

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

2 | 2023



Berlin
hat gewählt



Für ein rundum gutes Gefühl



NACHHALTIGKEIT

- ✓ Seien Sie Vorreiter und geben Sie Ihrem Gast ein ganz besonders gutes Gefühl für den Aufenthalt in Ihrem Haus. Auch und erst recht in Punkto Nachhaltigkeit – damit punkten Sie bei Ihren Gästen.
- ✓ Transparenz der textilen Lieferketten vom Baumwollfeld bis ins Hotelzimmer.
- ✓ Die langlebigen, speziell für unseren Textilservice entwickelten Textilien, gewährleisten maximale Nutzungsdauer.
- ✓ Erfüllung höchster Qualitätsansprüche.
- ✓ Strahlender Weißgrad und angenehm flauschiger Komfort.

Ausrangierte Hotelwäsche wird:

- ✓ in nachhaltige und langlebige Textiltaschen verwandelt;
- ✓ zu neuen Wäscheartikeln konfektioniert;
- ✓ zu Putzlappen verarbeitet;
- ✓ für Bedürftige etc. gestiftet.



servitex®

#fliegeltextilservice

Telefon +49 (030) 311 62 90 20
Telefax +49 (030) 311 62 90 30

E-Mail info@fliegel-textilservice.de
Web www.fliegel-textilservice.de





6



12



14

© DEHOGA Bayern

AKTUELL

Editorial: Berlin hat gewählt!	4
„Rettet die Friedrichstraße!“	6

WIR IN BERLIN

„Wir sind eine Sportmetropole“ Das Sportjahr 2023 und Olympia im Blick	8
ITB mit neuer Chefin Staffelübergabe an Deborah Rothe	10
David versus Goliath Gastronom Shaul Margulies und der Branchenriese Google	12
Ausbildungsqualität weiter im Blick	14
Faces of Gastronomy Das neue Buch über die Gastronomie Berlins	16
Gelungener Auftakt für das Bürger*innenforum Berlin-Tourismus	18
Mitglieds- und Betriebsjubiläen im Verband	19

SOCIAL MEDIA	17
--------------	----

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Vranken-Pommery Monopole Bereit für eine nachhaltige Zukunft	20
ready2order Einfach Kasse machen	21
NUMA und 3B Hausmeister-Service via E-Lastenrad	22
Willkommen bei senpeco! Digitale Arbeitsschutzdokumentation	23

NEWS	24
------	----

MITGLIEDER

Jubiläen im März 2023, Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date – wichtige Termine	28
Die Tomasa-Familie	30
Hans-Joachim Neubert: Abschied nach sieben Jahren Ehrenamt	31

RECHT & RAT

Personalverpflegung 2023 Die wichtigsten Grundlagen	32
--	----

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (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: © pixelio_Tim Hufner

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 2023.

Berlin hat gewählt!

Nicht zur Wahl stehen unsere Forderungen und Erwartungen an den neuen Berliner Senat



© pixelio_Tim Hufner

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leser*innen,

Sieger, Enttäuschte, Erwartungsfrohe, Zweifelnde – der Wahlabend am 12. Februar glich einer emotionalen Achterbahnfahrt. Wer wird die Hauptstadt regieren? Selten war eine Wahl um das Berliner Abgeordnetenhaus und zu den Bezirksverordnetenversammlungen in Berlin so spannend wie gerade erlebt.

Die Parteien werden jetzt alle möglichen Varianten ausloten. Berlin braucht schnellstmöglich eine stabile Regierungskoalition, die die notwendige Mehrheit hat, um kurz- und mittelfristig wichtige Entscheidungen zu treffen. Es bedarf einer klaren Werte-Terminologie.

Wir als DEHOGA Berlin haben nie ein Hehl daraus gemacht, dass die Wiederholung der Wahl zu einem sehr ungünstigen Zeitpunkt kam. Zum einen steckt die Wirtschaft in einer tiefen Krise und zum anderen kamen die Arbeitsprozesse des Senats gerade ins Laufen. Nun stehen die Zeichen wieder auf Anfang, und wir als Herz der Wirtschaft Berlins schreiben unsere Forderungen und Erwartungen auf die Agenda des neuen Senats.

Berlin ist eine Weltmetropole: ein international anerkannter Messe- und Kongressstandort sowie ein begehrtes touristisches Reiseziel. Der Tourismus ist ein wichtiger Wirtschaftsmotor. Er schafft Arbeitsplätze und generiert Steuereinnahmen. Im internationalen Wettbewerb der Weltmetropolen kann die Stadt langfristig nur bestehen, wenn Politik, Gastgeber-Branche und touristische Dienstleister Hand in Hand arbeiten. In diesen Prozessen sind wir als Herz der Wirtschaft Berlins Partner, Akteur, Inspirator und Motor.

*„In den Zeiten, da eine Krise
die nächste jagt, benötigt
unsere Branche nicht nur
Wertschätzung, sondern auch
aktive Unterstützung.“*

*„Die Sicherung und Bindung von
Fachkräften für Hotellerie und
Gastronomie ist gegenwärtig das
größte Problem der Branche und
wird das wohl auch noch länger
bleiben.“*



Die Sicherung und Bindung von Fachkräften für Hotellerie und Gastronomie ist gegenwärtig das größte Problem der Branche und wird das wohl auch noch länger bleiben. Ein wichtiger Schritt, hierbei nachhaltige Erfolge zu erzielen, ist der im Neustartprogramm festgeschriebene HOGA-Campus. Mit seinem ganzheitlichen Bildungsansatz bildet er nicht nur nach modernen Grundsätzen umfassend aus, sondern wirbt für die Weltmetropole Berlin.

Berlin hat eine sehr starke Willkommenskultur für Menschen aus aller Welt, Die Stadt braucht ihre Gäste und wir brauchen die Gäste. Rassismus, Fremdenfeindlichkeit, Homophobie, Hass ... haben hier keinen Raum. Reisen bringt Menschen zusammen. Wir stehen für ein buntes Berlin!

Berlin braucht endlich auch ein erweitertes internationales Langstreckenangebot vom und zum BER. Zugleich ist es unerlässlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit des BER im internationalen Flugverkehr weiter gesteigert wird.

Gleiches gilt für die Messe Berlin. Die bestehenden Angebote müssen weiterentwickelt und neue Formate, die dazu beitragen, den Standort langfristig attraktiv zu halten, müssen geschaffen werden.

Die Zusammenarbeit zwischen Senat und Bezirken muss schnellstmöglich effektiver gestaltet werden. Wir können jede Menge Beispiele anfügen, die zeigen, wie unterschiedlich Regelungen in den einzelnen Bezirken gehandhabt bzw. ausgelegt werden. Es wäre gut, wenn hier der Senat für Berlin entscheiden könnte.

Die Stadt braucht ein Mobilitätskonzept, das die Bedürfnisse und Interessen aller (Wirtschaftsverkehr, Individualverkehr, Radfahrer, Fußgänger) berücksichtigt.

In den Zeiten, da eine Krise die nächste jagt, benötigt unsere Branche nicht nur Wertschätzung, sondern auch aktive Unterstützung. Hierfür gibt es viele verschiedene Möglichkeiten: Das reicht von Fördermitteln (beispielsweise für Aus- und Weiterbildung oder Qualifizierungsmaßnahmen) über Zuschüsse bei der Existenzgründung und hört bei Wirtschaftshilfen in akuten Krisensituationen nicht auf.

Auch Themen wie Bildung, Infrastruktur und Wohnungsbau berühren direkt und unmittelbar unsere Arbeitsbedingungen. So ist Wohnraum erforderlich, um Fachkräfte zu behalten. Ein guter Bildungsstart für alle ist entscheidend über die Qualität zukünftiger Fachkräfte.

Wir als DEHOGA Berlin stehen als Gesprächspartner des neuen Senats bereit und bringen in die Diskussionen und Entscheidungen unser Wissen, Engagement für die Stadt und unsere Leidenschaft für unsere Branche ein.

Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin

„Rettet die Friedrichstraße!“

Aktionsbündnis belegt mit professioneller Auswertung von Mobilitätsdaten die nachhaltige Schädigung der Einkaufsstraße und negative Auswirkungen auf das gesamte Quartier der historischen Mitte Berlins durch die dauerhafte Sperrung

Der mit Macht und ohne planerische Grundlage von der Senatorin für Verkehr durchgesetzten erneuten Sperrung der Friedrichstraße setzt das Aktionsbündnis „Rettet die Friedrichstraße!“ die Ergebnisse einer technologisch zeitgemäßen Auswertung von Mobilitätsdaten über einen Zeitraum vor Beginn der Sperrung bis heute entgegen. Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache:

- Das Konzept der Friedrichstraße als „Flaniermeile“ bzw. „Fußgängerzone“ wird von der Bevölkerung und von Gästen nicht angenommen wie vorgesehen.
- Die Schädigung durch ausbleibende Besucher ist schwer und nachhaltig: Die Besucherströme innerhalb Berlins haben sich bereits umverteilt.
- Im Vergleich mit anderen Einkaufsstraßen rutscht die Friedrichstraße seit 2020 zunehmend in die Bedeutungslosigkeit ab.
- Die Auswirkungen sind in allen Neben- und Parallelstraßen und sogar bis in die nördliche Friedrichstraße zu spüren.
- Die kurzzeitige Entsperrung von Mitte November 2022 bis Ende Januar 2023 zeigte einen unmissverständlichen Erholungseffekt mit +49 Prozent im Januar und weist Kritiker der Argumentation des Aktionsbündnisses in die Schranken.

Das Konzept des Verkehrssenats geht nicht auf. Die Flaniermeile bzw. Fußgängerzone zieht nachweislich weniger Besucher an. Dies zeigt die erneute Analyse einer der führenden und unabhängigen Location-Performance-Plattformen „PlaceSense“. Dabei wurden leistungsfähige Mobilitätsdaten aus anonymisierten, metergenauen GPS-Signalen vor der Sperrung im Jahr 2019 bis Ende Dezember 2022 untersucht. Es belegt, dass die Friedrichstraße während der Projektzeit hinter andere Berliner Straßen deutlich zurückfällt und einen Rückgang an Besuchsfrequenzen von Ø –51 Prozent verzeichnet.

Ein Minus von 31 Prozent der Besucherfrequenz im Vergleich zu 2019 im Dezember 2022 zeigt, wie deutlich beschädigt der Standort Friedrichstraße ist und wie er hinter den anderen Einkaufsstraßen zurückgefallen ist. Während der Kurfürstendamm im gleichen Zeitraum sogar um 41 Prozent an Besucherfrequenz zulegen konnte, versinkt die Friedrichstraße im direkten Vergleich mit 72 Prozentpunkten weniger Frequenz



in der Bedeutungslosigkeit. Selbst der „obere Ku'damm“, also Halensee, verzeichnet einen Zuwachs von 12 Prozent. Der Besucherrückgang im gesperrten Friedrichstraßenbereich und in allen Neben- und Parallelstraßen ist dauerhaft.

Vor dem Jahr der ersten Sperrung (2020) besaß der betroffene Abschnitt der Friedrichstraße innerhalb Berlins eine hohe Popularität, im Verlauf der Sperrung zeigte sich, dass sich Berliner und Gäste innerhalb Berlins umorientieren. Die so dringend benötigte Erholung des Einzelhandels nach den Corona-Maßnahmen verläuft in der Friedrichstraße leider deutlich unterdurchschnittlich.

Die Politik versucht, das Problem kleinzureden. Alle Aussagen von Politikern, welche die Umsatzrückgänge auf Corona-Pandemie oder Energiekrise schieben und die Friedrichstraße als funktionierende Einkaufsstraße sogar in Frage stellen wollen, sind eindeutig widerlegt. Denn die kurzzeitige Aufhebung der Sperrung vom 23. November 2022 bis 25. Januar 2023 zeigte im Dezember einen ersten Erholungseffekt – wenn auch nur in Höhe von +2 Prozent – der sich im Januar auf +49 Prozent erhöhte (Vergleich zum Vorjahr 2021/2022). Wie schon zu Beginn der Sperrung im Jahr 2020 bildet sich eine Veränderung in der Frequenz erst nach einer zeitlichen Verzögerung von sechs bis acht Wochen ab. Mit dem Januarwert ist die Friedrichstraße zwar längst noch nicht auf der alten Höhe angekommen, aber der Zusammenhang der Besucherfrequenz mit Öffnung oder Sperrung ist eindeutig belegt. Leider wurde die positive Entwicklung sofort wieder im Keim erstickt.* Mit der erneuten Sperrung droht der Friedrichstraße und dem gesamten Quartier nun eine dauerhafte Schädigung. Die Vormonate zeigen: Die negativen Auswirkungen für diesen wichtigen Teil der historischen Mitte Berlins stehen in keinem Verhältnis zum senatsseitig avisierten Nutzen. Die „Leuchtturm-Meile“ Friedrichstraße wird insgesamt unattraktiver. Betroffen sind längst nicht mehr nur der Teil zwischen Französischer Straße und Leipziger Straße, sondern auch der nördliche Abschnitt jenseits „Unter den Linden“.

