

hoga **AKTIV**

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Eine Vision für die Branche

Vollversammlung des
DEHOGA Berlin am 14. November



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





AKTUELL

Editorial: Die „Zeit der Polykrisen“ braucht Macher	4
Eine Vision für die Branche Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 14. November im SANA Berlin Hotel	5

WIR IN BERLIN

DEHOGA Branchentag: Rezepte für die Zukunftssicherung der Branche	8
Cooler Drinks, pfiffiges Interieur originelle Konzepte	10
Laufhauptstadt Berlin: Im Gespräch mit Marathon-Berlin-Chef Jürgen Lock	12
Pilotprojekt: Zur Anwerbung vietnamesischer Auszubildender für das Berliner Gastgewerbe	14
visitBerlin: Berlin auf Platz 5 unter den Metropolen Kurze Wege für Berlin-Gäste	16
Jeder Tag ist eine Herausforderung Ein Gespräch mit Tina Brack	18
Wirte im Lockdown	20

DEHOGA BERLIN-PARTNER

DATEV: Die Vorteile digitaler Prozesse nutzen	24
Philips: Aktivierung von Streaming auf den Hotel-TVs	25
Friesenkrone: Matjesgenuss kompromisslos zeitgemäß	26
Vodafone: Kommunikations- und Digitalisierungslösungen	27

NEWS

MITGLIEDER

Jubiläen im Dezember 2022 Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date – wichtige Termine	32
10jähriges Jubiläum: Das Papaya in der Kantstraße	33

RECHT & RAT

Inflationsprämie Vattenfall: Energiesparen im Gästebetrieb	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: © Adobe Stock_fottoo

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.

Die „Zeit der Polykrisen“ braucht Macher

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leser*innen,

als „eine Zeit der Polykrisen“ bezeichnete Sebastian Czaja, Vorsitzender der FDP-Fraktion im Berliner Abgeordnetenhaus, während der sehr gut besuchten – ein herzliches Danke an alle, die dabei waren – gemeinsamen Sitzung der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Mitte Oktober im Novotel Am Tiergarten, die aktuelle Situation, in der wir leben und arbeiten. Krieg in Europa, Fachkräftemangel, Energiekrise, Corona-Pandemie, Preissteigerungen, drohende Rezession sind zu Alltagsherausforderungen geworden. Ich setze an dieser Stelle – entgegen allen Trends – Ereignisse und Gedanken, die positive Signale senden! Nicht nur, weil ich grundsätzlich ein Optimist bin, sondern weil ich mir sicher bin, dass wir Macher*innen sind, die nicht umfallen, wenn uns der Sturm ins Gesicht bläst.

Der Verband informiert, erklärt, unterstützt und hilft im Einzelfall ...

Hinter uns liegt ein wirtschaftlich erfolgreicher Sommer und ich weiß aus den Gesprächen mit meinen Kolleg*innen, dass die meisten Hotels für den Herbst/Winter gut gebucht sind. Endlich (das bestätigt auch Tina Brack im Gespräch in dieser Ausgabe) ist der verhängnisvolle Trend der Abwärtsraten gestoppt.

Das neue Studien- und Ausbildungsjahr hat begonnen. Die Zahlen der Neustarter in den verschiedenen Ausbildungsrichtungen an der Brillat-Savarin-Schule/OSZ Gastgewerbe sind gut. Das freut uns. Hier, an der größten gastgewerblichen Schule Deutschlands, wird unser Berufsnachwuchs gut ausgebildet.

Anfang November ging eat!berlin zu Ende. Das Feinschmeckerfestival ist eine weltweit ausstrahlende sinnenreiche Werbeveranstaltung für Berlin und unsere Branche. Ich war mit dem wunderbaren Bernhard Moser am 29. Oktober bei der „Tour de Gastronomie“ unterwegs mit jungen Leuten, die planen, in dieser Branche Fuß zu fassen und eine Ausbildung zu beginnen. Danke an die fabelhaften Restaurants, die sich Zeit nahmen und Mühe machten, die angehenden Auszubildenden zu informieren und zu begeistern.



© DEHOGA Berlin

Die „DEHOGA Berlin flagship“-Familie wächst weiter. Das ist die Interessensvereinigung der Spitzengastronomen. Wer hier mitarbeitet, muss mindestens einen Stern im Guide Michelin oder 2 Hauben im Gault & Millau oder 3F im „Der Feinschmecker“ erköcht haben. Die Flagship-Plakette konnte ich am 30. Oktober an Jannik Steckhausen im Cordo und einen Tag später an Philip Vogel im Orania.Berlin übergeben, die beide sichtlich stolz und gerührt waren.

Natürlich ist unser Alltag schwieriger geworden. Aber wir wissen auch nach zweieinhalb harten Jahren Pandemie, dass wir ihn nicht allein bewältigen müssen. Der Verband informiert, erklärt, unterstützt und hilft im Einzelfall ... Das Präsidium, insbesondere Präsident Christian Andresen und Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder, sind in ständigem Kontakt mit der Regierenden Bürgermeisterin Franziska Giffey und Wirtschaftsminister Stephan Schwarz, um unsere Probleme zu kommunizieren und Machbares zu diskutieren, damit die Gastgeber-Betriebe durch die „Zeit der Polykrisen“ kommen.

Unterliegen lassen wir uns nicht! Was gegen schlechte Stimmung hilft? Aktiv sein, gemeinsam Projekte entwickeln und umsetzen. Pläne schmieden, teilen und anstoßen und anderen, die Hilfe brauchen, beistehen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine schöne Adventszeit mit guter Stimmung und guten Zahlen.

Unterliegen lassen wir uns nicht! Was gegen schlechte Stimmung hilft? Aktiv sein, gemeinsam Projekte entwickeln und umsetzen. Pläne schmieden, teilen und anstoßen und anderen, die Hilfe brauchen, beistehen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine schöne Adventszeit mit guter Stimmung und guten Zahlen.

Ihr

Philip Ibrahim

Vizepräsident des DEHOGA Berlin

und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie
GM THE SOCIAL HUB, Alexanderstraße

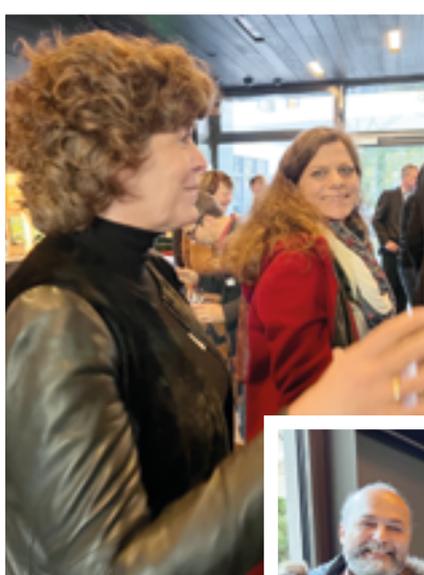
Eine Vision für die Branche



Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 14. November im SANA Berlin Hotel

„Das Neustart-Programm hat Berlin und unsere Branche erfolgreich nach vorn getrieben“, resümierte Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, in seinem Bericht an die Delegierten. Er verwies auf die erfolgreichen zurückliegenden Monate – nur Barcelona konnte in Europa mehr Übernachtungen verbuchen als Berlin – und auf die allgemein gute Buchungssituation in den kommenden Wochen. „Dennoch spüren wir alle täglich den dramatischen Arbeitskräftemangel und die Auswirkungen der Multi-Krisen.“ Christian Andresen informierte die Delegierten über die gute Zusammenarbeit mit dem Senat, insbesondere mit der Regierenden Bürgermeisterin Franziska Giffey, Wirtschaftsminister Stephan Schwarz und Stadtentwicklungssenator Geisel. „Da hat sich viel Vertrauen zwischen uns als wirtschaftliche Kernbranche der Stadt und der Politik aufgebaut“, so der Präsident, „aber wir dürfen nicht in die Situation kommen, in der unsere Belange nicht mehr gehört werden“, sagte er mit dem Blick auf die Neuwahlen in der Hauptstadt. Christian Andresen berichtete, dass nun auch in die konsequente Umsetzung des Berliner Zweckentfremdungsgesetzes endlich Bewegung kommt: Airbnb-Anbieter müssen zukünftig ihre von den Bezirksämtern vergebene Registrierungsnummer bei der Bewerbung der Unterkunft angeben.

Diskutiert wurde viel. Diskussionsstoff gab es reichlich. Und Impulse für eine lebhaftere Debatte mehr als genug. Die Delegierten trafen sich am 14. November im SANA Berlin Hotel zur zweiten Vollversammlung des Verbandes in diesem Jahr.



Der Präsident des DEHOGA Berlin sprach sich für die auf dem DEHOGA-Branchentag Anfang November von Arbeitsminister Hubertus Heil angesprochene erleichterten Zuwanderungsregelungen für ausländische Arbeitnehmer*innen aus. Der Branchentag gab die Impulse eine deutschlandweite Branchen-Kampagne unter dem Slogan „DEHOGA 100“. Dahinter steht die Initiative des Bundes- und aller Landesverbände, in den kommenden drei Jahren die Zahl der Mitgliederbetriebe von gegenwärtig 60.000 auf 100.000 zu erhöhen. „Das ist eine große Herausforderung, die wir im Präsidium intensiv diskutiert haben, denn das Projekt verlangt klare Vorstellungen von dem, wofür wir als Verband stehen.“ Für gute Ausgangszahlen in Berlin sorgten Vitali Müller, Jeannette Sonderhoff und Kristian Kleber, denn dem Team der Mitgliederbetreuung gelang es in den letzten Monaten, trotz vieler coronabedingter Betriebsaufgaben (rund 10 Prozent) die Zahl der Mitglieder des Verbandes konstant zu halten. Christian Andresen schilderte, wie gut sich die Zusammenarbeit im neu gewählten Präsidium entwickelt hat, „das effizient, vertrauensvoll und stets im Interesse der Mitglieder arbeitet“.

