5 | 2022

hoga AKTIV

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Abschied & Neustart

Der DEHOGA Berlin hat sein neues Präsidium gewählt

Preisvorteil
für Verbands-
mitglieder

Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

VATTENFALL

AKTUELL

Editorial:
Arbeitsbeginn? Sofort! **4**

„Wie aus einem Guss"
Das neue Präsidium des DEHOGA Berlin **5**

Stimmen & Meinungen **7**

WIR IN BERLIN

Pilotprojekt Comex:
Mexikanische Köch*innen für Deutschland **10**

Hotel der Zukunft
Deutscher Hotelkongress & HotelExpo **11**

Perspektiven
für Geflüchtete aus der Ukraine **12**

Business ImmigrationService **13**

Berliner Investitionsbonus:
Ein Überblick über das neue Förderprogramm **14**

#seiDUAL:
Virtuelle Berufsorientierung **16**

Hotelfachschule Berlin **18**

visitBerlin:
Inspiration für den nächsten
Berlin-Besuch **20**

DEHOGA BERLIN-PARTNER

ASQ: Digitalisierung im Arbeits-
und Gesundheitsschutz **21**

hotelkit: 10 Jahre Kommunikationsplattform **24**

RATIONAL: Unsere Sturmflut heißt Corona **25**

HotelPartner:
Digitalisierung – entscheidender Erfolgsfaktor **26**

KADEA: Elektromobilität –
Chance zur Kostenoptimierung **27**

NEWS

28

MITGLIEDER

Jubiläen im Juni 2022 / Neue Mitglieder
Deutsche Hotelklassifizierung
Save the Date – wichtige Termine **30**

Die Arcotels Velvet und John F. **32**

Bistro & Bar Spitz+Pfau
Gerhard Koch – Ehrenamt? Ehrensache! **33**

RECHT & RAT

Schriftformerfordernis bei Mietverträgen
für Gasstätten- und Hotelbetreiber **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 · Titelfoto: © Sabeth Stickforth
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.

Arbeitsbeginn? Sofort!

© The Mandala Hotel

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leser*innen,

kennen Sie das auch? Plötzlich hält man inne und fragt sich erstaunt, wo die letzten vier Jahre geblieben sind. Einen solchen kurzen Moment hatte ich bei der Wahl zum Präsidenten des DEHOGA Berlin am 9. Mai mit dem – für mich emotional sehr bewegenden – überzeugenden Ergebnis. An dieser Stelle nochmals ein großer Dank für das Vertrauen. Das hat für mich eine starke Motivation und die heißt: Erwartung, den gewählten Weg zielstrebig, fokussiert und zuverlässig gemeinsam mit den Mitgliedern des neuen Präsidiums und der Geschäftsführung und den Mitarbeiter*innen der Geschäftsstelle zu gehen. Deshalb begann das neu gewählte Präsidium des DEHOGA Berlin umgehend mit seiner Arbeit. Es ist ein starkes Team von Gastgebern, die viel Biss, Erfahrung, Zähigkeit, hohe Ansprüche und ihre Netzwerke in die Arbeit einbringen. Wir kennen uns alle gut und so haben wir keine Aufwärmphase gebraucht und konnten umgehend beginnen, erste Aufgaben und Ziele festzulegen. Ganz oben auf der Agenda steht die Akquise und Sicherung der Fachkräfte für unsere Branche. Dafür ist es notwendig, dass der vom DEHOGA Berlin initiierte und konzipierte Campus, der Bestandteil des ehrgeizigen Neustart-Berlin-Programms ist, gebaut wird. Damit wird die Ausbildung angehender Gastgeber inhaltlich besser, moderner und attraktiver.
Als Präsidium werden wir die Partnerschaften mit all jenen Leistungsträgern ausbauen, die sich – wie wir – täglich dafür einsetzen, Berlin als internationale Metropole weiter zu stärken. Ich denke dabei an *visitBerlin*, die *visitBerlin* Partnerhotels, die Messe- und Kongressveranstalter, Kunst- und Kulturschaffende, die Clubcommission, den Einzelhandel, den Interessenverband der touristischen Attraktionen Berlins, den UVB und viele mehr. Wir alle sehen uns als Dienstleister und als Interessenvertreter für Berlin. Diese Gemeinsamkeit ist wie ein starker Klebstoff, der das Vertrauen in die Stärke dieser Stadt zusammenhält.
Um all das effektiv umzusetzen, brauchen wir eine neue Kommunikationsstrategie – nicht als Selbstzweck, sondern um es zu schaffen, dass unsere Stimme noch stärker (sozusagen unüberhörbar) wird und Prozesse reibungslos laufen.

Diese neue Kommunikationsstrategie umfasst alle Bereiche:

- die Mitglieder des DEHOGA Berlin,
- die Nicht-Mitglieder des DEHOGA Berlin (wir wollen auch quantitativ wachsen!),
- die Landes- und Bezirkspolitik,
- die Gewerkschaften, um gemeinsam die Lohnpolitik der Zukunft zu denken,
- die Verbände und Interessenvertretungen in der Stadt,
- die Partner des DEHOGA Berlin,
- die Bildungsträger unserer Berufe,
- aber natürlich auch das Präsidium und die Geschäftsstelle.

All das können wir als Präsidium planen und Termine setzen. Auch für schwierige Situationen – wenn beispielsweise im kommenden Herbst erneut das Coronavirus unseren Alltag bedroht – haben wir Bewältigungs-Strategien und Verbündete. Ganz anders ist das angesichts des Krieges in Osteuropa. Wir alle sind tief betroffen, verunsichert und erkennen die Gefahr, die von dieser kriegerischen Auseinandersetzung für den gesamten Kontinent ausgeht. Lassen Sie uns hoffen und beten, dass der Konflikt möglichst schnell auf der diplomatischen Ebene gelöst werden kann, damit sich unsere wirtschaftliche Lage wieder stark und dauerhaft verbessen kann, damit wir alle das sein können, was wir am liebsten sind – die Gastgeber Berlins. Wir gehörten zu den ersten in der Stadt, die den Geflüchteten halfen und dies noch immer tun. Gastgeber stehen nicht am Rand, sie sind aktiv, wertschätzend und leben täglich eine herzliche Willkommensstrategie.

Ich rufe Sie alle herzlich dazu auf, sich dafür einzusetzen, diesen starken Verband noch stärker zu machen. Und uns als Ihr Präsidium und Ihre Geschäftsstelle Ihr Vertrauen zu schenken.

Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin

www.dehoga-berlin.de

„Wie aus einem Guss“

Christian Andresen einstimmig zum Präsidenten des DEHOGA Berlin wiedergewählt

Die DomLounge in der 7. Etage des Radisson Collection Hotel, Berlin war ein ideal gewählter Veranstaltungsort: Die Panoramafenster öffnen den Rundumblick auf das Rote Rathaus, das Humboldt Forum, auf Dom, Spree und den pulsierenden Rhythmus der Mitte Berlins. Die Stadt allzeit im Blick – dieses Schlüsselthema durchzog wie ein roter Faden die Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 9. Mai im 5-Sterne-Haus in der Karl-Liebknecht-Straße. Der Hotel- und Gaststättenverband der Hauptstadt wählt turnusmäßig alle vier Jahre ein neues Präsidium. Die jeweils 40 Delegierten der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie hatten auf ihren Fachgruppentagungen am 14. bzw. 21. März Christian Andresen einstimmig als Kandidaten für das höchste Amt des Verbandes vorgeschlagen. Doch bevor dieser wichtige Schritt statutengerecht vollzogen wurde, waren Zeit und Raum für den Bericht über die vergangenen vier Jahre, die vor allem durch die Corona-Krise geprägt wurden. Christian Andresen verwies dabei auf seine Aussagen auf den Tagungen der Fachgruppen und richtete an diesem sonnigen Berliner Mainachmittag den Blick nach vorn. Basis für diesen Blick auf Kommendes ist das Programm Neustart Berlin, an dessen Inhalten der DEHOGA Berlin aktiv mitgearbeitet hat. „Nun müssen wir die Politik auffordern, ins Tun zu kommen“, appellierte der Präsident, der darauf verwies, dass alle europäischen Metropolen in dieser Zeitenwende „ihre Werbeschilder nach draußen hängen.“ *visitBerlin* stellt sich diesem Wettbewerb der Metropolen und knüpfte einen ganzen Teppich von Veranstaltungen zwischen MICE-Akquise und Netzwerk-Meetings, um sowohl Business-Reisen als auch privaten Tourismus massiv anzukurbeln. „Wir wissen, was wir können“, bekräftigte Christian Andresen.

Doch bei allem gesunden Selbstvertrauen und bedacht-optimistischen Blicken in die Zukunft belastet der Fachkräftemangel die Branche mehr denn je. Christian Andresen übergab an dieser Stelle das Wort an Gerrit Buchhorn, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin und Fachmann für die Ausbildung. Gemeinsam mit den neuen Präsidiumsmitgliedern und relevanten Akteuren werde der Verband alle bisherigen Maßnahmen auf den Prüfstand stellen und weitere Maßnahme entwickeln, um die Branche zu unterstützen. Er informierte über das Leuchtturm-Projekt Campus, das im Koalitionsvertrag festgeschrieben ist. Gegenwärtig steht die Machbarkeitsstudie dafür kurz vor dem Abschluss. Der „Ort für Bildung, Wissenschaft und Innovation“ soll die Attraktivität der gastgewerblichen Berufe im Wettbewerb mit den anderen Branchen erhöhen. Gerrit Buchhorn informierte über das Berliner Erfolgsmodell „TOP-Ausbildungsbetrieb“, das inzwischen in allen DEHOGA-Landesverbänden umgesetzt wird. Auch über das Pilotprojekt "Ausbildungsbotschafter*innen“ wurde informiert bei dem derzeit 8 Teams bestehend aus Ausbildern und Auszubildenden, die an Berliner Schulen unterwegs sind, um für eine Ausbildung in Gastgeber-Berufen zu werben.

© Sabeth Stickforth

Starke Gemeinschaft

Schatzmeister Lutz Freise erläuterte den Kassenbericht des Präsidiums und konnte schwarze Zahlen vorlegen. Er gehört zusammen mit Till F. Esser, Michael Näckel und Uwe Schild zu den vier Mitgliedern des Präsidiums, die aus ihren ehrenamtlichen Funktionen ausschieden (siehe dazu auch hoga*AKTIV*, Aprilausgabe). Für ihre geleistete Arbeit gab es einen anerkennenden herzlichen Beifall. Zum neuen Schatzmeister wurde Jens Strobl, Geschäftsführer the berlincity, Apartments, Jugendhotel, gewählt. Als sein Stellvertreter arbeitet Miljan Draskovic, Regional Manager Berlin der Motel One Group. Der Gastronom Peter Schulz sowie die Hoteliers Katja Hagenbucher und Uwe Hauptmann wurden als Kassenprüfer gewählt.

„Führen heißt zuhören“

Einstimmig sprachen die Delegierten Christian Andresen ihr Vertrauen für weitere vier Jahre aus und wählten ihn zum neuen Präsidenten des DEHOGA Berlin. „Führen heißt zuhören“, kommentierte er die Wahl und weckte mit dem Satz „Wir sind jetzt wieder mit Zukunft beschäftigt“ Optimismus. Er weiß an seiner Seite starke Mitstreiter*innen im Präsidium und der Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin, denn diese Gremien sind „wie aus einem Guss“. Das ist eine gute Voraussetzung für den hohen Stapel an Themen, „an dem wir mit Spaß und Spirit arbeiten werden.“
Nach so viel Wahlereignissen, klugen Worten, sich entwickelnden Projekten und neuen Aufgaben bot das Radisson Collection Hotel beste Bedingungen für ein Get-together. Netzwerken mit Rundumblick auf die Stadt.

von Brigitte Menge

Ein herzliches Dankeschön für die Unterstützung der Veranstaltung geht an:

Getränke Preuss Münchhagen
Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
J.J.Darboven GmbH & Co. KG
Radeberger Gruppe KG
und ganz besonders an das gastgebende Radisson Collection Hotel mit dem freundlichen Service-Team.

