen ITB im März 2021 angekündigt, dass fortan jedes Hotel auch einen kostenfreien Link in den Hotel-Suchergebnissen unter Google Travel platzieren kann. „Ein solcher Link erhöht nicht nur die Sichtbarkeit Ihres Hotels

im Netz, sondern führt potenzielle Gäste auch direkt zu Ihrer Webseite mit der dortigen Buchungsmaske“, sagt Adrian Reuter, Head of Connectivity beim Hoteltechnologie-Dienstleister DIRS21.

Konkret bedeutet das: Gastgeber haben hier die Chance auf mehr provisionsfreie Buchungen, also auf solche Buchungen, für die keine zusätzlichen Vertriebs- und Marketingkosten anfallen. Der Clou: DIRS21 übernimmt für alle seine Hotelpartner die Einrichtung dieser neuen „Free Booking Links“ in den Google Ads kostenfrei. Sie benötigen da-

für nur die neueste Version der DIRS21-Buchungsmaschine IBE V4 sowie einen Google-Business-Eintrag. Hotels, die beides bereits haben, brauchen nichts weiter tun. Ihr kostenfreier Link wird automatisch in den kommenden Wochen bei Google live gehen.

Hohe Nachfrage im Deutschlandtourismus nach dem Lockdown

„Wir wollen mit diesem zusätzlichen Service unsere Gastgeber besonders in diesen schweren Zeiten unterstützen“, sagt Adrian Reuter von DIRS21. „Wir sehen, dass die Nachfrage insbesondere im Deutschlandtourismus für die Zeit nach dem Lockdown hoch ist. Die Menschen interessieren sich nun stärker als vor Corona für bisher unentdeckte Reiseziele im eigenen Land.“ Im Gegensatz zu anderen Google- und Meta-Kampagnen fallen für Weiterleitungen von den neuen „Free Booking Links“ keine Provisionen oder Klickkosten an. Dafür behält Google sich vor, das Ranking dieser Links durch seine eigenen Algorithmen zu bestimmen. Will heißen: „Weder wir als DIRS21, noch unsere Hotelpartner können beeinflussen, an welcher Stelle genau diese Free Booking Links platziert werden“, so Adrian Reuter. Dennoch erachtet er die neuen Gratis-Links als einen wichtigen Schritt zu mehr Reichweite individueller Hotelwebseiten. Und für alle, die noch mehr wollen, gibt es weiterhin die kostenpflichtigen CPC- und CPA-Kampagnen bei Google. Beides kann ebenfalls über DIRS21 für eine geringe Schnittstellengebühr genutzt werden und verspricht eine noch prominentere Platzierung.



© DIRS21

Adrian Reuter, Head of Connectivity bei DIRS21

Über DIRS21

Das schwäbische Unternehmen **DIRS21** by TourOnline AG mit Hauptsitz in Wernau bietet ein webbasiertes Buchungs- und Channelmanagement-System für die Hotellerie, Gastronomie und Tourismusbranche an. Unsere Mission ist es, mehr Reichweite, mehr Buchungen und mehr Umsatz in dieser Branche zu generieren. Seit 1996 stehen wir für intelligente Lösungen aus einer Hand. Unsere rund 65 Mitarbeiter arbeiten an zwei Standorten in Deutschland – Leipzig und Wernau. Für weitere Informationen über DIRS21 besuchen Sie unsere Website.

www.dirs21.de
sales@dirs21.de

DIRS²¹

Wo Bio naheliegt:

Ihr regionaler Bio-Partner aus Berlin

Gastronomischer Mehrwert ist garantiert, wenn frische Bio-Produkte aus der Region Gäste begeistern. Erfolgsversprechend ist ein Bio-Angebot allemal, laut Ökobarometer 2020 kaufen 37 Prozent regelmäßig Bio-Produkte und knapp 90 Prozent greifen gelegentlich zu. Höchste Zeit also, das eigene Bio-Angebot auszuweiten. Mit dem richtigen Lieferanten ist die Bewirtung mit regionalen Bioprodukten ein Leichtes.



Vier Jahrzehnte Bio-Erfahrung

Als größter Bio-Anbieter im Osten engagiert sich die Terra Naturkost Handels KG seit 40 Jahren für den ökologischen Landbau. Von der Lausitz bis zur Ostsee arbeitet der regionale Branchenführer seit vielen Jahren direkt mit Bio-Bäuerinnen und -Bauern zusammen. Das Sortiment regionaler Produkte umfasst rund 1.000 Artikel und trägt, wie alle anderen 15.000 Artikel, mindestens das EU-Bio-Logo oder erfüllt die höheren Standards der Bio-Anbauverbände.

