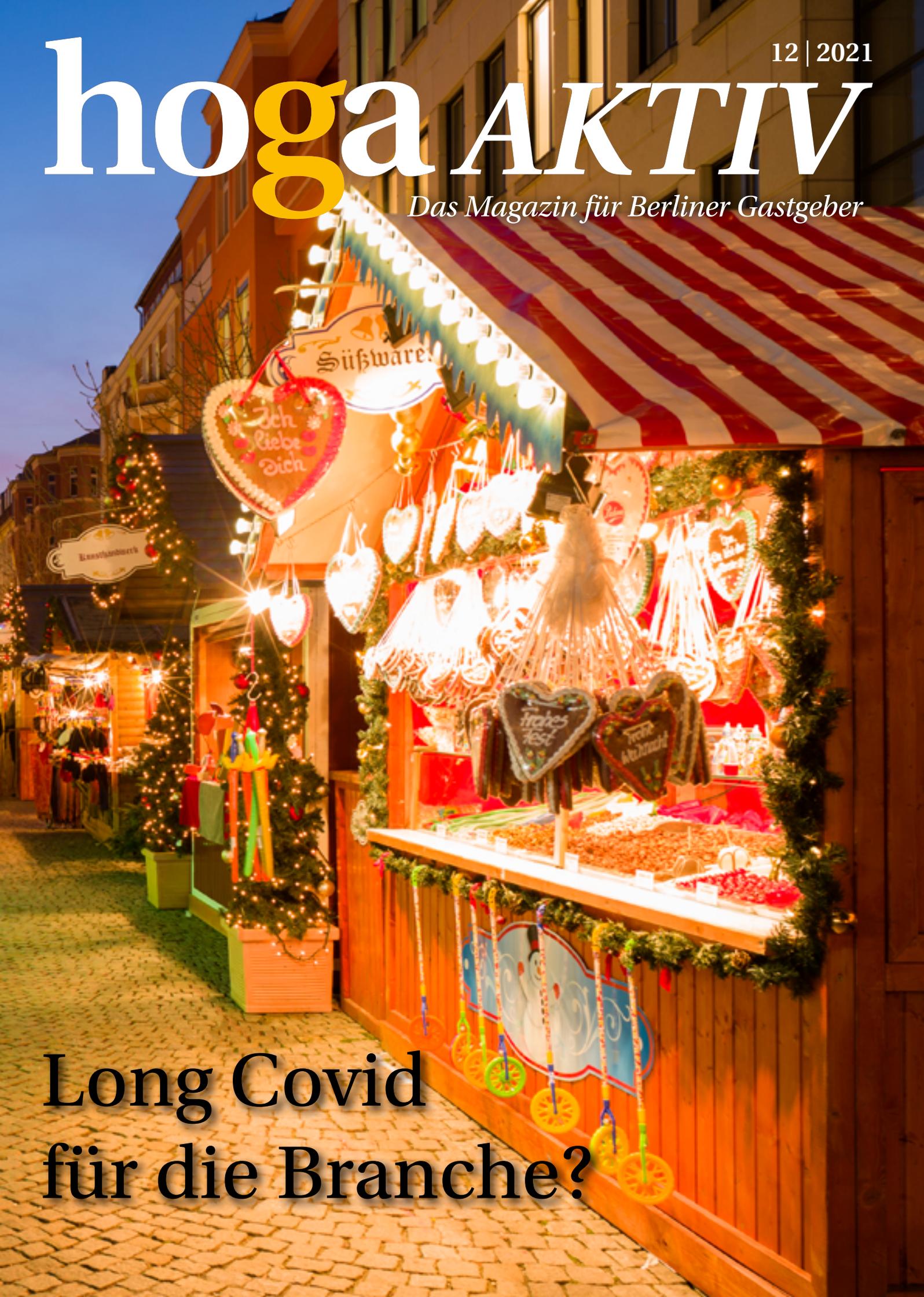


hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



**Long Covid
für die Branche?**



DU BIST BERLIN?

www.primetimetheater.de

wir ooch.



GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®
GWSW Weihnachtsspecial



PANDEMIEGERECHT
ZERTIFIZIERTE
LÜFTUNG
*** IM GANZEN THEATER ***

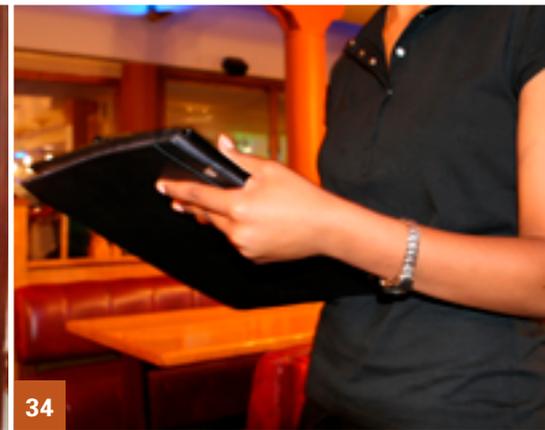


Das Wunder vom Späti



Jetzt Tickets sichern!
www.primetimetheater.de





12

32

34

AKTUELL

Editorial: Ein Blick zurück und drei nach vorn	4
Long Covid für die Branche?	5

WIR IN BERLIN

Zukunftsfähigkeit festschreiben: Interview mit René Kienker zum Entgelt-Tarifvertrag	10
„Geplant war das nicht“: Hausbesuch bei Kyra Leu vom Les Nations-Hotel	12
Vollversammlung	14
<i>visitBerlin</i> : Berliner Kultur-Highlights 2022	16
Berlin Partner: Initiative gegen Antisemitismus	17
Alles bio? Ja, aber korrekt!	19
Neue Förderrichtlinie für die Berufsausbildung	20

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Open Table: Regionale Winterküche	22
Friesenkrone: We fish you a Merry Christmas	23
APP SQUARED: Kommunikations-Tools	24
Pommery: Masterpieces aus den besten Parzellen der Champagne	25
Dyson: HEPA-13-Technologie	26

NEWS

MITGLIEDER

Jubiläen im Januar 2022, Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung	30
Vale un Peccato	32
LagenCup Weiß 2021	33

RECHT & RAT

Kurzarbeiterregelung bis 31. März 2022 verlängert	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 Gräfin von Kageneck, +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, Druck: PIEREG Druckcenter Berlin GmbH · Titelbild: © visitberlin, Philip Koschel

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

Ein Blick zurück und drei nach vorn



**Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leser*innen,**

haben Sie im letzten Winter auch gedacht, dass Weihnachten 2021 alles gut ist? Aber das Virus schert sich nicht um unsere Wünsche und Hoffnungen. Wir leben nach wie vor im Krisenmodus und blicken zurück auf ein Jahr voller Ängste, Ungewissheiten und Erwartungen. Dass wir diese Dauerkrise ausgehalten haben und noch immer aushalten, ist eine Mammutleistung, die uns allen Kondition, Durchhaltevermögen und immer wieder neue Gedanken und Lösungen abverlangt. Als Verband waren wir niemals zuvor so wichtig, um die Interessen der Branche gegenüber der Politik zu vertreten. Wir haben nicht lockergelassen, an vielen Fronten gekämpft, unsere Forderungen deutlich formuliert und hartnäckig durchgesetzt.

Die Hilfen kamen – dafür sind wir dankbar. In vielen Situationen und noch mehr bei Entscheidungen, hätten wir uns von der Politik eine engere Zusammenarbeit gewünscht.

2021 war Wahljahr. Als DEHOGA Berlin haben wir erstmals vor einer Wahl zum Abgeordnetenhaus Gespräche mit den Spitzenkandidat*innen der demokratischen Parteien geführt und sie nach ihrer Position zu unserer Branche befragt. Inzwischen sind die Weichen in Berlin gestellt und wir alle hoffen, dass der neue Senat bald arbeitsbereit ist, denn die aktuellen Entwicklungen dulden keinen Aufschub und schon gar keinen Stillstand. Zügig muss der neue Senat seine Themen benennen und Prioritäten setzen. Wir als Verband stehen für eine partnerschaftliche Zusammenarbeit bereit.

Die ersten Gespräche stimmen uns optimistisch. Ganz konkrete Hoffnung gibt das Zukunftsprogramm „Neustart Berlin“ für die am meisten von der Krise betroffenen Branchen: wir als Hotellerie und Gastronomie, die Veranstaltungswirtschaft (lesen Sie dazu auch den Beitrag „Long Covid für die Branche?“, der Einzelhandel und der Kulturbereich. Das Programm sieht vor, in den Jahren von 2022 bis 2025 bis zu einer Milliarde Euro zur Wiederbelebung einer attraktiven und wettbewerbsfähigen Metropole nach der Krise zu investieren.

Die ersten Gespräche stimmen uns optimistisch. Ganz konkrete Hoffnung gibt das Zukunftsprogramm „Neustart Berlin“ für die am meisten von der Krise betroffenen Branchen: wir als Hotellerie und Gastronomie, die Veranstaltungswirtschaft (lesen Sie dazu auch den Beitrag „Long Covid für die Branche?“, der Einzelhandel und der Kulturbereich. Das Programm sieht vor, in den Jahren von 2022 bis 2025 bis zu einer Milliarde Euro zur Wiederbelebung einer attraktiven und wettbewerbsfähigen Metropole nach der Krise zu investieren.

Es geht um den so dringend notwendigen Neustart des Messe- und Kongressgeschäftes, es geht um die Wiederbelebung des internationalen Tourismus, es geht um den Wirtschafts- und Kulturstandort Berlin – es geht immer um die Zukunftsfähigkeit der Stadt. Perspektive misst man nicht in Legislaturperioden.

In der letzten Ausgabe von **hogaAKTIV** im Krisenjahr 2021 sagen wir als Präsidium des DEHOGA Berlin Danke für Ihr Vertrauen: Die vielen Gespräche haben uns in der Arbeit bestärkt, immer wieder Energie gegeben, angetrieben und letztendlich dafür gesorgt, dass wir als Verband stärker geworden sind. Krisen schaffen immer ihre eigenen Lösungen. In diesen schwierigen Monaten haben wir das Zusammenwirken mit anderen Verbänden in der Stadt intensiviert. Das wird uns zukünftig nutzen.

Von der neuen Bundes- und auch von der neuen Landesregierung wünschen wir uns ab sofort nachvollziehbare, akzeptable und zielorientierte Entscheidung hinsichtlich der Bekämpfung der Corona-Pandemie. Ein weiteres hin und her bei den Infektionsschutzmaßnahmenverordnung können und werden wir nicht mehr hinnehmen. Unseren Betrieben und Mitarbeiter*innen muss eine Perspektive geboten werden – kurzfristig mit ausreichenden Hilfen und langfristig mit Planungssicherheit. Es muss von allen Seiten alles dafür getan werden, dass die Impfquote deutlich erhöht wird. Nur so kommen wir aus der Krise; eine „5. Welle“ darf es nicht geben!

Ein weiteres hin und her bei den Infektionsschutzmaßnahmenverordnung können und werden wir nicht mehr hinnehmen. Unseren Betrieben und Mitarbeiter*innen muss eine Perspektive geboten werden – kurzfristig mit ausreichenden Hilfen und langfristig mit Planungssicherheit. Es muss von allen Seiten alles dafür getan werden, dass die Impfquote deutlich erhöht wird. Nur so kommen wir aus der Krise; eine „5. Welle“ darf es nicht geben!

Es geht um den so dringend notwendigen Neustart des Messe- und Kongressgeschäftes, es geht um die Wiederbelebung des internationalen Tourismus, es geht um den Wirtschafts- und Kulturstandort Berlin – es geht immer um die Zukunftsfähigkeit der Stadt. Perspektive misst man nicht in Legislaturperioden. In der letzten Ausgabe von **hogaAKTIV** im Krisenjahr 2021 sagen wir als Präsidium des DEHOGA Berlin Danke für Ihr Vertrauen: Die vielen Gespräche haben uns in der Arbeit bestärkt, immer wieder Energie gegeben, angetrieben und letztendlich dafür gesorgt, dass wir als Verband stärker geworden sind. Krisen schaffen immer ihre eigenen Lösungen. In diesen schwierigen Monaten haben wir das Zusammenwirken mit anderen Verbänden in der Stadt intensiviert. Das wird uns zukünftig nutzen. Von der neuen Bundes- und auch von der neuen Landesregierung wünschen wir uns ab sofort nachvollziehbare, akzeptable und zielorientierte Entscheidung hinsichtlich der Bekämpfung der Corona-Pandemie. Ein weiteres hin und her bei den Infektionsschutzmaßnahmenverordnung können und werden wir nicht mehr hinnehmen. Unseren Betrieben und Mitarbeiter*innen muss eine Perspektive geboten werden – kurzfristig mit ausreichenden Hilfen und langfristig mit Planungssicherheit. Es muss von allen Seiten alles dafür getan werden, dass die Impfquote deutlich erhöht wird. Nur so kommen wir aus der Krise; eine „5. Welle“ darf es nicht geben!