Das neue Präsidium des DEHOGA Berlin im Überblick:

Präsident
Christian Andresen, Geschäftsführender Gesellschafter – The Mandala Hotel GmbH

Vizepräsident und Fachgruppenvorsitzender Gastronomie
Jörn Peter Brinkmann, Geschäftsführender Gesellschafter – Ständige Vertretung

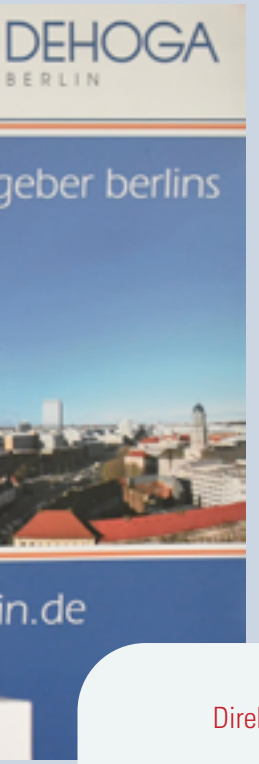
Stellvertretende Fachgruppenvorsitzende Gastronomie
Christina Aue, Geschäftsführerin – TV-Turm Alexanderplatz Gastronomiegesellschaft mbH

Vizepräsident und Fachgruppenvorsitzender Hotellerie
Philip Ibrahim, General Manager – The Student Hotel Berlin

Stellvertretende Fachgruppenvorsitzende Hotellerie
Caroline Münter, General Manager – Novotel Berlin Am Tiergarten

Schatzmeister
Jens Strobl, Geschäftsführer – the berlincity, Apartments, Jugendhotel

Stellvertretender Schatzmeister
Miljan Draskovic, Regional Manager Berlin – Motel One Group



Stimmen & Meinungen

Martina Frisch,
Direktorin Jugendgästehaus & Hotel St.-Michaels-Heim:

„Ich bin sehr zufrieden mit dieser Wahl – die richtigen Leute sitzen auf den richtigen Plätzen. Auf das Präsidium wartet viel Arbeit, wobei die größte Aufgabe in den kommenden Jahren die Gewinnung und die Sicherung der Fachkräfte sein wird. Hinzu kommt, die begonnene Zusammenarbeit mit dem Senat zielstrebig zum Nutzen der Gastgeber-Branche fortzusetzen. Wichtig ist mir zugleich das Engagement für mehr Sicherheit und Sauberkeit in der Stadt."

© DEHOGA Berlin

Andreas Cyriax,
Betriebsleiter Chamäleon Theater:

„Ich war zum ersten Mal Delegierter einer Vollversammlung des DEHOGA Berlin, es war sozusagen meine Premiere. Die Veranstaltung war für mich sehr informativ und die Atmosphäre enorm aufgeschlossen. Gerade in der Gastronomie sind solche Netzwerk-Treffen wichtig, um sich auszutauschen. Vom Fachkräftemangel ist unser Haus nicht so gravierend betroffen, da bei uns im Service viele studentische Aushilfen arbeiten."

© Sabeth Stickfort

Herbert Beltle,
Inhaber Rotisserie Weingrün:

„Ich bin voller Anerkennung für die Mitglieder des Präsidiums, die sich in diesen schwierigen Zeiten neben ihrer herausfordernden Arbeit ehrenamtlich engagieren. Einen Betrieb leiten und sich zugleich für die Interessen und Belange der Branche stark machen – dafür zolle ich Respekt! Und schon deshalb hoffe ich, dass wir die härtesten Zeiten hinter uns haben und mit einer großen Portion Optimismus in die Zukunft schauen können."

© DEHOGA Berlin

Katja Hagenbucher,
Hotel Manger Park Plaza Berlin Kurfürstendamm:

„Der DEHOGA Berlin hat der gesamten Branche in der Hauptstadt geholfen, durch die Krise zu kommen. Nun ist das Suchen von Lösungen bei der Gewinnung von Fachkräften die nächste große Herausforderung, die vor uns allen steht. Dabei kann jede/r an seinem Arbeitsplatz seinen aktiven Beitrag leisten, um Mitarbeiter*innen langfristig an unsere Branche zu binden."

Stimmen & Meinungen

Oliver Staas,
General Manager des gastgebenden Radisson Collection Hotel Berlin:

„Das Präsidium des DEHOGA Berlin hat in den vergangenen vier Jahren eine sehr gute Arbeit geleistet. Ich bin überzeugt, dass wir gut gewählt haben und das neue Präsidium daran nahtlos anknüpfen wird. Noch nie war der Schulterschluss des Verbandes mit den Vertreter*innen der Landespolitik so fruchtbar wie gegenwärtig. Das ist wichtig, damit Berlin schnell den Neustart nach der Krise erfolgreich meistert. Wir sind bereit und gut darauf vorbereitet, denn wir haben die Corona-Zeit genutzt, unser Haus umfassend zu modernisieren."

Jens H. Kreutzer,
Geschäftsführer Capital Catering GmbH:

„Die Vollversammlung widerspiegelte die optimistische Aufbruchsstimmung der Branche. Nach zwei Jahren Pandemie spüren wir die gegenwärtig stark: Der Messekalender ist voll, viele Unternehmen holen ausgefallene Veranstaltungen nach, auch privat gibt es ein großes Bedürfnis nach gemeinsamen Erlebnissen … wenn da nur nicht der Fachkräftemangel wäre."

Zeèv Rosenberg
Projektleiter der Berliner AMANO Group:

„Das war eine harmonische, ruhige Wahl, die allein schon auf diese Weise gezeigt hat, dass das neue Präsidium gut aufgestellt ist und eine tiefe innere Einigkeit besteht, gemeinsam für die Branche zu arbeiten. Ich bin mir ganz sicher, dass uns dieses Gremium gut vertreten wird und dafür sorgt, dass wir als Gastgeber eine starke Stimme in der Stadt haben, die gehört wird."

Bernhard Moser,
Gründer und Intendant des eat! berlin Feinschmeckerfestivals und kooptiertes Mitglied des Präsidiums des DEHOGA Berlin:

„Das erste Zusammentreffen des neuen Präsidiums hat viel Spaß gemacht. Es gibt diese Momente im Leben, in denen man sofort weiß, dass man mit dem Gegenüber alles schaffen kann. In diesem Meeting haben wir erörtert, was uns stark macht und wo unsere USP liegen. Es gab viele kluge Statements, die zeigten, wieviel Potenzial hier zusammentrifft. Und so bin ich mir ganz sicher, dass wir in den kommenden Jahren gut zusammenarbeiten werden. Ideen und Tatkraft sind reichlich vorhanden."

© alle Fotos: Sabeth Stickfort

Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das Beste!

Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

ALBA

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

Pilotprojekt COMEX

Mexikanische Köch*innen für Deutschland

Im Dezember 2021 wurde zwischen der mexikanischen Arbeitsverwaltung (SNE) und der Bundesagentur für Arbeit (BA) eine Vermittlungsabsprache zur Rekrutierung von Köch*innen aus Mexiko geschlossen. Im Rahmen dieser Vermittlungsabsprache können die mexikanischen Fachkräfte mit einem Aufenthaltstitel nach Deutschland einreisen und das Anerkennungsverfahren von Deutschland aus anstoßen. Bereits vor der Unterzeichnung der Vermittlungsabsprache wurden die Abschlüsse der Bewerber der zuständigen Stelle (IHK FOSA) vorgelegt mit dem Ergebnis, dass die Abschlüsse mindestens teilanerkennungsfähig sind (deutscher Referenzberuf „Koch").

Die bereits durch die Zentrale Auslands- und Fachvermittlung (ZAV) der BA und dem mexikanischen Partner vorausgewählten Bewerber müssen vor Ort in Mexiko sprachlich fit gemacht werden. Ziel ist die Erreichung des Levels A2, welche Voraussetzung für die Erteilung des Visums und somit die Einreise nach Deutschland ist. Vorgesehen ist ein Sprachkurs im Goethe-Institut Mexiko, der zeitnah starten soll. Die Kosten hierfür müssen vom Arbeitgeber übernommen werden (siehe Kostenaufstellung im Anhang). Damit sich die Kandidat*innen auf diesen Vollzeit Sprachkurs konzentrieren können muss durch den Arbeitgeber der Lebensunterhalt während des Deutschkurses sichergestellt werden. Vorgesehen ist ein Stipendium, welches der Bewerber monatlich erhalten soll. Eine Einreise der Mexikaner*innen nach Deutschland ohne Deutschkenntnisse ist nicht möglich!

Interessierte Arbeitgeber können sich gern ab sofort unter zav.lateinamerika@arbeitsagentur.de an die ZAV wenden. Dieser liegen bereits 15 interessante Bewerberprofile von mexikanischen Köch*innen vor. In einem nächsten Schritt können den ausgewählten Arbeitgebern die Lebensläufe der Kandidat*innen zur Verfügung gestellt werden. Anhand der Lebensläufe kann sich der Arbeitgeber einen ersten Eindruck der Mexikaner verschaffen und gemeinsam mit der ZAV können im Anschluss zeitnah Online Bewerbungsgespräche organisiert werden.
Nach erfolgreicher Bewerberauswahl wird der Sprachkurs in Mexiko organisiert. Während des 6-monatigen Sprachkurses unterstützt die ZAV die Bewerber bei der Einleitung des Anerkennungsprozesses und bei der Koordination und Vorbereitung der Botschaftstermine. Ein regelmäßiger Austausch zwischen Bewerber*in und Arbeitgeber liegt natürlich im Interesse beider Parteien!
Sobald die mexikanischen Köch*innen Ende diesen Jahres (4. Quartal 2022) nach Deutschland einreisen, müssen sie einen Lohn als qualifizierte Fachkraft beziehen. Ebenso benötigen sie eine im Idealfall mindestens teilmöblierte Wohnung / Unterkunft für den Anfang. Sie starten ihre Arbeit direkt im Unternehmen und müssen innerhalb von 24 Monaten ihre Anpassungsqualifizierung erfolgreich beendet haben, um als vollwertige Fachkraft in Deutschland anerkannt zu werden. Hierzu muss ihnen ggf. der Zugang zu schulischen oder überbetrieblichen Lehreinheiten ermöglicht werden. Ein (berufsbezogener) Sprachkurs ist für die soziale Integration in Deutschland natürlich von Vorteil und sollte vom Arbeitgeber organisiert und finanziert werden.

