

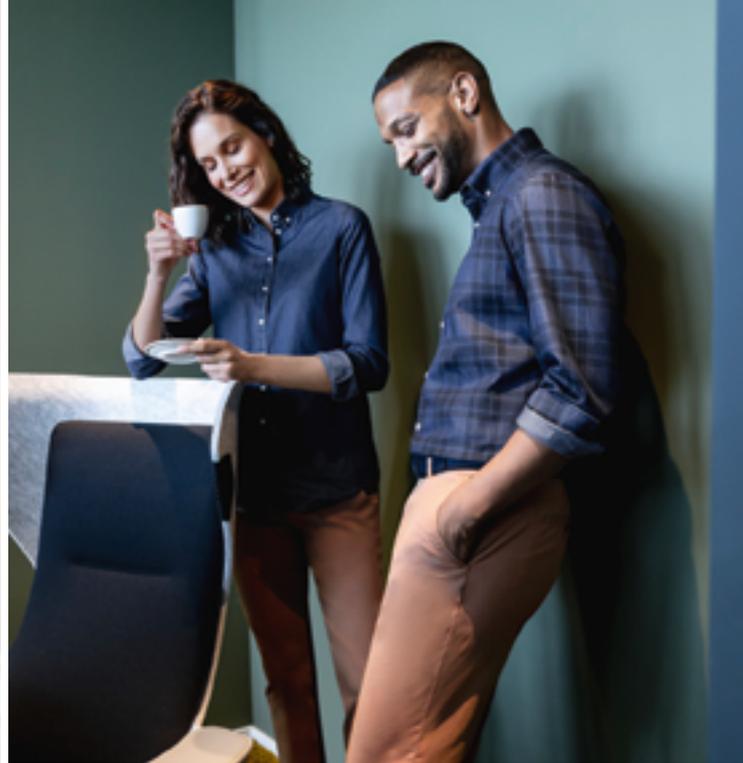
hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



Vision, Mission und Tagesgeschäft

*Gemeinsame Fachgruppensitzung
Gastronomie und Hotellerie*



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



**Hotelleriebekleidung, die
sich sehen lassen kann**

- nachhaltig & fair produziert
- individuelle Looks für jedes Team
- Design & Produktentwicklung:
Made in Germany



WWW.GREIFF.DE



AKTUELL

| | |
|--|---|
| Editorial: | |
| Die Stadt im Blick: Das Beste für Berlin | 4 |
| Fachgruppensitzungen | |
| Gastronomie und Hotellerie: Vision, Mission und Tagesgeschäft | 5 |

WIR IN BERLIN

| | |
|---|----|
| visitBerlin: | |
| Berlin lädt Event- und Tourismus-Experten zum „Bestival“ | 10 |
| TOP-Ausbildungsbetrieb: | |
| SodaZitron | 13 |
| Welcome back! | |
| Ugonna Ahionye zurück aus New York | 14 |
| Alltag im Einklang: | |
| Franz Slabon vom nhow über die Vereinbarkeit von Beruf und Familie | 16 |
| Guide Michelin: | |
| Berlin bleibt Klassenbester | 18 |
| L'Art de Vivre: | |
| Preis für große Gastlichkeit Preisträger 2023 | 20 |

DEHOGA BERLIN-PARTNER

| | |
|--|----|
| hyprolab: Ihr Partner bei der Untersuchungspflicht auf Legionellen | 22 |
| apaleo: Gästerlebnis LINDEMANN HOTELS® | 23 |
| edtime: Zeiterfassung der neuesten Generation | 24 |
| Rational: Hotels und Resorts | 25 |
| IKKBB: Was Hänschen nicht lernt ... | 26 |
| Gastivo: Rundum-Service für Gastronomen | 27 |
| NEWS | 30 |

MITGLIEDER

| | |
|--|----|
| Deutsche Hotelklassifizierung Jubiläen im Mai 2023, Neue Mitglieder Save the Date – wichtige Termine | 32 |
| Das 3-Sterne-Haus Hotel Christophorus Café und Restaurant Rixbar in Neukölln | 33 |

RECHT & RAT

| | |
|--|----|
| Datenschutz: Einbindung von Tools auf der Webseite | 34 |
|--|----|

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: © DEHOGA Berlin
 Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.
 Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2023.

Die Stadt im Blick:

Das Beste für Berlin

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leser*innen,

als Verband haben wir nie ein Hehl daraus gemacht, dass Berlin durch Wahlkampf, Wiederholungswahl und anschließende Koalitionsverhandlungen wertvolle Zeit verloren hat. Umso positiver ist es, dass sich die beiden neuen Koalitionspartner innerhalb von 25 Tagen einigen konnten. Neben der Effektivität und Konstruktivität fiel besonders die gute Gesprächsatmosphäre zwischen den beiden Parteispitzen Kai Wegner und Franziska Giffey auf. Am 3. April stellten CDU und SPD ihren Koalitionsvertrag „Das Beste für Berlin“ vor. Das ist nicht einfach eine wohlklingende Überschrift, sondern ein Programm von Partnern, die das Wohl unserer Stadt fest im Blick haben.

Wir als Präsidium des DEHOGA Berlin haben im Koalitionsvertrag von CDU und SPD die Punkte, Herausforderungen und Aufgaben gefunden, die für unsere Branche wichtig sind. Neben der „Bewältigung der Klimakrise als eines der drängendsten Themen unserer Zeit“, wie es im Vertragstext heißt, sind das vor allem

- die Fortsetzung des Bündnisses für Wohnungsbau und bezahlbares Wohnen;
- eine Verwaltungsreform, in deren Fokus die Modernisierung der Verwaltung – Stichwort Digitalisierung – steht, funktionierende Verwaltungen für die Wirtschaft und die Bürger;
- die Stärkung des Messestandortes und das starke Signal, eine EXPO 2035 in Berlin durchzuführen;
- eine bessere Bildungsqualität auf allen Stufen;
- verstärkte Anstrengungen für mehr direkte und interkontinentale Fluganbindungen von und nach Berlin;
- mehr Sicherheit und Sauberkeit für die Hauptstadt;
- Ein besseres Mobilitätskonzept, das die Bedürfnisse und Interessen aller berücksichtigt;
- die Fortführung des Neustartprogramms;
- das Aussetzen der Sondernutzungsgebühr für öffentliches Straßenland bis Ende 2024;
- das Bekenntnis zum HOGA-Campus mit seinem ganzheitlichen Bildungsansatz bei der Ausbildung von Fachkräften für die Branche.

Das ist ein großer Packen Arbeit für die verbleibenden dreieinhalb Jahre der aktuellen Legislaturperiode.

Die bisherigen Gespräche der beiden Partner lassen die

Hoffnung wachsen, dass sie mehr auf das Vereinende – Arbeit mit Vernunft für das Wohl der Stadt – als auf Trennendes setzen. Das ist eine gute Strategie, denn Reibung hemmt die Geschwindigkeit, die wir jetzt so dringend brauchen. „Ein Vertrag, der zusammenführt“, formulierte das Franziska Giffey.

Als Präsidium des DEHOGA Berlin haben wir gute Arbeitskontakte zum zukünftigen Regierenden Bürgermeister Kai Wegner und zu Franziska Giffey. Das sind Politiker*innen, die wissen, dass „Das Beste für Berlin“ eine wertschätzende motivierende Zusammenarbeit mit Partnern braucht, die ihre fachliche Sicht einbringen. Dafür stehen wir als Verband bereit.

Natürlich ist so ein Vertrag so lange Papier – und das ist bekanntlich geduldig – bis er mit Taten zum Leben erweckt wird. An Taten messen wir die Politik, nicht an Worten. Schließlich wollen wir weiterhin gern in dieser Stadt leben und sie so gestalten, dass sie ein Anziehungspunkt für Menschen aus aller Welt bleibt.

Und noch eine Bitte: Werfen Sie einen Blick in den Vertrag, denn seine Aussagen bestimmen die Entwicklung der Hauptstadt in den nächsten dreieinhalb Jahren. Das betrifft die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für unsere Branche genauso wie Ihre ganz persönlichen Belange.

Ihr
Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin



 www.dehoga-berlin.de

Vision, Mission und Tagesgeschäft

Gemeinsame Fachgruppensitzung Gastronomie und Hotellerie im HABEL am Reichstag

Koalitionsvertrag, Fachkräftemangel, Vision und Mission des Verbandes, neue gesetzliche Regelungen ... und all das in der krisengeschüttelten Welt. Räumlich nah zur Politik trafen sich rund 100 Mitglieder des DEHOGA Berlin am 17. April zur gemeinsamen Sitzung der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie im HABEL am Reichstag in der Luisenstraße. Die moderationserfahrenen Chefs der Fachgruppen Philip Ibrahim (Hotellerie) und Jörn Brinkmann (Gastronomie) moderierten locker und versiert eine Veranstaltung, die die tagesaktuellen Herausforderungen der Branche genauso in den Mittelpunkt rückte wie Antworten auf die Frage, wohin die Reise des Verbandes geht.

Berlin hat gewählt – der neue Koalitionsvertrag

Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, warf einen Blick zurück auf die Arbeit des rot-rot-grünen Senats, der viele wichtige Projekte anstieß, aber durch die Wahlwiederholung keine Chance hatte, diese umzusetzen. Der Präsident informierte die Hoteliers und Gastronomen über die wichtigsten Inhalte des neuen Koalitionsvertrages für die Branche und berichtete, dass es bereits während der Erarbeitung intensive Kontakte des Präsidiums zu den Parteispitzen von CDU und SPD gab, „denn Franziska Giffey und Kai Wegner hören sehr genau zu und wissen, wie wichtig unsere Branche für die Wirtschaft Berlins ist. Ich bin sehr froh über diese Koalition“, wertete Christian Andresen, der vertrauensvoll auf den zukünftigen Regierenden Bürgermeister schaut, „der bereits in den Koalitionsverhandlungen bewiesen hat, dass er über Parteigrenzen hinweg die Weiterentwicklung der Stadt in den Mittelpunkt seiner Arbeit stellt. (Lesen Sie hierzu auch das Editorial dieser Ausgabe, S. 4).

Vision und Mission des DEHOGA Berlin

Was leisten wir als DEHOGA Berlin für die Mitglieder, was für die Branche? Diese grundsätzlichen Fragen standen am Anfang eines Projektes, das auf der Agenda des Verbands-Präsidiums steht. Gerrit Buchhorn, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, gab einen ersten Einblick in den aktuellen Stand der strategischen Ausrichtung der Arbeit des Verbandes unter der Headline „Vision & Mission des DEHOGA Berlin“. In der intensiven Diskussion wurde erarbeitet, dass die Vision zwei Seiten hat: „Wir sind Botschafter, Gesicht und Stimme für Millionen Gäste aus der ganzen Welt.