Doch nun begrüßen wir die Zeit, die ganz der Familie gehört. Ich wünsche Ihnen entspannende und heitere Stunden im Kreis all jener Menschen, die Ihnen nah sind. Und dann öffnet sich auch schon die Tür zu einem hoffentlich erfolgreicherem Jahr 2022. Bleiben Sie gesund, optimistisch und uns verbunden.

Doch nun begrüßen wir die Zeit, die ganz der Familie gehört. Ich wünsche Ihnen entspannende und heitere Stunden im Kreis all jener Menschen, die Ihnen nah sind. Und dann öffnet sich auch schon die Tür zu einem hoffentlich erfolgreicherem Jahr 2022. Bleiben Sie gesund, optimistisch und uns verbunden.

*Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin*

 www.dehoga-berlin.de

Long Covid

für die Branche?

Massenweise Stornierungen von Weihnachtsfeiern, abgesagte Berlin-Besuche, heruntergefahrener Alltag ... Die Corona-Zahlen kennen nur eine Richtung. Dazu die neue Virusvariante Omikron, die beunruhigt. Seit dem 27. November gilt in Berlin die 2Gplus-Regelung für den Innenbereich von Restaurants, Gaststätten oder Kneipen – ausführlich unter:

 www.dehoga-berlin.de

Wie wird das umgesetzt? Wie reagieren Gäste und Besucher? Und vor allem: Welche Folgen zeichnen sich ab?

Trifft Sie die Umstellung auf 2Gplus hart?

Die Umstellung auf 2G war für uns unproblematisch, wir haben kaum Veränderung gespürt. Anders jetzt bei 2G plus. Dadurch, dass so schnell von 2G auf 2G plus verschärft wurde, setzte sich eine Stornierungswelle in Bewegung. Allein die Ankündigungen in der Presse, dass diese Regelung kommen könnte reichte aus, dass die Leute von sich aus ihre bereits gekauften Tickets stornierten. Wir hören als Argumente kaum eine Ablehnung der 2G plus-Regelungen, erleben aber die Angst vor Kontakten. Das ist deswegen auch sehr frustrierend, da wir viel in gute Lüftungsanlagen investiert haben, die die Innenluft virenfrei halten. Gegenwärtig (Ende November) sind wir bei einer Stornierungsrate von 70 Prozent.

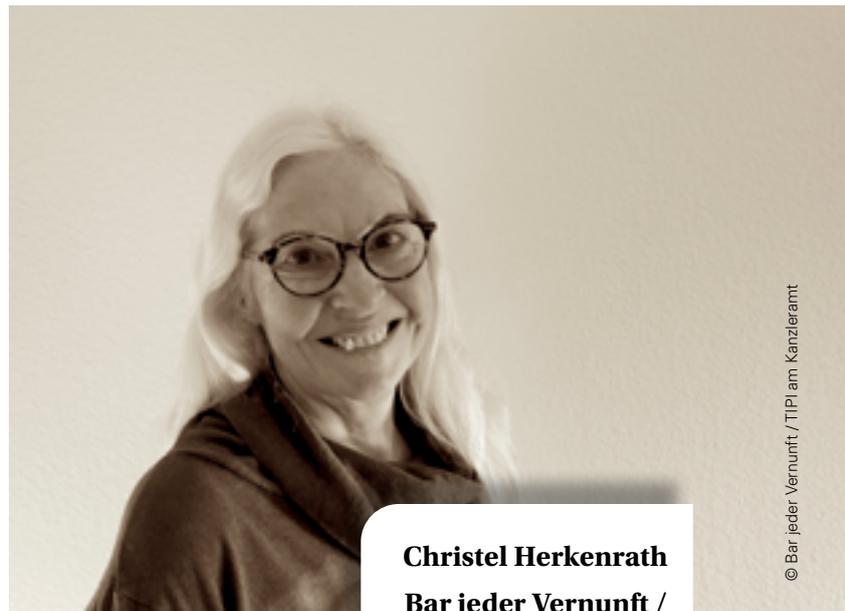
Bei welcher Auslastungsrate landen Sie?

Ab Anfang Dezember bei maximal 30 Prozent. Das ist nicht nur für uns, sondern vor allen Dingen für die Künstler verheerend. Diese haben seit März 2020 kaum die Möglichkeit gehabt aufzutreten, durchleben also quasi ein Berufsverbot mit erheblichen finanziellen Einbußen.

Seit 27. November

schärfere Corona-Maßnahmen:

2G plus im Freizeitbereich



Christel Herkenrath
Bar jeder Vernunft /
TIPI am Kanzleramt

© Bar jeder Vernunft / TIPI am Kanzleramt

Können Sie unter diesen Bedingungen überhaupt Ihr Unternehmen wirtschaftlich führen?

Nein. Seit dem 13. März 2020 ist keiner unserer drei Bereiche – Theater, Gastronomie, B2B-Bereich für Veranstaltungen – mehr in der Lage, wirtschaftlich zu arbeiten. Bei den großen Veranstaltungen für Unternehmen, Parteien, Verbände konnten wir gerade wieder Buchungen verzeichnen. Das ist von einem Tag zum anderen komplett weggebrochen. Und was besonders tragisch dabei ist: Es plant gegenwärtig niemand solche Events, sodass wir intern davon ausgehen, dass dieser Bereich bis zum Frühjahr komplett ausfällt. Es ist schon jetzt abzusehen, dass Veranstaltungen erst im April wieder anfangen. Die Konsequenz: das Jahr 2022 wird erneut wirtschaftlich schwierig, die Einbrüche sind jetzt schon absehbar, ganz gleich, wie sich die Pandemie entwickelt.

Deshalb fordern wir von der Politik die Weiterführung der Hilfsmaßnahmen. Die Überbrückungsmaßnahmen III müssen an einigen Punkten den Gegebenheiten angepasst und damit nachgebessert werden. Zudem brauchen wir die Herabsetzung der Mehrwertsteuer bei Getränken auf 7 Prozent.

 www.tipi-am-kanzleramt.de; www.bar-jeder-vernunft.de



Robert Rückel
Vorsitzender
des Interessenverbandes
der touristischen Attraktionen
Berlins e. V. (INTOURA)
und Geschäftsführer
Deutsches Spionagemuseum
am Leipziger Platz

Wie viele Mitglieder hat der Interessenverband?

Unser Netzwerk vereint rund 80 Anbieter von touristischen Attraktionen in Berlin – vom Kino bis zum Museum, vom Theater bis zum Zoo.

Wie sind Ihre Mitgliedsunternehmen durch das Krisenjahr 2021 gekommen?

2021 war das schwerste Jahr für die Betreiber touristischer Attraktionen in der Hauptstadt. Der Start war denkbar der schlechteste, denn das 1. Quartal war für uns komplett verloren – so etwas gab es noch nie. Danach schöpften wir Hoffnung. Beginnend im Sommer bis Oktober entwickelten sich die touristischen Zahlen nach oben und damit auch die Umsätze. Jetzt hat sich die Situation erneut dramatisch verändert. Es erinnert viel an den Winter 2020/21: Es hagelt Stornierungen, insbesondere bei Gruppen und in den Theatern. Bei Attraktionen mit Laufpublikum – also Museen, Spielplätze, Freizeiteinrichtungen – gibt es auffallend viele kurzfristige Buchungen. Insgesamt konstatieren wir eine große Unsicherheit bei den potenziellen Gästen, die sich fragen, ob sie diese Reise antreten wollen oder können. Und wir sehen deutlich, dass die Zahlen von Tag zu Tag weiter nach unten gehen.

Hat das mit der neu in Kraft getretenen 2Gplus-Regelung zu tun?

Eher nicht, denn zumindest Museen und Freizeiteinrichtungen haben von sich aus die Maskenpflicht als Hausrecht durchgesetzt. Daher schockt diese die Entscheidung nicht.

Warum gehen dann die Besucherzahlen so signifikant nach unten?

Es ist die Stimmungslage. Wenn sich im Wochenrhythmus Bestimmungen verändern, weckt das keine Lust auf Unternehmungen. Das betrifft insbesondere den Tourismus. Konkret: Wer jetzt plant, Weihnachten oder den Jahreswechsel in Berlin zu verbringen fragt sich, ob er dann noch essen gehen kann, ob Theater und Museen geöffnet sind. Wenn die Antworten offen sind, bleibt man zu Hause. Tourismus

braucht Planungssicherheit. Das haben wir als Verband in den vergangenen Monaten wieder und wieder den politischen Entscheidern dieser Stadt erklärt. Tourismus hat eigene Regeln und lässt sich nicht anschalten wie ein Computer.

Mit welchen Erwartungen geht INTOURA ins Jahr 2022?

Hierbei ist wichtig zu erwähnen, dass die Hilfen, die gezahlt wurden, uns das Überleben bisher gesichert haben. Natürlich muss an manchen Stellen nachgeschärft werden, aber im europäischen Vergleich stehen wir als Land gut da. Dass es in unserem Netzwerk keine Insolvenzen gibt, ist Ergebnis der Corona-Hilfen des Bundes. Ich denke, wir werden auch diesen Winter irgendwie durchstehen und dann hoffen wir auf einen schnellen und guten Start in den Frühling. Und schon folgt das Aber: Der nächste Herbst/Winter kommt bestimmt. Wenn wir nichts tun, wird das ein ewiger Kreislauf. Dagegen hilft wohl nur die Impfpflicht.

 www.intoura.berlin



Bernd Wiedemann
Managing Director,
pcma gmbh
Kongressorganisation
Messemanagement
DMC & Incentives
Meeting Architecture

Ihr Geschäftsfeld ist in großen Teilen vorausschauend, planerisch, konzeptionell.

Wie läuft das unter den aktuellen Bedingungen?

Ich erlebe gerade ein Déjà-vu und fühle mich wie im Herbst 2020. Das betrifft aber nicht nur die aktuelle Absagen-Situation, sondern reicht schon in das Frühjahr und den Sommer 2022. Es sprudeln die Stornierungen, die Umstellung auf Online-Formate ... Ist die Welt nicht ein Jahr reifer geworden?

Wie kurzfristig sind die Absagen?

Gerade (Kalendervwoche 48) war der Kongress eines bundes-

weit arbeitenden Verbandes in Berlin geplant. Wenige Tage zuvor gab es die Pressekonferenz mit dem amtierenden Regierenden Bürgermeister, auf der er die 2G plus-Regel sehr vage in den einzelnen Maßnahmen ankündigte und nicht formulierte, wann das mit welchen Bedingungen („und“ – „oder“ mit Abstandsregel für Geimpfte und Genesene) umgesetzt wird. Der Veranstalter des Kongresses hatte schon auf 2G umgestellt und Testmöglichkeit im Umfeld recherchiert. Aber kurzfristig Abstandsregeln durchzusetzen funktioniert nicht. Die Räume sind wie sie sind. Die Folge: Der Veranstalter sagte ab und stellte auf Online um. Ich könnte mehrere solche Geschichten erzählen.

Das ist nicht nur ärgerlich, sondern bringt auch viel zusätzliche Arbeit.

Das Arbeitsaufkommen geht steil nach oben und die Einnahmen sind im freien Fall. Wir haben Umbuchungen von Formaten, damit verbundene Rückerstattungen von Kosten und komplette Absagen von Veranstaltungen – das alles haben wir im Herbst 2020 schon einmal erlebt. Dabei hatte sich gerade angesichts eines gut gefüllten Herbstes und erster aussichtsreicher Projekte für das Frühjahr 2022 vorsichtiger Optimismus breit gemacht.

Wie reagieren die Veranstaltungsteilnehmer*innen?

Da bekommen wir viel Frust ab, denn die Teilnehmer*innen verweisen darauf, dass sie geimpft oder genesen sind. Da übernehmen wir dann häufig die zweifelhafte Rolle, die Beschlüsse des Senats verteidigen zu müssen.

Heißt aber auch, dass weder 2G noch 2G plus das Problem sind?

Nein, alle haben den Ernst der Situation begriffen. Selbst an dieses Auf und Ab haben wir uns mittlerweile gewöhnt. Aber dass Maßnahmen so unkonkret und ohne Terminnung angekündigt werden, ist noch mal eine neue Stufe.

Wie beurteilen Sie Ihre wirtschaftliche Situation? Wie schauen Sie ins Geschäftsjahr 2022?

Ich denke, die gesamte Veranstaltungswirtschaft der Hauptstadt fühlt sich gerade ins Jahr 2020 zurückversetzt: Es gibt keine Präsenz-Veranstaltungen, da Planungen hierfür unmöglich geworden sind. In den Köpfen aller schwingen die Aussagen vom Dezember 2020, dass wir jetzt zurückdrehen müssen, damit wir Weihnachten feiern können. Es kam bekanntlich anders und änderte sich erst im späten Frühjahr mit steigenden Temperaturen. Wer uns aktuell das Geschäft verdirbt? Es sind die Ungeimpften und es sind die schleppenden Booster-Impfungen - das sage ich ohne Wertung, ich stelle es nur fest. Alles wie gehabt, nur das jetzt die finanziellen Polster aufgebraucht sind. Der Regierungswechsel ist ein zusätzlich erschwerender Faktor, denn Entscheidungen zu weiter dringend notwendigen Hilfsmaßnahmen ziehen sich in die Länge. Auch das kenne ich schon, denn meine Hilfen für den Übergangszeitraum 20/21 kamen im Oktober 2021.

