

hoga **AKTIV**

Das Magazin für Berliner Gastgeber

7% im Bundestag

Die politische Entscheidung über die Fortgeltung der 7% wird erst im November fallen

Die besten Hände und Köpfe für Berlin

*Interview mit Franziska Giffey,
Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe*

Gemeinsam für das Gastgewerbe!



7%
M E H R W E R T S T E U E R

Fliegel Textilservice
unterstützt das Gastgewerbe bei
7% Mehrwertsteuer auf Speisen

#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



17



18

AKTUELL

Editorial:	
Jetzt geht's ums Machen!	4
7% im Bundestag:	
Politische Entscheidung fällt erst im November	5
Stimmen der Mitglieder	6

WIR IN BERLIN

Die besten Hände und Köpfe für Berlin:	
Interview mit Franziska Giffey, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe	8
Branchentreffen in der Arena:	
Rolling Pin.Convention in Berlin	11
Exklusiv für Mitglieder:	
Betriebliche Rechtsschutzversicherung	12
2025 erstmals in Berlin:	
Größter europäischer Krebskongress	14
Berlin-Marathon: Ganz Berlin in Bewegung	15
TOP-Ausbildungsbetrieb:	
Maritim Hotel proArte Berlin	17
Kreative Formate für die eat! berlin 2023:	
Gespräch mit dem Initiator Bernhard Moser	18
Gastro Piraten: Täglich auf der To-do-Liste	19
Renaissance-Theater: Die Weihnachtsfeier	22

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Friesenkrone:	
Köstlich durch die kalte Jahreszeit	23
Vodafone:	
Cloud-Telefonanlagen	24
Connector:	
Digitale Lösungen zur Mitarbeitergewinnung	25
Martens & Prah:	
Vorsorge für's Team mit bkv	26

NEWS

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung	
Jubiläen im November, Neue Mitglieder	
Save the Date – wichtige Termine	32
120 Jahre „Zum Anker“	
Gemütliche Atmosphäre und herzliche Gastfreundschaft	33

RECHT & RAT

Manteltarifvertrag im Berliner Gastgewerbe:	
Wesentliche Änderungen und Neuerungen	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: © Runze und Casper / Foto Camay Sungu
 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.

Jetzt geht's ums Machen!

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leser*innen,

Berlin – the place to be. Ich finde diese Aussage nach wie vor gut, wichtig und auch richtig.

Berlin – der Ort, an dem man sein muss, an dem man sein möchte. Unsere Stadt punktet mit vielseitiger Attraktivität, die wirtschaftliche Entwicklung zeigt in wichtigen Wirtschaftsbereichen nach oben, die Metropolregion ist ein führender Standort für Innovation und Zukunftstechnologien. Aber in all diese positiven Aussagen mischen sich Misstöne, denn eine Weltmetropole, die in vielen wichtigen Bereichen Top-Platzierungen bei Einwohnern und Gästen einnimmt, ist längst kein Selbstläufer mehr. Der Berlin-Boom braucht mehr denn je einen starken Motor, damit er rund läuft, und starke Macher, damit er nicht weiter ins Stottern kommt. Die Störgeräusche sind vernehmbar. Ich denke aktuell an die schlechten IFA-Zahlen Anfang September, und auch an eine reduzierte ITB. Die Anzahl der internationalen Fachbesucher ist rückläufig und hat sich in unseren Hotels und Restaurants, wie auch bei unseren Partnern, z. B im Handel, deutlich bemerkbar gemacht. Es zeichnen sich rund um schwierige wirtschaftliche Bedingungen, vor allem für uns Gastgeber, ab. Diese werden zusätzlich befeuert von der Androhung, den ermäßigten Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent nicht zu entfristen. Auf diese Entscheidung müssen wir nach dem Willen der Bundesregierung bis zum Ende des Jahres warten. Hat denn da niemand eine Ahnung davon, was es heißt ohne belastbare Zukunftsprognose planen zu müssen? – Ein unvorstellbarer Vorgang! – Der DEHOGA Bundesverband und die Landesverbände sind an dem Thema ganz eng dran – versprochen!

Die Versäumnisse der letzten Jahre, in denen so viele Entscheider überzeugt waren, allein der Name Berlin speist den Boom wie ein Perpetuum mobile, beginnen sich zu rächen. Der Teppich der Ereignisse wurde nicht eng genug geknüpft. Tragbare Zukunftsstrategien nicht rechtzeitig fixiert und angeschoben.

Aber jammern hat noch nie die Welt verändert. Wenn man die Sachlage klug analysiert, ergeben sich Lösungsansätze und -wege. Wir können auf einen starken deutschen Reisemarkt bauen, die Deutsche Bahn hat vorbildlicher Weise eine gute Infrastruktur aufgebaut, das Reiseziel der meisten ICE-Züge ist Berlin. Der Binnenmarkt hält uns weiter einigermaßen stabil. Der Sport als Zugpferd funktioniert. Als Beispiel sei der grandiose Marathon 2023 genannt mit wieder einem Rekord an Läufern und einer sehr gut gefüllten Stadt. So geht das!

Der Senat arbeitet zusammen mit vielen Partnern – darunter auch mit uns als Verband – intensiv an einer besseren weltweiten Anbindung der Metropolregion, Stichwort Lang- und Mittelstreckenflüge. Ein Herzstück für unseren Erfolg. Hier ist auch der Bund gefragt, um schnellstmöglich Verbindungen für Berlin zu unterstützen und zuzulassen, die wir in der Konnektivität und in der Frequenz für eine Weltstadt benötigen. Es gilt: Wenn ich mein Ziel nur schwer erreichen kann, dann ist das Ziel eben auch nicht wirklich attraktiv und gerät auf Dauer ins wirtschaftliche Hintertreffen. Um den Teppich der Ereignisse dichter zu knüpfen, braucht es gemeinsame Anstrengungen, damit Berlin mehr denn je ein attraktiver Standort für große Messen und Kongresse (das Messe-Kongressgeschäft bringt nun mal die höchste Stadttrendite) sowie für wichtige Kultur- und Sportereignisse mit Wachstumsfaktor und weltweiter Strahlkraft bleibt und wieder wird. Wir messen uns in diesen Anstrengungen mit Weltstädten wie zum Beispiel London, Paris, Shanghai, Las Vegas, Wien und vielen weiteren, die es uns teilweise vorgemacht haben, wie Metropole geht: Sie haben ihre Kongressflächen erweitert, haben neue Messeformate etabliert und verfügen über ein dichtes Netz an Mittel- und Langstreckenflügen in alle Welt, bauen die Infrastruktur aus und sorgen für saubere, sichere, lebenswerte und nachhaltige, eben attraktive Städte.

Attraktive Städte, die Ihre Sehenswürdigkeiten zeigen und auch wieder beleuchten, die erhobenen Hauptes voranschreiten, anstatt in provinzieller Dunkelheit zu verharren.

Das können wir auch! Davon bin ich überzeugt – aber nur, wenn wir es gemeinsam tun. Jetzt geht's ums Machen! Zukünftig werden die Herausforderungen nicht kleiner. Dafür müssen wir jetzt einen Fahrplan aufstellen. Als Verband sind wir mit Tatkraft, Ideen und Durchhaltevermögen dabei und rufen die politischen Verantwortlichen zu einer intensiven und aktionsorientierten Zusammenarbeit auf, dies mit Mut und Weitsicht.

Denn ohne eine starke Wirtschaft kann auch keine sozial verträgliche und lebenswerte Metropole organisiert werden.

Bitte bleiben Sie uns gewogen und zuversichtlich!

Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin



© DEHOGA Berlin

 www.dehoga-berlin.de

7% im Bundestag:

Regierungsfractionen lehnen CDU/CSU-Antrag wie erwartet ab –
Anträge von Linken und AFD in Ausschüsse verwiesen



Die politische Entscheidung über die Fortgeltung der 7% wird erst im November fallen. Umso wichtiger ist es, dass wir weiterhin mit Nachdruck für unsere Forderung der Beibehaltung der einheitlichen Besteuerung auf Essen mit 7% kämpfen.

Die gute Nachricht des Tages und ein großes Dankeschön an alle, die sich an unserer Petition beteiligt haben: Die Marke von über 115.000 (Stand Redaktionsschluss) Unterschriften ist geknackt. Nun peilen wir als nächstes Ziel 150.000 Unterschriften an. Daher unsere erneute Bitte: Machen Sie mit und unterschreiben Sie unsere Petition! Lassen Sie uns gemeinsam zeigen, wie existenziell die 7% Mehrwertsteuer auf Speisen für unsere Branche sind!

Auch wenn es im Bundestag wie erwartet keine Mehrheit für den CDU/CSU-Antrag zur Beibehaltung der 7% gab, besteht kein Grund zur Panik. Das Abstimmungsergebnis war zu diesem Zeitpunkt und angesichts der Tatsache, dass Oppositionsanträge behandelt wurden, wenig überraschend. Auch die AFD und die Linken hatten neue Anträge zur Beibehaltung der 7% eingebracht. Diese wurden an die Ausschüsse verwiesen.

Wie fast immer kommt es letztlich auf die Entscheidung und das Handeln der Bundesregierung an. Die Meinungsbildung in der Regierung ist noch nicht abgeschlossen, lediglich das Procedere: Sowohl Bundeskanzler Olaf Scholz als auch Bundesfinanzminister Christian Lindner hatten in den vergangenen Wochen mehrfach darauf verwiesen, dass man die Haushaltsberatungen und Steuerschätzungen abwarten wolle. In einem Antwortschreiben an den DEHOGA Bundesverband vom 18. September führt Lindner wörtlich aus, dass er „Sympathie für eine Verlängerung oder gar Entfristung der Maßnahme“ habe. Über eine Verlängerung des ermäßigten Umsatzsteuersatzes werde jedoch „erst im Rahmen der weiteren Beratungen über den Bundeshaushalt 2024, spätestens aber im Lichte der Steuerschätzung Ende Oktober, zu entscheiden sein.“

Erfreulich ist, dass die FDP-Bundestagsfraktion in ihrer Klausurtagung am 1. September einen grundsätzlichen Beschluss pro 7% gefasst hat. Auch die SPD-Vorsitzende Saskia Esken, MdB befürwortet die Beibehaltung, gleiches gilt für zahlreiche weitere Bundestagsabgeordnete der SPD und einzelne der Grünen.

Auf die nächsten Wochen kommt es an. Die Priorität muss dabei weiter auf klarer und sachlicher Überzeugungsarbeit liegen. Wir richten hiermit noch einmal die herzliche Bitte an Sie, auch Ihren Bundestagsabgeordneten im Wahlkreis – insbesondere von SPD, Grünen und FDP – die guten Argumente pro 7% zu vermitteln.

