

hoga **AKTIV**

Das Magazin für Berliner Gastgeber



Handeln im Krisenmodus und positiv denken

Gemeinsame Fachgruppensitzung
Gastronomie und Hotellerie
im Novotel Am Tiergarten



GREIFF
SINCE 1802

**Nachhaltig.
Transparent.
Fair.**

**Berufsbekleidung
von GREIFF.**



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEBEL:

**GRÜNER
KNÖPF**

SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH.
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.

Weitere Informationen auf: g-k.eu/greiff



**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





© Presse- und Informationsamt des Landes Berlin
5



© Lena Krasnokurska
12



© Christian Keilmann
20

AKTUELL

Editorial:
Der Sommer geht, der Herbst ist da,
die Herausforderungen bleiben **4**

Franziska Giffey verleiht
den Berliner Landesorden **5**

Fachgruppensitzung Gastronomie
& Hotellerie am 17. Oktober 2022 **6**

Gasumlage gestoppt,
Gaspreisbremse beschlossen **8**

WIR IN BERLIN

Berliner Hotellandschaft:
Aufregend neu, originell und individuell **10**

Unterstützung für Geflüchtete:
Perspektive für eine bessere Zukunft **12**

relexa hotel Berlin: Umweltcheck Gold **13**

Gourmetfestival: eat! berlin 2022 **14**

Kongressfonds Berlin wird verlängert **16**

Nachwuchsförderung im ABION
Ausbildung mit Herz **18**

Preis für große Gastlichkeit 2022/2023 **20**

Mehrwert ohne Mehrweg und Mehraufwand: „Läuft’s bei euch?“ **22**

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Fliegel Textilservice:
Waschen ohne Grenzen **24**

HGK:
Digital gegen Maverick Buying **25**

Messe Berlin:
200 Jahre – ein Grund zum Feiern **26**

RECUP:
Zeit für großen Genuss **27**

NEWS **28**

MITGLIEDER

Jubiläen im November 2022
Neue Mitglieder
Deutsche Hotelklassifizierung
Save the Date – wichtige Termine **32**

Neu im Verband:
Die Geschichte von Beba **33**

RECHT & RAT

Tschüss gelber Schein –
die elektronische Arbeitsunfähigkeits-
bescheinigung kommt! **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, Titelfoto: © DEHOGA Berlin

Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2022.

Der Sommer geht, der Herbst ist da, die Herausforderungen bleiben

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leser*innen,

wie oft habe ich den Satz von Gastronom*innen & Hotel Betreiber*innen gehört: „Wenn wir die Corona-Pandemie überstanden haben, kann uns nichts mehr erschüttern.“ Irgendwie stimmt das nur bedingt, Corona ist nicht ganz weg und keiner weiß so richtig, was der Herbst/Winter für Beeinträchtigungen bereithält. Der Personalmangel wird vielen Betrieben noch eine Weile zu schaffen machen, die täglichen Herausforderungen vieler Berliner Gastronom*innen & Hotelbetreiber*innen mit den Ordnungsämtern nehmen gefühlt weiter zu und unsinnige Pilotprojekte, die beispielsweise einer Stilllegung eines ganzen Straßenzugs gleichkommen, zerstören Existenzen.

Da kann man nur hoffen, dass der anstehende Wahlkampf die Arbeit des Berliner Senats nicht zum Stillstand bringt. Das wäre zum jetzigen Zeitpunkt eher kontraproduktiv. Zumindest die Regierende Bürgermeisterin Franziska Giffey hat versichert, dass für Sie die Bewältigung der aktuellen Herausforderungen weiterhin höchste Priorität hat.

Als Weltmetropole und als Stadt der Möglichkeiten ist Berlin weiterhin attraktiv für Gäste aus aller Welt

Die Inflation als eine der Ursachen für rasant steigende Einkaufspreise sowie das sich ändernde Konsumverhalten unserer Gäste machen es schwierig, die weiteren Auswirkungen auf unser Gewerbe einzuschätzen. Die Erhöhung des Mindestlohns treibt die Personalkosten weiter an und wir als Unternehmer*innen müssen unsere Preiskalkulationen weiterhin täglich hinterfragen. Die Eskalationsstufen von Wladimir Putin steigen ins Unermessliche und die Angst vor der Gefahr eines Nuklearkrieges ist dramatisch spürbar ... und dann noch die Energiekrise.

„Wir befinden uns in einem Energiekrieg um Wohlstand und Freiheit“, so Bundesfinanzminister Christian Lindner (FDP). Mit einem 200 Milliarden Euro-Abwehrschirm möchte die Bundesregierung die deutsche Bevölkerung und die deutsche Wirtschaft schützen.

Ich möchte hier nicht zu negativ klingen, aber doch auch mal aufzeigen, mit was wir uns täglich befassen müssen.

Es ist daher sicherlich ein gutes Signal, dass sich die Bundesregierung auf eine Strom-/Gaspreisbremse verständigt hat. Wir als DEHOGA Berlin/ DEHOGA Bundesverband im Schulterschluss mit anderen Wirtschaftsverbänden, haben eine solche Energiekostenabfederung für die Gastronomie und Hotelbetriebe sowie andere Branchen über eine Preisbremse bereits vor Wochen gefordert. Die Berliner Landesregierung hat unsere Anregungen aufgenommen und unterstützt. Jetzt bleibt die große Frage, wie konkret und schnell die Umsetzung geschieht. Hier bin ich sehr gespannt, was der Expertenrat am Ende präsentiert. Außerdem müssen energieintensive Betriebe dringend durch gezielte und direkte Härtefallhilfen unterstützt werden, so dass Insolvenzen verhindert werden.

Weiterhin gilt es aber für viele Themen weiterzukämpfen, wie beispielsweise für die endgültige Entfristung des ermäßigten Umsatzsteuersatzes. Hier erwarten wir von der Bundesregierung eine dauerhafte Entfristung der Mehrwertsteuersenkung. Dennoch bin ich froh, bei all den Herausforderungen, dass wir in der schönsten Branche der Welt arbeiten dürfen. Wir haben mit dem DEHOGA Berlin einen Verband, der sich für unsere Branche einsetzt und kämpft.

Als Weltmetropole und als Stadt der Möglichkeiten ist Berlin weiterhin attraktiv für Gäste aus aller Welt, was wir an den Besucherzahlen spüren und uns auch positiv in die Zukunft blicken lässt. Das Neustartprogramm hatte hier sicherlich einen wesentlichen Anteil an diesem starken Comeback. Wir, das Präsidium mit allen Mitarbeiter*innen in der Geschäftsstelle, werden uns weiterhin zu 100 Prozent für Sie und unsere geliebte Branche einsetzen, trotz aller Herausforderungen.

*Ihr Jörn Brinkmann,
Vizepräsident & Vorsitzender
Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA Berlin
und Geschäftsführer Stäv Berlin*



© DEHOGA Berlin



Franziska Giffey verleiht den Berliner Landesorden

Die Regierende Bürgermeisterin Franziska Giffey hat am Sonnabend, den 1. Oktober 2022, dem Verfassungstag des Landes Berlin, um 11.00 Uhr, im Festsaal des Roten Rathauses an zehn Bürger*innen der Stadt den Verdienstorden des Landes Berlin verliehen. „Bürgerchaftliches Engagement, Einsatz für die Demokratie, Solidarität, Zivilcourage und Engagement für die Schwächeren in unserer Gesellschaft zeichnen alle Persönlichkeiten aus, die wir am heutigen Verfassungstag ehren wollen. Dieser Feiertag ist genau richtig hierfür, weil unsere Berliner Verfassung auf den Prinzipien gegründet ist, die die heute Ausgezeichneten vorbildhaft leben. Sie stärken damit den Zusammenhalt und dienen vielen Bürger*innen als Orientierung in schwierigen Zeiten. Hierfür bedanken wir uns mit einer der höchsten Auszeichnungen, die Berlin zu vergeben hat.“

Mit dem Berliner Landesorden 2022 wurden geehrt: Christian Andresen, Marion Beckers, Oleksandra Bienert, Albrecht Broemme, Detlef Cwojdzinski, Michael Elias, Lutz Großmann, Barrie Kosky, Lela Lähnemann, Sharon Dodua Otoo, Anke Otto und Jutta Seidel.

Christian Andresen, Präsident des Hotel- und Gaststättenverbandes Berlin e.V. (DEHOGA BERLIN) hat sich in den vergangenen zwei Jahren im Rahmen des Corona-

Krisenmanagements sehr für einen stetigen Dialog mit Politik und Verwaltung wie auch für eine umfassende Information und Rückkopplung mit den Unternehmen eingesetzt, um die Zukunft der Hotel- und Gaststättenbranche in Berlin zu sichern.

„Für das gemeinsame Engagement mit dem DEHOGA Berlin für das Gastgewerbe, durfte ich stellvertretend den Verdienstorden des Landes Berlin in Empfang nehmen. Überreicht von der Regierenden Bürgermeisterin Franziska Giffey im Roten Rathaus. Das ist eine große Ehre und Wertschätzung für die politische Arbeit und gleichzeitig ein wichtiges Signal an die Branche.“

Christian Andresen

Handeln im Krisenmodus und

Gemeinsame Fachgruppensitzung Gastronomie und Hotellerie im Novotel Am Tiergarten

Corona-Pandemie, Fachkräftemangel, Energiekrise, Inflation, drohende Rezession ... was eigentlich ist die größte Herausforderung? Wohl die, dass alle gleichzeitig private Haushalte genauso belasten wie Unternehmen aller Größen und die Politik, die Wege zur Bewältigung aufzeigen und umsetzen sollte. Wie sehr die aktuelle Situation die Branche umtreibt, zeigte schon allein die Teilnehmerzahl: knapp 100 Mitglieder des DEHOGA Berlin kamen am 17. Oktober zur gemeinsamen Sitzung der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie ins Novotel Am Tiergarten. Die beiden Chefs der Fachgruppen Philip Ibrahim (Hotellerie) und Jörn Brinkmann (Gastronomie) moderierten kenntnisreich eine inspirierende, informative und praxisnahe Veranstaltung.

Aktivitäten des DEHOGA in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit

Bereits vor 16 Jahren (!) rief der DEHOGA die Energiekampagne Gastgewerbe ins Leben und bewies damit bereits damals, dass Ressourcenschutz und Kosteneffizienz eine harmonische Partnerschaft eingehen können. Der DEHOGA-Umweltcheck in den Stufen Bronze, Silber und Gold, der Energie- und Wasserverbrauch, Abfallaufkommen/Restmüll und Lebensmittel (z.B. regional, fair gehandelt, Bio) analysiert, steht seit nunmehr zehn Jahren für das betriebliche Gastgeber-Umweltengagement. Auf diese langjährige Kontinuität verwies René Kienker, Justiziar des DEHOGA Berlin, in seinem Impuls-Referat, das die Beständigkeit des Verbandes in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit aufzeigte. Längst gibt es hier Weiterentwicklungen, so für digitalaffine User ein virtuelles Hotel sowie ein Restaurant, in denen konkrete Energiesparmaßnahmen dargestellt werden.

Zur Nutzung empfahl der Justiziar zudem 20 neue, kurze Filme, die praxisnah Energiesparmaßnahmen in den verschiedenen Bereichen zeigen.

Mehr dazu unter:

www.energiekampagne-gastgewerbe.de;

www.dehoga-umweltcheck.de



Karun Sakhiravi, Marc Bauer & Mark Schlassa
(Energieeffizienz und -einkauf der MB Energie)

Die Energiekrise als Chance

Strom- und Gaspreise, die in bisher ungekannte Höhen klettern ... „Sie müssen etwas tun, um Energie einzusparen“, brachte Karun Sakhiravi gemeinsam mit Mark Schlassa vom Unternehmen MB ENERGIE die Aufgabenstellung auf den Punkt. Nur – wie geht das?