Als starke Gemeinschaft der Gastfreundschaft wollen wir die Zukunft unserer Branche gestalten.“ Wie das bereits gelebt wird, zeigt der Imagefilm des Verbandes „Wir sind das Herz der Wirtschaft Berlins“, der eingespielt wurde und spontan Beifall bekam. Gegenwärtig wird die Diskussion weitergeführt und zur Umsetzung von „Vision & Mission“ eine Kommunikationsstrategie erarbeitet. Ein Anspruch, der mit der Projektarbeit einhergeht: „Wir arbeiten weiter daran einer der modernsten DEHOGA Landesverbände zu werden“, fasste Gerrit Buchhorn zusammen.





Das neue Fachkräfteeinwanderungsgesetz – ein Überblick

Der Fachkräftemangel ist und bleibt eines der akuten Probleme der Hotellerie und Gastronomie. Abhilfe soll das neue Fachkräfteeinwanderungsgesetz der Bundesregierung bringen.

Lenke Simon vom iQ-Netz-

werk Berlin, das internationale Fachkräfte und Unternehmen berät, informierte umfassend über die neuen Möglichkeiten des Gesetzes, in Deutschland zu arbeiten oder eine Ausbildung zu absolvieren. Sie erläuterte die neuen Regelungen, die unter anderem Arbeitskräften die Einwanderung erleichtern, die mindestens zwei Jahre Berufserfahrung und einen im Herkunftsland staatlich anerkannten Berufsabschluss haben. Es ging um Fristen der Visumserteilung, Kosten, Anerkennungspartnerschaften, die Aufhebung der Begrenzung bei der sogenannten Westbalkanregelung ... eine Fülle von Informationen. Deshalb versprach Lenke Simon, die Inhalte ihres faktenreichen Vortrages den Mitgliedern des DEHOGA Berlin online zur Verfügung zu stellen.

Mehrwegangebotspflicht 2023 – Chancen und Möglichkeiten

Um den Müll von jährlich Milliarden Einwegverpackungen zu reduzieren, müssen Restaurants, Bistros und Cafés seit dem 1. Januar 2023 To-go-Essen auch in Mehrwegverpackungen anbieten. Was bedeuten die neuen gesetzlichen Vorgaben? Johannes Wirth vom deutschlandweit tätigen Unternehmen RECUP/REBOWL-Mehrwegsystem erläuterte nicht nur die Inhalte der Regelung-



Das waren sehr interessante Themen in einem abwechslungsreichen Mix. Besonders wichtig waren für mich

die Neuregelungen zum Fachkräfteeinwanderungsgesetz, denn wir hatten im vergangenen Jahr hatten wir drei fest in unsere Arbeitsabläufe integrierte Mitarbeiter, deren Visa nicht verlängert wurden. Ich hoffe, dass das neue Gesetz solche Fälle zukünftig erleichtern wird.

Carsten Kühfeldt, General Manager Hotel Moxy Berlin Ostbahnhof



Stimmen

Meinungen

Projekte



Die Probleme Fachkräftemangel und steigende Kosten werden uns als Hoteliers langfristig beschäftigen. Das müssen wir akzeptieren und Lösungsstrategien erarbeiten. In meiner Arbeit ist mir wichtig, dass ich jungen Menschen die Gastgeber-Branche schmackhaft mache und die Bedingungen schaffe, dass sie dauerhaft bleiben.

Karina Ansoos, General Manager des Adlon Kempinski Berlin

Die größte aktuelle Herausforderung für uns ist es gegenwärtig, vernünftiges Personal zu finden und zu halten. Inzwischen prüfen wir in der Praxis, wie neu eingestellte Mitarbeiter*innen die Arbeitsaufgaben bewältigen. Hier ist mir der Erfahrungs- und Meinungsaustausch wichtig, umso mehr freue ich mich, hier so viele Kolleg*innen zu treffen.

Jessica Matschke, General Manager Hotel Mercure Berlin Checkpoint Charlie





Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- 100 % regenerativer Strom
- Zertifiziert durch den TÜV Nord

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

gen (Stichwort Bewerbungspflicht), sondern zeigte zugleich auch, welche Möglichkeiten es gibt, Getränke sowie kalte und warme Speisen in Mehrwegsystemen Gästen anzubieten. „Unsere Mission ist es, mit dem Mehrweg-Pfandsystem Einwegverpackungen von der Bildfläche verschwinden zu lassen“, so Johannes Weih, der mit dem Angebot „HAPPYDEHOGA“ den Einstieg für die Berliner Verbandsmitglieder lukrativ machte, denn in den ersten drei Monaten ist die Mitgliedschaft im RECUP-REBOWL-Pfandsystem kostenfrei.



Als Unternehmen freuen wir uns über das große Feedback der Branche auf unser Mehrwegsystem für die Gastronomie. Natürlich hat das seit dem 1. Januar 2023 geltende Mehrwegangebotspflicht-Gesetz unser Wachstum befeuert. Gegenwärtig haben wir deutschlandweit 21.000 Partner – vor einem Jahr waren es noch 11.000 Partner –, davon rund ein Zehntel in der Hauptstadt, Tendenz steigend. Wichtig ist, dass die Gäste die Mehrweg-Angebote kennen. Das steigert auch die Bereitschaft, diese zu nutzen.

Johannes Weih, Teamlead Regional Sales RECUP



© DEHOGA Berlin

Während die Gastronomen nach knapp zwei Stunden kompakter Information und Fragerunden schon zum legeren Get-together starten konnten, stand vor den Hoteliers noch die Aufgabe, die nachrückenden Delegierten der Hotellerie zu wählen. Nach diesem demokratischen Akt bot HABEL am Reichstag allen Teilnehmern der gemeinsamen Fachgruppensitzung beste Bedingungen für das Netzwerken. Dem gesamten Team des HABEL ein herzliches Dankeschön für die guten Arbeitsbedingungen und die allzeit aufmerksame Gastfreundschaft.

von Brigitte Menge



Wir mussten unser Restaurant im letzten Herbst aus Personalmangel schließen. Obwohl wir während Corona keine Mitarbeiter*innen entlassen haben, suchten sich alle in diesen schwierigen Zeiten krisen-feste Jobs. Wir haben viel Geld ins Recruiting investiert und wurden dennoch mehrfach bitter enttäuscht. Aber wir haben uns wieder aufgerappelt und sind nun mit unserem Foodtruck deutschlandweit bei großen Events unterwegs. Persönlich setze ich mich dafür ein, dass die Tarifbindungspflicht für alle gastronomischen Betriebe gelten soll. Das verhindert einen Teil der hausgemachten Branchen-Probleme.

Mariana Luzardo, Pecados Food Truck Catering

Natürlich haben wir als Gastgeber inzwischen viele virtuelle Möglichkeiten zum Netzwerken. Aber keine Plattform kann den persönlichen Austausch ersetzen. Ich freue mich sehr, dass die gemeinsame Fachgruppensitzung hier im Restaurant HABEL am Reichstag stattfindet. Es ist uns als Präsidium wichtig, dass wir als Hoteliers wissen, was die Gastronomen bewegt und umgedreht. Nur gemeinsam können wir viel bewegen.



Caroline Münter, Stellv. Vorsitzende der Fachgruppe Hotellerie General Manager Novotel Berlin Am Tiergarten

Ich finde, dass viel zu wenige meiner Bar-Kolleg*innen Mitglied im DEHOGA Berlin sind und sich hier engagieren. Das möchte ich gern ändern. In einem ersten Schritt werde ich gemeinsam mit Gerrit Buchhorn recherchieren, was meine Kolleg*innen vom Verband erwarten und wie der DEHOGA Berlin die große bunte Bar-Szene der Hauptstadt unterstützen kann.



Susanne Baró Fernández, Managerin Bar Timber Doodle Wühlischstraße

Es ist immer besonders aufregend, wenn wir Gastgeber zu Gast haben und die Angst, dass etwas schiefgehen könnte, ist besonders hoch. Aber die Freude, so viele bekannte Gesichter hier zu sehen, mit so vielen Kolleginnen und Kollegen zu sprechen überwiegt um ein Vielfaches. Ich hoffe sehr, dass sich alle bei uns wohlfühlen.



Münür Sakaoglu, Geschäftsführer HABEL am Reichstag

Jedes Unternehmen ist groß genug für einen Neustart.

Berliner InvestitionsBONUS

Sie denken schon länger darüber nach, ob sich eine dringend notwendige Neuanschaffung für Ihr Unternehmen lohnt? Dann handeln Sie jetzt! Ob nun die Anschaffung einer neuen Maschine oder der Erwerb einer Betriebslizenz ansteht – Berlin unterstützt Sie dabei finanziell mit bis zu 30 Prozent.

Der Berliner InvestitionsBONUS ermöglicht kleinen und mittleren Unternehmen sowie hauptberuflich Soloselbstständigen und freiberuflich Tätigen mit Firmensitz in Berlin einen Investitionszuschuss.

Beantragen Sie Ihren InvestitionsBONUS.

Bis zu
30 %
Zuschuss

Informieren Sie sich zur Fördermöglichkeit:
www.ibb-business-team.de/berliner-investitionsbonus



Wir sind eben mehr als nur eine Firma.

Das Leben steckt voller Chancen. Finden und fördern Sie Auszubildende, die Ihr Unternehmen weiterbringen – mit unserem Arbeitgeber-Service.



Geeignete Bewerber gibt es nicht? Wir unterstützen Sie beim Recruiting und beraten Sie, wie Sie potenzielle Auszubildende gezielt anwerben und qualifizieren können. Entweder online oder direkt vor Ort. Mehr unter www.arbeitsagentur.de



bringt weiter.

Berlin lädt Event- und Touris

Internationaler Branchentreff für die Visitor Economy und MICE-Industrie findet am 6. und 7. Juli statt

Berlin mit allen Sinnen erleben: Nach zwei erfolgreichen Events 2021 und 2022 lädt Berlin am 6. und 7. Juli 2023 wieder zum Bestival, dem Best-Practice-Festival für die Berliner Tourismus- und MICE-Branche. Auch in diesem Jahr setzt das Bestival seinen kreativen Ansatz fort und bietet den Teilnehmenden die Möglichkeit, auf Site-Inspections neue Angebote in der Stadt zu entdecken, sich in spannenden Keynotes inspirieren zu lassen und in Workshops weiterzubilden.