Mögliche Projektkosten im Ausland pro Bewerber*in:

Positionen pro Bewerber*in	Kosten	Finanzierung über
Sprachkurs für 12 Personen bis A2 – 6 Monate, Kosten gesamt (auf Basis Kostenvoranschlag Goethe-Institut Mexiko)	ca. 24.000 €	Arbeitgeber
Sprachkurskosten (Vollzeitkurs, Material, Zertifikat GI) pro Teilnehmer*in	2.000 €	
Reisekosten (Buchung über Arbeitgeber)	ca. 1.000 €	Arbeitgeber
Übersetzungskosten Unterlagen (Abschlüsse & Zeugnisse)	ca. 300 €	Arbeitgeber
Gesamt für Arbeitgeber pro Teilnehmer*in	**ca. 3.300 €**	
Visumsgebühr	75 €	Arbeitnehmer
Weitere Dienstleistungen	**Kosten**	**Finanzierung über**
Sicherung Lebensunterhalt während Deutschkurs bis A2		
Lebensunterhalt / Transport / Krankenversicherung – 300 € (pro Monat 6 Monate lang)	1.800 €	Arbeitgeber
Gesamt für Arbeitgeber mit weiteren Dienstleistungen	**ca. 5.100 €**	

Mögliche Projektkosten im Inland pro Bewerber*in:

Positionen pro Bewerber*in	Kosten	Finanzierung über
Unterkunftskosten direkt nach Einreise (erste Woche)	offen	Arbeitgeber
Sprachkurskosten A2 bis B1 (wichtig für soziale Integration / nicht für Anerkennung)	offen	Fachkraft oder AG
Berufsbezogener Sprachkurs B1 bis B2	offen	DeuFöv oder AG
Anerkennung		
Antragskosten	300 €	Arbeitgeber
Anpassungsqualifizierung (schulisch; übertriebliche Lehreinheiten)	offen	Arbeitgeber oder BA
Anpassungsqualifizierung (betrieblich)	offen	Arbeitgeber oder BA
Ggf. Unterkunftskosten während schulischer Anpassungsqualifizierung	offen	Arbeitgeber oder BA
Prüfungskosten	offen	Arbeitgeber oder BA
Nachweis Sicherung Lebensunterhalt	ortsübliches Gehalt	Lohn als qualifiziertes Fachkraft

Hotel der Zukunft

Deutscher Hotelkongress & HotelExpo im Europa-Park

Am 14. und 15. Juni 2022 findet der Deutsche Hotelkongress & HotelExpo im Europa-Park unter dem Motto **Hotel der Zukunft – digital. innovativ. vielfältig.** statt. Die Teilnehmenden erhalten in zwei Tagen exklusive Insights und Handlungsempfehlungen durch spannende Vorträge und Best Cases rund um die Themen Innovation, Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Mitarbeitende. Die Teilnehmenden können sich zudem auf folgende Highlights freuen:

- Die ahgz Future Hotel Leaders: Das Barcamp für Young Professionals **ahgz.dfvcg-events.de/hotelkongress/fhl-2022/**
- Deep Dive Sessions in der verlängerten Mittagspause, zur Vertiefung einzelner Themenbereiche
- Den Inner Circle Female Leadership für weibliche Führungskräfte aus der Hotellerie
- Fachliche Einblicke und Impulse auf der HotelExpo sowie viel Zeit und Raum für persönliche Gespräche

Alle Informationen rund um die Veranstaltung sowie einen ausführlichen Blick ins Programm. gibt es hier:
ahgz.dfvcg-events.de/hotelkongress/

Tickets für die Teilnahme am Deutschen Hotelkongress & HotelExpo können hier gebucht werden:
ahgz.dfvcg-events.de/hotelkongress/ticket-shop/.

Teilnehmer*innen aus der Hotellerie erhalten mit der Buchung eines DHK-Tickets auch die Möglichkeit, an der Preisverleihung „Hotelier des Jahres“ teilzunehmen.

Perspektiven für Geflüchtete aus der Ukraine

Der Krieg in der Ukraine hält weiterhin an. Die Hilfsbereitschaft auch! Noch ist nicht absehbar, wie viele Flüchtende noch nach Deutschland und Berlin kommen bzw. auch dauerhaft bleiben werden. Zurzeit sind es wohl überwiegend Frauen mit Kindern, die hier Zuflucht suchen. Vieles ist noch ungewiss, aber klar ist, dass unsere Branche für Geflüchtete eine Perspektive bieten kann.

Die rechtlichen Rahmenbedingungen für ein relativ schnelles Verfahren zur Beantragung der entsprechenden Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis wurden u. a. durch die verabschiedete Massenzustrom-Richtlinie und dem damit verbundenen § 24 Aufenthaltsgesetz (AufenthG) geschaffen. Für Arbeitgeber*innen ist insbesondere wichtig, dass ohne den entsprechenden Aufenthaltstitel eine Beschäftigung nicht gestattet ist.
Durch den Sonderstatus der ukrainischen Geflüchteten ist die sogenannte fiktive Arbeitsbescheinigung für die Arbeitsaufnahme bereits ausreichend. Diese erhalten die potentiellen Arbeitnehmer*innen über das entsprechende Online-Verfahren beim Landesamt für Einwanderung (LEA).

Sobald die Geflüchteten eine Arbeit annehmen wollen und dürfen, stellt sich natürlich die Frage, wie Arbeitgeber*innen und Arbeitnehmer*innen zusammenkommen.
Eine der ersten Anlaufstellen kann hier der Arbeitgeberservice im Bezirk des/der Arbeitgeber*in sein. Hier soll zukünftig im Optimalfall eine Vermittlung erfolgen. Ansonsten empfiehlt es sich, einschlägige Jobportale wie Jobmine oder Jobaidukraine zu nutzen. Sollten Arbeitgeber*innen bereits Mitarbeiterende aus der Ukraine beschäftigen, können diese auch versuchen, über die sozialen Medien mit potentiellen Arbeitnehmer*innen in Kontakt zu treten.
Am 2. Juni 2022 wird die IHK Berlin zudem eine erste Matchingveranstaltung anbieten, an der selbstverständlich auch Betriebe aus unserer Branche teilnehmen können. Wenn Sie mit Ihrem Unternehmen dabei sein wollen, senden Sie bitte eine E-Mail an **julian.algner@berlin.ihk.de** (Achtung, die Plätze sind begrenzt!).
Mit unserem Projektpartner „Bildungsmarkt" haben wir vereinbart, dass sich Betriebe des Gastgewerbes bei Fragen zur Beschäftigung/Ausbildung von Geflüchteten aus der Ukraine bzw. Fragen zur Unterstützung gerne an das Team von ARRIVO Hospitality wenden können: ARRIVO Berlin Hospitality, kiezküchen gmbh, **arrivo-hospitality@bildungsmarkt.de**, Tel: 030.39739169.
Für weitere Möglichkeiten in Zusammenhang mit der Beschäftigung von ukrainischen Geflüchteten stehen wir im engen Austausch mit der IHK Berlin, der Agentur für Arbeit und der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales. Über **www.dehoga-berlin.de** und unseren Newsletter halten wir Sie über die weiteren Entwicklungen auf dem Laufenden.
Ideen und Anregungen zu diesem Thema nehmen wir natürlich gerne entgegen.

Nützliches Links:

- www.bildungsmarkt.de
  ARRIVO Berlin Hospitality:
- www.wirtschafthilft.info
- www.berlin.de/ukraine/
- www.jobmine.app
- www.jobaidukraine.com/

Ab wann können Geflüchtete aus der Ukraine in Deutschland arbeiten?

Visiumsfreier Aufenthalt in Deutschland: 90 Tage → **Keine Erwerbstätigkeit gestattet!**

Antragstellung auf vorübergehenden Schutz nach § 24 AufenthG → Prüfung und Druck → Erteilung des Aufenthaltstitel für zunächst 2 Jahre

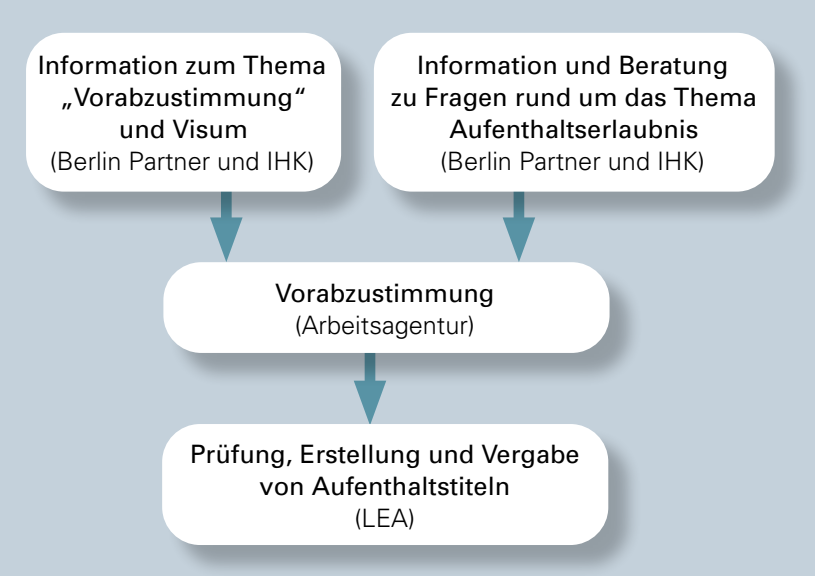
↓

Ausstellung einer Fiktionsbescheinigung mit dem Hinweis: „Erwerbstätigkeit erlaubt" → **Erwerbstätigkeit gestattet** (selbstständig & unselbstständig)

Business Immigration Service

Der Business Immigration Service ermöglicht als Firmenservice des Landesamtes für Einwanderung Berlin eine zügige und unkomplizierte Erteilung von Aufenthaltstiteln für qualifizierte Fachkräfte von Berliner Unternehmen.

Berliner Unternehmen können durch den Business Immigration Service (BIS) schnell und unkompliziert alle aufenthaltsrechtlichen Fragen für ihre Bewerber*innen und Beschäftigten aus Nicht-EU-Staaten klären lassen und die entsprechenden Anträge bei einem speziellen Sachgebiet des Landesamtes für Einwanderung einreichen. Gleiches gilt für deren Familienangehörige sowie ausländische Investoren und Gründer, die hier in Berlin wirtschaftlich aktiv werden wollen. Der BIS ist eine Kooperation mit Berlin Partner, der IHK Berlin, der Arbeitsagentur und dem Landesamt für Einwanderung Berlin. Berlin Partner und die IHK Berlin können vor der Antragstellung grundlegende Fragen zu den Anforderungen, Antragswegen und Bearbeitungszeiten beantworten.



Der BIS ist ein Firmenservice und kann somit ausschließlich von Unternehmen, Gründern und Selbstständigen genutzt werden, die sich beim Landesamt für Einwanderung Berlin als Kunden registriert haben. Dies gilt auch für Mitgliedsunternehmen der IHK Berlin und der HWK Berlin.

Sie sind noch nicht registriert und wollen den Business Immigration Service nutzen?
Bitte informieren Sie sich auf folgender Webseite:
www.berlin.de/einwanderung/service/business-immigration-service/.

© freepik.com/photos/created by rawpixel.com

Berliner Investitionsbonus (BIB)

Ein Überblick über das neue Förderprogramm

Seit Mitte April können Berliner Betriebe beim IBT Business Team Anträge für den Berliner InvestitionsBONUS stellen. Über das Förderprogramm will das Land Berlin Zukunftsinvestitionen fördern und dabei auch der Hotellerie und Gastronomie besonders helfen.

Wer wird gefördert und wer nicht?

Die Förderung richtet sich an:
- kleine und mittlere Unternehmen sowie
- Soloselbstständige und
- freiberuflich Tätige,

die in Berlin mit einem Firmensitz oder einer Betriebsstätte ansässig sind und in der Hauptstadt die zu beantragenden Zukunftsinvestitionen durchführen möchten.
Soloselbstständige und freiberuflich Tätige müssen ihre Einkünfte mindestens zu 51 Prozent aus selbständiger Tätigkeit beziehen und diese in Berlin versteuern.
Das Programm ist grundsätzlich branchenoffen. Der Fokus richtet sich dabei u.a. auf die Branchen:
- Gastronomie,
- Einzelhandel,
- Hotellerie,
- Dienstleistungs- und Handwerksunternehmen.

Nicht antragsberechtigt sind:
- Unternehmen, die bereits eine GRW-Förderung erhalten haben,
- GRW-förderfähige Unternehmen (gemäß der GRW-Positivliste oder Unternehmen, die einen überwiegend überregionalen Absatz haben),
- selbstständige Ärzt*innen, Zahnärzt*innen, Tierärzt*innen, Rechtsanwält*innen, Notar*innen, Patentanwält*innen, Wirtschaftsprüfer*innen, Steuerberater*innen etc.,
- Krankenhäuser, Kliniken, Sanatorien oder ähnliche Einrichtungen,
- Unternehmen in Schwierigkeiten,
- Unternehmen, die sich mehrheitlich im Besitz der öffentlichen Hand befinden, sowie
- Flughäfen

Was wird gefördert und was nicht?