Das Zahlenwerk für den Haushaltsentwurf 2023 ging den Delegierten vorab schriftlich zu. Diskutiert wurde die vorgesehene Beitragserhöhung von 7 Prozent, die mehrere Delegierte – angesichts der weitaus höheren Inflationsrate und des Verzichts auf Erhöhung im laufenden Jahr – für zu niedrig hielten. Die Mehrheit bestätigte den 7-Prozent-Vorschlag. Pro und Contra gab es auch für den Vorschlag in der Satzung, zukünftig unter „Hotel- und Gastronomieverband Berlin“ (DEHOGA Berlin) zur firmieren. Damit trage der Verband der sehr vielschichtigen Gastronomie, die nicht nur von klassischen Gaststätten bestimmt werde, Rechnung. Auch diese Satzungsänderung erhielt die notwendige Mehrheit. Abgelehnt hingegen wurde der Vorschlag, die Amtszeit des Präsidiums von vier auf fünf Jahre zu verlängern. Für Diskussionsstoff sorgte die unterschiedliche Auslegung der Straßensondernutzung in den einzelnen



**Der Dank für die Unterstützung der Veranstaltung geht an:
Getränke Preuss Munchhagen
Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
J. J. Darboven GmbH & Co. KG
Radeberger Gruppe KG
und ganz besonders an
das gastgebende SANA Berlin Hotel
mit dem freundlichen Service-Team.**

Berliner Bezirken sowie das sogenannte „Saubere-Küchen-Gesetz“, das Anfang 2023 in Kraft treten soll. „Das haben viele Betriebe momentan noch gar nicht auf dem Schirm“, appellierte Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, sich mit der Problematik zu beschäftigen. Demnach wird das Kontrollergebnis der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Cafés, Restaurants, Imbissen und Kantinen in Form eines öffentlich sichtbaren Balkendiagramms dargestellt. In seinem Schlusswort lobte DEHOGA Berlin-Präsident Christian Andresen die lebhafteste Diskussion, „die Zuversicht für die kommenden Monate“ vermittelte. Zugleich weckte er Neugier auf den Neujahrsempfang des Verbandes, bei dem es eine erste „Kostprobe“ der Berliner Vision von „DEHOGA 100“ geben wird.

Das anschließende Get-Together bot reichlich Zeit und Gelegenheit, die Impulse der Vollversammlung in kleiner Runde zu diskutieren. Die gute Küche und der aufmerksame Service des SANA-Hotels sorgten dabei für beste Bedingungen.

von Brigitte Menge





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 

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.

DEHOGA Branchentag Rezepte für die Zukunftssicherung der Branche

Mehr als 600 Gastgeber aus ganz Deutschland trafen am 8. November beim DEHOGA Branchentag in Berlin auf die Spitzen der Bundespolitik. In einer Zeit gewaltiger Herausforderungen für Wirtschaft und Gesellschaft adressierten die Unternehmer und Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie und Catering sowie deren Partner aus der gastgewerblichen Zulieferindustrie ihre Erwartungen und Lösungsvorschläge an die Politik. Redner beim großen politischen Branchentreffen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) waren Bundesarbeitsminister Hubertus Heil, Bundestagsvizepräsident Wolfgang Kubicki, der CDU-Fraktionsvorsitzende Friedrich Merz sowie weitere hochrangige Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft.

Unternehmen, Gästen und auch Mitarbeitern. Zölllick forderte, die starre Tages-Höchstleistungszeit endlich durch eine Wochenarbeitszeit zu ersetzen.

Zuspruch für mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit bekam Zölllick von Friedrich Merz. Der Vorsitzende der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag und Vorsitzende der CDU Deutschlands steht zudem fest an der Seite des DEHOGA, wenn es um die zentrale Branchenforderung nach dauerhafter Geltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Speisen in Restaurants geht. Über die Einbeziehung der Getränke müsse „man dann noch einmal reden“. Er selbst sei sehr gerne in der Gastronomie, sagte Merz und unterstrich die wichtige wirtschaftliche und soziale Funktion des Gastgewerbes.



Guido Zölllick



Friedrich Merz



Hubertus Heil

„Wir Gastgeber brauchen Planungssicherheit und klare Perspektiven!“, rief DEHOGA-Präsident Guido Zölllick, den Vertretern der Bundespolitik zu: „An uns, an dieser Branche, hängt immens viel! Wir brauchen weniger Bürokratie und mehr Flexibilität!“ Echte Entlastung seien das Gebot der Stunde. „Nur starke, wettbewerbsfähige und gesunde Betriebe garantieren soziale Sicherheit, Nachhaltigkeit und Wohlstand!“, so Zölllick. Und die 600 Gastgeber im Saal ermunterte Zölllick: „Lassen Sie uns gemeinsam dafür kämpfen, dass unsere Unternehmer und Mitarbeiter die Anerkennung und Wertschätzung bekommen, die sie verdienen!“ Zölllick sprach sich erneut deutlich für eine Lockerung der Arbeitszeitregeln in Deutschland aus. „Weshalb ist es verboten, sich auf zweimal zwölf Stunden und zweimal sieben Stunden zu verständigen? Ich kann nicht verstehen, was daran schlimm sein soll“, sagte Guido Zölllick. Eine flexiblere Regelung entspreche dem gesunden Menschenverstand und sei im Sinne von

Auch Hubertus Heil, Bundesminister für Arbeit und Soziales, versprach der Branche Unterstützung durch arbeitsmarktpolitische Maßnahmen. Er betonte, dass er gerne über Flexibilität rede und streckte der Branche die Hand zu Gesprächen aus. Heil wünschte sich zugleich, dass wieder mehr zwischen den Sozialpartnern ausgehandelt werde. Zudem versprach Heil der Branche erleichterte und moderne Zuwanderungsregeln und fügte an, dass das beste Einwanderungsgesetz nichts nütze, wenn es zu viel Bürokratie gebe. Daran werde derzeit gearbeitet.

Darüber hinaus hob der Bundesarbeitsminister den Wert der dualen Ausbildung als „Rückgrat der Gesellschaft“ hervor und die Bedeutung des Gastgewerbes als großer Ausbilder hervor. Im Anschluss an seine Rede würdigte Heil die Landes-Jugendmeister 2022: „Wenn man Euch anguckt, dann bekommt man Hoffnung für dieses Land. Ihr habt großen Respekt verdient für Eure gute Arbeit. Ihr habt Euch für tolle Berufe entschieden. Ihr seid großartig.“



Durch die Veranstaltung führte Dr. Hajo Schumacher (rechts), Buchautor, Journalist, Chefkolumnist der Funke Mediengruppe und Moderator.

WIR IN BERLIN



Wolfgang Kubicki, Vizepräsident des Deutschen Bundestages und stellvertretender Bundesvorsitzender der FDP, verwies auf die dringend benötigte Senkung der Mehrwertsteuer für die Branche und betonte insbesondere mit Blick auf die Corona-Krise die „Kreativität und Zähigkeit der Branche“. Er bekräftigte, wie wichtig es sei, den „Panikmodus bei den Corona-Regeln“ zu verlassen, um damit die Branche und Arbeitsplätze zu sichern. Kubicki versprach, dass sich die FDP als Anwalt der wirtschaftlichen Freiheit weiter stark machen werde für die Zukunftsfähigkeit der Branche der Gastfreundschaft und Lebensfreude durch Entlastung der Betriebe und mehr Flexibilität. Ohne Restaurants und Kneipen sei das Leben nicht lebenswert, sagte Kubicki und hob

die Bedeutung der Branche hervor: „Das Gastgewerbe ist ein zentraler gesellschaftlicher Akteur und die Unternehmer sind das Rückgrat der sozialen Marktwirtschaft.“

Auf der DEHOGA-Bühne standen darüber hinaus Dr. Manuela Rottmann, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Michael Kellner, Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister für Wirtschaft und Klimaschutz und Beauftragter der Bundesregierung für Mittelstand, Tristan Horx, Trendforscher vom Zukunftsinstitut Horx GmbH, Tohru Nakamura, Geschäftsführender Gesellschafter der „Schreiberei“, Küchenchef des Restaurants „Tohru in der Schreiberei“, sowie 20 Europa-Miniköche.



© DEHOGA_Svea_Pletschmann



*Rose-Manon Baux
freute sich über den Titel
„Newcomerin des Jahres“.*

© Monika Skolimowska/dpa

Cooler Drinks, pfiffiges Interieur, originelle Konzepte

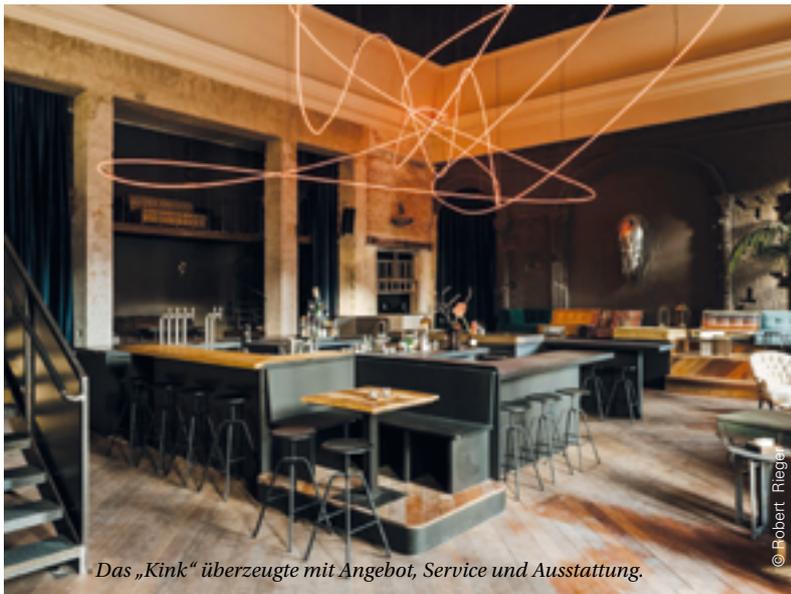
Die Spreemetropole ist bekannt für ihr reges Nachtleben. Nirgendwo im deutschsprachigen Raum findet sich solch eine Vielfalt an Bars wie hier.

Corona hatte die Szene ausgebremst. Jetzt ist sie zurück und wurde für ihre Kreativität prämiert.