Ausführlich stellte der neue Partner des DEHOGA Berlin das Energieaudit nach DIN EN 16247-1 vor, das vom Bund mit einem Betrag von 6.000 Euro gefördert wird. Kern ist die Analyse der gesamten energetischen Ist-Situation (Heizung, Kühlung, Maschinen, Klimatechnik, Dämmung Gebäude ...). Auf dieser Grundlage werden dann die Einsparmaßnahmen erarbeitet, denn „die günstigste kWh ist die, die Sie erst gar nicht verbrauchen“, so Mark Schlassa. Die beiden Referenten erläuterten die Fördervoraussetzungen, beantworteten die Fragen der Teilnehmer*innen zu Preisentwicklung und Energieeinkauf und ermutigten die Gastgeber*innen, mit dem Audit die Energiebilanz des eigenen Unternehmens langfristig zu verbessern.

(Informationen dazu auch in der September-Ausgabe von *hogaAKTIV*, Seite 5–7).



positiv denken

Energiekrise aus Sicht der Politik – im Gespräch mit Sebastian Czaja

Als „eine Zeit der Polykrisen“ bezeichnete Sebastian Czaja, Vorsitzender der FDP-Fraktion im Abgeordnetenhaus von Berlin, die aktuelle Situation. Der Politiker stellte sich nicht nur den Fragen von Philip Ibrahim und Jörn Brinkmann, auch die Teilnehmer*innen nutzten die Möglichkeit, mit dem Politiker ins Gespräch zu kommen. Wie sich die Politik auf Krisen vorbereitet, war die Eingangsfrage von Jörn Brinkmann. Kern der Antwort des FDP-Politikers: Expertenwissen und -rat einholen, sich den Problemen – ungeachtet von Umfragewerten – aktiv stellen und vor allem „Mut und Hoffnung nicht verlieren“. Es wurde ein interessantes Gespräch, das viele der Themen ansprach, die die Branche bewegen, so die drohende Verschärfung der Corona-Regelungen in der Hauptstadt, Stichwort Maskenpflicht. Sebastian Czaja würdigte das umsichtige Handeln der Gastgeber*innen in allen Etappen der Pandemie und die „hohe Eigenverantwortlichkeit“ der meisten Bürger*innen. Er sprach sich für die Weihnachtsbeleuchtung in Berlins Innenstadt aus, die eine Maßnahme der Wirtschaftsförderung sei, schließlich kommen gerade in dieser Zeit viele Gäste in die Stadt.

Viele Fragen betrafen die Unzufriedenheit der Gastgeber mit viel zu langen Entscheidungszeiten der Berliner Ämter. „Ich habe Bock darauf, das zu durchbrechen“, so der FDP-Politiker, der seinen Drang, die Oppositionsbank durch eine möglicherweise gewordene Neuwahl zu verlassen, nicht verhehlte. Er

berichtete von seinen Anstrengungen, mehr Langstreckenflüge nach Berlin zu holen, die „extrem wichtig für die Stadt“ sind. Der Standort liefert dafür beste Voraussetzungen, denn „der BER ist der einzige deutsche Flughafen mit Ausbaupkapazität“. Ein wichtiger Diskussionspunkt war natürlich die Energiekrise. Hier ging es um den Kohleausstieg, AKW-Laufzeiten, mehr Angebote aus dem Strommarkt, die Gewährleistung



Jörn Brinkmann (StÄV Berlin), Sebastian Czaja (Landesvorsitzender der FDP Berlin) & Philip Ibrahim (The Social Hub)

der Energieversorgung in der Hauptstadt und weitere Hilfspakete, insbesondere für Kliniken, Schulen und Kitas. „Temporäre Blackouts“ wie sie die Regierende Bürgermeisterin beschrieb, hält der FDP-Politiker für ein unwahrscheinliches Szenario. Und die Mehrwertsteuer für Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen? „Die sollte dauerhaft so bleiben“, kam prompt die Antwort von Sebastian Czaja. Nach knapp zwei Stunden verlegten die beiden Moderatoren die sehr lebendige und offene Diskussion mit den Experten in die legere Get-together-Runde des 4-Sterne-Hauses im Tiergarten.

Ein Dankeschön an die Sponsoren und das gesamte Team des Novotel Am Tiergarten für die guten Arbeitsbedingungen und die Gastfreundschaft.

von Brigitte Menge



Thomas Lengfelder und Sebastian Czaja



Gasumlage gestoppt, Gaspreisbremse beschlossen

Koalition einigt sich auf 200 Milliarden-Euro-Paket gegen die Energiekrise



Aufgrund der steigenden Energiepreise hat sich die Ampelkoalition auf einen „Wirtschaftlichen Abwehrschirm“ geeinigt, welcher die hohen Energiekosten abfedern soll. Dieser Abwehrschirm soll ein Volumen von 200 Milliarden Euro haben und folgende Punkte umfassen:

Einführung einer Strompreisbremse für Verbraucher*innen sowie alle Unternehmen

Für Verbraucher sowie kleine und mittlere Unternehmen (KMU) wird ein sogenannter Basisverbrauch subventioniert (Basispreis-Kontingent). Für den darüberhinausgehenden Verbrauch wird der jeweils aktuelle Marktpreis angelegt. So werden Verbraucher*innen entlastet, zugleich wird zur Reduktion des Verbrauchs angeregt. Die übrigen Unternehmen, insbesondere große Industrieunternehmen, werden in ähnlicher Weise ebenfalls entlastet, indem ein spezifischer Basisverbrauch verbilligt wird.

Schnellstmögliche Einführung einer Gaspreisbremse

Die Preise sollen temporär (zumindest für einen Teil des Verbrauchs) auf ein Niveau gebracht werden, welches private Haushalte und Unternehmen vor Überforderung schützt. Gleichzeitig sollen Anreize zur Reduktion des Gasverbrauchs erhalten bleiben. Die genaue Ausgestaltung der Gaspreisbremse soll unter Berücksichtigung von Vorschlägen der „Expert*innen-Kommission Gas und Wärme“ festgelegt werden, die Mitte Oktober einen entsprechenden Bericht vorlegen soll.

Reaktivierung und Neuausrichtung des Wirtschaftsstabilisierungsfonds

Der Wirtschaftsstabilisierungsfonds (WSF) soll im Jahr 2022 mit zusätzlichen Kreditermächtigungen in Höhe von 200 Milliarden Euro ausgestattet werden. Die Nutzung ist auf folgende Aufgaben begrenzt:

- Finanzierung der Gaspreisbremse.
- Liquidität und Zuschüsse für die Strompreisbremse.
Für die Finanzierung der Strompreisbremse wird allerdings vorrangig die Abschöpfung der Zufallsgewinne der Stromproduzenten herangezogen.
- Finanzierung weiterer Stützungsmaßnahmen für aufgrund des Krieges in Schwierigkeiten geratene Unternehmen. Den Unternehmen, die nicht in ausreichendem Ausmaß von der Strom- und Gaspreisbremse erfasst werden, stehen Liquiditäts- und Eigenkapitalhilfen zur Verfügung. Diese richten sich zielgerichtet auf durch den Angriffskrieg Russlands verursachte Notlagen und vermeiden Mitnahmeeffekte. Hier soll auch eine Regelung für Härtefälle geschaffen werden.
- Ersatzbeschaffungskosten für aufgrund des Krieges in

Schwierigkeiten geratene und für die Marktstabilität relevante Gasimporteure. Die saldierte Preisanpassung wird daher aufgehoben und für die besonders betroffenen Unternehmen SEFE, Uniper und VNG werden stattdessen maßgeschneiderte Lösungen entwickelt.

Reduzierung Umsatzsteuer Gas

Unabhängig von der Gasumlage wird die Umsatzsteuer auf Gas bis zum Frühjahr 2024 auf den reduzierten Satz von 7 Prozent begrenzt. Der ermäßigte Umsatzsteuersatz wird außerdem auf Fernwärme ausgeweitet.

Vermeidung unverhältnismäßiger Bürokratie

Die Krise führt bei vielen Unternehmen zu zusätzlichen Belastungen. Es wird deshalb sorgfältig darauf geachtet, dass während der Zeit der Krise keine unverhältnismäßigen zusätzlichen Bürokratielasten die Wirtschaft beeinträchtigen (Belastungsmoratorium). Dafür wird sich die Bundesregierung auch in der Europäischen Union einsetzen.

Am 10. Oktober 2022 hat die Expert*innen-Kommission „Gas und Wärme“ folgende Empfehlungen an die Bundesregierung ausgesprochen, um die Folgen der hohen Gaspreise abzumildern:

- 1 Unternehmen erhalten im Dezember 2022 eine Einmalzahlung auf Basis des Gasverbrauchs, welcher der Abschlagszahlung im September 2022 zugrunde gelegt wurde.
- 2 Ab März 2023 soll die Gaspreisbremse greifen. Vorgeschlagen wurde ein garantierter Bruttopreis inklusive aller Preisbestandteile von 12 ct/kWh für Gas. Dieser Preis soll aber nicht für den gesamten Gasverbrauch gelten, sondern nur für ein Grundkontingent. Das Grundkontingent beträgt 80 Prozent des Verbrauchs, der der Abschlagszahlung im September 2022 zugrunde gelegt wurde. Für weitergehende Verbräuche soll der normale Marktpreis gelten. Für Fernwärmekunden wird eine Wärmepreisbremse eingeführt. Dazu wird analog zum Gaspreis ein garantierter Brutto-Preis von 9,5 ct/kWh für Fernwärme für ein Grundkontingent von 80 Prozent eingeführt.

Die Vorschläge sind bislang unverbindlich und bedürfen noch der Zustimmung der Bundesregierung sowie des Bundestags und des Bundesrats.

Viele Details sind noch offen. Erste Reaktionen aus unserer Branche zeigen jedoch, dass die Betriebe trotz Gaspreisbremse mit einer Vervielfachung der Gas- und Energiepreise zu rechnen haben und daher dringend auf weitere, schnelle Unterstützung angewiesen sind. Es geht sprichwörtlich um das Überleben unserer Branche. Als Verband setzen wir uns daher mit aller Kraft für weitere finanzielle Unterstützung ein.



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

Preisvorteil
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 

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

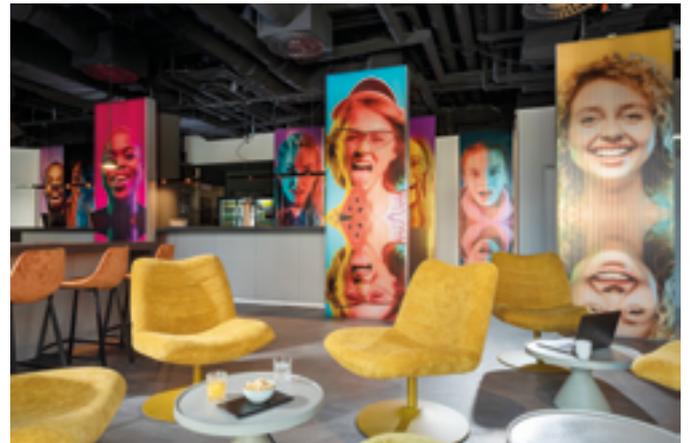
berlin.alba.info

Aufregend **neu**, originell und zunehmend **individuell**

Berlins Hotellandschaft kann Krise. Einigen Schließungen stehen zahlreiche neue Projekte gegenüber. Im Trend liegen klar definierte Gästezielgruppen im Mix mit nachhaltigen Konzepten.