Im Rahmen des Berliner InvestitionsBONUS werden Investitionen gefördert, die die Zukunftsfähigkeit des Unternehmens sicherstellen. Antragsberechtigte Unternehmen und Personen erhalten sachkapitalbezogene Zuschüsse für ausschließlich externe Ausgaben. Darüber hinaus kann ein Nachhaltigkeitsbonus für besonders nachhaltige Investitionen gewährt werden.

Konkret kann die Förderung für folgende Investitionen beantragt werden:
- Materielle Wirtschaftsgüter (u.a. Anlagen, Maschinen, Betriebs- und Geschäftsausstattung)
- Mobile Wirtschaftsgüter, die innerhalb Berlins eingesetzt werden
- Immaterielle Wirtschaftsgüter (u. a. Software-Lizenzen, Patente, Betriebslizenzen, patentierte & nicht patentierte technische Kenntnisse)
- Gemietete oder geleaste Wirtschaftsgüter
- Übernahme einer geschlossenen oder von der Schließung bedrohten Betriebsstätte: Förderfähige Anschaffungskosten der Wirtschaftsgüter des Sachanlagevermögens bis zur Höhe des Marktpreises

Alle geförderten Wirtschaftsgüter müssen mindestens zwei bzw. drei Jahre nach Abschluss des Investitionsvorhabens in der geförderten Betriebsstätte verbleiben.

Die Förderung kann nicht beantragt werden für:
- interne und betriebliche Personal- und Verwaltungsausgaben sowie Barzahlungen,
- Wirtschaftsgüter, die von verflochtenen Unternehmen erworben werden,
- bereits durch andere Förderprogramme der EU geförderte Leistungen und Maßnahmen,
- Investitionen für die Ersatz- und Ergänzungsbeschaffung,
- Anschaffungs- und Herstellungskosten für PKW, LKW und Transportfahrzeuge, die im Straßenverkehr zugelassen werden,
- die Anschaffung gebrauchter Wirtschaftsgüter (Ausnahme bei Unternehmen in der Gründungsphase und bei Betriebsübernahmen),
- Aktivierungsfähige Finanzierungskosten,
- Kosten für die Herstellung bzw. den Erwerb von unbeweglichen Wirtschaftsgütern wie Grundstücke, Immobilien und bauliche Maßnahmen sowie
- mobile Wirtschaftsgüter, die außerhalb Berlins eingesetzt werden (z. B. Smartphones)

Förderfähige Unternehmen im Rahmen der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur" (GRW) werden über das gesamte Stadtgebiet, d. h. auch außerhalb des sog. GRW-Fördergebiets, weiterhin über die GRW gefördert. Eine Antragstellung für diese Unternehmen im Rahmen des Berliner InvestitionsBONUS ist damit ausge-

schlossen, weil sie weiterhin über die GRW-Antragstellung gefördert werden.

Wie hoch ist die Förderung?

Die Grundförderung gewährt Zuschüsse von maximal 30 Prozent der förderfähigen Investitionskosten des beantragten Projektes.
Die konkrete Förderhöhe bemisst sich nach dem gewählten Beihilferegime – dem rechtlichen Rahmen, aus dem die Fördermittel kommen.Ausschlaggebend ist dabei, wie viele Mittel Sie bereits aus dem jeweiligen Förderregime erhalten haben. Weitere Informationen sind auf der o. g. Website der IBT zu entnehmen.

Für besonders nachhaltige Investitionen kann **eine erhöhte Förderung von fünf Prozentpunkten** gezahlt werden. Bereits bei der Antragstellung muss hierfür nachgewiesen werden, inwiefern das Investitionsvorhaben die Nachhaltigkeitskriterien erfüllt. Dabei müssen mindestens drei der nachfolgend aufgeführten Fragen zur Nachhaltigkeit der geplanten Investition positiv beantwortet werden.

1. Wird die Energie- oder Ressourceneffizienz durch das Vorhaben gesteigert?
2. Wird sich im Rahmen des Vorhabens dem Klimawandel angepasst?
3. Leistet das Vorhaben Beiträge zum Klimaschutz?
4. Wird im Rahmen des Vorhabens der Plastikverbrauch reduziert?
5. Kommen im Rahmen des Vorhabens weniger Chemikalien oder Schadstoffe zum Einsatz?
6. Werden im Rahmen des Vorhabens Recyclingaspekte berücksichtigt?
7. Fördert das Vorhaben Artenvielfalt und natürliche Lebensräume?
8. Führt das Vorhaben zu schonendem Umgang mit Grund und Boden?
9. Schützt das Vorhaben gesunde Ökosysteme?
10. Werden im Rahmen des Vorhabens regionale Rohstoffe/Produkte bezogen?
11. Stärkt das Projekt den Fairen Handel?
12. Trägt das Vorhaben zur Reduzierung von Unfällen und/oder zur Barrierefreiheit bei?
13. Trägt das Vorhaben zur Lärmreduzierung bei?

Welche Bedingungen müssen erfüllt sein?

Die förderfähigen Kosten müssen insgesamt mindestens 10.000 Euro betragen. Einzelrechnungen müssen einen Mindestbetrag von 500 Euro haben. Ab 1000 Euro sind drei Vergleichsangebote einzuholen. Mit der Investition darf erst nach Antragsstellung begonnen werden. Der Investitionszeitraum beträgt maximal 24 Monate. Die geförderten Investitionen müssen mindestens 24 Monate nach Abschluss der Förderung im Unternehmen verbleiben.

Wie hoch ist die maximal mögliche Fördersumme?

Aus dem Beihilferecht ergeben sich Grenzen. Dies sind 200.000 Euro nach der De-Minimis-Regelung bzw. 2,3 Millionen Euro nach der Kleinbeihilfenregelung im Zusammenhang mit den Corona Wirtschaftshilfen. Bereits erhaltene Fördermittel z. B. Soforthilfen, Überbrückungshilfen, Neustarthilfen, November- und Dezemberhilfe etc. werden unter der Kleinbeihilfenregelung hier mit eingerechnet.

Wichtig:

Die Kleinbeihilfenregelung läuft zum 30. Juni 2022 aus. Anträge für das Förderprogramm sollten daher bis zum 10. Juni 2022 gestellt werden, um bearbeitet werden zu können.

Was ist bei der Entlohnung meiner Mitarbeiter zu beachten?

Man verpflichtet sich im Antragsverfahren in der Investitionsphase von max. 24 Monaten den Landesmindestlohn von derzeit 12,50 Euro brutto bzw. demnächst 13,00 Euro brutto zu zahlen, d.h. solange man die beantragten Investitionen durchführt und seine Zuwendungen vom Land Berlin dafür erhalten hat. Bei der Untersetzung des Landesmindestlohns werden neben dem Grundlohn auch Zulagen anerkannt.
Nach Abschluss des Investitionsvorhabens verpflichtet man sich im Antragsverfahren für 24 Monate nach Abschluss der Maßnahme, dass sämtliche Beschäftigten in Berlin mindestens ein Stundenentgelt nach dem für die Branche einschlägigen Berliner Tarif erhalten.

Wo kann der Zuschuss beantragt werden?

Der Zuschuss kann über die Internetseite der IBT
www.ibb-business-team.de/berliner-investitionsbonus/
beantragt werden.

Wo erhalte ich weitere Informationen?

Weitere erhalten Sie unter
www.ibb-business-team.de/berliner-investitionsbonus/
Zudem finden derzeit wöchentlich Online-Informationsveranstaltungen zu dem Förderprogramm statt. Die konkreten Daten sind auf der vorgenannten Webseite veröffentlicht.

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Empfehlungen. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als erste Orientierung dienen und stellen keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen.

Virtuelle Berufsorientierung mit #seiDUAL

E-Learning im Hotel- und Gastgewerbe

„Ich glaub's nicht: Doja Cat am Check-in! Jetzt nur nicht die Nerven verlieren, tief durchatmen und – was tust du als erstes?" So sieht die virtuelle Berufsorientierung im Bereich Hotel- und Gastgewerbe von #seiDUAL aus! Denn in Zeiten von Berufspluralismus und Pandemie ist die Orientierung junger Menschen umso wichtiger. Die Lösung der Berliner Ausbildungsinitiative: die neue E-Learning-Plattform, vom heimischen Computer oder Handy aus jederzeit und überall erreichbar.

Die virtuelle Gaming-Welt von #seiDUAL: spielen, Punkte sammeln, Ausbildungsplatz finden

Die Hintergründe: Corona-Pandemie und Berufspluralismus

Die Corona-Pandemie hat durch den Lockdown deutlich gezeigt, dass sich Schulen, Wirtschaft und Gesellschaft stärker digital einbinden und vernetzen müssen. Insbesondere Praktika und Berufsorientierungsunterricht kamen in den vergangenen zwei Jahren häufig zu kurz. Die Strategie von #seiDUAL: praxisorientierte Games querbeet durch den Berufe-Dschungel spielerisch in den digitalen Alltag integriert.

*#seiDUAL – Das Event: Schüler*innen probieren die neue E-Learning-Plattform aus.*

Kissenbeziehen, Serviettenfalten und das richtige Besteck – auf Perfektion kommt es an.

© #seiDUAL

#seiDUAL Das Event in der „Alten Turnhalle" (Mai/Juni)

#seiDUAL stellt seine E-Learning-Plattform erstmals auf #seiDUAL – Das Event 2022 vor.

Vom 31. Mai bis 2. Juni 2022 können dort Schüler*innen unter Einhaltung geltender Hygienemaßnahmen teilnehmende Unternehmen und Berufe kennenlernen. #seiDUAL setzt auf Ausprobieren und einen nachhaltigen Kontakt auf Augenhöhe. Vor Ort sind unter anderem das Marriott Hotel International und das InterContinental Hotel Berlin. Das Projekt möchte damit bewusst das Hotel- und Gastronomiegewerbe in Berlin stärken.

E-Learning mit #seiDUAL: ein Rundum-Paket

Die Spieler*innen durchlaufen einen Arbeitstag in unterschiedlichen Ausbildungsberufen wie
Fachkraft im Gastgewerbe,
Fachmann/frau für Systemgastronomie,
Hotelkaufmann/frau,
Koch/Köchin oder
Restaurantfachmann/frau,
die nach und nach eingespeist werden. Den Start macht der Ausbildungsberuf Hotelfachmann/frau. Die Spieler*innen beantworten Fragen, entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsprozessen und bewerten diese. Pro richtige Antwort gibt es Punkte. Am Ende können sie sich ein Zertifikat erstellen und dieses in ihren Bewerbungen registrierten Unternehmen direkt über die Plattform zukommen lassen.