Zwei außergewöhnliche Locations, das beeindruckende Industriedenkmal „Magazin in der Heeresbäckerei“ an der Spree und die vielfältige Erlebniswelt des Sage Clubs, bilden in diesem Jahr die Kulisse für das internationale Business-Event. Fünf Erlebniswelten – „Berlin Sustainable“, „Berlin Lifestyle“, „Berlin Culture“, „Berlin Community“ und „Berlin Innovation“ – werden mit Vorträgen, Live Acts oder Panel Talks bespielt. Am zweiten Bestival-Tag hat jeder Teilnehmende die Möglichkeit, sich sein persönliches Bestival-Erlebnis nach seinen Bedürfnissen zusammenzustellen und die vielen Facetten der Stadt auf Site-Inspections und Partner-Events zu entdecken.



mus-Experten zum „Bestival“



Nachhaltigkeit steht im Fokus bei der Konzeption, Organisation und Umsetzung des Bestivals. Die Nachhaltigkeitsstrategie folgt den Kriterien der Initiative „Sustainable Meetings Berlin“ sowie der ISO-Norm 20121 für nachhaltiges Eventmanagement. Ziel ist es, das Bestival langfristig klimaneutral umzusetzen.

Beteiligungsmöglichkeiten für Partner in Berlin

Im letzten Jahr kamen mehr als 800 Teilnehmer*innen zum internationalen Branchentreff. Mit einer Reichweite von mehr als 3 Millionen Business-Kontakten zählte das Bestival mit zu den weltweit größten Showcases, die von einer Destination veranstaltet wurden.

Sie möchten das Bestival 2023 mitgestalten, Ihr Angebot einem internationalen Publikum präsentieren und das Event für alle Teilnehmenden zu einem unvergesslichen Ereignis machen?

Wir laden Sie ein, mitzumachen. Weitere Informationen zu Beteiligungsmöglichkeiten finden Sie auf about.visitberlin.de/bestival-2023.



© visitBerlin_Mike_Auerbach

Wer, wenn nicht wir?

„...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG -
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT

So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel "TOP-Ausbildungsbetrieb"
mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Sie Ihren Betrieb zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver Ausbildungsbetrieb hervor.

www.topausbildung.de/mitmachen

Machen Sie mit!
Eine TOP-Ausbildung ist
ein Gewinn für alle.



Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder
senden Sie uns eine E-Mail an info@topausbildung.de!

Eine Initiative des
 **DEHOGA**

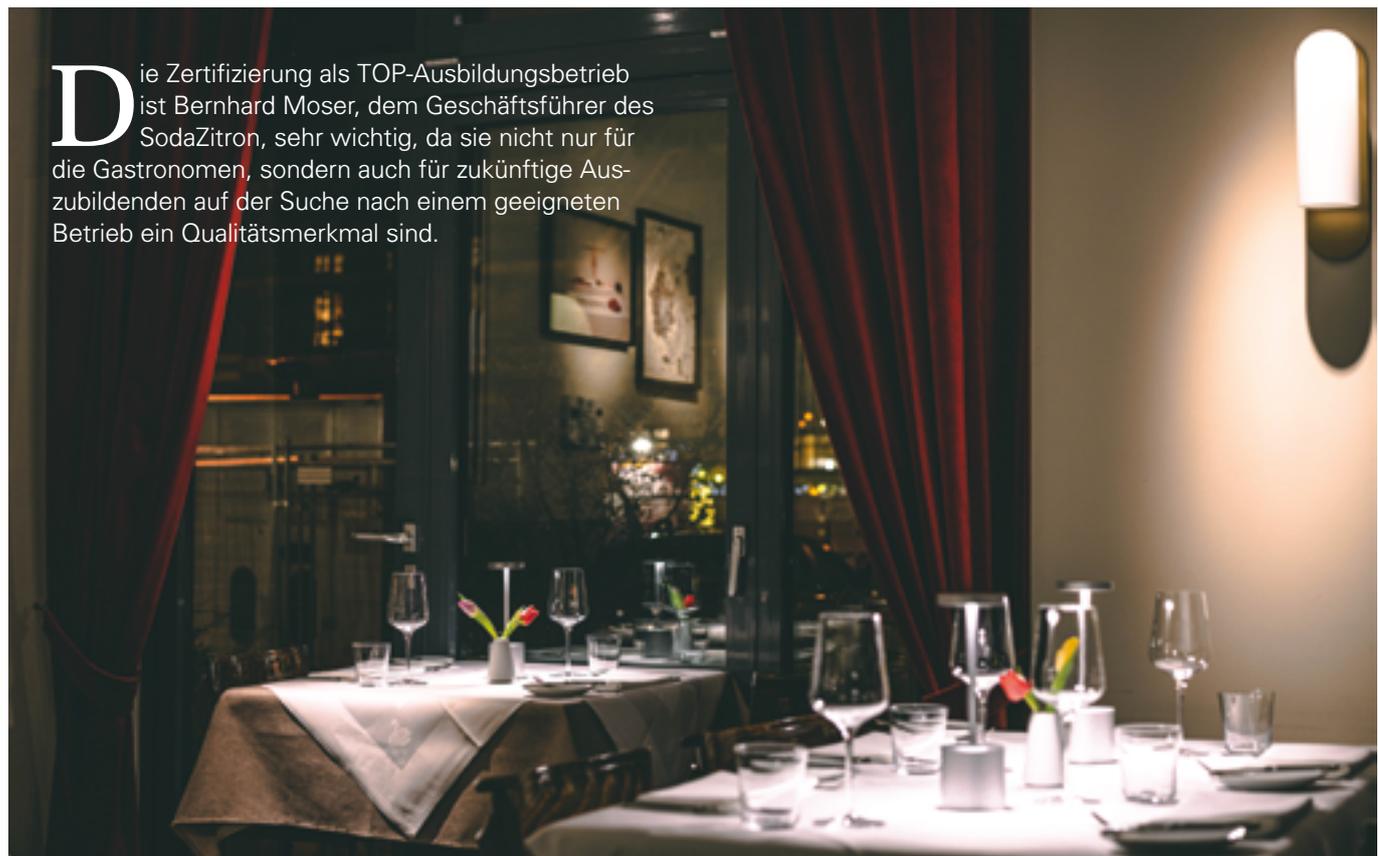


SodaZitron wird TOP-Ausbildungsbetrieb

Das SodaZitron ist ein österreichisches Restaurant mit starkem Weinbezug mitten in Prenzlauer Berg.



Bernhard Moser nahm die Auszeichnung von Juliane Schoenau (DEHOGA Berlin) entgegen.



© SodaZitron

Die Zertifizierung als TOP-Ausbildungsbetrieb ist Bernhard Moser, dem Geschäftsführer des SodaZitron, sehr wichtig, da sie nicht nur für die Gastronomen, sondern auch für zukünftige Auszubildenden auf der Suche nach einem geeigneten Betrieb ein Qualitätsmerkmal sind.

Ausbildungsqualität liegt uns am Herzen, daher werden Azubis auch über die gängigen Ausbildungsinhalte hinaus vielseitige Erfahrungen geboten. Regelmäßig werden regionale Produzenten vor Ort besucht. Jede Person im Team soll wissen, woher die Produkte kommen die auf den Teller kommen. Das schafft Nähe zum Lebensmittel, Hintergrundwissen und starke Hingabe in der Verarbeitung.

Auf Regionalität wird sehr großen Wert gelegt. Das Wiener Schnitzel wird mit Eiern vom „Brandenburger Bio-Ei“ paniert, das Rindfleisch stammt aus Mecklenburg-Vorpommern von Gut-Marihn, der Fisch kommt immer donnerstags von „25Teiche“ in Brandenburg.

Weiterhin zeichnet das SodaZitron aus, dass sehr handwerklich gearbeitet wird. Es wird alles selber gemacht, Convenience-Produkte sucht man vergeblich. Auch im Service wird das klassische Handwerk gepflegt. Klassiker wie Palatschinken werden direkt am Gast zubereitet und am Tisch flambiert. Gecoacht und angeleitet wird das gesamte Team von

Bernhard Moser selbst. Der ausgebildete Koch, Kellner und Diplom-Sommelier hat 2004 die Weinschule-Berlin gegründet, 2010 das Feinschmeckerfestival eat! berlin.

Diese Vielseitigkeit erweitert den Restaurantalltag für Auszubildende um viele spannende Themenbereiche: Bei eat! berlin kommen sie jährlich mit der Spitzengastronomie in Berührung, durch Seminare in der Weinschule-Berlin sowie die 300 Positionen auf der Weinkarte wird viel Weinwissen vermittelt. Unterstützt wird Bernhard Moser vom erfahrenen Küchenchef Danijel Kresovic, der als Tim Raues Nachfolger im ehemaligen Swisôtel und in weiteren Betrieben in Berlin und im Ausland viel Erfahrung im Leiten und Führen unter Beweis stellte.

Das Herz und die Seele des SodaZitron ist Restaurantleiterin und Gastgeberin Pia Negri. Sie regelt den täglichen Ablauf und hat immer ein offenes Ohr für alle.

 topausbildung.de/

In der März-Ausgabe von **hogaAKTIV** stellten wir mit Ugonna Ahionye einen jungen Hotelfachmann vor, dessen Lebensweg zeigt, dass unsere Branche große Chancen bietet. Auch dann, wenn der Lebensweg nicht immer gerade aus führt und Schule und Ausbildung Hürden bauen. Als Bartender im Motel One Berlin-Upper West reiste der 26-Jährige im Februar und März für sechs Wochen bereits zum zweiten Mal nach New York. Zum Arbeiten in einem Motel One in der amerikanischen Metropole. Kurz nach der Rückkehr sprachen wir mit Ugonna Ahionye über seine Erfahrungen und Erlebnisse.



WELCOME BACK!

Der Jetlag steckt ihm noch in den Knochen, doch aufmerksam und wendig nimmt er in der an diesem Abend gut besuchten Bar in der 10. Etage des Motel One Berlin-Upper West Bestellungen entgegen, berät die Gäste bei der Auswahl der Getränke, mixt Cocktails, räumt Tische ab und den Geschirrspüler ein. „Es war wie nach Hause kommen“, beschreibt Ugonna Ahionye die Rückkehr an seinen Berliner Arbeitsplatz. Sechs Wochen lang arbeitete er in der Bar des neu eröffneten The Cloud One Hotel New York-Downtown mitten in Manhattan, das erste Haus der neuen Marke The One Cloud Hotel in New York. „Freiheitsstatue, Wall Street, Hudson River, September 11 Memorial and Museum ... alles fast direkt vor der Haustür“, schwärmt der 26-Jährige, dessen Arbeitsplatz die schicke Hotelbar war, täglich ab 10.00 Uhr (am Wochenende ab 11.00 Uhr) bis 2.00 Uhr morgens geöffnet. Wie so oft in den Arealen der City, in denen tagsüber das Business tobt, waren die Abende eher still. „Das merkten wir an der Bar ab 20 Uhr“, erzählt Ugonna, der es lieber hat, wenn der Trubel groß ist.