Manche Bars sind inzwischen mehr als nur bloße Orte des geselligen Zusammenseins. Sie locken ihre Gäste mit ungewöhnlichen Getränkekarten, ausgefallenen Einrichtungskonzepten oder Veranstaltungen. Zudem können zahlreiche Hotelbars ganzjährig mit einem hohen VIP-Faktor aufwarten. Dazu zählen beispielsweise die Dependancen im Grand Hyatt, die „Qiu Bar“ im Mandala-Hotel oder „The Curtain Club“ im Ritz Carlton, beide direkt am Potsdamer Platz gelegen, sowie die „Bebel-Bar“ im Hotel de Rome. Bars mit dem besonderen Etwas sind inzwischen in ganz Berlin zu finden. Besonders nach der coronabedingten Langzeitpause erfreuen sich die getränkeorientierten Lifestyle-Oasen regen Zuspruchs. Seit 2007 ist ihnen die Fachpublikation „Mixology“ auf

der Spur. Alljährlich zeichnet das Magazin für Barkultur in Deutschland, Österreich und der Schweiz herausragende Institutionen dieser Art mit einem Award aus. Bei der 16. Verleihung der Trophäen im Herbst 2022 avancierte die deutsche Hauptstadt zum großen Gewinner und holte die „Oscars der Barszene“ in sechs Kategorien an die Spree. Das Neuköllner „Velvet“ wurde zum zweiten Mal nach 2019 als „Bar des Jahres Deutschland“ prämiert. Für das „Velvet“ gab es die diesjährige Auszeichnung „Berliner Barkultur 2022“ der Berliner Meisterköche. Begründung: „Das „Velvet“ funktioniert wie ein regionalsaisonales Fine-Dining-Restaurant, nur dass es hier eben um „fine drinking“ geht.“ Erst 2017 in einem nicht eben unproblematischen Kiez eröffnet, hat die Einrichtung

schnell Kultstatus erlangt. Im Mittelpunkt stehen interessante Cocktails, die durch Handwerk und die Verwendung von saisonal wachsenden und lokal vorhandenen Kräutern aus Berlin und Brandenburg den gewissen Geschmackspeff erhalten. Statt Ananas kommen je nach Jahreszeit z. B. Sauerampfer, Meerrettich oder Rote Bete ins Glas. Ein Hit sind beispielsweise die Drinks mit Waldmeister aus dem Prinzen-



Das „Kink“ überzeugte mit Angebot, Service und Ausstattung.

© Robert Rieger

sinnengarten. Dementsprechend ändert sich die Barkarte wöchentlich. Im gleichen Stadtteil freute man sich im „Wax On“ über den Preis als „Neue Bar des Jahres“ und zusätzlich über die Auszeichnung „Newcomerin des Jahres“ für seine Mitarbeiterin Rose-Manon Baux. Betreiber des mitten in der Pandemie auf der geschäftigen Weserstraße für ein Feierabendpublikum gegründete Treffs ist der gebürtige Brite Sam Orrock. Die Drinks kosten moderat ab 10 Euro. Den dritten Berliner Doppelschlag landete das seit 2020 bestehende „Kink“, ebenfalls rela-

tiv neu in der Szene. Zunächst nur als Bar installiert, avancierte das Unternehmen mit dem inzwischen integrierten Restaurant zu einer hippen Gastro-Location im Industrie-Style. Eye-Catcher ist ein einhundert Meter langes Neongeflecht. Für die Verbindung zwischen köstlichen und originellen Drinks mit einer qualitativ herausragenden Küche gepaart mit dem Engagement der Mitarbeiter wurde das „Kink“ im Stadtteil Prenzlauer Berg mit den Titeln „Restaurant des Jahres“ und „Barteam des Jahres“ gewürdigt. „Wir sehen an den diesjährigen Preisen, dass Berlin nach wie vor eine immense Kreativität zeigt und die dortigen Bars in den letzten Jahren zentrale Impulse gesetzt haben“, bewertete der Chefredakteur des Fachmagazins Nils Wrage das Ergebnis. Weitere Auszeichnungen erhielten Bars in Frankfurt, München und Wien. Auch die Schweizer konnten mit drei Awards punkten.

von Marion Schlag



Das „Velvet“ in Neukölln wurde zum zweiten Mal nach 2019 als „Bar des Jahres Deutschland“ gekürt

© pictures alliance/dpa Paul Zinken

Laufhauptstadt Berlin



Im Gespräch mit
**Berlin-Marathon-
Chef Jürgen Lock**

© Privat

Wie viele Teilnehmer gab es in diesem Jahr und wie verhielt es sich zu 2021?

Nachdem 2021 aufgrund der pandemischen Lage Großveranstaltungen als sogenannte Experimentierveranstaltungen auf 25.000 Teilnehmende limitiert wurden, war es uns wichtig, überhaupt stattfinden zu können. Weltweit waren wir im aktiven Sport die ersten, die mit erheblichem Aufwand erfolgreich den **BMW BERLIN-MARATHON** an den Start gebracht haben. Das war ein wichtiges Zeichen für die Veranstaltungsbranche. Wir haben mit 25.000 Finishern eine Punktlandung hingelegt.

2022 konnten wir wieder annähernd das Teilnehmerfeld von 2019 mit über 45.000 gemeldeten Teilnehmer*innen beim Lauf am Sonntag erreichen. Über 4.000 Skater und knapp 8.000 Schüler*innen beim **miniMARATHON** belebten bereits den Samstag. In Summe waren in allen Wettbewerben rund 70.000 Menschen am Wochenende des 24. und 25. September 2022 aktiv.

Wie viele Berliner*innen haben am BMW BERLIN-MARATHON teilgenommen? Welche Nationalitäten waren am stärksten vertreten?

Wir freuen uns, jedes Jahr 5.300 bis 5.700 Berliner*innen beim Marathon begrüßen zu dürfen. Hier ist zwar noch viel Luft nach oben, wenn ich das mit den Zahlen meiner Kollegen aus New York, London und Tokio vergleiche, aber wir arbeiten täglich daran, den regionalen Ansatz hoch zu halten. Berlin ist „Laufhauptstadt“ und verfügt über eine große Lauf-Community. Dennoch müssen wir uns immer wieder für den Sport in Berlin sichtbar machen. Laufen in Berlin muss so platziert werden, dass auch die Events mit kürzeren Distanzen dazu motivieren, den Marathon als Ziel zu avisiieren. Erhebungen aus 2018 haben gezeigt, dass 2,1 Mio. Berliner*innen den **BMW BERLIN-MARATHON** kennen und positiv bewerten. Sport in öffentlichen Anlagen, wie z. B. im Tiergarten, muss integraler Bestandteil einer „lebenswerten Stadt“ sein und Sport-Veranstaltungen fördern die positive Wahrnehmung.

Im Vergleich zu den 5.300 Berliner*innen sticht die Zahl der internationalen Gäste heraus. Sportler*innen aus 156 Nationen haben dieses Jahr am **BMW BERLIN-MARATHON** teilgenommen – eine erstaunliche Zahl. Davon haben über 8.200 Teilnehmende aus den USA die größte Gruppe gebildet. Interessant darüber hinaus ist, dass wir neben den USA und den Europäischen Ländern eine steigende Zahl von Teilnehmenden aus Südamerika haben, die nach der akuten Pandemie nun auch 2022 wieder ihre Reisetätigkeit aufgenommen haben.

Was war das Highlight beim diesjährigen BERLIN-MARATHON?

Kurz und knapp: Diese Veranstaltung wieder unter normalen Bedingungen durchgeführt zu haben, und das bei bestem Wetter und u. a. mit einem sensationellen Weltrekord bei den Männern und einem beeindruckenden Streckenrekord bei den Frauen – was will man mehr? Wir waren weltweit in allen Medien vertreten und konnten eine Sportmetropole Berlin repräsentieren, um die uns viele beneiden.

Welche Bedeutung hat das Sportereignis für die Stadt Berlin?

141 Mio. Euro direkte Wertschöpfung + 242 Mio. Euro induzierte Wertschöpfung ergeben eine Gesamtwertschöpfung von 383 Mio. Euro, die der **BMW BERLIN-MARATHON** für Berlin erreicht*. Knapp 30 Mio. sind hier auf der Einnahmenseite für die Hotellerie und 56,7 Mio. für die Gastronomie. Aber nicht nur der wirtschaftliche Faktor hat für die Stadt eine hohe Bedeutung – mit dem Begriff der Stadttrendite werden hierbei auch Themen wie Bürgerengagement oder das Commitment der Stadtgesellschaft gemessen. Ich denke, dass Sportgroßveranstaltungen eine der 4 wichtigen Säulen des Hauptstadtmarketings darstellen, zur touristischen Attraktivität beitragen und neben internationalen Messen, Kongressen und Kultur ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für Berlin sind. Diese vier Säulen sollten auch Empfänger der Einnahmen aus der City Tax sein, denn solche Veranstaltungen wie der **BMW BERLIN-MARATHON** generieren erhebliche Übernachtungszahlen. Der September ist mit der IFA, der InnoTrans und dem Marathon der Monat, der für die Mitglieder des DEHOGA Berlin wohl mit Abstand der umsatzstärkste sein dürfte.

Wie wirkt sich der BERLIN-MARATHON auf das Gastgewerbe aus und wie könnte die Zusammenarbeit für das kommende Jahr aussehen?

Wie bereits ausgeführt, partizipiert die Gastronomie, die Hotellerie, der Handel aber auch der öffentliche Nahverkehr an diesem mittlerweile 4-Tage-Event jeden September. Gerade die jährlich wiederkehrende Veranstaltung mit einem Anteil an internationalen Gästen von 50 Prozent zeigt, dass hier neben der Bettenauslastung alle Ebenen der Gastronomie vom Event-Caterer und der Systemgastronomie bis hin zur Spitzengastronomie mit speziellen Marathon-Gastro-Angeboten vielfältig partizipieren. Der DEHOGA kann hier sicherlich Bindeglied, aber auch Multiplikator eines Gastro-Marathons werden.

 www.bmw-berlin-marathon.com/

*Quelle: Senatsverwaltung für Inneres und Sport 12/2019

Die Idee, kulinarische Vielfalt mit der MARATHON-EXPO zu verbinden, die an 3 Tagen über 100.000 Besucher empfängt, bewegt mich schon länger. Diese Idee geht über die klassische und mit einem Marathon assoziierte Pasta-Party hinaus.

Was ist für das nächste Jahr geplant und wann findet der BERLIN-MARATHON statt?

Im nächsten Jahr planen wir mindestens wieder auf dem Niveau des Jahres 2019 zu sein. Bis zum 17. November 2022 kann man sich für 2023 registrieren. „Leider“ haben wir mehr Bewerber*innen für die Startplätze als wir anbieten können. Man sieht, wie attraktiv und erfolgreich eine Berliner Marke in der Welt unterwegs ist. Am 23. und 24. September 2023 verbinden wir wieder Tradition und Innovation mit Weltklasse und Breitensport in einem Rennen. Und 2024 gibt es ein besonderes Highlight – der BMW BERLIN-MARATHON feiert sein 50. Jubiläum.



Pilotprojekt zur Anwerbung vietnamesischer Auszubildender für das Berliner Gastgewerbe

Die letzte Umfrage des DEHOGA vom Juni 2022 hat gezeigt, dass mehr als 60 Prozent der Betriebe im Gastgewerbe Fach- und Hilfskräfte suchen. Aufgrund der demografischen Entwicklung in Deutschland, sind die Betriebe bereits seit langem bemüht, Verstärkung aus dem Ausland zu akquirieren.