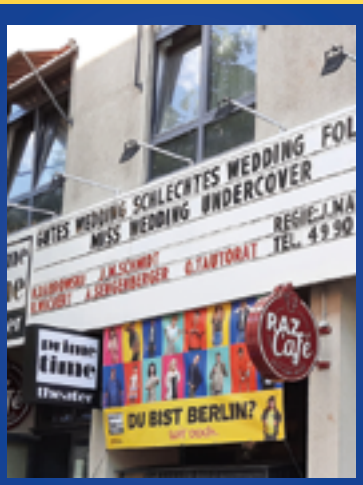
prime time theater

DU BIST BERLIN?

wir ooch.

primetimetheater.de

„Das Wichtigste im Leben, neben der Liebe und der Gesundheit, ist der Humor.“



Pressestimmen

„Pralles Volkstheater“
Die Welt

„Dit musste dir ankieken“
Tip

„Das neue Volkstheater“
Taz

„GWSW ist klasse und Kult“
Berliner Morgenpost

„Berlins witzigste Off-Bühne“
BZ

Kiez-Theater aus dem Wedding

Infos, Tickets und Termine

www.primetimetheater.de

Besucherstimmen

„Hier gibt‘s ordentlich was zu lachen und jeder Kiez bekommt sein Fett ab. Wirklich unterhaltsam und sehr zu empfehlen.“

„Absolut empfehlenswert! Ein Stück Berlin: humorvoll, lebensfroh und immer einen Besuch wert.“

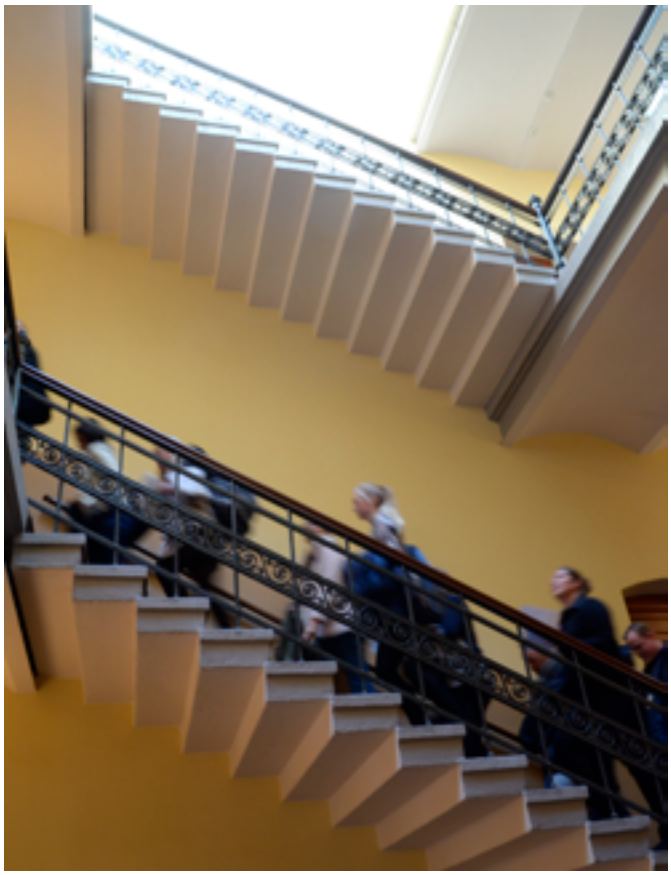
„Kleines, feines Theater mit viel Humor und persönlichem Touch von der Eingangstür bis zum Sitzplatz. Immer eine gute Atmosphäre! Auch für Theatermuffel geeignet ;-)“

„Tolles Erlebnis. Wenn man 1 Folge „Gutes Wedding, schlechtes Wedding“ gesehen hat, weiß man, dass man unbedingt wieder hingehen wird.“

Hotelfachschule Berlin

strebt enge Kooperation mit der Branche an

Die Hotelfachschule Berlin – an prominentem Ort am Hausvogteiplatz gelegen und in einem sehr repräsentativen Gebäudekomplex ansässig – war lange Zeit ein Aushängeschild des Berliner Hotel- und Gaststättengewerbes.



Mit dem allgemeinen Rückgang der Auszubildendenzahlen ging ebenfalls ein Rückgang der Studierendenzahlen an der Staatlichen Wirtschaftsfachschule einher.
Dabei ist diese Schule ein wesentlicher Faktor zur Fachkräftesicherung, bilden doch die dort in den Fachrichtungen Hotel- und Gaststättengewerbe, Veranstaltungs- und Eventmanagement sowie Tourismus ausgebildeten staatlichen Betriebswirte eine wichtige Säule des mittleren und gehobenen Managements unserer Branche.
So suchte die Senatsschulverwaltung eine Lösung, um die Schule wieder in stabiles und nachhaltiges Fahrwasser zu manövrieren. Seit Januar 2022 übernahmen daher der Leiter des OSZ Gastgewerbe, Jürgen Dietrich, und sein Team die Führung an der Hotelfachschule. Dietrich sieht seine Aufgaben vor allem darin, der Schule stabile Studierendenzahlen zuzuführen und ein zeitgemäßes Bildungsangebot zu sichern.
Dabei setzt er insbesondere auf die Kooperationsbereitschaft der Betriebe und sucht den engen Kontakt zur Branche.
Erste Informationsveranstaltungen am Oberstufenzentrum, bei denen neben Stefan Athmann (General Manager Schlosshotel Berlin BY PATRICK HELLMANN und Hotel Bristol Berlin), der sehr eindrucksvoll unter anderem seinen beruflichen Werdegang und die Karrieremöglichkeiten im Hotel- und Gaststättengewerbe darstellte, auch ehemalige Studierende und aktuelle Lehrkräfte beider Schulen den Abschlussjahrgängen der Berufsschule die Vorzüge der Hotelfachschule für deren individuelle Karriereplanung aufzeigten, brachten zahlreiche Interessierte hervor. Für diese werden zeitnah Schnuppertage an der Hotelfachschule angeboten.
Zukünftig werden Oberstufenzentrum und Hotelfachschule trotz der zwei Standorte eine schulorganisatorische Einheit bilden.
Die dadurch entstehenden Synergieeffekte sollen sich positiv auf die Stabilität der Wirtschaftsfachschule auswirken.
Dietrich präsentierte die Hotelfachschule in verschiedenen ERFA- Gruppen der DEHOGA und stieß dabei auf das große Interesse der Hoteldirektor*innen.
Insbesondere scheint das dreijährige, berufsbegleitende Fachschulstudium auf Resonanz in der Branche zu stoßen.

hotelfachschule-berlin.de/

Stephan Athmann bei der Infoveranstaltung im OSZ

© Hotelfachschule Berlin

GREIFF
SINCE 1802

Nachhaltig. Transparent. Fair.

Berufsbekleidung von GREIFF.

greiff.de

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

FLIEGEL TEXTILSERVICE

Inspiration für den nächsten Berlin-Besuch

visitBerlin wirbt 2022 mit zahlreichen Kampagnen für einen Urlaub in der deutschen Hauptstadt

© visitBerlin, Foto: Dagmar Schwelle

© GettyImages, Foto: Felix Kayser/EyeEm

„Berlin. Gemeinsame Momente erleben“ – mit dieser und weiteren Kampagnen sowie Medien- und Marketingaktivitäten wirbt *visitBerlin* in den kommenden Monaten national und international für einen Berlin-Urlaub und präsentiert die Hauptstadt als sympathischen Gastgeber für Messen, Tagungen und Kongresse.

So wird die seit März mit Außenwerbung und Online-Anzeigen gespielte Frühjahrskampagne „Berlin. Gemeinsame Momente erleben“ im Sommer unter dem Titel „Visit the world of Berlin“ ausgeweitet und mit neuen Motiven ebenfalls in Österreich, der Schweiz sowie später auch in Großbritannien, Spanien und Italien zu sehen sein. Von Mai bis Oktober ist Berlin Teil der DB-Deutschlandkampagne. Sie ergänzt die nationale Werbepräsenz der Hauptstadt. Parallel dazu promotet *visitBerlin* unter anderem in Airline-Bordmagazinen die deutsche Hauptstadt in den USA, Lateinamerika und Osteuropa.

Weitere Themenkampagnen stellen die touristische Vielfalt Berlins und *visitBerlin*-Angebote in den Mittelpunkt. Die beliebte App „Going Local“, die mehr als 700 persönliche Tipps in den Kiezen bietet, wird ab Sommer passend zur Open-Air-Saison wieder verstärkt online vermarktet. Deutschlandweit veröffentlichte Advertorials – Anzeigen im redaktionellen Format – sowie weitere Maßnahmen zeigen die vielfältige Industriekultur Berlins sowie die abwechslungsreichen Outdoor-Aktivitäten wie Radfahren und Wandern.

Die auf den Markt für Meetings, Incentives, Conferences und Exhibitions (MICE) zugeschnittene Kampagne „Erzähl mir, Berlin“ bündelt seit Mitte April nationale und internationale Online- und Social-Media-Anzeigen. Mithilfe eines Anzeigen-Generators können die Partner in der Stadt ihre individuellen Motive zusammenstellen und in den sozialen Kanälen teilen. Ziel der Kampagne ist es, weitere Tagungen und Kongresse für Berlin zu gewinnen.

An internationale Reisemedien richtet sich die im Mai beginnende europaweite Medienroadshow durch acht Städte – darunter Amsterdam, Rom, Paris und London. Die Roadshow präsentiert live die neuesten Berlin News und Trends der Hauptstadt.

Weitere Informationen zu visitBerlin und den Kampagnen auf **about.visitberlin.de.**

Digitalisierung im Arbeits- und Gesundheitsschutz

Unterstützte Dokumentation des Arbeitsschutzes

Im Arbeitsleben in der Gastronomie und im Hotelgewerbe spielt der Arbeitsschutz eine wichtige Rolle. Dazu gehört auch die Durchführung von Unterweisungen. Die Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen und Betriebsanweisungen ist Ihnen sehr wichtig, beansprucht jedoch wertvolle Zeit, welche Sie gern für andere, gewinnbringende Dinge, eben ihrem Kerngeschäft, verwenden wollen. Damit der Arbeitsschutz und vor allem dessen Dokumentation nicht zu kurz kommen, bietet Ihnen die ASQ hier ihre Unterstützung an. Gemeinsam erstellen wir die gesetzlich vorgeschriebene Dokumentation im Arbeitsschutz, unkompliziert und branchenspezifisch. Unabhängig davon, ob es sich um Tätigkeiten in der Küche, des House-Keepings oder im Servicebereich handelt, helfen wir mit unserer Expertise. Die Gefährdungsbeurteilungen und Betriebsanweisungen werden von uns vorbereitet und durch Sie angepasst und freigegeben. Ihr persönlicher Aufwand ist überschaubar, der Mehrwert für Sie und auch für Ihre Beschäftigten umso größer.

Dank Digitalisierung lässt sich Arbeitsschutzdokumentation jederzeit und überall anpassen

Dank eigens entwickelter „Software as a service"-Lösung können sämtliche Gefährdungsbeurteilungen, Betriebsanweisungen und Unterweisungen browserbasiert erstellt, terminiert und gepflegt werden. Durch diese Vorgehensweise wird der Arbeitsschutz in den Arbeitsalltag integriert und vereinfacht. Das Tool unterstützt aktiv, bspw. durch Hinweis auf fällige Unterweisungstermine. Individuelle Fristen ermöglichen auch halbjährliche Unterweisungen nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz.

Durch wenige Klicks kann die Dokumentation mit Smartphone, Tablet und PC aktualisiert sowie zur Veranschaulichung und zum besseren Verständnis durch Fotos ergänzt werden.

www.asq-online.de

Gemeinsam sicher – der direkte Weg zu und mit uns

Die Entwicklung und Individualisierung Ihrer Dokumentation erfolgt am besten gemeinsam. Melden Sie sich bei uns und wir sprechen direkt über Ihr aktuelles Anliegen. Im Anschluss an eine erste kostenlose Beratung unterstützen wir Sie nach Beauftragung vor Ort sowie digital zu den DEHOGA Berlin-Sonderkonditionen.

