



6 | 2023

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Gastro Business Club

Know-how und Netzwerk

Angebote statt Verbote

*Ein Gespräch mit Dr. Manja Schreiner, Senatorin
für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt*

SAVE THE DATE!



flash-security



SPREEWIESN
DAS OKTOBERFEST

Das Mass ist ... muss voll!
– 28. September 2023 –



#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





8



10



24

AKTUELL

Editorial:	
Know-how und Netzwerk	4
Angebote statt Verbote	
Interview mit Manja Schreiner, Senatorin für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt	6

WIR IN BERLIN

Der Wilmersdorfer Preußenpark:	
Parklandschaft oder Thai-Wiese?	8
Comback des Gastro Business Club	
Der erste Gastro Business Club seit drei Jahren im HABEL am Reichstag befasste sich mit dem Thema „Digitale Betriebsprüfung“	10
ChatGP:	
Was ist das und was Sie darüber wissen sollten	12
visitBerlin:	
Neues Zielgruppen-Matching-Tool für Berliner Tourismus-Unternehmen	
Fortbildungsreihe zum Thema Digitalisierung	14
Was kommt jetzt?	
Wenn Banken bei der Kreditvergabe zurückhaltender werden	16

DEHOGA BERLIN-PARTNER

SIGNAL IDUNA:	
Einfach. Innovativ. Leistungsstark.	19
FreshFoodService:	
FrISChe Ideen für die Sommer-Edition	20
bett1:	
Wir sind die Matratze	23

NEWS

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung	
Jubiläen im Juli 2023, Neue Mitglieder	
Save the Date – wichtige Termine	30
25 Jahre im Verband:	
Hotel Seifert in der Uhlandstraße	
30 Jahre im Verband:	
Apart Hotel Obergfell im Süden Berlins	31

RECHT & RAT

Das Hinweisschutzgesetz	
Neuer Justiziar des Verbandes	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: © visitBerlin / Dagmar Schwelle
 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.

Gastro Business Club: *Know-how und Netzwerk*

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leser*innen,

zugegeben, wir Gastronomen sind meist Einzelkämpfer. Das finde ich im Prinzip gut, weil ich souverän Entscheidungen treffen kann. Aber in vielen Situationen merke ich, dass ein Austausch mit den Kolleg*innen den Arbeitsalltag erleichtern könnte, weil wir alle vor gleichen oder ähnlichen Herausforderungen stehen. Das bestätigen mir viele Gespräche mit Gastronomie-Unternehmern. So war es folgerichtig, dass wir als Präsidium des DEHOGA Berlin das Format des Gastro Business Club reaktivierten. Dieses Netzwerk war eines der vielen Pandemie-Opfer und ist nun endlich zurück.

„Wenn der Betriebsprüfer mit dem Laptop kommt“ war Thema des ersten Gastro Business Club, zu dem wir uns am 5. Juni im HABEL am Reichstag trafen. Das Thema „Digitale Betriebsprüfung“ interessierte über 50 Gastronom*innen, schließlich geht es darum, den Finanzbehörden bei einer Betriebsprüfung den Zugriff auf steuerrelevanten Daten des Unternehmens zu gewähren. Für dieses gewichtige Thema holten wir uns mit Stefan Weimann und Torben Brandau von DATEV Expertenwissen ins Haus. Das war inhaltlich sehr wertvoll, weil es zum einen über das mächtige Tool „Power BI“ ausführlich informierte und zum anderen über den Impulsvortrag hinaus Hausaufgaben mit auf den Weg gab. Konkret: Was kann jeder Gastronom jetzt schon erledigen, damit er für eine digitale Betriebsprüfung bestmöglich vorbereitet ist. Die anschließende Fragerunde war sehr lebhaft und praxisnah. Sie berührte Themen wie beispielsweise die Verbuchung von Trinkgeldern, die Aufbewahrung von EC-Belegen oder Zeiterfassungssysteme. Und natürlich bot das anschließende Get-together im gastfreundlichen HABEL am Reichstag Raum und Zeit, sich untereinander auszutauschen.

Nach dem Impulsvortrag und der Diskussion starteten wir (Gerrit Buchhorn und ich) eine Umfrage unter den Teilnehmer*innen des Gastro Business Clubs, um herauszufinden, welche Themen wir zukünftig bespielen sollten. Als Anregungen kamen beispielsweise Außengastronomie, Social-Media-Schulungen, Mitarbeitergewinnung und -bindung, die Entfristung der 7%-Mehrwertsteuer... – alles Themen unseres Arbeitsalltags.



© #vanheesen

Die Veranstaltung bestätigte mir, wie wichtig für uns alle der Austausch über fachliche Fragen und Herausforderungen ist. Unsere Verbands-Mitstreiter aus der Hotellerie haben dafür seit Jahren die bewährten ERFA-Gruppen. Nun ziehen wir Gastronomen tatkräftig nach und bieten mit der Reaktivierung des Gastro Business Clubs ein modernes und in Berlin einmaliges Format, das den fachlichen Austausch – Stichwort Stärkung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen – und zugleich Zusammenarbeit und Zusammenhalt fördert. In diesem Jahr planen wir weitere Veranstaltungen. Doch als Präsidium schauen wir bereits ins Jahr 2024, in dem wir vier Gastro Business Clubs organisieren, sodass Sie die Termine langfristig planen können. Bleibt mir nur übrig, Sie als Gastronomen zu bitten, dieses Angebot, das Know-how vermittelt und Netzwerk ist, anzunehmen und aktiv mitzugestalten.

Ich wünsche Ihnen einen wirtschaftlich erfolgreichen Sommer, der auch Zeit für Muße, Erholung und Spaß bringen möge.

Ihr/Euer

Jörn Peter Brinkmann

Vizepräsident des DEHOGA Berlin

und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie

Geschäftsführer Ständige Vertretung

Gastronomie GmbH

Zur Thematik lesen Sie in dieser Ausgabe einen Beitrag auf den Seiten 10/11.

 www.dehoga-berlin.de

SPORTMETROPOLE

BERLIN



HYUNDAI BOGENSPORT WELTMEISTERSCHAFTEN

4. - 6. August 2023

Finale

Olympischer Platz



Finaltickets und Infos unter:

www.wm-bogen.de

Angebote statt Verbote

Ein Gespräch mit Dr. Manja Schreiner,
Senatorin für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt

ÖPNV, Wirtschafts-, Individual-, Rad- und Pendlerverkehr, Staus, Baustellen, Streitpunkt Friedrichstraße, Entwicklung der historischen Mitte Berlins, die Interessen der Fußgänger ... – Mobilität und Verkehr gehören zu den meistdiskutierten Themen der Stadtgesellschaft. Kein leichtes Amt, das Dr. Manja Schreiner im neuen Senat übernahm. Wir trafen die Juristin Anfang Juni zum Gespräch in ihrem Amtssitz Am Kölnischen Park.

Wie haben Sie den Rollenwechsel von einer Position, die die Belange einer Branche vertritt, zur Politikerin, die so viele verschiedene Interessengruppen bündeln und umsetzen muss, überstanden?

Sehr gut, aber so groß war der Rollenwechsel gar nicht. Sowohl das Handwerk als auch die Bauwirtschaft sind keine homogenen Bereiche, sondern umfassen das gesamte Spektrum vom kleinsten Einmannbetrieb bis zum mittelständischen Unternehmen, von traditionellen Berufen bis zu völlig neuen Berufsgruppen, von der Alltagsaufgabe bis zur strategischen Ausrichtung. In meiner Arbeit in Verbänden und Unternehmen war ich immer nah am politischen Geschehen und hatte den Blick von außen auf die Entscheidungen und Entwicklungen. Neu ist nun, dass ich Veränderungen planen, Projekte, Beschlüsse, Entscheidungen gestalten kann. Diese Herausforderung habe ich sehr gern angenommen.

Eine Ihrer ersten Amtshandlungen war, den Entwurf für das Mobilitätsgesetz zu den Themen Wirtschaftsverkehr und Neue Mobilität zu stoppen. Welche neuen Schwerpunkte möchten Sie in diesen Bereichen setzen?

Ich sehe beim Wirtschaftsverkehr, aber insbesondere bei der Neuen Mobilität, mehrere Passagen kritisch. Deshalb war diese Entscheidung folgerichtig, beide Themen einer Prüfung im Hinblick auf die Richtlinien der Regierungspolitik zu unterziehen. Den überarbeiteten Entwurf zum Wirtschafts-

verkehr möchte ich noch vor der Sommerpause ins parlamentarische Verfahren geben, damit wir die innovativen und guten Aspekte schnell auf die Straße kriegen. Das Thema Neue Mobilität werde ich mir genauer anschauen. Der vorliegende Entwurf enthält eine apodiktische Klausel. Die grundsätzliche Aussage, den Individualverkehr zurückzudrängen, baut ein Gegeneinander der Verkehrsteilnehmer*innen auf und hat weitreichende Auswirkungen auf alle anderen Passagen im Gesetzentwurf. Meine Mobilitätspolitik setzt auf ein Miteinander, ohne ideologische Schranken und ohne einzelne Mobilitätsformen zu verteufeln. Natürlich ist dabei allen bewusst, dass der Stadt-, aber insbesondere der Straßenraum, begrenzt ist.