Saisonaler Bio-Klassiker trifft Bio-Trend

Verlässliche Partnerschaften sind die Basis des vielfältigen Bio-Angebots aus regionalen Salaten, Kräutern und Sprossen, Äpfeln, Spargel und weiterer regionaler Gemüse. Und auch in den Wintermonaten überzeugt die grüne Vielfalt dank gepflegter internationaler Bio-Netzwerke. Selbstverständlich sind Bio-Kartoffeln geschält oder vorgegart erhältlich, ebenso ein breites Kernsortiment für die Gemeinschaftsgastronomie. Kurzfristig werden Trends für die jungen, urbanen Gäste aufgegriffen. Dazu gehören beispielsweise glutenfreie und proteinreiche Alternativen zum Reis aus 100 Prozent Bio-Hülsenfrüchten oder auch Tofu und weitere vegane Angebote.

Mit eigener Logistik verlässlich und nachhaltig

Die Terra Naturkost Handels KG betreibt mit 50 modernen LKW, darunter 7 LKW mit CO²-armen Gasantrieb, eine leistungsfähige Logistik. Die Bestellung erfolgt bequem über den Terra-Webshop. Die Qualitätssicherung, selbstverständlich mit IFS-Zertifizierung, garantiert korrektes Bio und verlässliche Qualität. Die Kundenbetreuung ist individuell und berücksichtigt gleichermaßen die Bedürfnisse von Bio-Einsteigern und Bio-Profis. Insgesamt also ein Leistungsportfolio einer erfolgreichen Partnerschaft zum Wohl von Umwelt und Gesundheit.

 www.terra-natur.com



© Terra Naturkost

ROBERT KLINGE
Verkaufsfleiter Gastronomie
030/63 99 93 - 701
r.klinge@terra-natur.de



KATRIN EL-SARI
Kundenbetreuung
030/63 99 93 - 702
k.el-sari@terra-natur.de





Die Corona-Krise trifft auch das – seit über einem Jahr

Momentan leidet im Gastgewerbe wohl jeder. Auch der Taxibranche machen mangelnde staatliche Hilfen und die unseriöse Konkurrenz zu schaffen.

Ein kleiner Strohhalm für Taxiunternehmen sind die derzeitigen Impf-Fahrten.

Aus der Krise versucht ein jeder das Beste zu machen. Wohl dem Gastronomen, der seiner treuen Stammkundschaft das Essen dreifach verpackt durch's Fenster verkaufen kann. Hotels, Veranstalter und Reiseanbieter sind in Not, und im Schnittpunkt all dieser Branchen stehen die Taxiunternehmen mit Umsatzeinbrüchen bis zu 90 Prozent.

Was tun? Man behalf sich im Frühjahr 2020 durch schnell organisierte Essens-, Arzneimittel- und Einkaufslieferungen per Taxi – besser als nichts. Zugleich bemühte Taxi Berlin sich darum, vom Staat für die Bewältigung der Krise in Anspruch genommen zu werden. Das Taxi ist ja Teil des ÖPNV. Mit Trennscheibe im Auto kann man als gute Alternative zu Bus und Bahn punkten. Taxi-Berlin-Geschäftsführer Hermann Waldner sprach immer wieder mit Entscheidungsträgern aus der Politik.

Ende 2020 endlich ein Erfolg: Der Senat entschied, Senioren mit dem Taxi zum Impfzentrum und zurück fahren zu lassen – der größte Einzelauftrag in der Geschichte des Berliner Taxigewerbes. Das Personal bei Taxi Berlin bewältigt derzeit vom Callcenter bis zur Abrechnung von über 20.000 Fahrcoupons pro Tag eine ungekannte logistische Heraus-