© ASQ

Unsere Publika

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Bran

Reinickendorfer Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für Reinickendorf

jeden zweiten und letzten Donnerstag im Monat

Auflage	40.000 Exemplare
Format	255 x 350 mm
Umfang	24-48 Seiten
Papier	hochwertiges Zeitungspapier
Vertrieb	an bis zu 400 Auslagestellen in Reinickendorf und näheren Umgebung

Weddinger Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für den Wedding

monatlich – jeden letzten Donnerstag im Monat

Auflage	15.000 Exemplare
Format	255 x 350 mm
Umfang	24-48 Seiten
Papier	hochwertiges Zeitungspapier
Vertrieb	an bis zu 100 Auslagestellen in Wedding

TOP Magazin Berlin

Das Hauptstadtmagazin

vierteljährlich – 4 Ausgaben jährlich

Auflage	15.000 Exemplare
Format	218 x 300 mm
Umfang	84-164 Seiten
Papier	Bilderdruckpapier
Vertrieb	Verteilung in der Großregion Berlin im Lesezirkel an Auslagestellen und im Postvertrieb

TOP Magazin Brandenburg/Potsdam

Das Magazin fürs ganze Land

vierteljährlich – 4 Ausgaben jährlich

Auflage	10.000 Exemplare
Format	218 x 300 mm
Umfang	84-164 Seiten
Papier	Bilderdruckpapier
Vertrieb	Verteilung in der Region Brandenburg/ Potsdam im Lesezirkel, an Auslagestellen und im Postvertrieb

HANDWERK in Berlin

offizielle Mitgliedszeitschrift der Handwerkskammer Berlin

4 Ausgaben jährlich

Auflage	31.000 Exemplare
Format	DIN A4, 210 x 297 mm
Umfang	52-68 Seiten
Papier	Bilderdruckpapier
Vertrieb	Postvertrieb an alle Handwerksbetriebe in Berlin

hogaAKTIV

offizielles Organ des Hotel- und Gaststättenverbands Berlin

11 Ausgaben jährlich davon 6 x Print und 5 x Online

Auflage	2.000 Exemplare
Format	DIN A4, 210 x 297 mm
Umfang	36-52 Seiten
Papier	Bilderdruckpapier
Vertrieb	Postvertrieb an alle Mitglieder, Hotels, Restaurants und Gaststätten

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

ationen für Sie

chen, Sport-, Kultur-, Medien- sowie Lokalinteressierte!

RAZ Magazin

Das Lokalmagazin für Nordberlin und Umgebung

zweimonatlich – 6 Ausgaben jährlich

Auflage	25.000 Exemplare
Format	DIN A4, 210 x 297 mm
Umfang	84-116 Seiten
Papier	Bilderdruckpapier
Vertrieb	an bis zu 250 Auslagestellen in Nordberlin und der direkten Umgebung, Postvertrieb und Abo

FRIEDA

Das Lokalmagazin für Friedenau und Umgebung

zweimonatlich – 6 Ausgaben jährlich

Auflage	15.000 Exemplare
Format	DIN A4, 210 x 297 mm
Umfang	52-68 Seiten
Papier	Bilderdruckpapier
Vertrieb	an bis zu 150 Auslagestellen in Friedenau und Umgebung und im Postvertrieb

TOP Magazin Hamburg

Das Magazin der Metropolregion

vierteljährlich – 4 Ausgaben jährlich

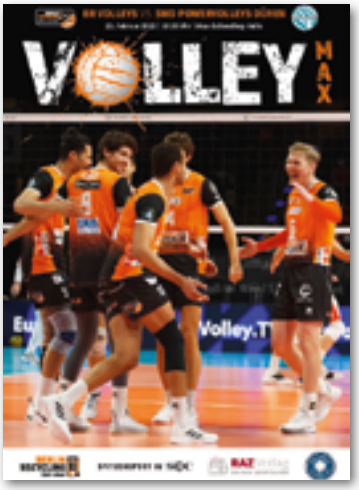
Auflage	12.000 Exemplare
Format	218 x 300 mm
Umfang	84-164 Seiten
Papier	Bilderdruckpapier
Vertrieb	Verteilung in der Großregion Hamburg im Lesezirkel an Auslagestellen und im Postvertrieb

MBZ

Magazin für die Berliner Zahnärzteschaft

monatlich – 10 Ausgaben jährlich

Auflage	6.500 Exemplare
Format	DIN A4, 210 x 297 mm
Umfang	52-68 Seiten
Papier	Bilderdruckpapier
Vertrieb	Postvertrieb an alle Berliner Zahnärzte, Zahntechniker, Fachkliniken, Verbände, Behörden



VolleyMAX

Hallenheft der BR Volleys

erscheint in der Spielsaison Oktober-April mit bis zu 21 Ausgaben

Auflage	bis zu 7.000 Ex.
Format	DIN A5, 148 x 210 mm
Umfang	32-48 Seiten
Papier	Bilderdruckpapier
Vertrieb	Verteilung in der Max-Schmeling-Halle, im VIP Bereich und digital als PDF

Jetzt Mediadaten anfordern!

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

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

10 Jahre hotelkit:

hotelkit

Eine Kommunikationsplattform für Hotels

Ein Salzburger Startup verändert die interne Kommunikation und Zusammenarbeit in Hotelbetrieben weltweit.

Gründungsgeschichten beginnen oft an ungewöhnlichen Orten. Bei hotelkit ist es das Zimmer 404 im Boutique Hotel "Der Salzburger Hof". Gemeinsam mit drei Programmierern entwickelt Hotelier Marius Donhauser dort eine Software, die bald die Zusammenarbeit in seinem Hotel massiv vereinfacht. Heute verändert das Unternehmen mit fast 100 Mitarbeiter*innen die interne Kommunikation in 2.000 Hotelbetrieben.

Die vier Gründer von hotelkit (von links): Marius Donhauser, Christian Weihermüller, Stephan Lange, Hannes Hentzschel

© hotelkit

Wie Hotel-Teams mit hotelkit besser zusammenarbeiten

Die Housekeeping-Dame sieht durch die App am Handy genau, wie der Vorhang im Zimmer drapiert werden soll. Wenn sie einen Schaden entdeckt, macht sie ein Foto, der Techniker wird sofort verständigt. Nach der Reparatur reicht ein Klick und das Frontoffice weiß, dass das Zimmer bereit für den nächsten Gast ist. „Durch hotelkit werden Arbeitsprozesse digitalisiert und beschleunigt, der Arbeitsalltag vereinfacht", so Donhauser. Dieses Mehr an Effizienz und Transparenz resultiere wiederum in einer höheren Zufriedenheit im Team. Genau dieser Effekt zeichnete hotelkit auch während der Pandemie aus.

hotelkit ermöglicht Kommunikation in Zeiten der Pandemie

Selbst im geschlossenen Hotel hilft hotelkit. „Wer im Service arbeitet, hat in der Regel keine Firmen-E-Mail-Adresse. Mit der App am Smartphone können Teams trotz räumlicher Distanz miteinander in Kontakt bleiben. Dieser Kommunikationskanal half, während der schweren Zeit den Zusammenhalt zu stärken," so Donhauser: „Zudem unterstützt die Plattform bei der Dokumentation und Verwaltung der sich ständig ändernden Hygienemaßnahmen."

Was im Hotel funktioniert, klappt auch beim Arzt

Donhauser sieht weiteres Potenzial bei der Lösung: „Seit 2016 gibt es das Software-Pendant medikit. Diese Lösung optimiert Kommunikation und Zusammenarbeit in zahlreichen gesundheitlichen Betrieben, von der Praxis über die Apotheke bis hin zu großen Reha-Einrichtungen. Mit teamkit spezialisieren wir uns auf die Kommunikationsbedürfnisse von Mitarbeitern, die immer in Bewegung sind – das unterscheidet uns von Microsoft Teams oder Slack. Wir erzielen damit bereits erste Erfolge in Gastronomie, Handel sowie Industrie."

Über hotelkit

Seit 2012 vereinfacht die Hotel Operations Plattform hotelkit die Zusammenarbeit und Kommunikation in Hotels. Mittlerweile bewältigen damit über 2.000 Hotelteams weltweit ihren täglichen Arbeitsalltag. Die Lösung für Collaboration, Housekeeping und Facility Management vernetzt das gesamte Team auf einer zentralen Plattform und ermöglicht es so alles zu kommunizieren, dokumentieren und verwalten – und das überall, jederzeit und auf jedem Gerät.

www.hotelkit.de

Unsere Sturmflut heißt Corona

Die GM Cocktail Deutschland-Tour im Herzen des The Westin Hamburg

Manchmal passen Ort und Zeit einfach perfekt zusammen. Dabei war es rein zufällig ein historischer Tag, als sich am 16. Februar 2022 im The Westin in der Elbphilharmonie die Hamburger General Manager vom Steigenberger Hotel Treudelberg, Hamburg Marriott Hotel, Hotel Courtyard, The Westin Hamburg, Hotel Reichshof, The George Hotel Hamburg, JUFA Hotel Hamburg Hafencity, Fraiser Suites, SIDE Design Hotel Hamburg, Park Hyatt Hamburg, dem Hotel Landhaus Wachtelhof aus Rothenburg zum ersten Mal zu einem Kick-Off der besonderen Art trafen. Madeleine Marx, GM von The Westin stellte freundlicherweise die Location zur Verfügung.

© Frank Siebold

Auf den Tag genau vor 60 Jahren erlebte Hamburg die große Sturmflut, in der 315 Menschen ihr Leben verloren. Und während im The Westin Hamburg das geplante Küchenevent lief, sorgte draußen das Sturmtief Ylenia dafür, dass der Hamburger Fischmarkt, genau wie vor 60 Jahren, erneut überflutet wurde. War es eine Warnung oder eine Mahnung? Auf jeden Fall eine unübersehbare Erinnerung. Hamburg lernte aus der Katastrophe von damals, errichtete eine durchgehende Hochwasserschutzlinie von rund 100 Kilometern Länge und ist damit heute auf solche Katastrophen besser vorbereitet.

Genau aus dem gleichen Grund, der Sorge vor dem nächsten „Sturm", organisierte der Initiator und RATIONAL Key-Account Manager André Klode-Purat diesen bis dato einmaligen Austausch zwischen den General Managern der großen Hotels Deutschlands: „Man hätte sich auch die wunderschöne „Blick Bar" des The Westin mit ihrer einzigartigen Panoramasicht auf Hamburg als Treffpunkt aussuchen können. Ich habe die Zusammenkunft jedoch bewusst mitten in der kleinen Küche des The Westin Hamburg, ohne Stühle und Tamtam gewählt, denn hier tobt, symbolisch für alle Küchen Deutschlands, seit zwei Jahren die Sturmflut. Sie heißt Corona und niemand weiß, wie viele Existenzen der Hotel- und Gaststättenbranche ihr noch in Zukunft zum Opfer fallen werden. Wir sitzen alle im selben Boot und müssen unser Netzwerk stärken, einen intensiveren Austausch und mehr Zusammenarbeit untereinander pflegen, Ideen entwickeln und Pläne schmieden damit wir den nächsten Stürmen, die aus unterschiedlichen Richtungen kommen werden, standhalten können."

Lesen Sie mehr zur Lage nach dem Sturm sowie dem entscheidenden Blick über den Tellerrand.

Zum Artikel: **rational-online.com/de/hotels-und-resorts**

HotelPartner®
YIELD MANAGEMENT

Digitalisierung

Entscheidender Erfolgsfaktor im Revenue Management

Die Corona-Krise hat dazu geführt, dass die Hotellerie im operativen Geschäft umdenken muss. Der Wettbewerb hat sich verstärkt – für ein ausgewogenes Umsatz-/Gewinnergebnis ist agiles Management erforderlich. Die Zukunft liegt in vernetzten Plattformen, der Personalisierung von Angeboten und bei integrierten Lösungen – auch beim Revenue Management.

Revenue-Management-Prozesse, wie Vertrieb, Channel Management, Rate Loading oder Reporting, müssen weitere Automatisierung erfahren. Denn die Faktoren für strukturiertes Revenue Management sind komplex, und viele Hotels haben noch immer nicht auf eine moderne, dynamische und jederzeit justierbare Preisstrategie umgestellt. Nur so kann mit Markttrends Schritt gehalten und können produktive Umsätze auch zukünftig gesichert werden.

Richtig in Digitalisierung investieren

Der passende strategische Ansatz und die richtigen Investitionen werden immensen Einfluss haben. Neben einer ausgefeilten Ratenstrategie muss vor allem die Online-Sichtbarkeit gesteigert werden, um eine zielgruppenspezifische Reichweite zu erzielen. Die visuelle Content-Erstellung, abgestimmt auf das richtige Targeting und umfangreiche Datenanalysen, dient als Optimierungs-Grundlage.