Die Friedrichstraße ist ein leidenschaftlich diskutiertes Dauer-Politikum. Sie haben entschieden, dass ab Juli hier wieder Autos fahren. Welche langfristige Entwicklung planen Sie für diese wichtige Nord-Süd-Achse?

Das ist eine juristische Entscheidung. Wir hatten zügig zu entscheiden, um einem gerichtsanhängigen Eilverfahren zuvorzukommen. Als Rechtsinstanz sind wir zu dem Schluss gekommen, dass es keine Dringlichkeit gibt, die Teileinziehung sofort umzusetzen. Für diesen wichtigen Ort in der historischen Mitte unserer Stadt brauchen wir ein größeres gedachtes Gesamtkonzept, das die angrenzenden Bereiche wie den Gendarmenmarkt oder den Checkpoint Charlie einbezieht. Dieses Gesamtkonzept kann nur gelingen, wenn die Stadtgesellschaft von Beginn an beteiligt ist. Die Interessen der Anwohner*innen, der Gewerbetreibenden, Einzelhändler*innen, Gastronomen, Hoteliers, Kultureinrichtungen müssen einfließen und berücksichtigt werden. Nur gemeinsam mit allen Betroffenen kann sich eine nachhaltig funktionierende konsensuale Lösung entwickeln. Das partizipative Masterplanverfahren dafür startet noch in diesem Jahr, geplant ist es für den Herbst.

Wie viel Zeit planen Sie für das Verfahren ein?

Vorgesehen ist ein Jahr. Wir sind es der historischen Mitte schuldig, dass wir ein dauerhaftes und überzeugendes städtebauliches und verkehrliches Gesamtkonzept erarbeiten, in enger Abstimmung mit der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen. Mein Ziel ist, dass noch in dieser Legislaturperiode entschieden wird, wie dieser Bereich künftig aussehen soll.



Dr. Manja Schreiner ist seit April 2023 Senatorin für Mobilität, Umwelt, Verkehr und Klimaschutz des Landes Berlin.

© Hans-Christian Plambeck

Welche grundsätzliche Richtung soll dieses städtebauliche und verkehrliche Gesamtkonzept für die historische Mitte haben?

Wir wollen eine attraktive historische Mitte schaffen. Dafür braucht die Metropole leistungsfähige Hauptmagistralen, um den Verkehr in den anliegenden Kiezen zu entlasten. Ein gutes Konzept berücksichtigt die Interessen der Anwohner genauso wie die der Händler, Gastronomen und Kultureinrichtungen, was immer auch den Lieferverkehr einschließt. Das Masterplanverfahren wird zeigen, welcher Bereich sich in der historischen Mitte für eine Fußgängerzone eignet. Auch hier setzen wir grundsätzlich auf Miteinander und Beteiligung.

Berlin ist eine wachsende Stadt. Jeder Verkehrsteilnehmer*innen hat seine spezifischen Ansprüche und Forderungen.

Welche Prioritäten setzen Sie in der Verkehrspolitik und damit auch beim Klimaschutz?

Unsere Mobilitätspolitik setzt auf ein gutes Miteinander aller Verkehrsteilnehmer*innen und nicht auf ein Gegeneinander. Angebote statt Verbote. Dabei ist der Öffentliche Personennahverkehr (ÖPNV) der entscheidende Faktor – für ein mobiles Berlin und den Klimaschutz, denn ich arbeite dafür, dass Berlin deutlich vor 2045 klimaneutral wird. Wir brauchen gute Angebote im ÖPNV, um den Individualverkehr zu reduzieren. Stellschrauben dabei sind der Ausbau der Angebote von S- und U-Bahn, Straßenbahn und Bus, eine dichtere Taktung, die Erhöhung der Sauberkeit in den Verkehrsmitteln und auf den Bahnhöfen. Das sind Anreize, vom Auto in den ÖPNV

„Wir setzen auf Miteinander und Beteiligung“

Manja Schreiner

- Jahrgang 1978, aufgewachsen bei Rostock.
- Vor ihrem Amtsantritt war die promovierte Volljuristin Hauptgeschäftsführerin der Fachgemeinschaft Bau Berlin Brandenburg.
- Zuvor arbeitete Manja Schreiner bei AIDA Cruises, dem Bundesverband der Deutschen Industrie (BDI) und dem Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) von 2012 bis 2017.
- 2012 wurde Manja Schreiner Mitglied der CDU, seit 2019 ist sie stellvertretende Landesvorsitzende der CDU Berlin.
- Manja Schreiner ist verheiratet und Mutter von zwei Kindern.

umzusteigen, denn wer steht schon gern im Stau? Wenn wir Klimaschutz ernst nehmen, brauchen wir zudem eine stark verbesserte Lade-Infrastruktur für Elektroautos. Ich stehe dafür, Klimaschutz und individuelle Mobilitätsbedürfnisse der Berliner*innen zu versöhnen.

Nutzen Sie den Begriff „Mobilitätswende“? Wenn ja, welche Inhalte verknüpfen Sie damit?

Ja, natürlich verwende ich diesen Begriff. Für die Mobilitätswende steht ein ganzes Mosaik an Maßnahmen und Projekten, deren Leitlinien der Koalitionsvertrag festlegt. Das reicht von mehr Bus- und Bahnangeboten über die Erhöhung der Sicherheit für alle Verkehrsteilnehmer*innen und geschützte Radstreifen bis hin zu innovativen Verkehrskonzepten.

Brandenburgs Verkehrsminister Guido Beermann ist wie Sie CDU-Mitglied. Erleichtert das die Zusammenarbeit zwischen den Ländern zum Nutzen der Metropolregion, Stichwort Pendelverkehr?

Pragmatische und lösungsorientierte Politiker*innen sind für mich stets willkommene Partner, das ist keine Frage des Parteibuchs. Berlin kann viele der anstehenden Herausforderungen nur in enger Zusammenarbeit mit Brandenburg angehen, da wir sind bereits in einem guten Austausch. Ich denke dabei insbesondere an die Hunderttausende Pendel-

bewegungen täglich. Dafür müssen wir in den Außenbezirken und am Stadtrand bessere Park & Ride-Angebote schaffen und den öffentlichen Nahverkehr attraktiver machen. Das sind Verkehrs- und Umweltthemen, die Guido Beermann genauso bewegen wie mich – dass wir in der gleichen Partei sind, ist nicht entscheidend, aber manchmal durchaus hilfreich.

Vielleicht ist es noch zu früh für diese Frage, aber wir stellen sie trotzdem: Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit im neuen Senat?

Sehr gut. Das betrifft zwei Ebenen. Ich habe in diesen ersten sehr intensiven Wochen die große Vielfalt der Aufgaben der Senatsverwaltung und der nachgeordneten Behörden näher kennen gelernt und bei den Mitarbeiter*innen ein großes Maß an Expertise, tolle Konzepte und Ideen angetroffen. Mit viel Wissen, Erfahrung und Dynamik arbeiten sie jeden Tag an ihren Projekten und Aufgaben. Inzwischen habe ich fast allen Mitarbeiter*innen die Hand geschüttelt. Und ich kann jetzt schon sagen, dass wir im neuen Senat gut, effektiv und vertrauensvoll zusammenarbeiten. Das ist notwendig, um „das Beste für Berlin“ zu erreichen. Dafür haben wir nur dreieinhalb Jahre Zeit.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

Parklandschaft oder Thai-Wiese?

Der Wilmersdorfer Preußenpark soll umgestaltet und renaturiert werden. Wie und wann geht es weiter?

Ein Blick zurück: Zu Beginn der 1990er Jahre entwickelte sich aus einem Picknick im Wilmersdorfer Preußenpark ein sogenannter Thai-Markt, der auch bald in Reiseführern angepriesen wurde. Die Anwohner hingegen beschwerten sich über die zerstörte Parklandschaft, Lärm, Müll, fehlende Toiletten, Glücksspiel, Anzeichen von Prostitution ... In den meist leidenschaftlich geführten Debatten bezog der DEHOGA Berlin in all den Jahren die konsequente Position, dass ein rechtsfreier Raum nicht tragbar ist. Gleiches Recht für alle! Gerade bei der Einhaltung der Gewerbeordnung und der Hygienevorschriften. Noch vor der Pandemie informierte das Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf, dass Studierende der Landschaftsarchitektur an der TU Berlin kreative Ideen zur Neugestaltung und Neustrukturierung der gesamten Grünanlage entwickelt haben. Ein Entwurf wurde mit den Anwohnern diskutiert. Der Baubeginn war nach damaligen Angaben für 2020 geplant, 1,5 Mio. Euro waren geplant.



