

hoga *AKTIV*

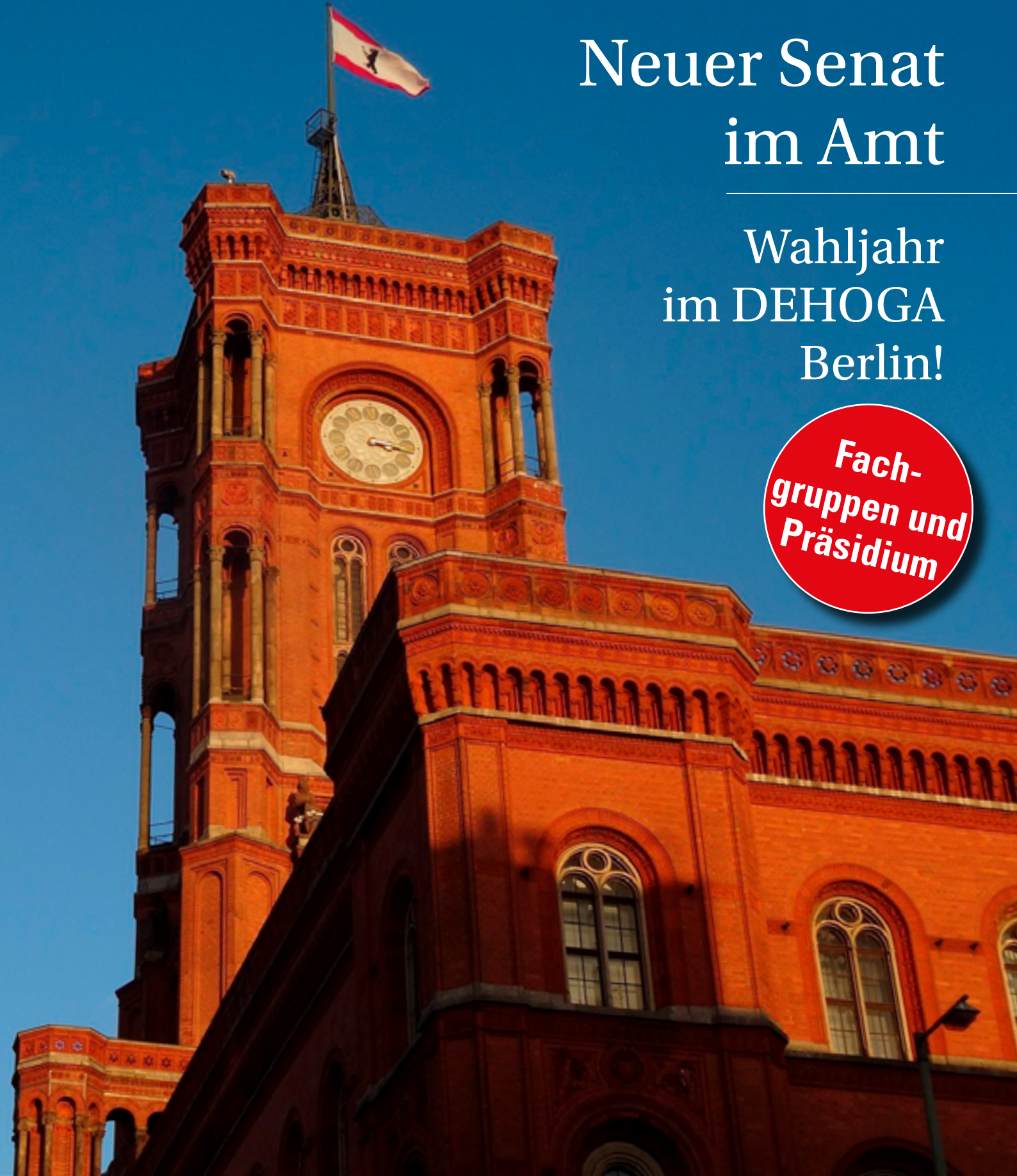
Das Magazin für Berliner Gastgeber

1 | 2022

Neuer Senat im Amt

Wahljahr
im DEHOGA
Berlin!

**Fach-
gruppen und
Präsidium**





PREMIERE
14. JANUAR 22

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

NEU

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Kevins
Kampf
um die

Liebe



Jetzt Tickets sichern!
www.primetimetheater.de

prime
time
theater



© Scholven



© Messe Berlin



© Maximilian Meisse

AKTUELL

Editorial: Zukunft planen?	4
Jede*r hat die Wahl: Aufruf zur Wahl der Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie	5
Die Neuen: Neuer Senat im Amt Wir stellen die 11 Senator*innen vor	7
Seit dem 15. Januar: 2G plus Reaktionen, Meinungen, Ängste	10

WIR IN BERLIN

visitBerlin: Ausblick 2022 Wie geht es weiter für den Berlin-Tourismus?	11
Messe Berlin: Anpassung an aktuelle Gegebenheiten ITB fokussiert sich auf Kongress-Streaming und Digital Business-Day	12
Curry Wolf: „Mitarbeiter*innen mit Berliner Schnauze“ finden und binden	14
Neue luca Locations App: luca erweitert Angebot für Betreiber*innen	16

DEHOGA BERLIN-PARTNER

DIRS²¹: Praxis-Tipps	18
RECUP/REBOWL: Mehrwegsystem erweitert Produktfamilie	20
IKK BB: Modernes Therapieangebot für Rückenpatienten	21
NEWS	22

MITGLIEDER

Jubiläen im Februar 2022, Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung	24
GIATA – Technologiepartner von Hotelstars Union	
Neu: Das Cumberland	26
Pesetas – ein Stück Spanien in Steglitz	27

RECHT & RAT

Überbrückungshilfe IV	28
-----------------------	-----------

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: © pixabay/MacGyverNRVW

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 2022

Zukunft planen?

Ja, jetzt gemeinsam beginnen!

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

die Krise steckt uns allen weiterhin tief in den Knochen. Die aktuellen Entwicklungen und Beschlüsse tragen bei vielen derzeit eher zu Demotivation bei. Die Folgeschäden sind noch nicht vollständig zu überblicken. Wir sind eigentlich Gastgeber*innen geworden, weil wir Menschen

begeistern wollen und – jeder an seinem Arbeitsplatz – alles dafür tun, dass sich Gäste bei uns rundum wohlfühlen. Und doch verlangt uns die Situation seit über zwei Jahren so ganz andere Seiten ab. Wir wurden unfreiwillig zu permanenten Krisenmanager*innen.

Wir hoffen weiterhin, dass wir gemeinsam diese Krise meistern können. Unsere Forderung nach finanzieller Unterstützung während der Pandemie kommunizieren wir im Sinne unserer Branche weiterhin auf allen Ebenen.

Auch die Zeit nach der Krise haben wir als Verband im Blick: Ich denke dabei insbesondere an das Zukunftsprogramm Neustart Berlin für die Berliner Wirtschaft in den kommenden drei Jahren. „... insgesamt mindestens 1 Milliarde Euro“ sollen in die Gastronomie, die Hotellerie, die Veranstaltungswirtschaft, den Einzelhandel und die Kultur fließen – also die Branchen, die die Pandemie besonders hart traf und die Säulen der Berliner Wirtschaftskraft sind –, „um alte Stärken der Berliner Wirtschaft wiederzubeleben und neue Stärken zu entwickeln.“

Wir haben es geschafft, dass unsere Branche im Koalitionsvertrag der Berliner Regierungsparteien berücksichtigt wurde.

Sätze wie: „Wir sparen uns nicht aus der Krise heraus, sondern gestalten das Jahrzehnt der Investitionen“ kräftigen den Mut und das Vertrauen für unser wirtschaftliches Arbeiten in den kommenden Monaten. Die praktische Umsetzung beginnt in diesen Tagen gemeinsam mit der Politik.

Wir als DEHOGA Berlin vertreten dabei die Interessen, Wünsche und Hoffnungen der Gastgeber*innen. Und natürlich werden wir akribisch darauf achten, dass alles, was im Koalitionsvertrag in Sachen Hotel-

lerie und Gastronomie vereinbart wurde, Schritt für Schritt umgesetzt wird. Wir haben dabei mit *visitBerlin* einen starken Partner an unserer Seite, der bereits mitten in der Feinplanung für die Zeit nach der Pandemie ist. Ich persönlich bin überzeugt, dass der Tourismus-Motor dann schnell wieder anspringt. Der Marke Berlin konnte der Virus nichts anhaben – sie ist nach wie vor stark und beständig.

Die Pandemie hat uns allen gezeigt, wie überlebenswichtig ein starker Verband ist. Das reicht vom Druck auf die politischen Entscheider*innen über den Dialog mit den Meinungsbildner*innen bis hin zu rechtssicheren und zügigen aktuellen Informationen zur Situation und hört bei der Unterstützung einzelner Mitglieder in prekären Lagen noch lange nicht auf. Seit Beginn der Pandemie kämpfen wir für Hilfs- und Unterstützungsmaßnahmen. Und wir tun das auch weiterhin, damit unsere Betriebe diese Krise wirtschaftlich überstehen. In diesem Jahr sind Verbandsahlen. Nehmen Sie Ihre demokratischen Rechte wahr. Der Verband braucht das Engagement und den Gestaltungswillen vieler. In diesem Sinne hoffe ich auf sehr viele aktive Mitglieder.

Bleiben Sie gesund und versuchen Sie optimistisch zu bleiben. Wir stehen an Ihrer Seite.

*Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin*



© DEHOGA Berlin

Jede*r hat die Wahl

Im März 2022 werden zwei Vizepräsidenten*innen und zwei Präsidiumsmitglieder*innen gewählt

Wahljahr beim DEHOGA Berlin! Auf dem Plan stehen in diesem Jahr turnusmäßig die Wahlen für das neue Präsidium des DEHOGA Berlin – ein demokratischer Prozess, der das Engagement vieler braucht. Wie das funktioniert? Das ist schnell und einfach erklärt:

Im März werden die Mitglieder des Verbandes zu den Fachgruppensitzungen Gastronomie und Hotellerie eingeladen. Jede der zwei Fachgruppen wählt je 40 Delegierte, die dann die Vollversammlung bilden – das höchste Gremium des Verbandes.

von sieben Positionen im neuen Präsidium vergeben. Die jeweiligen Fachgruppen entscheiden anschließend, wen sie als Kandidat*in für das höchste Amt des Verbandes nominieren: das Amt der Präsidentin bzw. des Präsidenten. Die Wahl der/des Präsident*in erfolgt auf der Vollversammlung im Mai. Jede Fachgruppe kann gemäß Satzung nur eine/n Kandidat*in für dieses Amt „ins Rennen“ schicken. Es werden also höchstens zwei Kandidat*innen aufeinandertreffen. Gemäß Satzung muss „... der Präsident selbständiger Unternehmer oder von einer Gesellschaft bestellter (eigenverantwortlicher) Geschäftsführer sein“.