Um den Berliner Betrieben im Gastgewerbe bei dieser Arbeit unter die Arme zu greifen, starten der DEHOGA Berlin und die Duc Viet Consulting ein Pilotprojekt zur Anwerbung vietnamesischer Auszubildender für das Berliner Gastgewerbe. Um nicht nur dem Fachkräftemangel im Gastgewerbe in Berlin entgegenzuwirken, sondern auch motivierten jungen Vietnamesen die Chance zu geben, sich eine bessere berufliche Zukunft aufzubauen.

Geleitet und umgesetzt wird das Projekt von der Duc Viet Consulting in Zusammenarbeit mit seinen strategischen Partnern in Vietnam und Deutschland.

Die Duc Viet Consulting verfügt über eine stabile Partnerschaft mit der vietnamesischen Regierung, insbesondere der vietnamesischen Botschaft in Berlin und der Landesregierung der Provinz Thanh Hoa in Vietnam und Personal mit den notwendigen interkulturellen Kompetenzen und umfassender Erfahrung in der Umsetzung von Projekten zur grenzüberschreitenden Rekrutierung von Fachkräften und Auszubildenden.

Zielgruppe dieses Projektes sind Betriebe mit einem Bedarf an Auszubildenden aus dem Ausland, im speziellen aus Vietnam.

Das Projekt verfolgt das Ziel, in Vietnam Ausbildungsinteressierte für Deutschland, insbesondere für das Berliner Gastgewerbe, zu finden, diese in Vietnam in der deutschen Sprache auszubilden und interkulturell auf den deutschen Arbeitsmarkt vorzubereiten.

Weiterführend sollen die Interessenten dem Arbeitsmarkt zugeführt sowie nachhaltig und langfristig in Berlin integriert werden, um den bevorstehenden Fachkräftekollaps zu verhindern.

Solch eine nachhaltige Integration in den Berliner Arbeitsmarkt vollstreckt sich über drei Phasen:

- Die Anwerbungsphase in Vietnam
- die Sprachausbildungsphase in Vietnam und
- die Integrations- und Unterstützungsphase in Deutschland

Um einen transparenten Ablauf dieser Prozesse zu gewährleisten, werden interessierte Unternehmen über alle Phasen der Akquirierung ausländischer Auszubildender von der Duc Viet Consulting ganzheitlich betreut.

Interessierte Unternehmen können sich unter dem Stichwort:

„Pilotprojekt DEHOGA Berlin“ per Mail anmelden:

Dúc Việt Nguyen



@ consulting@ducviet.de

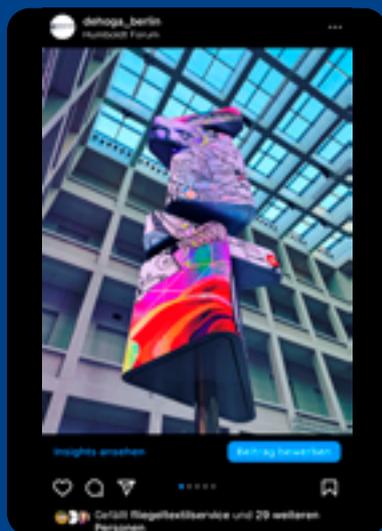
www.ducviet.de



#socialmedia



Pläne für die Zukunft
beim „Runden Tisch Tourismus“.



Das Humboldt Forum
ist jeden Besuch wert.



Gemütlichkeit genießen
im Chalet Suisse.



Linked in

DEHOGA
BERLIN

dehoga_berlin – werde Follower!

**INTER
NORGA**
10. – 14.03.2023

Die Zukunft wird das,
was wir gemeinsam
daraus machen.

#allezusammen

INTERNORGA.com



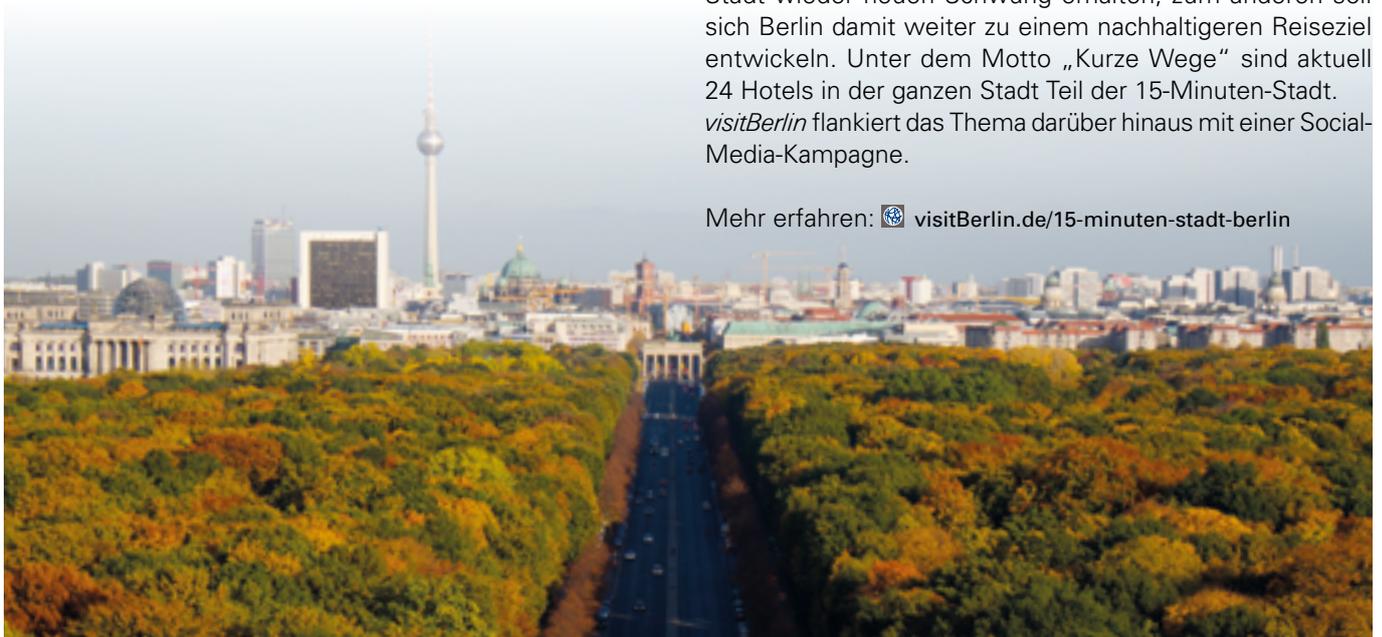
Berlin zählt zu den nachhaltigsten Reisezielen weltweit

Im neuen „Global Destination Sustainability Index“ behauptet sich Berlin auf Platz 5 unter den Metropolen

Berlin konnte im wichtigsten internationalen Nachhaltigkeits-Ranking für die Tourismus- und Veranstaltungsbranche zum zweiten Mal einen der begehrten Plätze belegen. Unter den weltweiten Metropolen ist die deutsche Hauptstadt erneut auf Platz 5. Insgesamt nimmt Berlin Platz 26 aller weltweit teilnehmenden Destinationen, darunter neben Städten auch Regionen, im „Global Destination Sustainability Index 2022“ ein, eine Verbesserung um zwei Plätze.

Das Ranking wird jährlich von der „Global Destination Sustainability Movement“ (GDSM) veröffentlicht. GDSM ist eine kollaborative Plattform, der sich verschiedene Destinations-Management-Organisationen angeschlossen haben. Gemeinsames Ziel ist es, den Wandel zu einer nachhaltigen Tourismus- und Veranstaltungsbranche voranzutreiben. *visitBerlin* ist seit 2020 Mitglied des „Global Destination Sustainability Movement“.

Mehr erfahren auf [visitBerlin.de/nachhaltiges-berlin](https://www.visitberlin.de/nachhaltiges-berlin)



© movuestenhagen_visitberlin

Kurze Wege für Berlin-Gäste

Die Idee der 15-Minuten-Stadt wird in Berlin erstmals auf den Tourismus angewendet

Ein ursprünglich für die Stadtplanung entworfenes Konzept eröffnet in Berlin neue Perspektiven für einen nachhaltigen Tourismus. Die Idee der 15-Minuten-Stadt sieht vor, dass innerhalb von 15 Minuten zu Fuß oder mit dem Fahrrad alles erreichbar ist, was die Bewohner*innen zum täglichen Leben benötigen. *visitBerlin* überträgt dieses Konzept in Berlin nun erstmals auf das Tourismus-Marketing und präsentiert die Gastronomie-, Kultur- und Shopping-Highlights im Umkreis von 15 Gehminuten rund um eines der teilnehmenden Hotels.

Als Teil des Berliner Neustart-Programms für die Tourismusbranche soll damit zum einen die Visitor Economy der Stadt wieder neuen Schwung erhalten, zum anderen soll sich Berlin damit weiter zu einem nachhaltigeren Reiseziel entwickeln. Unter dem Motto „Kurze Wege“ sind aktuell 24 Hotels in der ganzen Stadt Teil der 15-Minuten-Stadt. *visitBerlin* flankiert das Thema darüber hinaus mit einer Social-Media-Kampagne.

Mehr erfahren: [visitBerlin.de/15-minuten-stadt-berlin](https://www.visitberlin.de/15-minuten-stadt-berlin)

© Runze und Casper_Foto CamaySungu

FÜR DAS WIR IN WIRTSCHAFT. BERLIN HILFT.

Berlin unterstützt seine Wirtschaft. Damit wir alle gut durch den Winter kommen.

Infos und Unterstützung auf berlin.de/energie

#BERLINPACKTDAS

BERLIN





„Jeder Tag ist

Ein Gespräch mit Tina Brack
über Veränderungen, die Stärke von
Teams und Partnern in Krisenzeiten

Am 1. Oktober übernahm Tina Brack die Leitung des Westin Grand Berlin. Drei Wochen danach trafen wir die erfahrene Hotel-Managerin zum Gespräch.

Zuerst ein Blick zurück: Das Ellington Hotel, das Sie 15 Jahre leiteten und profilierten, schloss Mitte August 2021. Wie schauen Sie heute zurück? Wie haben Sie das emotional verarbeitet?