© Axel Rühle

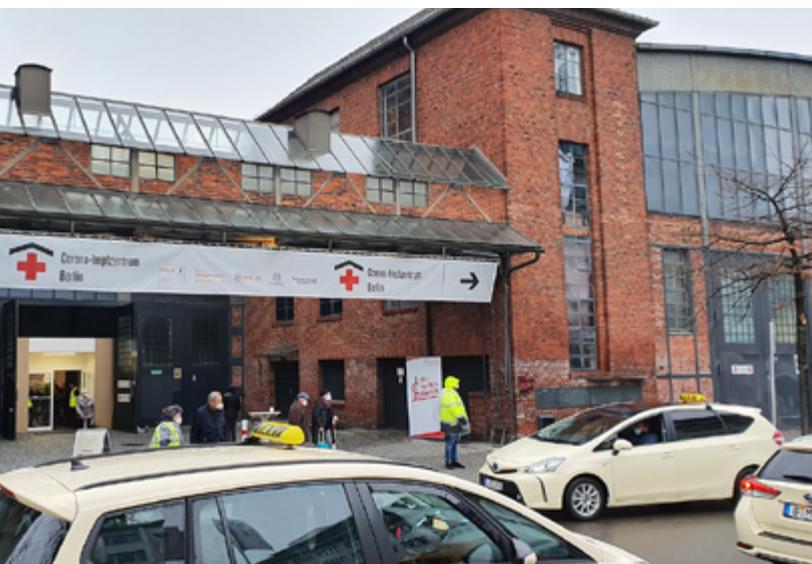
forderung. Dem Taxifahrer auf der Straße fehlen aber trotzdem die Geschäftsreisenden und Touristen, die Aufträge von Hotels, Restaurants und Veranstaltungshallen.

Über zieht wie Airbnb und Geld aus dem Markt

Die Taxibranche steht vor weiteren Herausforderungen, allen voran die Konkurrenz durch internationale Konzerne mit konzerngesponserten Dumpingpreisen und teils rechtswidrigen Geschäftspraktiken. Wie die Hotelbranche sich gegen Airbnb behaupten muss, ist das Taxigewerbe durch Uber, Free now & Co. in seiner Existenz bedroht.

Wohin diese Verdrängung führt, ist in den USA zu sehen: In einigen Städten gibt es kaum noch Taxis. Aus Hotels am Stadtrand wird niemand mehr abgeholt, ebenso wenig wird die Oma zum Arzt gefahren – das wäre für Uber unattraktiv. Im Unterschied zum Taxi haben Uber- und Free-Now-Mietwagen keine Beförderungspflicht. In Deutschland verdienen Uber-Fahrer so wenig, dass viele beim Arbeitsamt aufstocken.

Wer Uber nutzt, fördert diese Ausbeutung des Sozialstaats. Hotel-, Gastronomie- und Taxigewerbe sitzen in einem Boot und sollten einander weiterhin unterstützen und daran arbeiten, nicht immer mehr zum Spielball übermächtiger Kundenportale zu werden.



 www.taxi-berlin.de



Wie ein Hotel trotz Pandemie den Schritt zur Digitalisierung gewagt hat

Über Digitalisierung, Finanzierung und den richtigen Zeitpunkt

Um Hotelgästen mehr Komfort und besten Service zu bieten, entschied sich das The Taste Hotel Heidenheim im Januar 2020 für digitale Assistenten. Jedes der 81 Hotelzimmer sollte mit einer digitalen Gästemappe und intelligenter Raumsteuerung von Betterspace ausgestattet werden. Das Konzept war fertig, das Hotel bereit. Doch der Lockdown kam und legte alle Pläne auf Eis. In dem Corona-Chaos kam das Digitalisierungsprojekt zum falschen Zeitpunkt.

Zu nützlich, um es nicht zu tun

„Nach dem ersten Schock stand für uns schnell fest, wir flüchten nach vorne und machen das trotzdem“, erklärt Alexander Ickler, Head of Operations im The Taste Heidenheim. Die Vorteile der digitalen Helfer wurden in der Corona-Krise außerdem immer bedeutender. So erleichtert die digitale Gästemappe unter anderem, die Abstands- und Hygieneregeln im Hotel einzuhalten und dennoch mit Gästen in Kontakt zu bleiben. „Mit dem Tablet sorgen wir für eine verbesserte Guest Experience. Wir können

besser auf die Gästewünsche eingehen und mehr Service bieten. Die Raumsteuerung hilft uns, Kosten zu senken“, erklärt Ickler.

Das rettende Finanzierungskonzept

Das Hotel entschied sich dafür, die smarten Assistenten mit Gutscheinen für leerstehende Zimmer zu zahlen. Die Partnerschaft zwischen dem Hotel-Digitalisierer Betterspace und Beyond Bookings, dem FinTech Unternehmen hinter dem smarten Finanzierungskonzept, hat das ermöglicht. Hotels finanzieren so die Hotel-Digitalisierung mit sonst freibleibenden Zimmern auf Gutscheinbasis.