„Die Gäste kommen wieder zurück nach Berlin. Ein gutes Zeichen. Berlin hat nichts von seiner Attraktivität verloren“

kommentierte Burkhard Kieker, Geschäftsführer der landeseigenen Tourismusmarketing-Agentur *visitBerlin*, den gelungenen Re-Start der Branche im ersten Halbjahr 2022. Mit 4,36 Mio. Gästen und etwa 11,15 Millionen gebuchten Nächten in den Beherbergungsbetrieben entspricht das Ergebnis etwa 70 Prozent des Vorkrisen-Niveaus. Dennoch: Corona ist auch an der deutschen Hauptstadt nicht spurlos vorübergegangen. Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, sagt, die Branche befinde sich in einer schweren Krise. Etwa zehn Prozent der Beherbergungsbetriebe seien während der Pandemie vom Markt verschwunden. Laut Statistik sank die Zahl von 787 Hotels, Pensionen, Hostels und Gasthöfen Ende 2019 auf 695 Anfang 2022. Die Bettenanzahl schrumpfte um 12.000. Vor allem kleinere, eigentümergeführte Häuser mit wenig Eigenkapital aber Modernisierungsbedarf haben aufgegeben. Getroffen hat es aber auch namhafte Häuser in der City West wie das „Hecker´s“, das „Ellington“, Hotel Mondial oder den „Sylter Hof“. Alles 4-Sterne-Herbergen, die in Apartments, Büros oder hochwertige Wohnungen umgewidmet wurden. Burkhard Kieker bewertet diese Situation trotzdem nicht drama-



Auch für kleinere Geldbeutel: Das ibis Style Berlin-Treptow präsentiert sich nach umfassender Modernisierung unter regionaltypischem Motto.

tisch. Berlins Hotelmarkt entwickle sich schon immer nach eigenen Gesetzen und erfinde sich immer wieder neu. Das sei nach dem Mauerfall so gewesen, und das sei nun auch so in der gefühlten Nach-Corona Zeit, sagte er und weiter: „Berlin ist immer noch das Schaufenster der Republik – ein Sammelbecken für kreative und unruhige Geister.“ Das spiegelt sich explizit im Übernachtungssektor wieder. Hier sorgen Menschen mit guten Ideen und Investitionsbereitschaft für frischen Wind und setzten zusammen mit Profis ebenso innovative wie originelle Gestaltungskonzepte um, die neue Trends setzen. „Wir beobachten, dass der Hotelmarkt immer individueller wird. Einzelne Häuser sind zugeschnitten auf bestimmte Lifestyles und klar definierte Zielgruppen. Das heißt, das Angebot diversifiziert und segmentiert sich immer weiter“, bewertet Christian Tänzler, Pressesprecher bei *visitBerlin*, die Lage. In praxi sind der Originalität kaum Grenzen gesetzt. So ist das im Frühjahr eröffnete Hotel „Wilmina“ ein gelungenes Beispiel der Verwandlung unter dem Motto „Vom Knast zum Gast“. Aus dem ehemaligen Frauengefängnis und Gerichtsgebäude haben Architekten einen einladenden Beherbergungsbetrieb mit 44 Zimmern und Suiten, Dachterrasse und Spa gemacht. Vor den Fenstern sind noch immer Gitterstäbe und auch in den Fluren ist der einstige Verwendungszweck erkennbar, ansonsten wurden die spartanischen Haftzellen in stylische Gästezimmer verwandelt. Im ehemaligen Schleusenhof befindet sich das Restaurant Lovis, in dem zeitgemäße deutsche Küche aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln serviert wird. Außergewöhnliches und wie gemacht für Weltraumfans hält Berlin ein sehr



*guest capsule futuristisch:
Eine Nacht in einer Weltraumkapsel.*

© Space Night Capsule Hostel

© accor ibis Styles Berlin Treptow

spezielles Übernachtungsangebot bereit. Im Space Night Capsule Hostel können die Gäste unter 88 futuristischen Schlafkapseln auswählen. Für das persönliche Gepäck steht jedem Tourist außerhalb seiner etwa zwei Mal zwei Meter großen bzw. kleinen Koje ein Safe zu, allerdings muss man sich das Gemeinschaftsbad mit anderen teilen.

Nach Köln eröffnete unlängst das zweite Haus der jungen Design- und Lifestyle-Marke Urban Loft unter dem Dach der Althoff Hotels seine Pforten. Weltoffen, klimafreundlich und nachhaltig – das sind die Basics des Projekts, das die Kom-



hotel room: gelungene Transformation: von der Zelle zum stylisches Hotelzimmer. Die Fenstergitter erinnern an den einstigen Unterbringungszweck.



Zentraler Treff für Hotelgäste und Einwohner: Mit dem Urban Loft ist ein neuer Cityhoteltyp an den Start gegangen.

munikation in den Mittelpunkt stellt, persönlich wie digital. Neben den modernen Stadtnomaden, die ein „temporäres Zuhause“ suchen, sind hier auch die Berliner aus der Nachbarschaft willkommen. Statt einer klassischen Lobby lädt ein 500 Quadratmeter großer „Open-Space“ als zentraler Treffpunkt mit Lounge, Kaffee-Bar und lokalen Produkten von dem Healthy-Food-Spezialisten my Indigo sowie eine Co-Working-Area zur vielfältigen Nutzung ein. Viele Details wie die über ein Upcycling aus Naturstoffen hergestellten Kosmetikartikel und die Mitarbeiterbekleidung aus Fair Fashion demonstrieren Nachhaltigkeit bis ins Detail.

Ganz hoch in der Gunst stehen bei Reisenden zudem Hotelunterkünfte mit regionalem Wiedererkennungswert. Diese Tendenz haben inzwischen auch Beherbergungskonzerne erkannt und umgesetzt. So eröffnete Marriott mit dem Hotel Luc am Gendarmenmarkt ein Haus aus seiner exklusiven Autograph Collection. Die Marke hat mit den ewig gleichen Kettenhotels wenig gemein. Jede dieser Dependancen ist individuell mit edlem Mobiliar eingerichtet und punktet mit einem zum jeweiligen Standort passenden Design. Die Innenausstattung des Luc basiert auf dem preußischen Erbe Berlins in moderner Interpretation. Explizit verspricht auch die im



Mit dem Luc am Gendarmenmarkt hat die Hotelkette Marriott ein 5-Sterne-Haus mit der exklusiven Autograph Collection eröffnet.

Herbst öffnende Luxusherberge Château Royal seinen Gästen „persönlichen und individuellen Service“. Das als privat geführte Boutique-Hotel mit 93 Zimmern und Suiten agiert im 5-Sterne-Bereich. Zur Ausstattung gehören handwerklich gefertigte Möbel. Sowohl trendige als auch preiswerte Gastfreundschaft finden Reisende im frisch renovierten ibis Styles Berlin Treptow vor. Unter dem Motto „Colors of Berlin“ wurde hier ein originelles Designkonzept umgesetzt, das die Spreemetropole und ihre markanten Aushängeschilder – vom Sportverein bis zum internationalen Unternehmen – in das Haus holte. Die 126 Zimmer umfassen neben den Standard-Doppelunterkünften auch Kategorien mit umfangreichere Ausstattung. Nach der zweijährigen pandemiebeschränkten Einschränkung weht auf dem Berliner Hotelmarkt aktuell wieder ein frischer Wind. Derzeit sind in der deutschen Hauptstadt bis zu 40 Projekte in Bau, Planung oder in der Eröffnungsphase – von günstig bis luxuriös. Für jeden Geldbeutel und die verschiedensten Ansprüche ist etwas dabei. Der Beherbergungssektor boomt wieder, doch es ist keineswegs alles paletti wie der Berliner zu sagen pflegt. Die Branche steht unter massivem Druck. Berlin-Touristen müssten damit rechnen, dass die Hotelzimmer teurer werden, sagt Thomas Lengfelder. Grund seien die Inflation, die drastisch steigenden Energie- und Lebensmittelpreise und der akute Personalmangel, so der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin. Die Lage ist ernst. Laut einer aktuellen Umfrage des DEHOGA-Bundesverbands Anfang September 2022 unter bundesweit 3.000 gastgewerblichen Betrieben schätzen 37,7 Prozent der Unternehmer allein die Kostenentwicklung im Energiebereich als „existenzbedrohend“ ein. Zwar sorgte das jüngste Entlastungspaket der Bundesregierung u. a. mit der Verlängerung der 7-prozentigen Mehrwertsteuer für Speisen in Restaurants bei Hoteliers und Gastronomen für eine gewisse Entspannung, doch unbestritten steht ein schwieriger Winter bevor. Oberste Priorität haben deshalb die richtigen politischen Weichenstellungen zur Gewährleistung der Energiesicherheit und Eindämmung der Kostenexplosionen.

von Marion Schlag

Perspektive für eine bessere Zukunft

Anna Kolesnikowa im Sheraton
Berlin Grand Hotel Esplanade

© Lena Krasnokutskaja

Im Rahmen ihres Projektes mit dem sprechenden Namen „Perspective“ hilft Alla Belikova (Geschäftsführerin von Perspective) ukrainischen Flüchtlingen, einen Job im Gastgewerbe zu finden und sich in einem fremden Land einzuleben.

Nicht nur die Flüchtlinge profitieren von der Teilnahme am Projekt. Auch die Hotelbesitzer bekommen wertvolle Mitarbeiter*innen, was angesichts des derzeitigen akuten Arbeitskräftemangels in Berlin eine Rettung für die Branche ist.

Perspective ist jedoch keine Jobbörse. Alla und ihr Team begleiten Menschen aus der Ukraine auf ihrem Weg von der Ankunft am Bahnhof durch alle bürokratischen Verfahren, Schulung an Hotels, Stellenvermittlung bis hin zu einem stabilen und erfüllten Leben.

Anna Kolesnikowa zum Beispiel kam nach Berlin aus Odessa. Dort betrieb sie zusammen mit ihrem Bruder ein Café mit hausgemachtem Gebäck. Als der Krieg begann, musste Anna ihr Geschäft und ihr gewohntes Leben aufgeben, doch jetzt arbeitet sie wieder in diesem Bereich. Alla verschaffte Anna eine Stelle als Kellnerin im Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade.

(v.l.n.r.) Rabia Valtin (Director of Human Resources), Alla Belikova & Steffi Stark (General Managerin) im ABION Spreebogen

Das Team mag sie sehr: Anna strahlt Freude aus, ist engagiert bei der Arbeit und offen für neue Dinge.

„Alla Belikova und ihr Team sind zurzeit unsere Helfenden in der Not. Die gesamte Branche sucht verzweifelt Fachkräfte bzw. Menschen, die gerne hier arbeiten möchten. Sie unterstützt uns bei der Suche nach geeigneten Bewerbern aus der Ukraine, begleitet den gesamten Bewerbungs-/Interview- und Einstellungsprozess, übersetzt Arbeitsverträge und übernimmt den kompletten Weg durch den Behördensdschungel, von der Registrierung bis zur Arbeitserlaubnis, von der Anmeldung bei einer Krankenkasse bis hin zur Steuer ID, ganz zu schweigen von der persönlichen Betreuung während der ersten Wochen hier im Hotel. Es ist eine unkomplizierte, angenehme und sehr herzliche Zusammenarbeit auf Augenhöhe. Ich bin sehr froh, dass ich Alla und ihr Team kennenlernen durfte und nun mit ihnen zusammenarbeite.“, so Martina von Thadden, Personalchefin im Sheraton Grand Hotels Esplanade. Bei Steffi Stark, General Managerin im ABION Spreebogen haben 10 ukrainische Arbeitskräfte eine Stelle gefunden. Ekaterina Prokopchuk ist Parade-Beispiel der sozialen Inklusion. Sie kommt aus Charkiw, hat Restauranterfahrung und hat im Hotel im Frühstücksservice angefangen. Nach nur kurzer Zeit ist sie jetzt im gehobenen a la carte Restaurant „Carl & Sophie“ im ABION Spreebogen tätig.

Perspective spielt in dem schwierigen Prozess der Arbeitssuche und Integration die Rolle eines unersetzlichen und notwendigen Rädchens zwischen den Giganten der Industrie mit großen Möglichkeiten und lebenden Menschen, die Unterstützung brauchen. Die Integration kann nur gelingen, wenn die Menschen in den Arbeitsmarkt begleitet werden. Alla bietet ein rundum Paket mit einer hohen Erfolgsquote. Es wurden bereits 98 Arbeitskräfte in die Berliner Hotels vermittelt.

 perspective-ua.world, Alla Belikova,
Tel: 0176. 61708315
alla.belikova@gmail.com.



Umweltcheck Gold

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Begriff, der trendy ist, sondern das gesamte Team des relexa hotel Berlin hat sich dem Umwelt- und Klimaschutz verschrieben. Jeden Tag entwickelt sich der Betrieb zu einem klimafreundlicheren Hotel. Schon jetzt leisten sie einen großen Beitrag für eine saubere Welt und ein ganzheitliches Miteinander im Einklang mit der Natur.

Das relexa hotel Berlin auf dem Prüfstand: Auszeichnung mit dem „Umweltcheck Gold“ Siegel.

Das Hotel wurde einer unabhängigen Prüfstelle vorgestellt. Dabei fiel die Wahl auf den „DEHOGA Umweltcheck“, der die Auszeichnung „Umweltcheck Gold“ hervorrief.