Die wichtigsten Argumente für dauerhaft 7% auf Speisen:

- 7% sind nur fair, gerecht und logisch. Es geht um die steuerliche Gleichbehandlung von Essen im Restaurant mit der Essenslieferung, dem Essen zum Mitnehmen und den Fertiggerichten aus dem Supermarkt oder von Tankstellen. Es kann nicht sein, dass nur das Essen am Restaurantstisch dann wieder ab 1. Januar mit 19% steuerlich benachteiligt wird.
- Tatsache ist, dass der reduzierte Mehrwertsteuersatz auf Speisen in der Gastronomie in Europa aktuell in 23 EU-Staaten Gesetz ist. In der Mehrzahl der EU-Staaten wird steuerlich so kein Unterschied gemacht zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, der Lieferung von Essen, dem Essen To Go und dem Essen im Restaurant. Mit dieser steuerlichen Gleichbehandlung zeigt sich Wertschätzung für das, was Gastronomie leistet.
- Die Möglichkeit, für die Gastronomie den reduzierten Mehrwertsteuersatz anzuwenden, ist explizit in der EU-Richtlinie zu einem gemeinsamen Mehrwertsteuersystem enthalten. Insofern ist es nicht akzeptabel, wenn Wirtschaftsforscher den reduzierten Mehrwertsteuersatz als Subvention diskreditieren.
- Erschwerend hinzu kommt, dass der Betrieb eines Restaurants sehr kostenintensiv ist. Das betrifft neben den für alle gestiegenen Einkaufspreisen für Lebensmittel und Energie insbesondere den für unsere Branche außerordentlich hohen Anteil der Personalkosten, die Pachtzahlungen oder die Kosten für die Einrichtung und Ausstattung, wenn es darum geht, eine Wohlfühl-atmosphäre zu schaffen.
- Wir wollen, dass Essen einheitlich mit 7% besteuert wird, egal ob, wie und wo zubereitet und wie und wo verzehrt. Wir wollen, dass Gastronomie bezahlbar bleibt. Das Essen auf dem Porzellanteller darf nicht gegenüber der im Karton gelieferten Pizza benachteiligt werden.
- Auch die große Mehrheit der Bevölkerung unterstützt unsere Position. Eine absolute Mehrheit von 67 Prozent (kumuliert) der Befragten lehnt laut einer vom DEHOGA in Auftrag gegebenen INSA-Studie eine Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie von 7 auf


19% ab. Nur 15 Prozent befürworten die Steuererhöhung. Und auch nach einer aktuellen Umfrage des NDR, fänden es knapp drei Viertel der Befragten (73%) schlecht, wenn die Mehrwertsteuer fürs Auswärtsessen von 7 auf 19% angehoben würde. Nur rund jeder Fünfte (19%) befürwortet die Rückkehr zur alten Besteuerung.

- Wie die vorliegenden Umfragen darüber hinaus belegen, wären im Falle einer Steuererhöhung weitere massive Gästerückgänge zu erwarten. Betriebsaufgaben und Insolvenzen drohen. Wir wollen, dass nicht noch mehr Restaurants schließen müssen. Allein in den Corona-Jahren 2021 und 2022 hat die Branche 36.000 gastgewerbliche Unternehmen verloren. Die Gastronomiedichte im ländlichen Raum hat bereits deutlich abgenommen. So meldet beispielsweise Baden-Württemberg nach jüngsten Statistiken 17,1% unterversorgte Gemeinden, 2017 waren es 10,4%. In Hessen stieg die Zahl der unterversorgten Gemeinden von 4,5% (2017) auf 9,9% (2021). 176 der sächsischen Gemeinden hatten 2021 weniger als einen Profibetrieb je

1000 Einwohner. In Mitteldeutschland gibt es schon heute 20% weniger Gastrobetriebe als im Bundesländerdurchschnitt. Das Fehlen unserer Betriebe bekommen Einheimische wie Besucher als auch die Partner unserer Branche schmerzhaft zu spüren.

Es steht viel auf dem Spiel: Der Verlust für den Staat und die Gesellschaft wird größer sein als die prognostizierten Mindereinnahmen in Höhe von 3,4 Mrd. Euro. Eine rein fiskalische Betrachtung verbietet sich. Diese Rechnung wird nicht aufgehen! Geschlossene Betriebe zahlen keine Steuern!

Für uns und unsere Arbeit gilt deshalb ganz klar: Die 7% müssen bleiben, um fatale Folgen für Gäste und Beschäftigte, für die Betriebe und den Tourismusstandort Deutschland, für unsere Zulieferer, für die Innenstädte und den ländlichen Raum zu verhindern. Lassen Sie uns gemeinsam die noch notwendige Überzeugungsarbeit leisten!

 www.dehoga-bundesverband.de/7-auf-speisen-sichern/

Für Lebensqualität und Standortattraktivität

Keine Steuer-
erhöhung!



„Die Androhung, die Mehrwertsteuer auf Speisen um 12% zu erhöhen ist ein Albtraum für uns. Corona hat noch immer Auswirkungen auf unsere wirtschaftliche Situation, hinzu kommen die in allen Bereichen massiv gestiegenen Kosten. Schon jetzt haben wir Gäste, die unsere – notwendig gewordenen – Preiserhöhungen kommentieren. Wie sollen wir das anders machen, wenn wir unser Restaurant, das das älteste Berlins ist, am Laufen halten wollen? Gastronomie ist personalintensiv, und wir bezahlen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gut. Es wäre ein Traum, wenn die Mehrwertsteuer-Erhöhung nicht kommt, aber wir befürchten, der Albtraum wird zur Realität.“

Anja und André Sperling,
Inhaber „Zur letzten Instanz“,
Waisenstraße 14-16,
10179 Berlin



„Ich bin gerade auf dem Weg zum Wirtschaftspolitischen Frühstück der IHK Berlin, bei dem heute Daniel Günther, Ministerpräsident des Landes Schleswig-Holstein, Gesprächspartner ist. Auch hier werde ich das Thema reduzierte Mehrwertsteuersatz von 7% auf Speisen in der Gastronomie als Dauerzustand ansprechen. Ich nutze gegenwärtig alle Möglichkeiten, Kolleg*innen und Politiker*innen dafür zu mobilisieren. Das ist dringend notwendig, denn wir Gastronomen arbeiten gegenwärtig unter schwierigsten wirtschaftlichen Bedingungen. Das à-la-carte-Geschäft geht immer weiter zurück, Veranstalter von Gruppenreisen o.ä. drücken die Preise bis unter die Schmerzgrenze. Da alle Kosten von Lebensmitteln bis zu Energiekosten extrem gestiegen sind, ist die Kaufkraft gesunken. Die Leute haben nicht genug Geld oder halten es zusammen. Wir erleben das jeden Tag. Deshalb ist es existenzbedrohend, wenn nun die Mehrwertsteuer erhöht wird. Wer es immer noch nicht getan hat: Die Petition steht unter www.openpetition.de/petition/online/keine-steuererhoehung-7-mehrwertsteuer-auf-speisen-in-der-gastronomie-muessen-bleiben Jede Unterschrift ist wichtig!“

Barjinder Sodhi, Inhaber Restaurant Neumann's,
Alt Moabit 126, 10557 Berlin
www.restaurantneumanns.de

Stimmen und
Meinungen aus
der Branche

© Sabeth Strickfort



„Aus unserer Sicht ist es zwingend notwendig, dass die Mehrwertsteuer auf dem jetzigen Niveau bleibt. Unter Berücksichtigung aller anderen steigenden Kosten für Energie, Warenkosten und Personalkosten wären wir gezwungen, die Steigerung der Mehrwertsteuer direkt an unsere Gäste weiterzugeben. Die Situation in der Gastronomie und in der Kultur ist jedoch noch weit weg vom Vorkrisenniveau und bei weitem nicht stabil. In der aktuellen, unsicheren Situation ist es dringend notwendig, positive Anreize für die Gäste und die Gastronomie zu schaffen, um nicht einen weiteren Rückgang von Gästezahlen zu erzielen.“

Andreas Cyriax, Betriebsleiter Spielstätte, Chamäleon Berlin in den Hackeschen Höfen

„Wir unterstützen die Gastronomie in ihren Initiativen zur dauerhaften Senkung der Mehrwertsteuer. Gegenwärtig erleben wir die schwierige ökonomische Situation der Branche hautnah. Viele Gastronominnen und Gastronomen kämpfen ums Überleben und leisten trotzdem Großartiges für ihre Gäste. Deshalb ist es zielführend und sinnvoll, die 7 Prozent für Speisen beizubehalten, gerade auch mit Blick auf die Zukunft der Gastgeber-Branche, die eine solide wirtschaftliche Basis braucht.“

Klaus Kneib, Betriebsleiter Frischeparadies weinwerk



© Brigitte Menge

© Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf



„Ich bin voll und ganz für einen dauerhaft bleibenden Mehrwertsteuersatz von 7% auf Speisen in der Gastronomie. Und das aus ganz egoistischen Gründen: Charlottenburg-Wilmersdorf ist ein Bezirk, der viele Berlinerinnen und Berliner und natürlich auch die Gäste der Stadt einlädt, hier einen ganzen Tag zu verbringen. Nach dem Besuch von Museen, einem Stadt- und Einkaufsbummel steht für die meisten Menschen ein Restaurantbesuch auf dem Programm, um den Tag erlebnisreich ausklingen zu lassen. Wir haben eine sehr vielfältige Gastronomie im Bezirk. Wenn nun die Gastronomiepreise um 12 Prozent steigen würden – wie anders sollen die Gastronomen das abfedern? – werden viele auf den Restaurantbesuch verzichten. Damit würde ein Teil bunter und sehr genussreicher Lebenskultur in Charlottenburg-Wilmersdorf verschwinden.“

Detlef Wagner, Bezirksstadtrat für Jugend und Gesundheit, stellv. Bezirksbürgermeister Charlottenburg-Wilmersdorf

© KPM-Hotel



„Vergangene Woche hatten wir Abgeordnete des Bundestages im Haus, die auch über das Thema Entfristung der Mehrwertsteuer für die Gastronomie diskutierten. Die Forderung der CDU/CSU-Fraktion im Bundestag, den Verzehr von Speisen in Restaurants dauerhaft mit dem ermäßigten Umsatzsteuersatz von sieben Prozent zu besteuern, zeigt, dass es Politikerinnen und Politiker gibt, die sich für unsere Branche einsetzen. Als Gastgeber mussten wir die Pandemie bewältigen und haben uns noch immer nicht vollständig von den Folgen erholt. Aber wir beweisen jeden Tag, dass wir Menschen verbinden und damit maßgeblich Lebensqualität und Standortattraktivität formen. Das darf nicht durch politische Entscheidungen gefährdet werden.“

Tobias Berghäuser, Geschäftsführender Direktor KPM Hotel & Residences Berlin, Englische Straße

© PALAZZO



„Die 7% verringerter Mehrwertsteuersatz für Speisen in Restaurants müssen bleiben. Alles andere wäre eine Katastrophe für die Branche. Die Gastronomie gehört zu unserer Lebensqualität und ist ein Teil der reichen Kultur dieses Landes. Das darf nicht kleingeistigen Steuerrechnungen geopfert werden!“