© Brigitte Menge

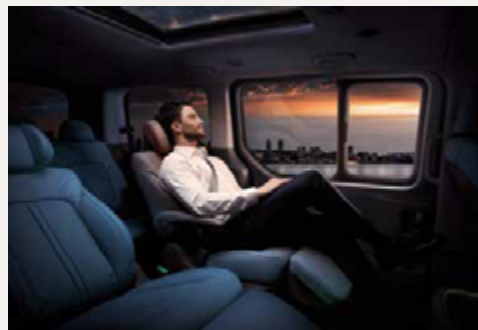
Pünktlich zu Saisonbeginn 2023 wird im Preußenpark wieder gekocht und gegrillt – nicht mehr auf der Erde, sondern in Marktständen und mit Mehrweggeschirr. Wie geht es hier weiter, fragten wir den zuständigen Bezirksstadtrat Oliver Schruoffenegger: „Mittlerweile sind wir ein paar Schritte weiter. Der Preußenpark soll umfassend saniert und ökologisch aufgewertet werden. Dafür haben wir vom Bund rund 5 Mio. Fördermittel für die Klimaanpassung des Parks bekommen. Der erste Bauabschnitt dafür beginnt mit dem Hangspielplatz in diesem Herbst. In Bezug auf den Markt gibt es in der neuen Zählgemeinschaft Einigkeit, dass die Verkaufsstände nach Möglichkeit aus dem Park rausverlagert werden sollen, es gibt aber noch keinen neuen Standort.“ Wir bleiben dran!

Van-Erlebnis in der Business Class.

Der Hyundai Staria - die neue Dimension von Raum.



Abb. zeigen aufpreispflichtige Sonderausstattung



Seine kraftvolle Performance und sein großzügiges Premium-Interieur mit Hightech-Features lassen keine Wünsche offen: Erleben Sie unser Multitalent Hyundai STARIA jetzt in den Varianten „Signatur“ und „Prime“ – für jede Lebenssituation die passende Ausstattung. Das ist der neue Standard im Segment der luxuriösen Multivans.

z.B. HYUNDAI STARIA PRIME

2.2 CRDI 8-Gang-Automatik mit 130 kW (177 PS) Frontantrieb, Neuwagen
9-Sitzer inkl. Top-Ausstattung

Leasingrate
monatlich netto ab¹⁾

390 €

Einmalige Leasingsonderzahlung netto ab 0,00 €

5 JAHRE **Garantie ohne Kilometerlimit***

* Sämtliche Informationen zum Umfang der Herstellergarantie finden Sie unter: www.hyundai.de/garantien

1) Ein Leasingangebot der Hyundai Capital Bank Europe GmbH, Friedrich-Ebert-Anlage 35-37, 60327 Frankfurt, für die der Angebotsleistende als ungebundener Vermittler tätig ist. Laufzeit 48 Monate, Laufleistung 10.000 km p.a. zuzüglich 920,17 € Frachtkosten. Angebot gilt nur für vorsteuerabzugsberechtigte Gewebekunden des Hotel- und Gaststättengewerbes.

KADEA ©

KADEA Berlin GmbH
Bessemersstraße 28 - 36
12103 Berlin

Telefon: 030 - 75 06 0
Telefax: 030 - 75 06 11 91

Geschäftsführung:
Frank Guggenberger, Roman Still

Handelsregister:
Amtsgericht Berlin, HRB 35094

USt-ID:
DE 137206721

Internet:
www.hyundai-kadea.de

Ihr Ansprechpartner:
Dirk Walther
+49 171 689 17 93
dirk.walther@ka-de-a.de



Comeback

des Gastro Business Club

Der erste Gastro Business Club seit drei Jahren im HABEL am Reichstag befasste sich mit dem Thema „Digitale Betriebsprüfung“

Knapp 50 Teilnehmende kamen am 5. Juni beim ersten Gastro Business Club nach der Pandemie zusammen, um zu netzwerken und nach dem Impulsvortrag „Wenn der Prüfer mit dem Laptop kommt“ über die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen rund um die elektronische Betriebsprüfung zu diskutieren.

Zu Beginn wurden die Unterschiede zwischen der Außenprüfung und einer unangekündigten Kassen-Nachschau beleuchtet sowie einige Szenarien dargestellt, wie ein gastronomischer Betrieb in den Fokus der Finanzverwaltung gelangen kann. Dazu gehören Plausibilitätsabweichungen zu den Vorjahren, Abweichungen der Richtsatzsammlung, Kontrollmitteilungen aus anderen Prüfungen sowie Hinweise von ehemaligen Mitarbeitenden oder auch Partnern an das Finanzamt.

Kommt es zur Betriebsprüfung, wird das Unternehmen schriftlich von der zuständigen Finanzverwaltung darüber informiert und gleichzeitig aufgefordert, im Rahmen einer zeitlichen Frist steuerrelevante Informationen und Daten zuzuarbeiten. Insbesondere die sogenannten Vor- und Nebensysteme des Hauptbuchführungssystems sind hierfür wichtig. Vom Kassensystem über die Warenwirtschaft bis hin zur Zeiterfassung der Mitarbeitenden oder der Plattform des Lieferdienstes.

All diese Programme liefern steuerrelevante Informationen, dank derer der Betriebsprüfer nachvollziehen kann, ob sowohl materiell als auch formell keine Mängel in der Buchführung vorliegen. Aber auch in der Gastronomie eingesetzte Maschinen und Geräte, wie der Kaffeevollautomat, können für die Betriebsprüfung herangezogen und die Daten ausgelesen werden.

Viele Teilnehmende zeigten sich diesbezüglich überrascht und stellten entsprechende Rückfragen zur Umsetzung. Grundlage sind die GoBD (Grundsätze zur ordnungsmäßigen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff), nach welchen die Unternehmerinnen und Unternehmer die steuerlich relevanten Belege und Daten mindestens zehn Jahre lang unveränderbar aufbewahrt werden und für die Betriebsprüfung aus den Systemen exportierbar sein können.

Insbesondere wurden die Teilnehmenden sensibilisiert, dass die Betriebsprüfungen heutzutage und auch in Zukunft nahezu ausschließlich digital mit der entsprechenden Prüfsoftware stattfinden. In Abgrenzung zu Betriebsprüfungen aus früherer Zeit dient die nachfolgende Abbildung:





© DEHOGA Berlin

(v.l.n.r.) Gerrit Buchhorn, Stefan Weimann & Jörn Brinkmann

Abgerundet wurde der Impulsvortrag von einigen konkreten Beispielen, wie die Betriebsprüfer anhand der kaufmännischen Daten Kalkulationen vornehmen, beispielsweise mit einem Abgleich des Wareneinkaufs und der dazu korrelierend erwarteten Umsatzentwicklung.

In Zukunft werden die Betriebsprüfer mit der Hilfe von neuen Tools wie Power Business Intelligence noch schneller, vollständiger, automatisierter und in Form von Dashboards und Diagrammen auch schöner die Unternehmensdaten aufbereitet bekommen und mit entsprechenden Rückfragen in das Eröffnungsgespräch mit den Unternehmen gehen.



Dessen sollte man sich als gastronomischer Betrieb bewusst sein und sich selbst, die eingesetzten Softwareprogramme in der Buchführung sowie die dazugehörigen Prozesse entsprechend vorbereiten.

In der abschließenden Fragerunde wurde vor allem auf den Umgang mit dem Kassensystem eingegangen, da dies in der Gastro die häufigste Fehlerquelle im Rahmen einer Kassen-Nachschau oder Betriebsprüfung ist. Hier wurde der Verweis auf die ohnehin nach GoBD notwendige Verfahrensdokumentation als hilfreich bezeichnet, in der ich sämtliche Besonderheiten wie den Umgang mit Trinkgeld, aber auch Stornos oder Getränken aufs Haus berücksichtigen kann, damit der Betriebsprüfer die Abläufe im Betrieb bereits kennenlernen und mögliche Abweichungen von der Norm nachvollziehen kann.



Stefan Weimann & Torben Brandau von DATEV

Wir danken Stefan Weimann (Stefan.Weimann@DATEV.de) für den sehr interessanten Vortrag und dem Team des HABEL am Reichstag.

ChatGPT

Was ist das und was Sie darüber wissen sollten



Alexander Finke

ChatGPT – ein Begriff, mit dem man nicht gleich etwas anfangen kann und doch hört man es gerade überall.

Wir bieten Ihnen einen Einblick in die revolutionäre Technologie von ChatGPT und wie es die Bereiche SocialMedia, Suchmaschinenmarketing und Content-Erstellung und -Optimierung nachhaltig verändern wird.



Bei Evolution24 wird auf der Basis der All-in-one Software, ONLY-INSIDE von Mitbegründer Alexander Finke, intensiv an der Entwicklung und Implementierung dieser innovativen Lösungen gearbeitet, um den Kunden die bestmöglichen Tools für ihr digitales Marketing „in state of the Art“ zu bieten und dass alles mit Unterstützung künstlicher Intelligenz.

ChatGPT ist ein Meilenstein in der Welt der künstlichen Intelligenz

Mit seiner Fähigkeit, menschenähnliche Konversationen zu führen und hochwertigen, maßgeschneiderten Content zu generieren, revolutioniert es die Interaktion zwischen Unternehmen und ihren Kunden. Es sorgt für eine enorme Personalentlastung und wird ebenso die Motivation Ihrer

Mitarbeiter*innen steigern. Mit dem Einsatz von ChatGPT und künstlicher Intelligenz wird Ihr Unternehmen zu einem attraktiven Arbeitgeber, der innovativ und zukunftsorientiert agiert.