Die Delegierten der jeweiligen Fachgruppe wählen in einem ersten Wahlgang ihre*n Vorsitzende*n. Diese sind dann mit sofortiger Wirkung Vizepräsident*in des DEHOGA Berlin. In einem weiteren Wahlvorgang werden anschließend die stellvertretenden Fachgruppenvorsitzenden gewählt, die ebenfalls Mitglied des neuen Präsidiums werden. Nach diesen Wahlvorgängen sind dann bereits vier

Auf der Vollversammlung werden ebenfalls die/der Schatzmeister*in sowie deren Stellvertreter*in gewählt; die Kandidat*innen stellen sich zur Wahl ohne Vorschlag der Fachgruppen.

Schauen Sie auf die Homepage des DEHOGA Berlin – hier finden Sie die Anforderungen sowie das Formular, um sich für eines der oben genannten Ämter zur Wahl zu stellen.

Ihre „Bewerbung“ veröffentlichen wir in der Februar-Ausgabe der **hogaAKTIV**, daher senden Sie uns bitte das Formular bis zum 10. Februar 2022 per E-Mail:

✉ peggy.von-kageneck@dehoga-berlin.de

Wahlen 2022 des DEHOGA Berlin

Vor- und Nachname: _____

Unternehmen: _____

Position: _____

E-Mail: _____

Ich stelle mich zur Wahl als

- | | | |
|---|--|-------------------------------------|
| ☐ Präsident*in (nur Inhaber*in oder von der Gesellschaft bestellte/r GFin) | | |
| ☐ Vizepräsident*in und Vorsitzende*r der Fachgruppe | ☐ Gastronomie | ☐ Hotellerie |
| ☐ Stellv. Vorsitzende*r der Fachgruppe | ☐ Gastronomie | ☐ Hotellerie |
| ☐ Schatzmeister*in | | |
| ☐ Stellv. Schatzmeister*in | | |
| ☐ als Delegierte*r des Verbandes | | |
| ☐ für eine Arbeitsgruppe des Verbandes | ☐ Schiedskommission | |
| | ☐ Tarifkommission | |
| | ☐ Kassenprüfer*in | |

Warum ich kandidiere (max. 400 Zeichen):

Bitte fügen Sie ein druckfähiges Porträt-Foto mit an (Auflösung mind. 300 dpi)

✉ www.dehoga-berlin.de



Die Neuen Neuer Senat im Amt

**Franziska Giffey
ist Berlins
erste Regierende
Bürgermeisterin**

Das Berliner Abgeordnetenhaus wählte in der Sitzung am 21. Dezember 2021 Franziska Giffey zur neuen Regierenden Bürgermeisterin von Berlin. Zudem wurden zehn Senator*innen des rot-grün-roten Senats ernannt und im Amt vereidigt – acht neue Namen und zwei alte Bekannte. Wir stellen die elf Politiker*innen vor, die in den nächsten Jahren Berlins Geschicke maßgeblich bestimmen.



© visitBerlin_Foto_mo_wuestenhagen

**Regierende Bürgermeisterin:
Franziska Giffey (43), SPD**

Seit Ende November 2020 führt Franziska Giffey gemeinsam mit Raed Saleh den Landesvorsitz der Berliner SPD. Von 2018 bis 2021 war sie Bundesministerin für Familie, Senioren, Frauen und Jugend. Zuvor war Franziska Giffey Bezirksbürgermeisterin sowie von 2010 bis 2015 Stadträtin für Bildung, Schule, Kultur und Sport in Berlin-Neukölln.

Vor der Regierenden Bürgermeisterin liegen große Herausforderungen wie das Zusammenhalten der Dreierkoalition, der Neustart nach der Corona-Pandemie, die „Chefinnensache Wohnungsneubau“ (Zitat aus dem SPD-Wahlkampf) und die Modernisierung der Verwaltungsabläufe. „Berlin ist meine Herzenssache. Mit diesem Bekenntnis habe ich um Ihr Vertrauen geworben und werde nun als Ihre Regierende Bürgermeisterin alles dafür tun, dass unsere Stadt vorankommt, dass wir alle im Blick haben. Es ist mir wichtig, dass Sie weiterhin gerne, gut und sicher in Berlin leben können“, sagte die Regierende Bürgermeisterin in ihrer Neujahrsansprache.

„*Berlin ist
meine
Herzenssache.*“

**Bürgermeisterin und Senatorin für Umwelt, Mobilität,
Verbraucher- und Klimaschutz:
Bettina Jarasch (53), Bündnis 90/Die Grünen**

2011 wurde die frühere Journalistin zusammen mit Daniel Wesener Vorsitzende der Berliner Grünen. Sie war religionspolitische Sprecherin der Fraktion und Spitzenkandidatin der Grünen. Ihre größte Herausforderung ist Verkehrswende und Klimaschutz in Ausgleich zu bringen sowie den öffentlichen Nahverkehr auf sichere finanzielle Beine zu stellen. „Ich will, dass Berlin die Stadt wird, in der wir zeigen, dass Klimaneutralität und Wirtschaft zusammengehen – und zwar vom Start-up bis zur Industrie“, sagte sie im Wahlkampf.

**Bürgermeister und Senator
für Kultur und Europa:
Dr. Klaus Lederer (47), Die Linke**

Der promovierte Jurist sitzt seit 2003 im Berliner Abgeordnetenhaus und wurde zwei Jahre später Landesvorsitzender seiner Partei. Er war bereits im rot-rot-grünen Senat seit 2016 Kultursenator und engagiert sich in der Queer-Szene aktiv für gleichgeschlechtliche Beziehungen. Seine größte Herausforderung ist es, die Kulturszene der Stadt weiter durch die Corona-Krise zu führen und danach die Rahmenbedingungen für einen erfolgreichen Neustart zu schaffen.

**Senatorin für Bildung,
Jugend und Familie:
Astrid-Sabine Busse (64), SPD**

Die Pädagogin und bisherige Vorsitzende des Interessenverbands Berliner Schulleitungen arbeitete in mehreren Schulen, seit 1992 als Leiterin der Schule in der Köllnischen Heide. Als Senatorin ist sie für über 1.000 Schulen mit 450.000 Schüler*innen, 33.000 Lehrer*innen und 2.800 Kindertagesstätten verantwortlich. Ihre größten Herausforderungen sind die zügige Digitalisierung der Schulen sowie die weitere Sanierung maroder Schulgebäude.

 www.berlin.de
 www.rbb24.de
 www.morgenpost.de



**Senator für Finanzen:
Daniel Wesener (46),
Bündnis 90/Die Grünen**

Der geborene Hamburger ist seit 2001 Mitglied der Grünen. 2011 wurde er zusammen mit Bettina Jarasch Berliner Landesvorsitzender und ist seit 2016 Mitglied im Abgeordnetenhaus. In der vergangenen Legislaturperiode war Wesener haushaltspolitischer Sprecher der Grünen-Fraktion und deren Parlamentarischer Geschäftsführer. Als Chef der obersten Landesfinanzbehörde ist er auch für die Kontrolle der Landesunternehmen verantwortlich, so für den Flughafen Berlin Brandenburg. Seine größten Herausforderungen sind die finanzielle Stabilisierung der Hauptstadt und der Ausgleich zwischen den Investitionswünschen der Koalitionspartner und den realen finanziellen Möglichkeiten.

**Senatorin für Inneres,
Digitalisierung und Sport:
Iris Spranger (60), SPD**

Die Juristin ist oberste Dienstherrin der Polizei, des Verfassungsschutzes sowie der Feuerwehr und des Rettungsdienstes in der Hauptstadt. Seit 1999 sitzt sie für die SPD im Abgeordnetenhaus und hatte verschiedene Funktionen, zuletzt wohnungspolitische Sprecherin ihrer Fraktion. Ihre größten Herausforderungen sind die Gewinnung von Nachwuchs für Polizei und Feuerwehr, die Digitalisierung der Bürgerämter sowie die Sanierung maroder Gebäude bei Polizei und Feuerwehr.



**Senator für Stadtentwicklung,
Bauen und Wohnen:
Andreas Geisel (55), SPD**

Der Berliner ist ein erfahrener Politiker. Nach seinem Amt als Bezirksbürgermeister von Berlin-Lichtenberg (2011–2014) war er schon einmal Senator für Stadtentwicklung (2014–2016), anschließend wurde er Senator für Inneres (2016–2021). Nun ist der Diplom-Ökonom mit Aufbaustudium der Wirtschaftswissenschaften Dienstherr von gut 1.000 Mitarbeiter*innen und verantwortet einen Etat von rund einer Milliarde Euro. Bauen und Mieterschutz und die Planung der Stadt von morgen gehören zu seinen Aufgabenfeldern. Die angespannte Lage auf dem Wohnungsmarkt und die steigenden Mieten sind die größten Herausforderungen für Andreas Geisel.

**Senator für Wirtschaft,
Energie und Betriebe:
Stephan Schwarz (56), parteilos**

Der Berliner kommt aus einer Unternehmerfamilie und führte gemeinsam mit seinem Bruder Heiko als Geschäftsführender Gesellschafter die GRG Services Berlin GmbH & Co. KG mit 4.200 Mitarbeiter*innen. Stephan Schwarz erwarb einen Magister der Philosophie und Geschichte an der FU Berlin und an der Université de Paris IV (Sorbonne). Von 2013 bis 2019 war er Präsident der Berliner Handwerkskammer. Seit November 2019 war er zudem Mitglied im von der Bundesregierung berufenen Expertengremium Rat der Arbeitswelt. Als Senator sind seine Aufgabenfelder die Wirtschaftsförderung, Ansiedlung von neuen Unternehmen, die Organisation der Energiewende sowie die Steuerung der Berliner Landesbetriebe (z. B. Stadtreinigung, Verkehrsbetriebe, Wasserbetriebe, Stadtwerke). Seine größten Herausforderungen sind der Neustart der Tourismus- und Gastronomiebranche sowie des Einzelhandels nach der Corona-Krise.