Welche Regelung gilt für den Lucia Weihnachtsmarkt seit der Eröffnung?

Maske tragen, Abstand halten, 2.000 Besucher*innen.

Wie wird das kontrolliert?

Die KulturBrauerei hat vier Eingänge, die wir mit Security besetzt haben. Die weisen bereits beim Betreten des Marktes auf die Maskenpflicht hin. Dem Weihnachtsmarkt angepasst nennen wir sie „Wohlfühl-Teams“. Zwei zusätzliche Security-Teams sind außerdem auf dem Markt unterwegs, um die Besucher*innen freundlich, aber bestimmt an die geltenden Bestimmungen zu erinnern.

Haben Sie um die Durchführung des Marktes gebangt?

Ja. Wir haben im Vorfeld lange mit den verantwortlichen Entscheidern des Stadtbezirks gesprochen: unser Hygienerahmenkonzept erläutert und erklärt, was geht und was eben nicht geht. 3G ist unter diesen Bedingungen nicht umsetzbar, da die einzelnen Stände ja selbstständige Unternehmen sind. So war die Entscheidung, uns als Wochenmarkt einzustufen, sinnvoll und praktikabel, da hier seit Wochen Maskenpflicht angesagt ist. Wir setzen da noch einen drauf, kontrollieren das und regen auch aktiv an, Luca-App oder Corona-Warn-App zu nutzen, die an jedem Stand präsent sind.

Also ein ganz normaler Weihnachtsmarkt?

Aber nur beinahe. Dagegen spricht: 8 Personen für Sicherheit á 8 Stunden, á 30 Tage = 40.000 Euro. Diese Summe hatte niemand vorher auf der Liste, die ist nicht auf die Händler*innen oder Besucher*innen umlegbar. Schwierig. Das ist ein Posten, der auch nicht unter die Hilfsleistungen fällt.

Das steht beinahe schon exemplarisch für das Veranstaltungsjahr 2021 – das zeigt das Beispiel Karneval der Kulturen, wo wir seit 20 Jahren mitverantwortlich für Teile der Veranstaltung sind. Pandemiebedingt entwickelten wir mit einem großen Team und 800 Künstlern für den August ein dezentrales Konzept für 12 Stadtbezirke. 12 Bühnen, Umzüge ... Als alles stand, ordnete Gesundheitssenatorin Dilek Kalayci an, dass alle Veranstaltungsflächen eingezäunt werden müssen. Das war das Aus. Wir sind Veranstalter für rund 20 Events pro Jahr, jedes hat seine Corona-Geschichte.

Und wenn jetzt 2G plus für den Weihnachtsmarkt käme?

Dann kommt zur Cholera die Pest dazu. Aber wir setzen konsequent die Regeln um und alles daran, ihn den Markt sicher zu machen, denn wir haben Verantwortung für die Besucher*innen und die Händler*innen, die bei uns auch aus Schweden, Island und Finnland kommen.

Werden Sie den Weihnachtsmarkt mit Gewinn beenden?

Auf keinen Fall.

Marko Schilp

2. Vorsitzender Convention Partner Berlin und Sales Manager im Tempodrom als Vertreter der Convention Partner Berlin

Als Vertreter der Convention Partner Berlin haben Sie einen guten Überblick über die MICE-Branche der Hauptstadt. Was kennzeichnet die Branche gegenwärtig?

Zwei Ebenen wären da zu betrachten: die wirtschaftliche und die psychologische. Die Veranstaltungsbranche befindet sich seit Pandemiebeginn im Lockdown, unterbrochen nur von zarten Lockerungsphasen. Seither müssen wir durchgängig mit Einschränkungen leben, die ein eigenständiges Wirtschaften für die meisten Betriebe unmöglich macht. Aktuell werden viele Veranstaltungen wieder verschoben oder abgesagt, der Frust ist groß, wir leben mit einer ständigen Existenzbedrohung und keiner weiß, wie viele Betriebe den nächsten Corona-Winter überstehen.

Hinzu kommt auf psychologischer Ebene der Generalverdacht unter dem die Branche steht. Veranstaltungen werden weitestgehend unterschiedslos eingeschränkt oder ganz untersagt und damit eine erhöhte Infektionsgefahr unterstellt. Irgendwann hat jeder die Gleichung „Veranstaltung = Gefahr“ im Kopf, und das wird post-pandemisch nachhallen. Die Politik will leider nicht verstehen, dass MICE-Events unproblematisch sind, weil hier mit hochwirksamen Hygienekonzepten gearbeitet wird, sich unsere Gäste professionell verhalten und die Veranstalter sehr genau wissen, wie sich Zusammenkünfte aller Art sicher durchführen lassen.

Reichen die Hilfsleistungen der Bundesregierung?

Stand jetzt: nein. Das Grundproblem ist: Uns bzw. unseren Kunden fehlen Perspektiven. Kaum einer plant heute Veranstaltungen, wenn er nicht weiß, ob morgen 3G, 2G, 2G plus, Kompletterbot, Obergrenze X oder sonst was gilt. Mit dem Ende der Pandemie wird erst die übliche Planungsphase von 6–12 Monaten für Veranstaltungen beginnen, d. h. frühestens nach 6 Monaten können wir wieder auf eine normalisierende Buchungslage hoffen. Im Klartext: die Hilfen müssen mindestens 6 Monate nach Pandemie-Ende weiterlaufen, sonst fährt die MICE-Branche ironischerweise spätestens dann vor die Wand, wenn die Pandemie nominell für beendet erklärt wird.

Was erschreckt Sie in dieser Situation am meisten?

Dass die Politik Veranstaltungen unterschiedslos als virale Gefahrenzonen diffamiert und jegliche mittel- bis langfristige Strategien zum Umgang mit unserer Branche vermissen lässt.



© Kai Heimberg

Welche Schritte sind aus Ihrer Sicht erforderlich, um das zu ändern?

Abgesehen von der fehlenden Langfristperspektive sowie der Verlängerung der Überbrückungsprogramme wäre eine Imagekampagne zur Rehabilitierung der MICE-Branche vonnöten, mit Fokus auf Arbeitsmarkt und Öffentlichkeit. Außerdem beispielsweise Hilfen bei der Mehrwertsteuer, Stichwort 7 Prozent etc.

Schauen Sie in die Glaskugel: Wann rechnen Sie mit einem Neustart des MICE-Geschäftes?

Das hängt einerseits vom besagten Verständnis der Politik ab, andererseits aber auch von der Impfquote. Erste Verbände fordern ja bereits die Impfpflicht, sonst stehen wir nächsten Winter wieder da, wo wir jetzt sind. So oder so winkt dann aber gleich ein weiteres Problem: wenn es wieder losgeht, mit wem geht es los? Analog zur Hotellerie und Gastronomie erleben wir einen veritablen Brain-Drain und keiner weiß, ob diese Menschen zurückkommen ... das wird die nächste große Herausforderung.

 www.convention-partner.com; www.tempodrom.de

HS/3

Bei über
5000 Hotels
erfolgreich
im Einsatz

HOTEL

SOFT

So individuell
wie Ihre
Gäste

WARE

Professionelles Hotelmanagement für
kleine und große Hotels. Jetzt testen!



Hohe Funktionalität ✓

Einfache Bedienung ✓

Leicht erlernbar ✓

Praxisorientiert ✓

Zukunftsfähigkeit festschreiben

Entgelt-Tarifvertrag und Manteltarifvertrag.

Fragen an René Kienker,

Justiziar des DEHOGA Berlin

In der November-Ausgabe von **hogaAKTIV** wurden auf den Seiten 28/29 die Ergebnisse der Verhandlungen des DEHOGA Berlin und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten Region Berlin-Brandenburg (NGG) veröffentlicht. Das wichtigste Ergebnis im Entgelt-Tarifvertrag 2022/2023 ist – kurz gesagt – mehr Geld für die rund 80.000 Beschäftigten im Berliner Gastgewerbe, einschließlich der Auszubildenden. Doch wir wollten noch ein bisschen mehr wissen und fragten nach bei René Kienker, Justiziar des DEHOGA Berlin.



© DEHOGA Berlin

Der Abschluss dieses Entgelt-Tarifvertrages für die kommenden zwei Jahre gibt ein wichtiges Signal, um zu zeigen, dass Gastronomie und Hotellerie eine attraktive Branche ist.

Für wen gilt der Tarifvertrag?

Allgemein gesagt für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Berlin, konkreter für alle tarifgebundenen Betriebe. In der Praxis werden Tarifverträge häufig auf alle Arbeitnehmer*innen eines Betriebs angewendet, also auch auf solche, die nicht Mitglied der Gewerkschaft sind.

Was ist neu im Vertrag?

Abgeschlossen wurde im November ein neuer Entgelt-Tarifvertrag, wie er in **hogaAKTIV** und auf der Website des DEHOGA Berlin mit allen einzelnen Bestimmungen veröffentlicht ist. Wer aufmerksam liest, wird sehen, dass vor allem in den unteren Einkommensbereichen die Löhne ab 1. Januar 2022 stark steigen werden und hier mindestens 12 Euro/Stunde gezahlt werden. Der Abschluss dieses Entgelt-Tarifvertrages für die kommenden zwei Jahre gibt ein wichtiges Signal, um zu zeigen, dass Gastronomie und Hotellerie eine attraktive Branche ist. Die deutlich gestiegene Bezahlung liefert gute Argumente, Fachkräfte zu gewinnen oder sie zurückzuholen.

Nun wissen wir, dass Geld wichtig ist, aber nicht alles.

In vielen Unternehmen gibt es Bestrebungen, neue Arbeitszeitmodelle – Stichwort 4-Tage-Arbeitswoche – zu etablieren. Auch das muss tarifvertraglich geregelt sein.

Genau. Deshalb haben wir als DEHOGA Berlin mit der NGG vereinbart, in den kommenden sechs Monaten gemeinsam an einem neuen Manteltarifvertrag zu arbeiten. Hier sollen Dinge wie Arbeitszeit, Urlaub, Dienstplanung ... behandelt werden. Das beginnt zunächst mit der Evaluierung, also zu prüfen, was wir an dem bestehenden Vertragswerk verbessern können, um die Branche noch zukunftsfähiger aufzustellen. Dabei geht es sowohl um die Bedürfnisse der Beschäftigten als auch der Betriebe. Das Ziel ist ein hochinnovatives Vertragswerk für die Gastgeber Berlins.

Nun war der noch geltende Mantelvertrag ein sehr flexibles Instrument und viel moderner als andere.

Ja, da ist eine Menge möglich, auch eine 4-Tage-Arbeitswoche lässt der aktuell geltende Manteltarifvertrag jetzt schon zu. Das kleine Gesetzbuch mit gerade mal 20 Seiten beantwortet viele Fragen, die sich im Arbeitsalltag ergeben. Reinschauen lohnt sich also und vermeidet Fehler. Dennoch haben sich die Bedürfnisse von Beschäftigten und Betrieben in den letzten Monaten verändert. Dem muss der neue Manteltarifvertrag gerecht werden. Zugleich wollen wir mit einem hochinnovativen Vertragswerk die Tarifbindung in der Branche stärken.



im Radio



auf SchlagerRadio.de



per App

Mo - Fr ab 7:10
BARGELD
gewinnen!

KNACK DEN SCHLAGER RADIO TRESOR



Hör auf Dein Herz!

„Geplant war das nicht.“

Hausbesuch bei Kyra Leu
Hotel Les Nations.
Berlins jüngste Hotelinhaberin
über ihren ungewöhnlichen Weg
zum eigenen Hotel.



Patrick Franke & Kyra Leu

Unauffällig fügt sich das kleine 35-Zimmer-Hotel Les Nations in die Häuserreihen der Zinzendorfstraße in Berlin-Moabit ein. Durch seine zentrale Lage mitten im quirligen Moabit ist es der ideale Anlaufpunkt für junge Reisende, Studierende und Geschäftsleute, die im Berliner Westen Station machen möchten.

Das Innere des Hotels ist hell und freundlich, immer wieder finden sich Details und Akzente in der „Hausfarbe“ purpur, die das Corporate Design des Les Nations dominiert. Geleitet wird es von einem jungen Paar – Kyra Leu und Patrick Franke, die sich während ihres Studiums auf der Hotelfachschule Berlin kennengelernt haben. Nichts erscheint außergewöhnlich, und dennoch ist das Les Nations etwas Besonderes, denn Kyra Leu hat es 2019 mit gerade einmal 27 Jahren gekauft. Wie es dazu kam, erzählt sie im Gespräch mit **hogaAKTIV**.