Die Auszeichnung zeigt, dass der eingeschlagene Weg der Richtige ist. Dieser bekräftigt sie darin, nicht nachzulassen und am Ball zu bleiben, denn das Feld der Verbesserungsmöglichkeiten bleibt weiterhin vielfältig.

Ihr Engagement der Umwelt zuliebe:

- Recycling von Papier, Müll, Wasser und Elektrotechnik
- Bio Produkte beim Frühstück
- Angebot veganer Artikel – Reduzierung von Fleisch
- Unterstützung lokaler Start Ups (z. B. Hunde Leckerlies) – Vermeidung von CO₂
- Herstellung eigener Marmeladen etc.
- Honigpatenschaft für zwei Bienenvölker im relexa hotel Berlin
- Strom sparen durch LED Beleuchtung
- Energiesparmodus bei elektrischen Geräten
- Einkauf regionaler Produkte - Thema SLOW FOOD
- Zimmerreinigung und Wäschewechsel nur auf Wunsch des Gastes – spätestens nach 3 Tagen
- Einsatz ökologisch abbaubarer Reinigungsmittel
- Fahrtkostenzuschuss bei Mitarbeitern – Unterstützung der öffentlichen Nahverkehrsmittel
- Zapfsäule für E-Mobilität in Planung
- Organisation umweltfreundlicher Shuttle-Angebote (z. B. Conference bike)
- Ihr Ticket zum Event – das relexa-Bahnticket – gut für die Umwelt und bequem für Sie!
- Versand von Rechnung auf Wunsch des Gastes per Email
- Online Archivierung (Vermeidung von Papier etc.)
- Vorstellungsgespräche per ZOOM – Vermeidung von CO₂ und langen Anfahrtswegen
- Mitarbeiterschulungen zum Umweltschutz
- Corporate Social Responsibility seit vielen Jahren: Wir sagen ja zu CSR

Auszeichnung
für das
relexa hotel
Berlin



© relexa Hotel Berlin

Bianca und Sandra vom relexa Hotel Berlin

Gemeinsam für den Klimaschutz!

 www.relexa-hotels.de

eat! berlin 2022

27. Oktober
bis 6. November 2022

Das Gourmetfestival zelebriert elf Jahre Hochgenuss an elf Tagen

„Noch nie war die eat! berlin so wichtig wie in diesem Jahr“, sagt Bernhard Moser, Kurator des beliebten Feinschmeckerfestivals. „Wir möchten die dunklen Wolken der vergangenen Monate für ein paar Tage zur Seite schieben und den Menschen unbeschwerte Stunden bescheren.“ Das vielfältige Festival ist ein bedeutender Pfeiler sowohl der Berliner Kulturszene als auch der nationalen Gastronomie und lockt seit seiner Gründung 2010 ein begeistertes und stetig wachsendes Publikum an. Den Charme des kulinarischen Festivals macht dabei die Symbiose aus exzellentem Handwerk, exklusiven Zutaten und einzigartigem Ambiente aus.

Nach über zwei Jahren Pandemie, die natürlich auch die eat! berlin beeinflusst hat, plante das Team ab Januar 2022 optimistisch eine außerordentliche Sommeredition. Dann kam die Ukraine-Krise und schnell war klar, dass es Wichtigeres gab. Einstimmig wurde beschlossen, die eat! berlin 2022 auf den Herbst zu verlegen und in enger Abstimmung mit Senat und DEHOGA Berlin ankommende Flüchtlinge zu unterstützen und Hilfen und Spenden zu koordinieren.

Seit Juni 2022 laufen die Vorbereitungen für die Herbstausgabe: Vom 27. Oktober bis zum 6. November bündelt die Spitzengastronomie wieder ihre Kräfte in Berlin. Mehr als 80 Köch*innen aus dem In- und Ausland werden auf rund 70 Veranstaltungen in fast ebensovielen Locations in Aktion zu erleben sein.



© eat! Berlin



„Wir zeigen der Welt, dass wir gestärkt und motiviert in die Zukunft gehen“, gibt sich Moser kämpferisch. Auch das Festivalprogramm der elften Runde zeigt sich vielfältiger, spannender und internationaler als 2021: Aus Spanien kommen die berühmten Torres Brüder, aus Italien reist der wohl „bekannteste Metzger der Welt“ Dario Cecchini an, aus Israel kommt Adar Lotan und aus Frankreich der Ducasse-Schüler Vivien Durand.

Ein Land steht ganz besonders im Fokus: „Es gibt nichts Besseres als was Gutes“ ist eine kulinarische Reise durch Österreich. An neun Abenden stellen neun herausragende österreichische Köch*innen und Winzer*innen den Facettenreichtum der alpenländischen Kulinarik im Waldorf Astoria vor.

Geschäftsführerin Sina Moser freut sich in diesem Jahr besonders über die Veranstaltung Queen of Thrones: „Wir wählen die erste Berliner Weinkönigin im Berlin-style ... vier Kandidatinnen, echte Drags, werden um die Wette performen, sich um Kopf und Kragen reden und um die Krone der ersten Berliner Weinkönigin kämpfen.“

Informationen zum Programm und Karten für die Veranstaltungen gibt es unter www.eat-berlin.de



Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

www.arbeitsagentur.de/unternehmen

Wir unterstützen Sie bei der Personalgewinnung

Als Betrieb schaffen Sie Arbeitsplätze. Sie bilden aus und beschäftigen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Wir unterstützen Sie umfassend in Personalfragen.

- Arbeitskräfte finden
- Fachkräfte ausbilden
- Finanzielle Hilfen und Unterstützung

Nutzen Sie unseren umfassenden eService für Unternehmen im Internet oder sprechen Sie direkt mit Mitarbeitern des Arbeitgeber-Services.

Sie erreichen uns unter der kostenfreien Service-Nummer: **0800 4 5555 20** oder unserem Kontaktformular im Internet:

www.arbeitsagentur.de/kontakt



Bundesagentur für Arbeit
bringt weiter.

Kongressfonds Berlin wird verlängert und mit IBB als Dienstleister fortgesetzt

Gute Nachricht für die Berliner Veranstaltungswirtschaft, die am 12. Oktober 2022 im Rahmen des „Runden Tisch Tourismus“ bekannt gegeben wurde: Der Kongressfonds Berlin, erstmals aufgelegt im April 2021, wird verlängert und erweitert. Veranstaltende von Tagungen, Kongressen und Business-Events können über den Fonds bis Ende 2023 eine finanzielle Förderung erhalten.

Antragsberechtigt sind Vereine, Stiftungen, Unternehmen sowie Selbstständige und Freiberufler*innen. Neue Anträge für Veranstaltungen können ab dem 18. Oktober bei der Investitionsbank Berlin online auf ibb.de/kongressfonds eingereicht werden. Der Kongressfonds Berlin ist Bestandteil des umfassenden Maßnahmenpakets für den Neustart der Berliner Wirtschaft. Bisher konnten insgesamt 271 Veranstaltungen und rund 240.000 Teilnehmende durch das Programm unterstützt werden.

Individuelle Unterstützung für verschiedene Anlässe

Die Förderung kann für alle Veranstaltungen innerhalb Berlins beantragt werden, die sich ausschließlich an ein Fachpublikum richten, also für Tagungen, Seminare und Fortbildungen. Der Kongressfonds Berlin umfasst drei Bestandteile, die je nach Art der Veranstaltung gewährt werden: Die **Basisförderung** von 25 Euro pro teilnehmende Person und Tag ist verfügbar für Events mit mindestens 50 Teilnehmenden in Präsenz und einem Programm von mindestens vier Stunden Dauer. Hinzu kommt der **Hybridzuschlag** von 10 Euro pro Präsenz-Teilnehmendem, wenn eine Veranstaltung nicht nur in Präsenz, sondern zusätzlich auch interaktiv online stattfindet. Die **Nachhaltigkeitsförderung** mit weiteren 25 Euro pro Person und Tag gibt es, wenn bestimmte Nachhaltigkeitskriterien gemäß der Sustainable Event Scorecard Berlin erfüllt werden, beispielsweise für Catering oder Transport.

Neue Komponenten und erhöhte Förderung für 2023

Für den nun verlängerten Zeitraum bis 31. Dezember 2023 sieht der Kongressfonds Berlin erhöhte Leistungen bei **Veranstaltungsausfällen** von maximal 80 Prozent (bisher 60 Prozent) der bewilligten Fördersumme vor. Ebenfalls steigt die maximal mögliche Fördersumme auf 70 Euro (bisher 60 Euro). Möglich wird dies durch die Förderung in Höhe von zehn Euro für „**Dezentrale Tagungen**“ als neue Komponente. Diese wird für Veranstaltungen bewilligt, die an mehreren Orten in Berlin gleichzeitig stattfinden. Bedingung: Die Teilnehmenden müssen an einem der Veranstaltungsorte in Präsenz anwesend und die Orte mithilfe von Onlineplattformen miteinander verbunden sein.

Positives Fazit nach eineinhalb Jahren Kongressfonds Berlin

Das Fazit der ersten zwei Förderzeiträume ist ausgesprochen positiv und bestätigt, wie notwendig und richtig die Maßnahme ist. Seit Start des Kongressfonds Berlin haben sich 721 Veranstaltende registriert. Für Events bis Dezember 2022 wurden insgesamt 383 Anträge gestellt. Die durchschnittliche Fördersumme lag bei 23.524,36 Euro, die Teilnehmendenzahl im Mittel bei 844. In Summe wurden die geförderten Veranstaltungen von rund 240.000 Teilnehmenden besucht. 43 Prozent der unterstützten Events erhielten die Nachhaltigkeitsförderung. Insgesamt hat Berlin bisher ein Fördervolumen von rund 6,6 Millionen Euro eingesetzt.

Und eine letzte beeindruckende Zwischenbilanz: Die wirtschaftliche Auswirkung der Leistungen aus dem Kongressfonds Berlin wird mit 52,4 Millionen Euro beziffert.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Seite von visitBerlin unter

convention.visitBerlin.de/kongressfonds-berlin



BERLIN



BERLIN PARTNER
für Wirtschaft
und Technologie

HAND IN HAND FÜR INNOVATION UND WACHSTUM IN BERLIN

Berlin Partner ist die erste Adresse für Unternehmen in Berlin und bietet maßgeschneiderte Unterstützung bei der Umsetzung Ihrer Vorhaben vor Ort. Wir vereinen das Know-how des Landes Berlin mit einem starken Netzwerk aus über 230 Unternehmen und Wissenschaftseinrichtungen. Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Sie!
berlin-partner.de | businesslocationcenter.de

Ausbildung mit Herz



Nachwuchsförderung im ABION

Verdient hat sich das ABION Spreebogen Waterside das Zertifikat Top-Ausbildungsbetrieb durch konsequentes Teamdenken. Die Auszubildenden erhalten hier nicht nur eine Ausbildung auf hohem Niveau, sie fühlen sich als Mitarbeitende im Hotel wertgeschätzt und wohl.



Rabia Valtin (Director of Human Resources), Juliane Schoenau (DEHOGA Berlin) & Dalana Seidl (Assistant Human Resources Manager)

Lehrjahre sind keine Herrenjahre, heißt es. Das sieht Rabia Valtin als Director of Human Resources im Hotel ABION Spreebogen Waterside anders. „Ich finde nicht, dass man als Azubi das Gefühl haben sollte, dass man die Lehrzeit durchleiden muss, um später ein besseres Berufsleben führen zu dürfen.“ Im ABION werden die Auszubildenden gleich als Teil des Teams behandelt. Darüber hinaus gibt es Benefits, die den Einstieg erleichtern: Die Azubis übernachten bei einem zweitägigen Inhouse-Seminar im Hotel, um den Betrieb auch von der Gastseite aus zu verstehen. Später verreisen sie für drei Tage in eine andere Stadt, um sich gegenseitig besser kennenzulernen und zusammenzuwachsen. Und während der gesamten Ausbildungszeit gibt es Trainings und Exkursionen, bei denen sie gemeinsam Themen vertiefen. Im Ausbildungsalltag wird der Nachwuchs konsequent mit eingebunden. Die Azubis haben ihre Aufgaben und werden ernst genommen, wenn

sie Ideen einbringen oder neue Perspektiven auf Standards haben. Trotz hohem Aufwand weiterhin auszubilden, war übrigens eine Entscheidung des ganzen Teams, um den Berufsstand zu erhalten. Denn Gastgeber zu sein, bedeutet hier, Menschen glücklich zu machen, aber auch Individualität und Toleranz zu fördern. In alle Richtungen. Dass sich auch die Ausbilder*innen beständig fortbilden, um mit einer zeitgemäßen Ausbildung den bestmöglichen Weg in das Berufsleben zu ermöglichen, ist entsprechend selbstverständlich. Dadurch entsteht ein vertrauensvolles Verhältnis zwischen den Lehrenden und den Lernenden, das eine individuelle Förderung ermöglicht. Wer sich über den Ausbildungsplan hinaus an Wettbewerben oder Projekten beteiligen will, erfährt vom Team Unterstützung. „Unser Ziel

ist es, dass die Auszubildenden nach bestandener Prüfung gern bei uns bleiben“, erklärt Rabia Valtin, „und das machen sie nur, wenn sie ihre Arbeit hier lieben.“ Und das tun sie – seit 2017 ist das ABION bereits bei der IHK zertifiziert. Die Anerkennung der DEHOGA freut das gesamte Team. Von der positiven Arbeitsatmosphäre profitieren auch die Gäste in dem 4-Sterne-Haus an der Spree: individueller Service und außergewöhnlicher Komfort sind hier garantiert.