**Senatorin für Integration,
Arbeit und Soziales:
Katja Kipping (43), Die Linke**

Von 2012 bis 2021 war Kipping zusammen mit Bernd Riexinger Bundesvorsitzende der Linken. Neben dem Einsatz für Geflüchtete und Obdachlose liegt es ihr vor allem am Herzen, die soziale Lage von Alleinerziehenden zu verbessern, sagte Kipping bei ihrem ersten landespolitischen Auftritt bei einer Linken-Veranstaltung.

In eigener Sache:

In einer der nächsten Ausgaben von **hogaAKTIV** ist ein Interview mit dem neuen Wirtschaftssenator geplant.

**Senatorin für Justiz, Vielfalt
und Antidiskriminierung:
Prof. Dr. Lena Kreck (41), Die Linke**

Die Juristin studierte Rechtswissenschaft an der Humboldt-Universität und promovierte am Zentrum für Europäische Rechtspolitik der Universität Bremen. Vor ihrem Wechsel in die Politik war sie seit 2019 Professorin an der Evangelischen Hochschule Berlin, Fachbereich Recht und Gesellschaft. Nun ist sie Chefin der obersten Landesbehörde für Rechtspolitik, Strafvollzug und Rechtspflege. In ersten Statements hat Lena Kreck angekündigt, die Digitalisierung der Justiz voranzubringen und das Personal aufzustocken.

**Senatorin für Wissenschaft,
Gesundheit, Pflege und Gleichstellung:
Ulrike Gote (56), Bündnis 90/Die Grünen**

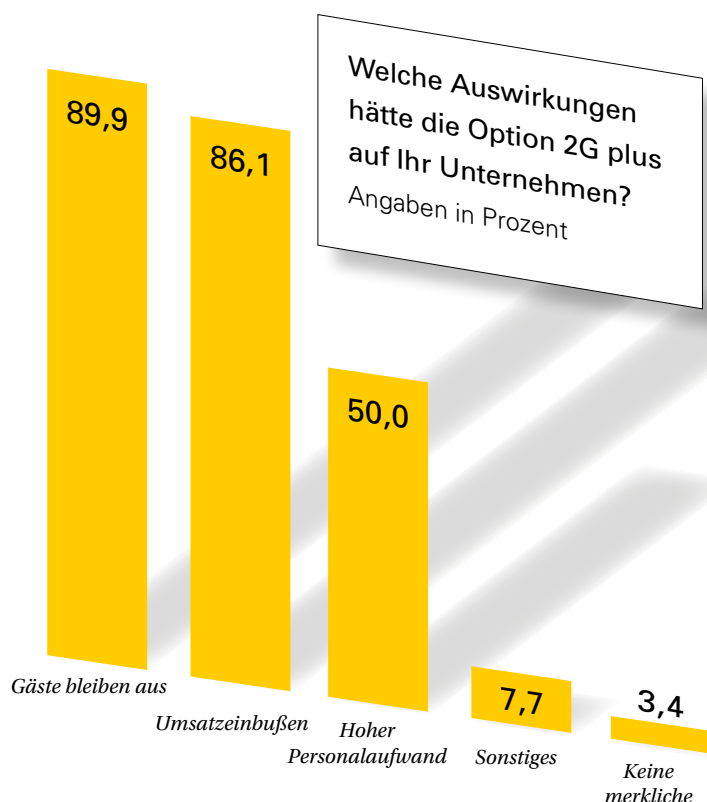
Die Diplom-Geoökologin war politisch lange in Bayern tätig, unter anderem als stellvertretende Landtagspräsidentin und Parlamentarische Geschäftsführerin der Grünen (2013 – 2018). Anschließend arbeitete Ulrike Gote als Gesundheitsdezernentin in Kassel. Unmittelbar nach ihrer Amtsübernahme ging sie in den Krisenmodus und reichte im Abgeordnetenhaus die Vorlage zur Ausrufung der epidemischen Notlage ein. Ihre größten Herausforderungen sind das Managen der Pandemie sowie das neue Hochschulgesetz der Hauptstadt.

Seit dem 15. Januar: 2G plus

Reaktionen, Meinungen, Ängste der Berliner Gastronomiebetriebe

Der Berliner Senat verabschiedete am 11. Januar die nächsten Schritte in der Corona-Pandemie angesichts der starken Ausbreitung der Virus-Variante Omikron. Seit dem 15. Januar haben in Restaurants, Kneipen oder Cafés nur noch Geboosterte oder doppelt Geimpfte mit tagesaktuellem Test Zugang. Diese Regelung gilt auch für alle anderen Kultur-, Freizeit- und Sportveranstaltungen. Bereits im Vorfeld dieser vom Bund für alle Länder empfohlenen Regelungen kam vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) scharfe Kritik. „Flächendeckend 2G plus wäre eine Katastrophe für Kneipen und Restaurants“, sagte Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges der BILD-Zeitung.

Bereits vor der Verabschiedung der neuen Regelungen befragte der DEHOGA Berlin am 7. Januar seine Mitglieder zu Reaktionen und befürchteten Auswirkungen der 2G plus-Regel. 228 Betriebe beantworteten die Fragen. Davon entfiel knapp die Hälfte (49,1 %) auf speisengeprägte Gastronomie, 22,4 % waren Beherbergungsbetriebe und ein Fünftel (20,2 %) getränkegeprägte Gastronomie. Die restlichen Befragten arbeiten in der Veranstaltungsbranche, im Event-Catering, in der Systemgastronomie oder sind Clubs. Die meisten Gastgeber*innen, die sich an der Umfrage beteiligten, kommen aus Charlottenburg-Wilmersdorf (25 %), gefolgt von Mitte und Friedrichshain-Kreuzberg.



Auf die Frage: **Welche Auswirkungen hätte die Option 2G plus auf Ihr Unternehmen?** befürchteten 89,9 % ein Ausbleiben der Gäste sowie Umsatzeinbußen (86,1 % – Mehrfachnennungen waren möglich). Zugleich erwartete jeder Zweite einen erhöhten Personalaufwand durch die intensiveren Kontrollen. Lediglich 3,4 % mutmaßten, dass die 2G plus-Regelung keinerlei Auswirkungen verursacht. Bei den Auswirkungen für die Geboosterten ergibt sich ein fast analoges Bild.

Die Frage: **Was spricht aus Ihrer Sicht gegen die 2G plus/Booster-Option?** waren verbale Antworten möglich.

Ein paar der anonymen Aussagen:

„Es wäre aus wirtschaftlichen Gründen keine Öffnung mehr möglich. Wir müssten das gerade eingestellte Personal (Minijobber) wieder entlassen und schließen.“

„Nichts. Machen wir bereits seit November so.“

„Geimpfte oder Genesene haben keine Lust, sich noch zusätzlich testen zu lassen. Es sind noch nicht alle potentiellen Gäste geboostert. Ich kämpfe eh schon um jeden Gast.“

„Wir kontrollieren von Anfang an streng und gewissenhaft, arbeiten mit der Luca-App und haben ein gutes Hygiene-Konzept mit weniger Belegung, mit Luftreinigern und Schutzscheiben. In unserem Umfeld ist bis dato kein Coronafall bekannt. Solange sich die Menschen noch in die überfüllten Nahverkehrsmittel quetschen und kaum überprüft werden können, sehe ich keinen Grund, in der Gastronomie noch über 2G und Maske hinauszugehen!“

Aufschlussreich ist die Einschätzung der Gästeresonanz auf die aktuellen Einschränkungen (auch hier waren Mehrfachnennungen möglich). Immerhin 42,1 % gaben an, dass die Gäste die Bestimmungen unterstützen, je rund ein Drittel halte sich nur widerwillig an die Regelungen oder reagiere mit Unverständnis.

Alle Regelungen zu den aktuellen Bestimmungen unter:
www.dehoga-berlin.de

Ausblick 2022:

Wie geht es weiter für den Berlin-Tourismus?



Burkhard Kieker,
Geschäftsführer von *visitBerlin*,
sieht optimistisch ins neue Jahr

Herr Kieker, die Corona-Pandemie hält die Welt weiterhin im Griff. Was erwarten Sie für den Berlin-Tourismus 2022?

Wegen der Omikron-Variante rechne ich mit einem schwierigen Start in das neue Jahr. Mit steigenden Temperaturen im Frühling wird sich die Lage aber bessern, spätestens im Sommer sollte der Berlin-Tourismus wieder durchstarten. Die Erfahrung aus den vergangenen zwei Jahren hat gezeigt, dass die Leute nach Berlin reisen, sobald es möglich ist. Sie sind aber vorsichtig und treffen ihre Reisesentscheidung sehr kurzfristig. Die Marke Berlin hat die Pandemie bislang unbeschadet überstanden, das bestätigen auch die Zahlen: im Sommer 2021 haben wir einen fantastischen Restart erlebt, im Oktober erreichten die Hotelübernachtungen rund 80 Prozent des Vorkrisenniveaus.

Wie steht es um das für Berlin so wichtige Messe- und Kongressgeschäft?

Die Branche leidet massiv unter den ökonomischen Folgen der Pandemie. Die Absage der Grünen Woche und der ITB war ein weiterer herber Schlag für das Business. Mit dem Kongressfonds Berlin hat das Land Berlin ein erfolgreiches Konjunkturprogramm aufgesetzt, das uns hilft, Veranstaltungen in die Stadt zu holen. Zusammen mit der Messe Berlin arbeiten wir darüber hinaus an Ideen, wie man Veranstaltungen weitere finanzielle Sicherheiten für den Fall einer kurzfristigen Absage bieten kann.

Welche Aktivitäten hat visitBerlin für die kommenden Monate geplant?

Gemeinsam mit der Berliner Politik haben wir den Restart der Visitor Economy in den letzten Monaten aktiv unterstützt. Mit unserer Weihnachtskampagne warben wir im November und Dezember für den Einzelhandel in der Stadt, „Berlin bewegt“ machte im Sommer Lust auf einen Berlin-Besuch. Dazu kamen Reiseangebote und digitale Tools wie die E-Learning-Plattform „TourismusHub“. Diese erfolgreiche Zusammenarbeit werden wir fortsetzen.