Hans-Peter Wodarz, in diesem Jahr zum 15. Mal Gastgeber der Dinnershow PALAZZO im Spiegelpalast

„Die 7% Mehrwertsteuer auf Speisen müssen dauerhaft bleiben, damit wir auch weiterhin unsere Gäste willkommen heißen können. Wir haben bisher alle Krisen gemeistert: Corona überstanden, die Preiserhöhungen für Energie und Lebensmittel irgendwie bewältigt, aber nun sind alle Möglichkeiten voll und ganz ausgeschöpft. Wenn die Erhöhung der Mehrwertsteuer kommt, bleibt uns gar nichts anderes übrig, als diese 12 Prozent auf unsere Gäste umzulegen. Die Konsequenz ist dann, dass Essen zum Luxusgut wird – das kann nicht der richtige Weg sein. Wir als ‚Stulle‘ möchten ein Teil der Gesellschaft und kein Luxusgut sein.“

Anne und Marlene Richter, „Die Stulle“, Carmerstraße 10, 10623 Berlin



© Die Stulle

Die besten Hände und Köpfe für Berlin

Interview mit Franziska Giffey, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe



„Berlin ist zurzeit ein Zugpferd der deutschen Wirtschaft. Seit rund zehn Jahren liegt unser Wirtschaftswachstum über dem Bundesschnitt“, sagte Senatorin Giffey nach der Tagung des Senats am 26. September am Flughafen Berlin Brandenburg Willy Brandt (BER). Das dies kein Selbstläufer ist, weiß jeder. Was steht auf der To-do-Liste von Franziska Giffey? Das und noch mehr fragten wir die Politikerin.

Für die ehrgeizigen Ziele, die im Koalitionsvertrag festgeschrieben sind, bleibt wenig Zeit. Wagen Sie eine Prognose, ob trotz angespannter Haushaltslage alles zu schaffen ist?

Wir haben ein sehr umfassendes und ambitioniertes Arbeitsprogramm vereinbart. Wir wollen das Beste für Berlin. Natürlich bleibt für die Umsetzung durch die verkürzte Legislatur weniger Zeit, aber wir machen Tempo. Unsere Vorhaben im Sofortprogramm des Senats haben wir schnell umgesetzt und wir machen genauso weiter. Gerade die großen Themen wie die Unterstützung der notwendigen Transformation der Wirtschaft, die Sicherung wachsender Fachkräftebedarfe oder die Beschleunigung der Energiewende erlauben keinen Verzug. Das ist auch finanziell ein Kraftakt für das Land. Aber mit dem Haushaltsentwurf zeigen wir, dass wir weiter in die Zukunft Berlins investieren. Mit dem Sondervermögen Klimaschutz, Resilienz und Transformation gehen wir noch einen großen Schritt weiter. Mit bis zu 10 Milliarden Euro wollen wir die notwendigen Veränderungsprozesse gezielt unterstützen und die Geschwindigkeit erhöhen. Das müssen wir auch schaffen, damit sich unsere Stadt gut entwickelt und als Wirtschaftsmetropole attraktiv und wettbewerbsfähig bleibt.

Mit 262 Neugründungen von Unternehmen im ersten Halbjahr 2023 liegt Berlin an der Spitze vor München mit 95 Startups. Was macht Berlin für junge Unternehmer*innen so anziehend?

Seit Jahren ist Berlin „the place to be“ für Talente und Unternehmen aus der ganzen Welt. Hier kann man Ideen ausprobieren, hier gibt es ein einmaliges Innovationsumfeld. Aber das alleine erklärt das nicht. Berlin zieht Menschen an, weil die Stadt für ein Lebensgefühl steht, für Weltoffenheit, Toleranz und Kreativität, und weil sie ein fabelhaftes Kultur- und Freizeitangebot zu bieten hat. Wir haben heute gut 5.700 Startups mit rund 90.000 Beschäftigten in der Stadt. Das ist ein veritabler digitaler Mittelstand, der sich zu einem Treiber unserer Wirtschaft entwickelt hat. Mit London und Paris zählen wir zu Europas wichtigsten Startup-Metropolen. Aber es gibt natürlich auch Baustellen. Wir sind dabei, mehr Flächen für Startups zu organisieren und auch die Zusammenarbeit zwischen Startups und KMUs zu stärken. Wir wollen auch mehr Frauen als Gründerinnen gewinnen. Rund 26 Prozent der Startups werden von einer Frau gegründet. Das ist bundesweit ein Spitzenwert, aber, richtig Spitze ist das noch nicht, es gibt für Frauen weiterhin mehr Hürden. Wir wollen Europas Innovationsstandort Nummer Eins werden und dafür brauchen wir alle Talente und müssen unser Potenzial voll ausschöpfen. Deswegen haben wir als eine unserer Sofortmaßnahmen einen Gründungsbonus für Frauen eingeführt.

Die Tagungs- und Kongressbranche ist ein entscheidender Wirtschaftsfaktor für Berlin. Was kann die Politik tun, damit die Metropole weiterhin ein weltweit gefragtester Veranstaltungsort mit Wachstumspotenzial bleibt?

Mit unserem Neustartprogramm nach der Pandemie haben wir die Branche stark unterstützt, weil sie ganz klar von großer Bedeutung für Berlin ist. Wir können heute sagen, dass ein Comeback gelungen ist. Die Menschen wollen sich persönlich begegnen, und sie wollen nach Berlin. Auch wenn wir noch nicht in allen Bereichen auf dem Vor-Corona-Niveau sind, die Messen und Kongresse sind stark angelau-

Jahrgang 78, geboren in Frankfurt (Oder),
Diplom-Verwaltungswirtin,
Master für Europäisches Verwaltungsmanagement;
seit April 23 Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe
sowie Bürgermeisterin von Berlin;
Landesvorsitzende der SPD Berlin
Mitglied des Berliner Abgeordnetenhauses
(Wahlkreis Rudow in Neukölln),
vom 21. Dezember 2021 bis zum 27. April 2023
Regierende Bürgermeisterin.
2018 bis 2021 Bundesfamilienministerin
Von 2010 bis 2015 war Franziska Giffey Bezirksstadträtin
für Bildung, Schule, Kultur und Sport des Bezirks Neukölln,
ab April 2015 Bürgermeisterin des Bezirkes.
Senatorin Giffey ist verheiratet und hat einen Sohn.

Franziska Giffey
www.franziska-giffey.de

*„Wir haben im Senat beschlossen,
einen internationalen Konzept-
wettbewerb für die Wiederbelebung
des ICC zu starten.*

*Diese Architekturikone hat schon
zu lange geschlummert, wir
wollen sie als Ort für Kunst, Kultur,
Kreativität, Innovation nutzen –
und auch wieder für Kongresse.“*

fen und wir gewinnen neue dazu. Der größte europäische Krebskongress mit fast 30.000 Teilnehmenden kommt 2025 nach Berlin. Eine super Nachricht für unsere Stadt, für Gastgewerbe, Handel und Gastronomie. Wir sind auch dabei, neue Messen anzuwerben, da kann ich heute aber noch keine Details verraten. Und wir verstetigen erfolgreiche Maßnahmen, zum Beispiel unseren Kongressfonds, der jetzt um den Schwerpunkt „Messe von Morgen“ erweitert wird. Was mich besonders freut und in meinem Haus mit hohem Einsatz vorangetrieben wird: Wir haben im Senat beschlossen, einen internationalen Konzeptwettbewerb für die Wiederbelebung des ICC zu starten. Diese Architekturikone hat schon zu lange geschlummert, wir wollen sie als Ort für Kunst, Kultur, Kreativität, Innovation nutzen – und auch wieder für Kongresse.

Einer der Faktoren, der das sichert, sind mehr Langstrecken-Flüge vom und zum BER. Wie sehen Sie hier die Chancen auf steigende Zahlen? Was kann die Politik hierzu leisten?

Die Berliner Wirtschaft entwickelt sich seit zehn Jahren deutlich besser als der Bundesschnitt. Im vergangenen Jahr der Mehrfachkrisen gehörte Berlin mit 4,9 Prozent Wachstum zur Spitze und aktuelle Studien prognostizieren uns das bundesweit höchste Wirtschaftsplus bis 2030. Ein Blick auf unser Nachbarland Brandenburg zeigt auch eine Erfolgsgeschichte. Der BER bedient die Hauptstadtregion, Ostdeutschland und Westpolen und liegt im Zentrum einer der dynamischsten Wirtschaftsregionen Europas. Eine gute weltweite Anbindung von Berlin und der Metropolregion ist ein entscheidender Faktor für unsere weitere Entwicklung und umso unverständlicher ist es, dass der Hauptstadtflughafen vom Bund immer noch die kalte Schulter gezeigt bekommt. Stand heute gibt es sechs Langstreckenflüge pro Tag von ostdeutschen Flughäfen im Gegensatz zu 180 Starts aus ganz Westdeutschland. 34 Jahre nach dem Mauerfall. Ein unhaltbarer Zustand, zumal es Airlines gibt, die BER auf Langstrecke anfliegen wollen, aber an der Lizenzfrage scheitern. Im Senat haben wir uns klar positioniert, wir setzen uns für mehr Langstreckenflüge in die USA, nach Indi-

en, Australien, Ostasien und in den Nahen Osten ein. Wir brauchen auch auf der Mittelstrecke ein besseres Netz, um Berlin innerhalb Europas besser anzubinden. Das ist wichtig für unsere Wirtschaft und für den Tourismus.

Für unsere Branche ist es eine existenzielle Entscheidung, dass die 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen dauerhaft bleiben. Sie haben sich mehrfach dafür ausgesprochen. Wie stehen die Chancen?

Die verlängerte Steuerermäßigung auf Speisen in Restaurants muss auf der Bundesebene beschlossen werden. Ich bin der Meinung, dass wir den Neustart in der Gastronomie und der Hotelbranche nach der Pandemie weiter unterstützen müssen. Allerdings nehme ich bei meinen Kolleginnen und Kollegen in den anderen Bundesländern ein gemischtes Bild zur Mehrwertsteuerfrage wahr. Die Beratungen im Bundesrat dazu laufen aktuell und Berlin setzt sich zusammen mit Brandenburg dafür ein, dass wir die notwendige Unterstützung für eine Verlängerung erreichen.

Im Interview mit hogaAKTIV in der Ausgabe Juli/August 23 sprach sich der Regierende Bürgermeister Wegner für den hoga-Campus in Berlin aus, der langfristig eine hohe Ausbildungsqualität im Gastgewerbe sichern soll. Welche Möglichkeiten haben Sie als Wirtschaftssenatorin, das ehrgeizige Projekt voranzutreiben?