Die Auszubildenden im Abion Hotel

Unsere vielfältigen Publikationen für Sie

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



Jetzt Mediadaten anfordern!

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



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

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



Mit uns sind Sie TOP!



wolfram 33 Jahre 1989-2022
UNTERNEHMENSGRUPPE

Partner der DEHOGA
Ideengeber und Lieferant der Berliner und Brandenburger Hotellerie und Gastronomie

DEHOGA@wolframgruppe.de



- Drucker, Kopierer, Fax, Scan, MFP
- Staubfreies, stromsparendes Drucken
- Dokumentenmanagement
- Präsentationen, Video Wall, BIG PAD
- Management Print Service



- Strategische Beratung + Optimierung
- Entwicklung, Steuerung + Finanzierung
- Kosten-Nutzen, Chancen-Risk-Analyse
- Rollout + Implementierungskonzepte
- Beratung in Green IT, Energie Event



- IT-Netzwerke, Administration/Support
- Hardware + Software, Server + Client
- Cloud, Datacenter, Virtualisierung
- Green-IT, Storage, NAS, SAN
- Datensicherheit, Security Check



- Digitale Archivierung
- Automatisiert + revisionssicher
- Ablagen sicher + schneller finden
- Texterkennung + Volltextsuche
- Regelbasierte Workflows

Wolfram Bürokommunikation GmbH
Tino-Schwierzina-Str. 32 · 13089 Berlin
Tel. 030 42 84 00-0

www.wolframgruppe.de



Preis für große Gastlichkeit 2022/2023

Aufruf zum Teilnahmestart – ab 27. Oktober 2022 bewerben

Spannender Wettbewerb, toller Erfahrungsaustausch und großartige Preise!

Der PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT wird im kommenden Jahr zum 11. Mal verliehen. Austragungsort für das Finale mit Preisverleihung am 17. April 2023 ist das Hotel Palace in Berlin.

Der renommierte Branchen-Award richtet sich an alle Restaurantmitarbeiter*innen im deutschsprachigen Raum. Der abwechslungsreiche Prüfungstag wird von einer breit aufgestellten Jury begleitet.

Wer wird Gastgeber*in des Jahres 2022/23?

Bei diesem Award steht die Vielfalt des Berufs im verdienten Mittelpunkt und ist Teil der konsequenten Nachwuchsförderung des Initiators L'Art de Vivre. Der Vereinigung von ausgezeichneten Hoteliers, Gastgebern und Spitzenköchen aus dem deutschsprachigen Raum ist dieses Engagement ein besonderes Anliegen für die gesamte Branche.

Die Bewerbungsfrist startet jetzt und endet am 27. Januar 2023.

Engagierte Servicekräfte in den Gastronomiebetrieben: Macht mit!

In Restaurants und Hotels sind sie es, die die wichtige Brücke bauen zwischen Küche und Gast. Dabei prägen sie entscheidend die Atmosphäre eines Hauses. Ein Beruf, der sich in einem besonderen Wandel befindet zwischen Tradition und Moderne.

Der »Service-Oscar« wird 2023 in Berlin verliehen

Hotel- und Restaurantmanager*innen sind aufgerufen, ihren Mitarbeiter*innen die Chance zur Teilnahme zu ermöglichen.

Die Beteiligung ist kostenfrei und unkompliziert – mit nur zwei Schritten ist man dabei!

Interessierte Servicekräfte (18–35 Jahre, abgeschlossene Berufsausbildung, mindestens 1 Jahr Berufserfahrung) senden eine E-Mail mit den klassischen Bewerbungsunterlagen sowie Bild an office@lartdevivre-residenzen.com und erhalten den Zugang zum kurzen fachlichen Online-Test. Eine Fach-Jury entscheidet bis Ende Februar, wer zum Finale eingeladen ist!.

Weitere Informationen zur Bewerbung hier:

 www.lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb/bewerbung/

TERMINE

Bewerbungsfrist: 27. Oktober 2022 bis 27. Januar 2023
17. April 2023: Wettbewerb für die Finalteilnehmer*innen im Hotel Palace Berlin.

TAGESSPIEGEL

Restaurant-Scheckheft 2022/2023



Jetzt
teilnehmen!

Erscheinungstermin: Dezember 2022 **Gültigkeit:** 01.12.2022 – 30.11.2023
Teilnahmeschluss: Montag, 24.10.2022 **Redaktionsschluss:** Montag, 07.11.2022

Mehr Kunden für Ihr Restaurant — für Null Euro

Mit dem **Restaurant-Scheckheft**, der **Panoramaseite** im Tagesspiegel und der Präsentation auf **tagesspiegel.de** bieten wir Ihnen crossmediale Präsentationsmöglichkeiten für Ihr Restaurant:

1.

Maßgeschneiderter Werbeauftritt

Optimale Kombination von Werbung im Tagesspiegel mit der Darstellung Ihres Restaurants im Scheckheft (anspruchsvolle Gestaltung des Coupons durch den Tagesspiegel) sowie Präsentation auf tagesspiegel.de.

2.

Gesteigerte Sympathiewerte

Ihr Unternehmen profitiert von der Marke Tagesspiegel und unserer redaktionellen Kompetenz bei den Themen Gastronomie sowie Essen und Trinken.

3.

Neue Kunden

Mit Ihrem Coupon im Restaurant-Scheckheft des Tagesspiegels gewinnen Sie neue Kunden für Ihr Restaurant, denn die kaufkräftige Tagesspiegel-Leserschaft ist interessiert an Restaurant-Empfehlungen. Und denken Sie daran: Zufriedene Erstkunden kommen wieder!

Kontakt

Juliane Thurn • Telefon: 030 29021 - 16306 E-Mail: restaurantscheckheft@tagesspiegel.de. Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin

*Billy Wagner, Eigentümer
des Sternerestaurants
Nobelhart & Schmutzig,
setzt auf Leitungswasser.*



Läuft's bei euch?

Mehrwert ohne Mehrweg und ohne Mehraufwand

Wasser ist Grundbedürfnis und Menschenrecht. Die EU-Trinkwasserrichtlinie empfiehlt das Angebot von Rohrperle in der Gastronomie kostenlos oder gegen eine geringe Pauschale. Was für die einen gut klingt, ruft bei Gastronomen oft Zweifel hervor: „Da gehen mir doch die Einnahmen flöten!“ oder „Kommen dann Gäste nur für ein Wasser vorbei?“ Das muss nicht so sein. Billy Wagner von Nobelhart & Schmutzig hat sich für uns dazu geäußert.

Für den Inhaber des Michelin-Sternerestaurants lag die Entscheidung für den Leitungswasserausschank klar auf der Hand.

„Wir machen es hauptsächlich, weil es sich richtig und einfach anfühlt. Wir müssen uns nicht damit beschäftigen, sondern es läuft einfach“, so Wagner. Konkret bedeutet das, nicht über Bestellungen und Logistik nachdenken zu müssen. Auch Kistenschleppen, das weitere Zeit in Anspruch nimmt und die Rücken der Mitarbeiter*innen in Mitleidenschaft zieht, entfällt. Ebenso wird der Lagerplatz frei. Der Wirt betont noch einen weiteren Aspekt:

„Und natürlich ist es auch nachhaltiger, wenn kein Wasser über die Alpen transportiert wird.“

Klimawandel, Plastikflut und Wasserknappheit sind brennende Themen. Der Ausschank von Leitungswasser ist ein Schritt, der CO₂ einspart, Plastikmüll verhindert und mehr Bewusstsein für das wertvolle Nass schafft.

Mit Leitungswasser muss man rechnen, keine Frage. Billy Wagner hat das auf dem Schirm:

„Ein Punkt ist, dass man auch Geld über das Wasser verdient. Das kann man aber organisieren, indem man einen Pauschalbetrag einkalkuliert.“

Je nach Konzept kann eine Möglichkeit dafür gefunden werden. Entweder wird eine direkte Pauschale erhoben oder es wird ein bestimmter Betrag auf das Gericht aufgeschlagen. Diese lässt sich berechnen, indem der theoretische Jahresgewinn durch Flaschenwasser durch die Zahl der jährlich verkauften Mahlzeiten oder Menüs geteilt wird. Gäste neigen auch dazu, mehr zu bestellen, wenn sie nicht bewusst für eine Flasche Wasser zahlen müssen.

Leitungswasser kann sich also mehrfach lohnen! Und das Angebot wird gut angenommen, Billy Wagner wurde in sieben Jahren kein einziges Mal nach Mineralwasser gefragt. Wer mehr über das Thema erfahren möchte, kann gern auf

 www.atiptap.org vorbeischaun.

*Fügt sich gut ins Bild ein: Im Sternerestaurant
Nobelhart & Schmutzig wird Leitungswasser in
Keramikflaschen ausgeschenkt.*



Betriebliche Gesundheitsförderung –

das passt auch zu Ihrem Betrieb!

Kranke Mitarbeitende kosten deutsche Unternehmen Milliarden pro Jahr. Die IKK BB unterstützt durch professionelle Gesundheitsförderung nach Maß:

Wettbewerb und Konkurrenzdruck beherrschen auch die Gastronomie-Branche. Leistungsfähigkeit, hohe Leistungsbereitschaft und Motivation der Beschäftigten sind unverzichtbar, damit der Betrieb am Markt erfolgreich bleiben kann. Das verlangt den Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern gesundheitlich viel ab: Stehen, Heben und Tragen, hohe Konzentration, aber auch Zeitdruck und Stress bestimmen den Alltag. Die Förderung von Gesundheit und Zufriedenheit der Mitarbeitenden, körperlich und psychisch, ist daher eine sinnvolle Investition des Arbeitgebers in seinen langfristigen ökonomischen Erfolg. Dabei hilft das nachhaltig wirksame betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) der Innungskrankenkasse IKK BB. Denn: Gesunde, motivierte Mitarbeitende sind auch produktiver – und damit ein echter Wettbewerbsvorteil.

IKK-Fachleute helfen beim Einstieg

Die IKK BB bietet interessierten Gastro-Betrieben ihr erprobtes Konzept für betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) an. Starten Sie mit einem unverbindlichen Einstiegsgespräch und besprechen Sie mit Experten das weitere Vorgehen:

JETZT KONTAKT AUFNEHMEN!

Katharina Postel, Tel.: (0 30) 219 9 1667,
E-Mail: praevention@ikkbb.de



Kostenfrei:

Online-Seminare für gesundheitsbewusste Betriebe

Das Interesse von Betrieben, die eigenen Beschäftigten zu Themen der Gesundheit am Arbeitsplatz zu schulen, steigt: Qualifizierte Online-Seminare der IKK BB, z. B. zu „Stressmanagement“ und „Zeitmanagement“, sind schnell ausgebucht. Die IKK BB bietet im Herbst Termine zu diesen Themen an:

- **Stressmanagement** Lernen Sie, Stressreaktionen frühzeitig wahrzunehmen und Übungen, sie zu bewältigen!
- **Gesundes Arbeiten im Homeoffice** Lernen Sie konkrete Handlungsstrategien für gesundes Arbeiten im Homeoffice!
- **Zeitmanagement** Erproben Sie Zeitmanagementmethoden, mit denen sie Aufgaben gut managen können, auch im Homeoffice.