Aktuell zeigen wir die Neueröffnungen und Events, die Berlin 2022 seinen Gästen zu bieten hat. Im B2B-Bereich planen wir, selbst neue Events und Formate zu entwickeln. Damit machen wir das Kongress-Business fit für den Neustart.

about.visitBerlin.de

Anpassung an aktuelle Gegebenheiten

Die Entwicklung der Corona-Pandemie macht große Präsenzveranstaltungen nicht ausreichend planbar. Die ITB Berlin fokussiert sich auf Kongress-Streaming und Digital Business Day im März 2022, sowie physische Satelliten-Events im Verlauf des Jahres 2022



© vMesse Berlin

Die ITB Berlin 2022 wird mit ihrem Präsenzteil nicht wie geplant stattfinden. Aufgrund jüngster Entwicklungen und begleitenden Verordnungen im Zuge der Corona-Pandemie kann die Messe Berlin ihren Ausstellern und Partnern nicht die nötige Planungssicherheit für eine Durchführung der Präsenztage der ITB Berlin Anfang März bieten. Die aktuelle pandemische Lage und die damit verbundenen verschärften Reisebeschränkungen sowie die Begrenzung von Teilnehmer*innen bei Großveranstaltungen bewegten die Messe Berlin zu diesem Schritt. „Selbstverständlich haben wir auch eine Verschiebung der ITB Berlin in den Sommer in Betracht gezogen, aber in Abstimmung mit unseren Partnern den für die Reisebranche wichtigen Zeitpunkt Anfang März belassen, da die Sommermonate die operative Hauptphase für Reisen und Tourismus

darstellen. Der jährliche Termin der ITB Berlin ist bewusst gewählt, da unsere Kunden ihre Geschäftsabschlüsse größtenteils jetzt bzw. um den Monat März herum tätigen. Daher verstärken wir die digitalen Anteile der ITB Berlin für den Kongress und den Digital Business Day. Wir lassen die durch die Pandemie ebenfalls hart getroffene Branche auf keinen Fall allein und planen in 2022 eine Reihe von zusätzlichen digitalen und analogen Angeboten und Formaten“, kommentiert Martin Ecknig, CEO Messe Berlin.

„Wir bedauern diese Situation sehr“, ergänzt David Ruetz, Head of ITB Berlin. „Als Veranstalter haben wir alles daran gesetzt, wieder eine physische ITB Berlin in der deutschen Hauptstadt möglich zu machen. Insbesondere in diesen Zeiten benötigte die Branche Orientierung, Austausch und Inspiration.“

Der jüngste Blick auf die Corona-Lage und die damit einhergehende Verschärfung der Regeln lassen uns allerdings keine andere Wahl, als das Konzept für 2022 nochmals anzupassen und unseren nationalen und internationalen Ausstellern und Besucher*innen Klarheit und die dringend benötigte Planungssicherheit zu geben. Mit digitalen Angeboten wie *Kongress-Streaming* und dem *Digital Business Day* sowie unseren neuen regionalen *Travel-Events* im Lauf des Jahres werden wir der Branche 2022 ein hohes Maß an fachlich spannenden Inhalten und neuen Businessmöglichkeiten anbieten“.

Informationen zum neuen Konzept

- sind ab Januar tagesaktuell unter itb.com erhältlich.
- Im [FAQ](#) werden Fragen rund um das Thema Stornierung, neue Teilnahmebedingungen sowie Ticketing und Digital Business Day beantwortet.

Wichtigen und branchenrelevanten Content liefert wie gewohnt und top-aktuell der *ITB Berlin Kongress*. Der größte Think Tank der weltweiten Reiseindustrie wird im ursprünglich geplanten ITB Zeitraum im März 2022 live und tagesaktuell aus dem Messestudio in Halle 5.3 auf itb.com gestreamt. Die dynamische Lage und der Wandel, in dem sich Branche und Messe gleichermaßen befinden, schlägt sich auch in den thematischen Schwerpunkten nieder. Neben den dringenden, globalen Herausforderungen durch *Digitalisierung und Nachhaltigkeit* stellt die ITB Berlin das wichtige Thema *Resilienz* in den Mittelpunkt. Diese wird angesichts von häufiger werdenden Krisen künftig unverzichtbar für die Akteure der Industrie werden. Dem trägt daher auch der ITB Berlin Kongress im kommenden Jahr inhaltlich Rechnung.

Touristischen Leistungsträgern aus der ganzen Welt bietet die ITB Berlin mit dem *Digital Business Day am Donnerstag, 17. März* die Möglichkeit, sich auf itb.com auch ohne räumliche Ausstellungsflächen digital auszutauschen und miteinander ins Geschäft zu kommen und so von jedem Ort der Welt aus, das Maximum an Business zu generieren. Als digitaler Branchenmarktplatz bringt er auch in Zeiten der Pandemie und geltenden Reisebeschränkungen, weltweit Anbieter*innen und Einkäufer*innen in Speed Networking Sessions zusammen. Der Digital Business Day reiht sich damit als Produktergänzung in die ITB-Markenfamilie ein und soll neben den bestehenden Kunden*innen auch zur Zielgruppenerweiterung dienen. Die Fokusthemen werden Networking & Business sowie ein inhaltliches On-Demand Programm sein. Die Event-Plattform wird bereits vor dem Digital Business Day am 17. März zum Matching und Terminvereinbarung – auch für mobile Endgeräte – verfügbar sein.

Touristische Weltleitmesse wird mobil

Die weltweit führende Reisemesse plant für den Verlauf des Jahres mit physischen Satelliten-Veranstaltungen in einzelne Destinationen auf dem Kontinent zu gehen. Im



© vMesse Berlin

”

Wir lassen die durch die Pandemie ebenfalls hart getroffene Branche auf keinen Fall allein und planen in 2022 eine Reihe von zusätzlichen digitalen und analogen Angeboten und Formaten

Martin Ecknig, CEO Messe Berlin

Rahmen einer Roadshow handelt es sich dabei um *jeweils eintägige B2B-Events* an verschiedenen Standorten in Europa, bei denen Anbieter*innen und Einkäufer*innen zusammenkommen. Dabei knüpft die ITB Berlin an den Erfolg der bereits etablierten *Travel Meet Asia-* bzw. *ITB China Industry MeetUp-*Events ihrer internationalen Ableger ITB Asia und ITB China in den jeweiligen asiatischen und chinesischen Märkten an.

Einheitliche Website itb.com

Die ITB Berlin präsentiert sich erstmalig auf einer einzigen Website. Die Domains itb-berlin.de und itb-kongress.de wurden zur Brand-Webseite itb.com zusammengeführt. Die neue Online-Präsenz bildet für die Nutzer die Einstiegsseite sämtlicher ITB-Marken. Neben der ITB Berlin zählen auch die ITB Asia, ITB China sowie die ITB India dazu. Die Seite ist auf Englisch und Deutsch verfügbar und präsentiert sich im zeitgemäßen Infinity Design. User*innen können sich auf der neuen Content-Plattform unabhängig von der ITB Berlin im März an 365 Tagen im Jahr umfassend über die Branche, Neuheiten und jeweils jüngste Entwicklungen informieren.

Rückkehr zu physischem Format

Die ITB Berlin wird wieder als physischer Event zurückkehren. Der Termin für die nächste Messe-Ausgabe in Berlin steht bereits fest. **Die ITB Berlin 2023 beginnt am 8. März** und findet dann wie von allen Marktteilnehmer*innen gewünscht auf dem Berliner Messegelände statt.

„Mitarbeiter*innen mit Berliner Schnauze“

Mathias Wolf: Mitarbeiter*innen finden und binden ist gar nicht so schwer – wenn...

Currywurst und Champagner? Currywurst mit Opium? Bei Curry Wolf sind viele Details anders als anderswo. Neben dem Sortiment (die Wurst kommt nach Wolfschen Rezept von einem Berliner Fleischer-Familienunternehmen) und dem freundlichen Service ist das gegenwärtig die Aussage von Firmengründer Mathias Wolf, dass sein Unternehmen keine Schwierigkeiten hat, Mitarbeiter*innen zu finden und zu binden. Das ist mehr als eine Nachfrage wert.

Alle stöhnen, klagen ...

Sie haben wirklich keine Personalsorgen?

Nein. Die Mehrzahl unserer Mitarbeiter*innen arbeiten seit über zehn Jahren im Unternehmen.

Wie schaffen Sie das?

Das ist keine einzelne Maßnahme, sondern ein ganzes Bündel. Selbstverständlich bezahlen wir nach Tarif. Unsere Arbeitspläne sind langfristig und weisen Arbeitsbeginn und -ende aus. Wir stellen allen Mitarbeiter*innen ein BVG-Ticket, waschen die Dienstkleidung auf Firmenkosten. Niemand muss bei uns putzen, dass erledigt eine Firma. Besonderheiten wie spezielle Arbeitszeitwünsche schreiben wir in den Verträgen fest. Neben all diesen einzelnen Bausteinen ist es vor allem unsere Verlässlichkeit und die Ehrlichkeit, die die Mitarbeiter*innen schätzen. Das prägt das gesamte Arbeitsklima.

Das klingt eigentlich ziemlich normal.

Ist es auch. Aber irgendwann in den letzten Jahren sind nicht wenige in unserer Branche falsch abgebogen. Stichworte: Wertschätzung der Mitarbeiter*innen, Transparenz, Glaubwürdigkeit. Alle TV-Kanäle zeigen Kochshows und wir haben Schwierigkeiten, Köche zu finden? Das zeigt das ganze Ausmaß von verlorenem Image.

Ich sage es laut, dass der Mindestlohn gern über 15 Euro/Stunde liegen dürfte, dann würde der Markt sich sehr schnell bereinigen. Eine Lohnsteuer- und Sozialversicherungsentlastung wäre sinnvoll und würde die Attraktivität der Branche deutlich erhöhen.

Welche Möglichkeiten nutzen Sie, neue Mitarbeiter*innen zu rekrutieren?