Wir wollen die besten Köpfe und Hände für Berlin sichern, damit sich Berlin weiter zu einem der erfolgreichsten und innovativsten Wirtschaftsstandorte entwickelt. Das Gastgewerbe spielt dabei in Berlin als weltoffene Metropole, die jährlich tausende von Gästen anzieht, eine besondere Rolle. Die Sicherung des Fachkräftebedarfs ist daher eine der zentralen Aufgaben. Mit dem OSZ Gastgewerbe und der Hotelfachschule haben wir bereits zwei gastgewerbliche Bildungsstandorte, die hier eine wichtige Aufgabe erfüllen. Diese beiden auf einen innovativen Campus für das Gastgewerbe zusammenzubringen, ein modernes Ausbildungshotel und Azubi-Wohnen aufzubauen, kann einen zusätzlichen Schub bringen und auch bundesweit eine Vorreiterrolle bilden. Jetzt geht es darum, welche Art der Unterstützung für das Konzept notwendig ist.

WIR IN BERLIN

Bleiben wir bei der Ausbildung. Die Ausbildungsplatzabgabe, die ein Unternehmen abführen muss, wenn es nicht genügend Auszubildende einstellt, wird kontrovers diskutiert. Braucht Berlin eine Ausbildungsabgabe?

Wir fördern ein starkes Wirtschaftswachstum, aber das größte Wachstumshemmnis ist der Fachkräftemangel. Der ist in allen Branchen angekommen. Gleichzeitig sehen wir, dass es in Berlin zu viele Betriebe gibt, die nicht ausbilden. Unser Ziel ist es, über das Bündnis für Ausbildung bis Ende August 2025 2.000 zusätzliche und dauerhafte Ausbildungsplätze mit unterzeichneten Verträgen zu schaffen. Ich bin fest davon überzeugt, dass das nicht nur möglich, sondern im ureigensten Interesse der Berliner Wirtschaft ist. Das sehen auch viele Unternehmen so, die sich sehr stark in der Ausbildung engagieren.

Ihre politische Karriere begann in Neukölln – ein Bezirk, der gerade auch für gastronomische Vielfalt steht. Gibt es eine Länderküche, die Ihnen besonders gut schmeckt?

Ich habe Lieblingsgerichte, die aus verschiedenen Küchen kommen. Was ich sehr gerne mag, ist die mediterrane Küche, zum Beispiel griechischer Salat mit frischem Gemüse, Oliven und Feta. Auch ein Elsässer Flammkuchen, schön knusprig gebacken, gehört zu meinen Favoriten. Und als



Nachtsich gerne ein Eis von der Berliner Manufaktur Florida Eis. Das Unternehmen stellt sein Eis mit traditionellen Eismaschinen her und verfolgt eine CO₂-neutrale Produktion. Da kommen Geschmack und verantwortungsvolles Unternehmertum zusammen.

 www.berlin.de/sen/wirtschaft

Mehr als 30.000 Gäste erkundeten das ehemalige Kongresszentrum zum Tag des offenen Denkmals im September.



© Hans Christian Plambeck

Branchentreffen in der Arena

Trends, Ideen, Produkte, Techniken, Ehrungen: Rolling Pin.Convention in Berlin

Bereits zum fünften Mal fand am 25. und 26. September die von Rolling Pin gemeinsam mit Partner METRO veranstaltete Rolling Pin.Convention Germany in Berlin statt. Die 8000 Fachbesucher*innen aus der Gastronomie erlebten in der Treptower Arena renommierte Speaker, so den Erfinder der Molekularküche, Ferran Adrià und die „The World's Best Female Chef“ Elena Arzak aus Spanien. Insgesamt präsentieren sich mehr als 60 der anerkanntesten und kreativsten Gastronomie-Expert*innen aus 14 Ländern, um die Kulinarik-Trends der Zukunft vorzustellen und Antworten auf die brennendsten Fragen der Branche zu geben. Dazu zählten unter anderem die Bedeutung von pflanzenbasierter Ernährung, die Auswirkungen des Klimawandels auf den Weinanbau und der allgemein herrschende Mangel an qualifizierten Mitarbeiter*innen. So sprach Tim Raue zum Thema „Alles neu! Die neue deutsche Küche“, und Marco Müller erklärte, wie 3-Sterne-Gerichte entstehen.

Abgerundet wurde das jährliche Gipfeltreffen der Spitzengastronomie durch die Rolling Pin.Awards, die die innovativsten Vordenker*innen in verschiedenen Kategorien ehrten. Unter den Preisträger*innen auch mehrere Berliner*innen, so Hans-Peter Wodarz, der für sein Lebenswerk geehrt wurde, Sophia Rudolph, Lovis Restaurant & Bar LOVIS in der Kategorie Newcomer des Jahres (höchster Neueinstieg der 100 Best Chefs), Nancy Grossmann, Rutz, als Sommelier des Jahres, Elias Heintz, Bonvivant Cocktailbistro als Talent des Jahres. Die schlechte Nachricht: Es war die letzte Rolling Pin Convention in Berlin, neuer Standort der Gastronomie-Großveranstaltung ist nach fünf Berliner Jahren ab 2024 Düsseldorf.

 www.rollingpin.com





Exklusiv

für Mitgliedsunternehmen des DEHOGA Berlin:

Betriebliche Rechtsschutzversicherung ab dem 1. Januar 2024

DEHOGA Berlin versichert mit den ALLRECHT Rechtsschutzversicherungen seine Mitgliedsunternehmen mit einer umfassenden betrieblichen Rechtsschutzabsicherung. Außerdem beinhaltet diese auch den erweiterten Straf-Rechtsschutz bei Vorwurf der vorsätzlichen Begehung eines Vergehens.

Dieser exklusive Versicherungsschutz ist für Mitgliedsunternehmen ab dem 1. Januar 2024 automatisch in der Mitgliedschaft enthalten.

Der Mitgliedsbeitrag erhöht sich für diesen exklusiven Versicherungsschutz um lediglich 69 Euro pro Jahr und Betriebsstätte.

Betriebliche ALLRECHT Rechtsschutzversicherung

Wer ist versichert?

- ✓ Das Mitgliedsunternehmen inklusive der unselbstständigen Filialen bzw. Niederlassungen
- ✓ Die Beschäftigten des Mitgliedsunternehmens in Ausübung ihrer Tätigkeit für das Unternehmen

Was ist versichert?

Die Rechtsschutzversicherung umfasst verschiedene Streitigkeiten und Schadenersatzansprüche, die sich aus unterschiedlichen Bereichen ergeben können. Dazu gehören beispielsweise Auseinandersetzungen im Zusammenhang mit angeblichen Verstößen gegen das Lebensmittelgesetz. Des Weiteren deckt die Rechtsschutzversicherung auch rechtliche Probleme wie Abmahnungen, Kündigungen und Zeugniserstellungen ab.

Die Rechtsschutzversicherung kann auch bei Konflikten mit Finanzbehörden und Sozialversicherungsträgern sowie beim Entzug der Gewerbeerlaubnis unterstützen. Ein weiteres wichtiges Thema ist der Rechtsschutz im Zusammenhang mit Ansprüchen Betroffener gemäß der EU-Datenschutz-Grundverordnung, insbesondere bei der Forderung nach Löschung personenbezogener Daten.

Erweiterter Straf-Rechtsschutz

Wer ist versichert?

- ✓ Das Mitgliedsunternehmen
- ✓ Die gesetzlichen Vertreter und Aufsichtsorgane des Mitgliedsunternehmens
- ✓ Freie Mitarbeitende, Mitarbeitende von Fremdfirmen und Zeitarbeitskräften

Was ist versichert?

Zu dem erweiterten Straf-Rechtsschutz zählen Streitigkeiten durch Vorwürfe, die sich beispielsweise durch Fälle von Steuerhinterziehung durch nicht zulässige Rechnungslegung oder Kassensystem ergeben können. Ebenso besteht Versicherungsschutz in Fällen des Vorenthaltens von Arbeitentgelt und Sozialabgaben. Auch für Vorwürfe von Körperverletzungen aufgrund angeblich fehlender Sicherungsmaßnahmen greift der Rechtsschutz.

Darüber hinaus wird Unterstützung bei unerlaubter Entsorgung umweltschädlicher Abfälle sowie gegen Hygienevorschriften geboten.

Extras für Mitgliedsunternehmen

- ✓ Telefonische Rechtsberatung JuraFon
- ✓ Service Musterverträge
- ✓ Service Online-Rechtsberatung
- ✓ Forderungsmanagement-Service
- ✓ Wirtschaftsauskunfts-Service

Bezirksdirektion
Matthias Schielke
Uhlandstr. 47
10719 Berlin
Tel: 030.88925953
@ matthias.schielke@signal-iduna.net

Ihre Ansprechpartner

Hauptagentur Sascha Wollschlaeger
Rhinstr. 86
12681 Berlin
Tel: 030.98606078
Mobil: 0174.1452236
@ sascha.wollschlaeger@signal-iduna.net

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

Akquise-Erfolg für Berlin:

Größter europäischer Krebskongress kommt 2025 erstmals in die deutsche Hauptstadt


Bis zu 30.000 Teilnehmer*innen aus aller Welt werden in der deutschen Hauptstadt zu einem der größten europäischen Kongresse für interdisziplinäre Krebsforschung erwartet

Vom 17. bis 21. Oktober 2025 findet in Berlin zum ersten Mal der Kongress der European Society for Medical Oncology (ESMO) statt, zu dem zwischen 25.000 und 30.000 Teilnehmer*innen erwartet werden. Das gab die Europäische Gesellschaft für medizinische Krebsforschung bekannt. An fünf Tagen werden Vorträge und aktuelle Forschungsergebnisse präsentiert; international anerkannte Expert*innen beraten darüber, wie die Prävention, Diagnose und Behandlung von Krebs verbessert werden kann. Der „ESMO Congress“ zählt zu den wichtigsten fachübergreifenden Krebskongressen in Europa und weltweit.