In der facettenreichen Hotellerie- und Gastronomie eröffnet ChatGPT völlig neue Möglichkeiten, um Gäste zu gewinnen, ihre Erfahrungen zu personalisieren und die Gästezufriedenheit zu steigern.

Daneben ist einer der entscheidendsten Faktoren die Möglichkeit mit ChatGPT teilweise bis zu 80 Prozent an Zeit zu sparen. Ein nicht unerheblicher Faktor im Bereich der akut vorherrschenden Personalnot.

Im Bereich Social Media ermöglicht ChatGPT eine effektive und authentische Kommunikation mit den Kunden. Es kann als virtueller Assistent und ChatBot auf der Homepage eingesetzt werden, um Fragen zu beantworten, Reservierungsanfragen entgegenzunehmen oder Empfehlungen auszusprechen. Dadurch schaffen wir ein personalisiertes und ansprechendes Kundenerlebnis, das die Markenbindung stärkt und den Umsatz steigert.

Auch im Suchmaschinenmarketing spielt ChatGPT eine entscheidende Rolle. Durch die Generierung hochwertiger Inhalte für Websites und Blogs, optimiert für Suchmaschinen, verbessern wir das Ranking und die Sichtbarkeit der Unternehmen online. Mit Hilfe von ChatGPT können wir relevante Keywords identifizieren, ansprechende Meta-Tags erstellen und benutzerfreundliche Inhalte verfassen, die nicht nur von Suchmaschinen erkannt, sondern auch von den Nutzern geschätzt werden.

Die Content-Erstellung und -Optimierung wird mit ChatGPT ebenfalls auf ein neues Level gehoben. Wir können schnell und effizient informative Artikel, Blogbeiträge und Social-Media-Posts generieren, die auf die Interessen und Bedürfnisse unserer Zielgruppe zugeschnitten sind.

Dadurch erhöhen wir die Reichweite unserer Inhalte und fördern die Gästebindung und -interaktion.

ChatGPT, basierend auf der beeindruckenden Technologie von OpenAI, ist ein fortschrittliches KI-System, das Hotels und Restaurants dabei unterstützt, mit ihren Gästen auf eine neue Art und Weise zu kommunizieren. Es ermöglicht eine natürliche und reaktionsschnelle Interaktion, die es Gästen ermöglicht, Fragen zu stellen, Empfehlungen zu erhalten und Reservierungen vorzunehmen - und das alles in Echtzeit.

Um das volle Potenzial von ChatGPT auszuschöpfen, hat Evolution24 ein maßgeschneidertes Kursprogramm entwickelt.



Michael Maus

Dieses Programm bietet Hoteliers und Restaurantbetreibern die Möglichkeit, das nötige Wissen und die Fähigkeiten zu erlangen, um ChatGPT effektiv in ihren Betrieben einzusetzen. Von den Grundlagen der künstlichen Intelligenz bis hin zu spezifischen

Anwendungen und Best Practices bietet das Kursprogramm eine umfassende Schulung für alle Mitarbeiter.

Das Besondere an diesem Kursprogramm ist seine Praxisnähe

Die Teilnehmer*innen lernen nicht nur die theoretischen Grundlagen, sondern haben auch die Möglichkeit, das Gelernte in realen Szenarien anzuwenden. Durch interaktive Übungen und Fallstudien werden sie mit den Herausforderungen und Chancen vertraut gemacht, die der Einsatz von ChatGPT mit sich bringt.

Dabei steht die effektive Nutzung des Tools und die Schaffung einer nahtlosen Gästerfahrung im Mittelpunkt. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Hoteliers und Gastronomen sowie ihre Mitarbeitenden dabei zu unterstützen, die Zukunftstechnologie von ChatGPT erfolgreich zu integrieren.

Mit dem perfekt abgestimmten Kursprogramm können sie sicherstellen, dass ihre Mitarbeitenden die notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse erwerben, um ChatGPT bestmöglich einzusetzen.

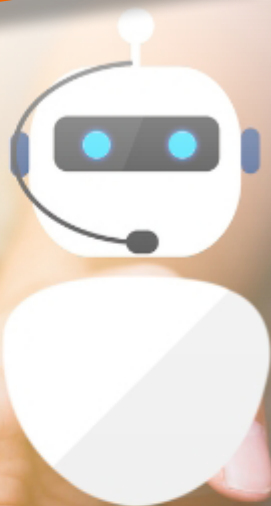
So können sie ihren Gästen einen personalisierten und effizienten Service bieten, der ihre Erwartungen übertrifft.

Die Hotel- und Gaststättenbranche steht vor großen Veränderungen, und ChatGPT ist der Wegbereiter für diese Transformation. Mit dem Kursprogramm haben Hoteliers und Gastronomen die Möglichkeit, an vorderster Front dieser Revolution zu stehen. Sie können die Vorteile von ChatGPT voll ausschöpfen und gleichzeitig sicherstellen, dass ihre Mitarbeitenden die nötigen Fähigkeiten haben, um dieses Tool effektiv einzusetzen. Ich bin fest davon überzeugt, dass ChatGPT eine bahnbrechende Technologie ist, die die Hotel- und Gaststättenbranche nachhaltig revolutionieren wird.

Mit Evolution24 und unserem Fokus auf Innovation und Kundenerfahrung sind wir bereit, Sie auf diesem spannenden Weg in die Zukunft zu begleiten.

Mehr unter  www.chat-gpt-schulungen.de/

Bei Buchung eines Kurses erhalten Sie als DEHOGA Berlin-Mitglied einen
Rabatt von 20 Prozent.
Der Rabattcode lautet: DEHOGA-Berlin



What can i help you with?



Neues Zielgruppen-Matching-Tool für Berliner Tourismus-Unternehmen verfügbar

Dem Berliner Tourismuskonzept folgend wird *visitBerlin* in Zukunft mit seinen Aktivitäten verstärkt neue Zielgruppen adressieren, um den Anteil am Qualitätstourismus in der Stadt zu erhöhen. Diese Zielgruppen wurden in den vergangenen Monaten in einem innovativen wissenschaftlichen Prozess definiert. Sie heißen **Berlin-Genießer*in**, **Berlin-Entdecker*in** und **Berlin-Liebhaber*in**.

Dabei handelt es sich um an Berlin interessierte Menschen, die sich durch ein ökonomisches Potential oder ein hohes Interesse an nachhaltigen Reiseangeboten auszeichnen. Mit der Ansprache dieser Zielgruppen soll ein Mehrwert für die Stadt, für ihre Bewohner:innen sowie für ihre Gastronomie, Kultur und Wirtschaft geschaffen werden.

Welche der drei Qualitätszielgruppen am ehesten zu ihrem Angebot passt, können Berliner Tourismus-Unternehmen jetzt mit einem neuen kostenlosen Zielgruppen-Matching-Tool von *visitBerlin* herausfinden. Anhand verschiedener Fragen, zum Beispiel zum Preisniveau oder zur ökologischen Nachhaltigkeit, lässt sich innerhalb weniger Augenblicke das Ergebnis ermitteln.

Weitere Informationen:

 about.visitBerlin.de/zielgruppen-berlin-tourismus

TourismusHub:

Fortbildungsreihe zum Thema Digitalisierung gestartet

Mit einem neuen Angebot begleitet *visitBerlin* die Tourismus- und Eventbranche der Stadt auf dem Weg der Digitalisierung. Seit Mitte Juni bietet der TourismusHub, die E-Learning-Plattform von *visitBerlin*, eine Themenreihe mit wöchentlichen Updates, Newslettern und Videos zu Themen wie Künstliche Intelligenz, Cyber Security, Virtual Reality und Big Data. Das kostenlose Angebot umfasst unter anderem Best Practice-Beispiele sowie Checklisten und gibt Tipps, wie die Digitalisierung im eigenen Unternehmen weiter vorangebracht werden kann. Bereits seit 2021 unterstützt der TourismusHub als Wissensplattform die Akteure der Berliner Reise- und MICE-Branche darin, sich zukunftsfähig aufzustellen. Der TourismusHub stellt unter anderem Online-Veranstaltungen und E-Learning-Journeys zu Themen wie Marktforschung, Nachhaltigkeit, Tourismusstrategie sowie barrierefreies Reisen zur Verfügung.

Weitere Informationen:  about.visitBerlin.de/TourismusHub



© visitBerlin / Fotagent



© visitBerlin / Dagmar Schwelle



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

Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 

ALBA 

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

Sie verwöhnen Ihre Gäste – wir kümmern uns um die Resteverwertung. Umweltfreundlich, rechtssicher und effizient.



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

berlin.alba.info

Was kommt jetzt?

Wenn Banken bei der Kreditvergabe zurückhaltender werden

Nachdem das Gastgewerbe im Laufe der Corona-Krise – zwar nach zähem Ringen, aber dann doch noch – überwiegend Unterstützung durch die öffentliche Hand gefunden hatte, stehen weitere Herausforderungen für die Branche an.