Der erfolgreichste Weg ist noch immer die Empfehlung von Mitarbeiter*innen, die bei uns arbeiten. Bewährt haben sich Aushänge an den Standorten und ebay-Kleinanzeigen, die wir punktgenau formulieren. Wir werben mit dem Slogan „Mitarbeiter*innen mit Berliner Schnauze gesucht“ und fragen nach dem Namen unserer scharfen Soße (Opium).



Seit fast zehn Jahren betreibt Mathias Wolf sein Unternehmen Curry Wolf erfolgreich.

Interessent*innen laden wir zu einem vierstündigen bezahlten Probearbeiten ein. Hier sind die Abläufe klar definiert und bereits dann erleben die Bewerber*innen, dass wir viel dafür tun, dass sie oder er sich bei uns wohlfühlt. Sagen wir zueinander Ja, sind alle Schritte für die ersten 14 Tage in einem Prozesshandbuch festgeschrieben. Das sind alles einzelne Maßnahmen, die in ihrer Gesamtheit für ein gutes Arbeitsklima sorgen.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

Curry Wolf

hat fünf Standorte: Brandenburger Tor, Ku'damm, Steglitz, Lichtenrade und Potsdam. Ein Verkaufsschlager ist Originale Berliner Currywurst im Glas, die sowohl bei Partys als auch bei unseren europäischen Nachbarn, vor allem in den Niederlanden und in Dänemark (Online-Shop) beliebt ist.



Eine Spezialität von Curry Wolf: die originale Berliner Currywurst im wiederverwendbaren Bügelverschlussglas



**Jetzt
Mediadaten
anfordern!**

(030) 43 777 82-0 oder
info@raz-verlag.de

RAZ Verlag und Medien GmbH · Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin · Fon (030) 43 777 82-0 · Fax (030) 43 777 82-22 · info@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de

ALBA



Wir nennen es Rohstoff.

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

Sie verwöhnen Ihre Gäste – wir kümmern uns um die Resteverwertung. Umweltfreundlich, rechtssicher und effizient.

Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351



berlin.alba.info

luca erweitert Angebot für Betreiber*innen

■ Neue luca Locations App
und Hinterlegung von Speisekarten ab sofort verfügbar



■ Betreiber*innen können luca erstmals zusätzlich per App nutzen. Die mobile App bringt neue Funktionen wie die Validierung von Nachweisen und erweitert die browser-basierte Betreiber*innen-Lösung luca Locations

■ Die neue App vereinfacht die automatische Überprüfung von freiwillig hinterlegten Nachweisen beim Check-in und bietet Komfort-Funktionen wie den manuellen Check-out von Tischen

■ Der Funktionsumfang des Check-ins wird erweitert, sodass Betreiber*innen einen QR-Code für alles nutzen können

Luca bietet ab sofort Erweiterungen von luca Locations, dem Web-Tool für Betreiber*innen, an. Eine neue App von luca für Betriebe wie Restaurants ermöglicht es den Betreiber*innen, den Test- und Impfstatus von Gästen deutlich leichter zu überprüfen und Impfnachweise zu validieren. Gleichzeitig wurde die Check-in-Funktion erweitert – Betriebe brauchen ab sofort nur noch einen QR-Code für luca, die Corona-Warn-App und Zusatzinformationen wie Speisekarten.

Neue App für Betreiber*innen erleichtert 2G- und 3G-Prüfung

luca Locations, die im Webbrowser laufende Software von luca für Betreiber*innen, wird um eine mobile App mit zusätzlichen Funktionen erweitert. Mit der App können Betreiber*innen ihre Gäste einfacher selbst ein- und auschecken. Außerdem lässt sich der Impf- und Teststatus von Nutzer*innen beim Check-in per QR-Code überprüfen, die diesen in die App hinterlegen und freigeben. Die neue Funktion ist erst nach aktiver Zustimmung der Nutzer*innen verfügbar. Bald wird die Überprüfung des 2G- und 3G-Status auch verfügbar sein, wenn Nutzer*innen sich selbst einchecken. Und: Die luca Locations App kann auch Nachweise überprüfen, die in anderen Apps hinterlegt wurden.

„Die vierte Welle der Pandemie kommt mit Wucht, das sehen wir in unseren Daten“, sagt Patrick Hennig, CEO von culture4life, dem Entwickler der luca App. „Umso wichtiger ist es, dass Betreiber*innen von Lokalitäten die Überprüfung von 2G- und 3G-Status so einfach wie möglich umsetzen können – und hier wollen wir unterstützen. Denn sämtliche Maßnahmen helfen nur wenig, wenn sie nicht kontrolliert werden.“

Ein QR-Code für alles

Auch der Check-in wird erweitert, sodass Betreiber*innen ihren luca-QR-Code künftig für verschiedene Zwecke nutzen können. Check-in mit der luca App und der kürzlich ermöglichte Event-Check-in der Corona-Warn-App sind wie gewohnt verfügbar, zusätzlich können Betreiber*innen ab sofort Informationen wie Speisekarten, Lagepläne oder einen Link zu ihrer Webseite bereitstellen. Nach dem Check-in können Gäste diese Informationen direkt in ihrer luca App erreichen.

„Wie alle bisherigen Weiterentwicklungen – darunter das umfassende Update zu luca+ – stellen wir die neue mobile App natürlich ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung“, sagt Hennig.

luca Locations mit mehr Komfort

Die App und die neue Informationsmöglichkeit bieten den Betreiber*innen von luca-Lokalitäten wie Restaurants oder Bars mehr Komfort: Beispielsweise können ganze Tische von den Betreiber*innen direkt in der App einfacher manuell ausgecheckt werden, wenn Gäste die Räumlichkeiten verlassen haben. Neu ist auch die Möglichkeit der Zuweisung verschiedener Rollen für die Mitarbeiter*innen eines Standorts.

Die App bündelt die Funktionen, die für die tägliche Arbeit mit luca benötigt werden. Sie ist eine optionale Ergänzung und ersetzt die Browser-Software nicht.

Betreiber*innen finden die App zum kostenlosen Download in den App Stores von Google und Apple. Die neuen Check-in-Funktionen sind ebenfalls ab sofort verfügbar. culture4life hatte die Neuerungen zuvor über viele Wochen in Kooperation mit ausgewählten Betrieben getestet und deren Feedback bei der Entwicklung einfließen lassen.

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

Jetzt

Kurztrip-Specials

für Jahr 2022 auflegen

Kleine Auszeiten in hiesigen Hotels waren im vergangenen Jahr einer der Renner im Deutschlandtourismus. Es lohnt sich also, attraktive Deals auch für das Neue Jahr zu schnüren. Welches Potenzial solche Packages bieten und was Sie beim Anlegen in Ihrem Buchungssystem beachten sollten, erläutern die DIRS21-Kundenbetreuer Susann Hollmeyer und Tobias Metz.

Ob Wandern, Radfahren, Kultur oder Kulinarik: Wer Übernachtungen in Kombination mit anderen Services verkauft, kann seinen Umsatz spürbar steigern. „Bei einem guten Arrangement nehmen unsere Hotelpartner im Schnitt 250 bis 400 Euro pro Doppelzimmer und Nacht ein“, berichtet Tobias Metz, Data Analyst in der DIRS21-Kundenbetreuung. Er hat einmal genau untersucht, welche Specials bei den DIRS21-Hoteltkunden in den vergangenen Monaten besonders gut gebucht worden sind und daraus Tipps für den Arrangement-Verkauf in 2022 abgeleitet.

„Die meisten der gebuchten Arrangements bzw. Angebote umfassten 2 oder 3 Übernachtungen“, berichtet der Kundenbetreuer. „Der Umsatz lag im Schnitt zwischen 250 und 400 Euro pro Übernachtung im Doppelzimmer.“ Besonders gefragt waren Packages, die neben der Übernachtung noch etwas Kulinarisches (z. B. ein Menü-Special) oder Aktivitäten wie Wandern oder Radfahren beinhalten. Aber auch Specials zu den Themen Kultur und Wellness machen sich gut im Deutschlandtourismus.



Präsenz auf mehreren Leisure-Portalen

Und wo werden die Arrangements verkauft? „Im Wesentlichen bieten wir drei große Kanäle an, in denen solche Pakete stark gebucht werden“, sagt Tobias Metz. „Die Buchungsmaschine auf der eigenen Webseite (IBE), Kurz-mal-weg.de und Kurzurlaub.de“. Die IBE, kurz für Internet Booking Engine, kann Hoteliers beim Arrangement-Verkauf sogar viele Direktbuchungen beschern. Voraussetzung ist natürlich, dass die Angebote korrekt eingepflegt und auf der Webseite attraktiv präsentiert werden. „Wenn Sie das Maximum aus Ihren Kurzreise-Deals herausholen möchten, empfehlen wir zudem den Verkauf über Kurzurlaub.de und kurz-mal-weg.de“, so der Data Analyst weiter. „Denn diese Channels bringen zusätzlich eine enorme Reichweite.“

Die Kurztrip-Specials haben letztlich auch das Potenzial, Ihre Belegung in mauen Zeiten hochzutreiben. Und das gilt nicht mehr nur für die sogenannte Nebensaison außerhalb der Ferien, sondern auch für konkrete Wochentage. „In der Nacht von Sonntag auf Montag stehen in den Hotels hierzulande traditionell besonders viele Betten leer“, berichtet DIRS21-Kundenbetreuerin und Account Managerin Susann Hollmeyer. Das könnten Gastgeber mit besonderen Angeboten aber ändern – und sich dabei eine Auswirkung der Pandemie zu Nutze machen, wie Hollmeyer erläutert: „Dank flexibilisierter Arbeitszeiten und zunehmend mobilem Arbeiten ist es vielen Gästen möglich, ihren Wochenendtrip bis zum Montag zu verlängern.“

Pauschalreiserichtlinie beachten

Wenn Sie ein Arrangement schnüren, sollten Sie jedoch die geltende Pauschalreiserichtlinie beachten. Demnach müssen bei umfangreicheren Packages auch einzelne Hotels einen Pauschalreise-Sicherungsschein ausgeben. Mehr Infos dazu finden Sie in einem aktuellen Merkblatt des Hotelverbandes Deutschland (IHA) unter www.ih-service.de. „Diese Absicherung sollte man gerade in Pandemie-Zeiten ernst nehmen“, sagt DIRS21-Kundenbetreuerin Susann Hollmeyer. Denn: „Reisebeschränkungen, auch in anderen Ländern, können rasch dazu führen, dass ein Gast nicht anreisen kann. Und dann bleibt man als Hotel auf hohen Kosten sitzen.“

Sicherungsschein mit DIRS21 automatisiert versenden

Eine Alternative dazu sind daher Kurzreise-Deals, die nicht unter das Pauschalreiserecht fallen. Dazu muss der Kern des Angebots auf der Beherbergungsleistung liegen. „Die weiteren touristischen Leistungen dürfen nicht mehr als 25 Prozent des Gesamtbetrags ausmachen und auch nicht



Susann Hollmeyer,
Account Managerin
DIRS21



Tobias Metz, Data
Analyst DIRS21

den Anreiz der Reise darstellen, also nicht als wesentliches Merkmal beworben werden“, berichtet die Account Managerin, die vor ihrer Zeit bei DIRS21 selbst im Hotel Arrangements verkauft und durchkalkuliert hat.