Franziska Giffey, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe: „Das Berliner Kongress- und Eventgeschäft zählt zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen unserer Stadt. Die vielen großen Kongresse sind ein Motor für Berlin und mit der Grund dafür, dass Berlin wirtschaftlich im Bundesländervergleich gut dasteht. Nach den für die Branche schwierigen Pandemie Jahren sehen wir nun eine deutliche Erholung mit Signalwirkung: Ich freue mich sehr, dass es uns gelungen ist, den international renommierten ESMO-Kongress nach Berlin zu holen. 2025 begrüßen wir die bis zu 30.000 Expert*innen der Onkologie in unserer Stadt und unterstreichen damit Berlins Ruf als Stadt der Wissenschaft.“

„Der Zuschlag für einen der größten Medizinkongresse ist ein großer Erfolg für die deutsche Hauptstadt“, sagt Burkhard Kieker, *visitBerlin*-Geschäftsführer. „Die Stadttrendite liegt im hohen zweistelligen Millionenbetrag. Sie belohnt die gemeinsame Anstrengung aller Akteure.“

Die Messe Berlin, das Berlin Convention Office von *visitBerlin* sowie der *visitBerlin* Partnerhotels e.V. und der DEHOGA Berlin haben sich gemeinsam erfolgreich um diesen renommierten Kongress beworben. Überzeugen konnte Berlin mit seiner sehr guten Infrastruktur für Veranstaltungen, seiner exzellenten Hotellerie und seiner international angesehenen Forschungslandschaft. Informationen zum Kongress auf esmo.org und zum Veranstaltungsstandort Berlin auf

 convention.visitBerlin.de

Ganz Berlin in Bewegung

Berlin-Marathon:

Die Hauptstadt als Gastgeber
eines der größten Lauf-Events
der Welt



Je näher das vierte September-Wochenende rückte, desto mehr Gäste waren in der Stadt. Der BMW BERLIN-MARATHON wartete in allen Disziplinen mit der absoluten Weltspitze auf. Ein erster Rekord wurde mit 47.912 Läufer*innen bereits vor dem Start aufgestellt: Noch nie zuvor gab es mehr Teilnehmer*innen für das Rennen, dessen Bilder um die Welt gingen. „Unser Motto lautet Run for Joy to Become a Berlin Legend. Und das gilt nicht nur für die Elite, sondern für alle, die hier am Wochenende an den Start gehen“, so Jürgen Lock, Geschäftsführer des Veranstalters SCC EVENTS. Dazu passend riefen die *visitBerlin* Partnerhotels mit dem Medal Sunday & Monday in diesem Jahr eine neue Initiative für ihre Gäste ins Leben. Dazu gehört u.a. die frühzeitige Öffnung der Frühstücksangebote während des Marathonwochenendes, ein Late Check-Out für die verdiente Erholung der Teilnehmer*innen

des Rennens sowie besondere Rabatte in den Hotelrestaurants sowie in ausgewählten Wellnesseinrichtungen. „Mit der Einführung des ‚Medal Sunday & Monday‘ möchten wir nicht nur die außergewöhnlichen Leistungen der Finisher feiern, sondern auch unsere Unterstützung für die vielfältige Sportkultur Berlins zeigen“, betonte Carsten Rudolph, Sprecher der Arbeitsgemeinschaft Sport des *visitBerlin* Partnerhotels e.V., und GM des Hotels Park Plaza Berlin in der Lietzenburger Straße in Charlottenburg-Wilmersdorf.

Der Berlin-Marathon wird seit Oktober 1974 vom SC Charlottenburg veranstaltet, damals als Berliner Volksmarathon. Er ist heute Deutschlands teilnehmerstärkste Marathon-Laufveranstaltung. Übrigens, die Registrierungsphase für die 42,195 Kilometer im Herbst 2024 hat bereits begonnen.

 www.bmw-berlin-marathon.com



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!

Maritim Hotel proArte Berlin

50 Jahre Erfahrung als Ausbilder, und das Ziel, eine einheitliche Zertifizierung umzusetzen.

Wenn wir gefragt werden, warum haben wir uns als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifizieren lassen, dann lautet die Antwort: „Wir sind Ausbilder aus Leidenschaft und wir wollen das auch gerne zeigen“.

Unsere 26 deutschen Betriebe werden den Prozess bis Ende 2024 durchlaufen. Die Region Nord-Ost (Berlin, Timmendorfer Strand, Travemünde, Kiel und Magdeburg) wird schon bis Ende 2023 die Zertifizierung anstreben. Für uns ist es eine hervorragende Möglichkeit, die Leistungsfähigkeit im Bereich Ausbildung extern prüfen zu lassen. Mit den Auswertungen können wir Veränderungen einleiten und uns so noch attraktiver machen. Die Direktion sowie die Ausbilder und Abteilungsleiter nutzen die Befragung der Auszubildenden zur Optimierung unserer Abläufe in der Ausbildung. So entsteht ein lebendiger Prozess, der sich aktiv an den Bedarf unserer Auszubildenden anpasst. Das Siegel ist ideal, um es im Recruiting einzusetzen. Unsere Bewerber werden aktiv darauf hingewiesen.

Wir wollen die Bewerber generell ermutigen, sich über die Betriebe zu informieren. Dem Vergleich mit anderen Branchengrößen stellen wir uns gerne.

Im Maritim proArte Hotel sind aktuell 37 Auszubildende und deutschlandweit 950 Auszubildende in allen gastronomischen Berufen tätig. Damit haben wir den Stand der Ausbildungsverträge im Vergleich zu 2019 noch leicht erhöht und blicken positiv in die Zukunft.

Als inhabergeführter Konzern gehören wir zum Rückgrat der deutschen Wirtschaft. Die duale Ausbildung ist für uns eine gesellschaftliche Aufgabe und wir verfolgen sie in allen unseren Betrieben. Mit einer Auszubildendenübernahmequote von über 80% sichern wir so aktiv unseren Fachkräftebedarf für die Zukunft. Wir gehören als Maritim pro arte Hotel Berlin innerhalb der Kette zu den TOP-Ausbildungsbetrieben und zu einem der renommiertesten Ausbildungsbetriebe.

Wenn wir also gefragt werden, warum seit ihr TOP-Ausbildungsbetrieb, dann lautet die Kurzantwort: „Weil wir es können und wollen!“

(Maritim proArteHotel)





Kreative Formate für die eat! berlin 2023

Ein Gespräch mit dem Initiator Bernhard Moser

Herr Moser, die 12. eat! berlin steht vor der Tür. Wie laufen die Vorbereitungen?

Wir liegen ganz gut im Plan, aber so kurz vor der Eröffnung wird alles sehr komplex. Wann kommt welcher Gast an und muss abgeholt werden, wo wohnt er? Welches Equipment muss wann wo sein, wann will wo welche*r Journalist*in mit uns reden? Die Festivalplanung ist in den letzten Zügen sehr kleinteilig. Nach all den Jahren ist das kleine Planungsteam routiniert und mittlerweile recht schlagkräftig.

Klingt herausfordernd.

Haben sich die Aufgaben in den letzten Jahren verändert?

Absolut. Am Anfang ging es darum, die relevanten Akteur*innen der Stadt und des deutschsprachigen Raumes davon zu überzeugen bei uns mitzumachen. Das ist mittlerweile kein Thema mehr, wir haben einen beachtlichen Bekanntheitsgrad und ich muss keinem mehr die eat! berlin erklären. Mittlerweile ist die größte Herausforderung die Preisfindung bei den Veranstaltungen und die Finanzierung

des Gesamtfestivals. Lohnkosten, Wareneinsatz, Energiekosten und so weiter sind explodiert und die Gastronom*innen müssen das an die Gäste weitergeben. Das wirkt sich auch auf unsere Ticketpreise aus. Zudem ist es in Berlin wahnsinnig schwer, große Sponsoren für unsere Eventreihe zu finden, da wir wenig Industrie haben und die ach so wichtige Start-up-Branche wenig Interesse an der Stadtgesellschaft hat.

Gibt es nach 12 Jahren eat! berlin etwas, das Sie besonders an der Entwicklung des Festivals lieben und etwas, das Sie nervt?

Die größte Freude ist es immer, sich die kreativen Formate für die eat! berlin zu überlegen. Das Wording und das Schreiben der Texte für unser Magazin, das liebe ich. Genervt bin ich nur von der Journalist*innenfrage nach meinem Lieblingsevent.

Sie sprachen von den Schwierigkeiten bei der Sponsorensuche. Wer sind denn die wichtigsten Partner des Festivals?

Der allerwichtigste Partner ist der Berliner Senat. Seit 2017 werden wir gefördert und die eat! berlin wäre heute nicht das, was wir sind, wenn nicht die jeweiligen Wirtschaftssenator*innen so hinter uns gestanden hätten. Stark an unserer Seite ist auch die GASAG, die uns schon seit vielen Jahren unterstützt. ILG-Außenwerbung, Berliner-Sparkasse, visitBerlin und visitBerlin Partnerhotels würde ich auch noch gerne nennen. Auch der DEHOGA Berlin unterstützt uns seit dem ersten Tag, das gibt uns einen wichtigen Rückhalt.

Apropos DEHOGA: Sie sitzen bei uns im Präsidium, haben zusammen mit Christian Andresen die Fachgruppe „flagship“ gegründet. Warum ist Ihnen die Spitzengastronomie so wichtig?

Ich habe viele Jahre für unterschiedliche Formate Restaurantkritiken verfasst und mich dabei in diesen Bereich der Branche verliebt. Die Kreativität der Menschen ist hier enorm ausgeprägt. Gastronomie auf diesem Level ist für mich Kunst oder zumindest ein hochkulturelles Ereignis. Das zu zeigen ist mir wichtig.

Und abschließend: Was ist Ihr Lieblingsevent bei der diesjährigen eat! berlin?

Das in dem tollen Restaurant in Berlin (lacht).



Donnerstag, 2. November
bis Sonntag, 12. November 2023
Tickets buchen unter

www.eat-berlin.de/category/programm-2023/

WIR IN BERLIN

Täglich auf der To-do-Liste

Wie positive Führung zu mehr Gästezufriedenheit und Gewinn führt – Teil 2

In der Oktober-Ausgabe von **hogaAKTIV** habe ich über den Zusammenhang zwischen positiver Personalführung, Gästezufriedenheit und Gewinn geschrieben. Da dieses Thema für Gastronomen so enorm wichtig ist, gibt's nun eine Fortsetzung. Wie schafft man als Gastronom eine positive Führungskultur? Ein freundlicher und respektvoller Umgang mit den Mitarbeiter*innen ist ein guter Anfang, reicht aber nicht. Als entscheidende Faktoren kommen hinzu, dass man klare Erwartungen kommuniziert und ein Feedback gibt. Es geht darum, eine Atmosphäre zu leben, in der Mitarbeiter*innen gerne arbeiten und sich wertgeschätzt fühlen. Um diese Kultur zu gestalten, ist es wichtig, ein offenes Ohr für die Mitarbeiter*innen zu haben und ihre Bedürfnisse und Wünsche ernst zu nehmen. Regelmäßige Meetings und Feedbackgespräche können dazu beitragen, Probleme frühzeitig zu erkennen und gemeinsam Lösungen zu finden. Auch die Schaffung von Entwicklungsmöglichkeiten für die Mitarbeiter*innen kann dazu beitragen, dass sie sich geschätzt fühlen und mit dem Unternehmen identifizieren. Führungskräfte sollten außerdem darauf achten, ein positives Beispiel zu geben und selbst eine motivierte Arbeitsweise vorleben. Eine gute Arbeitsatmosphäre spüren die Gäste und damit trägt sie zur Steigerung der Gästezufriedenheit bei. Zufriedene Gäste kommen gerne wieder und empfehlen das Restaurant weiter, was letztendlich auch den Gewinn steigert. Die Schwierigkeit dabei: Positive Führung muss gelebt werden. Sie steht täglich auf der To-do-Liste.