Ich komme aus einer Berliner Künstlerfamilie und bin nicht reich

„Natürlich denkt jeder, dass ich eine reiche Familie habe. Tatsächlich aber komme ich aus einer Künstlerfamilie in Neukölln und habe diesen Schritt allein und fast ohne Eigenkapital gewagt. Geplant hatte ich das

ebenso wenig wie eine Karriere in der Hotellerie, denn eigentlich wollte ich im künstlerischen Umfeld bleiben. Ich habe mit vier Jahren angefangen zu tanzen, war erfolgreich bei Meisterschaften im Modern Jazz, Hip hop und Latin Dance und habe als Tänzerin und Choreographin auch schon ganz gut verdient. Aber durch meine Familie wusste ich, wie schwer und unsicher das Künstlerleben mitunter sein kann und bin diesen Weg dann nicht weitergegangen. Kurz vor dem Abitur bin ich erst einmal ein Jahr nach Spanien abgehauen und habe dort in unterschiedlichen Jobs im sozialen Bereich gearbeitet – überwiegend in der Pflege von Alzheimer-Patienten. Zurück in Deutschland habe ich das Abitur nachgeholt und ein Freiwilliges Soziales Jahr beim Union Hilfswerk absolviert, einem Übergangswohnheim für Erwachsene mit psychischen Erkrankungen. Es fasziniert mich sehr, wie unterschiedlich stark Menschen sein können und wie sehr der individuelle Umgang mit schwierigen Lebenssituationen differiert“.

Hotellerie erschien mir als perfekte Symbiose aus Menschlichkeit und Kreativität

„Zu dieser Zeit hatte ich einen Lebensgefährten, dessen Schwager im Adlon arbeitete und der immer interessante Geschichten zu erzählen hatte. Hotellerie erschien mir die perfekte Symbiose aus Menschlichkeit, Internationalität und Kreativität zu sein, und ich bewarb mich ziemlich kurz entschlossen um einen Ausbildungsplatz im Adlon Kempinski. Die Ausbildung war super und danach bin ich noch eine Weile dort geblieben und habe an der Rezeption gearbeitet. Wenn wir Gäste beim Check-in von einer höheren Zimmerkategorie überzeugen konnten, haben wir für das Upselling 10 Prozent der Differenz zum eigentlichen Zimmerpreis bekommen. Ich war darin super erfolgreich und konnte wirklich eine Menge Geld zurücklegen. Davon habe ich dann meine Studienzzeit finanziert und sogar noch ein bisschen in die Finanzierung des Les Nations stecken können“.



Durch die Hotelfachschule war ich perfekt auf die Übernahme eines eigenen Hotels vorbereitet. Ich wusste, dass ich es kann

„Nach dem Adlon und dem erfolgreichen Abschluss als Diplom-Betriebswirtin an der Hotelfachschule habe ich in der Pension Peters am Savignyplatz angefangen und war dort für alles verantwortlich, was zum Managen eines kleinen Hotels gehört. Dann kam eins zum Anderen: Durch mein Studium war ich theoretisch schon perfekt auf die Übernahme eines Hotels vorbereitet. Ich konnte Business-Pläne schreiben, bilanzieren, verkaufen, hatte einen Ausbilder-schein und vieles mehr. Praktisch hatte ich bei der Pension Peters all mein Wissen in die Tat umsetzen können und war inzwischen selbstbewusst genug, um zu wissen, dass ich es kann. Als ich dann eines Abends beim „daddeln“ auf dem iPad mehr oder weniger zufällig über die Anzeige stolperte, dass das Hotel zum Verkauf stand, habe ich nicht lange überlegt“.

Ich bekam unter vielen Kaufinteressenten den Zuschlag, der Kredit wurde bewilligt und dann kam Corona

„Das Hotel erschien mir so sympathisch, es hatte die perfekte Größe und ich habe mein Kaufinteresse signalisiert. Natürlich war diese Phase sehr aufregend und mit viel Arbeit verbunden. Ich musste die Verkäufer überzeugen und die Bank natürlich auch, denn ich musste ja fast die komplette Summe mit Krediten finanzieren. Aber es hat geklappt und am 30. Dezember 2019 bekam ich die Zusage,

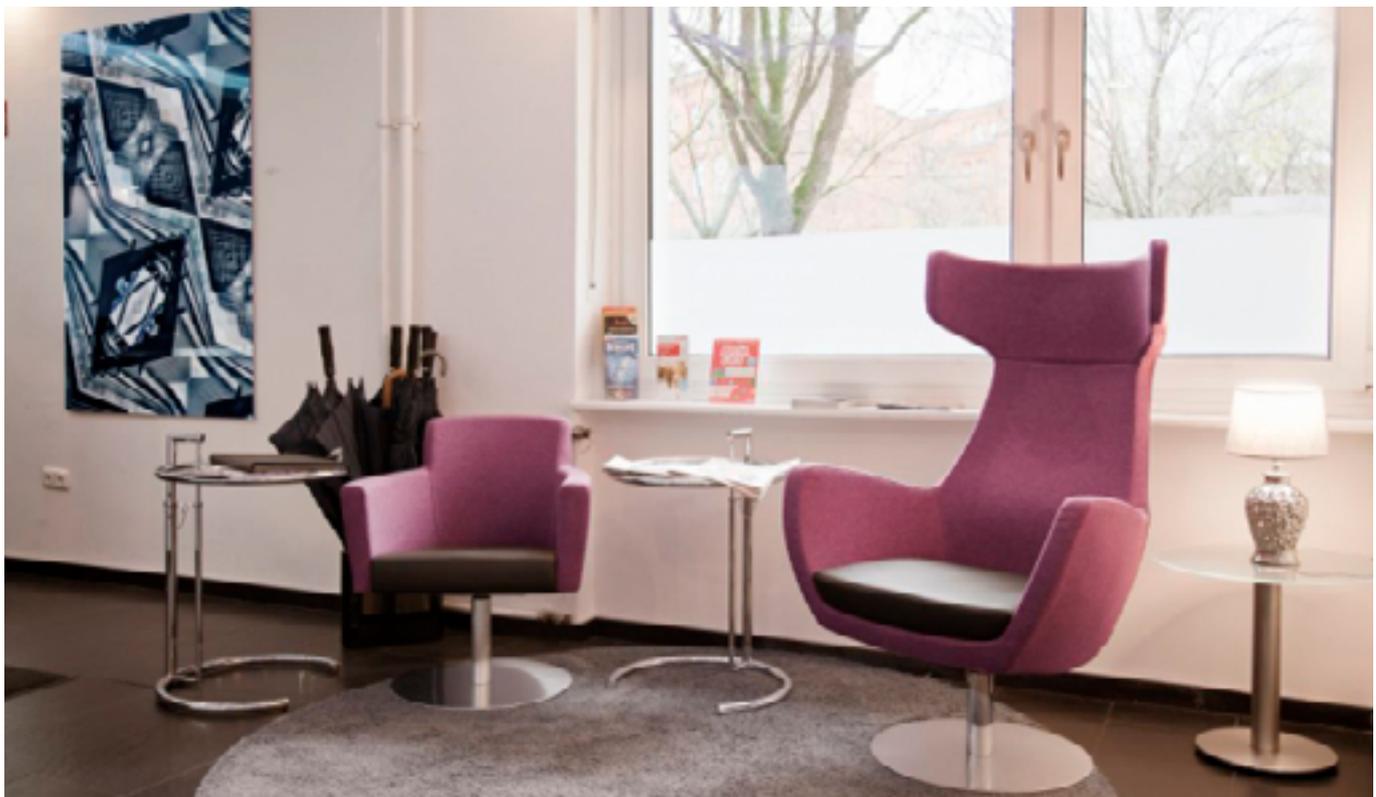
dass ich das Haus im März 2020 übernehmen könne. Wir haben alle Mitarbeiter*innen behalten, noch ein paar Verschönerungsarbeiten durchgeführt und freuten uns auf die Zukunft. Aber dann kam Corona, die Bank zog pandemiebedingt die Finanzierung zurück und alles stand auf der Kippe. Glücklicherweise konnte ich aushandeln, das Hotel erst zum 1. August 2020 zu übernehmen und die bisherigen Eigentümer – eine Immobiliengesellschaft – boten mir einen Asset-Deal an, durch den wir die Bankenfinanzierung umgehen konnten“.

Holpriger Start mit großartiger Unterstützung durch den DEHOGA Berlin

„Im Alter von 27 Jahren ein Hotel zu kaufen und dann wenige Tage nach dem Start in eine Pandemie mit Lockdowns und Reiseverboten zu schlittern, ist nun wirklich kein Traumstart. Ich muss aber sagen, dass ich mich als Neugründerin durch den DEHOGA Berlin perfekt betreut gefühlt und der Super-Informationsfluss mich extrem entlastet hat. So haben wir es bis hierher geschafft und schauen heute optimistisch in die Zukunft. Ich bin stolz auf den Zusammenhalt meines Teams und dankbar für die großartige Unterstützung durch meinen Partner Patrick Franke. Von nun an kann es nur besser werden, und wir hoffen, schon bald einige unserer Visionen umsetzen und das Les Nations noch vielseitiger gestalten zu können“. Zum Beispiel möchten wir unseren Hof so attraktiv gestalten, dass unsere Gäste dort frühstücken können“.

Das Gespräch führte Christine Vitt.

 www.les-nations-hotel.de



2022: Keine Beitragserhöhungen

Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 6. Dezember im SANA Berlin Hotel

„Es war eine lebhaft und erfrischende Diskussion, die zeigte, dass wir an uns glauben“, fasste Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, die Atmosphäre der Vollversammlung des Verbandes zusammen. Die meisten der Teilnehmer*innen ergriffen an diesem Nachmittag im SANA Hotel Berlin das Wort, stellten Fragen, äußerten Meinungen, gaben Erfahrungen weiter, stießen Entscheidungen an und um – das alles sachlich, konstruktiv und mit Ergebnissen. So beschloss die Mehrheit der Teilnehmer*innen nach intensiver Diskussion, dass bedingt durch die anhaltende Krisensituation sowohl auf die Erhöhung der Mitgliedsbeiträge als auch auf die Aufnahmegebühren für neue Mitglieder im kommenden Jahr verzichtet wird.

Geplant war die Vollversammlung im Mai. Diese musste dann pandemiebedingt abgesagt werden. Deshalb landeten ein paar der Tagesordnungspunkte auf der aktuellen Agenda, so der Bericht der Kassenprüfer, die Genehmigung des Jahresabschlusses und die Entlastung des Präsidiums für das Jahr 2020. Anschließend stellte Lutz Freise, Schatzmeister des DEHOGA Berlin, den Haushaltsentwurf für 2022 vor. Alle Teilnehmer*innen hatten die entsprechenden Dokumente vorab schriftlich erhalten, sodass die Diskussion um die Inhalte gut vorbereitet starten konnte. Die Zahlen zeigten, dass der Verband auch in schwierigen Zeiten gut gewirtschaftet hat.



*Christian Andresen,
Präsident des DEHOGA
Berlin bei seiner Rede*



*Suman Rewari und
Christian Andresen*



Gastronomen. Der Präsident des DEHOGA Berlin dankte den Mitarbeiter*innen der Geschäftsstelle für ihre dauerhafte, aktuelle und verlässliche Arbeit, die (nicht nur) den Mitgliedsbetrieben half und noch immer hilft, die Krise durchzustehen. Dafür gab es spontan Beifall. Zugleich informierte Christian Andresen, dass bereits im Januar Gespräche mit den Spitzenpolitikerinnen des neuen Senats geplant sind.

Nach dem offiziellen Schlusswort wurde es noch einmal sehr emotional, denn Suman Rewari, Geschäftsführer des Rewari-Hotels in der Stresemannstraße, sagte seinen Kolleg*innen auf Wiedersehen und bedankte sich für die gute Zusammenarbeit im DEHOGA Berlin. „Ich bin nun 71 Jahre alt und ziehe mich aus dem Geschäftsleben zurück“. In einem anschließenden Get-Together war Zeit und Gelegenheit, für persönliche Gespräche, aufmerksam umsorgt vom Service des SANA-Hotels. Das Haus in der Nürnberger Straße verfügt in den Veranstaltungsräumen über moderne Luftreiniger. Die Vollversammlung wurde nach den aktuellen Bestimmungen als 2G plus-Veranstaltung durchgeführt.

von Brigitte Menge

 www.dehoga-berlin.de



*Die Teilnehmer*innen
der Vollversammlung*



*(v.l.n.r.) Ralph Alsdorf vom Andel's Berlin,
Oliver Staas vom Radisson Blu Hotel
& Jörn Brinkmann von der Ständigen Vertretung*

In seinem Bericht appellierte Christian Andresen, sich gegenwärtig mehr denn je um die Mitarbeiter*innen zu kümmern. Mit dem Satz: „Jeder von uns möchte mal wieder einen Betrieb leiten, statt permanenter Krisenmanager zu sein“, traf er den Nerv der Hoteliers und

Der Dank für die Unterstützung der Veranstaltung geht an:

- Radeberger Gruppe KG
- J.J.Darboven GmbH & Co. KG
- Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
- Getränke Preuss Münchenhagen
- und das gastgebende SANA Berlin Hotel



Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

Grün und noch günstiger

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

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



VATTENFALL



Berliner Kultur-Highlights 2022

© visitBerlin, Foto: Mo Wüstenhagen

Neue Häuser wie das schwedische Fotomuseum Fotografiska und das Samurai-Museum öffnen 2022 erstmals ihre Türen

Corona bleibt auch in den nächsten Monaten für Berlin und den Tourismus der Stadt eine enorme Herausforderung. Flexibles und vorausschauendes Handeln ist weiterhin gefragt. Die geplanten Kultur-Highlights für 2022 inspirieren aber bereits jetzt für die nächste Reise in die Hauptstadt.