Neben dem Mangel an Personal ist hier zunächst die Konjunktur zu nennen. Konnte bisher negativen Konjunkturentwicklungen zumindest immer mit sinkenden Zinsen begegnet werden, zeigt sich derzeit ein anderes Bild: Die Kosten für Finanzierungen steigen und die Konjunkturaussichten bleiben eher düster. Verteuerte Einkaufspreise sowie erhöhte Personalkosten belasten und die Kosten für Energie sind auf Rekordniveau. Auch wenn sich hier zuletzt eine Trendumkehr abzuzeichnen scheint, eine Rückkehr zu alten Maßstäben erscheint eher unwahrscheinlich.

Und insbesondere im Energiesektor ist mit Blick auf die Klimapolitik kaum dauerhaft Entspannung zu erwarten. Hier bleibt zu hoffen, dass politisch erkannt wird, dass umfangreiche Sanierungserfordernisse und Anpassungen zur nachhaltigen Energienutzung auf der Zeitachse gestreckt werden müssen. Und sie – da Klima eine weltweite Angelegenheit ist – nicht durch Deutschland und deutsche Unternehmen allein bewältigt werden kann. Erschwerend hinzu kommt, dass sich der Blick immer stärker auf Lieferketten richtet und richten wird – mit der nachvollziehbaren Absicht, nur aus Ländern Ware zu beziehen, die mit würdigen Herstellungsbedingungen arbeiten. Die Absicht ist zu begrüßen, wird aber einen neuen hohen Aufwand an Nachweispflichten und natürlich Preiserhöhungen mit sich bringen.

Mit Blick auf die eigene Gewinn- und Verlustrechnung hilft da nur eine Weitergabe der Preiserhöhungen an den Verbraucher*innen; letztlich ist dies jedoch mit Blick auf die Konjunktur nicht im vollständigen Umfang und nicht dauerhaft möglich.





Steffen Hartung, Geschäftsführer und Sprecher der BBB, weiß um die aktuellen Herausforderungen für Unternehmen und Banken. Bürgschaften und stille Beteiligungen sind genau die richtigen Finanzierungsinstrumente für unsichere Zeiten.

Also nur düstere Aussichten für das Gastgewerbe? Die Rahmenbedingungen sind sicher nicht positiv. Dennoch haben Unternehmer*innen auch unter Krisenbedingungen gezeigt, wie sie mit Engagement, Kreativität und Anpassungsfähigkeit bereit sind, ihre Geschäftsmodelle und ihre Angebotspalette zu modifizieren. Genauso wichtig ist es jedoch, auch die eigene Finanzstabilität im Auge zu behalten. Dabei ist nicht nur der aktuelle Status quo (z. B. freie Liquidität, aktuelle Eigenkapitalquote), sondern auch die künftige Situation zu berücksichtigen (z. B. auslaufende Liquiditätshilfen, planerisches Verhältnis von Eigen- zu Fremdkapital).

Wie immer im Zyklus schwächerer Konjunktur werden die Bonitätsbewertungen (Rating) der Unternehmen eher schlechter und weisen höhere Ausfallrisiken aus.

Auch im aktuellen Umfeld ist die Zurückhaltung bei Finanzierungen der Banken und Sparkassen bereits durchaus spürbar.

Sinnvoll ist es daher, hier rechtzeitig das Gespräch mit den Hausbanken oder der BürgschaftsBank Berlin (BBB) bzw. der zugehörigen Mittelständischen Beteiligungsgesellschaft (MBG) Berlin-Brandenburg zu suchen. Mit stillen Beteiligungen der MBG sind Unternehmen in der Lage, eine angemessene Eigenkapitalquote aufrechtzuerhalten, ohne Anteile abgeben oder eine Einmischung in unternehmerische Entscheidungen hinnehmen zu müssen. Näheres können Sie den Internetauftritten der BürgschaftsBank Berlin unter be.ermoeglicher.de und der MBG unter www.mbg-bb.de entnehmen.

Steffen Hartung

Die BürgschaftsBank Berlin hat ihren Sitz in der Franklinstraße 6 in 10587 Berlin. Einfach vorbeischaun oder Anfrage 24/7 online stellen unter

 finanzierungsportal.ermoeglicher.de

Die Geschäftsführer der BBB Steffen Hartung (links) und Peter Straub haben für Ihre Themen immer ein offenes Ohr.



Eine Veranstaltung des



in Kooperation mit der



JETZT ANMELDEN



Der Karrieretag für die
Gastgeber:innen von morgen
11. Juli 2023





Der **Baustein-Tarif** erlaubt es einzelne Bausteine gezielt auszuwählen. Arbeitgeber bestimmen passgenau, mit welchen Gesundheitsleistungen Mitarbeitende zusätzlich geschützt werden sollen.

Das Kombi-Modell **vereint die Vorteile beider Varianten**. Es gewährt Versicherten die freie Auswahl innerhalb eines festgelegten Budgets und Leistungspakets und erweitert den Schutz um optional buchbare Bausteine.

Großes Extra – wenig Aufwand

Die bKV lässt sich ohne viel Aufwand für die Mitarbeitenden abschließen und verwalten.

Auch kleine Unternehmen können eine bKV anbieten. Der Abschluss ist bei vielen Tarifen bereits **ab drei Personen** möglich.

Einfach. Innovativ. Leistungsstark. Die betriebliche Krankenversicherung der SIGNAL IDUNA

Mitarbeitende zu halten und erfahrene Fachkräfte zu finden ist eine immer größer werdende Herausforderung für Unternehmen. Insbesondere gut ausgebildete Mitarbeitende in der Hotellerie und Gastronomie wollen nicht nur ge- sondern auch umworben werden.

Mit der neuen betrieblichen Krankenversicherung (bKV) der SIGNAL IDUNA können Unternehmen ihren Mitarbeitenden individuelle und passgenaue Lösungen anbieten.

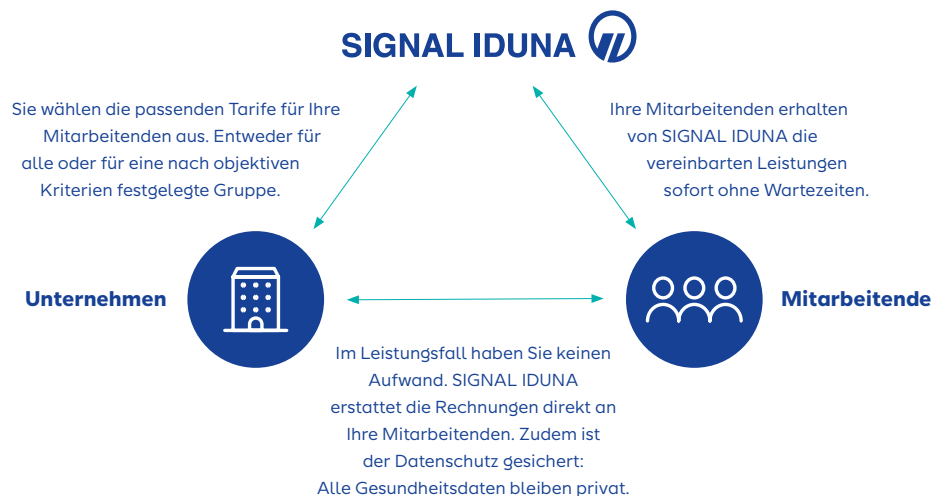
Ein **attraktives Extra**: Arbeitgeber fördern die Gesundheit Ihres Teams und schaffen Vertrauen. Zusätzlich erhöht eine umfangreiche Gesundheitsvorsorge die Wahrscheinlichkeit, dass es zu keinem langfristigen Ausfall kommt. Ein doppelter Gewinn für das ganze Team!

Das Beste dabei: Da die bKV als Sachbezug gilt, kann der Arbeitgeber diese Ausgaben von der Steuer absetzen. Darüber hinaus ist sie für den Betrieb und die Angestellten sogar steuer- und sozialabgabenfrei, sofern die Summe aller Sachbezüge einen monatlichen Betrag von 50 Euro nicht überschreitet.

Die Tarif-Modelle

Eine gute Gesundheitsvorsorge sollte individuell zugeschnitten sein. Daher können Arbeitgeber zwischen **drei Tarif-Modellen** wählen:

Bei den **Budget-Varianten** werden ein Leistungspaket und die Höhe des Budgets ausgewählt. Das Budget kann wahlweise 300, 600, 900, 1.200 oder 1.500 Euro pro Versicherungsjahr betragen. Dieses kann von den Mitarbeitenden frei für verschiedene Gesundheitsleistungen verwendet werden.



Bei Interesse oder Fragen melden Sie sich gern:

Bezirksdirektion Matthias Schielke

Uhlandstr. 47

10719 Berlin

Tel.: 030. 88925953

E-Mail: matthias.schielke@signal-iduna.net

Hauptagentur Sascha Wollschlaeger

Rhinstr. 86

12681 Berlin

Tel.: 030. 98606078

Mobil: 0174. 1452236

E-Mail: sascha.wollschlaeger@signal-iduna.net

www.signal-iduna.de/bkv

Frische Ideen für Food & Service

– die Sommer Edition



FRESH FOOD SERVICES

FFS Fresh Food Services

als nationaler Foodservice-Partner
mit neuen High-Convenience Konzepten
und dem Trendprodukt koawach.