Wer mehr wissen will, findet das in unserem Blog auf:
gastro-piraten.de
oder in der online Akademie:
gastro-Piraten.pro



© Gastro Piraten

Mitgliedern des DEHOGA Berlin bieten die Gastro Piraten eine kostenlose telefonische Erstberatung: Tel: 030. 20459787

www.gastro-piraten.de





STAR

100% natural
Vegan
Laktosefrei

Art. 690*
Gastro-Brot Mischbox, 4-fach sortiert
Maße: L 37,0 x B 9,0 x H 6,0 cm
Gewicht: 500 g, 8 St. / Kt.
fertig gebacken



STAR

100% natural

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

Profitieren Sie von praktischen
Mischkisten



STAR

100% natural
Vegan
Laktosefrei

Art. 1160*
FF-Party Burger Mischkiste, 4-fach sortiert
Maße: Ø 6,5 x H 3,5 cm
Gewicht: 30 g, 100 St. / Kt.
fertig gebacken



STAR

Krusperwelt

Art. 1*
Brötchenkiste, 5-fach sortiert
Gewicht: 38 g, 175 St. / Kt.
vorgebacken



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 Suchfeld 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.



DAS BERLINER KULT-THEATER

präsentiert

Neue Kindertheaterbühne in Berlin

Spielerisches Lernen mit



Ab
7. November



Die Nährstoffgeschichte

Bisher ist das Weddinger Prime Time Theater besonders für seine Komödien bekannt, die es seit bald 20 Jahren für die Altersgruppe „8 bis 80+“ spielt. Kurz vor dem großen, runden Jubiläum von „Gutes Wedding, Schlechtes Wedding“ im kommenden Januar wird das Portfolio des Hauses aber um eine ganz neue Sparte reicher. Ab 7. November gibt es an der Müllerstraße Kindertheater zu sehen. Dann feiert hier „Die Nährstoffgeschichte“ Premiere – die Bühnenadaption des gleichnamigen Buchs von Maren

Bucec und Carmen Eder mit Illustrationen von Maxi Alker. Das Konzept begeistert Kinder ab 5 Jahren auf ganz neue Weise für gemüsiale Superkräfte und vermittelt Ernährungsbildung dadurch motivierend und nachhaltig. „Die Nährstoffgeschichte“ erklärt auf Augenhöhe und interaktiv, warum genau bestimmte Lebensmittel gut für sie sind, was Vitamine und Nährstoffe so gesund und hilfreich macht und warum die üble Schurkin Lady Schrottsky nur süße und fettige Verlockungen im Gepäck und im Sinn hat.

Angebote für Berliner Schulen und Kitas

Gesundheit, aber auch Ausgeglichenheit und Lernbereitschaft sind im Kita- und Grundschulalltag ein großes Thema und oft Gegenstand der pädagogischen und didaktischen Arbeit von Lehrer*innen und Erzieher*innen. Fachkräfte bekommen deshalb sowohl mit dem Theaterstück „Die Nährstoffgeschichte“ als auch mit vielfältigen Bildungsmaterialien für Unterrichts- und Projektgestaltung jede Menge neue, originelle Möglichkeiten, das Thema Ernährung – für Kinder und mit ihnen – auszugestalten: interaktiv und nachvollziehbar, ohne erhobenen Zeigefinger, Verbote oder Mahnungen.





”

**Initiatorin
Maren Bucec beschreibt:**

„Die Kinder werden viel in die Handlung einbezogen. Wie im Buch können sie auch im Theater live mit auf die Suche nach gesunden Lebensmitteln – den ‚Frischis‘ – gehen und so den kleinen ‚Nährstoffis‘ mit ihren Superkräften helfen. Wichtig ist uns allen, dass die Kids ihren Erkenntnissen sozusagen selbst auf die Spur kommen, ohne erhobenen Zeigefinger oder plumpe Erwachsenen-Ratschläge.“

“

**Familien gehen
auf Entdeckungsreise**

Schokokrise. Bonbondebatte. Kekskonflikt. Eltern kennen die Diskussionen ums (un-)gesunde Essen zur Genüge. Das Team von „Die Nährstoffgeschichte“ möchte helfen! Aus Sicht der Expert*innen ist es unerlässlich, dass Kinder möglichst früh zu verstehen lernen, weshalb sie ihre Entwicklung selbstwirksam mit in der Hand haben. Das Theaterstück lädt Familien zu einer Entdeckungs- und Erkenntnisreise ein. Singend, tanzend, klatschend, mitratend und mitfiebernd erfahren große und kleine Gäste gemeinsam, was in Brokkoli, Möhre, Quark und Co. Tolles drinsteckt.



Die Teams von „Die Nährstoffgeschichte“ und Prime Time Theater freuen sich gemeinsam auf den 7. November



”

**Intendant
Oliver Taurat,
selbst Vater zweier junger
Töchter, freut sich sehr
über die neuen Perspektiven:**

„Traditionell greift das Prime Time Theater wichtige gesellschaftliche Themen auf – und natürlich ist Ernährung, ist Gesundheit ein solches. Dass wir ab November dauerhaft Kita- und Grundschulkindern bei uns begrüßen und sie lachen und mitfiebern sehen dürfen, ist ein großes Geschenk.“

“

**Und darum geht es in
„Die Nährstoffgeschichte“**

In 45 Minuten, prall gefüllt mit Gags und Mitmachaktionen, erleben Kids im Kita- und Grundschulalter mit der Familie, ihrer Gruppe, Clique oder Klasse, wie die Nährstoffis rund um Vitamin Dee mit ihren Super- und Zauberkräften die fiese Lady Schrottsky besiegen und so ein Hoffest retten. Dafür müssen sie ein „Frischi“-Küchenrätsel lösen, einen Geheimgang finden und schließlich die zuckrig-fettige Schurkin und ihre Dinohunde austricksen.



Das Theaterstück basiert auf dem erfolgreichen Buch „Die Nährstoffgeschichte“ von Maren Bucec und Carmen Eder, das mit zahlreichen Expert*innen aus Ernährungswissenschaft, Pädagogik und Pädiatrie entstand und seit Frühjahr 2023 erhältlich ist.

Mehr dazu unter
www.naehrstoffgeschichte.de



**Infos & Tickets unter
primetimetheater.de**

Die Weihnachtsfeier – In der Filiale brennt noch Licht (UA)

von Peter Jordan
und Leonhard Koppelman

Weihnachten!

Das Fest der Liebe.
Nicht nur in Familien, auch in Betrieben
wird am Ende des Jahres noch einmal
versucht, die Harmonie
mit einer Weihnachtsfeier
zu beschwören.

So auch in einer Filiale der Spar-
kasse, in der sich die altgedienten
Mitarbeiter*innen Frau Müller, Frau
Gerber, Frau Schneider, Herr Kaufmann,
Herr Maier und Adrian, der Azubi, am
Freitag vor dem Fest zum besinnlichen
Karaoke-Singen treffen.

Alkohol und Käse-Igel sind bereit-
gestellt. Je länger die Feier dauert, desto
mehr gerät sie aus den Fugen. Jetzt wird
nicht nur klar, wer mit wem mehr als nur
eine betriebliche Beziehung pflegt, son-
dern auch, was es mit dem Verschwin-
den der 2,5 Millionen Euro aus dem
Kundenvermögen auf sich hat.

Jeder kämpft hier gegen jeden. Am Ende
zuerst beruflich, doch dann scheinbar
tatsächlich ums Überleben.

Denn es geschieht etwas, das man am
Freitag vor dem Weihnachtswochenende
nicht erwartet hätte.
Lassen Sie sich überraschen!



mit
Heikko Deutschmann
Gesine Cukrowski

Harald Schrott
Inka Friedrich
Noëlle Haeseling
Daniel Warland

© mathias bothor

© MKnickrem

Spieltermine

ab dem 17. November 2023



www.renaissance-theater.de

RENAISSANCE
THEATER BERLIN

Köstlich durch die kalte Jahreszeit

Festliches mit Fischfeinkost von Friesenkrone

Herzhafte, gut gewürzte Gerichte sind ein wärmerer Lichtblick in der kalten Jahreszeit. Kräftige Speisen mit Fisch, raffinierte Feinkostsalate wie auch deftige Snacks haben Saison, wenn die Tage kälter und die Nächte länger werden. Wie Küchenchefs mit Fischfeinkost ihre Gäste im Winter und über die nahenden Festtage glücklich machen können, zeigen die Experten von Friesenkrone. Passend zur winterlichen Festsaison haben sie eine Auswahl an Fischfeinkostprodukten zusammengestellt, mit denen sich im Handumdrehen winterliche Genüsse und festliche Angebote zaubern lassen. Dazu hält Friesenkrone innovative Profi-Rezepte bereit, die auf der Website, auf Facebook und Instagram abgerufen werden können.

Unter dem Motto ‚Für Feste nur das Beste‘ zeigt die Friesenkronen Winterbroschüre die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des Fischfeinkostangebotes. Von Garnelensalat orientalisches über Gabelrollmöpfe mit knackigen Cornichons bis zu Heringsfilets mit leichter Sherry-Note und in sahniger Sauce haben die Experten aus Marne eine festliche Auswahl aus den reinen Filets, Marinaden, Feinkostsalaten und moderne Fischinnovationen getroffen. Größter Wert liegt dabei auf der besten Rohware aus kontrollierten Fanggründen und nachhaltiger Fischerei sowie hochwertigen Zutaten. Informationen zur Friesenkronen Winterbroschüre finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter

 www.friesenkronen.de



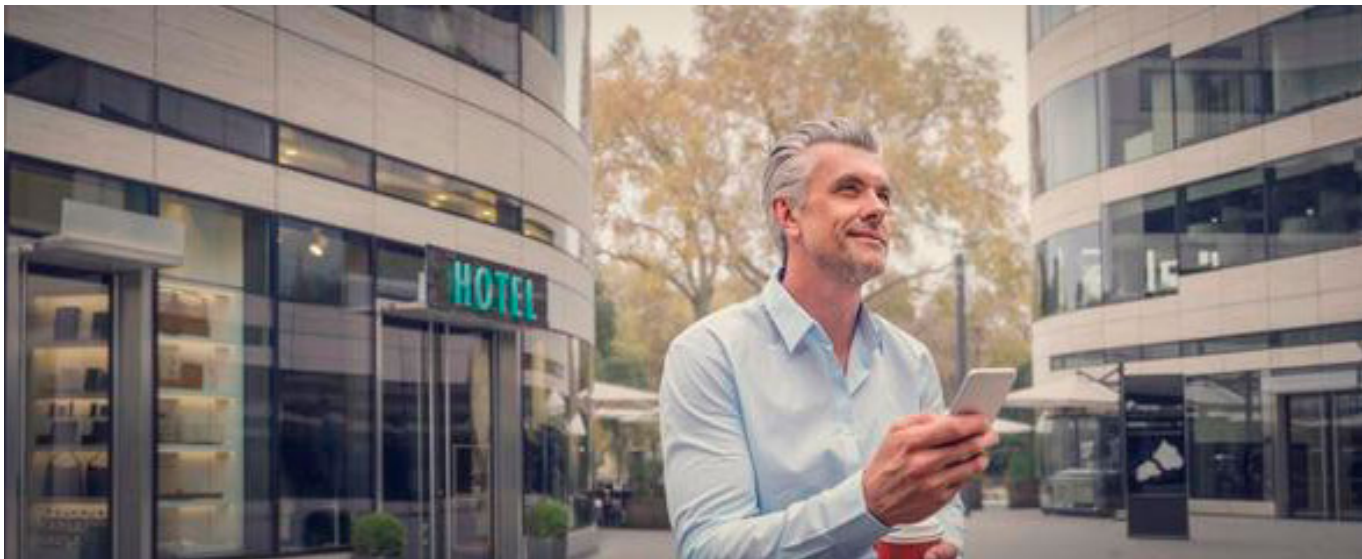
© Friesenkronen



Passt gut zu festlichen Anlässen: Friesenkronen Garnelensalat orientalisches. Bowl gefällig? Warum nicht mal mit Gabelrollmöpfen von Friesenkronen.