Das Ellington war mein Baby, dessen Entwicklung mein Team und ich prägten. Viele Mitarbeiter*innen haben mit mir das Haus auf- und dann wieder zugeschlossen. Der für mich schlimmste Moment war die Betriebsversammlung, in der ich das Team über die Schließung 14 Tage später informieren musste. Niemand ahnte bis dahin etwas. Eine meiner Mitarbeiterin sagte unter Tränen: „Das ist hier doch mein Zuhause.“ Neben den emotionalen Reaktionen musste natürlich das Geschäft weitergeführt werden. Wir hatten einen stark gebuchten Herbst, Gäste, Kunden und Lieferanten mussten informiert werden ... Der positive Aspekt war, dass die Hotels der Hauptstadt Mitarbeiter*innen suchten. Noch am Tag der Betriebsversammlung kamen die ersten Anrufe aus den Personalabteilungen der Berliner Hotels. Bewegt hat mich sehr, dass alle Mitarbeiter*innen bis zum Ausräumen blieben und anpackten. Wir sind heute noch in Kontakt. Kurzum: Es war eine Zeit schmerzlicher Erfahrungen und Erlebnisse.

Sie sind jetzt drei Wochen GM des zu Marriott International gehörenden Luxushotels The Westin Grand. Wie hat Sie das Team empfangen?

Super freundlich, offen und aufgeschlossen. Ich hätte mir keinen besseren Start wünschen können und arbeite täglich daran, die in mich gesetzten Erwartungen zu erfüllen.

Energiekrise, Fachkräftemangel, Inflationsrate ... Was sind gegenwärtig die größten Herausforderungen, vor denen Sie stehen?

Jeder Tag ist eine Herausforderung. Zu den vielen Krisen, die die ganze Branche bewältigen muss, arbeitete ich mich

gegenwärtig in die umfangreichen Prozesse dieses großen Hauses ein. Das ist wie ein Organismus, den man kennen und verstehen muss. Aber ich bekomme sowohl intern als auch von den verantwortlichen Marriott-Managern viel Unterstützung. Täglich erhalte ich große Portionen Input, die aufgenommen, sortiert und verarbeitet werden müssen. Da stehe ich gegenwärtig. Aus all dem wird schon bald ein Plan entstehen, der Richtungen und Strategien festlegt.

Wie bewältigen Sie diese verschiedenen Herausforderungen? Wer sind Partner?

Ich sehe da drei wichtige Ebenen: Die erste ist das Team des Hauses, bei dem ich Erfahrungen, Leistungswillen und Unterstützung spüre. Die zweite sind unsere Betreibergruppe Eventhotels und unser Markengeber, die große Marriott-Gruppe, in der viele Themen diskutiert und Lösungswege gemeinsam erarbeitet werden. Die dritte ist der Branchenverband. Beim DEHOGA Berlin finde ich die notwendigen Informationen für meinen Arbeitsalltag und ich weiß, dass ich Hilfe bekomme, wenn ich sie brauche.

Wie ist die Buchungssituation mit Blick auf den kommenden Winter?

Ausgezeichnet. Das geht wohl gegenwärtig allen Hotels der Hauptstadt so, dass mit einer fantastischen Buchungssituation endlich auch hohe Raten erzielt werden und die Zeiten des gegenseitigen Unterbietens der Preise – hoffentlich für immer – vorbei sind. Zugleich hält der Trend zu äußerst kurzfristigen Buchungen an. Bei Veranstaltungsanfragen ist diese Kurzfristigkeit noch schwieriger zu bewältigen, denn externes Küchen- und Servicepersonal als Unterstützung ist kaum noch auf dem Markt und wenn, dann zu sehr hohen Kosten. Zugleich haben wir natürlich den Anspruch, unser hohes Qualitätsniveau bei jeder Veranstaltung zu halten.

eine Herausforderung“

Beim DEHOGA Berlin finde ich die notwendigen Informationen für meinen Arbeitsalltag und ich weiß, dass ich Hilfe bekomme, wenn ich sie brauche

Die Friedrichstraße sorgt gegenwärtig für viel Diskussionsstoff. Was ist aus der Sicht Ihrer Gäste besser: Autos ja oder autofrei?

Das Westin Grand profitiert seit jeher von seiner Lage. Wichtig ist, dass unsere Gäste eine reibungslose An- und Abfahrt haben. Das ist gegenwärtig nicht durchgehend der Fall. Besonders hart trifft das unseren Lieferverkehr, dessen Anfahrtszeiten seit der Schließung der Straße gestiegen sind, weil die Fahrer viel zu oft und viel zu lange im Stau stehen. Für unsere Gäste, ganz gleich, ob Businessreisende oder Familien, ist es wichtig, dass die Friedrichstraße endlich wieder zu einer funktionierenden attraktiven Einkaufsstraße mit Shops klangvoller Labels wird. Seit der Schließung war und ist sie nie eine wirkliche Fußgängerzone gewesen. Wer ein hochpreisiges Produkt kaufen möchte, hat wenig Lust, pausenlos rücksichtslosen Fahrrädern auszuweichen, wie das momentan der Fall ist.

Die Hotellerie bietet Frauen wie kaum eine andere Branche Karrierechancen ohne Wenn und Aber.

Welche Wege sind sinnvoll und nützlich, um zu signalisieren: Ich will Karriere machen?

Da stimme ich voll und ganz zu. Es gibt in unserer Branche viele verschiedene Wege, um Karriere zu machen. Mein Weg – und so würde ich ihn auch jeder und jedem empfehlen – war der von der Pike auf. Ich wollte immer auf eigenen Füßen stehen, bin ehrgeizig und habe schon ziemlich früh einen Lebensplan für mich entworfen. Wenn es Zeit für den nächsten Step war, habe ich das zielstrebig verfolgt und mich nicht abweisen lassen. Mein Glück war, dass ich auf diesem Weg immer auf die richtigen Mentoren traf. Aber das ist kein Zufall oder Geschenk, die kann man selbst suchen. Wichtig ist zu wissen, was man erreichen möchte. Die Branche lässt es eben zu, mit einer Portion Organisations-talent Kind und Beruf zu meistern. Das macht glücklich.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.



© Heiko Mehnert

Zur Person:

Nach ihrer Ausbildung zur Restaurantfachfrau studierte Tina Brack Betriebswirtschaft und wechselte im Anschluss in die Geschäftsführung der Reinhard's Restaurants Berlin. 1997 führte sie ihr Weg in den Convention Sales des Estrel Berlin. Von 2006 bis zum Verkauf der Immobilie Ende 2021 leitete Tina Brack das Ellington Hotel. Seit Oktober 2022 ist sie General Manager im The Westin Grand Berlin, das zu Marriott International gehört.

The Westin Grand Berlin

1987 als Grand Hotel Berlin an der an der Kreuzung Friedrichstraße/Unter den Linden eröffnet, bieten die 400 komplett neu designten Zimmer und Suiten des Luxushotels jede Menge moderner Annehmlichkeiten. Die weiträumige Lobby mit der imposanten Freitreppe, das Relish Restaurant mit der Bar und Terrasse, Fitness- und Wellnessbereich sowie den Hotelgarten im Innenhof schätzen Business- und Leisure-Gäste gleichermaßen.

METRO unterstützt Berliner Ausstellung

WIRTE IM LOCKDOWN



Sandra Enis vom
Milja & Schäfa

© Helena Heilig

Ohne Bars, Restaurants und Clubs keine Gesellschaft. Das im Amano East Side Hotel eröffnete Ausstellungsprojekt „Wirte im Lockdown“ zeigt die Menschen hinter den Tresen und erzählt in eindrucksvollen Bildern ihre Geschichte vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie. METRO und AMANO luden Größen aus Gastronomie und Politik gemeinsam mit der Fotokünstlerin Helena Heilig zur Eröffnung. Die Ausstellung läuft noch bis zum 30. November in Berlin und wird im Anschluss in weiteren deutschen Städten zu sehen sein.

Verschlossene Türen, verwaiste Außenterrassen und einsame Tresen. Das Frühjahr 2020 und die darauf folgende Corona-Pandemie veränderten das gesellschaftliche Leben auf einen Schlag. Das Wegbleiben vieler kulturellen Lieblingssorte zeigte den besonderen Stellenwert von Gastgewerbe, Tourismus und Kultur in unserem Alltag. Diejenigen, die das ermöglichen, stehen auch mit Blick auf den Winter 2022 vor vielen Herausforderungen. Das Projekt „Wirte im Lockdown“ der Fotokünstlerin Helena Heilig ist die Dokumentation einer Vollbremsung und der Versuch einer Bestandsaufnahme. Es wagt immer wieder Ausblicke in ein Leben nach Corona: Wird es das Gleiche sein? Wird die Funktion von Restaurants, Bars, Cafés künftig mehr geschätzt als Orte der Begegnung, des sozialen Miteinanders?

Bei der feierlichen Eröffnung am 10. November boten METRO und die AMANO Hotels einen ersten exklusiven Einblick in die Ausstellung „Wirte im Lockdown“ von Helena Heilig und Susanne Fiedler und schufen einen Raum, um im gemeinsamen Austausch diesen Fragen nachzugehen.



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



Helena Heilig

Der Einladung folgten rund 140 Gäste aus Gastgewerbe, Politik, Wirtschaft und öffentlichem Leben. Franziska Giffey, Regierende Bürgermeisterin von Berlin, eröffnete die Ausstellung: „Das Gastgewerbe hat besonders für Berlin eine zentrale Rolle. Es zieht Berliner*innen an, wie auch Gäste aus aller Welt. Es gehört zu den Branchen, die besonders von den Folgen der Pandemie betroffen waren. Deshalb war es für den Neustart der Berliner Wirtschaft auch essenziell, die Gastronomie mit dem Neustartprogramm für die Berliner Wirtschaft zu unterstützen.“

Die Ausstellung ‚Wirte im Lockdown‘ wertschätzt diese wichtige Branche und führt uns vor Augen, was uns lange fehlte und worüber wir uns jetzt wieder freuen können: Wirte mit vollen Gasthäusern.“

Das Großhandelsunternehmen METRO unterstützt das Projekt und bietet der Branche eine Plattform, um über die Themen ins Gespräch zu kommen.

Ivonne Julitta Bollow, Senior Vice President Corporate Public Policy METRO AG, dazu: „Die Herausforderungen der Gastronomie müssen auch in der Gesellschaft auf den Tisch, denn wir freuen uns so über den Cafébesuch am Morgen, das Abendessen mit Freunden oder den Clubbesuch, dass wir manchmal die Wertschätzung gegenüber der Branche vermissen lassen. ‚Wirte im Lockdown‘ bietet genau dazu eine Möglichkeit zum Nachdenken.“

Franziska Giffey
und Christian Andresen
im Gespräch



Ivonne Bollow, Helena Heilig, Sandra Enis und Franziska Giffey (von l.n.r.)