In den Arbeitsalltag hat er sich schnell eingearbeitet. „Die Kolleg*innen waren super freundlich zu mir. New York City ist ja weltbekannt für seine Bar- und Cocktail-Kultur, wobei die Klassiker wie Manhattan, Old Fashioned oder Cosmopolitan nach wie vor am häufigsten verlangt werden“, berichtet der Bartender, der von der umfangreichen Cocktail-Karte des Hauses anfangs beeindruckt war. „Das versierte Bar-Team in The Cloud One Hotel New York-Downtown hat auch eigene Cocktails kreiert.“ Wird es die jetzt bald im Upper-West geben? „Das können wir nicht 1:1 übernehmen,

Nach 6 Wochen New York

ist Ugonna Ahionye zurück aus New York im Upper West

da wir ja mit unterschiedlichen Spirituosen und Zutaten arbeiten“, erklärt Ugonna Ahionye, der seine freie Zeit natürlich auch nutzte, die Sehenswürdigkeiten der amerikanischen Metropole vom Museum of Modern Art (MoMA) über das American Museum of Natural History bis Chinatown zu erkunden.

„Es klingt banal, aber es ist wirklich so: Reisen bildet.“

Und was steckt im großen Erfahrungspaket? Ist es überhaupt ein großes? Ugonna bejaht das. „Es klingt banal, aber es ist wirklich so: Reisen bildet. Ich bin selbstsicherer geworden und weiß, dass ich viel schaffen kann. Natürlich lernt man ganz praktische Dinge, vervollkommnet seine Sprachkenntnisse und lernt umgehend, sich auf neue Situationen einzustellen. Erstaunt war ich, dass sich so viele Gäste für meinen Lebensweg interessierten“, berichtet der Bartender, der übrigens in Big Apple mehrere Motel-One-Kolleg*innen aus europäischen Ländern traf, die wie er in den Hotels der Gruppe unterwegs waren, um Erfahrungen zu sammeln.

Wie Ugonnas seinen weiteren Lebensweg plant? „Ich bin nicht der Mensch, der langfristige Pläne macht. Zunächst reise ich erst mal zu meinem Vater und seiner Familie nach Nigeria. Ich habe ein paar Visionen im Kopf, aber darüber spreche ich erst, wenn die Zeit dafür gekommen ist.“

von Brigitte Menge



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

Alltag im Einklang

Ist es in der Gastronomie möglich, Karriere und Familie zu vereinbaren? Franz Slabon erzählt, wie das gut funktioniert



Aber schön der Reihe nach. Nach dem Abitur begann Franz Slabon ein Studium. Schnell merkte er, dass die viele Theorie nicht sein Ding war, und er beobachtete, wie seine Kommiliton*innen sich zwar einig waren, dass nach dem Studium das große Geld wartet, aber keiner sprach von Spaß bei der Arbeit. Soll es das sein? Kurzum: Franz Slabon brach das Studium ab und besann sich auf einen Berufswunsch aus frühester Jugend: Koch zu werden. 2014 begann er im Hotel InterContinental an der Budapester Straße seine Ausbildung zum Koch, die er nach zweieinhalb Jahren erfolgreich beendete. „Das war eine gute und harte Schule“, erinnert er sich. „Ich lernte viel, durchlief alle Bereiche des Hauses und das gesamte Team arbeitete wie eine große Familie zusammen.“ Das war dann auch der Grund, dass der junge Koch nach einigen Jahren Berufserfahrung in anderen Häusern ins InterConti zurückkehrte. Zugleich war in ihm der Wunsch gewachsen, näher am Gast zu sein, und „so fragte ich mich: Warum machst du nicht das, was dich rundum glücklich macht?“ Aus seinem Wunsch wurde mit einem F&B Management Trainee Programm eine neue berufliche Chance. Nach sechs Monaten intensiven Lernens arbeitete er als Supervisor im Sternrestaurant Hugos' und in der Marlene-Bar. Hier konnte er seine Fähigkeiten Wissen, Kommunikationsstärke, Arbeitsfreude, Stressresistenz und Sprachkenntnisse ausleben.



Rosarote Welt ...

Wer das nhow am Spreuerfer in Friedrichshain betritt, stellt neben der allgegenwärtigen Farbe Pink schnell fest, wie freundlich-locker die Atmosphäre in Europas erstem Musikhotel ist. „Ist angenehm, stimmt's?“, fragt Franz Slabon. In diesen frühen Nachmittagsstunden ist im Restaurant Fabrics wenig los und der 32-jährige Restaurant-Manager hat Zeit, über Kochlehre statt Studienabschluss, Berufsalltag, Glück, Familie, Berufs- und Zeitmanagement zu sprechen.

Doch das Leben verändert sich ... Franz Slabon gründete eine Familie und spätestens nach der Geburt des zweiten Kindes erwiesen sich die langen Arbeitsnächte als schwierig für den Familienalltag. Er wollte seine Kinder aufwachsen sehen. „Zu meinem Glück habe ich im nhow Berlin einen Arbeitsplatz als Assistent Restaurant Manager gefunden, mit dem ich Familie und Beruf sehr gut vereinen kann“, fasst er zusammen. Wie sieht das konkret aus? „Hier im Haus ist es Firmenpolitik, Beruf und Familie unter einen Hut zu bekommen“, erklärt Franz Slabon. „Das setze ich in meinem Verantwortungsbereich natürlich um. Wir bauen die Dienstpläne – wenn immer es möglich ist und da geht viel – um die Bedürfnisse jeder Mitarbeiterin und jedes Mitarbeiters.“ Bei Franz heißt das konkret, dass er gern die Frühschicht übernimmt, um dann seine Kinder aus der Kita abholen zu können, und mindestens ein freies Wochenende im Monat hat. „Ich finde aber auch freie Tage in der Woche sehr nützlich, weil ich da viele Dinge erledigen kann.“ Sechs Mitarbeiter*innen hat das Restaurant im nhow, hinzu kommen ein bis zwei Auszubildende. „Guten Leuten kann man so eine Zukunft in ihrem Beruf zeigen und bauen“, weiß der Manager.

Und noch etwas kommt im nhow dazu: „Hier kann man sein, wie man ist, sich frei fühlen. Niemand stört sich an Tattoos oder Piercings. Was zählt, ist die Leistung, das Engagement im und für den Job.“

von Brigitte Menge

 www.nh-hotels.de/hotel/nhow-berlin



Jugend trainiert
für Olympia & Paralympics

„BERLIN, BERLIN, WIR STARTEN IN BERLIN!“



Informiere dich unter 
www.jugendtrainiert.com

BUNDESFINALE JUGEND TRAINIERT FÜR OLYMPIA & PARALYMPICS
FRÜHJAHR | 2.-6. MAI 2023

SPORTMETROPOLE

BERLIN



Berlin bleibt Klassenbester

Guide Michelin: Berliner Restaurants behalten ihre Sterne, zwei leuchten neu

Die Spannung unter den Besten war groß: Bleibt der Stern? Kommt der Stern? Wie viele werden es? Am 4. April schaffte die neue Ausgabe des Guide Michelin Klarheit: Berlin bleibt weiterhin die Stadt mit den meisten Sterne-Restaurants in Deutschland. 23 Häuser spielen in der obersten Koch-Klasse. „Gerade in Berlin hat sich sehr viel getan“, lobte der Direktor des Guide Michelin für Deutschland und die Schweiz, Ralf Flinkenflügel, bei der Auszeichnungsveranstaltung. Angetan ist er von der Vielfalt und Unkompliziertheit in der Hauptstadt.

Marco Müller ist und bleibt oberster kulinarischer Botschafter Berlins. Das Rutz in der Chausseestraße in Mitte erhielt erneut die höchste Wertung mit drei Sternen. Auch die Zwei-Sterne-Restaurants bestätigten ihre Spitzenklasse: Coda Dessert Dining, Facil, Horváth, Lorenz Adlon Esszimmer und Tim Raue. In zwei Küchen war der Jubel ganz sicher besonders groß. Die Restaurants Bonvivant und theNOname erkochten sich erstmals einen Stern. In der Begründung der Michelin-Tester für das trendige vegetarisch-vegane Bistro Bonvivant mit hauseigener Bar in der Goltzstraße heißt es: „Ein Original in vielerlei Hinsicht. Das Menü bietet eine Auswahl an vegetarischen Gerichten, die delikate, präzise und wunderschön präsentiert sind. Eine vegane Menü-Variante gibt es ebenfalls.“ Tim Tanneberger, Küchenchef im theNOname, verwies nach der Sterne-Ehrung darauf, dass eine solche Auszeichnung nur durch Teamwork zu erreichen ist. Mit dem Slogan „no limits, no boundaries“ steht das Restaurant in jeder Hinsicht für aufregende Vielfalt und Freiheiten. Nicht mehr unter den Sterne-Restaurants sind das Kin Dee sowie die geschlossenen Häuser Einsunternull und Frühsamers.



„Bonvivant“ bezeichnet eine Person, die sich den angenehmen Seiten des Lebens widmet, insbesondere gutem Essen. Willkommen im Sternerestaurant Bonvivant. Küchenchef im Bonvivant ist Nikodemus Berger. Der Österreicher lebt seit sechs Jahren in Berlin.



Tim Tanneberger, Küchenchef im theNOname

Längst ist das Niveau der hauptstädtischen Feinschmecker- und Restaurantkultur ein Anziehungspunkt für Gäste aus aller Welt, nach Berlin zu reisen. Der DEHOGA Berlin fördert und unterstützt die Spitzengastronomie und gründete als erster Verband ein Fachbündnis im Fine-dining Bereich. „DEHOGA Berlin flagship“ vertritt die Interessen der Spitzengastronomie gegenüber der Politik und den Behörden, was angesichts wirtschaftlich schwieriger Zeiten und Fachkräftemangel wichtiger denn je ist. „Die Flagship-Gastronomie ist touristisch wichtig – sie prägt das Bild der Stadt, kein Konzept zum Thema Qualitätstourismus kommt ohne diese Anziehungspunkte aus. Spitzengastronomen sind Kulturschaffende, die ähnliche gesellschaftlich wichtige Leistungen vollbringen wie Theater und Konzerthäuser“, erklärt Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, der Initiator des Fachbündnisses ist, das 20 der besten Restaurants der Hauptstadt vereint. Vorsitzender der „DEHOGA Berlin flagship“ ist Bernhard Moser, Leiter des Festivals eat! Berlin.

Der Guide Michelin ist einer der international wichtigsten Restaurantführer. Er erscheint in über 40 Ländern. In Deutschland erschien die erste Ausgabe des Restaurantführers 1910, damals noch „den Herren Automobilisten“ gewidmet und mit Straßenrouten versehen. Die ersten Michelin-Sterne in Deutschland wurden 1966 verliehen.