Kompetente Fachreferenten erklären gut verständlich theoretische Grundlagen, wichtige Begriffe und Hintergründe. Teilnehmende erfahren, wie sie das Erlernte praktisch gut umsetzen. Die Seminare finden in kleinen Gruppen live-online statt und dauern 90 Minuten.

Jetzt anmelden!

Alle freien Termine, mehr Informationen und das Anmeldeformular unter:
www.ikkbb.de, „Online-Seminare“.

Waschen ohne Grenzen

Fliegel Textilservice wurde vor 30 Jahren gegründet



*Die Geschäftsführer
Daniel Tarczynski (l.)
und David Ruskiewicz (r.):
Gesamtvertretung der
Fliegel Gesellschaften*

 www.fliegel-textilservice.de

Die Firma Fliegel war seinerzeit sicherlich die bekannteste Wäscherei in Deutschland. Funk, Fernsehen, Zeitschriften waren die ständigen Begleiter. Sogar auf der Berlinale wurde ein Film über die außergewöhnliche und innovative Wäscherei Fliegel und deren engagierte Mitarbeiter*innen gezeigt. Das besondere Interesse bestand darin, dass damals nur eine Produktionsstätte in Polen bestand und die Berliner Hotels und auch die Hotels an der Ostsee innerhalb von 24 Stunden über die seinerzeit äußerst problematische Grenze bedient werden mussten. Zum Teil wurden Fähren über die Oder eingesetzt, bei Fliegel waren gut ein Dutzend Seeleute beschäftigt.

Fliegel Textilservice wurde vom Wirtschaftsjuristen Wilfried-Udo Andree und Banker Hubert Emming gegründet. Diese wollten ihren Kunden einen Non-Stop-Service bieten, wie es ihn noch nicht gab: Wäscheservice binnen 24 Stunden und an allen Tagen der Woche. Das konnten Wettbewerber in Berlin mit ihrer gängigen 5-Tage-Woche nicht bieten. Der Gedanke des 5-Sterne-Service rund um die Uhr war geboren.

Die Idee für eine Großwäscherei entstand 1990 buchstäblich aus dem Nichts, genauer gesagt aus feuchtem Nichts:

aus dem Dampf des Kraftwerks in Nowe Czarnowo an der deutsch-polnischen Grenze. Was könnte man mit diesem Dampf anstellen, fragten sich die Gründer. Schnell war die Idee geboren, eine Wäscherei damit zu betreiben – einfach ein genialer Standort. Zielgruppe waren die nach der Wiedervereinigung boomenden Hotels in Berlin und an der Ostsee. Nachdem die ersten drei Hotelpartner an Bord waren, begannen die Bauarbeiten. Im August 1992 nahm die Wäscherei mit 20 Mitarbeitern ihren Betrieb auf. Seither ist die Nachfrage permanent gestiegen, die Kapazitäten wurden kontinuierlich erhöht. Aber auch die Marktgebiete wurden größer: 2007 kamen die Standorte Leipzig und 2012 Fliegel Nord bei Stralsund mit eigenen Produktionsstätten hinzu.

Der langjährige Geschäftsführer Franz-Josef Wiesemann fragte immer wieder die Kunden, was sie sich wirklich wünschen, auch dadurch erklärt sich die bis heute so geringe Kundenfluktuation. Dazu beigetragen hat auch der 24 Stunden Bereitschaftsdienst, der selbst in den schlimmsten Zeiten der Corona Pandemie aufrechterhalten wurde.

Heute sind über 900 Personen bei Fliegel damit beschäftigt, täglich bis zu 180.000 kg Hotelwäsche perfekt zu reinigen und auszuliefern.

Digital gegen Maverick Buying

– gerade jetzt bei inflationärer Preisentwicklung!

Abläufe straffen, Kapazitäten freisetzen

Kosten sparen mit HGK-AllOrder.

Die Digitalisierung ist einer der Schub gebenden Treibstoffe für eine erfolgreiche Zukunft in der Hospitality. Deshalb bietet Deutschlands größte Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality ein starkes Leistungsfeld mit speziell auf die Branche zugeschnittenen digitalen Lösungen. Auf diese Weise unterstützt die HGK Betriebe dabei, interne Prozesse zu automatisieren und zu beschleunigen, Kapazitäten freizusetzen und eine höhere Kontroll- und Planungssicherheit im Einkauf und bei unternehmerischen Entscheidungen zu gewährleisten. So lässt sich mit der größten Kreditorenmanagement-Installation der Branche HGK-BackOffice der Buchungs- und Kontierungsaufwand um bis zu 80 Prozent senken. Rechnungen können sekundenschnell geprüft, freigegeben und mit wenigen Klicks Auswertungen generiert und Preise kontrolliert werden. Unnötige Zeitfresser, Zettelwirtschaft und überbordende Bürokratie sind Geschichte.

**Bestellen mit System:
Neue kostenlose App macht's einfach**

Hierzu trägt auch das digitale Bestellsystem HGK-Order bei, mit dem sich alle Bestellungen über eine einzige Orderplattform tätigen lassen – mit maximaler Transparenz. Nutzer sind jederzeit im Bilde, wer, wo und zu welchen Konditionen bestellt. Besonders bei der derzeitigen Inflation und den vorherrschenden massiven Preiserhöhungen ist HGK-Order ein wichtiges Tool, um die Kosten im Blick zu behalten. Zudem wird mit HGK-Order der unwirtschaftliche „wilde“ Einkauf – Maverick Buying – vermieden, der in vielen Betrieben die Ausgaben in die Höhe treibt. Mit der neuen und kostenlosen Bestell-App HGK-AllOrder hat die HGK außerdem einen kompakten Ableger ihres Systems ins Leben gerufen, mit dem jeder sehr einfach und komfortabel bestellen kann. Zu den neueren Entwicklungen zählt auch das Tool HGK-ChefsCockpit, das auf Knopfdruck einen Gesamtüberblick über alle wichtigen Kennzahlen, zentral mit nur einem Login liefert. Alle Daten werden automatisch miteinander verknüpft und ausgewertet. Durch individuelle Berechtigungen lässt sich zudem festlegen, welcher Nutzer im Betrieb welche Zahlen sehen kann. Auf diese Weise bietet das System eine optimierte zahlenbasierte Unterstützung bei den täglichen Unternehmensentscheidungen.

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

**VORAUSSCHAUEND DENKEN,
EFFIZIENT LENKEN.**

INDIVIDUELL AUF SIE ZUGESCHNITTEN

INTERIEURLEISTUNGEN EINKAUFSVORTEILE MARKETING & SERVICES

Die HGK ist die in Deutschland führende Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality-Branche. Über 3.000 Mitgliedsbetriebe profitieren von attraktiven Einkaufskonditionen, umfassenden Serviceleistungen und besonderem Know-how in der Digitalisierung von Geschäftsprozessen.

www.h-g-k.de



200 Jahre: ein Grund zum Feiern

Die Berliner Messetradition reicht zurück in das Jahr 1822: Mit der ersten Preußischen Gewerbeausstellung, die vom 1. September bis zum 15. Oktober 1822 in der Nähe der heutigen Klosterstraße stattfand, sollte das Unternehmertum in Preußen gestärkt werden. Dazu wurden landesweit Manufakturen und Gewerbe eingeladen, ihre aktuellen Handelsprodukte in einer sechswöchigen Dauerausstellung zu präsentieren.

1822 bis 2022 – das macht ganze 200 Jahre Berliner Messeschichte. Seit 200 Jahren ist Berlin Anziehungspunkt für Aussteller und Messebesucher. Messen bringen seit 200 Jahren nicht nur Zukunftsvisionen nach Berlin, sondern auch Kunden für Hotellerie, Handel und Kultur. 200 Jahre Messeplatz Berlin – ein besonderes Jubiläum für die Messe Berlin als Wirtschaftsmotor der Hauptstadt und damit ein Grund zum Feiern!

Franziska Giffey, Regierende Bürgermeisterin von Berlin und Schirmherrin des Jubiläums: „Messen sind das Tor zur Welt, sie gehören zur Berliner DNA. Die 200-jährige Geschichte der Messe Berlin ist eine Geschichte über Innovation und Fortschritt. Die Internationale Funkausstellung (IFA), die Internationale Grüne Woche und seit 1967 auch die Internationale Tourismus-Börse (ITB) – sind bis heute Berliner Leitmesse mit internationaler Strahlkraft. Von diesem positiven Image profitiert nicht nur die Messe, sondern unsere ganze Stadt mit ihrem starken Gastgewerbe, ihrer Gastronomie und dem Einzelhandel. Die Messe zieht Gäste aus aller Welt an und leistet damit einen wesentlichen Beitrag zur Bedeutung von Berlin als Wirtschaftsstandort. Herzlichen Glückwunsch zum beeindruckenden Jubiläum.“

Das Jubiläumsjahr steht unter dem Motto „200 Jahre Gastgeber von Welt“, was nicht nur ein Blick zurück, sondern gleichzeitig auch nach vorne ist: „Wir sind davon überzeugt, dass Menschen auch in Zukunft Produkte und Innovationen mit allen Sinnen erleben wollen und den persönlichen Live-Kontakt suchen,

um sich zu vernetzen. Somit werden wir als Messe Berlin auch in Zukunft Gastgeber für die Welt sein. Dafür haben wir bereits investiert und werden uns auch in Zukunft engagiert dafür einsetzen und daran arbeiten. Zusammen mit dem, was wir in den letzten Wochen auf dem Messegelände an positiver Resonanz erlebt haben, sehen wir uns in dieser Überzeugung bestätigt“, sagt Martin Ecknig, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Berlin. Das Messegelände im Berliner Westen war und ist 2022 ausgesprochen gut gebucht – und das trotz schwieriger Rahmenbedingungen. Neben den Weltleitmesse FRUIT LOGISTICA, IFA und InnoTrans sowie den hauseigenen Fach- und Publikumsmesse DMEA, BUS2BUS, Smart Country Convention, Bazaar Berlin, BOOT & FUN, bringen zahlreiche Gastveranstaltungen – von Fashion Week und Motorrad-Festival über Medizinkongresse bis Parteitage – Menschen, Themen und Innovationen aus aller Welt zurück auf das Messegelände.

„200 Jahre Messestandort Berlin. 200 Jahre Gastgeber von Welt. So ein historisches Jubiläum bietet ausreichend Gelegenheit, in die Vergangenheit zu blicken. Wir wollen dieses Momentum aber auch nutzen, um in Richtung Zukunft zu blicken“, ergänzt Martin Ecknig. „Denn nur wer mit Weitblick agiert, kann diese Zukunft mitgestalten. Unter den richtigen Rahmenbedingungen hat Berlin alle Voraussetzungen, als Messestandort vorne dabei zu sein – national wie international. Also packen wir es gemeinsam an und erfüllen unseren Auftrag – heute genauso wie vor 200 Jahren: Schaffen wir einen Ort, an dem Innovationen erlebbar werden und Menschen auch in Zukunft gerne zusammenkommen. Berlin wird auch in Zukunft Gastgeber von Welt sein.“



www.messe-berlin.de

Zeit für großen Genuss:

RECUP präsentiert 0,5l Mehrwegbecher und RECUP-Pfanddeckel

RECUP erweitert das Mehrweg-Sortiment: Ab sofort bietet Deutschlands größtes Mehrwegsystem für die Gastronomie einen RECUP-Pfanddeckel an, der auf alle RECUP-Mehrwegbecher passt, und einen Mehrwegbecher mit einem Fassungsvermögen von 0,5l.