Wenn Sie in Ihrem DIRS21-Account ein Package anlegen, können Sie daher unter „Bedingungen“ entscheiden, ob es sich um eine Pauschalreise handelt oder nicht. Ist Erstes der Fall, sind Sie verpflichtet, direkt im DIRS21 Office bzw. DIRS21 Cockpit unter „Buchungsbedingungen“ einen Sicherungsschein hochladen, der dann mit der Buchungsbestätigung versendet wird. Kleine Erleichterung beim Verkauf über die externen Channels Kurzurlaub.de und Kurz-mal-weg.de: Diese treten als Veranstalter auf, sichern umfangreichere Arrangements komplett selbst ab und erstellen auch selbst den Sicherungsschein.

INFO

- Besonders gefragt sind Kurztrips mit 2 bis 3 Übernachtungen
- Nicht nur einen Channel nutzen: Die eigene Buchungsmaschine, kurz-mal-weg.de und Kururlaub.de zeitgleich bespielen
- Weitere Bereiche des Hotels einbeziehen wie Restaurant und Spa
- Zusatzverkäufe on top erzielen, wie z. B. Getränke im Restaurant
- Pauschalreiserichtlinie beachten

Rechtlicher Hinweis:

Rechtliche Details zur Insolvenzversicherung von Pauschalreiseanbietern hat der Hotelverband Deutschland (IHA) in einem aktuellen Merkblatt erarbeitet. Dieses finden Sie unter www.ih-service.de. Wir empfehlen dennoch, einen Anwalt zu Rate zu ziehen, um Ihre Arrangements und Pauschalen auf Rechtssicherheit zu prüfen.

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

DIRS²¹

Das RECUP/REBOWL-Pfandsystem

Mehrwegsystem erweitert Produktfamilie um REBOWL mit Trennsteg (910 ml) und RECUP 0,5l

Der schnelle und einfache Umstieg auf Mehrweg funktioniert mit etablierten Partnern, wie RECUP/REBOWL: Seit 2016 bietet das Unternehmen Mehrwegbehälter im Pfandsystem an. Der Mehrwegbecher RECUP kommt bisher in den drei Größen 0,2l, 0,3l und 0,4l. Die Mehrwegschaale REBOWL kommt in den zwei Größen 1.100ml und 500ml.

REBOWL mit Trennsteg (910ml)

Ab sofort ergänzt ein weiteres Produkt die Produktfamilie: die REBOWL mit Trennsteg (910ml). Durch intensive Zusammenarbeit mit bestehenden Partnern, konnte eine REBOWL mit festem Trennsteg entwickelt werden, die auf die Bedürfnisse der Gastronom*innen abgestimmt ist. Die zwei Kammern fassen 590ml bzw. 320ml und sind mit einem Füllstrich versehen. Die REBOWL mit Trennsteg kann über die Partnerplattform von RECUP geliehen werden und wird für 5 Euro Pfand an die Kund*innen weitergegeben.



RECUP 0,5l

Zudem kündigt das Unternehmen an, eine weitere Größe des RECUPs auf den Markt zu bringen: Voraussichtlich im Frühjahr 2022 wird der RECUP in der Größe 0,5l bestellbar sein. Der RECUP 0,5l ist transparent in einer matten Optik, sodass er sich besonders für Softdrinks und Cocktails eignet, aber auch für Kaffeeaktionen, wie Frappuccino mit hoher Sahnehaube.



@ mitmachen@recup.de
www.recup.de und www.rebowl.de

Vorteile für
DEHOGA-Mitglieder

Jetzt Teil der
Verpackungs-Revolution
werden und vom exklusiven
DEHOGA Berlin-Mitgliedervorteil
profitieren:
Mit dem Code **HAPPYDEHOGA**
erhalten Sie 100% Nachlass
auf die erste System-
gebührrechnung.

Modernes Therapie- angebot der IKK BB hilft Rückenpatienten

Versorgungsvertrag fördert
ganzheitliche Betrachtung
schwer verlaufender
Rückenerkrankungen

DEHOGA BERLIN-PARTNER



© IKK BB

Immer mehr Menschen leiden an Rückenproblemen, die Krankheitsverläufe werden länger und schwerer. Oft folgen andauernde Arbeitsunfähigkeit oder unfreiwillige Verrichtung. Die Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB) und das Rückenzentrum Am Markgrafenpark in Berlin – Mitte sowie das Gelenk- & Rückenzentrum in Berlin- Köpenick haben daher jetzt einen exklusiven Versorgungsvertrag mit einem besonderen Therapieangebot für betroffene IKK-Versicherte vereinbart.

Rückenerkrankungen grassieren

Rückenbeschwerden nehmen in den letzten 30 Jahren alarmierend zu. Sie füllen die Arztpraxen mit Patienten, die teilweise lange und schwer leiden. Auch die Kostenseite entwickelt sich besorgniserregend: Es steigen nicht nur die direkten Ausgaben für die Behandlung von Rückenschmerzen explosionsartig, sondern auch indirekte Kosten, also z. B. für lange Arbeitsunfähigkeitszeiten oder frühe Renten wegen Erwerbsunfähigkeit. Was aber hilft chronischen Patienten mit langen, schweren Verläufen? „Wichtig ist“, so Dirk Oettel, Referent für Besondere Versorgungsformen bei der IKK BB, „dass sich vor allem das Management von Rückenschmerzpatienten wesentlich verbessert. Weg von der bisher überwiegend passiven, symptomorientierten Ausrichtung der Behandlung. Hin, so die Erkenntnis, zu einer ganzheitlichen Zusammenarbeit aller Beteiligten Fachrichtungen, Hand in Hand.“

Neuer Blick auf Rückenschmerzen

Die IKK BB hat jetzt einen exklusiven Versorgungsvertrag mit den Berliner Rückenzentren Markgrafenpark und Köpenick geschlossen: Dort geht man neue Wege zur Behandlung von Patienten mit chronischen Rückenschmerzen.

Betroffene IKK BB-Versicherte, die ab sofort am Therapieprogramm teilnehmen können, erhalten dort eine innovative, interdisziplinäre und qualitätsgesicherte Behandlung ihres Leidens. Das Rückenzentrum erläutert: „Im Kern geht es um funktionelle, psychologische und auch soziale Aspekte bei Rückenproblemen. Daneben stellen wir auch das bisherige Schmerzkonzept auf den Prüfstand, um Patienten eventuell mehr Lebensqualität und Teilhabe im Alltag zu verschaffen. Und schließlich berücksichtigt das Programm die Kostenseite. Ein effektives Stufenkonzept sorgt dafür, dass die Patienten koordiniert und gut versorgt werden, zur richtigen Zeit, in der passenden Maßnahme, mit verschiedenen Behandlungsschwerpunkten.“

Exklusives Therapieangebot

IKK-Patienten erhalten vor der Teilnahme eine interdisziplinäre Diagnostik. Der gesundheitliche Zustand wird bewertet, das individuelle Risiko klassifiziert und eine Teilnahme an der Rückentherapie gegebenenfalls empfohlen. Geeignet ist die Therapie für Versicherte mit einer ärztlichen Diagnose „Rückenerkrankung“, vor allem in Bereichen der Wirbelsäule und der Bandscheiben. Ebenso für rückenbedingt bereits länger als fünf Wochen Erkrankte, für Menschen, deren Rückenschmerzen sich länger als acht

Wochen nicht um mindestens 50 Prozent auf der Schmerzskala verbessern und nach Krankenhausaufenthalten wegen Rückenschmerzen ohne ausreichende Besserung. Die IKK BB bietet ihren betroffenen Versicherten die neue Therapie gezielt im Rahmen des Fallmanagements an. Mit einer ärztlichen Empfehlung können IKK BB-Patienten aber auch initiativ werden und die Erstuntersuchung im Rückenzentrum vereinbaren. Das Rückenzentrum prüft dann im Einzelfall, ob das Therapiekonzept geeignet ist.



www.ikkbb.de

Neuer Küchenchef im Hotel SO/ Berlin Das Stue

Rico Kägebein heißt der neue Küchenchef im Hotel SO/ Berlin Das Stue. In dieser Position verantwortet der gebürtige Sachse das kulinarische Tagesgeschäft des Luxury Lifestyle Boutique Hotels – vom Frühstück über den Room Service bis hin zum Bankettbereich, die Stue Bar und das Restaurant The Casual – und ist direkt dem General Manager Dario Pithard unterstellt. Kägebein hat bereits am 1. September 2021 im SO/ Berlin Das Stue angeheuert und blickt auf eine beeindruckende Karriere in der Luxushotellerie zurück: Nach einer erfolgreich absolvierten Kochausbildung im Studentenwerk Chemnitz-Zwickau, sammelte er erste Erfahrungen im Steigenberger Alpenhotel sowie im Steigenberger Grandhotel Petersberg. Von dort aus ging es ins Kempinski Grandhotel Taschenbergpalais nach Dresden und weiter ins Steigenberger Grandhotel Handelshof nach Leipzig. Besonders prägend war jedoch die Zeit im renommierten The Ritz Hotel in London, in dem Kägebein knapp 18 Monate als Chef de Partie in der Küche des Gourmetrestaurants tätig war.