Friesenkronen Matjeshappen mit Preiselbeere machen sich gut in herzhaften Salaten.

*‚Für Feste nur das Beste‘:
Die Friesenkronen Winterbroschüre zeigt die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des Fischfeinkostangebotes mit bester Rohware aus Norwegen.*



Das Beste aus 2 Welten:

Cloud-Telefonanlagen



Verbinden Sie Ihr Smartphone
mit dem Festnetz:
mit der Cloud-Telefonie
von Vodafone Business.

Die maßgeschneiderte Kommunikationslösung für Ihr Unternehmen. Setzen Sie auf eine ganzheitliche Kommunikationslösung – so flexibel und sicher wie nur möglich. Eine intuitive Plattform für Telefon, Video-Meetings, Team-Messaging und Kollaboration- und Service-Center.



Das sind Ihre Vorteile:

- Sichere Vernetzung
- Geringere Kosten und Komplexität
- Flexibles Wachstum und Echtzeit-Analysen
- Binden Sie Homeoffice professionell ein
- Interne und extern Web-Konferenzen
- Cloudplattform – keine Hardware bei Ihren Kund:innen
- Software-Aktivierung innerhalb von 48 Stunden
- Bringen Sie alle Standorte und Rufnummern zusammen
- Integrieren Sie einfach marktführenden Apps und Tools

Gemeinsam machen wir den Unterschied!

 www.vodafone.de/business

Entdecken Sie die digitale Lösung für Ihre Mitarbeitergewinnung!

Maximieren Sie Ihre Sichtbarkeit als Arbeitgeber und beschleunigen Sie Ihre Recruiting-Prozesse: Nahtlose Integration mit der Agentur für Arbeit und Stellenanzeigen auf Knopfdruck dank Künstlicher Intelligenz.

Mit dem Connectoor möchten wir Ihnen, liebe Arbeitgeber, die Möglichkeit geben, mit geringerem Aufwand effizienter neue Mitarbeiter*innen zu finden – und das beginnt bereits mit unseren kostenlosen Angeboten. Falls Sie Mitglied des DEHOGA Berlin sind, so wie das renommierte Mandala Hotel und das Hotel Berlin, Berlin, dann kann der Connectoor Ihnen helfen, den Prozess der Mitarbeitergewinnung zu vereinfachen und Ihre Recruiting-Erfolge zu optimieren.

Steigern Sie Ihre Online-Reichweite

Ein Schlüssel zum erfolgreichen Recruiting ist dort präsent zu sein, wo sich Ihre zukünftigen Mitarbeiter*innen befinden – und das ist online! Durch die neue Verbindung von Connectoor zur Agentur für Arbeit können Sie nicht nur Ihre Stellenanzeigen effizienter bei der Agentur für Arbeit einstellen, sondern auch Ihre Sichtbarkeit im digitalen Raum erheblich erhöhen.

Stellenanzeigen durch KI vereinfacht

War das Erstellen einer Stellenanzeige bisher eine Herausforderung für Sie? Lassen Sie sich von modernster Künstlicher Intelligenz begeistern! Innerhalb von nur 30 Sekunden generiert die KI eine maßgeschneiderte Stellenausschreibung mit genau den richtigen Worten. Das bedeutet für Sie: bessere Anzeigen und schneller den perfekten Kandidaten finden. Exklusive Vorteile für DEHOGA Berlin-Mitglieder
Als Mitglied der DEHOGA Berlin haben Sie das Privileg, Ihre Stellenausschreibungen auf der exklusiven DEHOGA Berlin-Stellenbörse zu platzieren und von besonders attraktiven Konditionen zu profitieren.

Für Bestandsmitglieder

- 15% auf die aktuellen Nettopreise der Connectoor-Lizenzmodelle.
- Zusätzlich 15% Rabatt auf den Einrichtungs- und Support-Service.

Exklusiv nur für Neu-Mitglieder

- Die Connectoor Basic Lizenz im ersten Jahr komplett kostenfrei. Sie sparen 390 Euro.
- 15% auf Jahreslizenzen (ab Grow (Preispaket)).



Ansprechpartner:
Dominic Carlberg
Tel: 030. 555787720
@ carlberg@connectoor.com

www.dehoga-berlin.de/jobs-in-berlin/

Vorsorge für's Team mit bKV

Die Extraportion Gesundheit für Ihr Team

Um in der Welt von morgen am Markt bestehen zu können, müssen Unternehmer neue Konzepte entwerfen, mit denen Sie Ihre Mitarbeiter umsorgen. Eine dieser Mehrleistungen für Mitarbeiter ist die betriebliche Krankenversicherung.

Ihre Mitarbeitenden profitieren von Top-Leistungen ohne Gesundheitsfragen und von altersunabhängigen, einheitlichen Beiträgen.

„Health is the new wealth“

Gesundheit ist unser wichtigstes Gut. Laut der Online-Plattform für Statistik „statista“ haben 45% der Deutschen eine oder mehrere chronische Krankheiten, wegen derer sie regelmäßig zum Arzt müssen. Für viele Menschen, gerade im Niedrig-Lohn-Segment, ist also an eine Zusatzversicherung für Besuche beim Heilpraktiker, Osteopathen oder Zahnersatz nicht zu denken. Dabei ist Gesundheit das neue Statussymbol.

Das bringt Ihnen die bKV

Mit einer betrieblichen Krankenversicherung können Sie Ihren Mitarbeitenden eine Leistung anbieten, die sie sich selbst nicht ermöglichen können. Indem Sie soziale Verantwortung übernehmen und für Ihr Team eine bKV abschließen, können Sie sich im Recruiting vom Wettbewerb absetzen und Ihre Mitarbeitenden langfristig an sich binden. Stärken Sie also Ihre Arbeitgebermarke mit dieser emotionalen und erlebbaren Sozialleistung und senken Sie Ihre Kosten für Rekrutierung, Fluktuation und Ausfall.



www.freepik.com/by/aleksandarhittievolf

Das Beste: Bei der bKV werden auch Vorerkrankungen der Mitarbeiter mitversichert und Wartezeiten entfallen.

Ihr Team profitiert bspw. von Kostenübernahme bei

- Sehhilfen und operativer Korrektur der Sehschärfe
- Naturheilverfahren bei Heilpraktikern und Ärzten
- Arznei-, Heil- und Hilfsmittel
- Zahnvorsorge
- Zahnbehandlungen

Die Höhe der Erstattung variiert je nachdem, welchen Tarif Sie für Ihr Team gewählt haben.

Übrigens: Auch Familienangehörige profitieren von den Gesundheits-services. Das bedeutet Ehe- und Lebenspartner, Kinder, Eltern, Groß- und Schwiegereltern können von der medizinischen Hotline Gebrauch machen, die Facharzt-Vermittlung nutzen oder Unterstützung im Pflegefall bekommen.

Interesse geweckt?

Lassen Sie sich gerne direkt von Martens & Prahll beraten.

@ pascal.lorenz@martens-prahl.de

www.mp-hotel.de

MARTENS/
PRAHL/HOGA PROTECT

Unsere Publikationen für Sie

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



**Jetzt
Mediadaten
anfordern!**

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



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

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

40 Jahre Mitgliedschaft

Thomas Lengfelder (l.) übergibt die Urkunde an Thomas Scharf (r.) vom Econtel Hotel für 40 Jahre Mitgliedschaft im Verband. Herzlichen Dank für die langjährige Treue.



© DEHOGA Berlin

Locke eröffnet Aparthotel in Berlin

Die Lifestyle-Aparthotelmärke Locke eröffnet ihr weltweit vierzehntes Haus, das Locke at East Side Gallery, geprägt durch seinen Industriestil am Spreeufer. Das Locke at East Side Gallery umfasst 176 Studio-Apartments, die mit Küchenzeile und Wohnbereich ausgestattet sind. Viele der Apartments haben Zugang zu einem privaten Balkon mit Blick auf die Spree oder die Berliner Skyline. Das von Matthew Grzywinski von Grzywinski+Pons entworfene Locke at East Side Gallery orientiert sich stilistisch an seiner Umgebung - insbesondere die frühere Berliner Mauer, die Spree und die benachbarten Parks fließen in die Gestaltung mit ein.

www.lockeliving.com/de/berlin



© Locke Living



© Sodhi Barjinder

Nach Ordensverleihung ins Restaurant Neumann's

Sodhi Barjinder durfte erneut einen besonderen politischen Gast in seinem Restaurant begrüßen, nämlich Bärbel Bass. Sie wurde am 22. September 2023 vom Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier mit dem Großkreuz des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnet. Bass ist eine herausragende Parlamentarierin, die dem Bundestag würdevoll und bürgernah als Präsidentin dient. Bisher hatten nur zwei Frauen dieses Amt inne. Für Barjinder war es eine große Freude sie in seinem Restaurant begrüßen zu dürfen.

www.restaurantneumanns.de/

Neue Kunstausstellung im Hotel de Rome

Das Rocco Forte Hotel de Rome eröffnet eine Ausstellung in Zusammenarbeit mit dem Künstler Thomas Pöllmann. Seine rund 25 großformatigen, abstrakten Ölbilder werden in den imposanten Räumlichkeiten im Erdgeschoss des Hotels zu sehen sein. Die eigens für das Hotel de Rome kuratierte Ausstellung kann bis zum 31. März 2024 täglich besucht werden. Die Ausstellung richtet sich nicht nur an Hotelgäste, sondern ist auch für Berliner nach Anmeldung an der Rezeption kostenfrei zugänglich.