Besonders die kulturelle Mitte Berlins entwickelt sich dynamisch und erwartet ihre Gäste im kommenden Jahr mit neuen hochkarätigen Museen. So präsentiert das Samurai-Museum nach seinem Umzug von Dahlem in das Stadtzentrum voraussichtlich ab März auf rund 2.000 Quadratmetern die Waffen- und Schmiedekunst japanischer Samurai-Kultur sowie die Werke zeitgenössischer japanischer Künstler. Ebenfalls in den ersten Wochen des neuen Jahres soll die „Schatzkammer Staatsbibliothek“, das Museum der Staatsbibliothek Unter den Linden, eröffnen. Auf mehr als 1.000 Quadratmetern werden sowohl Dauer- als auch Wechselausstellungen gezeigt.

Im Herbst folgen weitere Highlights: In den ehemaligen Räumen des legendären Kunstquartiers Tacheles entsteht aktuell die Berlin-Dependance des renommierten schwedischen Fotomuseums „Fotografiska“. Auf 5.500 Qua-

dratmetern werden nicht nur Werke weltweit angesehener Fotografen ausgestellt, das Fotografiska soll auch ein Ort für kulturelle Events und den kreativen Austausch sein. Voraussichtlich im September feiert das Museum Ephraim-Palais nach umfangreicher Sanierung seine Wiedereröffnung. In dem prächtigen Bau im Rokoko-Stil lässt sich dann wieder Berliner Stadtgeschichte und Kultur erleben. In unmittelbarer Nähe, direkt am Humboldt Forum, soll ab Herbst das neue Freiheits- und Einheitsdenkmal mit seiner gigantischen begehbaren Schale aus Stahl an die Friedliche Revolution 1989 erinnern.

Tristan kommt zurück nach Berlin

2022 feiert ein absoluter Publikumsliebling seine Rückkehr nach Berlin: Raubsaurier Tristan Otto avancierte nach seinem Einzug in das Naturkundemuseum innerhalb kürzester Zeit zum Superstar. Die letzten drei Jahre war das Originalskelett des Tyrannosaurus Rex in Kopenhagen zu Gast, ab 2022 ist Berlin wieder Tristans Zuhause.

Weitere Highlights auf [visitBerlin.de](https://www.visitberlin.de)



Initiative Berlin gegen Antisemitismus

Antisemitismus ist in vielfältiger Form innerhalb unserer Gesellschaft präsent. Er ist nicht einfach nur eine Form von Diskriminierung, sondern eine grundlegende Haltung zur Welt. Aus gesellschaftlicher Verantwortung und einem Bewusstsein für die Bedeutung jüdischen Lebens in unserem Land sehen wir es als unsere Aufgabe, jede Form von Antisemitismus zu bekämpfen. Gemeinsam möchten wir handeln und insbesondere die Auseinandersetzung mit dem Thema als selbstverständlichen Bestandteil der Berliner Unternehmenskultur etablieren. Das Berlin-Partner-Netzwerk fungiert als Plattform der Initiative und steht für eine vielfältige Gesellschaft sowie ein gemeinschaftliches Miteinander.

„Ich kann mir Berlin überhaupt nicht vorstellen, ohne dass sich Jüdinnen und Juden hier vollkommen zu Hause fühlen.“

Dr. Stefan Franzke,
CEO Berlin Partner



Die Mitglieder von „Berlin gegen Antisemitismus“ setzen sich folgende Ziele:

berlin-partner.de/hauptstadt-marketing/berlin-partner-netzwerk/initiative-berlin-gegen-antisemitismus

1. Wir übernehmen Verantwortung, und stellen uns dem um sich greifenden Antisemitismus in unserer Gesellschaft entgegen. Als gemeinsame Plattform setzen wir deutliche Zeichen und sind Multiplikator*innen in einer Stadt, die für Freiheit steht.
2. Wir stärken das historische Bewusstsein und arbeiten gegen das Vergessen. Dafür setzen wir uns selbst den Bildungsauftrag für Aufklärung und Wissensvermittlung innerhalb und außerhalb unserer Organisationen, auch in Verbindung mit zivilgesellschaftlichen Organisationen, die sich dem Kampf gegen Antisemitismus, Hass und Intoleranz widmen.
3. Wir bekennen uns zur Vielfalt und verurteilen jegliche Art von Diskriminierung und Ausgrenzung. Dazu fördern wir Chancengleichheit, Diversität und gegenseitigen Respekt in unseren Organisationen und darüber hinaus.
4. Wir engagieren uns in öffentlichkeitswirksamen Projekten und Kampagnen, und stärken so aktiv den gesellschaftlichen Zusammenhalt in unserer Stadt.
5. Wir tragen mit unseren Organisationen dazu bei, jüdisches Leben in unserem Land sichtbar zu machen, damit aus Berlin heraus ein Signal für Vielfalt, Respekt und Toleranz in die Welt gesendet werden kann.

Wir alle setzen uns mit der Kraft unserer Organisationen dafür ein, durch gezieltes, öffentlichkeitswirksames und verantwortungsbewusstes Handeln sowie nachhaltige Maßnahmen, einen Beitrag zur positiven Entwicklung einer offenen, toleranten und vielfältigen Gesellschaft zu leisten und uns gegen Antisemitismus zu stellen.



JETZT ANMELDEN!
ANMELDESCHLUSS
4. FEBRUAR 2022



2022
YOUNG STARS | BB
Wettbewerb der Gastgeber

Für die Berufe

Hotelfachleute
Hotelkaufleute
Koch/Köchin
Restaurantfachleute
Fachpraktiker/in in der Küche*

Die Wettkampftermine

Theorieteil (Vorentscheid)
15. Februar 2022
Praxisteil (Endausscheid)
und Siegerehrung
30. April - 2. Mai 2022

Alle Infos und Anmeldung unter www.dehoga-youngstars.de

* Nur für Berliner Betriebe

Alles **bio**?

Ja, aber korrekt

WIR IN BERLIN

Merkblatt
des Landesamtes
für Gesundheit und
Soziales (LAGeSo)
zu „Bio“ und „Öko“
in der Gastronomie

„Bio“ oder „Öko“ macht sich immer gut. Auch auf der Speisekarte. Schließlich achten Verbraucher*innen mehr denn je auf nachhaltige, umweltschonende und tierschutzfreundlich hergestellte Erzeugnisse. Damit sie sicher sein können, dass „Bio“ drin ist, wo „Bio“ draufsteht, wird der gesamte Bereich des ökologischen Landbaus europaweit überwacht und kontrolliert. Das umfasst nicht nur alle Stufen der Produktion und Aufbereitung, sondern auch die Gastronomie. In Berlin gehört das zum Aufgabenbereich des Landesamtes für Gesundheit und Soziales (LAGeSo). Die Behörde hat ein Merkblatt zur Anwendung der Begriffe „Bio“ und „Öko“ in der Gastronomie und die Außer-Haus-Verpflegung veröffentlicht. „Jedes Unternehmen, welches ökologische Produkte in den Verkehr bringt und mit der Kennzeichnung ‚Bio‘, ‚Öko‘ oder gleichbedeutenden Bezeichnungen ... bewerben möchte, muss sich dem Kontrollverfahren gemäß

der europäischen Öko-Verordnung Nr. 834/2007 unterstellen und über ein gültiges Bio-Zertifikat verfügen“, heißt es im Merkblatt, das darauf verweist, dass diese Vorschriften zur Kennzeichnung auch Angebotsschilder, Tafeln, Internetseiten und Social-Media-Plattformen betreffen. Ausnahmen sind Getränkeflaschen oder vorverpackte Lebensmittel. Das Merkblatt führt Beispiele aus dem Gastronomie-Alltag auf. Vielfältige und detaillierte Informationen zum Thema finden sich auf der Webseite der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). Dort sind die Adressen von Kontrollbehörden, Öko-Kontrollstellen, Anbauverbänden und Beratern für die Außer-Haus-Verpflegung sowie praktische Tipps fürs Küchenmanagement aufgeführt.

 www.oekolandbau.de/bio-siegel;

 www.berlin.de/lageso/gesundheit/oekokontrolle

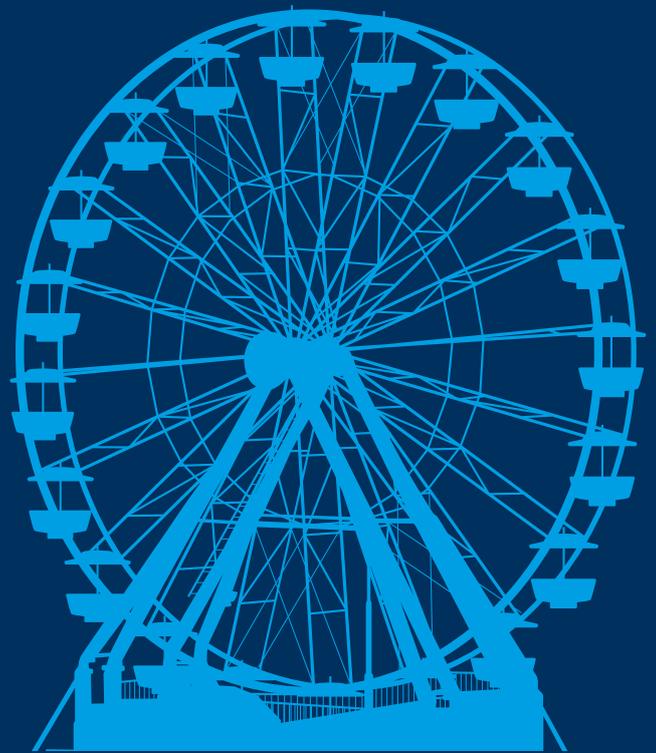
ALBA Berlin GmbH
Flottenstraße 7-9
13407 Berlin

ALBA 
Wir nennen es Rohstoff.

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

Als starker Partner in Berlin und Brandenburg halten wir Ihre Events sauber, damit Sie als Veranstalter glänzen können.

Tel. +49 30 35182-351
berlin.alba.info





Neue Förder-richtlinie ...

(v.l.n.r.) Gaby Brandstetter,
Kerstin Josupeit,
Marina Konieczny &
Anika Harnoth

... für die Berufsausbildung in Berlin

Seit vielen Jahren können Berliner Unternehmen die Förderung von Ausbildung in allen dualen Berufen bei der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales beantragen. Seit nunmehr acht Jahren erhalten sie dabei Unterstützung durch die Beraterinnen der Verbundberatung Berlin. Wie der Name erahnen lässt, liegt deren Fokus auf der Vermittlung und Gestaltung von Verbundausbildungen. In der Gastronomie ist beispielsweise der Austausch zwischen Kantinen und Restaurants gefragt. Für eine vollständige Ausbildung ist es erforderlich, dass die Jugendlichen das à la carte-Geschäft und die Verarbeitung von Wild, Geflügel Schalen- und Krustentieren in Partnerküchen erlernen.

Eine Neuerung ist die Förderfähigkeit von beiden Teilen der gestreckten praktischen Abschlussprüfung. Der Zeitraum für diese Maßnahme wurde außerdem auf sechs Monate vor der praktischen Abschlussprüfung verlängert.

Eine bedeutende Veränderung ist der Wegfall der Begrenzung auf Berliner Verbundpartner. Mit der neuen Richtlinie dürfen Verbünde bundeslandübergreifend stattfinden. Dies ist vor allem für die Vermittlung spezieller Inhalte, die we-

nige Unternehmen anbieten, eine Erleichterung. Die Verbundberatung hatte u. A. mit Ausnahmegenehmigungen Verbünde für Brauer*innen und Mälzer*innen im Süden Deutschlands organisiert, da es für die Malzherstellung keine Verbundmöglichkeiten in Berlin gab. Nun können Unternehmen ohne Umwege auf das Umland ausweichen.

Doch auch die anderen Förderkriterien werden in diesem Zusammenhang berücksichtigt. Die Kochausbildung ist im dritten Jahr in Folge ein frauenatypischer Beruf. Somit ist es möglich bei einer Erstausbildung 75 Prozent der Ausbildungsvergütung (max. 7.500€) erstatten zu lassen. Der große Vorteil dieser Förderinstrumente liegt darin, dass sie bis zu sechs Monate nach Ausbildungsstart beantragt werden können. Neu daran ist, dass zukünftig die Zahlen von vor zwei Jahren vor dem Ausbildungsjahr als statistische Grundlage genutzt werden. So wissen Betriebe nun vor der Einstellung, ob der jeweilige Beruf förderfähig ist.

Weitere Informationen erhalten Sie von der Verbundberatung Berlin. Kontakt: Anika Harnoth, Tel: 030-63415201, @harnoth@verbundberatung-berlin.de, www.verbundberatung-berlin.de



GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

PANDEMIEGERECHT
ZERTIFIZIERTE
LÜFTUNG
*** IM GANZEN THEATER ***

NEU

Kevins
Kampf
um die

Liebe



Jetzt Tickets sichern!
www.primetimetheater.de



Regionale und deftige Küche im Winter bevorzugt

Mit der kalten Jahreszeit kehren deftige Gerichte bei den Deutschen auf den Teller im Restaurant zurück. Beliebt sind insbesondere Fleischgerichte, Eintöpfe und Suppen. Dies zeigt eine aktuelle landesweite Umfrage von OpenTable im Oktober 2021 unter 2134 Befragten in Deutschland¹.