@ www.so-berlin-das-stue.com

Weihnachtsfeier des Wirte-Stammtischs

Am 8. Dezember 2021 fand die Weihnachtsfeier des Wirte-Stammtischs im Restaurant Galija, unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften und Corona-Regeln statt. Alle Beteiligten waren in Gesprächen vertieft und freuten sich, dass es in diesem Jahr wieder die Gelegenheit gab, beisammen zu sein. Es war eine gemütliche Atmosphäre und die Gäste wurden von den Servicemitarbeitern liebevoll umsorgt. Neben den musikalischen Unterhaltungspunkten wurden auch gemeinsame Lieder gesungen und so manche schunkelten mit ihren Sitznachbar*innen.

CMS PLUS Berlin

Nachhaltigkeit ist für Hersteller wie Anwender mit etlichen Herausforderungen verbunden, bringt aber auch zahlreiche Vorteile: in ökonomischer, sozialer sowie nicht zuletzt in ökologischer Hinsicht! All das spiegelt das Programm der ersten CMS PLUS Themenwoche wider. Der fachliche Input sowie Austausch von Profi zu Profi der Reinigungsbranche vermittelt aktuelles Know-how und bietet Ihnen Mehrwert sowie Anregungen für das

eigene Geschäft. In der Themenwoche ab dem 18. Januar 2022 erwarten Sie Beiträge zur verbesserten Nachhaltigkeit in Büroräumen, Robotik, nachhaltige Beschaffung und vieles mehr. Die Teilnahme ist kostenlos. Eine Anmeldung ist unter

@ www.cms-berlin.de/de/cms-plus/besucher-info/ möglich.

Zahlung mit Kryptowährung

Erst japanisches Essen genießen, dann mit Kryptowährung bezahlen: Im Berliner Szenerestaurant THE CATCH ist das jetzt möglich. Das Izakaya-Restaurant im Stadtteil Charlottenburg setzt auf ein neues Bezahlungssystem, durch das Kund*innen mit Bitcoins oder anderer digitaler Währung bezahlen können.

THE CATCH setzt dafür auf das Zahlungsterminal des Berliner Unternehmens LUNU. Für Kund*innen ist der Ablauf genauso einfach wie die Zahlung mit EC- oder Kreditkarte: Sie geben im Restaurant Bescheid, dass sie mit Kryptowährung bezahlen möchten. Im Anschluss öffnen sie die Krypto-Wallet auf ihrem Smartphone und scannen den QR-Code auf dem LUNU-Zahlungsterminal.

Weinkultur im Akazienkiez

„To Beef or Not to Beef“ galt als die Anlaufstelle für Fleischqualität in Schöneberg, doch Giacomo Mannucci will seiner zweiten Passion mehr Raum geben. Die neue Weinbar „Weinbau“ bietet internationalen Weinen Platz zur Entfaltung. Ganz im Sinne der Vini Culture werden hier nicht nur ausgezeichnete Weine ausgeschenkt, sondern auch Gastlichkeit und Entspanntheit großgeschrieben, denn Wein gehört in Italien zum alltäglichen Leben. Mit 60 bis 100 Positionen sind im „Weinbau“ passende Weine für jede Gelegenheit vorhanden.

@ www.instagram.com/weinbauberlin/



© Romy Kaa



© THE CATCH

Extra-Gebühren werden für die Zahlenden nicht fällig, gleichzeitig setzen sie ihre Kryptowährung zum aktuell günstigsten Kurs ein. Dafür geben die Mitarbeiter*innen im THE CATCH den Preis in Euro im Terminal ein, das sofort den Wert in Kryptowährung nennt. Alle gängigen Krypto-Wallets werden im THE CATCH akzeptiert.

@ www.thecatch.berlin

Acht Berliner Hotels kochen für Obdachlose statt für Wohlbetuchte

Acht Berliner Hotels kochen an acht Abenden von Weihnachten bis Neujahr insgesamt 2.400 warme Mahlzeiten für den Kältebus der Berliner Stadtmission. Diese Tradition feiert inzwischen ihr 15-jähriges Jubiläum. Bereits seit mehreren Jahren nehmen die Berliner Hotels auf Initiative des InterContinental Berlin diese

Verantwortung wahr und helfen so, Bedürftige in Berlin zu versorgen. Dabei kocht jedes Hotel im Wechsel ein warmes, deftiges Abendessen für jeweils 300 Gäste der Stadtmission.

Die Aktion wurde unterstützt von: *Hotel Bristol Berlin, InterContinental Berlin, Hotel Berlin Central District, Pullman Berlin Schweizerhof, Palace Hotel Berlin, Dorint Kurfürstendamm Berlin, Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade, Radisson Collection Hotel*



© InterConti Berlin

Henning Drenkhahn & Christiane Reisberger (InterConti Berlin) und Klaus Hoppe (Stadtmission)

25 Jahre Hotel Adlon Kempinski Berlin

Erstmals 1907 von dem großen Visionär Lorenz Adlon eröffnet, feierte das Luxushotel 1997 die Wiedereröffnung am geschichtsträchtigen Pariser Platz. Nun wird das 25-jährige Bestehen mit dem „Adlon Erleben Jubiläumsarrangement“ eingeläutet, das die Gäste ab sofort buchen und damit vielfältige Angebote im berühmten Grandhotel genießen und exklusive Einblicke erhalten können. Es beinhaltet eine Übernachtung mit vielen Extras wie beispielsweise eine Flasche Jubiläums-Champagner der Marke Ruinart, das Brandenburger Tor aus Schokolade und ein saisonales Drei-Gänge-Menü mit begleitendem Jubiläumswein im Restaurant Quarré. Dieses Arrangement ist der Auftakt in das Geburtstagjahr 2022. Viele spannende kulinarische und kulturelle Jubiläumsangebote folgen im Laufe des Jahres und finden ihren Höhepunkt rund um den Geburtstag am 23. August 2022.

@ www.hotel-adlon.de



© Hotel Adlon Kempinski Berlin

Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:



SO/Berlin Das Stue



KDKH Hotelbetrieb GmbH

Folgeklassifizierungen:



Artim Hotel
Hollywood Media Hotel



Superior
Grimm's Hotel
am Potsdamer Platz
Hotel Albrechtshof



Garni
Comfort Hotel Lichtenberg
Hotel Arena Inn
Hotel Vivaldi



Superior Garni
Ibis Hotel Berlin Mitte



► Betriebsjubiläen im Februar 2022

Haus Reichwein 15 Jahre ■ Shi-Mai 5 Jahre ■ Good Bank 5 Jahre
■ Wilhelm Hoeck 1892 5 Jahre ■ Max Brown Hotel Kudamm 5 Jahre
■ Hotel-Pension Blumenbach 30 Jahre ■ Bricole – Bar Hors d'œuvre
5 Jahre ■ Kitty Cheng Bar 5 Jahre ■ Bar TheLiberate 5 Jahre
■ Seehotel Grunewald 55 Jahre ■ Coffee & Deli 10 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Februar 2022

Good Bank 5 Jahre ■ Ta Cabron Taqueria 5 Jahre ■ Provocateur 5 Jahre
■ Bildungswerk Nordostchemie e.V. 5 Jahre ■ Romantica 5 Jahre
■ Holiday Inn Express Berlin Alexanderplatz 5 Jahre ■ NH Hotel Kur-
fürstendamm 15 Jahre ■ Plitvice 10 Jahre ■ Hotel am Hermannplatz
10 Jahre ■ Waldorf Astoria Berlin 10 Jahre ■ Crowne Plaza Berlin
– Potsdamer Platz 10 Jahre ■ Wirtshaus Halali 20 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

■ Aeronaut Serviced Apartments
■ Baba Pirzola
■ Hotel Auberge SAFESTAY
■ Louise
■ Pension Hubertus
■ Restaurant Girasol
■ Tangs Kantine
■ The Weinmeister Berlin-Mitte





Nachhaltig. Transparent. Fair.

Berufsbekleidung
von GREIFF.



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM ZEIGEL:

**GRÜNER
KNÖPF**

SOZIAL, ÖKOLOGISCH, STAATLICH
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.



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



Ihr GREIFF Händler:

Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice
Weserstraße 118 | 12059 Berlin
Tel. +49 (0)30 3116290 - 20
info@fliegel-textilservice.de
www.fliegel-textilservice.de



GIATA

liefert die offiziellen Hotelsterne der Hotelstars Union



Das Berliner Unternehmen GIATA liefert als Technologiepartner von Hotelstars Union ab sofort die offizielle Sternekategorie aus. Alle Nutzer des GIATA-Dienstes MultiCodes können ab jetzt den Namen der zertifizierenden Länderorganisation sowie die Klassifizierung tagesaktuell abrufen und haben das Recht, den Begriff „Sterne“ beziehungsweise das Sternsymbol für offiziell klassifizierte Betriebe zu verwenden.

Für Hoteliers, die die Content Management- und Distributionsplattform GIATA Drive schon nutzen, wird die erworbene Klassifizierung dank einem großen Partnernetzwerk an Tausende internationale Unternehmen entlang der gesamten touristischen Wertschöpfungskette kommuniziert. Kalina Nikolova, Head of Sales bei GIATA, ist begeistert:

„Wir freuen uns, mit Hotelstars Union einen zuverlässigen Partner an unserer Seite zu haben. Durch unsere Zusammenarbeit steht der gesamten Touristik nun ein zentraler Kanal für die Bereitstellung der Sterne zur Verfügung.“

„Mit der Technologie und dem Netzwerk von GIATA schaffen wir für Hotels in mittlerweile 18 Mitgliedsländern die Möglichkeit, ihre erworbene Klassifizierung global zu verbreiten und stellen so sicher, dass auch nur die Beherbergungsbetriebe mit Sternen werben, die auch tatsächlich klassifiziert sind. So erreichen wir eine weitreichende Transparenz und gewährleisten grenzübergreifenden Verbraucherschutz vor falschen Sternen“, erklärt Markus Luthe, Präsident der Hotelstars Union.



www.hotelstars.eu

Neu:

Das Cumberland

Dennis Melzer und Benjamin Beckertischen am Kurfürstendamm auf

Schon vor der offiziellen Eröffnung des Cumberland am 23. November sorgte das Restaurant für mediales Interesse. Das lag zum einen an der Vergangenheit des Restaurants (Gastronom Roland Mary betrieb hier von 2012 bis 2019 das Grosz) und zum anderen an den prominenten Namen in der Mannschaft, die mit einem ehrgeizigen neuen Konzept antritt. Dennis Melzer, „Sous-Chef des Jahres 2020“, kochte in den letzten fünf Jahren im 3-Sterne-Restaurant „Vendôme“ in Bergisch-Gladbach. Zu den Stationen von Restaurantchef Benjamin Becker gehören u. a. das einsunternull und das Golvet in der Hauptstadt. Beide konzipierten eine „gehobene und gleichzeitig zwanglose Hauptstadtgastronomie“ mit einigen Besonderheiten. Die Namenswahl ist eine Hommage an das



Haus Cumberland, den denkmalgeschützten Gebäudekomplex zwischen Bleibtreu- und Schlüterstraße.