Die Zahlen zeigen überdies: Das Niveau der Besucherfrequenz im gesperrten Teil rutscht sogar unter das der Nebenstraßen. Vor Beginn der Sperrung lag die Anzahl an täglichen Besuchen bei durchschnittlich 16 Prozent über den Zufahrtsstraßen, während der Sperrung um 3 Prozent darunter. Dies markiert einen Popularitätsverlust der Friedrichstraße in Höhe von durchschnittlich 19 Prozentpunkten innerhalb ihres Quartiers.

„Die Menschen kommen eigentlich nur noch, weil sie hier arbeiten, weil ihr Arzt, ihr Fitnessstudio hier ist oder sie am Gendarmenmarkt essen gehen. Vor der Sperrung kamen mehr Menschen zum Einkaufen oder Bummeln. Das hat sich merklich reduziert. Die Einkaufsmeile Friedrichstraße als Zugpferd funktioniert nicht mehr. Das Viertel wird von Senatsseite heruntergewirtschaftet“, erklärt Weinhändlerin Anja Schröder („Planet Wein“, Charlottenstraße), die erfolgreich gegen die Sperrung nach Ende des Verkehrsversuches geklagt hatte, die aktuelle Situation.

„Als Einkaufsstraße hat die Friedrichstraße unterschiedlich funktioniert, als Flaniermeile tut sie das eindeutig nicht. Das gesamte Areal – von Höhe Checkpoint Charlie bis zur Spree –

braucht diese Straße als Impulsgeber. Wir appellieren an die Politik, nach der Wahl nicht weiter in 500-Meter-Abschnitten zu denken. Alle sind für Veränderung – aber bitte mit einem Verkehrskonzept für die historische Mitte Berlins, entwickelt mit den Anrainern und auf Grundlage valider Daten. Unsere Zahlen zeigen, wie dringend das mittlerweile ist“, bekräftigt Nils Busch-Petersen, Hauptgeschäftsführer vom Handelsverband Berlin-Brandenburg (HBB).

„Wer mutwillig historisch und wirtschaftlich gewachsene Werte vernichtet, ohne im Gegenzug einen Nutzen für die Allgemeinheit zu erzielen, ist entweder inkompetent oder verfolgt klientelpolitische Ziele. Angesichts der Tatsache, dass kurz vor den Neuwahlen so dermaßen aktionistisch vorgegangen wurde, liegt Letzteres auf der Hand“, sagt Frank Henkel, Senator A. D. und Vorsitzender vom Wirtschaftskreis Mitte e.V. sowie von Beginn an Mitglied des Aktionsbündnisses „Rettet die Friedrichstraße!“, und bezieht sich damit nicht nur auf die Analyse des Aktionsbündnisses, sondern auch auf eine aktuelle Forsa-Umfrage, die zeigt, dass die Mehrheit der Berliner eine dauerhaft gesperrte Friedrichstraße ablehnt. Das Aktionsbündnis kritisiert weiter, dass der grün geführte Verkehrssenat vor der initialen Sperrung der Friedrichstraße im Sommer 2020 keine verwaltungsrechtlich vorgeschriebene „Null-Messung“ der Verkehr- und Besucherfrequenzen durchgeführt hat. Auch jetzt wurde der Zeitraum der Nicht-Sperrung und damit die Erholung der Frequenzen mutwillig so abgekürzt, dass wieder keine relevanten Vergleichszahlen vorliegen.

Das Aktionsbündnis stellt fest: Der Verkehrssenat hat kein Interesse an Fakten und Datenauswertungen als Entscheidungsgrundlage. Darum beauftragte das Bündnis nun zum 2. Mal eine eigene Auswertung.

Gegen die neuerliche Sperrung der Friedrichstraße von Französischer Straße bis Leipziger Straße wurde nunmehr Widerspruch eingelegt.

Mehr Infos:

 www.placesense.ai www.rettet-die-friedrichstrasse.de



* Das Wachstum der Besucherzahlen in Höhe von 49 Prozent hat sich im Umsatz in den Geschäften sofort niedergeschlagen – dies ergaben stichprobenartige Auswertungen einzelner Händler. Beim „Schokoladenhaus Rausch“ erhöhte sich die Bonzahl im Januar im Vergleich zum Vorjahr um 52 Prozent, dies bedeutet eine erhebliche Anzahl mehr an kaufenden Kunden.

„Wir sind eine Sportmetropole“

Das Sportjahr 2023 und Olympia im Blick – ein Gespräch mit Thomas Härtel, Präsident Landessportbund Berlin

Am 1. Januar 2023, pünktlich 12.00 Uhr, eröffnete der Berliner Neujahrslauf (es war der 50.!) das Sportjahr 2023, das mit den Silvesterläufen endet. Was steht auf dem Terminkalender des Hauptstadt Sports? Welche Veranstaltungen locken Gäste in die Stadt? Und was ist dran an einer erneuten Olympiabewerbung Berlins? Das alles fragten wir Thomas Härtel. Der einstige Staatssekretär (1999 bis 2007 Bildung, Jugend und Sport und 2007 bis 2011 Inneres und Sport) ist seit 2018 Präsident des Landessportbundes Berlin (LSB).

Welche Höhepunkte hat das Berliner Sportjahr 2023?

Höhepunkte sind die Special Olympics World Games, die vom 17. bis 25. Juni stattfinden. Sie sind weltweit das größte Festival für Menschen mit geistiger und mehrfacher Behinderung. Die Special Olympics World Games setzen ein Zeichen für die Inklusion durch den Sport und die Offenheit Berlins. Zur Eröffnung findet am 18. Juni das Familiensportfest der Berliner Landessportbunds am Brandenburger Tor statt. Wichtige Termine im Berliner Sportkalender sind der Halbmarathon (2. April) und der Berlin-Marathon (24. September). Sportereignisse wie die Weltmeisterschaften in Bogenschießen (30. Juli bis 6. August), das ISTAF (3. September), das DFB-Pokalfinale (3. Juni) und eine Veranstaltung, die immer populärer wird: die Innerstädtische Spreefahrt der Kanuten und Ruderer (13. Mai). Das ist aber nur ein Ausschnitt aus dem vielfältigen und prall gefüllten Berliner Sportkalender, der eindrucksvoll zeigt: Wir sind eine Sportmetropole.

Geht es 2024 so weiter?

Ja, natürlich. Da ist der Höhepunkt die Fußball-Europameisterschaft vom 14. Juni bis zum 14. Juli. Sechs Spiele werden in Berlin stattfinden, auch für das Endspiel ist die Hauptstadt Gastgeber.

Fast ein Viertel aller Berliner sind in Sportvereinen aktiv. Fußball ist der populärste Sport. Aber es gibt so viel mehr ...

Berlin hat eine immense Vielfalt an sportlichen Angeboten. Was zuerst auffällt, ist die Lauffreude der Berliner – im Verein oder ganz individuell. Der Berliner Halbmarathon



Thomas Härtel

und der Marathon sind längst Reiseziele von Tausenden Sportler*innen. Zu den stärksten Verbänden gehört der Berliner Turn- und Freizeitsport-Bund mit einem breiten Angebot. Es gibt sehr viele Basket-, Hand- und Volleyballbegeisterte, die natürlich von den Leistungen unserer Profivereine beflügelt werden. Das trifft auch auf den Eis- und Radsport zu. Die Berliner lieben Wassersport, besonders Kanu, Rudern und Segeln. Hier bestimmen Berliner Sportler*innen in einzelnen Kategorien selbst das Niveau der Bundesliga. Weniger bekannt ist, dass der Berliner Alpensportverein einer der größten Sportvereine der Stadt ist.

Das alles funktioniert nur durch das ehrenamtliche Engagement vieler Berliner*innen. Wie viele arbeiten in ihrer freien Zeit als Trainer*innen, Betreuer*innen oder Platzwart?

Von unseren knapp 70.000 Mitgliedern engagieren sich über 60.000 ehrenamtlich und übernehmen Verantwortung. Ohne sie gäbe es kaum Kinder- und Jugendsport, wären die Vereine nicht handlungsfähig. Wir als LSB Berlin sehen es als Aufgabe und Pflicht, das Ehrenamt zu fördern und zu unterstützen. Das ist viel Kleinarbeit, da geht es um bürokratische Hürden, aber auch um Erleichterungen im ÖPNV. Gut finde ich den Gedanken, den Bundesinnenministerin Nancy Faeser neulich in einem Gespräch mit uns äußerte: Langjähriges Ehrenamt mit einem Rentenpunkt zu würdigen. Gegenwärtig sind wir sehr aktiv, Übungsleiter*innen zu gewinnen.

Schon denken Politiker*innen und Sportfunktionär*innen über eine Bewerbung für die Olympischen Spiele/ Paralympics in Berlin nach. Sie auch?

Ja. Es gibt eine Initiative des Deutschen Olympischen Sportbundes (DOSB) zur Vorbereitung einer Bewerbung für 2036 oder 2040. Dazu liegt eine sogenannte Roadmap des DOSB vor. Ziel ist es in einem ersten Schritt innerhalb des organisierten Sports, Sinn und Zweck einer Bewerbung zu erörtern. Es geht um den Zeitraum – Winter- oder Sommerspiele – und die Frage, welche Art von Spielen wir ausrichten können und wollen. Die Debatte ist also eröffnet. Auf dem Plan stehen nun „Debattencamps“ in den Städten, die Interesse signalisierten. Wir als LSB Berlin haben schon jetzt unser Interesse an Olympischen und Paralympischen Spielen bekundet und deutlich gemacht, dass diese Nachhaltigkeit bedingt. Sportliche Werte statt Gigantismus. Wir müssen deutlich machen, dass die olympische Bewegung auf ihre Ursprünge zurückgeführt werden muss. Zugleich geht es darum, den politischen, kulturellen, ökologischen zivilgesellschaftlichen Mehrwert zu definieren und dann natürlich in eine breite Öffentlichkeit zu tragen.

Gibt es bereits konkrete Ideen?

Ja. Wir sind uns einig, dass die Städte ins Rennen gehen, die bereits Sportstätten haben, die für Olympische und Paralympische Spiele geeignet sind: Berlin, München, Kiel und/oder Warnemünde für die Segel-Wettbewerbe, Aachen für das olympische Reitturnier. So entwickelt sich

gerade der Gedanke, die Gemeinsamkeiten zu bündeln, statt gegeneinander zu agieren. In der Summe ergibt das 75 Prozent der Sportstätten, die natürlich auch saniert werden müssen, aber danach weiter für Breiten- und Spitzensport nutzbar sind. Ergänzt werden kann das dann mit dem Neubau von Sportstätten, die wir dringend benötigen. Und wer dabei die Entfernungen in die Runde wirft, den erinnere ich gern an die Winterspiele in Peking ... Da sind wir in Deutschland alle näher beieinander!

Das klingt ambitioniert. Welche Partner werden Sie in diesem Prozessen suchen?

Es gab bereits ein Gespräch mit der Regierenden Bürgermeisterin Franziska Giffey, die sich für unser Konzept offen zeigte. Im ständigen Austausch sind wir mit dem VBKI, der die Initiative unterstützt. Erste Gespräche gab es mit der IHK, dem BUND für umwelt- und Naturschutz, dem Schwulen- und Lesbenverband ... Der DEHOGA Berlin steht natürlich auf unserer To-do-Liste. Wir wollen das Für und Wider in den kommenden Monaten in unserer Stadtgesellschaft diskutieren. Wir wissen, dass auf diesem Weg auch Herausforderungen liegen. Ziel ist es, nach der Fußball-Europameisterschaft im Sommer 2024 eine Bürgerbefragung zu organisieren, die dann – so hoffe ich – für Olympische und Paralympische Spiele in Deutschland votet.

Das Gespräch führte Brigitte Menge

 www.lsb-berlin.net

Der BMW BERLIN-MARATHON zählt zu den prestigeträchtigsten Lauf-Events weltweit. Der vom SC Charlottenburg veranstaltete Lauf fand erstmals im Oktober 1974 statt und zieht heute alljährlich Tausende Sportler und Gäste an.

Der Landessportbund Berlin (LSB)

... ist der freie und unabhängige Zusammenschluss der im Land Berlin tätigen Sportfachverbände, ihrer Unterorganisationen des Amateursports sowie der Bezirkssportbünde. Der Verband hat knapp 700.000 Mitglieder, die in 80 Mitgliedsorganisationen, davon 11 Bezirkssportbünden mit etwa 2.500 Vereinen aktiv sind.