Wir gratulieren den Sterne-Restaurants ganz herzlich!

www.guide.michelin.com

www.dehoga-berlin.de/ueber-uns/arbeitsgruppen/dehoga-berlin-flagship



Süße Versuchung

Buttercookies, Streusel & Waffeln



Art. 2151*
FF-Mini Cookie Mischkiste, 3-fach sortiert
 Maße: Ø 6,0 x H 0,8 cm
 Gewicht: 13 g, 150 St. /Kt.
 fertig gebacken



Art. 1317*
Mini-Waffel mit Hagelzucker
 Maße: L 6,3 x B 5,6 x H 2,3 cm
 Gewicht: 15 g, 120 St. /Kt.
 fertig gebacken



Art. 1963*
FF-Streuselkissen Mischbox, 3-fach sortiert
 Maße: L 7,0 x B 6,0 x H 1,8 cm
 Gewicht: 40 g, 120 St. /Kt.
 fertig gebacken



Art. 195*
FF-Mikro Butter Streuselkissen
 Maße: L 5,0 x B 5,0 x H 2,0 cm
 Gewicht: 15 g, 140 St. /Kt.
 fertig gebacken

» Bestellen Sie jetzt bei Ihrem **Großhändler, im C+C Markt** oder **direkt bei EDNA!**

EDNA.de
GEBÜHRENFREI
 Tel. 0 800 722 722 4
 Fax 0 800 722 722 5



Schnell & einfach - schreiben Sie uns per WhatsApp!

☒ Lieferung per Tiefkühl-LKW. * Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org RSP0-9-1664-16-100-00
 * Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800 / 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

EDNA International GmbH
 Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

www.edna.de

IHR PROFI FÜR SIGHT- UND SONNENSCHUTZ

Kostenloser Außendienstservice: Aufmaß und Beratung bei Ihnen vor Ort oder im Büro!

☎ 030 324 99 82



Auf Teba-Plissees & Duette Wabenplissees
15% Rabatt



z. B. PLISSEES

Über 30x in Deutschland und 10x in Berlin!

- Charlottenburg:** Kantstraße 52
- Friedrichshain:** Karl-Marx-Allee 90
- Köpenick:** Bahnhofstraße 14
- Prenzlauer Berg:** Schönhauser Allee 86
- Reinickendorf:** Scharnweberstraße 6
- Spandau:** Klosterstraße 33/ Ecke Sedanstraße
- Steglitz:** Friedrich-Wilhelm-Platz 9
- Tempelhof:** Sachsendamm/Alboinstraße (Bauhaus, IKEA-Ausfahrt)
- Wilmsdorf:** Lietzenburger Straße 53/ Ecke Joachimstaler Straße
- Zehlendorf:** Clayallee 351



www.jaloucity.de

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

Vanessa Lieser ist Siegerin des Service-Wettbewerbs PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT 2023

Am 17. April 2023 kamen zwölf qualifizierte Teilnehmer*innen zum 11. Wettbewerb **PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT** in das Hotel Palace Berlin in der deutschen Hauptstadt.

Siegerin des Jurywettbewerbs, der in dieser Form einzigartig im deutschsprachigen Raum ist, wurde Vanessa Lieser aus dem Hotel Hohenhaus im hessischen Herleshausen.

Platz 2 belegte Jeannine Hahlbohm aus dem Althoff Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern (Bayern) und Platz 3 ging an Dennis Liskowskis aus dem Opus V, Engelhorn Gastronomie in Mannheim (Baden-Württemberg).



Preis für Große Gastlichkeit 2023, Preisträger 1–3: Jeannine Hahlbohm (li.), Platz 2, Mitte: Vanessa Lieser, Platz 1 und Dennis Liskowskis, Platz 3 (re.)

Finalist*innen aus 5 Bundesländern und eine Teilnehmerin aus Wien

Austragungsort für das Finale mit Preisverleihung war das Hotel Palace Berlin in Berlin. Der renommierte Branchen- und Jury-Award richtet sich an alle Restaurantmitarbeiter*innen im deutschsprachigen Raum. Die 12 qualifizierten Finalist*innen kamen in diesem Jahr aus Hessen, Sachsen, Baden-Württemberg, Bayern, Nordrhein-Westfalen und aus Wien.

Der abwechslungsreiche Prüfungstag wurde von einer Fach-Jury begleitet. Honoriert wurde das Engagement der Teilnehmer*innen ebenfalls durch großartige Preise von Unterstützern des Wettbewerbs einschließlich einer neuen exklusiven Trophäe für die Erstplatzierten aus der ZWIESEL Glasmanufaktur.

Spitzenleistungen im Service von Hotels und Restaurants

Alle Finalist*innen zeigten im Tagesverlauf bei fünf praktischen, einer schriftlichen und einer mündlichen Prüfung ihr Können, aber auch den Facettenreichtum des Berufs. Zu den praktischen Prüfungen zählten der „Fehlertisch“ sowie Tests zu den Themen Wasser, Wein, Käse, Tee und Champagner. Am Abend ging es dann um den Service am Tisch des Gastes und die Herausforderungen eines 3-Gang-Menüs, bei dem unter anderem auch filetiert wurde. Der einzige Jury-Preis im deutschsprachigen Raum dieser Art ist Teil der konsequenten Nachwuchsförderung der Initiatoren wie Unterstützer. Die L'Art de Vivre-Vereinigung von ausgezeichneten Hoteliers, Gastgebern und Spitzenköchen begann damit bereits

vor vielen Jahren und hat früh erkannt, dass für den Service mehr getan werden muss. Heute hat sich die Situation für die gesamte Branche zugespitzt. Umso wichtiger ist es, dieses entscheidende Thema nicht aus dem Blick zu verlieren und Mitarbeitern eine berufliche Perspektive mit Wertschätzung zu bieten.

Weitere Informationen hier:

 lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb/



Preis für Grosse Gastlichkeit 2023
Finalist*innen, Jury und Partner*innen

DAS BERLINER KULT-THEATER



**prime
time
theater**

präsentiert

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**



Unser aktuelles Programm



WILD WILD WEDDING



Ein Schwestern-Western



April | Mai



GIRLS just wanna have **FÖHN**

Mai | Juni



ESSEN

TRINKEN

+THEATER

JETZT WIEDER MIT FLAMMKUCHEN

Jetzt Tickets kaufen!
primetimetheater.de



DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!

BORSIG

Pfaff Berlin-Brandenburg eG

STADT UND LAND Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

SPIELBANK BERLIN

R.B.D. Reichlich-Begleiche DRUCKEREI

RAZ Verlag EINFACH MEHR DAVON

Stadtvorbereitungskurs Berlin - Brandenburg

gefördert durch **Die Stiftung für Berliner Kulturszene**

NEU STAHT KULTUR

Ihr Partner bei der regelmäßigen Untersuchungspflicht auf Legionellen

Ein Gespräch
mit Stephan Pohle,
Geschäftsführer des Hygiene-
und Wasseranalytiklabors
hyprolab GmbH

In welchem Jahr gründeten Sie die hyprolab GmbH?

Die hyprolab wurde im Sommer 2018 gegründet und ist seit 2020 beim Landesamt für Gesundheit und Soziales als zugelassene Trinkwasseruntersuchungsstelle akkreditiert.

Was genau zeichnet Ihr Unternehmen aus?

Wo liegen die Besonderheiten?

Die hyprolab GmbH bietet eine Probenentnahme vor Ort durch eigene Fachmitarbeiter, die Probenabarbeitung, deren Prüfberichtserstellung und Übermittlung. Wir stehen für Fachkompetenz und ein hohes Maß an Flexibilität. Unsere Kunden profitieren von kurzen und somit schnellen Entscheidungswegen sowie einer kosteneffizienten Analytik. Kurz um: Wir garantieren Ihnen Ihr individuelles Rundum-sorglos-Paket.

Welche Parameter untersucht Ihr Labor?

Wir untersuchen mikrobiologische Parameter des Wassers wie z. B. Legionellen Koloniezahl 22/36°C, E. Coli, Enterokokken und weitere Parameter.

In welchem Raum agiert Ihr Unternehmen?

Welche Kunden betreuen Sie?

Unser zentraler Standort ermöglicht es uns, Kunden in Berlin und Brandenburg zu betreuen und garantiert einen schnellstmöglichen Probentransport. Zu unseren Kunden zählen u.a. Hotels, niedergelassene Ärzte, Hausverwaltungen und Privathaushalte.



Stephan Pohle, Geschäftsführer der hyprolab GmbH

„Wir garantieren Ihnen Ihr individuelles Rundum-sorglos-Paket.“

Welche Schwierigkeiten sehen Sie zukünftig in der Wasseranalytik?

In der heutigen Zeit von steigenden Heiz- und Wasserkosten reduzieren viele Endabnehmer die Wassertemperatur. Dadurch entstehen oftmals optimale Lebensbedingungen für Legionellen. Daher ist es enorm wichtig die Legionellenanzahl im Wasser zu kontrollieren.

Die Trinkwasserverordnung nimmt Sie sogar in die Pflicht, Ihr Trinkwasser regelmäßig (mind. jährlich) auf Legionellen zu überprüfen.

Was sind Ihre unternehmerischen Pläne für die Zukunft?

Künftig möchten wir unser Portfolio der Wasseranalytik ausbauen und weitere Bestandteile des Wassers wie z. B. eine chemische Wasseranalyse etablieren. Wir freuen uns darauf Sie wasseranalytisch zu unterstützen.



 www.hyprolab.de

 **hyprolab**
Trinkwasser- und Hygieneanalysen

Wie LINDEMANN HOTELS® ein vollständig digitalisiertes und skalierbares Gästerlebnis geschaffen hat

Die LINDEMANN HOTELS® in Berlin feiern zurzeit ihr 30-jähriges Bestehen und haben sich der Herausforderung gestellt, ihren Betrieb zu digitalisieren. Sie gaben ihr altes Hotel-PMS auf und implementierten die offene Hospitality-Plattform von Apaleo. Das ermöglichte es ihnen, die Gästeaufenthalte und -prozesse erheblich zu verbessern.

Zuvor machten manuelle Prozesse wie das Einchecken von Gästen, die Übergabe von Schlüsselkarten und die Abwicklung von Zahlungen einen großen Teil der Arbeitszeit des Empfangspersonals aus. LINDEMANN HOTELS® verfolgte seinen Weg der digitalen Transformation, um den steigenden Erwartungen von Gästen und Mitarbeitern an digitale Self-Service-Erlebnisse gerecht zu werden. Dies führte dazu, dass 60 Prozent der Check-ins online und eine personalisierte Gästekommunikation über alle Kanäle erfolgrich.