Typisch deutsch: Die Kartoffel darf nicht fehlen

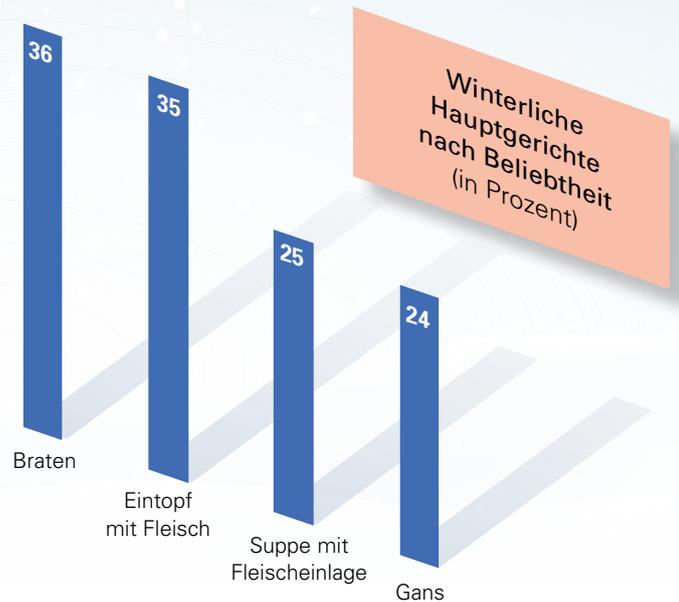
Am meisten freuen sich die Deutschen auf einen deftigen Braten (36 Prozent) und den Eintopf mit Fleisch (35 Prozent). Danach folgen Suppe mit Fleischeinlage (25 Prozent) und Gans (24 Prozent). Bei der Beilage bleiben die Deutschen ihrem Image treu: Die Kartoffel besetzt mit 62 Prozent Rang eins bei der Lieblingszutat zum winterlichen Gericht im Restaurant. Kohl ist in allen Variationen beliebt; das Schlusslicht auf dem Wunschmenü bilden Pastinake (10 Prozent) und Fenchel (9 Prozent).

Unterschätzt: Suppe als Hauptgericht

Die Suppe steht beim Restaurantbesuch im Spotlight: Den Vorspeisenklassiker Suppe möchten die Befragten lieber als Hauptspeise (47 Prozent) und weniger als Vorspeise (40 Prozent) löffeln. Vor allem ältere Restaurantbesucher*innen über 55 Jahre bestellen das Heißgericht als Hauptspeise (52 Prozent).

Bei Regionalität herrscht Einigkeit

„Im gastronomischen Umfeld steht das Thema Regionalität sehr im Fokus“, weiß Daniel Simon, OpenTable Country Manager Deutschland. „Restaurantbesucher*innen und Gastronomen*innen legen immer mehr Wert auf regionale Zutaten und Gerichte. Denn die verkürzten Transportwege schonen die Umwelt und die regionalen Produkte sind besonders frisch. Diesen Trend zeigt auch unsere Umfrage: 69 Prozent der Befragten geben an, dass ihnen die Regionalität sehr wichtig bzw. wichtig ist. Zudem arbeiten die Gastronomen*innen und ihre Teams hart daran, den Kundenwünschen gerecht zu werden und ihren Gästen ein einmaliges kulinarisches Erlebnis in ihrem Restaurant zu bieten.“



Restaurantbesuch einfach genießen

OpenTable bedient eine ganze Bandbreite von Küchenrichtungen in unterschiedlichsten Ambienzen. Hier können Restaurantgäste die vielfältigen Geschmäcker der Winterzeit genießen und entspannt Gerichte wählen, die in der heimischen Küche eher nicht auf den Tisch kommen.



© vecteezy.com



¹ Die Angaben beruhen auf einer von OpenTable durchgeführten elektronischen Umfrage zwischen dem 15. und 18. Oktober 2021 über YouGov. 2134 Befragte, bevölkerungsrepräsentativ nach Alter 18+, Geschlecht und Region

We fish you a *Merry Christmas*

Festtagspaket von Friesenkronen: lecker und convenient

Mit ein paar schnellen Handgriffen das weihnachtlich-kulinarische Angebot mit trendigen Rezepturen veredeln: Friesenkronen hat ein praktisches Weihnachtspaket geschnürt, das hochwertige Fischfeinkost glänzend in Szene setzt. Zu den Fisch-Höhepunkten auf der Winterspeisekarte gehören die vier hochwertigen Friesenkronen Garnelensalate, Flammlachs nach skandinavischer Art, winterliche Heringshappen und -salate, sowie Sherry-Filets und Smoke-jes Rauchmatjes.

Garnelensalate von Friesenkronen sind warm und kalt vielseitig einsetzbar, im Handumdrehen zubereitet und zaubern festliche Atmosphäre auf den Teller. Besonders die Varianten Garnelensalat Mango-Avocado-Curry und Bruschetta mit ihrem würzigen Geschmack passen – warm serviert – gut zu festlichen Anlässen.

Die fein-rauchigen Friesenkronen Flammfisch-Portionen – aus bester Rohware, sanft an der offenen Flamme gegart – lassen sich warm und kalt genießen, sind absolut gelingsicher und vielseitig einsetzbar.

Friesenkronen Winterhappen und Heringsalate mit Zutaten wie Apfel, Preiselbeere, Calvados, Kürbis, Birne und Roter Bete bringen Abwechslung auf jeden Feststeller. Als weihnachtliche Hauptdarsteller lassen sie sich dank ihrer cremig-aromatischen Saucen mit Beilagen appetitlich präsentieren.

Friesenkronen Sherryfilets und Smoke-jes Rauchmatjes liefern Steilvorlagen für perfekte winterliche Kompositionen.



Flammfisch skandinavisch von Friesenkronen: kalt und warm ein Festtagsgenuss.

Ob als festliche Starter, Ceviche oder als Hauptgang: Der Hering mit Sherry-Note und das Rauchmatjesfilet machen in jeder kulinarischen Form eine gute Figur.

Das Festtagspaket von Friesenkronen bietet viel Abwechslung auf der Speisekarte – zumal die meisten Fisch-Überschüsse nicht nur kalt, sondern auch warm serviert Genießerherzen höher schlagen lassen. Und das alles bei höchstem Conveniencegrad, was dem Küchenteam vor allem bei Personalknappheit zugutekommt.

Rezepte und Details finden sich unter www.friesenkronen.de sowie auf Facebook.



Multitalent: Smoke-jes Rauchmatjes von Friesenkronen schmeckt als Appetithappen ebenso wie in einer Hauptrolle.



Kommunikations-Tools rund um Videokonferenzen und virtuelle Versammlungen

AP SQUARED – ein Unternehmen aus dem Bereich Softwareentwicklung im schönen Potsdam hat sich auf die Entwicklung von sicheren Kommunikations-Tools rund um Videokonferenzen und virtuelle Versammlungen spezialisiert. Datenschutz und Nutzerfreundlichkeit stehen bei der Entwicklung der Produkte an erster Stelle.

Einfach abstimmen

Die **VotingApp** ist das Tool, um Abstimmungen und Umfragen schnell und einfach durchzuführen. Sie können sowohl offene als auch geheime Abstimmungen mit Single- oder Multiple Choice erstellen und auch zum Wunschtermin veröffentlichen. Die Gewichtung der Stimmen sowie die Vertretung kann in unserem Tool berücksichtigt werden. Darüber hinaus kann die App an Ihr Design angepasst werden. Ihnen wird Revisionssicherheit und Rechtskonformität garantiert.

Ihr Veranstaltungsbegleiter

Mit der **Convention App** haben Sie den idealen Begleiter für Ihre Veranstaltung. Bieten Sie Ihren Besucher*innen eine besondere Navigation durch Ihre Veranstaltung vom Ticketverkauf bis hin zum Festhalten von persönlichen Erlebnissen. Die Match-Making-Funktion ermöglicht die optimale Vernetzung Ihrer Besucher*innen und Aussteller*innen. Profitieren Sie von der benutzerfreundlichen Anwendung und runden Sie Ihre App durch ein personalisiertes Design ab. Mithilfe von Push Mitteilungen können Sie Ihre Besucher*innen über die Convention App schneller und di-



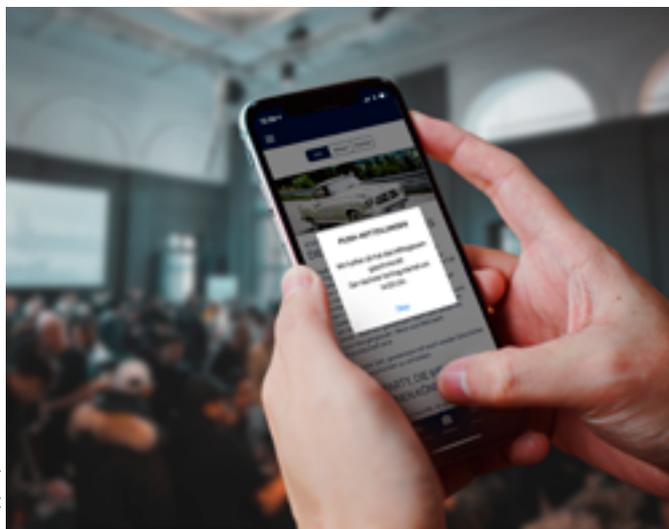
rekter über Änderungen oder Neuigkeiten informieren. Das Paket umfasst neben den nativen Apps für iOS und Android den Betrieb und die Wartung des gesamten Backends und sorgt für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Sorgenfrei kommunizieren

Das datenschutzkonforme Videokonferenz-System **vicos** bringt Sie mit Ihrem Team, Geschäftspartner*innen und Kund*innen schnell und unkompliziert zusammen. Der Zugang erfolgt mit einem Klick auf den Meetinglink. Ein Download von Applikationen ist nicht erforderlich, da das System browserbasiert ist. Die gängigen Features wie Chat, Aufzeichnung, Lobby und passwortgesicherte Meetingräume stehen ebenso zur Verfügung. **vicos** übertrifft die aktuellen Vorgaben der Datenschutz-Grundverordnung. Die erhobenen personenbezogenen Daten zur Verarbeitung werden nicht gespeichert.

 www.appsquared.de

*Datenschutz und
Nutzerfreundlichkeit
stehen bei der Entwicklung
der Produkte
an erster Stelle.*



© app squared



**APP
SQUARED**

Cuvée Louise Parcelle 2005
Masterpiece by Pommery



Pommery Cuvée Louise Parcelle 2005

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Masterpiece by POMMERY

aus den besten Parzellen der Champagne

Vorhang auf für einen außergewöhnlichen Spitzen-Champagner: In höchster Vollendung und neuem Look tritt „Cuvée Louise Parcelle 2005“ auf die Champagnerbühne. Die jüngste Prestigecuvée aus dem Hause Pommery verdankt ihre Eleganz und Finesse drei einzigartigen Grand Cru Lagen, die ab sofort auch die Flasche und die Geschenkpackung der Cuvée Louise schmücken: Avize und Cramant für Chardonnay und Aÿ für Pinot Noir.

Ein Meisterchampagner zum Verlieben

Der dezent hellgelb-goldene Ausnahmechampagner überzeugt im Glas mit floralen Noten und einer äußerst feinen Perlage. Aromen von fruchtigen Pfirsich- und Birnennoten sowie einem delikaten Bouquet aus Vanille und gerösteten Haselnüssen, das abgerundet wird mit Aromen von Hefe und Marzipan. Die Cuvée umschmeichelt den Gaumen samt und cremig: Vom ersten Schluck an ist eine unglaubliche Harmonie zu spüren, die in einen sanften Abgang aus Honig und Zitrone übergeht, der dem Jahrgang seine zarte und edle Signatur verleiht.

Dem Champagnerhaus ist es dank eines perfekten Klimas und sorgfältigster Traubenernte gepaart mit Ruhe und Zeit gelungen, das volle Potenzial des exzellenten Weinjahrs 2005 auszuschöpfen. Der Jahrgang 2005 ist geprägt von blumigen Noten, in denen sich der Chardonnay in all seinen Nuancen präsentiert. Pinot Noir kommt eindrucksvoll im reinen Bouquet, das sich mit buttrigen Noten verbindet, zum Ausdruck.

Neues Design: eine Hommage an die drei Grand Cru Lagen

Der Meisterchampagner bildet den Genuss-Auftakt einer einzigartigen Pommery Cuvée Louise Serie, die sich auch in einem neuen, edlen Flaschen- und Geschenkpackungsdesign widerspiegelt. Die klaren Farbstriche erinnern an die Rebzeilen der Weinberge in Aÿ, Cramant und Avize: Rosé von Aÿ als Zeichen von Eleganz, Gold von

Pommery Cuvée Louise
Parcelle 2005 mit Coffret



Avize als Zeugnis von Noblesse und zartes Blau von Cramant, Symbol von Reinheit ... alles Attribute der Cuvée Louise. Die Trauben dieser Rebzeilen sind ausschließlich für ihre Herstellung reserviert und die „Parzellen“ werden mit Meilensteinen gekennzeichnet.