Die koffeinhaltigen Kult-Drinks –
echte Sommer-Highlights.



hogaAKTIV im Gespräch mit Stefan Beck,
Geschäftsbereichsleiter GV/Care & Hotel/Gastronomie.

„Genial einfach“ ist unser neues FFS Simply Heat & Eat Concept. „Das Ziel war, auch ohne Fachpersonal leckere und heiße Spitzen-Gastro kalkulations- und gelingsicher anbieten zu können“, so Stefan Beck, Geschäftsbereichsleiter beim Food-Spezialisten. Und das sei auch gelungen, berichtet Beck weiter. So bieten wir exklusiv eine ganz neue Range von Hot Softrolls an. Die Natura Softroll ist ein fertig gebackenes, veganes Brot Wrap. In der Hot Softroll Version als TK-Produkt entweder herzhaft gefüllt mit dem Klassiker Currywurst oder rein pflanzlich in der Oriental Variante. Ab Anfang Juli 2023 bei uns erhältlich. Beides einzigartig in Optik und Geschmack mit völlig neuem Biss- und Geschmackserlebnis. Dazu gibt's noch Premium Burger aus 100 Prozent Irish Beef und softe Pinsa Romana.

Zum SNACK-TIME Simply Heat & Eat Concept
Konzeptfolder & Sortiment hier klicken

„Echte Wachmacher – egal ob an heißen Sommertagen oder im Winter, diese Drinks kitzeln jeden Gaumen munter“, so beschreibt koawach seine leckeren Kakao-Drinks mit Guarana. Eine tolle Erfolgsstory, von der „Höhle der Löwen“ zum kultigen Markenprodukt in nur wenigen Jahren. Revolutionär, nachhaltig und in BIO- und Fairtrade-Qualität, ganz ohne Pfand. „Gerade jüngere Kunden kennen und lieben koawach, es ist die Alternative zu Kaffee und zu Softdrinks“, so Stefan Beck. „Durch unsere aufmerksamkeitsstarken Tools für koawach werden sie ein Erfolg“, ist sich Beck sicher. „Zum leckeren Snack, Gericht oder etwas Süßem passen unsere Drinks perfekt.“ Die koawach Drinks in 4 aufregenden Sorten – am besten gut gekühlt genießen.

Zum koawach Sortimentsfolder hier klicken



@ FFS Fresh Food Services



Probieren Sie es aus
und überzeugen Sie
sich selbst.
Ihr FFS-Team

© koakult GmbH

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



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



Wir sind die Matratze. Und das ist erst der Anfang.



Adam Szpyt

Dass sich ein guter Schlaf auf das Wohlbefinden und die Lebensqualität auswirkt, weiß wohl jeder – doch wie teuer guter Schlaf sein kann, war selbst bett1-Gründer und CEO Adam Szpyt nicht bewusst.

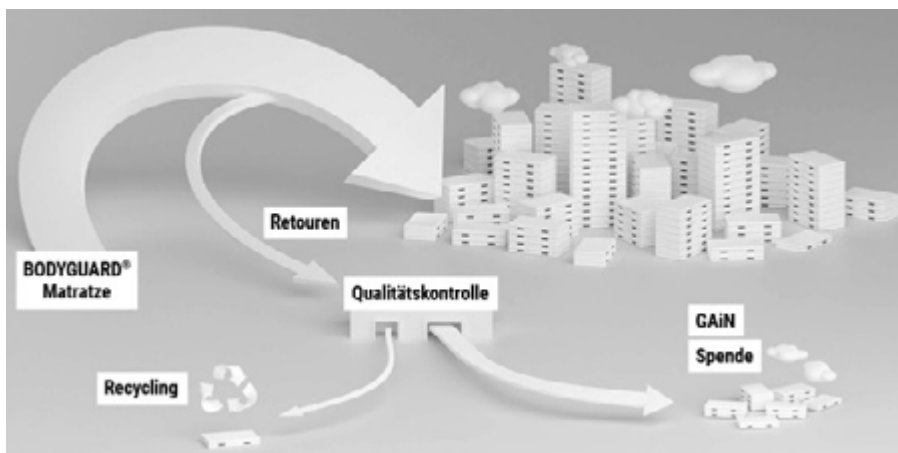


ÜBER
4 Millionen
GEKAUFT

So entstand bett1.de und die Vision, den Menschen endlich zu ersparen, an einem kostbaren Samstag mit einem geliehenen Kombi in eine neonbeleuchtete Halle des Bettenmarktes zu fahren, um eine anständige Matratze zu kaufen, immer mit dem klaren Ziel, eine Weltmarke zu werden. Adam Szpyt beschließt, in Zukunft nur noch eine Matratze anzubieten: Bodyguard®, die er selbst entwickelt hat. Und das zahlt sich aus, denn heute ist die 199 Euro teure bett1 Bodyguard® Matratze mit über 4 Millionen verkauften Exemplaren, die meistgeliebte Matratze in Deutschland. Adam Szpyt setzt sich für fairen Wettbewerb ein – nicht nur auf dem Matratzenmarkt, sondern auch im Sportbereich engagiert sich bett1.de als Unternehmen mit Haltung und Herz. Auch angesichts des Krieges in der Ukraine kann Gründer Adam Szpyt nicht tatenlos zusehen und hat deshalb eine Spendenpartnerschaft mit dem globalen Hilfsnetzwerk GAIIn aus Gießen geschlossen.

Der Kern der Kooperation: Ein Teil der Lieferungen und zurückgegebenen Matratzen wird an Flüchtlinge gespendet. „Wir haben bereits mehr als 10.000 Matratzen an Menschen in Not gespendet und ihnen damit wieder ein eigenes, bequemes Bett gegeben“, erklärt Szpyt.

Ausschliesslich Produkte, die einen Qualitätsmanagement-Check bestehen, werden an GAIIn gespendet.



Die Entsorgung praktisch unbenutzter Matratzen war dem Firmengründer schon lange ein Dorn im Auge. „Im Endeffekt ist es ganz einfach: Nur Produkte, die lange genutzt werden können, sind wirklich nachhaltig. Wenn selbst einwandfreie zurückgegebene Matratzen ein zweites Leben bei bedürftigen Menschen bekommen, entsteht ein sinnvoller Kreislauf“, sagt Szpyt. Adam Szpyt will die Welt verändern – Matratze für Matratze.

www.bett1.de/

DAS BERLINER **KULT-THEATER**



**prime
time
theater**

präsentiert



**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**

Unsere
Sommer-
komödie



ACHTUNG:
Sommerpause
vom 12.-30. Juli

SCHWIMM LANGSAM JETZT ERST RECHT!



Jetzt Tickets kaufen!
primetimetheater.de

**KLIMATISIERTE
PANDEMIEGERECHTE
LÜFTUNG**
*** IM GANZEN THEATER ***

**FÜR
8-80+
freigegeben**

DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!

BORSIG

PfG Bank Berlin-Brandenburg eG

STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

SPIELBANK BERLIN

R.B.D. Theaterisch-Besigliche
DRUCKEREI

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

**Gleichverständigen
Zentrum**
Köpenick - Berlin-Brandenburg

gefördert durch
die Senatsverwaltung für Kultur und Medien

**NEU
START
KULTUR**

Erfolgreicher Lagen-Cup Rot 2023

Am 15. Mai fand der Lagen-Cup Rot erstmalig im KPM Hotel & Residences (Königliche Porzellan Manufaktur) statt. Die anschließende Open-Bottle-Party ist eine get-together Veranstaltung, die 2020 ins Leben gerufen wurde. Bei den Lagen-Cups werden hunderte Weine probiert. Da in die Verkostungsgläser immer probeweise eingeschenkt wird, bleibt in den Flaschen meist die Hälfte übrig. Bei der Open-Bottle-Party können die Jurymitglieder und weitere geladenen Gäste in lockerer Atmosphäre, die Weinflaschen leeren.

 www.berlinerweincups.de/

FLIEGEL TEXTILSERVICE als TOP-Arbeitgeber 2023 ausgezeichnet

Fliegel Textilservice wurde von den Herausgebern des Hotelführers „Schlummer-Atlas“ in der Kategorie Zulieferindustrie als TOP-Arbeitgeber 2023 ausgezeichnet. Die Auszeichnung basiert auf der jährlichen Busche-Studie, die die Arbeitgeberattraktivität im Gastgewerbe im deutschsprachigen Raum auf Basis einer wissenschaftlich begleiteten Befragung erhebt. Über 200.000 Betriebe des Gastgewerbes wurden dazu aufgerufen, ihre Bewertung abzugeben. Fliegel Textilservice hat es geschafft, sich abzuheben und wurde als TOP-Arbeitgeber wahrgenommen. Die Busche-Studie ist ein wichtiger Benchmark für Arbeitgeber im Gastgewerbe, um ihre eigene Arbeitgeberattraktivität zu messen und zu verbessern.

 www.fliegel-textilservice.de

Neuer Küchenchef im Le Faubourg

Lukas Hackenberg (27) ist neuer Küchenchef im Restaurant „Le Faubourg“ im Dorint Kurfürstendamm Berlin. Der kreative, junge Chef de Cuisine wird ab sofort den französisch geprägten Koch-