© visitberlin, Foto: Wolfgang Scholven

ITB mit neuer Chefin

Staffelübergabe: Deborah Rothe übernahm die Leitung der ITB Berlin

Deborah Rothe ist neue Direktorin der ITB, die nach dreijähriger Pandemie-Zwangspause vom 7. bis 9. März 2023 als reines B2B-Event live in Berlin stattfinden wird. Die 31-Jährige folgt David Ruetz, der die weltweit führende Reisemesse seit 2002 als Head of ITB Berlin betreute. Er übernahm die Funktion von Martin Buck als Senior Vice President Travel + Logistics bei der Messe Berlin. Buck trat zum Jahreswechsel in den Ruhestand. Deborah Rothe ist seit 2011 bei der Messe Berlin beschäftigt und bereits seit 2014 für die ITB Berlin tätig. Ab August 2019 war sie als Head of Business Development & Sales vor allem für die Weiterentwicklung der ITB Berlin und für den Vertrieb des Aussteller- und Besu-



David Ruetz, langjähriger Messe-direktor, übergibt zur diesjährigen ITB in Berlin den Staffelstab an Deborah Rothe

 www.itb.com

chergeschäft der weltweit führenden Reisemesse verantwortlich. Außerdem hat sie maßgeblich die Entwicklung der B2B Netzwerk-Eventserie „TRVLX by ITB“ in europäischen Märkten vorangetrieben, die auch zukünftig als fester Bestandteil des ITB Portfolios weitergeführt wird. Partnerland der ITB ist in diesem Jahr Georgien. Großes Interesse an der führenden Messe der weltweiten Reiseindustrie zeigen in diesem Jahr die asiatischen Reiseländer, vor allem die Malediven, aber auch Singapur, Thailand, Malaysia, Südkorea, Philippinen und Japan dabei. Auch zahlreiche Karibik-Inseln, Länder aus Zentralamerika und viele afrikanische Länder sind dabei. Das ITB Berlin Kongressprogramm ist bereits online abrufbar.

Messen und Kongresse in Berlin 2023

Messe Berlin

07. – 09. März	ITB Berlin
15. – 16. März	Tausendwasser im Station Berlin
15. – 18. März	FOSSGIS-Konferenz in der Humboldt-Universität
26. – 27. März	Chefs Culinar
25. – 27. April	DMEA (Fachmesse und Kongress für digitale Gesundheitsversorgung)
26. – 29. April	DDG-Tagung (Deutschen Dermatologischen Gesellschaft)
03. – 05. Mai	Deutscher Psychosomatik-Kongress in der Urania
03. – 04. Mai	Europäischer Polizeikongress
11. – 13. Mai	ESMO Breast Cancer
17. – 20. Mai	Diabetes Kongress
14. – 16. Juni	Hauptstadt Kongress
17. – 25. Juni	Special Olympics World Games
27. – 29. Juni	Weltkongress Gebäudegrün im Mercure Hotel MOA Berlin
28. – 29. Juni	hub.berlin – The Tech Business Festival im Station Berlin
01. – 05. September	IFA
06. – 08. September	Asia Fruit Logistica
17. – 22. September	European Microwave Week
19. – 22. September	CMS Cleaning. Management. Service.
09. – 11. Oktober	BCB – Bar Convent Berlin
11. – 14. Oktober	EADV Congress im CityCube Berlin
11. – 15. Oktober	European Academy of Dermatology & Venereology
08. – 12. November	Bazaar Berlin
10. – 11. November	Einstieg Berlin (Messe für Ausbildung & Studium)
30. – 03. Dezember	Auto Camping Caravan

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

**HOSPITALITY
DIGITAL
SOLUTIONS S.L**

Alter Münsterweg 29, 48231 Warendorf
Telefon: +49 (0) 25 82 – 66 46 3-14
E-Mail: info@ecounter.info



Inzwischen erwartet der Gast einen Check-In Automaten, wenn die Rezeption mal nicht mehr besetzt ist. Unsere eCOUNTER sind die zeitgemäße Antwort auf den Fachkräftemangel, die Arbeitszeitverordnung, Ruhetage oder eingeschränkte Öffnungszeiten.

Mit dem Buchungs- oder QR-Code der Hotelanwendung, der Reservierungsnummer seiner Portalbuchung oder seinem Personalausweis identifiziert er sich, kontrolliert und aktualisiert seine Reservierungsdaten und unterschreibt den Meldeschein. Neben der Check-In Funktion und der Option, auch Walk-In Gäste mit entsprechender Bezahlungsfunktion aufnehmen zu können, übernimmt der eCOUNTER die auch Aktualisierung der Belegungsdaten, berechnet die gewünschten Leistungen und steuert weitere Interfaces. Die komplette Einbindung in den vorhandenen ONLINE-Vertrieb ist gewährleistet.

Die Digitalisierung im Hotel ist wichtig, doch auch maximaler Bedienkomfort kann den einen oder anderen Gast überfordern. Hier bietet der eCOUNTER die Möglichkeit, für diese Gäste von überall aus via Handy, Tablet eine Zimmerkarte zu erstellen und auszugeben. Ein wirklich entspannter Service



**07. - 09. März 2023
Halle 8.1 Stand 138**



**10 - 14. März 2023
Halle A2 Stand 208**

David versus Goliath

Was der Gastronom Shaul Margulies, Inhaber und Betreiber der Restaurants Zenkichi und House of Small Wonder, mit dem Branchenriesen Google erlebt

Den Baustaub spüren wir noch auf der Zunge, als wir uns mit Shaul Margulies zum Interview an den Tisch setzen. Gerade hat uns der 46jährige Gastronom gezeigt, was aus seinen Restaurants Zenkichi und House of Small Wonder in der Johannisstraße 20 geworden ist und erzählt nun von seinem schon vierjährigen Kampf gegen Google um sein Recht und sein Geld.

Gerade fertig mit dem Studium an der Universität, haben Sie in New York erste gastronomische Erfahrungen gewonnen und dort mit Ihrer Ehefrau Motoko Watanabe das Restaurant Zenkichi und später das Café House of Small Wonder geschaffen, mit japanischen Spezialitäten und in traditionellem Ambiente. Nach vier Jahren in Tokio sind Sie nach Berlin gekommen.

2010 begann ich, für unser Konzept japanischer Restaurants Räume in Berlin zu suchen. Ich war überglücklich, 2014 für die Räume in der Johannisstraße 20, gelegen zwischen Tacheles und Johannishof, einen langfristigen Mietvertrag abzuschließen, gültig bis 2032. Die Räumlichkeiten waren lange Zeit vernachlässigt worden, und mit vielen Ideen und eigenen handwerklichen Leistungen schufen wir etwas in Berlin Einmaliges.

Kaum vorstellbar, wenn wir jetzt durch die spärlich beleuchteten Gänge gehen, über Bauschutt stolpern, in Wasserpfützen treten und den Lärm und Vibrationen der Baumaschinen spüren, dass sich die Gäste hier wie einer schmalen Seitengasse von Tokio fühlten.

Wir haben lange an der Gestaltung getüftelt: Von Bambusstäben gesäumte Pfade, dunkle, von eigener Hand verlegte Steinplatten über glatten Kieselsteinen, Holztische in Separees hinter Bastvorhängen und die von Pflanzen umrankte Wendeltreppe im House of Small Wonder erregten Aufmerksamkeit, auch in der Fachpresse. Die Umsätze stiegen, monatlich kamen mehr als 15.000 Gäste in die beiden Restaurants.

Sie hatten ihren Mietvertrag mit der EB Gruppe abgeschlossen. Wie haben Sie vom Eigentümerwechsel zu Google erfahren?

Zunächst wurde das Gebäude an Tacheles Development verkauft. Ende 2018 übernahm Google die Immobilien. Im Mai 2019 teilte ein Real Estate Project Executive von Google per Mail mit, man plane das Gebäude in seinem jetzigen Zustand zu erhalten und als Bürogebäude zu nutzen. Um die Büroflächen an „interne Design-Standards“ anzupassen, seien jedoch „ein paar Umbaumaßnahmen im Gebäude“

Blick aus dem Restaurant Zenkichi auf die Bauarbeiten in der Johannisstraße 20



geplant. Die Restaurantflächen seien „hiervon natürlich nicht betroffen“.

Also alles in Butter?

Ich bat per Mail um einen Zeitplan und um eine genauere Beschreibung der Bauarbeiten. Schließlich war ich selbst daran interessiert, dass Mängel, die auf jahrelang vernachlässigte Instandsetzung zurückzuführen sind und den Restaurantbetrieb immer wieder behinderten, beseitigt werden. Doch es geschah sehr wenig. Die Unterbrechungen hielten an. So begann ich, einige Vorfälle zu dokumentieren. Zwischen Januar 2018 und November 2021 waren das 217 Eintragungen.

Wann bekamen Sie die Information, dass die Bauarbeiten im Februar 2020 beginnen würden?

Erst fünf Tage vor Beginn der Arbeiten. Wir versuchten zu retten, was zu retten ist, bezahlten sogar Rechnungen, die der Vermieter unbeachtet ließ.

Sie haben die Rechnungen von Google bezahlt?

In den beiden Restaurants lief plötzlich das Wasser nicht mehr. Ich musste knapp hundert Reservierungen stornieren und fand heraus, dass Google trotz dreier Mahnungen die Rechnung der Berliner Wasserbetriebe von knapp 9.000 Euro nicht beglichen hatte. Meine Managerin ist hingefahren und hat bezahlt, damit wir weiterarbeiten konnten.

Das war im September 2019, wie ging es weiter?

Die Beeinträchtigungen des Restaurantbetriebes traten immer wieder auf, aber es wurde über eine Entschädigung für den Umsatzausfall verhandelt. Und zum ersten Mal wurde mir gesagt, dass die Arbeiten am Gebäude so gravierend werden würden, dass ein Betrieb für acht Monate, zwischen Oktober 2021 und Mai 2022, nicht möglich sei und ich dafür ebenfalls entschädigt würde.

Sie haben sich nicht damit begnügt, auf Entschädigungen zu warten?

Die Verhandlungen sind kompliziert und nicht ohne Emotionen. Schließlich geht es um mein Lebenswerk, aber ich habe niemanden bedroht oder beleidigt, auch wenn mir Google das unterstellen will, und mit diesem Argument so-



Einst das schicke helle Café House of Small Wonder mit Zimmerpflanzen und handverlesenen Einrichtungsgegenständen. Heute ...

gar die Kündigung versucht. Diese habe ich nicht akzeptiert. Außerdem haben Sie es gerade selbst gesehen, dass die Räume in der Johannisstraße immer noch nicht für den Restaurantbetrieb nutzbar sind. Irgendwie musste ich das durchstehen.

Wie haben Sie die Räume in der Auguststraße 11-13 (dem ehemaligen Pauly Saal) gefunden, in denen wir uns unterhalten?

Ich habe sehr viel Solidarität von meinen Kollegen aus der Gastronomie erfahren. Besonders möchte ich Stephan Landwehr und Boris Radczun, bekannt vor allem durch ihr Restaurant Grill Royal, von denen ich diese traditionsreichen Räume bekam, und nicht nur das, sondern dazu den Satz: Bezahlen kannst Du später. Wenn ich von Solidarität sprechen, dann auch von meinen großartigen Mitarbeiter*innen, die Manager, Lieferanten und Dienstleister, die manches auf sich nehmen, damit der Betrieb weitergehen kann.

Und Ihre persönliche Situation?

Noch nie habe ich mich in meinem Leben schlechter gefühlt als jetzt. Schulden häufen sich, Betriebskosten, Waren und Angestellte müssen bezahlt werden. Meine Frau und unsere beiden Töchter sind im Moment in Japan, die Kinder sollten dort die ersten Schuljahre bestreiten. Für einen Besuch bei ihnen reichten in den letzten zwei Jahren weder Zeit noch Geld.

Was ist das Ziel des Weltunternehmens Google in Ihrem Streit, welche Lösung erwarten Sie? Einen Kompromiss?

Ich glaube, Google hat sich verschätzt, die Kosten falsch kalkuliert und versucht nun, auf meine Kosten zu sparen. Mein Verlust ist deutlich siebenstellig. Ein Vergleichsangebot des Konzerns war bisher völlig außerhalb jeder Realität und deckte nicht einmal die Hälfte meiner Verluste. Doch es geht mir nicht nur um den finanziellen Ausgleich. Ich fordere mein Recht. „Wie soll ein Kompromiss aussehen“, wenn Dir der Traum Deines Lebens zerstört wird?

Das Gespräch führten
Brigitte Menge und Matthias Voss.

Wir baten Google mit der Fragestellung:

Die aktuelle Situation ist angesichts der Bauarbeiten schwierig. Wie soll eine Lösung für den Weiterbetrieb der beiden Restaurants aussehen? Halten Sie einen Kompromiss für möglich?
um eine Stellungnahme.