„Besser kann es nicht laufen. Wir bezahlen sozusagen mit „Naturalien“, also unseren unverkauften Hotelzimmern, und bekommen durch die Vermarktung der Gutscheine durch Beyond Bookings noch mehr Gäste“, so Ickler. Nun ist das Hotel mit den digitalen Helfern ausgestattet und man freut sich darauf, bald neue Gäste im Hotel zu begrüßen. Das Digitalisierungsprojekt kam also doch zum richtigen Zeitpunkt.

 www.betterspace360.com



betterspace

12seasons präsentiert: Tarteletterie 12 PopUp und feinköstliche Aussichten

Seit dem 16. April 2021 werden die Wochenenden délicieux: Kamel Haddad erinnert sich an herrliche Zeiten als Koch in Paris, als Tartelettes seine Rezeptwelt bereicherten. Die kleinen Kuchen sind in Frankreich das Aushängeschild einer jeden guten Pâtisserie und auch hierzulande erfreuen sich die vielseitigen Backwerke zunehmender Beliebtheit. Im Tarteletterie 12 PopUp – auf der Terrasse des künftigen Restaurants 12Seasons – zeigt Haddad auf den kleinen Kuchenböden, wie er das Spiel mit Aromen beherrscht. Angeboten werden zwei Varianten: mit schwarzem Sesam und Yuzu sowie Rhabarber und Estragon zu je 4 Euro das Stück. Geöffnet ist das PopUp freitags bis sonntags zwischen 12 und 20 Uhr.

www.12seasons.berlin



© 12seasons

Full Taste Zero Waste

Das FREA-Buch mit Einblicken in das nachhaltige Konzept und Rezepten aus der Restaurantküche

Wer das Frea kennt, weiß, dass das vegane Restaurant in Mitte innerhalb der Gastroszene zu den Vorreitern der Zero-Waste-Bewegung gehört. Seit März 2021 können Sie nun hinter die Kulissen blicken: Das „Full Taste Zero Waste“ er-

zählt von der Entstehung des Frea, aber auch von dem Konzept dahinter – angefangen bei der Namensfindung bis hin zu Tipps und Tricks, mit denen Sie nachhaltiges Handeln einfacher in Ihren Alltag integrieren können. Ganz persönlich erzählen die beiden Gründer*innen Jasmin und David Johannes Suchy von ihren eigenen Erlebnissen in der Gastroszene: Als sie beschlossen, ihren eigenen Werten treu zu bleiben und mit dem Frea einen neuen Weg einzuschlagen, folgte für sie darauf die logische Konsequenz, das altbekannte System erst einmal auf den Kopf zu stellen.

von Sophie Doering

www.frea.de/produkt/buch/

2023 findet die CMS wieder live auf dem Messegelände statt

Die CMS Berlin findet zum nächsten turnusgemäßen Termin in 2023 als Präsenzmesse auf dem Berliner Messegelände statt. Hintergrund ist die weltweit anhaltende Corona-Pandemie. „Als führende internationale Fachmesse für Reinigung und Hygiene in Europa wollen wir nicht nur Produkte, Innovationen und Lösungen der Reinigungsbranche erlebbar machen, sondern vor allem eine Plattform für den persönlichen Austausch bieten“, sagt Heike Hemmer, Projektdirektorin der CMS Berlin. „Im intensiven Austausch mit unseren Trägerverbänden haben wir uns gemeinsam entschieden die CMS Berlin erst 2023 wieder als Präsenzmesse stattfinden zu lassen.“

www.cms-berlin.de

Lovely or Lousy Job? Dienstleistungsarbeit in Berlin gestalten

Joboption Berlin lädt Sie zur Tagung am 2. Juni 2021, 10.00–15.30 Uhr (online und in Präsenz) ein. Die Tagung findet im Rahmen des Projekts Joboption Berlin statt, das gefördert wird von der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales. Dienstleistungsarbeit kann beides sein: lousy oder lovely. Lousy Jobs, also prekäre Beschäftigungsverhältnisse, sind stark verbreitet. Wie können die Beschäftigungsbedingungen im Berliner Hotel- und Gaststättengewerbe, in der Gebäudereinigung und im Einzelhandel verbessert werden? Wie kann Dienstleistungsarbeit krisensicher gestaltet werden? Neben wissenschaftlichen Beiträgen werden Modellansätze und Maßnahmen zur Stärkung guter Arbeit in drei Branchenpanels präsentiert und erläutert. Eröffnet wird die Tagung von der Berliner Senatorin für Integration, Arbeit und Soziales, Elke Breitenbach.