Die Farben symbolisieren auch die Geschichte und die Werte von Maison Pommery: das Rosé für Madame Pommery und ihren visionären Geist, Gold als Erinnerung an die Schönheit und den Reichtum des Erbes, und letztlich das Blau, als Stellvertreter für das Engagement zur Erhaltung der Umwelt.

Cuvée Louise entsteht, im Einklang mit den Ansprüchen ihres Schöpfers, aus den besten Parzellen der Weinberge in der Champagne, den sog. Grand Cru Lagen. In der Klassifizierung der Champagne ist der Cru, der einer Weinbaugemeinde entspricht, die spezifische Kombination aus der Rebsorte, dem Terroir und Klima. Es gibt 320 Gemeinden, darunter 17 Grands Crus Lagen. Sie bilden die Elite der Champagne mit einer 100-prozentigen hierarchischen Klassifizierung.

Die Cuvée Louise 2005 ist die Quintessenz des Stils von Pommery: das Ergebnis der drei Terroirs und eines außergewöhnlichen Jahres. Ein Meisterchampagner zum Verlieben!

 www.champagnepommery.com



Cuvée Louise in neuer
Geschenkpackung
„Parcelle 2005“



Klare Farbstriche erinnern an
die Rebzeilen der Weinberge.

HEPA-13 Technologie von **dyson**

Hygienekonzepte optimieren und gleichzeitig Kosten senken

Gibt es eine Technologie, die sowohl für saubere Hände als auch saubere Luft sorgen kann?
Ja! Und zwar die HEPA-13 Technologie von Dyson!

Gereinigte Luft ist und bleibt ein wichtiger Bestandteil eines jeden öffentlichen Betriebs. Daher ist es wichtig, bei Luftreinigern auf die Qualität zu achten.

Der **Dyson Pure Cool Cryptomic** sowie **Dyson Purifier Cool Formaldehyd Professional** Luftreiniger wurden durch das Fraunhofer IBP hinsichtlich ihrer Wirksamkeit zur Reduktion von Ultrafeinpartikeln (ca. 100 nm) untersucht. Das Ergebnis: Die Partikelbelastung wird durch die Abscheidung am HEPA H13 Filter reduziert. Es wurde ein Prüfaerosol aus Liposomen-Suspension in der spezifischen Teststrecke im klimaregelmäßigten Labor eingesetzt. (Weitere Details zum Prüfbericht.)

So kann in Innenräumen – im Restaurant, Hotel- oder Arbeitszimmer – für gereinigte Luft gesorgt und das Wohlbefinden der Mitarbeiter und Gäste erhöht werden. Auch Allergiker profitieren von der Technologie, da sie zur Abscheidung von Pollen-, Hausstaubmilben-, und Tierhaarparkeln geeignet ist.

Und auch Hände können mit HEPA-13-gefilterter Luft getrocknet werden! Die berührungslosen Armaturen mit Händetrocknerfunktion sorgen für eine optimale Handhygiene im öffentlichen WC.

Es handelt sich nicht nur um eine hygienische Händetrocknungslösung, da laut unabhängiger Studie, Dyson Airblade Händetrockner sicher im Einsatz sind und nicht mehr Aerosole als Papierhandtücher erzeugen.¹

Es werden auch bis zu 85 Prozent der CO₂-Emissionen² und bis zu 99 Prozent der Betriebskosten² eingespart! Somit stellen die Dyson Airblade Händetrockner nicht nur eine hygienische, sondern auch ökologische und wirtschaftliche Händetrocknungsmethode dar!



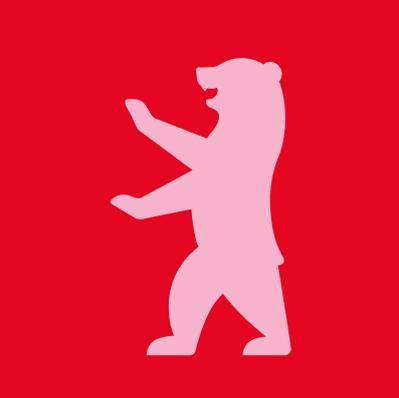
*Lassen Sie sich noch heute
Ihr individuelles
Hygienekonzept erstellen!*

 www.dyson.de

 business@dyson.de | 0800 3131319

¹ Basierend auf der beim Händetrocknen gemessenen Aerosolisierung. Test vom unabhängigen Labor Airmid Healthgroup Ltd. durchgeführt.

² Kalkulationen siehe www.dyson.de/calcs



**IN BERLIN
KANNST DU
ALLES TRAINIEREN.
SOGAR DEINE
GÄNSEHAUT.**

365 Tage national
und international
erstklassiger Sport.



**INITIATIVE
SPORTMETROPOLE**

BERLIN 



Online-Anmeldungen zum DEHOGA Berlin-Newsletter möglich

Der Newsletter des DEHOGA Berlin informiert Mitgliederbetriebe und Partner über wichtige Neuigkeiten für die Branche und Serviceleistungen des DEHOGA. Derzeit erscheint der Newsletter bis zu zwei Mal pro Woche mit dem Fokus auf die Themen, die bei der Krisenbewältigung helfen: rechtliche Informationen zur Umsetzung der aktuellen Corona-Verordnung des Landes, Coronahilfen, DEHOGA-Merkblätter, Arbeitshilfen und Aushänge für den Betrieb. Bereits über 200 Newsletter hat der Verband an seine Mitglieder versendet. Der Newsletter des DEHOGA Berlin ist kostenlos und exklusiv für Verbandsmitglieder. Sie sind DEHOGA Berlin-Mitglied, erhalten den Newsletter aktuell aber noch nicht? Oder Sie hatten den Newsletter abbestellt und möchten ihn wiederbekommen? Dann melden Sie sich online zum Newsletter an unter:

@ www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/presse-medien/newsletter/

Sollten Sie den Newsletter bereits erhalten, müssen Sie sich selbstverständlich nicht erneut über das Online-Formular anmelden.

Absage der Internationalen Grünen Woche und Verschiebung der FRUIT LOGISTICA

Die Messe Berlin hat sich entschieden, angesichts der Wucht der vierten Corona-Welle und der damit einhergehenden Corona-Beschränkungen, im Januar und Februar keine eigenen Großveranstaltungen durchzuführen. Konkret hat das Unternehmen heute die Internationale Grüne Woche 2022 abgesagt und zeitgleich die FRUIT LOGISTICA auf Anfang April 2022 verschoben. Beide Veranstaltungen sind in ihren jeweiligen Branchen internationale Leitmesse mit globaler Bedeutung und der Start in das Berliner Messejahr.

Die Internationale Grüne Woche 2022 sollte vom 21. bis 30. Januar stattfinden.

Die FRUIT LOGISTICA war für den 9. bis 11. Februar geplant. Sie findet nun vom 5. bis 7. April 2022 in geplanter Form statt.

@ www.messe-berlin.de

Markus Luthé wird neuer Präsident der Hotelstars Union

Anlässlich der erst zweiten Generalversammlung nach Gründung der Hotelstars Union als internationale Non-Profit-Organisation nach belgischem Recht (AISBL) Anfang 2021 wählten die Mitglieder den bisherigen Vize-Präsidenten Markus Luthé (Deutschland) zum Nachfolger des nach vier erfolgreichen Amtsjahren ausscheidenden Präsidenten Jens Zimmer Christensen (Dänemark). „Zusammen mit meinen Kollegen übernehme ich von Jens Zimmer Christensen die Verantwortung für eine hervorragend aufgestellte Vereinigung und freue mich, seine Arbeit im Sinne unserer europaweit harmonisierten Hotelsterne fortzusetzen. Wir befinden uns trotz der pandemischen Situation in konstruktiver Aufbruchsstimmung bezüglich unserer gemeinsamen Hotelklassifizierung und sehen den gerade jetzt besonders deutlich zutage tretenden Herausforderungen gerade in den Bereichen Nachhaltigkeit und Digitalisierung tatkräftig entgegen“, erklärt Markus Luthé.

@ www.hotelstars.eu

BIODESAN-Händedesinfektion

Rein pflanzliche Inhaltsstoffe zeichnen BIODESAN® HD Händedesinfektion aus, das eine echte und naturreine Alternative zu den bekannten Mitteln aus synthetischen und chemischen Wirkstoffen mit ihren oft problematischen Nebenwirkungen darstellt. BIODESAN® basiert auf einer schnell



wirkenden Kombination von pflanzlichem Alkohol und pflanzlichen Extrakten. Zur Pflege und zum Schutz der Haut enthält BIODESAN® eine zusätzliche Formulierung aus naturreinen, rückfettenden und pflegen-

den Komponenten. BIODESAN® HD ist auch ein wichtiges Spezialprodukt zur hygienischen Händedesinfektion gemäß EN 1500 im Gesundheitswesen. Weitere Informationen und Preisangaben unter

@ www.biodesan.de/desinfektionsmittel/biodesan-hd-haendedesinfektion.html

Das Restaurant Oukan offeriert eine japanisch und buddhistisch inspirierte Küche mit rein pflanzenbasierten Produkten

Berlin-Mitte gilt weltweit als absoluter Hotspot – hippe Cafés und Szenereaurants reihen sich an coole Clubs,

Hotels, Galerien und Boutiquen. Doch wo so viel Trubel herrscht, da braucht es auch Orte der Ruhe und Achtsamkeit. Und ein genau solcher entsteht mit der Eröffnung des Restaurants Oukan in der Ackerstraße 144.

Das von Gastronom Huy Thong Tran Mai gemeinsam mit Geschäftsführer Trung Le und Culinary Director Martin Müller sowie Unternehmer Dr. Erik Spickschen betriebene Restaurant bietet eine japanisch und buddhistisch inspirierte Küche an, die ausschließlich mit rein pflanzenbasierten Produkten zubereitet wird. Mit dem Oukan möchte das Quartett einen Ort schaffen, an dem

mit viel Freude nachhaltig gesundes Essen angeboten und eine Brücke zur veganen Ernährung geschlagen wird.

@ www.oukan.de/



© Nils Hasenau

www.arbeitsagentur.de

Unser Service für Arbeitgeber: Klare Versprechen. Wertvolle Leistungen.

Unmittelbare Erreichbarkeit

Die BA bietet Ihnen ein umfangreiches Spektrum an professionellen Dienstleistungen auf kurzen Wegen. Sie erreichen unseren Arbeitgeber-Service persönlich, telefonisch unter der Servicrufnummer für Arbeitgeber 0800 4 5555 20 (gebührenfrei) oder per eService unter www.arbeitsagentur.de. Wir reagieren auf Ihr Anliegen bundesweit innerhalb von 48 Stunden.

Individuelle Beratung

Gemeinsam mit Ihnen stellen wir auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Dienstleistungsangebote zusammen und beraten Sie zu Fragen rund um das Thema Personal.

Finanzielle Unterstützung

Wir können Sie z.B. bei der Einstellung oder Qualifizierung finanziell unterstützen. Gern informieren wir Sie über die verschiedenen Möglichkeiten.

Servicrufnummer für Arbeitgeber
0800 4 5555 20 (gebührenfrei)



Bundesagentur für Arbeit
bringt weiter.

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:



Capri by Fraser



Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Fabrik 23
- Feurichs Wirtshaus Malchow
- Murphys Irish Pub Berlin
Checkpoint Charlie
- Noble Rot Weinbar

► Betriebsjubiläen im Januar 2022

Akademie Berlin-Schmöckwitz 25 Jahre ■ art'otel Berlin Mitte 25 Jahre ■ Bar jeder Vernunft 30 Jahre ■ Brauhaus Lemke am Schloß 15 Jahre ■ Café Villa Oppenheim 5 Jahre ■ EONTEL HOTEL Berlin Charlottenburg 40 Jahre ■ Eleven 20 Jahre ■ Hotel Allegra 25 Jahre ■ Hotel Artim Management GmbH 20 Jahre ■ Hotel Benn 55 Jahre ■ Hotel Ku'Damm 101 20 Jahre ■ Hotel Morgenland 25 Jahre ■ Hotel Sylter Hof *Berlin* 55 Jahre ■ KARMA 10 Jahre ■ Katz Orange 10 Jahre ■ La Bigoudène 10 Jahre ■ Mustang 15 Jahre ■ Palm Beach P1 15 Jahre ■ Restaurant Diekmann 40 Jahre ■ Restaurant MINE 5 Jahre ■ Ristorante Latino 50 Jahre ■ Schiffservice Berlin / MS „Rheinland“ 25 Jahre ■ Spielbank Berlin Entertainment GmbH & Co.KG 20 Jahre ■ Tafelrunde Mittelalterliches Gasthaus 40 Jahre ■ Tipi Zelt am Kanzleramt 20 Jahre ■ Twinkle Events Veranstaltungsagentur & Service 20 Jahre ■ TWO Hotel Berlin by Axel 5 Jahre ■ Villa Schützenhof Spandau 5 Jahre ■ Weihenstephaner Berlin 10 Jahre ■ Wiener Conditorei Caffeehaus (Hohenzollern-damm) 45 Jahre ■ Wiener Conditorei Caffeehaus (Reichsstraße) 50 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Januar 2022

Hotel Adlon Kempinski 25 Jahre ■ Hotel Brandies Berlin 35 Jahre ■ Hotel Orion 15 Jahre ■ Hotel Sachsenhof 5 Jahre ■ Jim Block Wilmersdorfer 5 Jahre ■ Kurfürst Hotel-Pension 20 Jahre ■ Ristorante Marco Polo Tre 5 Jahre ■ Rotisserie Weingrün 10 Jahre ■ Spindler & Klatt 15 Jahre ■ Tabasco-Bar und Restaurant 30 Jahre ■ Terrassencafé Kakadu 5 Jahre ■ Top Disco Part 2 15 Jahre ■ VBKI Veranstaltungsmanagement 5 Jahre ■ Weihenstephaner Berlin 10 Jahre ■ Zoo Restaurant 40 Jahre

ANZEIGE

BASIS FÜR GESUNDES LEBEN
SAUBERE LUFT
KEINE HEPA FILTER!