Hier die Antwort des Unternehmens:

„Seit Google den Johannishof im Jahr 2019 gekauft hat, haben wir alles dafür getan, um ein gutes Verhältnis mit unseren Mietern aufzubauen. Während der Pandemie haben wir den Mietern der beiden Restaurants mehrfach eine Mietstundung eingeräumt und seit September 2021 gar keine Miete mehr verlangt. Außerdem haben wir für die Dauer der Renovierung ein sehr großzügiges Entschädigungsangebot gemacht. Die Räumlichkeiten der beiden Restaurants waren nicht Teil unserer Umbaupläne für den Johannishof, und wir hatten uns immer gewünscht, dass die Restaurants im Gebäude bleiben. Doch es kam wiederholt zu drastischen Äußerungen eines der Mieter gegenüber unseren Dienstleistern, Kolleg*innen und sogar deren Familien. Das machte ein Festhalten an dem Mietverhältnis für uns unzumutbar und führte somit – auch um die betroffenen Personen zu schützen – zur Kündigung des Mietvertrages.“



Der Gastronom Shaul Margulies in den Räumen seines einstigen Restaurants Zenkichi in der Johannisstraße 20

Ausbildungsqualität weiter im Blick

Bekanntermaßen waren die letzten Jahre nicht einfach für Betriebe und deren Arbeitnehmer*innen. Auch die Ausbildung unseres Nachwuchses wurde aufgrund der Umstände in Mitleiden-schaft gezogen.

Zweifelsohne ist das Thema Arbeits- und Fachkräftesicherung für alle Branchen zu einer der größten Herausforderungen des letzten Jahrzehnts geworden und wird auch die nächsten Jahre weiter auf der politischen Agenda stehen. Auch weil die Problematik, Prognosen zufolge, einen Einfluss auf die Leistungsfähigkeit der Betriebe und des Wirtschaftsstandorts Deutschlands hat. Laut IAB (Institut für Arbeitsmarkt- und Berufsforschung) verliert Deutschland durch den demografischen Wandel jährlich bis zu 500.000 Menschen im erwerbsfähigen Alter. Legt man die Dezemberzahlen 2022 der Agentur für Arbeit zugrunde, wurden alleine in unserer Branche deutschlandweit rund 42.000 offene Stellen gemeldet.

Zuwanderung ist nur ein Teil der Lösung

Auch wenn die Bundesregierung das Gesetz zur Fachkräfteinwanderung reformieren will und wir uns als DEHOGA für die Optimierung dieses Gesetzes einsetzen, werden damit mit aller Wahrscheinlichkeit nicht alle Lücken geschlossen. Man darf nicht vergessen, dass fast alle Branchen Arbeits- und Fachkräfte suchen. Wir befinden uns also nicht nur in einem Konkurrenzkampf um Mitarbeiter*innen hier vor Ort, sondern auch international. Zudem wird der kurzfristige Bedarf auch durch eine Anpassung des Gesetzes nicht gedeckt.



© DEHOGA Bayern



© DEHOGA Bayern

Um das Problem abzumildern, bedarf es eines Bündels an Maßnahmen

Dazu gehören einerseits die Rahmenbedingungen die der Staat beeinflussen kann, z. B. Bürokratieabbau, Vermeidung von Eingriffen in die Tarifautonomie, bessere Bildung und Berufsorientierung an Allgemeinbildenden Schulen, Steuer-senkungen für Bürger, Digitalisierung uvm ... Andererseits stehen natürlich auch die Betriebe in der Verantwortung ihre Qualität als Arbeitgeber, ihre Prozesse, sowie die Arbeitsbedingungen regelmäßig auf den Prüfstand zu stellen und bei Bedarf zu optimieren.



© Svea Pietschmann

Am Ende sollte sich jeder Arbeitgeber mindestens folgende Fragen stellen:

- Warum soll sich eigentlich irgendjemand bei mir bewerben oder bei mir arbeiten wollen?
- Wie kann ich mich für die Zukunft aufstellen?

Wie bereits erwähnt, konkurrieren Betriebe aller Branchen, um die Arbeits- und Fachkräfte von morgen.

Die Ausbildung des Nachwuchses kann ein Teil der Lösung sein

Erfreulicherweise haben sich wieder mehr Jugendliche für eine Ausbildung im Gastgewerbe entschieden. Die Anmeldungen an der Berufsschule liegen leicht über dem



© Thomas Fedra

Niveau aus dem Jahr 2019. Ein Zusammenhang mit der Neuordnung der Ausbildungsberufe kann sicherlich hergestellt werden. Bleibt abzuwarten wie die bereinigten Zahlen der IHK Berlin im Februar (Vertragslösungen) für 2022 aussehen. Umso wichtiger ist es jetzt, einerseits eine gute Ausbildungsqualität der Lernorte Betrieb und Berufsschule zu gewährleisten und andererseits die Rahmenbedingungen der Betriebe und Branche so zu gestalten, dass die jungen Menschen ihre Ausbildung erfolgreich zum Abschluss bringen und danach auch in der Branche bleiben. Kein leichtes Unterfangen in Branchen, die durch eine Vielfalt an Betrieben bzw. durch Kleinteiligkeit geprägt sind. Dazu gehört sicherlich auch das Gastgewerbe.

Am Anfang steht die Wertschätzung

Die Wertschätzung gegenüber einer Branche und deren Berufe hat auch Einfluss auf die Attraktivität einer Branche. Wertschätzung unterstützt die Arbeits- und Fachkräftesicherung.

Dienstleistungen und Gastfreundschaft müssen wieder etwas Wert sein und verdienen den Respekt all derer die sie in Anspruch nehmen dazu gehört die Öffentlichkeit genauso wie die politischen Akteure. Der Tourismus und das Gastgewerbe sind wichtige Wirtschaftsfaktoren für Deutschland und für Berlin, das müssen wir immer wieder hervorheben.

Unterstützungsangebote rund um das Thema Ausbildung

Seminare für Azubis inkl. Prüfungsvorbereitung:

seminare.dehoga-berlin.de

Qualitätssicherung:

www.topausbildung.de

Verbundausbildung:

www.verbundberatung-berlin.de/

Ausbildungsberufe im Überblick:

www.dehoga-ausbildung.de

In Punkto Ausbildungsqualität ist das Gastgewerbe auf dem richtigen Weg

Laut einer Umfrage der Auszubildenden am OSZ-Gastgewerbe im November 2022 waren mehr als 76 Prozent zufrieden bis sehr zufrieden mit der betrieblichen Ausbildung. Über 70 Prozent gaben an, dass die Erwartungen an die Ausbildung erfüllt wurden. Im beiden Fragen ist das eine Steigerung von Rund 25 Prozent Punkten im Vergleich zu den Ergebnissen aus März 2022. Auch beim Lernort Berufsschule ist ein positiver Trend zu verzeichnen.

Ausbaufähig ist die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung, hier fühlen sich nur 51 Prozent gut auf die Abschlussprüfung vorbereitet und das obwohl es während der letzten 2,5 Jahre diverse Unterstützungsangebote Angebote wie z. B. die Pop-up-Prüfungsvorbereitung für Köche oder auch die modularen Angebote im Ausbildungshotel gab.

*„Es gilt als Branche am Ball
zu bleiben, um auf dem
Ausbildungs- und Arbeitsmarkt
auch gegenüber anderen Branchen
bestehen zu können.*

*Daran muss das Gastgewerbe
weiter gemeinsam arbeiten.
Unsere Empfehlung ist es,
die bereits vorhanden Angebote
in Zukunft stärker zu nutzen.“*



Faces of Gastronomy

Drei Kreative führen in die wilden,
bunten und großartigen Küchen der Hauptstadt

Noch ein Buch über Berliner Gastronomen? Ja, und was für eins! Melanie Greim, Foto- und Videografin, Robert Schlesinger als Fotograf und Hinnerk Clausen, Rechtsanwalt und freier Autor, gingen ins volle Risiko und gründeten einen Selbstverlag. Mit viel Leidenschaft und Experimentierfreude begaben sie sich auf eine Reise durch die angesagten Küchen der Hauptstadt. Das hat sich gelohnt, denn das Ergebnis sind kein Kochbuch oder illustrierte Biografien von Gastronom*innen, sondern ein vertrauensgetragener Blick auf die Grundmauern der jeweiligen Restaurants. Ilona Scholl vom tulus lotrek bringt das so auf den Punkt: „So ein Format, so ein Buch über die Gastronomie Berlins – ich glaube, man kann mit Recht sagen, dass es das in der Form vorher noch nie gab. Eine unglaubliche Qualität und Leidenschaft. Was für ein Monument!“ Die „Gastgeberin des Jahres 2021“ (Gault Millau) gehört zusammen mit „tulus lotrek“-Betreiber Max Strohe, „Lovis“-Küchenchefin Sophia Rudolph, Billy Wagner und Micha Schäfer, Tim Raue und Marie-Anne Wild oder Multi-Gastronom The Duc Ngo zu den Gastronomie-Charakterköpfen, die im Buch vorgestellt werden. Sie alle prägen Berlin jeden Tag aufs Neue kulinarisch und sorgen mit ihrem Können dafür, dass die Metropole so vielfältig und wunderbar ist.

Im November 2019 begannen Melanie Greim, Robert Schlesinger und Hinnerk Clausen mit ihrer Arbeit am 416 Seiten starken Buch. „Die ursprüngliche Idee zum Konzept stammt von mir“, bekennt Hinnerk Clausen, der berichtet, dass sein Wegweiser durch Berlin die vielen wunderbaren Restaurants, Cafés, Imbisse waren, die ihm bei der Ankunft in der Stadt

halfen, heimisch zu werden. „Dann kam irgendwann die Frage auf: Wer sind eigentlich die Menschen hinter all diesen Orten? Ich wollte den Menschen, die ‚mein‘ Berlin ausmachen, die Wertschätzung zuteilwerden lassen, die sie in meinen Augen verdienen“, so Autor Clausen. Als er dann Melanie und Robert traf, wurde aus einem Rohdiamanten das gemeinsame Projekt „Faces of Gastronomy“. Was nehmen die drei aus drei Jahren intensiver Arbeit mit? „Trotz all der unterschiedlichen Charaktere hatten wir stets das Gefühl, dass die Szene unterm Strich eine riesige Familie ist. Da gab es kein Konkurrenzdenken, keinen Neid, keine Missgunst. Man kennt sich, man schätzt sich!“, fasst Hinnerk Clausen zusammen.

von Brigitte Menge



*Hungrig auf
gute Bilder und gute Geschichten:
Foto- und Videografin Melanie Greim,
Fotograf Robert Schlesinger
und Autor Hinnerk Clausen.*



© Robert Schlesinger/Faces of Gastronomy

Die hohe Schule der Food-Fotografie.

Faces of Gastronomy – 300 Bilder. 416 Seiten.
23 Persönlichkeiten. 16 Geschichten. 1 Stadt. 1 Buch.
Englischsprachig, Verkaufspreis: 79,95 €
www.facesofgastronomy.com

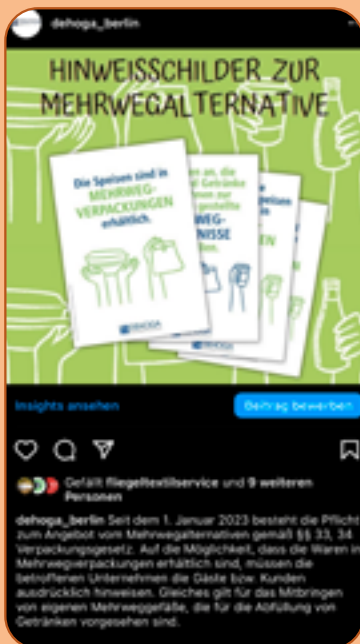
#socialmedia



*Heldenmenüs
für Einsatzkräfte*



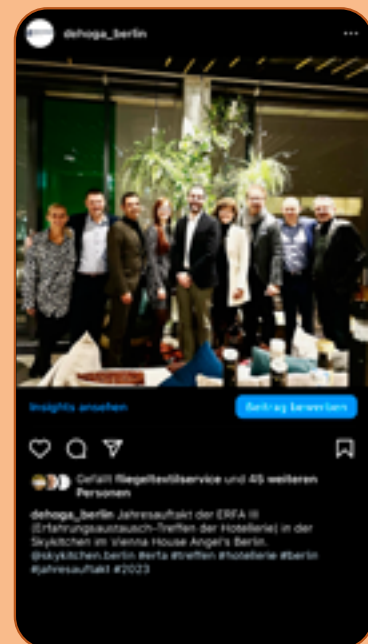
*Gesetz ist nicht zu Ende
gedacht...*



*Mehrwegpflicht
seit dem 1. Januar 2023*



3 Sterne für das Hotel Nikolai



Erstes Treffen der ERFA III

© DEHOGA Berlin



dehoga_berlin – werde Follower!