Zu weiteren Informationen und zur Anmeldung gelangen Sie über

www.joboption-berlin.de/aktuelles/

Visuals der Berlin Food Week

Die neuen Visuals der Berlin Food Week stammen dieses Jahr von der Illustratorin und Designerin Sarah Illenberger. Die vier Motive bringen die Begriffe Food und Stadt spielerisch zusammen und stehen mit ihrem grafischen und farbenfrohen Look für die Inhalte des Festivalprogramms. Beim Restaurant-Wochen-Event Stadtmenü stehen Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit im Fokus, dies zeigt sich durch den Einsatz von lokalen und saisonalen Gemüsen – sowie zwei Eiern – im Stadtmenü-Motiv. Für Handwerk und Genuss steht das Yves-Klein-blaue House of Food-Motiv. Das orangene Motiv verwandelt Mangold in Bäume. Eine Reminiszenz an die Lichter der Stadt bei Nacht ist das Hauptmotiv mit bunten Beeten, Möhren und Radieschen auf schwarzem Grund. Die 7. Berlin Food Week findet vom 20. bis zum 26. September 2021 statt.

www.berlinfoodweek.de



© Food Week

EINMAL TALK MIT ALLES

prime
time
theater



Unsere wöchentliche Podcast-Serie

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

mehr unter www.primetimetheater.de



Hotel Adlon Kempinski Berlin startet kulinarische Pop-up Zeile

Ab kommenden Sonntag verwandelt sich die ansonsten dicht gedrängte Terrasse des Restaurant Quarré im Hotel Adlon Kempinski Berlin für die kommenden Wochenenden in eine kulinarische Pop-up-Zeile. Hierfür öffnen sich die fünf großen Fenstertüren des Restaurants in Richtung „Unter den Linden“, aus denen köstliche Interpretationen lokaler und internationaler Streetfood-Spezialitäten zum Mitnehmen angeboten werden: Im ersten Fenster gibt es den „Adlon Döner“ in der edlen Version mit Kalbsrücken-Filetstreifen und Trüffelcreme à 9 Euro, und die „Adlon Currywurst“ samt Goldstaub zu 6 Euro. Mit dem zweiten Fenster folgt ein populärer Verkaufsschlager aus dem hoteleigenen Sra Bua Restaurant: Bao Buns, die gedämpften Teigtaschen gefüllt mit Rettich, Karotte, Chinakohl, Frühlingslauch und Koriander und wahlweise mit gezupfter Thai Ente oder mit Veggie Chicken, zu je 7 Euro. Lassen Sie sich überraschen was es im dritten und vierten Fenster gibt.

Die PopUp-Zeile im Hotel Adlon Kempinski Berlin ist vorerst jeweils am Samstag und Sonntag von 12 – 19 Uhr geöffnet.



Neu im Herbst: aus „Grosz“ wird „Cumberland Restaurant“

Eine Zeit lang war es ruhig in den marmorverzierten Räumen am Kurfürstendamm 193/194, in denen einst das Restaurant Grosz seine mitunter prominenten Gäste bewirtete. Doch das ändert sich nun: Mit Küchendirektor Dennis Melzer und Restaurantleiter Felix Kress, beide stammen aus dem Sterne-Restaurant Vendôme, treten zwei junge Talente mit neuen Visionen an, um aus den prachtvollen Räumen einen neuen gastronomischen Höhepunkt zu formen. Nach umfangreichen Umbauarbeiten und einer

konzeptionellen Neuausrichtung wollen Melzer und Kress ab Herbst 2021 mit dem Cumberland Restaurant ihre Vision einer gehobenen, aber zwanglosen Hauptstadtgastronomie umsetzen. Künftig ist das 100 Plätze fassende Cumberland Restaurant in zwei ineinander übergehende Teile gegliedert: im vorderen Bereich kann der Gast in 30 Minuten hervorragend Essen (ohne Platzreservierung). Der hintere Bereich ist für eine gehobenerere Küche vorgesehen. Eine Terrasse im Innenhof ergänzt die Auswahl.