Transparenter Mehrwegbecher: Um Getränke richtig in Szene zu setzen

Der RECUP 0,5l ist bisher der größte Mehrwegbecher im Produktportfolio des Unternehmens und hebt sich durch seine transparente Farbe von den anderen Produkten ab: Im transparenten Mehrwegbecher können farbenfrohe Getränke oder Getränke mit frischen Zutaten, wie Minze und Orange, besonders gut präsentiert werden. Durch die Größe finden auch Kaffeespezialitäten mit hoher Sahnehaube Platz im RECUP 0,5l, denn er eignet sich gleichermaßen für Heiß- und Kaltgetränke. "Mit unserem neuen RECUP 0,5l gehört der Aperol Spritz im Einweg-Plastikbecher hoffentlich bald der Vergangenheit an. In Deutschland werden aktuell immer noch 11.000 Einwegbecher verbraucht – und das innerhalb einer Minute! Es wird dringend Zeit, Einweg komplett überflüssig zu machen. Der neue RECUP 0,5l trägt einen wichtigen Teil dazu bei", so Fabian Eckert, Gründer und Geschäftsführer von RECUP.

Der Mehrwegbecher kann bereits von teilnehmenden Betrieben bei RECUP ausgeliehen werden. RECUP-Partner hinterlegen pro Mehrwegbecher 1€ Pfand, das sie 1:1 an ihre Kundschaft weitergeben. Zusätzlich wird für die Teilnahme am Mehrwegsystem ein monatlicher Nutzungsbeitrag von durchschnittlich 1€ pro Tag fällig. Im Nutzungsbeitrag sind alle weiteren Produktgrößen von RECUP sowie alle Größen der Mehrwegschale REBOWL und der neue Pfanddeckel enthalten.

Der RECUP-Pfanddeckel ergänzt das Produktportfolio sinnvoll. Er passt auf alle RECUP-Größen (0,2l, 0,3l, 0,4l und 0,5l) und wird in der Farbe Kokos ebenfalls gegen 1€ Pfand verliehen.

Mehrwegpflicht ab 2023:

DEHOGA-Mitglieder profitieren von Sonderkonditionen

Ab dem 1. Januar 2023 sind Gastronomiebetriebe in Deutschland dazu verpflichtet, ihren Kunden ein Mehrwegangebot für Speisen und Getränke to go zu machen.

Ausgenommen von der Mehrwegpflicht sind nur Betriebe mit einer Fläche von weniger als 80 qm oder weniger als 5 Mitarbeitenden. Dabei gilt: Die Mehrwegbehälter dürfen für die Kunden nicht teurer sein als Einwegverpackungen.

Um sich optimal auf die bevorstehende Gesetzesänderung vorzubereiten, profitieren DEHOGA-Mitglieder, die sich dem RECUP/REBOWL-Mehrwegsystem anschließen besonders:

Mit dem
Rabattcode
HAPPYDEHOGA
werden Ihnen die
ersten 3 Monate
Nutzungsbeitrag
erstattet.



 www.recup.de

oder unter Tel: 089. 339844123

Alkoholfreies Cocktail-Pairing mit Charakter

Neu im Angebot:
Cocktailkurse zum Thema
Regionalität

Es ist nicht nur altmodisch zu glauben, ein alkoholfreier Cocktail könne es mit einer klassischen Variante nicht aufnehmen: „Es gibt viel mehr alkoholfreie Aromen als alkoholi-



© Bonvivant Cocktailbistro

sche“, sagt Elias Heintz. Beispiele dafür, dass er damit richtig liegt, liefert der Barchef jeden Abend im Cocktailbistro Bonvivant. Gemeinsam mit Küchenchef Nikodemus Berger hat der 21-Jährige das Drink-Pairing perfektioniert und den regionalen und saisonalen Ansatz der Gemüseküche ins Glas übersetzt. Vor allen Dingen die Cocktails ohne Alkohol bringen dabei den küchenbasierten Stil sehr kreativ zum Ausdruck. Wer lernen möchte, wie saisonale Regionalität die Drinks beeinflusst und wie moderne Cocktails aufgebaut sind, kann das auch in einem Kurs erlernen. Hier gibt Elias Heintz vielschichtige Profitipps, mit denen die Kursteilnehmer*innen zuhause selbst zu Mixer*innen werden können. Die Kurse sind individuell buchbar und kosten 69 Euro pro Person.

[bonvivant.berlin/](https://www.bonvivant.berlin/)



© OSZ Gastgewerbe

Begrüßung der neuen Auszubildenden am OSZ Gastgewerbe

An drei Montagen im September dieses Jahres wurden in der Mensa des OSZ Gastgewerbe unter Beteiligung des DEHOGA Berlin und der IHK Berlin die neuen Auszubildenden begrüßt. Das Positive – die Mensa war in allen drei Turnussen voll belegt – es sind die Anmeldezahlen der „vor Coronazeiten“ erreicht. Dies ist ein deutliches Signal an die Branche, wieder an die erfolgreichen Jahre vor der Pandemie anknüpfen zu können. Die Herausforderungen werden nun darin bestehen, die Vielzahl an Auszubildenden mit sehr defizitären Sprachkenntnissen zu beschulen und generell Ausbildungsabbrüche zu vermeiden.

Von Seiten der IHK konnte Schulleiter Jürgen Dietrich die Ausbildungsberaterinnen Katja Falkenberg und Susanne Engelmann begrüßen, die zu den Aufgaben der Kammer im Rahmen der Ausbildung Auskunft gaben. Der DEHOGA Berlin wurde durch Christina Aue (stellv. Vorsitzende Fachgruppe Gastronomie) und Miljan Draskovic (stellv. Schatzmeister) vertreten. Ihren motivierenden Reden folgten die Auszubildenden aufmerksam. Am letzten Begrüßungstag ließ es sich der Präsident des DEHOGA Berlin, Christian Andresen, nicht nehmen, die Auszubildenden persönlich willkommen zu heißen. Als Fazit bleibt stehen, dass alle Gäste von den hohen Anmeldezahlen sehr beeindruckt waren.

www.osz-gastgewerbe.de/

Deutschlands bestes Hotel: Regent Berlin erhält den World Travel Award 2022

Das 5 Sterne Superior Hotel Regent Berlin ist das führende Hotel 2022 in Deutschland. Zum dritten Mal in Folge erhält das Luxushotel am Gendarmenmarkt die Auszeichnung „Germany's Leading Hotel“ der renommierten World Travel Awards. Während im Regent Berlin sonst Verschwiegenheit als höchstes Gut gilt, macht diese Ehrung sichtbar, welche außerordentlichen Leistungen das Haus seinen Gästen bietet. Mit diesem Ansatz und der Wertschätzung aller Mitarbeitenden konnte sich das Hotel auch 2022 von der starken Konkurrenz im ganzen Land abheben. Vergeben wird der Preis, der auch als „Oscar der Reisebranche“ bezeichnet wird, jährlich auf Grundlage der Bewertungen von Expert*innen, Führungskräften aus den Bereichen Reisen und Tourismus und von den Gästen selbst.

www.regenthotels.com/berlin



© Regent Berlin



hogarenteplus – Die Betriebsrente mit dem plus für Unternehmen und Mitarbeitende

Die Beschäftigten im Hotel- und Gaststättengewerbe Berlin haben die Möglichkeit, eine betriebliche Altersversorgung mit staatlicher Förderung in Anspruch zu nehmen. Das vereinbarten die Tarifvertragspartner DEHOGA und NGG im Jahre 2019. Kernpunkte der Branchenlösung hogarenteplus sind ein jährlicher Arbeitgeberbeitrag in Höhe von 240 Euro für Vollbeschäftigte und ein Arbeitgeberzuschuss von 16 Prozent zur freiwilligen Entgeltumwandlung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Der Umsetzungspartner ist SIGNAL IDUNA.

www.dehoga-berlin.de/partner/partner/signal-iduna-gruppe/

Einladung zur Sprechstunde Gastronomie



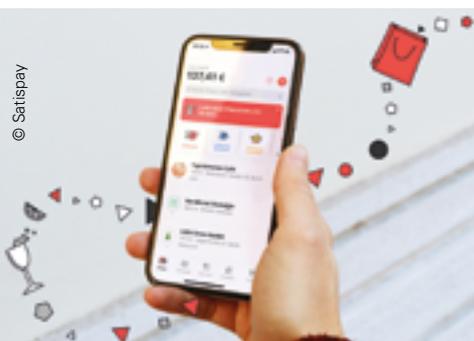
Die Kosten explodieren und geeignetes Personal ist kaum zu finden. Die Branche steht aktuell vor vielen Herausforderungen. Die Beratungsgesellschaft „ArbeitGestalten“ lädt

daher zur Sprechstunde Gastronomie. Am 6. Dezember widmen Sie sich in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Berlin dem Thema „Als Arbeitgeber profilieren – geeignetes Personal finden“. Der Termin findet jeweils von 14.00 bis maximal 15.00 Uhr online über Zoom statt. Bei Interesse einfach eine E-Mail an christopher.rochow@arbeitgestaltengmbh.de senden um den Einwahllink zu erhalten.

Die Sprechstunde Gastronomie ist Teil des aus Mitteln der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales geförderten Projekts Joboption.

www.joboption-berlin.de/

Eine Nachricht von unserem Partner Satispay



Wir bedanken uns bei allen, die uns als Partner im digitalen Bezahlen gewählt und Satispay im Geschäft oder Lokal integriert haben. Damit bieten wir Ihnen ein einzigartiges, kartunenabhängiges und digitales Bezahlerlebnis. Wir sind

stolz darauf, Unternehmer*innen - wie Sie - an unserer Seite zu wissen. Neben 200.000 Händler*innen und Gastronomen sowie 3 Millionen Users in Deutschland, Italien, Frankreich und Luxemburg, helfen uns durch neue Investitionen, den bisherigen Erfolg unserer Community noch weiter auszubauen. Wer noch nicht dabei ist, kann sich hier kostenlos informieren und beraten lassen unter

www.satispay.com/de/so-funktioniert/

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

raymons
seafood
drinks & more

Unternehmens-Angebot zur Übernahme!

Führendes Fischrestaurant in Berlin-Spandau
Direkte Havellage / outdoor-events & more

Anfragen über:
WERNER CONSULTING
Wolfgang Werner
Dipl.Ing/Dipl.Vw

Niendorfweg 2, 14089 Berlin
Tel.: 030 567 30 630, Mobil: 0163 3123 009
E-Mail: w.werner@wci-berlin.de, Web: www.wci-berlin.de

Aufführung im Renaissance Theater: Das Halsband

Scharfzüngig und mit genauem Blick sezziert John Vanbrugh in dieser „Post-Renaissance“-Komödie (Premiere 1705) den kalten Zynismus einer ausschließlich materiell geprägten bürgerlichen Gesellschaft, in der jede emotionale menschliche Beziehung auf der Strecke bleibt. Der titelgebende Diamantenschmuck wird dabei zum Symbol einer kriminellen Wertschöpfung als Basis einer bürgerlichen „Gemein“-schaft. Abhängigkeiten werden schamlos ausgenutzt, um sich Vorteile zu verschaffen, und das Damoklesschwert, das die Gesellschaft über sich selbst verhängt hat, ist einzig und allein drohender Geldmangel. Eine witzige Farce mit zeitloser Thematik. Spieltermine: Oktober bis Dezember.