Gelungener Auftakt für das Bürger*innenforum Berlin-Tourismus

Offener und konstruktiver Austausch auf dem
ersten öffentlichen Forum zur Zukunft des Tourismus in der Stadt

Wie kann gemeinsam der Berlin-Tourismus nachhaltig und stadtverträglich weiterentwickelt werden? Mehr als 100 Gäste diskutierten dazu Ende Januar auf einem ersten öffentlichen Bürger*innenforum in der Kulturbrauerei. Eingeladen hatte der Bürger*innenbeirat Berlin-Tourismus.



*Vertreter*innen aus allen Bezirken:
Der Bürger*innenbeirat Berlin-Tourismus stellte
sich zusammen mit Staatssekretär Michael Biel
(2. v. r. in 1. Reihe) den Gästen vor.*

beim GLS Sprachenzentrum unter anderem dazu, wie durch neue Reiseinspirationen die Gäste der Stadt auf Angebote außerhalb des Zentrums aufmerksam gemacht werden können. Auch Themen, die indirekt mit dem Tourismus zusammenhängen, darunter Stadtentwicklung und Mobilität, wurden diskutiert. Es folgte ein offener Austausch an Dialogstationen.

Moritz Majer, Referent für Tourismusentwicklung bei der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe sowie Sabine Wendt, Leiterin Destinationsmanagement bei *visitBerlin*, gaben zunächst ihren Input für einen stadtverträglichen Tourismus sowie zu einzelnen Maßnahmen des Tourismuskonzepts 2018+, die *visitBerlin* in den vergangenen Jahren auf den Weg gebracht hat. In der anschließenden Diskussionsrunde sprachen Michael Biel, Staatssekretär für Wirtschaft, Bettina Quäschnig, Leiterin Destinationsentwicklung bei *visitBerlin*, Clara Herrmann, Bezirksbürgermeisterin Friedrichshain-Kreuzberg, Professor Andreas Kagermeier von der Universität Trier sowie Dr. Reemda Jaeschke, Director of Finance & Controlling

Dort hatten alle Teilnehmenden die Möglichkeit, miteinander ins Gespräch zu kommen und Anregungen, Herausforderungen und Ideen zum Tourismus in Berlin und in den Bezirken einzubringen.

Der Bürger*innenbeirat Berlin-Tourismus ist eine Initiative der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe, *visitBerlin* und allen zwölf Berliner Bezirken. Der unabhängige Beirat tagt viermal jährlich. Zweimal im Jahr lädt der Beirat zusätzlich alle Berliner*innen zum öffentlichen Bürger*innenforum ein.

Weitere Informationen auf

 www.du-hier-in.berlin/buergerinnenbeirat



© visitBerlin, Foto: Sebastian Rau



25-jähriges Betriebsjubiläum feiert das Keyser Soze Berlin. Joern Brinkmann von der StäV und Präsidiumsmitglied des Verbandes (l.), übergab die Urkunde an Esther & Thomas Wolf.



Jojakim Balzer vom Ballhaus Walzerlinksgestrickt erhält die Auszeichnung für 20 Jahre Mitgliedschaft. Jeannette Sonderhoff von der Mitgliederbetreuung übergab die Urkunde. Wir sagen danke für die langjährige Treue.



Jan Schimmelpfennig (l.), Direktor des Living Hotel Weißensee feiert das 25-jährige Betriebsjubiläum. Jeannette Sonderhoff übergab die Urkunde.



Mitglieds- und Betriebs- *Jubiläen* im Verband



40-jähriges Betriebsjubiläum feiert die Schankwirtschaft Alt Berlin. Jeannette Sonderhoff, die für die Mitgliederbetreuung zuständig ist, übergab die Auszeichnung an Thomas Grunke.

Für 15 Jahre Mitgliedschaft im Verband gratulieren wir dem Café Tiffany im Europa-Center. Ina Alayon (r.) hat die Urkunde gerne von Jeannette Sonderhoff (l.) entgegengenommen.

WIR IN BERLIN



5 Jahre ist das Motel One Berlin-Upper West Mitglied im Verband. Gerrit Buchhorn (l.), stellv. Hauptgeschäftsführer, übergab die Urkunde an Miljan Draskovic.

DEHOGA
BERLIN



Und noch ein Jubiläum, Sascha Malingriaux von der Britzer Mühle ist seit 15 Jahren im Verband.

Vranken-Pommery Monopole

Bereit für eine nachhaltige Zukunft

Als einer der führenden Winzer Europas, weiß man im Hause Vranken-Pommery Monopole schon seit langem, dass man der Natur viel zu verdanken hat. Einer, der die Harmonisierung verschiedener Prozesse zur nachhaltigen und ökologischen Entwicklung immer voranzutreiben wusste ist Präsident und Gründer Paul-Francois Vranken. Er beschreibt sein Kredo in einem kurzen Statement: „Dank der Natur können wir unsere Terroirs aufwerten. Jeder unserer Weinberge trägt unsere Zukunft in sich. Jedes unserer Häuser trägt die Wurzeln unseres ökologischen und sozialen Engagements in sich. Nur so kommen wir gemeinsam voran und können der Natur das zurückgeben, was sie uns bietet.“

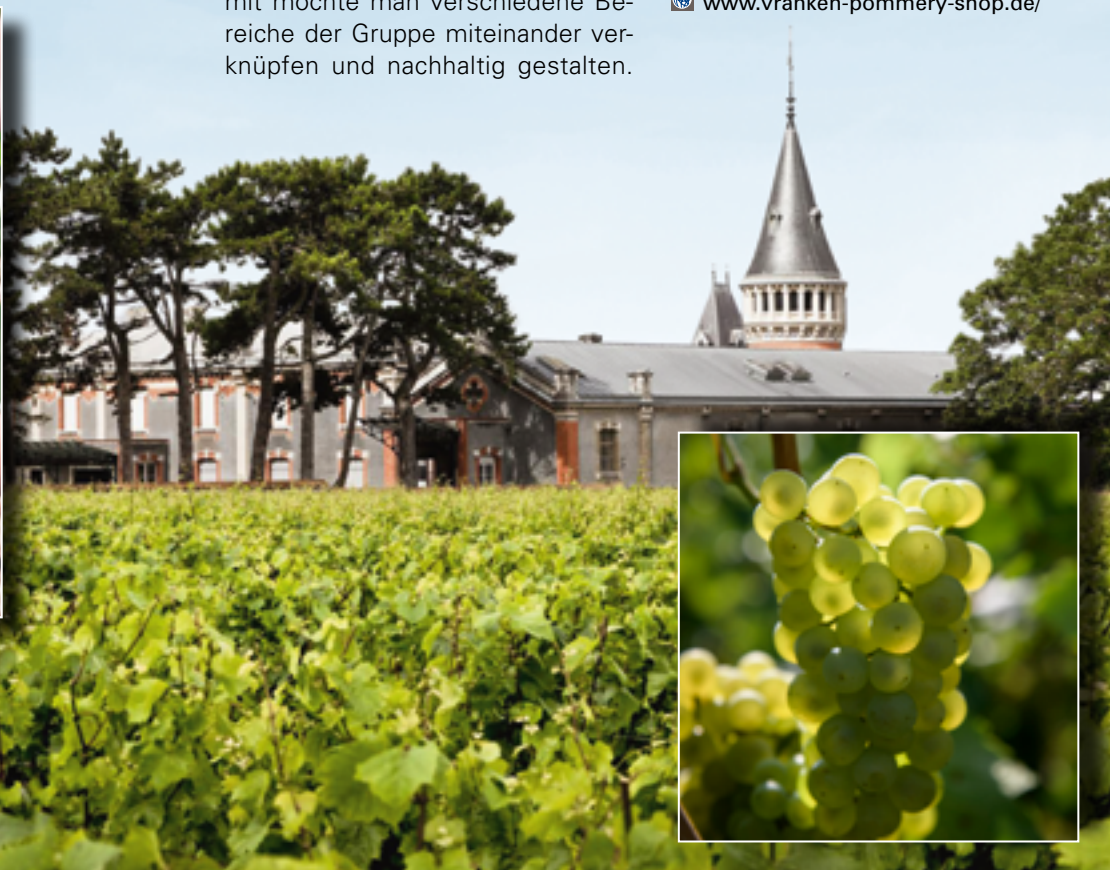
Seit 2003 arbeitet man bei Vranken-Pommery Monopole daran, einen nachhaltigen Weg zu beschreiten. Nach und nach wurden verschiedene Umstrukturierungen zum schonenden Umgang mit Ressourcen, oder auch zur ökologischen Bewirtschaftung umgesetzt. (75 Prozent aller Weinberge der Gruppe sind bereits Bio zertifiziert). In 2017 erhielt man dafür die Doppelzertifizierung „Nachhaltiger Weinbau in der Champagne und „Hoher Umweltwert“. Die Entwicklung geht seitdem jedoch stetig weiter.

Den vorerst wichtigsten Schritt machte man im Jahr 2021. Vranken-Pommery wurde als erstes Haus in der Champagne in eine „Société en Mission“ – eine Gesellschaft mit einem Auftrag – umgewandelt. Hiermit möchte man verschiedene Bereiche der Gruppe miteinander verknüpfen und nachhaltig gestalten.

Angefangen bei der Bewirtschaftung der Weinberge, der Nutzung von erneuerbaren Energien, der schonende Umgang mit Ressourcen, als auch der soziale Umgang mit den menschlichen Ressourcen – den Angestellten. So ist man nicht nur ein wirtschaftlicher Akteur, sondern interagiert mit seiner Umwelt und seinen Stakeholdern. Die gesamte Gruppe trägt auf diesem Weg zur Gemeinschaft bei, um soziale, gesellschaftliche und ökologische Herausforderungen zu meistern.

Das Ziel dabei ist es, die Qualität der Champagner und Weine der Vranken-Pommery Monopole Gruppe in der ganzen Welt zu fördern und gleichzeitig verschiedene Bereiche miteinander zu vereinen.

 www.vranken-pommery-shop.de/



*Domaine Pommery
The Vineyard*



Einfach Kasse machen mit ready2order

Gutes Essen, gute Getränke und eine gute Idee – diese drei Zutaten für erfolgreiche Gastronomie gaben auch den Startschuss für ready2order. Mittendrin: zwei innovative Studenten und ein von seinem Kassensystem völlig entnervter Gastronom.



ready2order

ready2order-Gründer Markus Bernhart (CEO)
und Christopher Fuchs

Als Studenten entwickelten sie die Idee für ein einfaches Kassensystem, das preisgünstig und flexibel die täglichen Abläufe in der Gastronomie erleichtert.

Im Jahr 2012 bedeutet eine neue Kasse noch die Investition in ein teures Spezialgerät. Über diese Sonderausgabe beschwert sich ein Wiener Gastwirt – und trifft bei zwei Gästen auf offene Ohren: Informatikstudent Christopher Fuchs sieht sofort die Symbiose zwischen moderner Kommunikationstechnik und einer flexiblen Software: „Wir waren erstaunt zu erfahren, dass es zu einer Zeit, wo jeder normale Bürger schon ein Smartphone, Notebook oder Tablet in Verwendung hatte, kein innovatives Kassensystem gab.“ Schnell entwickelte er gemeinsam mit dem heutigen CEO Markus Bernhart die Idee für ein einfaches Kassensystem, das die typischen Herausforderungen in der Gastronomie auf moderne Weise löst – mit allem, was wichtig ist zum Bestellen, Kassieren und Verwalten.

Günstig, flexibel und zuverlässig

Im Gegensatz zu den althergebrachten Registrierkassen arbeitet das ready2order Kassensystem in der Cloud: Alle Daten sind so sicher, finanzamtconform und ortsunabhängig auf deutschen Servern gespeichert, und Software-Updates zur Verbesserung und Erweiterung werden automatisch eingespielt. Außerdem ist die ready2order Kassensystemsoftware für eine Vielzahl von Endgeräten geeignet (z.B. Smartphones, Tablets oder Computer). Alternativ gibt es mit dem mobilen All-in-One-Gerät readyGo oder dem Theken-Terminal readyMax auch eigene,

leistungsfähige Hardware im Angebot. Das macht ready2order besonders flexibel und sicher – und unterstützt Gastronomiebetriebe dabei, ihr geschäftliches Potenzial voll auszuschöpfen. Und das zu einem fairen Preis ohne versteckte Zusatzkosten.

Diese Vorteile bietet ready2order:

- **Kostenlose Testphase** – unverbindlich und ohne Vertragsabschluss
- **Vollständiges Kassensystem** mit allen wichtigen Features
- **Auch mobil einsetzbar** – läuft auf allen kompatiblen Geräten
- **Schnelle Einrichtung** – keine Computerkenntnisse erforderlich
- **Sicher und finanzamtconform** nach KassenSichV inkl. TSE
- Kostenloser Support
- Flexible Servicepakete nach Maß

ready2order Kontaktdaten

Ihr Ansprechpartner:
Michael Karl
@ michael.karl@ready2order.com

Weitere Informationen auf
www.ready2order.com/de/kassensysteme-gastronomie/

Unser Wechsel-Bonus

für DEHOGA Berlin-Mitglieder

Jetzt Kasse wechseln:

- **0 Euro Aktivierungsgebühr** – einmalig 99 Euro sparen
- Wir richten Ihre Kasse ein: **Gratis Premium-Service-Paket** – 399 Euro sparen
- **20 Prozent** sparen auf das ready2order Basis-Abo im 1. Jahr

Einfach

DEHOGA Berlin-Wechsel-Bonus im Gespräch mit unseren Sales-Mitarbeiter*innen erwähnen und rund 560 Euro sparen!