www.cumberland-restaurant.de

Floris Grill & Picknickboxen

Endlich! Die Sonne zeigt sich und immer häufiger duftet es nach köstlich Gegrilltem. Gerade recht kommen da die BBQ- und Picknick-Boxen von FLORIS! Einkaufen, vorbereiten, schnippeln, marinieren übernimmt die FLORIS Factory. Man muss nur bestellen und die Köstlichkeiten werden in der Frischebox nach Hause, ins Büro oder auf die grüne Wiese geliefert. Ideal auch für kleine Veranstaltungen. Die Boxen sind gefüllt mit frischen Salaten, knusprigem Brot, verschiedenen Spezialitäten und Grillgut fix und fertig zum Selbergrillen. Und zum Abschluss eine süße Köstlichkeit. Alle Speisen sind hausgemacht aus der FLORIS Factory mit regionalen und saisonalen Produkten. Das Ganze natürlich umweltfreundlich verpackt. Bestellungen im Webshop unter:

www.floris-catering.de/shop



prime
time
theater



Open Air
2021



**ROBIN
HONK**

EINE HELDENHAFTESOMMERKOMÖDIE

VON DEN MACHERN VON **GUTES WEDDING**
SCHLECHTES WEDDING®

1. JULI - 28. AUGUST 2021, jeweils donnerstags - samstags 20:15 Uhr
STRANDBAD PLÖTZENSEE • Nordufer 26 • 13351 Berlin-Wedding

INFOS & TICKETS: www.primetimetheater.de

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ Superior

Melia Berlin

★★★ Superior Garni

Express by Holiday Inn
Berlin City Centre



HOTELSTARS.EU

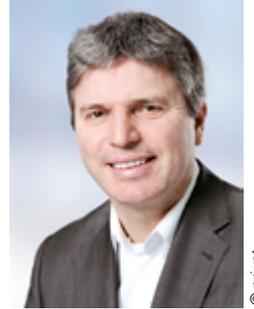


Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Melt Café Crêperie
- Giro Coffee Bar
- The B Side
- Restaurant Tourlou
- Café Dix In der Berlinischen Galerie
- Leutemanns Pasteten & Feinkost
- BOHO Space UG
- Krass Böser Wolf
- Yarzin Sella UG
- Restaurant Pula-Grill
- Crack Buns

Bernhard Geradts

Marketingprofi und
Mann der ersten Stunde



© privat

Bernhard Geradts ist bereits seit Einführung der Deutschen Hotelklassifizierung 1996 ehrenamtliches Mitglied der Bereisungskommission und damit Berlins dienstältester „Klassifizierer“. Der gebürtige Rheinländer studierte Wirtschaftswissenschaften mit dem Schwerpunkt Marketing an der Technischen Hochschule Aachen und lebt seit dem Abschluss seines Studiums 1990 in Berlin. Seit langem pflegt er den Austausch mit der Hotellerie, denn bereits im Rahmen seiner Diplomarbeit gab es eine enge Zusammenarbeit mit den Steigenberger Hotels. Hauptberuflich ist der Diplom-Kaufmann seit 1992 im Marketing der Messe Berlin aktiv. An seiner ehrenamtlichen Tätigkeit in der Berliner Klassifikationskommission schätzt er insbesondere „die offene und freundliche Atmosphäre bei unseren Bereisungen, aber auch die Bereitschaft, Anregungen aufzunehmen. Bemerkenswert dabei ist, dass sogar Hotelketten, die bundesweit Services nach einem Standard anbieten, auf unsere Anregungen eingehen und ihre Standards in allen Häusern anpassen. Daran erkennt man, wie sehr die Hotelklassifizierung als Qualitätsmerkmal anerkannt wird.“

► Betriebsjubiläen im Juni 2021

Blue Nile Restaurant 10 Jahre ■ Burgeramt 10 Jahre
 ■ Grindehouse Homemade Burgers 5 Jahre ■ Hafenbar
 5 Jahre ■ Hotel Otto 15 Jahre ■ Hotel Spree-idyll 30 Jahre ■ Land-
 haus Lichterfelde 30 Jahre ■ Lio Gelato 5 Jahre ■ Meininger
 Hotel Oranienburger Straße 10 Jahre ■ Motel One Berlin-
 Hauptbahnhof 10 Jahre ■ Nordic Hotel Berlin Mitte 10 Jahre ■
 Oliv Eat 5 Jahre ■ PAPPÀ E CICCIA 15 Jahre ■ Pavillon am Reichs-
 tag 15 Jahre ■ Pegasus Hostel 20 Jahre ■ Pizzare 5 Jahre ■
 Romantica 35 Jahre ■ Seglerheim 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Juni 2021