Die Kombination mit Business-Intelligence-Tools ermöglicht, dass Angebote auf die individuellen Bedürfnisse potenzieller Gäste abgestimmt und die Gästebindung erhöht werden. Pricing-Entscheidungen basieren auf Echtzeitergebnissen, Strategien können mittels stetiger Prognosen und Kontrollen ad hoc feinjustiert werden. Digitalisierung ermöglicht somit eine vereinfachte Datenerhebung, -analyse und -interpretation.

Technologie ist nicht alles – richtige Anwendung ist unerlässlich

Einen qualifizierten Revenue Manager zu finden und diesen langfristig zu binden, ist eine echte Herausforderung. HotelPartner bietet hierzu eine Synergie aus Technologie, Service und Know-how, um Individualhotels und Hotelketten zu unterstützen, Marktveränderungen in den Griff zu bekommen und Zimmer bestmöglich zu verkaufen. Um für das jeweilige Haus das genau passende Servicelevel zu bestimmen, kann aus verschiedenen Servicepaketen gewählt werden.

Fazit: Die meisten ausgeklügelten Revenue-Management-Systeme sind allein nicht effektiv. Es kommt auf die zugeführten Daten, die eingestellten Algorithmen und auf das Know-how des Anwenders an. Gleiches gilt für BI-Tools. Wenn die Datenflut nicht richtig verstanden oder interpretiert wird, führt es zu falschen Entscheidungen und wenig strategischen Maßnahmen.

Ihr Ansprechpartner
Alexander Fussi, Director of Business Development
bd@hotelpartner-ym.com

www.hotelpartner-ym.com

Elektromobilität

KADEA
FÜR OPEL IN BERLIN

Chance zu nachhaltiger Kostenoptimierung mit Fahrzeugen von Kadea© Berlin GmbH

In Zeiten erhöhter Kraftstoff- und Energiekosten macht jede Form der Kostenoptimierung Sinn. Eine Form um das zu erreichen ist die teilweise oder vollständige Umstellung der Unternehmensmobilität auf Elektromobilität in Form von Plug-In Hybrid Fahrzeugen oder der BEV Fahrzeugen (hierbei besonders die BEV – Battery Electric Vehicle da keinerlei fossile Brennstoffe mehr verwendet werden).

Opel und Hyundai bieten in ihrem Portfolio inzwischen zahlreiche PHEV und BEV Fahrzeuge an. Das beginnt im Bereich der BEV beim Opel Corsa-e, dem Mokka-e, dem Astra-e (in Kürze bestellbar) dem Combo-e Life, dem Zafira-e Life, den BEV Nutzfahrzeugen Combo-e Crago, Vivaro-e Cargo und dem Movano-e Cargo sowie dem Hyundai Kona Elektro, dem Ioniq Elektro und dem IONIQ 5.

Bei den PHEV Fahrzeugen ergibt sich ein ähnlich großes Angebot und beginnt beim Opel Astra PHEV, dem Opel Grandland PHEV, dem Hyundai PHEV, dem Tucson PHEV und dem Santa Fe PHEV.

Als ein besonderes Highlight bietet Hyundai mit dem Nexo ein Serien Wasserstoff-Fahrzeug der neusten Generation an. Hierbei handelt es sich um ein SUV der Mittelklasse mit überragenden Verbrauchs- und Fahreigenschaften sowie einem sensationellen Preis- Leistungsverhältnis in der Wasserstoffklasse.

Die Kadea© Berlin GmbH bietet an seinen 4 Standorten alle Opel Modelle und an den Standorten Bessemerstrasse und Seesener Strasse auch die Modelle der Marke Hyundai an.

Für die Mitglieder des DEHOGA Berlin und deren Mitarbeiter gibt es beim Premium Automobilpartner des DEHOGA Berlin natürlich Sonderkonditionen angefangen bei den Fahrzeugpreisen bis hin zu den Finanzierungs- und Leasingkonditionen.

Die Details hierzu erfahren Sie bei:
Dirk Walther Tel: 030. 56825955241, Mobil 0171. 6891793
oder per Mail unter **dirk.walther@ka-de-a.de, www.ka-de-a.de**

Gern ermöglichen wir Ihnen eine Probefahrt mit ihrem Wunschmodell und erstellen ihnen individuelle Angebote. Selbstverständlich gilt das auch für unsere Fahrzeuge mit modernsten Benzin– und Dieselmotoren.
Wir freuen uns auf ihre Anfragen.

© www.media.stellantis.com/de-de/opel und www.hyundai.news/de

Workshop für Ausbildungsbotschafter*innen

Auszubildende und Ausbilder*innen aus der Berliner Hotellerie und Gastronomie nehmen an einem Pilotprojekt von #seiDUAL – Die Berliner Ausbildungsinitiative und DEHOGA Berlin teil. Ziel des ersten Workshops war es, die Fachkräfte fit für einen Besuch in Schulen zu machen, um Jugendliche von ihren Berufen zu begeistern.

© seiDUAL

Weinlobbyist wurde für die beste Sektauswahl ausgezeichnet

© Peter Bender

Die Winzer-Vereinigung VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) und das führende Fachmagazin Meiningers Sommelier ehren alljährlich die besten Weinkarten Deutschlands. In diesem Jahr wurde der Sonderpreis „beste Auswahl deutscher Flaschengärsekte“ ausgelobt, schließlich ist deutscher Sekt eines der aufstrebenden Themen in der heimischen Weinwelt. Diese besondere Auszeichnung ging an den Berliner Sommelier Serhat Aktas, Inhaber von der Weinlobbyist – Bistro&Weinbar in Schöneberg. Seine 400 Position große Weinkarte beinhaltet 60 Sekte aus dem deutschen Anbau. Aktas sieht sich als Botschafter der deutschen Weine und daher besteht der große Teil seiner Weinkarte aus deutschen Gewächsen. Nun lässt das elegante Messingschild mit dem Traubenadler die Gäste schon am Eingang erkennen, dass in diesem Haus eine hervorragende Auswahl an deutschen Weinen angeboten wird.

www.derweinlobbyist.de

Le Petit Chef kehrt zurück ins Grand Hyatt Berlin

Nach dem großen Erfolg, den der kleinste Chefkoch der Welt im letzten Jahr im Grand Hyatt Berlin gefeiert hat, kehrt „Le Petit Chef“ wieder zurück an den Potsdamer Platz. Die zweite Show steht seit dem 6. Mai 2022 unter dem Motto „Auf den Spuren von Marco Polo“. Kulinarisch gibt es in sechs Gängen viel zu entdecken, aber auch die Animationen, Illusionen und Ideen des belgischen Künstlerkollektivs Skullmapping, die hinter dieser besonderen Art der Unterhaltung stehen, sind faszinierend. Das Zusammenspiel aus virtuellem und realem Menü bietet ein Erlebnis für alle Sinne. Reservierungen für das kreative Gourmet-Event mit atemberaubendem 3D Projektion Mapping online unter

lepetitchef.com/Grand-Hyatt-Berlin-LPC2

© Skullmapping

Hotel de Rome mit Top-Rating auf Forbes-Liste

Gordon Debus mit seinem Team Hotel de Rome

© Hotel de Rome

Hohe internationale Auszeichnung für das Hotel de Rome Berlin, ein Rocco Forte Hotel: Als einziges Hotel der Hauptstadt ist das Haus am Bebelplatz vom US-amerikanischen Reisemagazin „Forbes Travel Guide 2022“ mit dem begehrten „Five Star Award“ gekürt worden und erhält damit die Höchstwertung von fünf Sternen. Die „Five Star Awards“ zählen zu den weltweit renommiertesten Auszeichnungen für herausragende Hotels, beeindruckendes Interior-Design und außergewöhnlichen Service.

www.roccoforte-hotels.com

Übersicht der Messen in Berlin 2022

Mai	
31. Mai – 2. Juni	**Berlin Brain Summit** (Interdisziplinäres Gipfeltreffen zu Gehirnerkrankungen)
31. Mai – 3. Juni	**FESPA Global Print Expo** (Messe für digitalen Print)
31. Mai – 3. Juni	**European Sign Expo** (Messe für visuelle Kommunikation)

Juni	
14.–15. Juni	**WeAreDevelopers** (größte Entwicklungskonferenz der Welt)
19.–24. Juni	**NATIONALE SPIELE** (Special Olympics)
22.–24. Juni	**Hauptstadtkongress für Medizin und Gesundheit**
22.–26. Juni	**ILA Berlin** (Innovationen in der Luft- und Raumfahrt)
24. Juni	**Deutscher Filmpreis**

Juli	
6.–8. Juli	**droidconberlin** (Entwicklerkonferenz)

August	
keine Termine	

September	
2.–6. September	**IFA** (Unterhaltungselektronik Messe)
2.–4. September	**BERLINPHOTOWEEK**
2.–4. September	**BOOT & FUN**
20.–23. September	**InnoTrans** (Internationale Fachmesse für Verkehrstechnik, Innovative Komponenten – Fahrzeuge – Systeme)

Oktober	
5.–7. Oktober	**eMOVE 360°** (6. Internationale Fachmesse für Mobilität 4.0)
18.–20. Oktober	**smart country convention** (Die führende Kongressmesse rund um E-Government, Smart City & Smart Region)
25.–28. Oktober	**DKOU** (Deutscher Kongress für Orthopädie und Unfallchirurgie)
27.–30. Oktober	**Europäischer Kongress gynäkologische Onkologie**

November	
2.– 6. November	**Bazaar Berlin** (Verkaufsmesse für Kunsthandwerk, Design, Naturwaren und Fair Trade-Produkte aus aller Welt)
8.–10. November	**belektro** (Fachmesse für Elektrotechnik, Elektronik und Licht)
12.–13. November	**Cosmetica Berlin**
13.–16. November	**35. Deutscher Krebskongress**
23.–26. November	**dgppn Kongress** (Kongress Deutsche Gesellschaft für Psychiatrie und Psychotherapie, Psychosomatik und Nervenheilkunde e. V.)
24.–27. November	**BOOT & FUN**
24.–25. November	**Anglerwelt & Anglerboot**

Dezember	
7.– 9. Dezember	**17. Deutscher Wirbelsäulenkongress**

Quelle: www.messe-berlin.de, Stand 9. Mai 2022

ANZEIGE

SEIT ÜBER
30 JAHREN
LIEFERANT DER
GEHOBENEN
HOTELLERIE &
GASTRONOMIE

DRUCKTRADITION SEIT 1881

FÜRSTEN
BERGER
DRUCK
& VERLAG
GMBH

BAHNHOFSTRAßE 80
15890 EISENHÜTTENSTADT
+49 (0) 3364 750505
INFO@FDV.DE
WWW.FDV.DE

Deutsche Hotelklassifizierung

Erstklassifizierungen:

★★ *Superior Garni*
Ibis Berlin City West

Folgeklassifizierungen:

★★★★★ *Superior*
Hotel de Rome

★★★★
Victor's Residenz Hotel Berlin

★★ *Superior Garni*
Ibis Hotel Berlin Ostbahnhof
mk I hotel berlin

HOTELSTARS.EU

▶ Betriebsjubiläen im Juni 2022

Crowne Plaza Berlin – Potsdamer Platz 10 Jahre ■ Hotel Midi Inn am Kurfürstendamm 5 Jahre ■ Hotel-Pension Savoy 15 Jahre ■ Lulu Guldsmeden Berlin 5 Jahre ■ Murphys Irish Pub Berlin Checkpoint Charlie 5 Jahre ■ Nata Lisboa Berlin 5 Jahre ■ Orania.Berlin 5 Jahre ■ Osmans Töchter 10 Jahr ■ Resonanz 40 Jahre ■ The Castle 5 Jahre ■ Timber Doodle Bar 5 Jahre