Bars, Imbisse, Pensionen und kleine Gastrobetriebe unterstützt das **Basis-Abo** mit allem, was es für einen reibungslosen Ablauf braucht.

- Automatischer Kassenabschluss
- Kombinierbar mit Kassenlade und Kartenterminal
- Einfache Produktverwaltung
- Verständliche Statistiken zum Umsatz
- Multi-Login mit individuellen Berechtigungen
- Unkomplizierte Stornobuchungen
- Datenexport (DATEV) zur Steuerberatung
- Mitarbeiterverwaltung und Kundendatei
- Beleg- und Rechnungsversand per E-Mail
- Gutscheilverwaltung und Rabattfunktion
- In Kooperation mit easybooking nutzbar

Das optionale **Gastro-Paket** liefert zusätzlich alle Funktionen, die bei Tischbetrieb entscheidend sind – perfekt für Restaurants und Cafés.

- Funkbonierung vom Tisch an Küche oder Bar
- Tischplan
- Beilagen-Management und Menügangauswahl
- Getrennte Rechnung für Gruppen
- Automatische Preisanpassung bei Happy Hour
- Take-Away-Funktion

Hausmeister-Service via E-Lastenrad: NUMA und 3B starten Pilotprojekt in Berlin

NUMA Group baut ihren Erfolg aus und setzt auf innovative Partner wie 3B

Das Konzept der NUMA Group sorgt aktuell in ganz Europa für viel Interesse: Das innovative Unternehmen bietet stilvolle Design-Apartments in den besten Vierteln internationaler Metropolen, so auch in Berlin. Die Apartments sollen Ausgangspunkt für unvergessliche Reisen sein. Dabei gibt es kein lästiges Warten an der Rezeption und auch keine verlegten Zimmerschlüssel – die Gäste benutzen einfach ihr Smartphone für die Kommunikation mit NUMA. Das Unternehmen hat schon mehr als 80 Prozent der internen Prozesse digitalisiert.



(v.l.n.r.) Max Oehler (Regional Operations Manager NUMA), Denis Koberg (Hausmeister 3B) und Dario Fank (Chief Sales Officer 3B)

In Berlin unterhält die Gruppe sieben Häuser mit 503 Zimmern. Zwei weitere Häuser sind bereits vertraglich gesichert. Die technische Betreuung der Häuser erfolgt durch Hausmeister der 3B Dienstleistungen. Die metropolentypische Verkehrslage hat 3B nun veranlasst, in einem Pilotprojekt KFZ-Kleintransporter durch E-Lastenfahrräder zu ersetzen. So können die 3B Hausmeister bald nahezu entspannt von NUMA Haus zu NUMA Haus durch die Stadt radeln.

Neben der Einsparung von CO₂-Emissionen ist auch die Zeitersparnis ein positiver Faktor dieser Neuerung. Mit dem Einsatz umweltfreundlicher E-Bikes sind Staus und Parkplatzsuche kein Thema mehr. Die Räder können direkt vor dem Haus geparkt werden. Dank ihres schlanken Designs versperren sie niemandem den Weg. Ihre praktischen Car-goboxen sind geräumig mit Platz für Werkzeuge, Reparatur- und Nachfüllmaterial.

Das E-Bike macht Servicekräfte auch ohne Führerschein mobil. So können sich auch qualifizierte 3B-Hausmeister ohne Fahrerlaubnis um die Häuser der NUMA Group kümmern. Dabei sind die Unterhaltskosten für das E-Lastenrad unterm Strich auch noch deutlich günstiger als für ein Auto. Julius Anders, Director Operations der NUMA Group erklärt: „Wir sind immer auf der Suche nach weiteren Verbesserungspotenzialen und freuen uns, gemeinsam mit unseren Partnern neue Ansätze zu testen und bei Erfolg dann nachhaltige Lösungen zu implementieren.“

Für 3B zeigt dieser Zuspruch, wie kleine Veränderungen einen großen Unterschied machen können. Dario Fank, CSO bei 3B: „So können wir NUMA noch zielgerichteter unterstützen und den Arbeitsalltag unserer Hausmeister mit Blick auf die angespannte Verkehrslage in Berlin etwas erleichtern.“

 www.drei-b.de

Willkommen bei senpeco!

Digitale Arbeitsschutzdokumentation – jederzeit und überall

Als ASQ haben wir uns dem Arbeits- und Gesundheitsschutz verschrieben. Mit der selbstentwickelten Software „senpeco“ bringen wir die gesamte Dokumentation in diesem Bereich auf ein neues Level. Durch unsere cloudbasierte Lösung ist der Zugriff zu jederzeit von jedem Ort der Welt möglich. Mit nur wenigen Klicks kann die Dokumentation mit Smartphone, Tablet oder Desktop-Computer aktualisiert und durch Fotos sinnvoll ergänzt werden. Unübersichtliche Berge von Papieren und vergessene Termine gehören somit der Vergangenheit an. Sie beschleunigen damit den Arbeits- und Gesundheitsschutz, erfüllen die gesetzlichen Vorgaben und haben mehr Zeit für Ihr gewinnbringendes Kerngeschäft. Eine kostenlose Testversion sowie weitere Details finden Sie in Kürze auf www.senpeco.de.

Software as a service (Eine Software – viel Mehrwert)

Die Software lässt sich einfach bedienen und hilft Ihnen bei der Optimierung Ihrer Arbeit. Durch Sicherheitsingenieure mit Praxiserfahrung entwickelt, erkennt man in der Verwendung von senpeco die Fachkenntnis und die sinnvoll gewählten Verknüpfungsmöglichkeiten. Sollten Sie inhaltlich mal nicht weiterkommen, helfen wir Ihnen mit professionellem Service oder gar sicherheitstechnischer Betreuung.



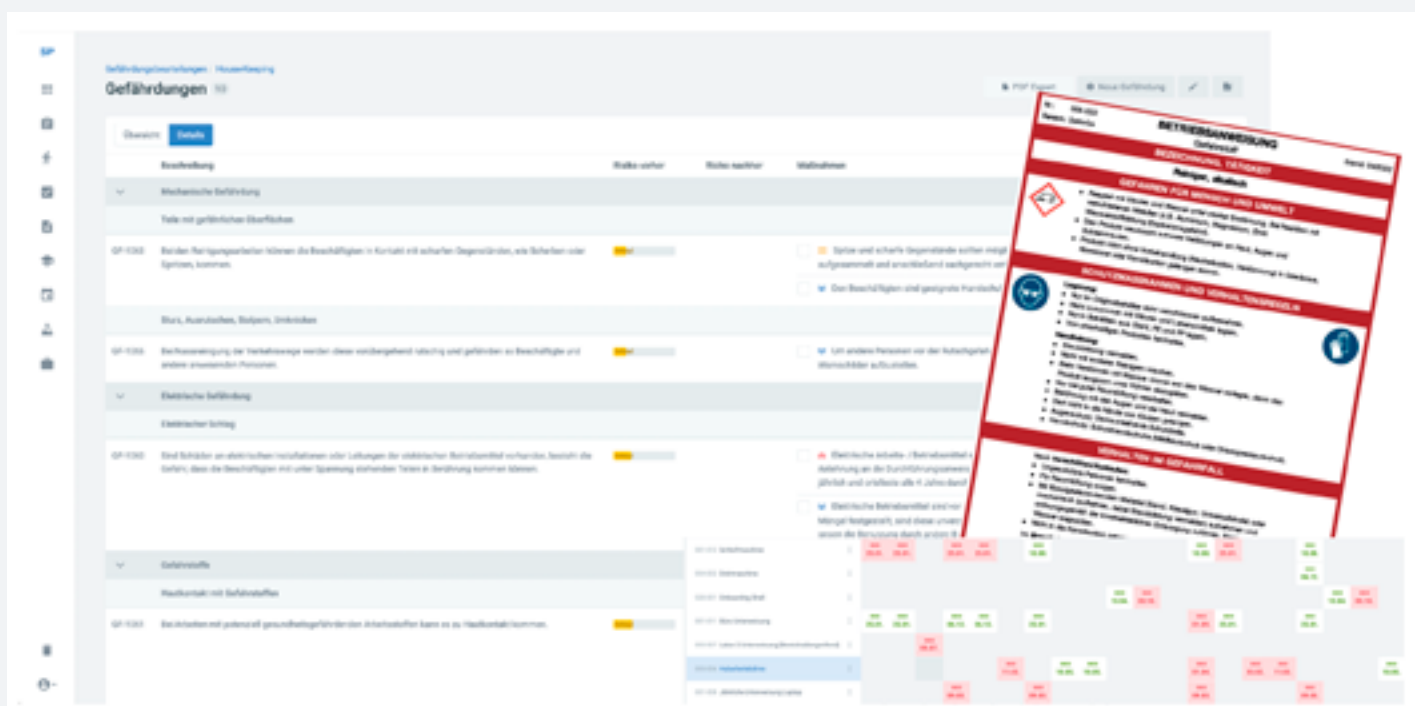
senpeco

Wir lassen Sie nicht allein, sondern begleiten Sie Schritt für Schritt beim Einstieg in die softwaregestützte Dokumentation.

DEHOGA Berlin – Sonderkonditionen

Als langjähriger Partner des DEHOGA Berlin bieten wir Ihnen zum einfachen Einstieg in die digitale Arbeitsschutz-zukunft branchenspezifischen Vorlagen (für Hoteliers und Gastronomen) für Gefährdungsbeurteilungen und Betriebsanweisungen kostenlos an. Einfacher und günstiger könnte ein Einstieg in den digitalen Arbeitsschutz nicht sein. Sollten Sie darüber hinaus eine sicherheitstechnische Grundbetreuung benötigen, erhalten Sie bei gleichzeitiger Nutzung unserer Software attraktive Sonderkonditionen. Die Entwicklung und Individualisierung Ihrer Dokumentation erfolgt am besten gemeinsam. Im Anschluss an eine erste kostenlose Beratung unterstützen wir Sie nach Beauftragung vor Ort sowie digital zu den DEHOGA Berlin-Sonderkonditionen.

 www.asq-online.de



The screenshot displays the senpeco software interface for hazard assessment. On the left, a sidebar shows navigation options like 'Gefährdungen' and 'Gefährdungsbeurteilungen'. The main area shows a table with columns for 'Gefährdung', 'Risiko vorher', 'Risiko nachher', and 'Maßnahmen'. The table lists various hazards such as 'Mechanische Gefährdung', 'Elektrische Gefährdung', and 'Gefahrstoffe'. To the right, a printed safety instruction sheet is overlaid, titled 'BETRIEBSANWEISUNG' and 'Gefahrstoffe'. The sheet contains detailed instructions for handling hazardous substances, including wearing protective equipment and following specific safety procedures. The bottom right corner of the screenshot shows a grid of colored squares (red, yellow, green) representing risk levels.