Alte Dorfaue 15 Jahre ■ Blue Nile Restaurant 10 Jahre ■ Cityhotel
 am Gendarmenmarkt 20 Jahre ■ DämeritzSeehotel 15 Jahre ■
 Grindehouse Homemade Burgers 5 Jahre ■ Gugelhof 25 Jahre ■
 Hops & Barley 10 Jahre ■ Hotel Comenius 15 Jahre ■ Hotel Indigo
 Berlin Kudamm 5 Jahre ■ InterContinental Berlin 10 Jahre ■ Mei-
 ninger Hotel Oranienburger Straße 10 Jahre ■ Motel One Berlin-
 Hauptbahnhof 10 Jahre ■ OJO DE AGUA 5 Jahre ■ Seglerheim
 5 Jahre ■ Wild at Heart 20 Jahre ■ Zsa Zsa Burger 10 Jahre

Kiez + Kultur + Kneipe

Wie das ARTliners in Friedrichshain der Krise trotzt
und Musik ins Wohnzimmer bringt

Yvonne Franzke kann sich gut erinnern, als Friedrichshain wie eine große, bunte, laute Stube war, in der jede/r nach seiner Vorstellung leben konnte. Das war kurz nach der Jahrtausendwende. In dieser Zeit eröffnete die junge Frau und Mutter von zwei kleinen Kindern das ARTliners in der Nähe des Boxhagener Platzes. Der Anfang war schwierig, ohne die Hilfe von Freunden hätte die diplomierte Geologin, für die Berlin wie ein Magnet wirkte, wohl wieder aufgegeben. Zum Glück tat sie es nicht, denn das ARTliners steht heute für eine „austerbende Kneipenkultur“, so Yvonne Franzke. In guten Zeiten treffen sich hier Akademiker und Bauarbeiter, Touristen aus allen Himmelsrichtungen und die Nachbarn aus dem Nebenhaus, Künstler und junge Familien, Nachtschwärmer und Stadtentdecker ...

„Das ist gelebte Demokratie“, meint Yvonne Franzke lächelnd. Ursache für diese Popularität des Kiez-Klubs ist – neben der lebhaften Atmosphäre und moderaten Preisen – die schillernde Vielfalt des Angebots: hier schmettern die Gäste ihre Lieblingslieder bei der Karaoke-Party, testen ihr Allgemeinwissen beim Kneipenquiz, lassen die Werke eines lokalen Künstlers bei einer Vernissage auf sich wirken, lauschen den balladesken Weisen eines Singer-Songwriters oder tanzen zu Livemusik – in guten Zeiten.



Yvonne Franzke ist Kneipenwirtin, Kulturmanagerin und Kamerafrau



© ARTliners Berlin

In schlechten, sprich in der aktuellen Pandemie, sind die Türen des ARTliners verschlossen.

Im Spätherbst 2020 las Yvonne Franzke über das Berliner Rettungs- und Zukunftsprogramm NEUSTART KULTUR. Das könnte doch ... Sie informierte sich umfassend, füllte Formulare aus, steckte mit ihrem Elan ihr kleines Team an. Und schon im Dezember lief im ersten Livestream ein Konzert aus dem ARTliners Berlin über den eigens gegründeten YouTube-Kanal. Seit Dezember 2020 traten hier rund 80 Bands auf. Es gab Rock, Pop, Jazz, Chanson, Hip Hop, elektronische Musik ... „Wir sind positiv überrascht von der Resonanz unseres Angebots bei den Musikern. Alle kommen zu uns aus purem Enthusiasmus – einfach nur, um ihren

Fans und Freunden mit der Musik zu zeigen, dass sie nicht aufgeben“, so Wirtin Franzke, deren kleines feminines Power-Team längst zu Medienprofis wurde: Yvonne managt die Termine und ist die Frau an den Kameras, Ana meistert den Videoschnitt und betreut den Youtube-Kanal, Cara-Liv und Katy kümmern sich um die Vermarktung. „Es ist viel Arbeit“, bekennt Yvonne Franzke, „aber es ist auch ein klingender Beweis für Gemeinschaftssinn.“ Alle zusammen freuen sich, wenn so bald wie möglich die Türen wieder öffnen zu Livemusik, Karaoke und noch so viel mehr ...

Eine Bitte von Yvonne Franzke geben wir gern weiter: Klicken Sie sich doch mal rein in den Youtube-Kanal des ARTliners Berlin oder abonnieren Sie ihn. Das steigert in Summe die Wirtschaftlichkeit des Projekts.

von Brigitte Menge

Überbrückungshilfe III

Eigenkapitalzuschuss zusätzlich zur Fixkostenerstattung

Die Bundesregierung hat im April 2021 einen sogenannten Eigenkapitalzuschuss eingeführt, der zusätzlich zur Fixkostenerstattung im Rahmen der Überbrückungshilfe III beantragt werden kann.