Das Restaurant bietet 120 Gästen Platz. Hinzu kommt bei schönem Wetter die lauschige Terrasse zum Innenhof. Im vorderen Teil lädt eine gemütliche Weinbar mit Live Cooking-Station ein: 32 offene Weine (!) sowie viele Raritäten, ausgewählt von Sommelier Steve Hartzsch. Im hinteren Bereich werden die Speisen sowohl in Menüform als auch à la Carte serviert. Angeboten werden wöchentlich wechselnde Mittagsgesichte.

Öffnungszeiten: Dienstag-Samstag;
Lunch: 12–15 Uhr; Gourmetrestaurant:
ab 18.30 Uhr; Weinbar: 15–22 Uhr.



www.cumberland-restaurant.de

Herzlich willkommen
und guten Appetit im neuen Cumberland
am Kurfürstendamm.

Pesetas – ein kleines Stück Spanien in Steglitz

Andrea Silva Negron lebte in Australien, als sie von zu Hause besorgniserregende Nachrichten erhielt. Wie sollte ihr kranker Vater sein Lebenswerk fortführen? Das Pesetas ohne Papa? Kurz entschlossen brach die junge Frau ihre Zelte ab und flog zurück nach Berlin. Das war Ende 2019.



Es sollte nur noch ein paar Wochen dauern, bis das Corona-Virus den Alltag lahmlegte. Da hatte sich Andrea Silva Negron im Pesetas längst eingearbeitet. Aber die Herausforderungen, die sich dann vor ihr auftürmten, übertrafen selbst die pessimistischen Prognosen. „Als ich die ersten Überbrückungshilfen beantragen wollte, merkte ich schnell, dass der Steuerberater keine Ahnung von Gastronomie hatte und auch nicht gewillt war, sich in die Problematik einzuarbeiten“, erzählt die junge Gastronomin, die ein abgeschlossenes Volkswirtschaftslehre-Studium in der Tasche hat. Während sie nach Wegen suchte, die Krise irgendwie zu bewältigen, liefen die Fixkosten für das Pesetas weiter. „Ich wusste, dass ich das allein nicht schaffe. Da war es logisch, in den DEHOGA Berlin einzutreten. Hier bekam ich die notwendigen Informationen und aktive Hilfe“, berichtet Andrea Silva Negron. Die war notwendig, denn als ein Antrag (der nachweislich fristgemäß einge-

reicht wurde) nicht mehr auffindbar war, „setzte sich Herr Thomas Lengfelder ans Telefon und machte Druck. Das hat meine Erwartungen übertroffen und erzielte Wirkung“, so die Pesetas-Chefin, deren langer Atem gefragt war, denn die Dezember-Hilfen kamen Ende Juni und die Januar-Hilfen im August. Durch die Empfehlung eines Kollegen fand Andrea Silva Negron dann endlich auch einen guten Steuerberater.

Die Situation ist nach wie vor schwierig. „Mein Vater, der aus Spanien kommt und eigentlich Banker von Beruf ist, erfüllte sich vor über 20 Jahren mit dem Restaurant einen Lebensstraum“, erzählt sie und berichtet von den vielen Stammgästen vor allem aus Steglitz und Zehlendorf. „Und zugleich freue ich mich, dass uns in den letzten Monaten viele junge Gäste entdeckt haben.“ Alle eint, dass sie die gemütliche Atmosphäre, den aufmerksamen Service, die spanischen Weine und die Küche im Pesetas immer wieder aufs Neue mögen. Serviert werden vorwiegend Tapas. Alle hausgemacht. Küchenchef Freddy sorgt mit einer Wochenkarte für Abwechslung, manche kulinarische Überraschung und gleichzeitig dafür, dass die Produkte der Saison auf den Tapas-Schalen landen. Während des Lockdowns reagierte das Restaurant in Blickweite zum Botanischen Garten mit Take-away-Gerichten auf die aktuelle Situation. „Ich bin in der Gastronomie groß geworden, das prägt“, bekennt Andrea Silva Negron mit einem Lächeln. In schwierigen Situationen, wie beispielsweise Verhandlungen mit Lieferanten, kann sie auf die Erfahrungen und das taktische Geschick ihres Vaters bauen. „Wir sind eben ein Familienbetrieb.“

von Brigitte Menge

Pesetas, Unter den Eichen 112a, 12203 Berlin,

 www.pesetas-restaurant.de



Überbrückungshilfe IV

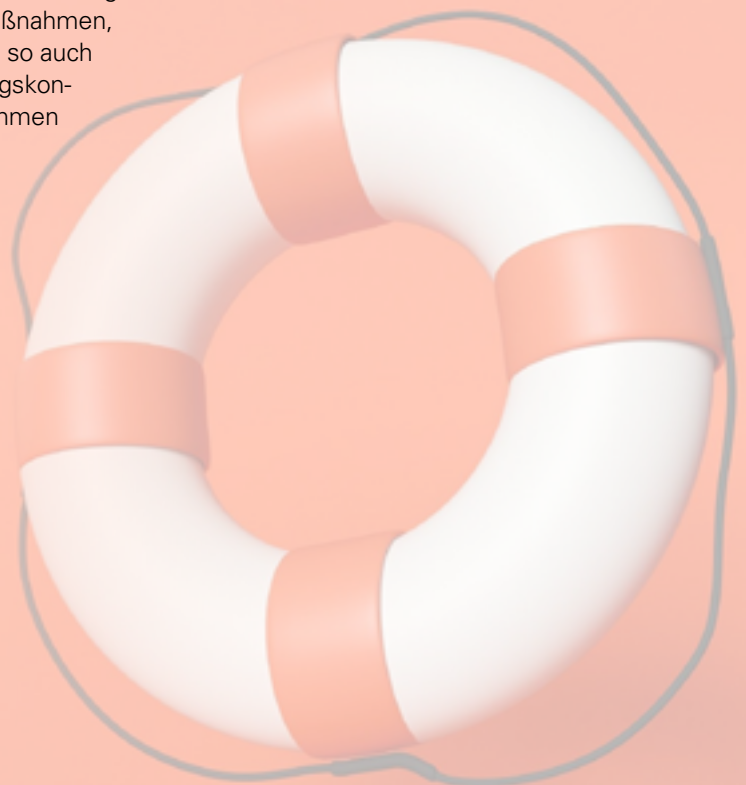
Mit der Überbrückungshilfe IV erhalten von der Corona-Pandemie betroffene Unternehmen finanzielle Hilfen für die Zeit vom 1. Januar 2022 bis 31. März 2022.
Die Antragsfrist endet am 30. April 2022

Die Regelungen im Überblick:

- 1. Voraussetzung:** Umsatzrückgang von mind. 30 Prozent im Vergleich zum Referenzmonat 2019
- 2. Förderhöhe:** Diese hängt vom konkreten Umsatzrückgang im Fördermonat im Vergleich zum entsprechenden Monat des Jahres 2019 ab:
 - bis zu 90 Prozent der förderfähigen Fixkosten bei Umsatzeinbruch > 70 Prozent
 - bis zu 60 Prozent der förderfähigen Fixkosten bei Umsatzeinbruch $\geq$ 50 Prozent und $\leq$ 70 Prozent
 - bis zu 40 Prozent der förderfähigen Fixkosten bei Umsatzeinbruch $\geq$ 30 Prozent und < 50 Prozent
- 3. Förderfähigen Fixkosten:** Diese bleiben im Wesentlichen unverändert, z. B. können die Kosten für Miete, Pacht, Zinsaufwendungen für Kredite, Ausgaben für Instandhaltung, Versicherungen usw. geltend gemacht werden. Kostenpositionen, wie Modernisierungs- oder Renovierungsausgaben sind künftig keine förderfähigen Kostenpositionen mehr. Förderfähig sind auch Kosten für die Umsetzung von Hygienemaßnahmen, die nach den Corona-Verordnungen erforderlich sind, so auch Personal- und Sachkosten zur Umsetzung der Zugangskontrollen, siehe Anhang 3 Förderfähige Hygienemaßnahmen der FAQ.
- 4. Beihilferechtlichen Höchstgrenzen:** Erhöhung um 2,5 Mio. Euro. Damit sind maximal, unter Berücksichtigung aller beihilferechtlichen Vorgaben, über alle Programme hinweg 54,5 Mio. Euro Förderung pro Unternehmen und Unternehmensverbund möglich. Der maximale monatliche Förderbetrag liegt weiterhin bei 10 Mio. Euro.
- 5. Verbesserter Eigenkapitalzuschuss:** Bei einem durchschnittlichen coronabedingten Umsatzeinbruch im Dezember 2021 und Januar 2022 von mindestens 50 Prozent, kann ein Zuschlag von bis zu 30 Prozent auf die Fixkostenerstattung nach Nr. 1 bis 11 des bekannten Fixkostenkatalog als Eigenkapitalzuschuss beantragt werden

Anträge sind über sog. prüfende Dritte (Steuerberater, Wirtschaftsprüfer, Rechtsanwälte) zu stellen. Die Antragsstellung ist seit Anfang Januar möglich.

Weitere Antworten auf häufige Fragen sind in den FAQ auf www.ueberbrueckungshilfe-unternehmen.de veröffentlicht.



DAS WEDDING-PANKOW-FREUNDSCHAFTS MUSICAL

**prime
time
theater**

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

Schöllner MACHT RÜBER

PREMIERE 18. FEBRUAR 22

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

www.primetimetheater.de

**Dieser Moment
verdient ein Jubi.**



JETZT
AUCH ALKOHOLFREI
GENIESSEN!



Gewinne jeden Monat tolle Preise!

QR-Code scannen oder Website besuchen und mitmachen.