Durch den API-First-Ansatz der Apaleo-Plattform konnte LINDEMANN HOTELS® spezifische Apps auswählen und integrieren, darunter eine Gästeanwendung mit Self-Check-in, Online-Zahlung und digitalen Kernfunktionen, was letztendlich im Durchschnitt zu einer Einsparung von 120 Stunden pro Monat führte. All dies reduzierte die Auswirkungen des aktuellen Personalmangels auf LINDEMANN HOTELS und ermöglichte dem Team, mit weniger mehr zu erreichen. Das Ergebnis war eine höhere betriebliche Effizienz, indem mehr als 40 Prozent der Zahlungen und Check-ins automatisiert wurden.

„Wir möchten nicht, dass unsere Mitarbeiter den ganzen Tag hinter einem Bildschirm sitzen und Registrierungsformulare eingeben oder Checklisten ausfüllen. Mit unseren neuen schlanken Prozessen haben wir wieder mehr Zeit für den Gast. Wenn Sie in unserer Branche die Wahl haben, möchten Sie immer zuerst ein guter Gastgeber sein.“

Martin Kochanski, Online-Marketing-Manager



Apaleo wurde 2017 in München gegründet und ist die offene Property Management Plattform für Hotelgruppen und Serviced Apartments. Apaleo ermöglicht es Beherbergungsbetrieben, mit frei wählbaren Apps aus dem Apaleo Store, das ultimative digitale Erlebnis für Gäste und Mitarbeiter zu schaffen. Zu den Kunden zählen, MK Hotels, Numa, Limehome, Raus & STAYER.

Hatten Sie schon mal die *time of your life* und niemand hat's erfasst?

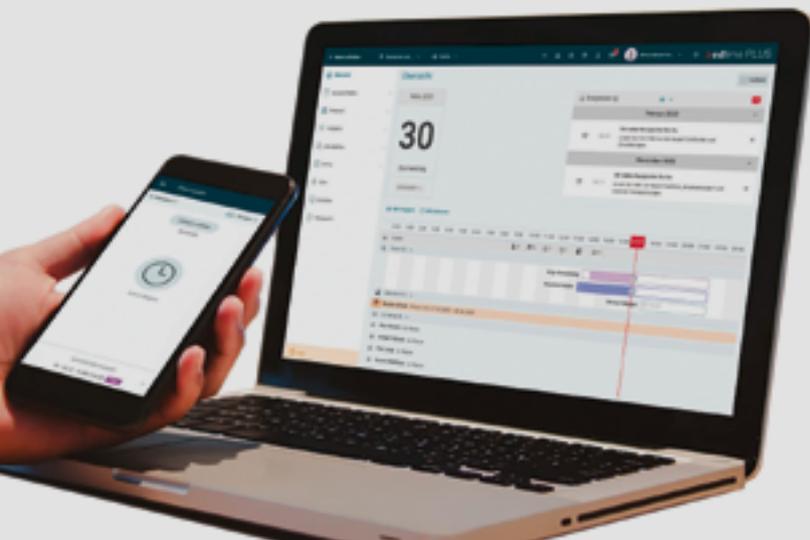
Bye Stundenzettel – let's track!

In Zeiten der Veränderung, ist es Zeit umzudenken. BAG Urteil (2022), EuGH Urteil (2019), §12 TzBfG (2019) Mindestlohngesetz (2015), Phantomlohn...

Es gibt wichtigeres als sich immer wieder um die Zeiterfassungspflicht Gedanken zu machen. Umso besser, dass es heute Apps gibt mit denen nicht nur die Arbeitszeiterfassung zum Kinderspiel wird, sondern auch die Personaleinsatzplanung.

Unkompliziert und cool für jeden Mitarbeiter

Zufriedene Mitarbeiter*innen sind das Fundament Ihres Unternehmens und der Garant für Erfolg in diesen unsicheren Zeiten. Stundenzettel auf Papier, Urlaub und Krankheit in Excel Tabellen, manuelles Berechnen der steuerfreien Zuschläge und dazu noch parallel einen Dienstplan schreiben, der Ihre Anforderungen und die Wünsche Ihrer Mitarbeiter*innen vereint, sollte doch der Vergangenheit angehören.



Ob mobil oder am Computer, egal.

Je nachdem wie man es am liebsten hat und am besten in seinen Workflow integrieren kann. Ob die transparente Übersicht der einzelnen Zeitkonten, die integrierte Urlaubsplanung oder das passende Format zur Weiterverarbeitung der Daten für die Lohnabrechnung – edtime spricht Ihre Sprache und passt sich Ihrem Unternehmen an.



Stay save – Zeiterfassung der neuesten Generation

Mit edtime sind Hotel- und Gastronomiebetriebe immer auf der sicheren Seite, denn edtime ist

- Rechtssicher – Dokumentation, Berechnung u.a. von Mindestlohngesetz (MiLog), Phantomlohn, steuerfreie Zuschläge.
- Clever – Berechnung des sich monatlichen veränderten Urlaubsanspruchs von Minijobbern sowie Mitarbeitern in flexiblen Beschäftigungsverhältnissen (Midi, Teilzeit).
- Zeitsparend – durch direkte Verbindung zum Lohnsystem (edlohn).

Bei uns sind Sie der Gast!

Wir hören Ihnen zu! Persönliche Ansprechpartner geben Ihnen Unterstützung von der Einrichtung des Accounts bis zum Monatsabschluss. Unser starkes Support-Team steht Ihnen zur Verfügung und unterstützt zu den üblichen Service-Zeiten. edtime ist ein Produkt der eurodata AG mit fast 60 Jahren Erfahrung. Alle Daten liegen ausschließlich in Deutschland, im hauseigenen Hochleistungs-Rechenzentrum in Saarbrücken.

Dürfen wir der Löffel sein? Dann wird's auch was mit der Suppe ☺

Wir konnten Ihr Interesse wecken? Dann melden Sie sich gerne jederzeit. Unser Team ist auf die Hotel- und Gastronomie spezialisiert und steht Ihnen jederzeit zur Verfügung: Ihre Ansprechpartnerin:

@ Anja.Schmalzried@propep.de, Tel: 0172. 4577177

Gemeinsam erschaffen wir das für Sie perfekt zugeschnittene Programm.

Hotels und Resorts

Inspiration. Erfindergeist. Erneuerung.

Multikrisen erfordern Multistrategien.

Zuhören, austauschen, voneinander lernen und neue Ideen entwickeln – dafür steht der GM Cocktail als Initiative von RATIONAL DACH. Inzwischen ist er mit vielen Veranstaltungen nicht nur qualitativ, sondern auch quantitativ ein voller Erfolg, tourt seit dem Herbst letzten Jahres durch die DACH-Region und zeigt, dass die strukturellen Probleme der Gastrobbranche länderübergreifend ähnlich und vor allem alarmierend sind. Worüber sich alle Hoteliers, von Hamburg bis Zürich, einig sind: Die coronabedingte Zäsur hat die Branche, wie so viele andere Branchen auch, deutlich verändert. Der einzige Ausweg den überproportionalen Fachkräftemangel zu verringern besteht darin, den Berufsstand attraktiver und wettbewerbsfähiger zu gestalten. Lösungen und Konzepte finden, die effektiv und vor allem langfristig funktionieren, das versucht der GM Cocktail anzustoßen.

Wir sind mehr als viele ahnen.

„Der Fachkräftemangel ist nur eine Verniedlichung der Umstände“, so André Klode-Purat, Key Account Manager für Hotels & Resorts bei RATIONAL: „Die Menschen verbringen jede 8. Lebensminute in der Gastwelt, die Hotellerie und Gastronomie mit ca. 5 Millionen Beschäftigten der zweitgrößte Arbeitgeber in Deutschland. Wir sind viel mehr als viele ahnen, stecken aber durch Nachwuchs- und Fachkräftemangel sowie massiven Energiepreissteigerungen in der größten Krise der letzten Jahr-



„Die Branche braucht Menschen, die Menschen lieben und es mögen, Gastgeber zu sein.“

André Klode-Purat, RATIONAL Key Account Manager Hotels und Resorts DACH

zehnte. 40 Prozent der F&B Mitarbeiter fehlen seit Corona.“ Das Positive sieht André Klode-Purat durchaus auch: „Das Business kehrt wieder zurück in die Hotels und die Durchschnittsraten steigen – zum Teil ganz erheblich.“

Sie möchten beim nächsten GM Cocktail in Ihrer Nähe dabei sein? Einen Überblick der Veranstaltungen erhalten Sie hier: www.rational-online.com/de_de/lp/hotels-und-resorts/



Was Hänschen nicht lernt...

Schon Azubis sollten wissen, „wie Gesundheit geht“!

Stehen, heben und tragen, dazu Hektik im Berufsalltag. Schon junge Berufstätige in der Gastronomie erfahren am eigenen Leibe, wo ihre Gesundheit belastet wird. Im Präventionsprojekt der IKK BB mit dem OSZ Gastgewerbe lernen sie, worauf es ankommt.

Im Präventionsprojekt der Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB) mit dem OSZ Gastgewerbe suchen Experten vom ZAGG* regelmäßig Kontakt zu den rund 3.000 Berufsschüler*innen. Im Lehrplan stehen dann Angebote an die jungen Nachwuchskräfte, wie sie etwas für die eigene Gesundheit tun können. Am Anfang des Projekts stand 2020 eine Online-Umfrage zum Thema in der OSZ-Schüler-Cloud (hogaAKTIV 06/2021).

Gesundheitsvideos für Schüler

Danach folgten 2021 und 2022 praktische Angebote an die Schüler*innen: Ab Herbst 21 wurden insgesamt drei IKK BB-Übungsvideos hochgeladen. Die widmeten sich jeweils besonders beanspruchten körperlichen Schwerpunkten, z.B. Armen und Händen, Beinen und Füßen, um im dritten Video schließlich Entspannung für den ganzen Körper anzuleiten. Die Videos wurden von interessierten Schüler*innen privat aufgerufen, kamen teilweise aber auch im Unterricht zum Einsatz. Diese und weitere Videos sind für alle Interessierten abrufbar unter www.ikkbb.de/ikkbb-aktiv



Schulungen für Lehrkräfte

Im IKK BB-Präventionsprojekt stehen immer auch Lehrkräfte und Multiplikatoren im Fokus: Für sie fand 2022 im OSZ ein Schulungsprogramm auf der Grundlage spezieller IKK BB-Bewegungskarten statt. Darin drehte sich alles um die Förderung von Aktivität, Entspannung und Konzentration und auch, wie sich „Mini-Bewegungspausen“ sinnvoll in den Unterricht einbauen lassen. Für das OSZ Gastgewerbe sind dies richtige und wichtige Maßnahmen, so Schulleiter Jürgen Dietrich: „Im Schulprogramm des OSZ Gastgewerbe ist schon seit 2011 als Leitziel die Steigerung und Erhaltung der psychischen und physischen Gesundheit der Schüler*innen sowie aller Mitarbeiter*innen des OSZ verankert. Dazu zählt auch die Etablierung täglicher Bewegungszeiten im Schulalltag als Ergänzung zum Sportunterricht für alle am Schulleben Beteiligten.“ Katharina Postel von der IKK BB sieht's praktisch: „Die Bewegungskarten der IKK BB verbleiben im OSZ. Sie geben den Lehrkräften die Möglichkeit, die Ziele einfach und mit regelmäßigen Übungen umzusetzen sowie das vorgenommene Ziel stets vor Augen zu behalten.“

Informieren Sie sich näher zum Projekt, entweder bei der IKK BB: [@praevention@ikkbb.de](mailto:praevention@ikkbb.de) oder bei der Schulleitung des OSZ-Gastgewerbe.