(v.l.n.r.) Thomas Lengfelder, Jana Dewitz, Serhat Aktas & Thomas Kammeier

stil im Le Faubourg nach seinen Vorstellungen weiter verfeinern und dafür verstärkt regionale und saisonale Produkte einsetzen. Er will so das Fine-Dining für die Gäste von Nah und Fern alltagstauglich machen. Lukas Hackenberg hat im Hotel Palace Berlin seine Ausbildung zum Koch absolviert und danach im Restaurant Duke Berlin gearbeitet, zunächst als Commis de Cuisine und später als Demeichef de Partie. Anschließend wechselte er zum 2-Sterne-Koch Daniel Achilles ins Restaurant Reinstoff. Nach dessen Schließung im Jahr 2019 wurde Hackenberg Demeichef de Partie im Restaurant Pots Berlin und im Anschluss Sous Chef in den Berliner Restaurants Dae Mon und Faelt.

 www.lefaubourg.berlin/



House of Tandoor neu in Charlottenburg

Im Restaurant House of Tandoor, welches im schicken Design-Hotel Hoxton zu Hause ist, darf man eine authentische nordindische Küche erwarten. Das moderne indische Interior bedient sich an Art-déco-Elementen und soll an das Bombay der 1920er-Jahre erinnern. Die Speisen werden in den traditionellen indischen Öfen (Tandooren) zubereitet und erhalten so ein besonderes Raucharoma. Neben an der gemütlichen Bar und im Teahouse auch edle Tees und Cocktails serviert.

 www.thehoxton.com/charlottenburg/house-of-tandoor

Jubiläen im Verband

Herzlichen Glückwunsch an das Let's go Sylt für 15 Jahre Betriebsjubiläum und 10 Jahre Mitgliedschaft im Verband.



Die Urkunden gingen an Noel Perez Rodriguez.

Einen festen Platz im Herzen des Berliner Westens hat das Hotel Palace Berlin. Es feiert in diesem Jahr sein 55jähriges Betriebsjubiläum und wir sagen herzlichen Glückwunsch. Thomas Lengfelder vom DEHOGA Berlin überreichte Michael Frenzel (General Manager) die Urkunde und bedankte sich auch für die langjährige Treue im Verband.



Michael Frenzel & Thomas Lengfelder



Karen Friedel vom Abacus Tierpark Hotel nimmt gern die Urkunde von Thomas Lengfelder entgegen. Denn sie feiern ein doppeltes Jubiläum – 30jähriges Betriebs- und Mitgliedsjubiläum.

Wir bedanken uns für die langjährige Treue und gratulieren der Trattoria Fellini zum 10jährigen Betriebs- und Mitgliedsjubiläum. Stellvertretend für Magdalena Jach hat die liebe Yesim die Urkunden entgegengenommen.



Gleich zwei Jubiläen für das Salonschiff Metamera, 15 Jahre Betriebsjubiläum und 15 Jahre Mitgliedschaft im Verband. Wir sagen herzlichen Glückwunsch. Die Urkunden hat der gastronomische Leiter Holger Böhme entgegengenommen. Danke für die langjährige Treue.



Happy Birthday zum 60. Geburtstag

Uwe Hauptmann feierte im Mai seinen 60. Geburtstag mit vielen Familienmitgliedern, Freunden und langjährigen Wegbegleitern.

Mit großer Freude trat er in die Fußstapfen seines Vaters Otto Hauptmann (85) und gemeinsam machten sie den Kastanienhof zu dem was er heute ist. Zusätzlich ist er im Tourismusausschuss der IHK, langjähriger Delegierter beim DEHOGA Berlin und er vertritt die Interessen der Wirtschaft im Tourismusverband Pankow und im Wirtschaftskreis Mitte.



Bezirksschornsteinfegermeister Kay Krüger als Glücksbringer und Geburtstagskind Uwe Hauptmann

www.kastanienhof.berlin/de

Verleihung der Bezirksverdienstmedaille

Es war ein unglaublicher Moment für Barjinder Singh Sodhi als er am 20. Juni 2023 durch die Bürgermeisterin (Mitte, Berlin) Stefanie Remlinger in Anwesenheit weiterer Staatssekretäre im Rahmen einer feierlichen Zeremonie geehrt wurde. Er wurde für seine selbstlosen Dienste, seine unermüdliche Unterstützung für alle Gemeinschaften und die Förderung der Gesellschaft auf die bestmögliche Art und Weise ausgezeichnet.



© Barjinder Singh Sodhi

Er ist sehr stolz auf diese Auszeichnung und er ist einer der Ersten mit indischen Wurzeln, der diese Wertschätzung erhält. Umso mehr freut es ihn, dass er das Buch über Mahatma Gandhi als Geschenk erhielt. Denn seine Kollegen und Freunde nennen ihn liebevoll „Gandhi“.

Das Bezirksamt und die Bezirksverordnetenversammlung Mitte von Berlin zeichnen traditionell Menschen mit der Bezirksverdienstmedaille aus, die sich mit ihrem ehrenamtlichen Engagement und ihren persönlichen Leistungen in herausragender Weise um den Bezirk Mitte verdient gemacht haben. Herzlichen Glückwunsch lieber Herr Sodhi.

Kleine Specials und sommerliche Drinks auf der Terrasse eins44

Jetzt wird es Sommer im dritten Hinterhof der Otto-Reichel-Höfe: Am frühen Abend wird die Terrasse des Restaurants eins44 ab sofort von Dienstag



© Florian Kroll, eins44

bis Donnerstag zum Dorado der Aperitif-Kultur im Neuköllner Kiez. Mit Neuköllner Charme, sommerlichen Drinks, Aperitif Cocktails und besonderen kleinen Gerichten sorgen Küchenchef Julius Nowak und Betreiber Jonathan Kartenberg für südliches Flair und Leichtigkeit im Kiez. Aufgetischt werden abwechslungsreiche Kombinationen mit feinen Aromen wie Garnelen mit grünem Spargel und Zitrone, Sellerie Carbonara mit Wachtelei, Pulpo mit Gurke und Reischip oder Rindertatar mit Johannisbeerholz. Die kleine Karte macht Lust auf mehr und so können die Gäste anschließend zum Dinner weitere Kreationen à la carte entdecken.

www.eins44.com/

Ein Klassiker kehrt zurück: Business-Lunch in der renovierten Marlene

Mit einem enormen Invest von 61 Mio der IHG® Hotels & Resorts und Union Investment hat sich das InterContinental Berlin neu erfunden. Dabei wurde natürlich darauf geachtet, Bewährtes zu erhalten und so befindet sich im Herzen des Luxushotels nach wie vor die legendäre Marlene. Auch hier wurde mit Stil und Sorgfalt renoviert, um den besonderen Charakter des Restaurants mit Bar, die weit über Berlins Grenzen hinaus bekannt ist, modern aufleben zu lassen.

Fast so berühmt wie die langen Nächte der gehobenen Barkultur ist der Businesslunch, der ab sofort wieder angeboten wird. Die Menüs – passend zur Saison und den Ernten – wechseln täglich und bestehen jeweils aus einem Salat, einem Hauptgang und einem Dessert.

www.berlin.intercontinental.com/dine/marlene-restaurant-bar/



© InterContinental Berlin

Neues Restaurant Ryke im Prenzlauer Berg

Die Räume im Ryke sind nordisch gestaltet und laden zu einer handwerklichen und modernen deutschen Küche ein. Berlin steht für Vielfalt und so ist die Ausrichtung der Küche asiatisch anders. Die Inhaberin Fan Xiaofen sagt, dass es so viele asiatische Läden gibt und es Zeit für etwas Neues sei. Die Leitung der Küche trägt Roman Schönberger. Am Wochenende gibt es Brunch und an den Abenden wir ein Menü serviert.



© Instagrambild von rykeberlin

www.ryke-berlin.de

Mit dem DEHOGA Umweltcheck...

können Sie Ihre Nachhaltigkeitsbemühungen nach außen sichtbar machen. Der DEHOGA Umweltcheck wurde für die spezifischen Anforderungen des Gastgewerbes entwickelt.



Weitere Informationen finden Sie hier:

www.dehoga-umweltcheck.de/



Sandwiches und Burger



Art. 751*
**FF-Ciabatta mit
Sandwichschnitt**

Maße: L 18,5 x B 6,5 x H 4,5 cm

Gewicht: 115 g, 60 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 1320*
**FF-Gourmet Burger
Sesam, geschnitten**

Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm

Gewicht: 100 g, 40 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 2682*
**BB-Brezel-Brioche
Burger mit Sesam
4-Inch**

Maße: Ø 10,0 x H 5,0 cm

Gewicht: 80 g, 60 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 2684*
**BB-Brezel-Brioche
Hot Dog**

Maße: L 17,0 x B 5,0 x H 4,0 cm

Gewicht: 70 g, 50 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken

Die **EDNA**
App



Jetzt schnell und
einfach mit der
EDNA App bestellen!