Airdog Vertrieb Berlin René Mammitzsch

Email: airdog-vertrieb-berlin@t-online.de

Fon: 030 - 96 20 27 81

Fax: 030 - 96 20 27 82

Innovative Luftreiniger



www.airdog-deutschland.de

Fliegel Textilservice

wünscht Ihnen und Ihrer Familie



*Frohe Festtage
ein gesundes und erfolgreiches
Neues Jahr*

Das Rundum-Sorglos-Paket von Fliegel Textilservice für Sie:

Mietwäsche-System

Unsere textile Vollversorgung nach Ihren individuellen Wünschen.

Waschqualität

Im 90°-Waschverfahren werden Krankheitserreger wie Keime, Bakterien und (Corona-)Viren unschädlich gemacht.

Teamkleidung

Vom Designeranzug bis zur Kochjacke – wir reinigen die Kleidung Ihres Personals, egal ob hoteleigen oder gemietet.

Nachhaltigkeit

Wir verwenden zertifiziert nachhaltige Textilien mit „Made in Green“-Label oder „Grüner Knopf“ z. B. von unserem Lieferanten Dibella.

Textilhandel

Sie können bei uns auch sämtliche Hoteltextilien kaufen – vom Teppichboden, über Protektoren bis zur Serviette.

... und noch viel mehr!

Sie haben darüber hinausgehende Wünsche an textilen Dienstleistungen?

Kein Problem! Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!

Vale un Peccato – die gastfreundliche Trattoria am Heidelberger Platz

Der Duft von Trüffel umschmeichelt die Nase und weckt die Vorfreude auf Gutes. Doch bevor das Küchenteam im Vale un Peccato die Chance hat, sein Können zu zeigen, wird der Impfstatus kontrolliert und auf die Luca-App an jedem Tisch verwiesen. „Wir wollen alle gesund bleiben, da sind wir sehr streng“, erklärt Renato Zorzi, Inhaber der Trattoria, die nur ein paar Schritte vom Heidelberger Platz entfernt liegt. Im Juni 2019 übernahm der Vollblut-Gastronom das Restaurant mit dem assoziationsreichen Namen Vale un Peccato –

„Es ist eine Sünde wert“ ... Aller

Ehren wert ist die Gastfreundschaft des Restaurants, in dem die Arbeitssprache

italienisch ist. „Wir sind alle Italiener. Ein Stück echtes Italien in Berlin“,

so Renato Zorzi. Dazu gehören für ihn die authentische hausgemachte

frische Küche und gute Weine genauso wie eine familiäre Gast-

lichkeit und das gemütliche Ambiente zwischen karierten Tischtüchern und Weinregal. Wie in Italien

sitzen seine Gäste in der warmen Jahreszeit gern draußen. Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.

Und doch wird er nachdenklich bei diesen Sätzen, denn immer mehr italienische Restaurants in der Hauptstadt schließen, finden keinen Nachfolger oder werden von Menschen aus anderen Nationen betrieben.



Francesco + Teresa + Renato Zorzi = italienische Gastlichkeit

1985 kam Renato Zorzi, der aus einer Gastronomen*innen-Familie stammt, in Venetien geboren und im Piemont aufgewachsen ist, nach Berlin. Er lernte im Interconti, vervollkommnete Wissen und Können in mehreren Restaurants. Das Vale un Peccato ist sein zweites Restaurant, das er als Inhaber führt. „Insofern bin ich ein ‚Wiederholungstäter‘, denn auch mit dem ehemaligen Restaurant war ich Mitglied im DEHOGA Berlin“, bekennt der Gastgeber. „Wir Gastronomen brauchen ein funktionierendes Netzwerk. Und wir brauchen – heute mehr denn je – verlässliche fachliche Informationen für unsere tägliche Arbeit. Viele dieser Informationen konnte und kann ich gleich an unser Steuerbüro weitergeben“, berichtet Renato Zorzi. „Und wenn ich eine Frage habe, bekomme ich immer eine Antwort.“

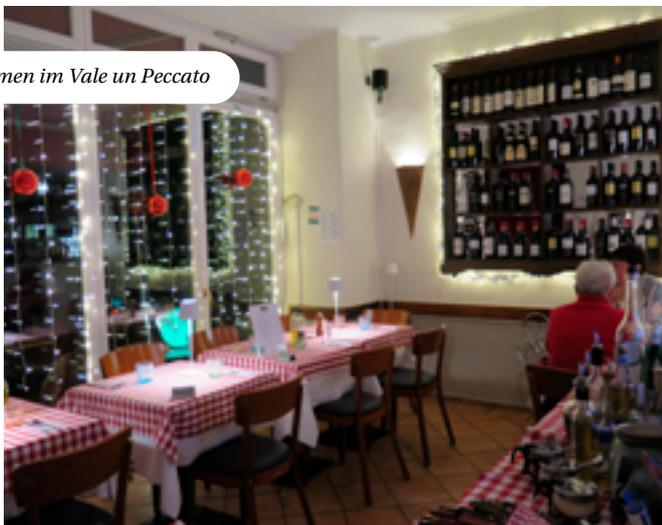
In normalen Zeiten gehört das Telefonklingeln in der Trattoria zum Alltag, denn es ist besser zu reservieren, schließlich hat sich die Qualität des Vale un Peccato schnell herumgesprochen. Gegenwärtig vertieft das Klingeln eher die Sorgenfalten, denn etwa jeder zweite Anruf ist eine Stornierung: kleine Runden, Firmenfeiern oder die Reservierung der gesamten Trattoria für die Unternehmens-Weihnachtsfeier. „Irgendwann haben wir dann eine Stornorate von 100 Prozent erreicht“, meint Renato Zorzi, der berichtet, dass er dank staatlicher Unterstützung bisher halbwegs gut durch die Krise kam. Und nun? „Wir sind Gastgeber*innen. Wir wollen arbeiten. Wir brauchen zum Überleben Normalität.“

Vale un Peccato, Aßmannshauer Str. 26, 14197 Berlin

 www.vale-un-peccato.de

von Brigitte Menge

Willkommen im Vale un Peccato



© Brigitte Menge

LagenCup Weiß 2021

Die Ergebnisse des Berliner Weinwettbewerbs

»LagenCup« stehen fest. Die Qualität

der verkosteten Weine ist außerordentlich hoch.

Organisiert vom Berliner Sommelier Serhat Aktas (Inhaber der Weinlobbyist – Bistro & Weinbar) kürt die LagenCup-Jury erneut die besten weißen Lagenweine Deutschlands. Mit mehr als 700 verkosteten Lagenweine erreicht der LagenCup dieses Jahr eine Rekordanmeldung. „Die Durchschnittsqualität der verkosteten Weine ist auf einem sehr hohen Niveau. Einige dieser Weine sind wahre Grand Crus!“ so der Organisator.

100-Punkte-Schema. Aufgeteilt in zwei Teams, wurde über fünf Tage der Weinmarathon durchgeführt. „Aufgedeckt kann man einen Wein niemals objektiv verkosten. Daher ist eine Blindverkostung eine faire Verkostung“ so Serhat Aktas.

Der Gesamtsieger des LagenCup Weiß 2021 ist das bekannte württembergische Weingut Schnaitmann. Ein Anbaugebiet, welches bekannt für seine Rotweine ist, siegt ausgerechnet mit einem Riesling von der Lage Fellbacher Lämmeler mit 97/100 Punkten beim weißen LagenCup. Der Spitzenwinzer Rainer Schnaitmann stellt somit unter Beweis, dass Spitzenrieslinge nicht nur von der Mosel oder vom Rhein, sondern auch aus Württemberg kommen!

Andrea Wirsching vom Weingut Hans Wirsching aus Franken erhält die Auszeichnung »Winzerin des Jahres«. Diese Auszeichnung erhält die



Rainer Schnaitmann

Spitzenwinzerin nicht zum ersten Mal. Auch andere Herausgeber*innen fanden in der Vergangenheit die Arbeit der Winzerin sehr gut und wussten diese zu würdigen.

Pendant zu der Winzerin des Jahres wurden die Kategorien Jungwinzer & Jungwinzerin des Jahres eingeführt. Stefan Bietighöfer vom pfälzischen Weingut Bietighöfer wurde zum Jungwinzer – und Rebecca Heger vom badischen Weingut Dr. Heger zur Jungwinzerin des Jahres ausgezeichnet.

www.lagencup.de



Andrea Wirsching

Auf die Blindverkostung kommt es an

Wie der Name vermuten lässt, werden ausschließlich Lagenweine verkostet. Beim Lagenwein geht es um die Herkunft der Weine: das Anbaugebiet, der Boden und dessen Struktur und die Rebe die darin wächst.

Wie üblich verkostete die 10-köpfige Jury, bestehend aus Top-Sommeliers und Weinjournalisten, die Weine blind und nach dem



LagenCup-Jury

Kurzarbeiterregelung bis 31. März 2022 verlängert

Die Bundesregierung hat die erleichterten Zugangsvoraussetzungen zum Kurzarbeitergeld bis zum 31. März 2022 verlängert.

Im Gegensatz zur bisherigen Regelung sollen ab dem 1. Januar 2022 den Arbeitgeber*innen jedoch nur noch 50 Prozent der von ihnen während der Kurzarbeit allein zu tragenden Sozialversicherungsbeiträge erstattet werden. Ausnahmen gelten nur noch, wenn die Beschäftigten während der Kurzarbeit an beruflicher Weiterbildung teilnehmen.

Ab dem 1. Januar 2022 gelten im Einzelnen folgende Regelungen:

- Die maximale Bezugsdauer des Kurzarbeitergeldes wird bis zum 31. März 2022 verlängert.
- Die Voraussetzungen für den Zugang zum Kurzarbeitergeld bleiben weiterhin bis zum 31. März 2022 herabgesetzt:
- Die Zahl der Beschäftigten, die im Betrieb vom Arbeitsausfall betroffen sein müssen, bleibt von mindestens einem Drittel auf mindestens 10 Prozent abgesenkt und auf den Aufbau negativer Arbeitszeitsalden vor der Gewährung von konjunkturellem Kurzarbeitergeld und Saison-Kurzarbeitergeld wird weiter vollständig verzichtet.
- Der Zugang für Leiharbeiter*innen zum Kurzarbeitergeld bleibt bis zum 31. März 2022 eröffnet.
- Den Arbeitgeber*innen werden die von ihnen während der Kurzarbeit allein zu tragenden Sozialversicherungs-

beiträge in Höhe von 50 Prozent auf Antrag in pauschalierter Form erstattet.

Weitere 50 Prozent der Sozialversicherungsbeiträge werden den Arbeitgeber*innen erstattet, wenn ihre Beschäftigten während der Kurzarbeit an einer unter bestimmten Voraussetzungen geförderten beruflichen Weiterbildung teilnehmen. Auch können die Lehrgangskosten für diese Weiterbildungen abhängig von der Betriebsgröße ganz oder teilweise erstattet werden.

Die oben genannten Regelungen gelten vom 1. Januar 2022 bis 31. März 2022.

Aus Sicht des DEHOGA müssen die beschlossenen Regelungen dringend nachgebessert werden.

- Es ist zwingend erforderlich, dass auch zukünftig 100 Prozent der Sozialversicherungsbeträge erstattet werden.
- Wichtig ist außerdem, dass auch die erhöhten Fördersätze ab dem vierten und siebten Monat fortgeführt werden.
- Andernfalls ist zu befürchten, dass viele Beschäftigte bei längeren Kurzarbeitsphasen aus der Branche abwandern.



Unsere Publikationen für Sie

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Branchen, Sport-, Kultur-, Medien- und Lokalinteressierte!



**Jetzt
Mediadaten
anfordern!**
(030) 43 777 82-0 oder
info@raz-verlag.de

Einschalten auf
UKW und DAB+



SCHLAGER RADIO

Hör auf Dein Herz!



im Radio



über Kabel



über Satellit



auf SchlagerRadio.de



per App



über Smart Speaker

Berliner Kindl Jubi Neu: Alkoholfrei!

**JETZT
PROBIEREN!**