*ZAGG
Zentrum für angewandte Gesundheitsförderung und Gesundheitswissenschaften GmbH

Rundum-Service für Gastronomen

Sebastian Dohnow von Preuss-Münchhagen
im Interview über die Bestellplattform Gastivo.



© Getränke-Preuss



© Gastivo

Seit Sommer 2018 können Gastronomen auf der Plattform Gastivo rund um die Uhr einkaufen, sie finden hier Inspiration und Lösungen für alles, was den Laden am Laufen hält. Es geht Gastivo nicht nur darum, Getränke oder Nahrungsmittel online zu bestellen. Gastivo ist ein Marktplatz, der dem Gastronomen einen Rundum-Service bieten möchte. Zwischen Gastronomen und ihren Lieferanten bestehen aber in der Regel längerfristige Geschäftsbeziehungen mit immer wiederkehrenden Bestellungen. Braucht ein Getränkefachgroßhändler wie Preuss-Münchhagen eine Plattform wie Gastivo überhaupt?

Der größte Vorteil sowohl für den Kunden als auch für uns ist, dass die Bestellung über Gastivo direkt ins System geht. Das umfasst den gesamten Prozess und kann Warenwirtschaftssystem und Finanzbuchhaltung mit einbinden. Der Kunde benutzt sein Smartphone oder in der Desktop-Variante sein Notebook und kann seine Bestellung direkt aus dem Keller oder seinem Lagerbereich an uns abschicken. Er muss nicht mehr mit irgendwelchen Zetteln arbeiten, um dann zum Telefon zu greifen und die Bestellung aufzugeben. Er erledigt eigentlich alles mit seinem Smartphone, sobald er die Gastivo-Plattform nutzt. Bei uns sind es etwa 90%, die das Smartphone für ihre Bestellung einsetzen.

Bei Preuss-Münchhagen findet man auf der Homepage sehr hervorgehoben den Zugang zur Gastivo-Registrierung und Anmeldung. Die Zusammenarbeit mit Gastivo scheint also für Sie wichtig zu sein. Was hat sich mit Gastivo verbessert?

Für uns als Anbieter ist es von Vorteil, dass unser ganzes Sortiment im Gastivo-Portal abgebildet wird. Der Kunde hat dadurch einen Blick auf unser gesamtes Angebot und es kommt dadurch gegebenenfalls dazu, dass er zusätzliche Produkte bestellt, die er ursprünglich gar nicht im Blick hatte, weil er gar nicht wusste, dass das im Portfolio von Preuss-Münchhagen ist. Das ist ein wesentlicher Vorteil für uns als Gastivo-Partner.

„Ein Gastronom, der Gastivo nutzt, der stellt nicht mehr um. Das ist ein System, das beiden Spaß macht sowohl den Kunden als auch uns.“

Haben Sie einen Überblick, wie viele Gastronomen bei Ihnen über Gastivo bestellen?

Wir haben etwa 1.200 Kunden die bestellbereit auf der Gastivo-Plattform eingerichtet sind beziehungsweise, die mindestens eine Bestellung über Gastivo getätigt haben. Unser Gesamtkundenstamm liegt bei etwa 4.000 Kunden. Es sind also schon ca. 30 Prozent der Kunden, die Gastivo nutzen, und es werden stetig mehr.

Haben Sie die Plattform aktiv beworben oder sind die Kunden von sich aus dazu übergegangen, da ja der Gastivo-Zugang sehr deutlich sichtbar auf der Preuss-Münchhagen Homepage platziert ist?

Das lief tatsächlich über unseren Vertrieb. Wir haben ein starkes Vertriebsteam von 19 Mitarbeitern. Dazu gehören zwei Gastivo-Außendienstmitarbeiter, die hauptsächlich in Berlin ihr Vertriebsgebiet haben. So sind wir Stück für Stück gewachsen. Und ein Gastronom, der dieses System nutzt, der stellt auch nicht mehr um. Das ist ein gut laufendes System, das beiden Seiten Spaß macht sowohl den Kunden als auch uns.

Wie läuft die generelle Zusammenarbeit mit Gastivo? Wieviel Pflege benötigt das System? Welche Aufgaben nimmt Gastivo Ihnen ab?

Sobald das System beim Kunden etabliert ist, gibt es eigentlich keine großen Aufgaben mehr. Natürlich gibt es laufende Tätigkeiten im Betrieb, wenn zum Beispiel ein Artikel fehlt und nachgeladen werden muss. Das wird aber auch immer besser. Gastivo ist ein relativ junges Unternehmen am Markt. Die Zusammenarbeit funktioniert gut. Wir hatten bisher keine Probleme.

Herr Dohnow, vielen Dank für das Gespräch.

Das Gespräch führte Manfred Troike,
Autor des Blogs „Leinenlos“

Sie haben noch Fragen zum Angebot von Gastivo?
Dann kontaktieren Sie gerne den Kundenservice unter

@ kundenservice@gastivo.de oder 0800-4278486.

 www.gastivo.de/

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 näherer 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 20.000 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

Neue Specials der renovierten Berliner Hotel-Ikone InterContinental Berlin

Mit viel Aufwand und einem Investment von 61 Mio der IHG® Hotels & Resorts und Union Investment hat sich das traditionsreiche Hotel InterContinental Berlin in den letzten vier Jahren zu einem Luxushotel der Zukunft entwickelt. Mit besonderen Angeboten gibt das Team um den neuen General Manager Sebastian Germershausen die Freude über die gelungene Modernisierung nun an die Gäste weiter. Ab April 2023 sorgen gleich zwei Specials für beste Gründe, sich im InterContinental Berlin eine schöne Zeit zu gönnen. Informationen über die Angebote und Buchbarkeit unter www.berlin.intercontinental.com/de/ oder per Mail an: berha.reservations@ihg.com.

Spendenaktion für Malawi

Im Dezember 2022 haben wir über unsere SocialMedia-Kanäle zu Spenden für Malawi aufgerufen. Die liebe Catherine, vom MELT Creperie und Bistro, hat viele Sachspenden erhalten und ist im Januar nach Malawi gereist, um den Frauen und Kindern eine Freude zu bereiten. Auch im Namen von Catherine danken wir allen die sich an der Spendenaktion beteiligt haben.



© MELT Creperie & Bistro



© InterContinental Berlin

Rekordkostensteigerungen im Textilservice

Das Jahr 2022 gehört zu den schwierigsten Jahren in der deutschen Wirtschaftsgeschichte. Pandemiefolgen, Krieg in der Ukraine, eine expansive Geldpolitik und gestörte Lieferketten führten zu sehr hohen Preis- und Kostensteigerungen für Wirtschaft und Gesellschaft. Der Kostenindex für den Textilservice stieg von 112 Punkten Ende 2021 auf 131 Punkte Ende 2022. Die 17 Prozent Kostenanstieg stellen die höchste Steigerung seit Einführung des Kostenindex dar. Die Kosten im Textilservice stiegen bereits 2021 mit 5,6 Prozent in einem Maße an, wie es die Branche seit vielen Jahren nicht kannte. Insbesondere die durch den Ukraine-Krieg massiv gestiegenen Energiepreise stellten diese Entwicklung 2022 jedoch nochmal in den Schatten. Die Energiepreise bzw. -kosten gehören seit Jahren zu den instabilsten Bereichen in der Kostenlandschaft der Wäschereien und des Textilservice. Im Zeitraum Januar bis Oktober 2022 sprangen die Kosten um 95 Indexpunkte auf den Spitzenwert von 215. Zu diesem Zeitpunkt war die Energie mehr als doppelt so teuer wie 2015.

www.dtv-deutschland.org/Kostenindex.html

Jubiläen im Verband

Herzliche Glückwünsche gehen an Micha Abt zum 25-jährigen Betriebsjubiläum des Restaurants „mittendrin“. Es ist bekannt für seine schwäbisch-schweizerische Küche. Jeannette Sonderrhoff vom DEHOGA Berlin übergab die Urkunde.



© DEHOGA Berlin



NEWS

Glückwünsche gehen auch an die Herren Gerhard (l.) und Siegbert Maier (r.) vom *Café Maitre Münch*. Sie feiern 10 Jahre Mitgliedschaft im Verband und gleichzeitig ihr 10-jähriges Betriebsjubiläum.

Wir gratulieren ebenfalls ganz herzlich Gerlinde Lochner-Kern und Andreas Lochner, von der *Weinwirtschaft Lochner* zum 10-jährigen Mitgliedsjubiläum. Wir freuen uns über die langjährige Treue und auf weitere gemeinsame Jahre.

Eine Ära geht zu Ende

Rauschende Feste, wilde Partys, internationale Kongresse... Das gehört nun der Vergangenheit an. Das Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade in Tiergarten schließt für immer.



Der 31. März 2024 ist der letzte Tag des Fünf-Sterne-Hauses am Lützowufer. Ein Großteil des Gebäudes wird abgerissen. Die Eigentümerin (Deutsche Finance International) und der Entwickler (Cells Group) planen die Umwandlung in ein Büro-Hotel-Gastronomie-Areal. Aktuell sind es 350 Zimmer, sie werden auf 188 reduziert.



Mit uns sind Sie TOP!