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im Juni 2022

Arcotel John F 10 Jahre ■ Bar Raval 10 Jahre ■ Boutique Hotel Kerlin 15 Jahre ■ Buchholz Gutshof Britz 5 Jahre ■ Casalot 10 Jahre ■ Chalet Suisse 10 Jahre ■ Filia 10 Jahre ■ Flame Diner GmbH 5 Jahre ■ heimlichTreu 5 Jahre ■ Hotel Johann 10 Jahre ■ Hotel Kubrat an der Spree 10 Jahre ■ Lulu Guldsmeden Berlin 5 Jahre ■ Machiavelli 10 Jahre ■ Restaurant Entrecote 15 Jahre ■ Restaurant La Cocotte 10 Jahre ■ Restaurant Nu 15 Jahre ■ Santa Maria 10 Jahre ■ Spreegold 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Neue Mitglieder
- Katerschmaus
- Restaurant Gartenküche
- Restaurant Hoffgarten
- Wilmina Hotel & LOVIS Restaurant

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

25. – 26. Juni 2022	Präsidenten-Cup	Golf Resort Semlin
29. August 2022	Sommerfest vom DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin* Partnerhotels e.V.	Tipi am Kanzleramt
5. September 2022	DEHOGA Berlin Golf-Trophy	Berliner Golfclub Stolper Heide

SAVE THE DATE

DIE FINALS 2022

SPORTMETROPOLE BERLIN

23.-26. Juni

14 Sportarten, **190** Deutsche Meistertitel, mehr als **25** Stunden live bei **ARD** und **ZDF.**

Fotografie: © DSV / Jo Kleindl

Infos unter:

diefinals.berlin

Live bei:

ARD ZDF

Die Lampen im ARCOTEL John F sind einem Kleid von Jackie Kennedy nachempfunden.

Modernes Design in bester Mitte-Lage:

Die ARCOTEL Hotels Velvet und John F

Lage, Lage, Lage gilt nicht nur beim Wohnungskauf, sondern auch bei der Wahl des Hotels – umso besser, wenn es sich gleichzeitig um individuelle Hotels mit dem gewissen Mehr an Gastlichkeit handelt. Zwei Häuser betreibt die familiengeführte österreichische Hotelgruppe in Berlin. Geleitet werden sie seit Februar von Gisbert J. Kern, der aus Frankfurt an die Spree zurückgekehrt ist, wo er 2005-2007 bereits als GM für das Lindner Hotel am Ku'damm gewirkt hat. „Ich freue mich, zwei Hotels der ARCOTEL-Familie mit jeweils eigenständiger Designsprache im kulturellen und politischen Zentrum der Hauptstadt zu führen" sagt Kern. „Mich reizt es, den besonderen Charakter der Häuser in den Fokus zu rücken. Zum Glück lässt mir das Management ausreichend Freiraum, um das „Mehr"-Motto mit Leben zu füllen."

Gisbert J. Kern

ARCOTEL John F: Schaukelstühle nach dem Original von John F. Kennedy

Das 2004 eröffnete ARCOTEL Velvet in der Oranienburger Straße liegt mittendrin im hippen Berlin. In unmittelbarer Nähe zur Friedrichstraße, der Galerieszene und einer lebhaften Bar- und Restaurantszene springt es mit seiner verglasten Hightech-Fassade, in der sich das Stadtbild der Oranienburger Straße spiegelt, sofort ins Auge. Absolutes Highlight sind die Suiten mit Dachterrasse, die vom 7. Stock einen einzigartigen Blick über die Dächer Berlins eröffnen. Als Zeichen der Solidarität mit der Ukraine stellte das Hotel anlässlich der von Primaballerina Iana Salenko und Tänzer Oleksandr Shpak initiierten Benefiz-Gala im Admiralspalast 38 Zimmer kostenfrei zur Verfügung.

Seit 2009 schnuppern Gäste im ARCOTEL John F internationale Politik-Luft und erleben das Flair des Amerikas der 60er Jahre. Aufgrund der Nähe zum Außenministerium steigen hier regelmäßig deutsche und internationale Politiker*innen ab. Das außergewöhnliche Design hat Innenarchitekt Harald Schreiber bis ins kleinste Detail durch dekliniert: Vom Nachbau des originalen Schaukelstuhls John F. Kennedys über die extravaganten Lampenschirme, die der Form eines Kleides von Gattin Jackie nachempfunden sind, spiegelt alles im Haus den Look and Feel des legendären Präsidentenpaares wider.

Herzstück der Lobby ist die Bar, die wie das Restaurant aufgrund des post-pandemischen Personalmangels zurzeit nur sporadisch geöffnet ist. Verstärkung fürs Restaurant und ein/e Barkeeper/in, der/die sich mit der Neuinterpretation von John F. Kennedys Lieblingscocktails verwirklichen möchte, wären more than welcome.

Den Weg zwischen den beiden Hotels legt Gisbert J. Kern bequem zu Fuß zurück und streift auf dem Weg ein Postkartenmotiv nach dem nächsten – einen schöneren Arbeitsplatz kann sich der Wahl-Berliner kaum vorstellen.

ARCOTEL Velvet: Business über den Dächern von Berlin

© ARCOTEL

www.arcotel.com/

© Spitz+Pfau

Carla Thyselius und Sven Volkmann

„Wir backen und kochen selbst“ im Bistro & Bar Spitz+Pfau

Mitglied im DEHOGA Berlin seit Februar 2022

Carla Thyselius und Sven Volkmann haben Ende letzten Jahres ihr kleines aber feines Bistro & Bar Spitz+Pfau eröffnet. Es bereichert die gastronomische Kultur im Kiez Charlottenburg. „Wir backen und kochen selbst“, sagen die beiden, die sich als „gastronomie-erfahrene Quereinsteiger*in“ bezeichnen. Umso mehr betreiben sie das Bistro mit viel Leidenschaft und Herzblut und freuen sich immer über einen Plausch mit ihren Gästen. „Gerade als Jungunternehmer*in ist man mit vielen Fragestellungen und Vorgaben konfrontiert und um hier die nötige Unterstützung zu erhalten, sind wir dem Verband beigetreten. Die Möglichkeit zu haben unkompliziert die Rechtsabteilung fragen zu können ist ein großer Pluspunkt. Zudem scheint es uns wichtig, in einem Dachverband organisiert zu sein, der als solcher die Interessen seiner Mitglieder nach außen vertritt und z. B. neue gesetzliche Vorgaben nach innen kommuniziert“, so Carla Thyselius und Sven Volkmann.

www.spitzundpfau.de

Gerhard Koch: Ehrenamt? Ehrensache!

© Sabeth Stickforth

Seit über 40 Jahren aktiv im Verband

Wenn Gerhard Koch aus seinem Leben berichtet, gleicht das einem Weg über 40 Jahre Berliner Gastgeber-Geschichte, die er aktiv mitgestaltete. Große Namen wie Heinz Zellermayer (Gründungsvater der Berliner Gaststätten-Innung, aus der später des DEHOGA wurde) oder Gianni van Daalen (Gründungsdirektor des Adlon) gehören zu den Persönlichkeiten, denen Gerhard Koch begegnete. In den 1980er Jahren begann seine berufliche Laufbahn im Hotel Schöneberg. Schnell erkannte der junge Hotelier, dass gerade die kleinen Häuser der Stadt eine starke Stimme brauchen. Das war der Anfang.

Es würde den Platz des Beitrags sprengen, all die Ämter und Initiativen aufzuführen, die der Hotelier ausübte oder auf den Weg brachte. So war er 40 Jahre lang Kassenprüfer, eine zeitlang Schatzmeister, gehörte zu den Gründern der Erfa-Gruppe Kleinhotellerie, war in der Fachgruppe Hotellerie aktiv, engagierte sich für die Ausbildung des Berufsnachwuchses …

Ein Höhepunkt der ehrenamtlichen Arbeit war die Zeit nach 1989, als es darum ging, den vielen kleinen Betrieben des Ostens den Start in die Marktwirtschaft zu erleichtern. „Meist hatte ich zwei bis drei Ehrenämter parallel“, erinnert sich Gerhard Koch. Selbst nachdem ihn eine schwere Erkrankung zu einer längeren Pause zwang, kehre er ins aktive Hotelier-Leben und zur ehrenamtlichen Arbeit zurück. 2019 übergab er die Leitung des Hotel Schöneberg. „Der Verband braucht die Initiative und Ideen jedes einzelnen“, begründet er sein jahrzehntelanges ehrenamtliches Engagement. Und so war er auch 2022 Delegierter und gehört seit über zehn Jahren zu den Organisatoren des Wirtestammtischs.

Schriftformerfordernis nach § 550 BGB bei Mietverträgen

Was müssen Gaststätten- und Hotelbetreiber bei einer Minderung wegen Mietmängeln beachten?

Es passiert Gaststätten- und Hotelbetreibern immer wieder, dass ein Grund vorhanden ist, die vertraglich vereinbarte Gewerbemiete zu mindern, z. B. wegen eines Wasserschadens. Schwierigkeiten bereitet indessen die Feststellung der Höhe der Mietminderung, da dies vom Einzelfall und der betroffenen Räumlichkeit abhängig ist. Je nach Umfang des Schadens kann dazu auch nicht immer prognostiziert werden, wann der Schaden und damit der Mietmangel behoben wird und ob die Bauarbeiten für die Beseitigung des Mangels auch wieder Mängelansprüche begründen. Probleme treten auch dann auf, wenn der Vermieter umfangreiche langwierige Bauarbeiten durchführen lässt, die einen Minderungsanspruch begründen können.

In solchen Fällen kommt es gerne dazu, dass ein Vermieter oder die Hausverwaltung dem Mieter mündlich mitteilt, die Miete könne um einen Betrag X gemindert werden und dies auf Nachfrage nochmal per E-Mail bestätigt wird. Hier ist indessen Vorsicht geboten: Handelt es sich um eine langfristige Mietminderung (länger als 1 Jahr), ist die Schriftform des § 550 BGB zu beachten, wonach bei einem Verstoß gegen das Schriftformgebot aus einem befristeten Mietvertrag ein unbefristeter Mietvertrag mit **Kündigungsmöglichkeit (1 Jahr nach Abschluss der Zusatzvereinbarung)** entstehen kann. **Schriftform bedeutet, dass vertragliche Ergänzungen eigenhändig mit Unterschrift unterzeichnet werden müssen und die Schriftform muss bei allen wesentlichen Vertragsänderungen beachtet werden.**

Ungeachtet dessen ist auch bei Mietminderungen, die für einen kürzeren Zeitraum als ein Jahr vereinbart werden, der Nachweis zu führen, wenn sich der Vermieter z. B. an eine mündliche Vereinbarung nicht mehr erinnern kann oder will. **Der vorsichtige und vorausschauende Mieter lässt sich daher mittels einer Vertragsergänzung schriftlich bestätigen, in welcher Höhe in welchem Zeitraum die Miete gemindert werden kann. Diese Vertragsergänzung muss vom Vermieter und dem Mieter unterschrieben werden.**

www.cht-legal.com

Manuel Miller
Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR

© CHT

prime time theater

präsentiert

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

Der Gefangene von Instagram

GWSW Folge 131

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

Kevins Kampf um die Liebe

GWSW Folge 130

VON DEN MACHERN VON

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

Schöller MACHT RÜBER

Das Wedding-Pankow-Freundschaftsmusical

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

Jetzt Tickets sichern!

www.primetimetheater.de

Prime Time Theater · Müllerstr. 163/Eingang Burgsdorfstr. · 13353 Berlin

pepsi MAX
MAXIMALER GESCHMACK
Zero Zucker

HEUTE SCHON ERFRISCHT?

MAXIMALER GESCHMACK ZERO ZUCKER