Podiumsdiskussion: Berliner Gastronomiebetriebe im Fokus

Bei der Podiumsdiskussion „Kneipe, Café & KitKat Club – Warum kleine Unternehmen Gesellschaft verbinden“ diskutierten Lena Werner, Bundestagsabgeordnete der SPD, Ilona Scholl, Leiterin des Sternerestaurants Tulus Lotrek in Berlin-Kreuzberg, Sandra Enis, Gastronomin und Inhaberin des Milja & Schäfa, Berlin und Helena Heilig, Künstlerin, „Wirte im Lockdown“ unter der Moderation von Sven Liebert, METRO AG. Im Mittelpunkt der Diskussion standen Fragen rund um die politische und gesellschaftliche Wahrnehmung der Gastronomie in der Pandemie und wie mehr junge Menschen dazu motiviert werden können, den Schritt in die gastronomische Selbstständigkeit zu wagen. Teil des Ausstellungsprojektes sind 192 Gastronom*innen, 16 davon aus Berlin. Zahlreiche besuchten die Ausstellungseröffnung, so auch Sandra Enis, Inhaberin des Restaurants Milja & Schäfa in Berlin-Friedrichshain: „Wir haben gern bei dem Projekt mitgemacht, denn auch uns hat die Pandemie hart getroffen. Umso wichtiger ist es, dass wir in der Gesellschaft mehr über die Wertschätzung der Branche diskutieren und die Politik die richtigen Rahmenbedingungen schafft. Eine Entfristung der reduzierten Mehrwertsteuer von 7 Prozent auf Speisen, auch über 2023 hinaus, wäre ein starkes Signal an die gesamte Branche, weiter durchzuhalten.“ „Die Ausstellung soll auch ein Wachrüttler sein und zum Nachdenken anregen, wie wichtig uns das Gastgewerbe ist. Für mich war es essenziell, die vielen Gesichter hinter einer hart getroffenen Branche zu zeigen. Dass diese Ausstellung nun dank METRO nach Berlin kommt und gleichzeitig als Dialogplattform mit der Politik und Betrieben genutzt wird, freut mich sehr“, so Künstlerin Helena Heilig zur Eröffnung der Ausstellung.





2 in 1

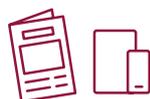
Aus der Welt. Aus der Weltstadt.

Mit dem neuen Tagesspiegel lesen Sie zwei Zeitungen in einer: 40 Seiten aus Deutschland und der Welt. 40 Seiten aus Berlin. Sieben Tage die Woche.

Die ausgebaute Tagesspiegel-Redaktion und über 1.000 Experten aus unserem globalen Netzwerk bieten Ihnen exklusive Informationen und Analysen.

Für die wichtigsten Zukunftsthemen wie Klima, Digitalisierung und Mobilität haben wir Spezialisten-Teams aufgebaut. Und über die Hauptstadtregion informieren wir Sie aus unserer preisgekrönten Berlin-Redaktion.

Testen Sie jetzt den neuen Tagesspiegel! Gedruckt, digital oder beides.



Gedruckt, digital oder beides



40 Tage gratis lesen:
tagesspiegel.de/testen

Mit DATEV die Vorteile digitaler Prozesse nutzen



Jahreswechsel mit DATEV-Lösungen für die Lohn- und Gehaltsabrechnung meistern

Ein Jahreswechsel bringt regelmäßig viele neue rechtliche Regelungen mit sich, insbesondere für Arbeitgeber*innen. Das ist gerade auch im Hotel- und Gastrogewerbe mit seinen vielfältigsten Anstellungsverhältnissen eine Herausforderung. Denn es gilt, alle rechtlichen Änderungen beispielsweise bei der Lohn- und Gehaltsabrechnung im Blick zu haben und angemessen zu berücksichtigen. Deutliche Arbeitserleichterung bietet hierzu die stets rechtlich aktuelle Payroll-Software der DATEV eG. Bereits mehr als 14 Mio. Lohn- und Gehaltsabrechnungen werden jeden Monat über diese Lösungen erstellt.

Siehe auch  www.datev.de/lohn-und-personal

Arbeitgeber müssen Krankmeldung elektronisch abrufen

Eine rechtliche Änderung zum Jahreswechsel 2022/2023 ist der Start der elektronischen Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung (eAU). Zukünftig erhalten Arbeitnehmer*innen, die gesetzlich versichert sind, bei einer Krankschreibung keinen sogenannten „gelben Schein“ mehr. Die ärztliche Einrichtung übermittelt die Krankmeldung elektronisch an die Krankenkasse, die Mitarbeitenden informieren ihren jeweiligen Arbeitgeber. Dieser muss die wichtige Bescheini-

gung dann bei der Krankenkasse abrufen. Das funktioniert beispielsweise über die DATEV-Payroll-Software, die im Unternehmen selbst oder bei dessen Steuerberatungskanzlei eingesetzt wird. Arbeitgeber*innen sollten sich zeitnah Gedanken darüber machen, wie sie ihre organisatorischen Abläufe an dieses neue Verfahren und den entsprechenden digitalen Teilprozess bei der Lohn- und Gehaltsabrechnung anpassen. Und sie sollten darüber gegebenenfalls mit ihrer Steuerberater*innensprechen.

Die Abrechnungen für Lohn und Gehalt elektronisch

Stichwort digitale Prozesse: Auch die Übermittlung der die Abrechnungen für Lohn und Gehalt an die eigenen Beschäftigten lässt sich elektronisch erledigen. Über die Cloud-Lösung DATEV Arbeitnehmer online werden Abrechnungen für Lohn und/oder Gehalt, Lohnsteuerbescheinigungen sowie Sozialversicherungsnachweise den Mitarbeitenden automatisch online bereitgestellt.

Das spart im Unternehmen die Kosten für Papier, Druck und Versand. Die Angestellten haben die wichtigen Lohndokumente jederzeit griffbereit, beispielsweise über den Onlinezugang per Smartphone, können diese aber auch für das private Archiv herunterladen.

Siehe auch  www.datev.de/arbeitnehmer





Netflix-fähig?

Warum die Aktivierung von Streaming auf den den professionellen TV-Geräten in Ihrem Hotel aus geschäftlicher Sicht viel Sinn macht

Hätten Sie gewusst, dass Ihre Gäste Ihr Hotel eher erneut buchen, wenn Sie auf den TV-Geräten in Ihren Hotelzimmern Netflix-Streaming anbieten? Laut der Umfrage 2022 von PPDS zum Verhalten von Hotelgästen würden 25 Prozent der Gäste dasselbe Hotel erneut buchen, wenn sie auf dem Hotel-TV-Gerät auf ihr Netflix-Konto zugreifen könnten. Da 81 Prozent der Gäste ein eigenes Konto besitzen, macht es aus geschäftlicher Sicht viel Sinn, die Streaming-Anforderungen der Gäste an ein Erlebnis wie zu Hause zu unterstützen.

„Return on Experience“ sorgt dafür, dass Gäste immer wieder gerne bei Ihnen buchen

Bei der Entscheidung für Hospitality-TV-Geräte, die installiert werden sollen, spielen Überlegungen zur Investitionsrendite (Return on Investment, ROI) sowie die Gesamtbetriebskosten schon immer eine wichtige Rolle. Mittlerweile gewinnt aber auch die „Return on Experience“ (ROX) immer mehr an Bedeutung. Die Gäste von heute erwarten aufgrund der Möglichkeiten, auf Technologie zuzugreifen, und des Wunsches nach individueller Anpassung mehr von ihrem Hotelaufenthalt, ob beim Einchecken, in Ihren Bars und Restaurants, in Veranstaltungs- und Konferenzräumen oder in den Hotelzimmern selbst... Mit den Philips TV-Geräten in Ihren Zimmern können Sie diese ROX besser nutzen, wenn sie schnellen und problemlosen Zugriff auf Streaming-Dienste, Apps und vieles mehr bieten und Inhalte für Ihre Gäste personalisieren.

Bessere ROX mit der Philips MediaSuite

Philips MediaSuite basiert auf einer Android-TV-Plattform, ist Google-zertifiziert und weist integriertes Chromecast auf. Damit können Gäste ganz mühelos auf die gewohnte Weise eine Verbindung zu den gewünschten Apps herstellen. Ob für ihre Abonnement-Dienste wie Android TV+, Disney+, Netflix, Spotify oder YouTube oder um eigene Inhalte zu streamen und uneingeschränkt auf den Google Play Store zuzugreifen – all dies ist in einer Auflösung bis zu Ultra HD 4K zugänglich.

Die Philips MediaSuite ist das einzige Hospitality-TV-Gerät, das die Möglichkeit bietet, Netflix – und andere beliebte Streaming-Plattformen – direkt in das TV-Gerät zu integrieren. Mit einem Hotel-PMS lässt sich Netflix problemlos installieren. Dabei ist es wirklich sicher, denn die Daten des Gastes werden beim Checkout restlos vom TV-Gerät gelöscht.

Entdecken Sie hier mehr zur Philips MediaSuite:



www.ppds.com/de-de/displaylosungen/professional-tvs/mediasuite

Seidenmatjes

– der beste Stoff von Friesenkronen

Matjesgenuss kompromisslos zeitgemäß

Der beste Matjes, den es je von Friesenkronen gab: Das traditionsreiche Fischfeinkostunternehmen aus Marne überrascht seine Profikunden mit einem besonderen Matjes, der perfekt zu heutigen Geschmacksvorlieben passt. Der innovative Seidenmatjes von Friesenkronen ist aromatisch, salzmild, zart wie kein anderer und mit ausgeprägt gleichmäßiger Marzipan-Optik.

Die Neuerung des Matjes ist ein großer Schritt, um das Produkt Hering für jüngere und anspruchsvollere Zielgruppen attraktiv zu machen. Der Name „Seidenmatjes“ signalisiert eine neue Qualitätsstufe im Premiumbereich. „Wir zielen mit dem ‚besten Stoff von Friesenkronen‘ auf jüngere Gastronomen, die mit diesem Produkt einen Garant für Qualität und Erfolg auf der Speisekarte haben werden“, so Friesenkronen-Vertriebsleiterin Sylvia Ludwig. „Die bisherigen Heringsgenießer finden sich in Deutschland vorwiegend in der älteren Generation, deshalb verjüngen wir das Produkt Hering und verleihen ihm einen zeitgemäßen Appeal in Optik, Konsistenz und Geschmack.“

Der beste Fang

Anspruchsvolle Tischgäste werden die Geschichte hinter dem natürlich gesunden Produkt zu schätzen wissen. Daher wird Seidenmatjes ein Exklusivprodukt für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sein. Der Hering für Friesenkronen Seidenmatjes stammt ausschließlich aus Fängen auf der Vikingbank, einer unter dem Meeresspiegel liegenden Sandbank in der nördlichen Nordsee zwischen den Shetlandinseln und Norwegen. Die beste Fangsaison dauert nur rund drei Wochen im Juni und Juli. Größe, Fettgehalt und Textur sind dann optimal für die Veredelung, nur so bekommt das Heringsfleisch seinen unvergleichlichen Schmelz, der Friesenkronen Seidenmatjes einzigartig macht.