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

DEHOGA@wolframgruppe.de



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



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



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



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

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

www.wolframgruppe.de



Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★+ *First Class Superior*

Melia Berlin

★★★★ *First Class*

Hotel Villa Kastania

Innside by Melià Berlin Mitte

★★★★ *First Class Garni*

Leonardo Boutique

Berlin City South

★★★+ *Komfort Superior*

Vienna House Easy Berlin

★★★+ *Komfort Superior Garni*

Mercure Hotel Berlin Zentrum

Victor's Residenz Hotel Berlin Tegel

★★★ *Komfort Garni*

Hotel Mercure Berlin Mitte

Hotel Morgenland

Ibis Styles Berlin City Ost

★★★ *Komfort*

Hotel 38



► Betriebsjubiläen im Mai 2023

Abacus Tierpark Hotel 30 Jahre ■ Ägir Müggels(pr)ee/Vereinslokal & Ruderbar 10 Jahre ■ Blond 15 Jahre ■ Café Kiezkind 5 Jahre ■ Cedre blanc 5 Jahre ■ Deck 5 15 Jahre ■ Fellini 10 Jahre ■ Fjord Hotel Berlin 30 Jahre ■ Garden Living 10 Jahre ■ Grand Hostel Berlin Urban 5 Jahre ■ Hotel Palace Berlin 55 Jahre ■ Hotel Zarenhof Prenzlauer Berg 15 Jahre ■ Livinghotel Großer Kurfürst 25 Jahre ■ Meet One 20 Jahre ■ Rembrandt-Burger 10 Jahre ■ Salonschiff Metamera 15 Jahre ■ Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade 35 Jahre ■

► Mitgliedschaftsjubiläen im Mai 2023

1687 Restaurant & Café 5 Jahre ■ Abacus Tierpark Hotel 30 Jahre ■ Almhütte c/o Verein der Bayern in Berlin 10 Jahre ■ Art-Hotel Charlottenburger Hof 30 Jahre ■ Barfly 30 Jahre ■ Buddha Haus 10 Jahre ■ Fellini 10 Jahre ■ Heckmeck 5 Jahre ■ Heiligenfeld Kliniken Berlin 5 Jahre ■ Hotel Astrid 30 Jahre ■ Hotel Morgenland 25 Jahre ■ Livinghotel Großer Kurfürst 25 Jahre ■ New Montevideo 5 Jahre ■ Premier Inn Berlin City Centre 15 Jahre ■ Salonschiff Metamera 15 Jahre ■ The Grand 10 Jahre ■ Yaam 20 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Al Catzone
- Harry´s home hotels & apartments
- Premier Inn Berlin Airport
- Restaurant BRIKZ
- Restaurant Wilhelm – Deli Alexander

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder



| | | |
|-------------------------|---|------------------------------|
| Montag, 8. Mai 2023 | Vollversammlung der Delegierten | SANA Berlin Hotel |
| Montag, 5. Juni 2023 | Gastro Business Club | Ort wird noch bekanntgegeben |
| Montag, 28. August 2023 | Sommerfest mit <i>visitBerlin</i> und <i>visitBerlin</i> Partnerhotels e.V. | Spindler & Klatt |



Göttliche Ruhe und viel Komfort

Das 3-Sterne-Haus Hotel Christophorus

Wer im Hotel Christophorus eincheckt, vergisst den Trubel der gar nicht so weit entfernten Berliner City ganz schnell. Das 3-Sterne-Haus, das zum Verband Christlicher Hotels (VCH) gehört, liegt idyllisch in der Parklandschaft des Evangelischen Johannesstifts im Spandauer Forst. Die ruhige Lage, die herzliche Gastfreundschaft und viele Serviceleistungen sorgen dafür, dass das 56-Zimmer-Haus viele Business- und Leisure-Stammgäste hat. Das Hotel Christophorus ist ein beliebtes Tagungshotel, gerade für kirchliche Veranstaltungen. Seit dem Jahr 2010 ist es ein Inklusionsbetrieb und beschäftigt Mitarbeiter*innen mit und ohne Behinderung. Dafür steht auch der deutschlandweit einmalige Christophorus-Foodtruck: Die InCluisine ist barrierefrei konzipiert, sodass sowohl die Mitarbeiter*innen als auch die Gäste keinerlei Beschränkungen überwinden müssen. Natürlich gibt's bei InCluisine (der Foodtruck kann für Veranstaltungen gemietet werden) frisches, leckeres Essen.

Das Hotel Christophorus feiert im April ein Jubiläum, denn seit 35 Jahren ist es Mitglied im DEHOGA Berlin. „Wir nutzen den Verband sehr vielfältig“, berichtet Hotel-Managerin Melanie Blase. „Aktuell unterziehen wir uns gerade dem DEHOGA Umweltcheck, der den Gästen unser aktives Umweltengagement zeigt und uns zugleich hilft, die Kriterien in die Betriebsführung effektiv zu integrieren.“ Azubis des Hauses nutzten mehrfach Seminarangebote des DEHOGA Berlin und „natürlich gehört auch die Klassifizierung zu den Verbands-Angeboten, die für uns sehr wichtig sind“, so Melanie Blase.

www.hotel-christophorus.com



© Quelle?

Beste Caféhaus-Tradition

Café und Restaurant Rixbar in Neukölln

Goldene Wände, stuckverzierte Decken, große Spiegel, Bistro-Tische – wer das Café und Restaurant Rixbar in der Neuköllner Karl-Marx-Straße besucht, fühlt sich zurückversetzt in ein prächtiges Caféhaus der Goldenen 20er Jahre. Der Lärm der Neuköllner Hauptverkehrsstraße ist hier inmitten des opulenten Neo-Barocks ganz weit weg. An sieben Tagen in der Woche ist das Café für seine Gäste da. Am Wochenende ab 10 Uhr wird vielfältiges Frühstück à la carte serviert, sonntags ist Brunch. Ab 12.00 (sonntags ab 14.00 Uhr) verwandelt sich das Café in ein Restaurant. Zudem gibt es Räume für Feste und Feiern. Ein Anziehungspunkt ist der beschaulich-ruhige Hofgarten, in dem die Theater-Besucher gern Platz nehmen, bevor sie Veranstaltungen im Heimathafen Neukölln oder der Neuköllner Oper besuchen.



© Quelle?

Die Gastronomiegeschichte an diesem Ort führt zurück in die Gründerzeit. Schon 1876 entstand in Rixdorf, das damals noch vor den Toren Berlins lag, „Niesigks Salon“. Später wurde daraus der „Saalbau Neukölln“, damals wie heute ein beliebter Kultur- und Veranstaltungsort. Nach der originalgetreuen Restaurierung eröffnete 1990 im früheren „Kleinen Saal“ das Café Rix, das nicht nur namentlich an die Tradition und den Ort anknüpft.

Gastronom Michael Schönemann ist seit 20 Jahren Mitglied im DEHOGA Berlin „und wir sind dankbar für die Treue, besonders in den letzten Krisenjahren“, sagte Theresa Konkel vom DEHOGA Berlin bei der Übergabe der Jubiläums-Urkunde. „Durch zweieinhalb Jahre Umbau-Maßnahmen der Karl-Marx-Straße bis 2019 hatten wir starke Umsatzeinbußen und dann kam Corona ...“, berichtete Michael Schönemann, der betonte, dass ihm gerade in dieser Zeit die Arbeit des Verbandes eine wichtige Unterstützung war.

www.Rixbar.com

Datenschutz

Was ist bei der Einbindung von Tools auf der Webseite zu beachten

Die Praxis in den letzten Monaten hat gezeigt, dass es immer wieder Abmahnschreiben von Rechtsanwaltskanzleien, aber auch Privatpersonen gibt, die in engem Zusammenhang mit Webseiten und dem Datenschutz stehen.

Sind die formalen Anforderungen erfüllt, ist im zweiten Schritt die Einbindung selbst zu prüfen. Auch hier sind sie für die Nutzung von Cookies und Scripten auf den Seiten des Drittanbieters verantwortlich, also auch für Statistik- und Marketingdienste. Mehr dazu in der nächsten Ausgabe.

Andreas Thurmann, Datenschutzbeauftragter DEHOGA Berlin

Bei Fragen oder Unklarheiten bieten wir gern unsere Unterstützung an.

Zuletzt berichteten wir im DEHOGA Berlin-Newsletter vom 27. März 2023 vom Abmahnschreiben der Kanzlei „brandt.legal“ wegen Datenschutzverstößen zu Auskunftserteilung und Schadensersatz. Zuvor waren es die Google-Fonts. Um juristischem Ärger wegen Schadensersatzansprüchen oder Bußgeldern aus dem Weg zu gehen, sollten Hotels oder Restaurants, welche s.g. Drittanbieter auf der Webseite eingebunden haben, ihren Internetauftritt prüfen und nachfolgende Empfehlungen beachten.

Auf Webseiten werden gern Tools zur Onlinebuchung, Tischreservierung, Newsletteranmeldung, Shops und Gutscheinerkäufen, Terminvereinbarungen oder auch Chat Bots & Co. eingebunden. Die Nutzung dieser Dienste bedarf immer einer datenschutzrechtlichen Betrachtung und Bewertung.

Überzeugen Sie sich unbedingt darüber, wo sich der Firmensitz des Anbieters vom Tool befindet. Es stellt i.d.R. kein Problem dar, wenn es sich um europäische Unternehmen handelt. In diesem Fall ist es unbedingt erforderlich, eine Vereinbarung zur Datenverarbeitung im Auftrag gemäß Art. 28 DSGVO abzuschließen. Anderenfalls ist die Datenverarbeitung unzulässig. Die Systemanbieter stellen oft solche Vereinbarung bereit, fragen Sie danach. Sie müssen als Auftraggeber aktiv werden!

Sollte es sich um Anbieter außerhalb der EU bzw. dem EWR oder Großbritannien handeln, müssen zusätzliche Sicherheiten garantiert werden. So ist mit den meisten Anbietern eine EU-Standardvertragsklausel in der Version Juni 2021 abzuschließen. Es ist zudem eine Risikobewertung durchzuführen, in welcher weitere Sicherheiten, wie Verschlüsselung und Pseudonymisierung zu beschreiben sind.



Mehr zum Thema unter:
www.datenschutzberater365.de

Cyberhotline für Berliner Unternehmen

Kostenfreie Hilfe im Falle eines Cyberangriffs

Ob Ransomware, Trojaner oder andere kritische Angriffe auf die IT-Systeme: Insbesondere kleine und mittlere Unternehmen sind Ziel der Angriffe, die nicht selten existenzbedrohend sind. Mit der zentralen Cyberhotline bekommen die Berliner Unternehmen die Möglichkeit, im Notfall umgehend erste Hilfe bei Angriffen auf ihre IT-Infrastruktur zu erhalten.

030 166 360 580

Das leistet die Cyberhotline für Unternehmen

- eine zentrale Rufnummer für alle Berliner Unternehmen
- im Notfall schnelle Hilfe durch speziell ausgebildete Ersthelfer*innen
- Zugriff auf ein Netzwerk von privaten IT-Sicherheitsunternehmen, falls eine detailliertere Unterstützung erforderlich ist
- IT-Sicherheits-Webinare ergänzen das Angebot

 digitalagentur.berlin/cyberhotline

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



BERLIN



Die Digitalagentur Berlin ist ein Instrument der Wirtschaftsförderung des Berliner Senats und wird vollständig aus Mitteln des Landes Berlin finanziert.



SO GROSSARTIG KANN ALKOHOLFREI SCHMECKEN.

**JETZT
PROBIEREN!**



RADEBERGER ALKOHOLFREI