Neu in Berlin: JW Marriott Hotel

JW Marriott, Teil des globalen Portfolios von Marriott Bonvoy mit 30 außergewöhnlichen Hotelmarken, hat JW Marriott Hotel Berlin, das erste Hotel der Luxusmarke in der Hauptstadt, eröffnet. Das bisher als Hotel Berlin Central District geführte Hotel an der Stauffenbergstraße hat die erste Transformationsphase zur Marke JW Marriott abgeschlossen und fördert mit einem modernen Luxuskonzept den Bewusstseinswandel hin zu



einem achtsamen Lebensstil. Das 505 Zimmer und Suiten umfassende Hotel befindet sich im Eigentum einer der führenden Investmentgesellschaften für das Gastgewerbe, der Al Rayyan Tourism Investment Company (AR-TIC). Das Haus verfügt über eines der umfangreichsten Tagungs- und Eventangebote der Stadt mit mehr als 48 Veranstaltungsräumen auf 6.293 Quadratmeter, darunter der größte Ballsaal Berlins mit einer Kapazität für 2.300 Gäste auf 2.160 Quadratmeter.

www.marriott.de

Weltweit im Einsatz: Thomas Kammeier geht für the CORD auf Reisen

Hervorragende Kulinarik weiß man überall zu schätzen. Meisterkoch Thomas Kammeier, gastronomischer Leiter des EUREF-Campus und kulinarischer Direktor des Restaurants the CORD, trägt das Motto „Du bist, was



© Visionary / the CORD

du isst“ und den Zukunftsgedanken dahinter nun in die Welt hinaus. Gemeinsam mit TV-Koch Ralf Zacherl begibt er sich vom 23. bis 27. Januar 2023 für Etihad Airways und Rotana Hotels auf eine „kulinarische Reise aus 1001 Nacht“. Gemeinsam übernehmen die Spitzenköche die Küche des Restaurants FINZ in Abu Dhabi. Das Restaurant im Beach Resort Rotana hat ein ausgezeichnetes Renommee. Kammeier und Zacherl werden sich auf die orientalische Küche einlassen und haben den Anspruch, ihre hohen Ansprüche an Nachhaltigkeit und Regionalität auch fern der Heimat einzulösen.

www.thecord.de/

Hereinspaziert: Das Adlon ist nur einen „Touch“ entfernt

„In weiter Ferne, so nah!“ – so lautet der Titel eines ikonischen Films von Werner Herzog über Berlin. Er böte sich jedoch auch heute als Überschrift für die jüngste Innovation des Hotel Adlon Kempinski Berlin an. Denn dank

Augmented Reality – kurz AR – ist ein Besuch der Hotel-Legende plötzlich ganz nah, egal in welcher weiter Ferne sich jemand gerade befindet. Ab sofort können Interessierte von überall und jederzeit ins Adlon eintreten und es hautnah erleben – zumindest virtuell. „Die Illusion ist perfekt“, freut sich Karina Ansoos, die Geschäftsführende Direktorin der Hotellegende am Brandenburger Tor. „Wer schon einmal bei uns war, kann seine Erinnerungen auffrischen und für alle anderen steigert das digitale Erlebnis die Vorfreude und die Neugier“. Dank der neuen Adlon-AR-App wird das Smartphone zum Türöffner in das virtuelle Innere des Grandhotels am Brandenburger Tor. Insgesamt können vier außergewöhnliche Orte im Hotel besucht werden. Nach einem Ausflug in die faszinierende Historie des Traditionshotels, betritt der App-User den Pariser Platz, flaniert über den roten Teppich, wird von einer Pagin begrüßt und tritt ein in die elegante Lobby. Das Herzstück des Hotels kann man im 360°-Modus betrachten und nicht nur das: Hier und an allen anderen Stationen des Hotelbesuchs können Fotos und Videos von den interaktiven 3D-Szenarien mit dem Smartphone aufgenommen werden. Diese werden mit dem Adlon-Wasserzeichen gespeichert und können auf den sozialen Netzwerken geteilt werden. Die App ist ab sofort kostenfrei für iOS im App Store und für Android im Google Play Store erhältlich.

www.kempinski.com/en/adlon



© Hotel Adlon

Im InterContinental Berlin die Zukunft erleben

Das Hotel InterContinental Berlin ist nicht nur ein Hotel mit einer fast 65-jährigen Tradition, sondern nach aufwendiger Modernisierung auch ein Luxus-hotel der Zukunft. Mit einer Investition von fast 61 Mio der IHG® Hotels & Resorts und Union Investment wird das InterContinental Berlin, das als eines der umsatzstärksten Hotels in Deutschland gilt, seit Mai 2019 bei laufendem Betrieb renoviert und neugestaltet. Während die Arbeiten im Westflügel noch bis Ende 2023 weitergehen, präsentiert sich der Rest



Sebastian Germershausen

des rund 70.000 m² großen Hotels unter der Leitung des neuen General Managers Sebastian Germershausen bereits im frischen Glanz. Der 46-jährige ist mit dem Traditions-haus bereits sehr vertraut. Er begann seine Karriere 2006 genau hier als stellvertretender Front Office Manager und kehrt nun nach internationalen Stationen als erfahrene Führungskraft zurück. 2012 hatte er als Residential Service Lead für IHG® Hotels & Resorts bei den Olympischen Spielen in London die Leitung einer der Unterkünfte für die Athleten übernommen. Ein Jahr später war er zum InterContinental Melbourne The Rialto in Australien gewechselt, wo er zunächst als Director of Rooms und zuletzt als Hotel Manager tätig war. Zurück in Deutschland fungierte der in Hannover geborene Germershausen ab 2015 drei Jahre als Hotel Manager im InterContinental Berlin, bevor er im Februar 2018 seine erste Position als General Manager im Crowne Plaza Berlin – Potsdamer Platz antrat.

www.ihg.com

© Lauri Laan



Matthias Diether: Stern in Tallinn

Matthias Diether, der sein Handwerk bei den Besten der Branche lernte, und von 2010 bis 2015 Küchenchef im First Floor war, darf sich über den ersten Michelin-Stern für das nach ihm benannte Lokal 180° by Matthias Diether in Tallinn freuen. Der in Berlin geborene und in Schwaben aufgewachsene Koch ist der Erste im Baltikum, der die begehrte Auszeichnung erhielt. Nach der Schließung des Sterne-Restaurants First Floor im Hotel Palace ging Matthias Diether 2016 nach Estland und eröffnete 2018 sein Restaurant im angesagten Tallinner Hafenviertel.

www.180degrees.ee

Johann Lafer im Wintergarten

Erstmals begrüßten die Gäste im Wintergarten Variété Berlin Johann Lafer mit seiner Live Show World of Dinner. Am 18. und 19. Februar bereitete der Gourmet-Koch, Autor und Genuss-Botschafter und sein Team ein 4-Gänge-Menü zu. Video-Einspieler gewährten einen spannenden Einblick in Lafers kulinarische Karriere, und nebenbei erzählt der Meister der Kochkunst live und hautnah Anekdoten aus seinem aufregenden Arbeitsleben. Serviert wurde Seeteufel (Vorspeise), Steirisches Bio-Huhn (Zwischengang), Almochse (Hauptgang) und winterliche Zwetschge im Glühweinsud zum Dessert.

www.wintergarten-berlin.de



© Nathalie Bothur

Siegerehrung des LagenCups im the CORD am 25. Februar 2023 um 18.30 Uhr

Am 25. Februar werden im the CORD die Gewinner*innen präsentiert, die den LagenCup 2022 von Sommelier Serhat Aktas gewonnen haben. Die beste Winzerin und der beste Winzer des LagenCup Rot 2022, des LagenCup Weiß 2022 und die Siegerin des Sekt-Cup 2022 werden vor Ort sein.



Olaf Rode, Florian Peters, Serhat Aktas & Thomas Kammeier

Der LagenCup wurde von Serhat Aktas im Jahr 2018 initiiert, der in Schöneberg die Weinbar „Der Weinlobbyist“ betreibt. Die Idee zu diesem Wettbewerb kam Aktas schon während seiner Ausbildung zum Sommelier an der Deutschen Wein- und Sommelier-Schule in Berlin. In diesem Jahr findet die gebührende Feierlichkeit für die sechs prämierten Gewinner im the CORD statt. Serhat Aktas sagt: „Ich freue mich, fünf Wein-güter mit sechs Gewinner*innen als Sieger*innen und Gäste im the CORD zu begrüßen.“ Mit dabei sein werden Paul Schäfer vom VDP. Weingut Burggarten von der Ahr, Nicole Roth vom Weingut Roth aus Franken, Karsten Peter vom VDP. Gut Hermannsberg an der Nahe, die Geschwister Karoline und Dorothee Gaul vom Weingut Karl-Heinz Gaul aus der Pfalz und die Gewinnerin Marie Luise Raumland vom VDP. Sekthaus Raumland aus Rheinhessen.

www.derweinlobbyist

Unsere Publik

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Bran



Reinickendorfer Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für Reinickendorf

jeden zweiten und letzten Donnerstag im Monat

Auflage 40.000 Exemplare

Format 255 x 350 mm

Umfang 24-48 Seiten

Papier hochwertiges Zeitungspapier

Vertrieb an bis zu 400 Auslagestellen in Reinickendorf und näheren Umgebung



Weddinger Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für Wedding

monatlich – jeden letzten Donnerstag im Monat

Auflage 15.000 Exemplare

Format 255 x 350 mm

Umfang 24-48 Seiten

Papier hochwertiges Zeitungspapier

Vertrieb an bis zu 100 Auslagestellen in Wedding



TOP Magazin Berlin

Das Hauptstadtmagazin

vierteljährlich – 4 Ausgaben jährlich

Auflage 15.000 Exemplare

Format 218 x 300 mm

Umfang 84-164 Seiten

Papier Bilderdruckpapier

Vertrieb Verteilung im Großraum Berlin, im Lesezirkel, an Auslagestellen und im Postvertrieb



TOP Magazin Brandenburg/Potsdam

Das Magazin fürs ganze Land

vierteljährlich – 4 Ausgaben jährlich

Auflage 10.000 Exemplare

Format 218 x 300 mm

Umfang 84-164 Seiten

Papier Bilderdruckpapier

Vertrieb Verteilung in Brandenburg/Potsdam, im Lesezirkel, an Auslagestellen und im Postvertrieb



HANDWERK in Berlin

offizielle Mitgliedszeitschrift der Handwerkskammer Berlin

4 Ausgaben jährlich

Auflage 31.000 Exemplare

Format DIN A4, 210 x 297 mm

Umfang 52-68 Seiten

Papier Bilderdruckpapier

Vertrieb Postvertrieb an alle Handwerksbetriebe in Berlin



hogaAKTIV

offizielles Organ des Hotel- und Gastronomieverbands Berlin

11 Ausgaben jährlich davon 6 x Print und 5 x Online

Auflage 2.000 Exemplare

Format DIN A4, 210 x 297 mm

Umfang 36-52 Seiten

Papier Bilderdruckpapier

Vertrieb Postvertrieb an alle Mitglieder, Hotels, Restaurants und Gaststätten



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

ationen für Sie

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



RAZ Magazin *Das Lokalmagazin für Nordberlin und Umgebung*

**zweimonatlich –
6 Ausgaben jährlich**

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



FRIEDA *Das Lokalmagazin für Friedenau und Umgebung*

**zweimonatlich –
6 Ausgaben jährlich**

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



TOP Magazin Hamburg *Das Magazin der Metropolregion*

**vierteljährlich –
4 Ausgaben jährlich**

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



MBZ *Magazin für die Berliner Zahnärzteschaft*

**monatlich –
10 Ausgaben jährlich**

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



VolleyMAX *Hallenheft der BR Volleys*

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

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

**Jetzt
Mediadaten
anfordern!**

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

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

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class Superior*

Park Inn by Radisson
Berlin Alexanderplatz

★★★★ *First Class Garni*

Mercure Hotel
Berlin Wittenbergplatz

★★★ *Komfort Garni*

Art Hotel Charlottenburger Hof



► Betriebsjubiläen im März 2023

Anabelas Kitchen 15 Jahre ■ Café Himmelreich 20 Jahre ■ Die Stulle
Lecker Essen Manufaktur 10 Jahre ■ Hotel Kaiser 20 Jahre ■ Hotel
Klassik Berlin 15 Jahre ■ La Mezcla 5 Jahre ■ Melarose Feng Shui
Hotel Berlin 15 Jahre ■ Pizza & Bulls Franchise GmbH 15 Jahre ■
Restaurant Elefant 15 Jahre ■ Sausalitos Berlin Oranienburger Straße
5 Jahre ■ Select Hotel Berlin The Wall 10 Jahre ■ Thomas-Eck 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im März 2023

Anabelas Kitchen 5 Jahre ■ Aveato 5 Jahre ■ Papaya Royal 5 Jahre ■
Sausalitos Oranienburger Straße 5 Jahre ■ Umwelt-Bildungszentrum
Berlin 5 Jahre ■ Wilde Matilde Bar 5 Jahre ■ Burgeramt 10 Jahre ■
ERDINGER am Gendarmenmarkt 10 Jahre ■ Pegasus Hostel 10 Jahre
■ Restaurant Dubrovnik 10 Jahre ■ Restaurant Kushinoya 10 Jahre ■
Restaurant Lochner 10 Jahre ■ Select Hotel Berlin The Wall 10 Jahre
■ Badenscher Hof 15 Jahre ■ Concorde Hotel am Studio 15 Jah-
re ■ Hax'n Haus 15 Jahre ■ Palm Beach P1 15 Jahre ■ Cafe
Rix 20 Jahre ■ Café Himmelreich 20 Jahre ■ China Club Berlin
20 Jahre ■ Tanzschule Traumtänzer 20 Jahre ■ Watergate Club 20 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

■ Bonvivant Cocktail Bistro	■ The Indique
■ Black Wedding Bar	■ Westlife Hotel
■ More Berlin - Hotel/ Boardinghouse	■ Taboule Catering
	■ Limonadier

SAVE
THE
DATE

DEHOGA BERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

Montag, 20. März 2023	Fachgruppensitzung Gastronomie	Ort wird noch bekanntgegeben
Montag, 27. März 2023	Fachgruppensitzung Hotellerie	Ort wird noch bekanntgegeben
Montag, 8. Mai 2023	Vollversammlung der Delegierten	Ort wird noch bekanntgegeben



Schon gesehen?