Wertvolle Inhaltsstoffe

Die Rohware wird an Land filetiert, enthäutet und gefrostet, bei Friesenkronen im Werk schonend behandelt und gereift. Seidenmatjes hat einen niedrigen Salzgehalt zwischen drei und vier Prozent. Er eignet sich für ausgewogene Ernährungswünsche, ist nachhaltig, MSC-zertifiziert und reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Omega-3-Fettsäuren und Mineralien, etwa Jod und Selen, sowie Vitaminen.

Den neuen Friesenkronen Seidenmatjes gibt es in zwei Sorten: Seidenmatjes Natur und Seidenmatjes mit feiner Rauchnote. Die 600-Gramm-Packungen enthalten jeweils 15 Filets á 40 Gramm. Die Seidenmatjesfilets sind einzeln portionierbar und kommen ohne Öl aus.

Frische Ideen und Informationen zu Friesenkronen Seidenmatjes finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter

 www.friesenkronen.de.



*Aromatisch, mild und modern:
Der innovative Seidenmatjes von Friesenkronen in Premiumqualität.*



Seidenmatjes eignet sich für feines Carpaccio ebenso wie für klassische Rezepturen.

Kommunikations- und Digitalisierungs- lösungen – Fit für die Zukunft!

VoIP Telefonanlagen für Hotels & Gastronomie

Reservierungen, Buchungen, Bestellungen: Moderne VoIP-Telefonanlagen für Hotellerie und Restaurants bieten einen schier unbegrenzten Funktionsumfang und können nahtlos an Gastronomie Software und Buchungsprogramme angebunden werden.

Welches Unternehmen träumt nicht vom Wachstum, vereinfachten Prozessen, Mitarbeiterentlastung und Mitarbeitermotivation?

Neue Standorte miteinander zu vernetzen, volle Integration von bestehenden Programmen. Dies ist mit einer herkömmlichen Telefonanlage eher schwieriger umzusetzen.

Zukunftsorientierte Unternehmen setzen aus diesem Grund immer häufiger auf moderne Cloud-Telefonanlagen, denn sie ermöglichen eine ungeheure Flexibilität und Kostenkontrolle.

Warum Sie eine Cloud-Telefonanlage lieben werden:

1 Kosteneinsparungen und Kostenkontrolle-

Vor allem für Gründer und kleinere Unternehmen sind Cloud-Telefonanlagen aufgrund hoher Kostenersparnisse besonders interessant.

Für die Cloud-Telefonie wird keine zusätzliche Hardware benötigt. Selbst die Anschaffung eines IP-Telefons ist nicht zwingend erforderlich, denn mit einer App oder einer Desktop-Anwendung kann auch über das Smartphone oder den PC telefoniert werden.

Keine Kosten für Wartungsarbeiten

Ihre Telefonanlage wird in Hochleistungsrechenzentren in Deutschland gehostet und erhält somit kontinuierlich Sicherheitsupdates.

Günstige Verbindungsentgelte!

2 Flexibilität durch Selbstverwaltung

Für die Einrichtung einer virtuellen Telefonanlage sind keine speziellen IT-Kenntnisse erforderlich, über eine Weboberfläche können Sie die TK-Anlage innerhalb kürzester Zeit selbst einrichten.

3 Ortsunabhängigkeit

Auf Wunsch sind Sie überall unter Ihrer Festnetznummer erreichbar.

4 Riesiger Funktionsumfang

- Eine Nummer für Büro und unterwegs
- Telefonanlagen-Funktionen: Zum Beispiel Weiterleiten, Halten und Konferenz
- Mailbox: Persönlicher Anrufbeantworter für jeden Mitarbeiter
- Web Client-Unterstützung: Telefonieren Sie einfach über den Webbrowser
- Telefonieren über PC, Tablets oder Smartphone dank UC-Client und App
- Nahtlose Gesprächsübergabe zwischen Ihren Geräten und Apps
- Synchrone Anrufliste: Greifen Sie von allen Geräten auf Ihre Anrufliste zu
- Sammelanschluss: Eingehende Anrufe an eine definierte Gruppe verteilen
- Nachtschaltung: Rufumleitung außerhalb der Öffnungszeiten
- E-Fax: Die digitale Version des klassischen Faxgerätes optional
- Chat und Verfügbarkeitsanzeige: Zum einfachen Austausch mit Kollegen
- Desktop-Sharing: Bildschirminhalte intern und extern teilen
- Zusammenarbeit: Video- und Konferenzfunktion
- Videoaufzeichnung in der Cloud und Dokumenten-Sharing



- Microsoft TEAM-Integration möglich
- System-Integration: bestehende CRM-Systeme und -Datenbanken einbinden
- Warteschleifen und erweiterte Funktionen zur Anrufverteilung in Gruppen
- automatisches Anruf-Routing
- ein Tischtelefon mit Identitäten nutzen
- Call Supervisor – mithören, steuern und eingreifen in aktive Anrufe
- Anrufaufzeichnung in der Cloud manuell & automatisch

5 Höchstmögliche Skalierbarkeit

Im Gegensatz zu herkömmlichen Telefonanlagen lassen sich virtuelle Telefonanlagen jederzeit flexibel erweitern und wachsen mit Ihrem Unternehmen.

6 Mitarbeiterentlastung durch Digitalisierung

Sie reduzieren die Anzahl der Anrufe, die persönlich entgegengenommen werden müssen, übernehmen von Reservierungen, Bestellungen bzw. Vorbestellungen von Gästen.

Gemeinsam mit Vodafone finden wir eine Lösung, die für Ihr Unternehmen interessant ist. Wenn Sie nicht auf der Suche nach einer Lösung sind aber sich informieren möchten, kommen Sie gerne auf mich zu!

Andrea Schneider
Tel: 0172. 7066772
@ andrea.schneider@
vodafone-geschaeftskunden.de
www.vodafone.de/business/



Flagship Auszeichnungen

Die flagship-Auszeichnung wurde an drei weitere Gastronomen verliehen. Glückwünsche gehen an Matthias Gleiß vom Restaurant VOLT Berlin, an Philipp Vogel vom Orania.Berlin und Björn Swanson vom Restaurant Faelt. Die Übergabe erfolgte durch Bernhard Moser (eat! Berlin), Christina Aue und Philip Ibrahim (beide im Präsidium des DEHOGA Berlin).

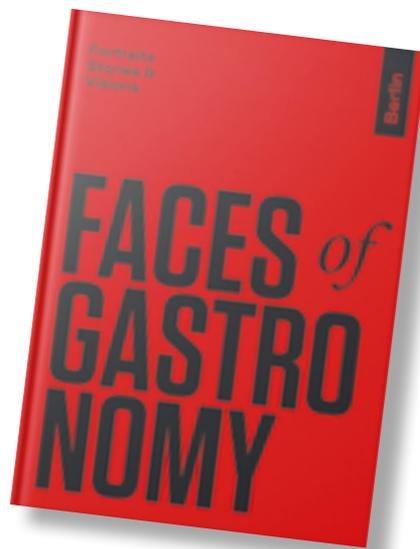


Mehr über die flagship-Kriterien unter www.dehoga-berlin.de/.../fine-dining-flagship/

Erster Berliner Winterpark

Mit mehr als 50 Attraktionen und Fahrgeschäften lädt der Schaustellerverband Berlin e.V. zum ersten Berliner Winterpark auf dem Zentralen Festplatz am Kurt-Schumacher-Damm bei freiem Eintritt ein. Die Gäste erwarten bis zum 18. Dezember u.a. die 360-Grad-Schaukel Beast, die Geisterbahn Devil oder Klassiker wie Break Dance und Autoscooter. Mit dem Berliner Winterpark verlängert der Schaustellerverband Berlin e.V. die Volksfestsaison.

www.volksfest-berlin.de



Faces of Gastronomy – Das Buch

Faces of Gastronomy nimmt seine Leser*innen mit auf eine Reise durch die pulsierende gastronomische Szene der Hauptstadt – aus einem ganz neuen Blickwinkel: Der Fokus liegt dabei auf den Protagonist*innen der Szene, die ebenso bunt und vielfältig sind, wie die Stadt Berlin selbst. Diesen Menschen ist das Buch gewidmet. Atemberaubende Fotografien zweier Fotografen, in deren DNA die Wurzeln der Stadt ebenfalls tief verwurzelt sind, gepaart mit einem erfrischenden Schreibstil des Autors, der sich ganz bewusst nicht wirklich in eine Ecke packen lassen möchte. Kulinarische Zeitgeschichte auf 416 Seiten voller Leidenschaft und Hingabe.

www.facesofgastronomy.com/vision

Torsten Wirth ist neuer Gastgeber im Charlotte & Fritz

Mit der anspruchsvollen Restaurantszene der Hauptstadt ist Torsten Wirth bestens vertraut. Der gebürtige Mannheimer lebte zwar lange Zeit in München, um dort erfolgreich Events für namhafte Auftraggeber zu organisieren, doch vor etwa zehn Jahren zog es Wirth dann in die Hauptstadt. Zunächst machte er sich hier einen Namen im Rocco Forte Hotel de Rome, wo er für den Umbau und die Neueröffnung des ehemaligen Restaurants la Banca zuständig war. Dann wechselte er als Restaurantleiter in die Brasserie Colette Tim Raue. Nach zwei erfolgreichen Jahren dort stellt er sich im Restaurant Charlotte & Fritz nun neuen Herausforderungen.



www.charlotteundfritz.de



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



© StockPhoto/chomess

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



wolfram
BÜROKOMMUNIKATION

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



wolfram
CONSULT

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



wolfram
IT-SYSTEMHAUS

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



wolfram
DIGITAL ARCHIV

- Digitale Archivierung
- Automatisiert + revisions sicher
- 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

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 Berlin. Der renommierte Branchen-Award richtet sich an alle Restaurantmitarbeiter*innen im deutschsprachigen Raum. Bei diesem Award steht die Vielfalt des Berufs im verdienten Mittelpunkt und ist Teil der konsequenten Nachwuchsförderung des Initiators L'Art de Vivre. Die Bewerbungsfrist ist gestartet und endet am 27. Januar 2023. Hotel- und Restaurantmanager*innen sind aufgerufen, ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Chance zur Teilnahme zu ermöglichen. Die Beteiligung ist kostenfrei und unkompliziert.

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.