© Renaissance Theater

DEHOGA Berlin-Angebot:

20 Prozent Ticket-Rabatt. Das Angebot gilt nach Maßgabe der vorhandenen Tickets für DEHOGA Berlin Newsletter-Abonnenten und deren Begleitpersonen. Ein Nachweis (Visitenkarte, Mitarbeiterausweis, etc.) ist bei Abholung an der Theaterkasse vorzulegen. Ermäßigungen sind nicht kombinierbar. Tickets und Informationen Tel: 030. 3124202, Stichwort: DEHOGA Berlin-Newsletter.

www.renaissance-theater.de

Fischer & Lustig verlegt Berlin endlich ans Meer

Nun ist es amtlich: Die Jäger erobern Meere und Seen. Anders ausgedrückt, eröffnet das erfolgreiche Jäger & Lustig ein zweites Restaurant, das sich ab sofort unter dem selbsterklärenden Namen Fischer & Lustig um die geschmacksreiche Unterwasserwelt kümmert. Verbindend ist bei beiden Restaurants die Liebe zur Heimatküche und das Konzept, alte Rezepte zu entstauben, um sie mit regionalen Produkten modern zu interpretieren. Das neue Lokal – im historisch anmutenden Nikolaiviertel – wurde auf die maritimen Ansprüche des neuen Teams maßgeschneidert. Dominant ist im Fischer & Lustig Royal-Blau,



© Nicole Eck

das als Wandfarbe den Ton angibt und gemeinsam mit den Steinwänden und viel Holz stilprägend ist. Seit dem 20. September 2022 können Berliner*innen und Gäste der Hauptstadt mittags und abends die bunte Vielfalt heimischer Fischspezialitäten genießen.

www.fischerundlustig.de

the CORD stellt sich neu auf

Berlin, 13. Oktober 2022 – „Du bist, was du isst“, lautet das Motto des Teams im the CORD am EUREF-Campus. Hier, wo die Zukunft erforscht und gelebt wird, sind die Erwartungen an ein Restaurant hoch. Mit der neuen Karte präsentiert das the CORD einen richtungsweisenden Stil, der mit hoher Qualität und regionalen Produkten gesunde Genussmomente schafft. Im Herbst setzt Küchenchef Florian Peters und der kulinarische Direktor Thomas Kammeier auf Signature-Gerichte, die vegan, vegetarisch, aber auch mit Fisch und Fleisch die Saison zum Ausdruck bringen. „Wir achten beim Einkauf auf Nachhaltigkeit“, erklärt Florian Peters, „so können sich die Gäste bei uns mit gutem Gewissen alles gönnen, worauf sie Appetit haben.“

Und Thomas Kammeier fügt hinzu: „Wir schaffen neue Klassiker, die mit Einfachheit Raffinesse erreichen.“ Zu den Lieferanten zählen viele kleinere Betriebe wie die Keit-Bäckerei in Berlin-Schöneberg, 25 Teiche aus Gräben, Paoella Büffel-Mozzarella aus Kremen oder Gourmet-Greens im Berliner Wedding. Das Wasser kommt im Restaurant direkt aus der Leitung und wird dank der „Best Water Technologie“ direkt mit Magnesium und Zink anreichert.

www.thecord.de/#opentable.



© the CORD und visionary Berlin



im Radio



auf SchlagerRadio.de



per App



über Smart Speaker

7 bis 10 Uhr*
BARGELD
gewinnen!

KNACK DEN SCHLAGER RADIO TRESOR



Hör auf Dein Herz!

*wochentags

Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:



The Ritz Carlton

Folgeklassifizierungen:



Hotel Hansablick



Hotel Air in Berlin



► Betriebsjubiläen im November 2022

Britzer Mühle – Müllerhaus 15 Jahre ■ Clubs Mühle 10 Jahre ■ Hotel Ambassador Berlin Grünau 10 Jahre ■ Hotel Ibis Berlin Messe 40 Jahre ■ Inddor Beachsport Center 20 Jahre ■ Irish Pub im Europa-Center 40 Jahre ■ Novotel Berlin Mitte 20 Jahre ■ Restaurant Macedonia 25 Jahre ■ Sombrero Restaurant 20 Jahre ■ Varadero Restaurant Cocktailbar 20 Jahre ■ Watergate Club 20 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im November 2022

Adina Apartment Hotel Berlin Checkpoint Charlie 15 Jahre ■ Adria Grill 10 Jahre ■ Bowling Hellersdorf 15 Jahre ■ BRLO BRWHOUSE 5 Jahre ■ Café Konzerthaus 15 Jahre ■ Hallmann & Klee 5 Jahre ■ Hotel Alt-Tegel 15 Jahre ■ Hotel Landhaus Alpinia 30 Jahre ■ Hotel Vita Berlin 5 Jahre ■ Hotel-Pension Savoy 15 Jahre ■ Kreuzberger Himmel 5 Jahre ■ Lawrence 5 Jahre ■ MEININGER Hotel Berlin East Side Gallery 5 Jahre ■ Restaurant Maximilians im Kontorhaus 10 Jahre ■ Restaurant Pho12 5 Jahre ■ Restaurant Reinhards am Kurfürstendamm 15 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Beba Restaurant
- Bose-Eck
- Glücksgefühl
- JUBEL feine pâtisserie

- Kante Restaurant & Bar
- Mokka Mitte
- Petite Europe
- Schwarzwaldstuben

- Ta Cabron Taqueria
- Tegernseer Tönnchen
- Vietnamtown Sushibar
- WeihnachtsZauber Gendarmenmarkt

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder



Freitag, 4. November 2022	DATEV-Webinar	Online über Zoom
Montag, 14. November 2022	Vollversammlung der Delegierten	SANA Hotel Berlin
Donnerstag, 24. November 2022	Partnertreffen	Weihnachtszelt StäV, Bebelplatz



© Noam Rosenthal

Die Geschichte von *Beba*

Beba, das ist das Restaurant im Museum Gropius Bau – einer der wichtigsten Kunstinstitutionen Berlins. Die kreative und farbenfrohe, auf Gemüse ausgerichtete Speisekarte wurde von Chefkoch Anat Barak und Besitzerin Shani Leiderman entworfen. Inspiriert von alten jüdischen Küchen aus der ganzen Welt. Das Restaurant verfügt über einen vertikalen Innengarten von Infarm mit einer großen Auswahl an aromatischen Kräutern und Gemüse, die Minuten vor dem Servieren geerntet werden. Die Freude, Menschen zu ernähren und ihnen das Gefühl zu geben, zu Hause zu sein, ist die Hauptmotivation für Shani Leidermann.

Beba ist der Name von Shanis Großmutter, die sie mit ihrer endlosen Hingabe, Liebe zum Detail und ihrer wunderbaren Berührung inspirierte, während sie Rotwein mit Soda trank und ihren roten Lippenstift in perfekter Form hielt. Beba lebte in Argentinien, aber ihre Familie ist aus Russland, Frankreich, der Türkei und Marokko eingewandert. Ihre Küche vereint all diese vielfältigen Einflüsse in müheloser Eleganz.

Die Sammlung der Gerichte besticht durch kräftigen Aromen, die von hausgemachter Konfitüre, Sirup, Pickles und Chutneys begleitet werden. Neben dem Garden-to-Table-Menü serviert Beba eine Auswahl an köstlichem Gebäck, das im Haus von Cynthia Barcomi handgefertigt wird. Zu den Getränken gehören Barcomi's Kaffee, direkt in Kreuz-

berg geröstet, Kräutertees aus dem vertikalen Garten, Erfrischungsgetränke aus eigener Herstellung und lokales Craft Beer.

Der Anbau von Gemüse direkt im Restaurant verkürzt die lange Lieferkette, minimiert Lebensmittelabfälle und eliminiert den Bedarf an Chemikalien, die häufig zur Verlängerung der Haltbarkeit verwendet werden. Dieser lokale Ansatz ermöglicht es, eine breite Palette seltener und exotischer Pflanzen anzubieten, ohne Kompromisse bei Qualität, Sicherheit und Geschmack eingehen zu müssen.

www.berlinerfestspiele.de/de/gropiusbau/restaurant.html



© cececreative

Tschüss gelber Schein –

die elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung kommt!

Ab dem 1. Januar 2023 fällt der gelbe Krankenschein in Papierform für gesetzlich versicherte Arbeitnehmer weg und wird durch die sogenannte elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung ersetzt. Der nachfolgende Beitrag soll einen kurzen Überblick über die wichtigsten Regelungen geben.

Wie ist der allgemeine Ablauf?

- Der Arbeitnehmer wird vom Arzt krankgeschrieben.
- Der Arzt meldet am selben Tag per Datenübertragung der Krankenkasse die Arbeitsunfähigkeit.
- Der Arbeitnehmer muss dem Arbeitgeber unverzüglich (ohne schuldhaftes Zögern) mitteilen, dass er erkrankt ist und nicht zur Arbeit kommt, z. B. per Telefon, E-Mail bzw. entsprechend den betrieblichen Regelungen (Diese Meldepflicht des Arbeitnehmers bleibt bestehen!). Diese Pflicht gilt auch für jede Folgeerkrankung.
- Der Arbeitgeber muss dann aktiv werden. Der Arbeitgeber fragt digital bei der Krankenkasse die elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung ab und bekommt diese digital zugesandt. Wichtig: Die elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung wird nicht automatisch zugesandt.

Wann kann/sollte der Arbeitgeber die Abfrage bei der Krankenkasse stellen?

Es empfiehlt sich, die Abfrage bei der Krankenkasse erst einen Tag nach dem Arztbesuch zu stellen. So ist sichergestellt, dass die Meldung des Arztes auch schon bei der Krankenkasse vorliegt.

Wie erfolgt die Abfrage der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung bei der Krankenkasse?

Die Abfrage muss durch ein elektronisches, zertifiziertes System erfolgen. Häufig verfügen die Lohnabrechnungssysteme über entsprechende Schnittschnellen, um die Abfrage vorzunehmen. Möglich ist aber auch eine Abfrage per sv.net oder über zertifizierte Zeiterfassungssysteme.

Welche Regelungen gelten bei fortgesetzter Arbeitsunfähigkeit?

Hier muss sich der Arbeitnehmer kurz vor Ablauf der Arbeitsunfähigkeit beim Arbeitgeber melden und mitteilen, dass die Arbeitsunfähigkeit fort dauert. Der Arbeitgeber sollte dann wieder die neue elektronische Arbeitsunfähigkeits-

bescheinigung bei der Krankenkasse anfordern. Die Krankenkasse sendet auch diese nicht automatisch zu.

Was gilt bei Arbeitnehmern, die länger als sechs Wochen krank sind und bereits Krankengeld erhalten?

Im Falle von Krankengeldbezug meldet sich die Krankenkasse automatisch und teilt das Ende der Arbeitsunfähigkeit mit. Unabhängig davon sollte der Arbeitgeber von sich aus in regelmäßigen Abständen bei der Krankenkasse Abfragen starten, um beurteilen zu können, ob er mit dem Mitarbeiter*in rechnen kann oder Ersatzpersonal einzuplanen ist.

Was gilt, wenn das Kind krank ist und Arbeitnehmer deshalb nicht zur Arbeit kommen?

Bei Erkrankung des Kindes gibt es noch keine elektronische Bescheinigung. Hier bleibt es bei einer ärztlichen Papierbescheinigung, die beim Arbeitgeber vorgelegt werden muss.

Kann ich auch mein Lohnbüro oder einen externen Dienstleister mit der Abfrage bei der Krankenkasse beauftragen?

Ja, das ist möglich.

Was gilt bei Neueinstellungen und Krankheit in den ersten vier Wochen?

In den ersten vier Wochen eines Arbeitsverhältnisses ist der Arbeitgeber nicht zur Entgeltfortzahlung verpflichtet. Die Rechtslage hat sich nicht verändert. Unabhängig davon gelten im Übrigen aber auch die Regelungen zur elektronischen Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung.

Gelten die Regelungen auch für Privatversicherte und für im Ausland festgestellte Erkrankungen?

Nein, dort bleibt es weiterhin bei der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung in Papierform.

Was gilt bei Minijobbern?

Für Minijobber gelten die Regelungen der elektronischen Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung ebenso. Das Problem ist häufig jedoch, dass dem Arbeitgeber oftmals die Krankenkasse des Minijobbers gar nicht bekannt ist. Die zuständige Krankenkasse sollte daher bei den Minijobbern abgefragt werden, um im Falle von Krankheit dort die elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung abfragen zu können. Die Abfrage ist an die Krankenkasse zu richten, nicht an die Minijob-Zentrale.

Umfangreiche Informationen zur elektronischen Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung werden auf den Websites der Krankenkassen zur Verfügung gestellt.



prime
time
theater

präsentiert



GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Okt | Nov 2022



Dez 2022 | Jan 2023



Tatsächlich... **WEDDING**

**DIE NEUE
WINTERKOMÖDIE**

von den Machern von **GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**

NEUE Produktion ab 2. Dezember 2022

Nov | Dez 2022

LETZTE TERMINE

**Das Wedding-Pankow-
Freundschaftsmusical**



**Jetzt Tickets kaufen!
primetimetheater.de**

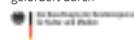
**PANDEMIEGERECHT
ZERTIFIZIERTE
LÜFTUNG**
*** IM GANZEN THEATER ***

**FÜR
8-80+
freigegeben**

DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!



gefördert durch



Dieser Moment
verdient ein Jubi.



JETZT
AUCH ALKOHOLFREI
GENIESSEN!



Gewinne jeden Monat tolle Preise!
QR-Code scannen oder Website besuchen und mitmachen.