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



E-Mail info@edna.de



EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
86441 Zusmarshausen

* 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 0 800 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Bei einigen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

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 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

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class*

Adina Apartment Hotel Berlin
Checkpoint Charlie

★★★★ *First Class Garni*

nh Berlin Kurfürstendamm



► Betriebsjubiläen im Juli 2023

12 Café & Bar 5 Jahre ■ Altstadtcafé Cöpenick 25 Jahre ■ Am Park 30 Jahre ■ BAR 11
10 Jahre ■ Beavis Bar 5 Jahre ■ Burgeramt 15 Jahre ■ BWSG GmbH & Co. Betriebs KG
25 Jahre ■ Café Dujardin 10 Jahre ■ Café Oliv 15 Jahre ■ Feurichs Wirtshaus Malchow
5 Jahre ■ Haxnhaus 25 Jahre ■ Heart of Gold Hostel 20 Jahre ■ Hotel Landhaus Alpi-
nia 30 Jahre ■ LES CLIMATS - Burgundische Weine 15 Jahre ■ Restaurant Kushino-
ya 10 Jahre ■ Schlögl's Altberliner Gaststube 25 Jahre ■ Zur dicken Knolle 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Juli 2023

Apartment Hotel Dahlem 20 Jahre ■ Brotfabrik 5 Jahre ■ Café Einstein 25 Jahre ■
Citylight Hotel 20 Jahre ■ GastFroh – Kantine in der SWP 5 Jahre ■ Heart of Gold Hostel
20 Jahre ■ Hotel Carolinenhof 30 Jahre ■ Hotel Eckstein 15 Jahre ■ Jansen Bar 5 Jahre
■ La Buvette Weinbar 5 Jahre ■ Ringhotel Seehof Berlin 30 Jahre ■ Torbar 5 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich
seine neuen Mitglieder

■ Diener Tattersall

■ Solwo Suites

■ Heimwerk Hackescher Markt

■ The Waterfront by Habyt

■ Paulaner im Spreebogen

DEHOGA BERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

30. Juni bis 1. Juli 2023	Präsidenten-Cup	Golf Resort Semlin
Dienstag, 11. Juli 2023	YoungStars BB, Azubitag	Hotelfachschule Berlin
Montag, 28. August 2023	Sommerfest mit <i>visitBerlin</i> und <i>visitBerlin</i> Partnerhotels e. V.	Spindler & Klatt
Montag, 11. September 2023	14. Golf-Trophy	Golfclub Stolper Heide

SAVE
THE
DATE

Im Charme der Gründerzeit

Hotel Seifert in der Uhlandstraße

Geschichte kann man hören. Und sehen natürlich. Wer die gut gepflegten alt-ehrwürdigen Holzstufen im Hotel Seifert in der Uhlandstraße hinauf- oder hinabsteigt, kann allein am leisen Knarren erahnen, wie viele Menschen hier in vielen Jahrzehnten ein Zuhause auf Zeit fanden. Das Haus im frühen Jugendstil gehört zu den ältesten Pensionen Berlins. 1877 erbaut, erzählen noch heute viele Details vom aufstrebenden Wohlstand der Gründerzeit. In den letzten Jahren wurde das familiengeführte Hotel unweit des Kurfürstendammes sorgsam saniert. „Wir haben sehr viele Stammgäste, die die Nähe zur City genauso schätzen wie die familiäre Atmosphäre bei uns“, berichtet Daniel Zielke, der neben seinem Vater die Geschäftsführung des Hotel Seifert übernimmt. 53 Zimmer hat das Haus, Stammgäste schätzen besonders die Zimmer zum ruhigen Garten auf der Rückseite, in denen der Lärm der Großstadt kaum wahrnehmbar ist.



Seit 25 Jahren im Verband

Seit 25 Jahren ist das Hotel Seifert Mitglied im DEHOGA Berlin. „Nachdem meine Eltern das Haus übernommen hatten, wurden sie Mitglied im DEHOGA“, berichtet Daniel Zielke, der darauf verweist,

dass es damals wie heute wichtig ist, sich im Verband zu organisieren, damit die Interessen von Hoteliers und Gastronomen mit einer starken Stimme vertreten werden. „Das hat sich exemplarisch in der Corona-Krise gezeigt. Viele Betriebe hätten ohne die Arbeit des Verbandes nicht überlebt“, so der Geschäftsführer. „Aber auch gegenwärtig trägt der DEHOGA maßgeblich dazu bei, unseren Arbeitsalltag zu erleichtern.“

www.hotel-seifert.de

In familiärer Atmosphäre

Apart Hotel Obergfell im Süden Berlins

Gerade hat Viktoria Wiedemann besonders viel zu tun – Handwerker im Haus! Das Frühstückscafé im Apart Hotel Obergfell wird seit mehreren Wochen komplett modernisiert. „Aber im Juli soll alles geschafft sein“, freut sich die gelernte Hotelfachfrau, die seit einem Jahr das familiengeführte Hotel am Lichtenrader Damm leitet. „Ich bin im Hotelalltag aufgewachsen“, erzählt Viktoria Wiedemann. Mit ihrer Ausbildung hätte sie fast überall auf der großen weiten Welt arbeiten können. Warum Lichtenrade? „Weil ich ein absoluter Familienmensch bin“, bekennt die junge Chefin. „Wenn große weite Welt, dann nur mit der ganzen Familie.“ Und so übernahm sie die Leitung des 27-Zimmer-Hauses, dessen Namensgeber vor 60 Jahren der Großvater aus dem Schwarzwald war. Die Gäste schätzen die familiäre und gemütliche Atmosphäre des Apart Hotel Obergfell, viele wurden im Laufe der Jahre zu Stammgästen.

Vor 30 Jahren wurde das Hotel Mitglied im DEHOGA Berlin. „Eine kluge Entscheidung meiner Mama, Susanne Wiedemann“, erklärt Viktoria Wiedemann, die darauf verweist, dass



Seit 30 Jahren im Verband

vor allem die Informationen des Verbandes im Hotelalltag hilfreich und nützlich sind. „Das garantiert, dass wir immer auf dem Laufenden bleiben. Und ich weiß, dass ich bei Problemen einen Ansprechpartner habe.“

www.obergfell.org

Das **Hinweisschutzgesetz** (HinSchG) und die Folgen für die Unternehmen

Was haben Snowden, WikiLeaks etc. mit meinem Unternehmen zu tun?

Die Umsetzung der EU-Richtlinie in das nationale Recht erfordert zeitnahe Handlungen bei Unternehmen einer gewissen Größe.

Das Gesetz zielt auf einen umfassenden gesetzlichen Schutz von Personen, die Hinweise auf Missstände in Unternehmen geben, ab. Es beinhaltet eine Reihe von Pflichten für Unternehmen. Bei mindestens 50 Beschäftigten müssen sie danach sichere interne Hinweisgebersysteme betreiben. Kleineren Unternehmen mit mindestens 50 und nicht mehr als 249 Beschäftigten wird eine Umsetzungsfrist bis zum 17. Dezember 2023 eingeräumt. Alle größeren Unternehmen müssen ab Inkrafttreten Mitte Juni 2023 über ein Hinweisgebersystem verfügen.

Interne Meldestellen können dabei entweder durch Beschäftigte des Unternehmens oder durch Beauftragung externer Dritte, z. B. Rechtsanwälte, gebildet werden. Die in der Meldestelle tätigen Personen müssen unabhängig und frei von Interessenkonflikten sein sowie über die notwendige Fachkunde verfügen. Zudem müssen sie mit den notwendigen Befugnissen ausgestattet werden, insbesondere zur Entgegennahme und Prüfung von Meldungen und zum Ergreifen von Folgemaßnahmen (Sachverhaltsaufklärung, Compliance-Maßnahmen). Die Meldestellen haben den Schutz des Hinweisgebers umfassend sicherzustellen. Die eingerichteten Stellen müssen es ermöglichen, die Hinweise mündlich, in Textform oder auf Wunsch auch persönlich abzugeben. Eine Pflicht zur Abgabermöglichung anonymisierter Hinweise besteht allerdings nicht.

Wichtig im Bereich des Arbeitsrechts ist zudem, dass den Hinweisgeber*innen kein beruflicher Nachteil entstehen darf. Insofern arbeitet das Gesetz mit einer Beweislastumkehr.

Neuer Justiziar des Verbandes

Rechtsanwalt Matthias Andert ist der neue Ansprechpartner rund um Ihre rechtlichen Fragen. Der einundfünfzigjährige ehemalige selbständige Rechtsanwalt war vorwiegend arbeitsrechtlich tätig und bringt daher viel Erfahrung mit sich. Er vertrat in diesem Bereich Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Der bisherige Justiziar René Kienker hat zu Ende Mai, aus familiären Gründen den DEHOGA Berlin verlassen. „Wir haben ihm viel zu verdanken“, würdigte Christian Andresen die 7jährige Arbeit von René Kienker im Verband. „Ich kann auf eine super Zeit zurückblicken und bedanke mich dafür beim Präsidium, bei meinen Kolleg*innen in der Geschäftsstelle und vor allem bei den Mitgliedern“, so René Kienker.

Matthias Andert
Tel: 030. 31804819
matthias.andert@dehoga-berlin.de



„Ich freue mich auf meine neue Aufgabe und die anstehenden Herausforderungen“

Matthias Andert

MAXIMALER GESCHMACK ZERO ZUCKER



**HEUTE SCHON
ERFRISCHT?**