Neues vom Team im Horváth

Sternekoch Sebastian Frank und Geschäftsführerin Jeannine Kessler stellen ihr Restaurant mit zwei wichtigen Neubesetzungen frisch auf: Lena Woll-

scheid wird Restaurantleiterin und Michael Stiel ist der neue Sommelier im Horváth. Die beiden 32-Jährigen setzen auf Herzlichkeit und persönlichen Service. Mehr als zehn Jahre hat die gelernte Wirtschaftspsychologin Erfahrungen gesammelt in Restaurants wie der Tschuggenhütte im Schweizer Arosa, im FREA und im Crackers und Cookies Cream in Berlin. Auch Michael Stiel hat früh seine Leidenschaft für die Gastronomie entdeckt und bei Gabriele Husseneher im Nürnberger Kochstudio „Mobile Kochkunst“ angeheuert. Die beiden jungen Führungskräfte geben dem Sternrestaurant mit ihren eigenen Vorstellungen und Erfahrungen frische Impulse.

www.restaurant-horvath.de/



Der Pokal ist zurück

Beim Präsidenten-Cup im Juni wurde leider festgestellt, dass der von KPM angefertigte Pokal abhandengekommen ist. Erstmals wurde dieser Traditionscup im Jahr 2012 ausgespielt.



Die Firma Weihe GmbH war natürlich sehr enttäuscht. Der DEHOGA Berlin war kurz davor, einen neuen Pokal anfertigen zu lassen. Ganz überraschend meldet sich jetzt Thomas Pankotsch vom Schlüsseldienst in der Wilmersdorfer Straße. Dort wurde der Pokal im Jahr 2019 zur Jahres-Gravur abgegeben und wartete seitdem auf die Abholung. Ganz herzlichen Dank an Herrn Pankotsch – der Präsidenten-Cup wurde jetzt kurzfristig an den Sieger des Turniers 2022 übergeben – an Peter Falck von der Weihe GmbH.

Unsere Publikationen für Sie

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



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

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★★ *Superior*

The Ritz Carlton
(Berichtigung aus
hogaAKTIV 10/22)

★★★★★ *First Class*

Derag Livinghotel
Großer Kurfürst

★★★ *Komfort Garni*

Hotel Ibis Berlin Kurfürstendamm
Hotel Landhaus Schlachtensee
Hotel Solitaire

★★+ *Superior Garni*

Ibis Styles Berlin Mitte

★+ *Tourist Superior Garni*

Ibis Budget Berlin Alexanderplatz
Hotel Ibis Budget
Berlin Kurfürstendamm



► Betriebsjubiläen im Dezember 2022

Adina Apartment Hotel Berlin Checkpoint Charlie 15 Jahre
 ■ Apartmenthaus Zarenhof Friedrichshain 10 Jahre ■ Bar
 Saint Jean 10 Jahre ■ Bar Voyage 10 Jahre ■ HERMAN Belgian
 Bar 10 Jahre ■ Hotel City Green Berlin 5 Jahre ■ MEININGER
 Hotel Berlin East Side Gallery 5 Jahre ■ Torbar 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Dezember 2022

B&B Hotel Berlin-Alexanderplatz 5 Jahre ■ Bar TheLiberate 5 Jahre
 ■ Café Villa Oppenheim 5 Jahre ■ Cancun 5 Jahre ■ Deck 5
 5 Jahre ■ Kitty Cheng Bar 5 Jahre ■ Restaurant Austria 5 Jahre ■
 Vertretung des Landes Baden-Württemberg beim Bund 5 Jahre
 ■ Natural´Mente 10 Jahre ■ SO/ Berlin Das Stue 10 Jahre ■ Thai-
 Restaurant Elephant 10 Jahre ■ Hotel Elba 15 Jahre ■ Hotel Landhaus
 Schlachtensee 15 Jahre ■ Ibis Hotel Berlin Airport Tegel 15 Jahre
 ■ Eiscafé Capriccio 20 Jahre ■ SCS Schlosspark-Klinik 20 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| ■ Il Valentino | ■ Offside – Pub and Whisky Bar |
| ■ K1 Bar | ■ Puschel's Pub |
| ■ Köpenicker Seeterrassen | ■ Tortuga Cycles & Café |
| ■ Miss Wu | |

DEHOGABERLIN **Wichtige Termine für Mitglieder**

Montag, 9. Januar 2023

Neujahrsempfang

Titanic Hotel

SAVE
THE
DATE

Das Papaya Restaurant in der Kantstraße feiert sein 10jähriges Betriebs- und Mitgliedsjubiläum



Ein herzlicher Glückwunsch geht an Michael Näckel und sein Team. Gerrit Buchhorn (stellv. Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin) überreichte die Auszeichnung an Michael Näckel, der uns für ein paar Fragen zur Verfügung stand.



Warum haben Sie sich entschieden thailändische und später auch vietnamesische Küche anzubieten?

Wenn Ihre Partnerin, Ihr Partner diese Schlüsselkompetenzen aufweisen, wollen Sie diese auch gemeinsam nutzen.

Was macht die Papaya Restaurants besonders?

Authentizität, Qualität, Service.

Welcher Standort war der erste und warum haben Sie sich entschieden weitere Restaurant zu eröffnen?

1999 wurde die Gründung unseres Stammhauses in Friedrichshain vorangetrieben. Da unser gastronomisches Konzept große Resonanz fand, bot sich aus wirtschaftlicher Perspektive eine Expansion an.

Wie hat sich das Gästeklientel in den letzten Jahren entwickelt?

Sehr positiv, sowohl innerhalb der asiatischen Community wie auch bei Berlinern und Touristen.

Wie gehen Sie mit dem akuten Personal-mangel in der Branche um und haben Sie Tipps für andere Gastronomen?

Gute Teams entstehen nur durch Anerkennung und Wertschätzung. Wenn Ihre eigenen Mitarbeiterinnen neue Kolleginnen rekrutieren, haben Sie einen sicheren Indikator, dass Sie etwas richtig machen.

Was war der Hauptgrund, dem Verband vor 10 Jahren beizutreten?

Noch vor unserer Gründung stand die Expertise des Verbandes im Vordergrund. Sehr schnell war klar, dass nur ein starker, respektierter Verband eine Rolle als Ansprechpartner für Verwaltung und Politik spielen kann (was wir auch genauso in der Coronazeit erleben konnten). So wurde es eine Selbstverständlichkeit, mit jedem unserer Betriebe dem DEHOGA Berlin beizutreten. Wir profitieren davon!



www.papaya-service.de/kantstrasse/



Inflationsprämie

Die Antworten auf die wichtigsten Fragen

Die steigenden Energie- und Lebenshaltungskosten belasten viele Arbeitnehmer. Arbeitgeber können daher im Zeitraum vom 26. Oktober 2022 bis 31. Dezember 2024 eine sogenannte Inflationsprämie in Höhe von bis zu 3000 Euro an Arbeitnehmer zahlen, um diese zu entlasten. Die Inflationsprämie ist steuer- und sozialabgabenfrei.

Müssen Arbeitgeber die Inflationsprämie zahlen?

Nein, es ist eine freiwillige Leistung. Arbeitgeber können von der Zahlung absehen oder auch nur einen geringen Betrag zahlen.

Was muss ich bei der Auszahlung der Inflationsprämie besonders beachten?

- Die Inflationsprämie muss zusätzlich gezahlt werden. Sie darf keine Leistungen ersetzen, auf die der Arbeitnehmer ohnehin einen rechtlichen Anspruch hat.
- Es empfiehlt sich, gegenüber dem Arbeitnehmer schriftlich zu erklären, dass es sich bei der Zahlung der Inflationsprämie um eine freiwillige Leistung handelt, auf die kein Rechtsanspruch besteht.

- In der Lohnabrechnung sollte der gezahlte Betrag direkt als Inflationsprämie ausgewiesen werden.

Kann ich nur einzelnen Arbeitnehmern die Inflationsprämie zahlen und anderen nicht?

Im Arbeitsrecht gilt der Gleichbehandlungsgrundsatz. Von dem Gleichbehandlungsgrundsatz kann nur bei Vorliegen sachlicher Gründe abgewichen werden. Liegen sachlich nachvollziehbare Gründe vor, ist eine unterschiedliche Behandlung möglich.

Kann die Inflationsprämie auch in Teilbeträgen gezahlt werden?

Erlaubt ist auch die Zahlung in Teilbeträgen, wobei die Summe der Teilbeträge 3.000 Euro insgesamt nicht überschreiten darf. Relevant ist der Zeitraum vom 26. Oktober 2022 bis 31. Dezember 2024.

Kann die Inflationsprämie auch Azubis, Mini-Jobbern und Werkstudenten gezahlt werden?

Ja, auch diesen Personen kann die Inflationsprämie gezahlt werden.

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Energiesparen im Gästebetrieb

Angesichts rasant steigender Kosten für Strom und Gas nimmt das Thema Energiesparen auch für Hoteliers und Gastronomen an Bedeutung zu. Schon kleine Investitionen, können schnell zum Erfolg führen. Mit unseren Tipps können Sie Ihre Heizkosten spürbar senken:

- Mit **smarten Heizkörper-Thermostaten** lässt sich die optimale Raumtemperatur personalunabhängig zeitlich steuern und automatisiert einstellen.
- **Heizkörper frei von Vorhängen und Möbeln halten**, damit die Luft uneingeschränkt zirkulieren kann. So verteilt sich die Wärme besser im Raum.
- **Regelmäßige Entlüftung**: Wenn Heizungen gluckern oder die Wärme an den Heizkörpern ungleichmäßig verteilt ist, ist es Zeit für eine Entlüftung. So kann das Heizwasser besser zirkulieren und der Energieverbrauch gesenkt werden.
- **Fenster und Türen ausreichend abdichten**: Moderne Wärmeschutzfenster senken im Vergleich zu Einfachverglasung den Energieverbrauch deutlich.

- **Umstellung auf smarte Gebäudetechnik**: Intelligente Heiz- und Lüftungssysteme halten die Wärme im Gebäude. Außerdem haben Sie per App alle Räume im Blick.
- **Überprüfung und Optimierung der Feinsteuerung** von Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage.

Weitere Tipps zum Energiesparen und zu moderner Heiztechnik finden Sie in unserem Magazin für Geschäftskunden.



DAS BERLINER **KULT-THEATER**



präsentiert



Tatsächlich... **WEDDING**

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

ab 2. Dezember 2022

außerdem im Programm November 2022 – März 2023



Jetzt Tickets kaufen!
primetimetheater.de



DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!



**Begehrtester Gast
an jeder Bar.**



Echt Berlin. Echt Schultheiss.