Antragsberechtigt sind Unternehmen, die einen monatlichen Umsatzeinbruch von mindestens 50 Prozent innerhalb des Zeitraums von November 2020 bis Juni 2021 haben. Ab dem dritten Monat mit einem Umsatzrückgang von mindestens 50 Prozent wird dann ein Eigenkapitalzuschuss gezahlt. Für die ersten beiden Monate gibt es keinen Eigenkapitalzuschuss. Der Eigenkapitalzuschuss steigt monatlich an, sofern dort ein Umsatzrückgang von mindestens 50 Prozent vorliegt (siehe Tabelle):

Monate mit Umsatzeinbruch \geq 50 Prozent	Höhe des Zuschlags
1. und 2. Monat	Kein Zuschlag
3. Monat	25 Prozent
4. Monat	35 Prozent
5. und jeder weitere Monat	40 Prozent

Die entsprechenden Monate müssen nicht unmittelbar aufeinander folgen. Es werden nur Monate berücksichtigt, für die Überbrückungshilfe III beantragt wurde. Bei Unternehmen, die November- und/oder Dezemberhilfe erhalten, wird im jeweiligen Monat November und/oder Dezember ein Umsatzrückgang von 50 Prozent angenommen.

Die Basis für die Höhe des Eigenkapitalzuschusses ist Summe der erstatteten Fixkosten nach Ziffer 1 bis 11 im Rahmen der Überbrückungshilfe III in dem betreffenden Monat. Dies gilt es, in einem ersten Schritt zu ermitteln. Die konkrete Höhe ergibt sich dann unter Zugrundelegung der oben genannten Prozentsätze.

Beispiel:

Ein Unternehmen A erleidet in den Monaten Januar, Februar und März 2021 einen Umsatzeinbruch von 55 Prozent. Das Unternehmen hat jeden Monat 10.000 Euro betriebliche Fixkosten aus Fixkostenziffern Nr. 1 bis 11 (u. a. Mietverpflichtungen, Zinsaufwendungen und Ausgaben für Elektrizität, Wasser und Heizung) und beantragt dafür die Überbrückungshilfe III.

Das Unternehmen erhält eine reguläre Förderung aus der Überbrückungshilfe III in Höhe von jeweils 6.000 Euro für Januar, Februar und März (60 Prozent von 10.000 Euro). Es erhält für den Monat März zusätzlich einen Eigenkapitalzuschuss in Höhe von 1.500 Euro (25 Prozent von 6.000 Euro).

Die Antragsstellung erfolgt zusammen mit der Überbrückungshilfe III über einen Steuerberater, Wirtschaftsprüfer oder Rechtsanwalt.

Unternehmen, die bereits einen Erstantrag auf Überbrückungshilfe III gestellt hatten, können den neuen Eigenkapitalzuschuss mit einem Änderungsantrag seit dem 28. April 2021 stellen.

Weitere Informationen über

 www.ueberbrueckungshilfe-unternehmen.de/UBH/Navigation/DE/Home/

Der Berliner Norden bekommt Verstärkung!

RAZ MAGAZIN

Das Magazin für Nordberlin und Umgebung

AUSGABE 01/21
JUNI/JULI



KULTUR

Open Air im Schwimmbad

Sommerkomödie
im Strandbad Plötzensee

PANORAMA

Imbissgenuss pur

Das Geheimnis einer
guten Currywurst

TITEL

Sommer macht Spaß

Was der Norden zu bieten hat



KOSTENLOS
zum Mitnehmen!

NEU! Ab 17. Juni 2021

An über 200 Auslagestellen in Nordberlin und Umgebung erhältlich. www.raz-verlag.de



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Liebe Berliner Gastroszene,

was hast du durchgemacht! Döner gab's,
Dinner nur to go. Wir wollen wieder rein.
Zu dir! Essen, trinken, quatschen,
genießen. Und noch viel mehr. Denn
es gibt nichts, was es bei dir nicht
gibt. Du bist so vielfältig,
so lecker, so gemütlich,
so hip, so gastfreundlich.
Egal ob Eckkneipe, Café,
oder Gourmettempel -
wir freuen uns, wenn
wir dich wieder
besuchen dürfen.

Du bist so wunderbar.



**AUCH VERLIEBT
IN DEINE STADT?**

Jetzt Liebesbotschaft schreiben
und gewinnen!
Mehr Infos auf: berliner-pilsner.de