FLYER
BROSCHÜREN
SCHILDER
WEBSEITEN

**Gestaltung, Design,
Layout, Texte
und Pressearbeit
für kleine und
mittelständische
Unternehmen**

Interesse? 030 43 777 82-0



RAZMedia
EINFACH MEHR DAVON

RAZ Media GmbH
Am Borsigturm 15
13507 Berlin-Tegel
Telefon (030) 43 777 82-0
info@raz-media.de | www.raz-media.de

Die Tomasa-Familie:

urban, appetitlich, einladend und chic

Das jüngste Familien-Mitglied ist das Tomasa am Friedrich-Wilhelm-Platz in Friedenau. Obwohl erst vor wenigen Wochen eröffnet, ist das helle, freundliche Restaurant an diesem frühen Februarvormittag gut gefüllt. Kein Wunder, denn die Tomasa-Frühstücksangebote sind längst ein Markenzeichen des Familienunternehmens und stehen für einen fulminanten Start in den Tag. Vielfalt zwischen Eggs Benedict und veganen Spezialitäten ist genauso angesagt wie Frühstück bis zum späten Nachmittag. Aber natürlich servieren die Tomasa-Filialen Lunch und Dinner oder die Gäste genießen einfach nur entspannt Kaffee oder Cocktails. Fünf Tomasa-Filialen gibt es zwischen Waidmannslust und Lichterfelde. Alle punkten mit einer frischen handgemachten Küche. Die Wochenkarte folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten und bringt Abwechslung. Convenience-Produkte finden keine Verwendung, selbst die Frühstücksbrötchen werden frisch gebacken. Alle fünf Tomasas sind individuell gestaltet. Mit viel Geschmack und Fingerspitzengefühl wurden die architektonischen Besonderheiten am jeweiligen Standort harmonisch in die Gestaltungskonzepte eingefügt. In allen Filialen gibt es Veranstaltungen. Besonders in der alten Kreuzberger Klinkersteinvilla am Fuße des Viktoriaparks, wo der Saal selbst für Theateraufführungen Platz bietet. Bei aller Einmaligkeit haben alle Filialen eine Kinderecke mit Spielsachen und Büchern. „Während die Kleinen spielen, können die Großen



Herzlich willkommen im Tomasa am Friedrich-Wilhelm-Platz in Friedenau.



Eine der vielen Frühstücksspezialitäten im Tomasa, die längst ein Markenzeichen des Familienunternehmens sind.

ihre Auszeit genießen“, erklärte Gabriele Höft, die für dieses Konzept steht. Die Geschäftsführerin des Familienbetriebes berichtet, dass die Tomasas längst ein Generationenbetrieb sind, in dem die gastronomische Lebenserfahrung mit Höhen und Tiefen der Gründer und die neuen Ideen der Nachfolgegeneration eine erfolgreiche Mischung ergeben. Für diesen Erfolg spricht, dass bis auf sehr wenige Ausnahmen die rund 200 Mitarbeiter*innen dem Unternehmen auch während Pandemie-Zeiten die Treue hielten. Familienatmosphäre. „In dieser Zeit habe ich – obwohl wir noch kein Mitglied waren – sehr oft die Informationen und Hinweise des DEHOGA Berlin genutzt. Das war in allen Etappen sehr hilfreich“, berichtet Gabriele Höft. „Da war es doch logisch, dass wir Mitglied des Verbandes werden. Gedacht. Getan. Alle fünf Filialen wurden Mitglied des Verbandes. „Gemeinsam können wir als Gastgeber in der Stadt viel bewegen“, weiß die leidenschaftliche und ideenreiche Gastronomin.

von Brigitte Menge

Tomasa Friedenau:
Friedrich-Wilhelm-Platz 14,
12161 Berlin
Tomasa Lichterfelde:
Bäkestraße 15, 12207 Berlin
Tomasa Zehlendorf:
Berliner Straße 8-8a,
14169 Berlin
Tomasa Kreuzberg:
Kreuzbergstraße 62,
10965 Berlin
Tomasa Landhaus in Waidmannslust: Waidmannsluster
Damm 77, 13509 Berlin

www.tomasa.de

Abschied nach sieben Jahren Ehrenamt:

Hans-Joachim Neubert scheidet aus der Klassifizierungskommission aus

Nach fast sieben Jahren und weit über 100 überprüften Hotels hat Hans-Joachim Neubert sein Ehrenamt in der Berliner Klassifizierungskommission zum Jahresende 2022 niedergelegt. Mit seinem riesigen Erfahrungsschatz und Engagement war er sowohl der Kommission als auch den Hoteliers eine große Unterstützung.

Der gebürtige Hamburger Neubert lernte die Hotellerie von der Pike auf, begann seine Karriere 1959 als Lehrling im Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg und beendete sie nach 30 Jahren als Direktor des Hotel Hamburg in Berlin. Der Bitte des DEHOGA Berlin zu folgen, und sich ehrenamtlich in der Klassifizierungskommission zu engagieren, war für ihn keine Frage, sondern Ehrensache: „Natürlich habe ich zugesagt, als mich der Präsident und der Geschäftsführer des DEHOGA Berlin baten, die Arbeit der Klassifizierungskommission ehrenamtlich zu unterstützen. Für mich war es die ideale Tätigkeit, um in Verbindung mit den Akteuren der Berliner Hotellerie zu bleiben und den

einen oder anderen hilfreichen Tipp zu geben. Die Bereisungen waren ja weit mehr als eine reine Überprüfung der notwendigen Kriterien. Fast alle Kommissionsmitglieder blicken wie ich auf jahrzehntelange und oft auch internationale Hotel- oder Tourismus-Erfahrung zurück. Da blieb es nicht aus, dass ich hin und wieder um Rat gefragt wurde“, resümiert Neubert.

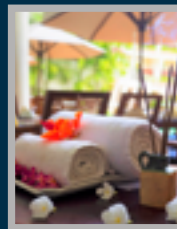
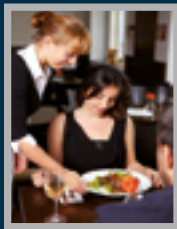
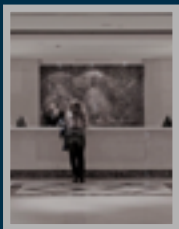
Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, bedauert das Ausscheiden von Hans-Joachim Neubert ebenso sehr wie alle anderen Mitglieder der Klassifizierungskommission. „Wir danken Hannes Neubert von ganzem Herzen für sein Engagement und respektieren seine Entscheidung. Er hat jahrelang viel Expertise und Motivation in die Vergabe der Hotelsterne eingebracht und war uns eine große Stütze.“

Vielen Dank, lieber Herr Neubert. Bleiben Sie gesund und genießen Sie die Zeit mit Ihrer Familie.



CITADEL
HOTELSOFTWARE

Alter Münsterweg 29, 48231 Warendorf
Telefon: +49 (0) 25 82 – 66 46 3-0
E-Mail: info@citadel.de



In den zurückliegenden Jahren haben sich die Anforderungen an eine IT Ausstattung mehrmals gewandelt. Ging es unserer Branche zunächst darum, konventionelle Buchungsmaschinen und proprietäre Kellnerkassen zu ersetzen, war bald der Anspruch da, diese Systeme in ein gemeinsames Abrechnungskonzept zusammenzuführen.

Später kamen neue Bereiche dazu, die es auszustatten galt: der Event-, Veranstaltungsbereich, der SPA- und Wellnessbereich, die Lagerverwaltung oder aktuell die Personalzeiterfassung.

Heute ist das Schlagwort die **DIGITALISIERUNG** und es geht darum wiederkehrende, umständliche oder zeitaufwendige Prozesse durch weitere, intelligente Schnittstellen zu optimieren.

Es gilt aber auch moderne Technologien einzubinden, den Online-Vertrieb, das Ratenmanagement besser zu steuern oder den Einkauf zu optimieren. Dazu zählen auch unsere flexiblen Check In Automaten.

Last but not least geht es auch immer um eine deutliche Verbesserung des Service für den Gast.



07. - 09. März 2023
Halle 8.1 Stand 138



10 - 14. März 2023
Halle A2 Stand 208

Personalverpflegung 2023

Die wichtigsten Grundlagen

Mitarbeiterverpflegung ist ein wichtiger Baustein, um Personal an das Unternehmen zu binden. Dabei sind jedoch einige rechtliche Aspekte zu beachten.

Arbeitgeber*innen haben zunächst die Wahl, ob Mitarbeiterverpflegung angeboten wird, und ob dies kostenpflichtig, vergünstigt oder kostenfrei ist.

Wenn Arbeitnehmer*innen die Verpflegung kostenfrei oder vergünstigt erhalten, entsteht ein sog. geldwerter Vorteil, der wie Lohn zu versteuern ist. Für die Frage der Besteuerung sind die sog. Sachbezugswerte relevant, die jährlich neu festgelegt werden.

Für das Jahr 2023 gelten folgende Werte:

Frühstück pro Kalendertag:	2,00 Euro
Mittag oder Abendessen pro Kalendertag:	3,80 Euro

In der Praxis ergeben sich somit drei Konstellationen:

Mitarbeiter*innen bekommen das Essen kostenfrei.

- Angenommen Mitarbeiter*innen gehen an 10 Arbeitstagen im Personalrestaurant Mittag essen. Dann entsteht ein geldwerter Vorteil von 38 Euro (10 x 3,80 Sachbezug für Mittag). Dieser Betrag wird in der Lohnabrechnung als Sachbezug dem Bruttolohn zugerechnet und beim Nettolohn wieder abgezogen.

Mitarbeiter*innen bezahlen das Essen.

- Wie im Fall zuvor, jedoch soll das Essen bezahlt werden. Dann müssten Mitarbeiter*innen entweder jeweils 3,80 Euro an der Kasse bezahlen oder es werden in dem Monat über die Lohnabrechnung 38 Euro vom Nettolohn als Sachbezug abgezogen. Mitarbeiter*innen zahlen also mindestens den Sachbezug. Es entsteht kein geldwerter Vorteil. Es ist lohnsteuerrechtlich nichts zu beachten.

Mitarbeiter*innen erhalten das Essen vergünstigt.

- Mitarbeiter*innen zahlen nicht den vollen Sachbezugswert, sondern pro Mittagessen zum Beispiel nur 1,80 Euro dazu. Pro Mittagessen entsteht so ein geldwerter Vorteil von 2 Euro. Bei 10 Mittagessen im Monat ergibt sich ein geldwerter Vorteil von 20 Euro pro Monat, der als steuerpflichtiger Lohn zu erfassen ist.

Achtung: Die Sachbezugswerte gelten nur für das eigens zubereitete Mitarbeiteressen. Zudem empfiehlt es sich, die Art der Mitarbeiterverpflegung schriftlich zu regeln.

Können sich Mitarbeiter*innen dagegen das Essen aus der regulären Speisekarte aussuchen, gelten die Sachbezugswerte nicht. In der Regel greift dort aber der sog. Rabattfreibetrag von 1.080 Euro im Jahr. Bis zu diesem Betrag kann ein Unternehmen sämtliche Waren und Dienstleistungen, die es regulär auch seinen Kunden anbietet, an seine Mitarbeiter*innen lohnsteuer- und sozialabgabenfrei abgeben. In der Hotellerie und Gastronomie fallen darunter Speisen, die sich auf der Speisekarte befinden oder Übernachtungen im Hotelzimmer.

Übrigens, die kostenfreie Abgabe von Erfrischungsgetränken (Kaffee, Tee, Wasser) im üblichen Rahmen an Mitarbeiter ist möglich, ohne dass dafür Lohnsteuern oder Sozialabgaben anfallen. Die vorgenannten Ausführungen zum Personalesen und den Getränken gelten auch für Auszubildende und Jugendliche.

*Der Autor, René Kienker,
ist Justiziar im DEHOGA Berlin
und steht für Rückfragen
unter 030. 31804819
zur Verfügung.*

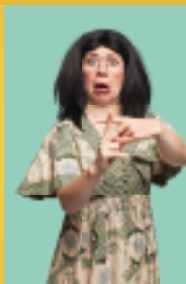


DAS BERLINER KULT-THEATER



präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®



Unser aktuelles Programm

WILD WILD WEDDING



Ein Schwestern-Western

ab
5. April

von den Machern von

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

April | Mai

Februar | März

Der Gefangene
von Instagram



März

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Einmal
Spandau
mit Alles



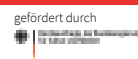
Jetzt Tickets kaufen!
primetimetheater.de



Das Kulturbüro ist ein
öffentlich-rechtlicher
Dienstleistungsanbieter
für Kulturprojekte
in Berlin

DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!

BORSIG



SO GROSSARTIG KANN ALKOHOLFREI SCHMECKEN.

**JETZT
PROBIEREN!**



RADEBERGER ALKOHOLFREI