Das Hotel de Rome lebt zeitgenössische Kunst und begeistert regelmäßig mit wechselnden sowie einzigartigen Ausstellungen. Nicht zuletzt wegen seiner zentralen Lage am historischen Bebelplatz und damit nur einen Steinwurf von den schönsten Museen und Galerien entfernt, ist das Fünf-Sterne-Superior Hotel ein beliebter Anlaufpunkt für kunstinteressierte Gäste und Besucher der Hauptstadt.

www.roccofortehotels.com/de/hotels-and-resorts/hotel-de-rome/

Brunchzeit im Bonvivant

Seit das Bonvivant Cocktail Bistro in diesem Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, hat sich das Team viele Gedanken darüber gemacht, wie man die hohen Erwartungen der Gäste in allen Bereichen weiterhin übertreffen kann. „Der Stern wurde für das Dinner vergeben“, erklärt Küchenchef Nikodemus Berger, „aber unser Anspruch ist es, rundum die Uhr Bestleistungen zu bringen.“ Mit den beiden wichtigen Neuzugängen – Sophie Yager als Brunch-Küchenchefin und Paul Carl als Brunch-Manager – wird nun das morgendliche Angebot zum selbständigen Highlight: von mittwochs bis sonntags in der Zeit von 10 und 15 Uhr.

www.bonvivant.berlin/



© Alexa Saba, Sarah Schlopsnies

Berliner Unternehmenspreis 2023 für Terra Naturkost

Ein gesundes Pausenbrot – oder überhaupt ein Pausenbrot – ist für viele Kinder keine Selbstverständlichkeit. „Mit der BioBrot-Box packen wir das an. Denn ein regelmäßiges und gesundes Frühstück ist wichtig für die Leistungsfähigkeit,“ erklärt Meinrad Schmitt, Terra Naturkost Handels KG das Engagement.



Seit 2002 kommen an einem Sonntag im September rund 400 Menschen zur Terra Naturkost Handels KG. Ihr Ziel: Ein gesundes Pausenbrot in die bekannten recyclebaren BioBrot-Boxen zu packen. Zum Schulbeginn verteilt der Logistikpartner UPS ebenfalls ehrenamtlich diese Boxen an die ersten Klassen von rund 1.000 Berliner und Brandenburger Schulen. Bereits am gleichen Abend beginnt wieder die normale Arbeit in der Halle. „Das ist ein echter Kraftakt, der nur möglich ist, da die ehrenamtlich Mitwirkenden des BioBrot-Box Netzwerks und alle Kolleginnen und Kollegen bei Terra engagiert mitziehen“, erklärt Meinrad Schmitt und bedankt sich bei allen Engagierten und bei Kai Wegner, Regierender Bürgermeister von Berlin, Kultursenator Joe Chialo, dem Präsidenten der IHK Berlin, Sebastian Stietzel und der Jury für den 1. Preis in der Kategorie ab 150 Mitarbeitenden.

Das InterContinental Berlin unterstützt den weltweiten Breast Cancer Awareness Month

Als moderne Berliner Hotelikone bekennt sich das InterContinental Berlin zu seiner Verantwortung in Gesellschaft und Umwelt und zur Unterstützung wichtiger Anliegen. Das Hotel, das sich nicht nur als eines der größten europäischen Business-Hotels auf dem Markt etabliert hat, sondern auch der ideale Ausgangspunkt für Familien und Individualtouristen im Zentrum Berlins ist, steht im Oktober im Zeichen des Breast Cancer Awareness Month. Allein in Deutschland erkranken nach Schätzungen des Robert-Koch-Instituts im Jahr ca. 74.000 Frauen und 700 Männer an Brustkrebs, darunter sind zunehmend jüngere Menschen. Mit dem eigens für

diesen Charity-Monat kreierten Cocktail Better Berry Sour macht das Hotel auf das wichtige Thema aufmerksam. Rote Beeren verfügen über Flavonoide, Ballaststoffe und Antioxidantien, die positive Auswirkungen auf den menschlichen Organismus haben. Vor allem die Antioxidantien gelten als Substanzen, die das Risiko von Zellmutationen mindern und helfen, schädliche freie Radikale zu zerstören. Von jedem verkauften Cocktail – den es als alkoholische und alkoholfreie Variante gibt – geht 1 Euro an den Verein Brustkrebs Deutschland.

www.ihg.com



Größter europäischer Krebskongress kommt 2025 erstmals in die deutsche Hauptstadt

Vom 17. bis 21. Oktober 2025 findet in Berlin zum ersten Mal der Kongress der European Society for Medical Oncology (ESMO) statt, zu dem üblicherweise zwischen 25.000 und 30.000 Teilnehmer:innen erwartet werden. Das gab die Europäische Gesellschaft für medizinische Krebsforschung heute bekannt. An fünf Tagen werden Vorträge und aktuelle Forschungsergebnisse präsentiert; international anerkannte Expert:innenberatern darüber, wie die Prävention, Diagnose und Behandlung von Krebs verbessert werden kann. Der „ESMO Congress“ zählt zu den wichtigsten fachübergreifenden Krebskongressen in Europa und weltweit.

www.convention.visitBerlin.de

Suppe mit Sinn – Löffelweise Gutes tun

Die Berliner Tafel e.V. startet wieder mit „Suppe mit Sinn“, der gemeinschaftlichen Spendenaktion von Berliner Gastronom*innen und Berliner Tafel zur Kältehilfe wohnungsloser Menschen. Von November bis März können gastronomische Betriebe mit ihrer Teilnahme an dieser Aktion ganz unkompliziert einen wichtigen sozialen Beitrag zur Berliner Kältehilfe leisten, und somit die tägliche Lebensmittelsammlung für bedürftige Menschen in Notunterkünften, Nachtcafés und Kältebussen unterstützen - und damit ein wenig Wärme in die kalte Jahreszeit bringen!

Die Aktion funktioniert so: Das teilnehmende Lokal wählt eine Suppe oder ein anderes Gericht auf seiner Karte aus,



dass seine „Suppe mit Sinn“ wird. Wenn ein Gast dieses Gericht dann bestellt, wird ein Euro an die Berliner Tafel gespendet. Weitere Informationen sowie das Anmeldeformular gibt es auf der Aktionswebsite

www.berliner-tafel.de/helfen/spendenspezial/suppe-mit-sinn

Frischer Wind im Irma la Douce

Als das Restaurant Irma la Douce 2021 nach kurzer Zeit mit einem Stern belohnt wurde, war die Freude groß. Für Gastronom Jonathan Kartenberg ist es trotzdem an der Zeit, eine neue Richtung einzuschlagen: „Die moderne französische Genusswelt steht allen offen. Wir möchten sie noch zugänglicher machen.“ Dafür ist er bereit, gegen die oft zu starren Erwartungen, mit denen Sterne-Restaurants umgehen müssen, anzu-

gehen. „Unsere gastronomische Welt ist eine komplett andere als 2019, als wir das Restaurant eröffneten. Somit sehe ich es auch als meine Pflicht auf die Veränderungen, die stattgefunden haben, in allen Belangen einzugehen.“ Francesco Contiero übernimmt die Position des Küchenchefs. Mit ihm setzt Kartenberg auf eine bewährte Größe. Die beiden haben bereits im eins44 zusammengearbeitet und Kartenberg ist



(v.l.n.r.) Francesco Contiero, Sascha Hammer (Sommelier) & Jonathan Kartenberg

von Contieros ungewöhnlichen Ideen überzeugt. Der 37-Jährige gebürtige Italiener, der als Küchenchef im Richard gekocht und in den letzten beiden Jahren die Küche im eins44 mitgeprägt hat, versteht es, auf höchstem Niveau zu kochen, aber vor allem auch eingetretene Pfade zu verlassen.

Oliver Staas soll drei Hotels in Hamburg leiten

Oliver Staas war GM des Radisson Collection in Berlin, wo das Platzen des riesigen Aquariums großes Aufsehen erregte. Der erfahrene Hotelier wechselt nach Hamburg, wo er mit dem Pullman, Novotel und Ibis Styles in der Hamburger Hafencity drei Accor-Hotels mit insgesamt 830 Zimmern führen soll. Die Eröffnung der drei Häuser ist für das zweite Quartal 2024 geplant.

Das Unternehmen GLS Berlin wird 40

GLS Berlin, einer der namhaftesten Anbieter von Sprach- und Bildungsreisen auf dem deutschsprachigen Markt, feiert am 7. November seinen 40. Geburtstag mit einem großen internationalen



(v.l.n.r.) Dr. Verena Jaeschke, Barbara Jaeschke, Dr. Reemda Jaeschke

Empfang im Hotel Oderberger. Gegründet wurde GLS 1983 von der Unternehmerin Barbara Jaeschke, die das Unternehmen bis heute führt, inzwischen mit ihren Töchtern Dr. Reemda Jaeschke und Dr. Verena Jaeschke. Was vor 40 Jahren begann als eine one woman show, ist inzwischen ein Unternehmen mit 170 Mitarbeiter*innen und jährlich über 10.000 Kund*innen aus aller Welt, die Sprachen lernen mit GLS. GLS ist damit ein Beispiel für einen frauengeführten Mittelständler mit erfolgreicher familieninterner Nachfolge. Das bislang herausragendste Ereignis der Firmengeschichte ist der Etablierung des GLS Campus in Berlin. Dem voraus ging der Erwerb und die Instandsetzung eines Ensembles historisch interessanter Gebäude im Berliner Bezirk Prenzlauer Berg.

www.gls-sprachenzentrum.de/8gls_sprachreisen.html

Zusammenschluss für eine Welt ohne Einwegverpackungen

Nach mehrjähriger erfolgreicher Partnerschaft schließen sich reCup GmbH mit Crafting Future zusammen, um mit vereinten Kräften an der Vision eines zirkulären Systems für eine Welt ohne Einwegverpackungen zu arbeiten! Die Crafting Future GmbH wird durch den Zusammenschluss zum Tochterunternehmen der reCup GmbH. Im Fokus dieses Zusammengangs steht für reCup als Mehrwegpartner, das Produkt- und Dienstleistungspaket im Interesse der Gastronomie, der Nutzer*innen und der Umwelt weiterzuentwickeln. Durch die Bündelung der Kompetenzen verzahnen sich ein flächendeckendes Partner-Netzwerk mit Innovationskraft und Produkt-Knowhow. Die Crafting Future

GmbH, unter anderem auch Produzent der REBOWLS, ist nicht nur Entwickler und Produzent von messbar nachhaltigen Mehrwegbehältern, sondern auch Innovationstreiber mit der Vision, Müll zu vermeiden und Stoffkreisläufe zu schließen. Die Freude über den Zusammenschluss ist groß, denn wir wissen: Das Problem 'Einwegverpackungen' lässt sich nicht allein lösen.

Open-Bottle-Party im KPM-Hotel

Der Sommelier Serhat Aktas rief den LagenCup ins Leben.

Seit 2020 organisiert und managt Serhat Aktas den LagenCup, ein Berliner Weinwettbewerb, der sich ausschließlich an deutsche Weine aus einer klar definierten Weinbergslage richtet. Im Sommer/Herbst werden die besten weißen und im Winter die besten roten Weine gesucht. Fast 300 Weine verkostete die 9-köpfige Jury in diesem Spätsommer. „Während wir in den ersten Jahren die Weine nach der Verkostung nicht weiter nutzten, haben wir seit dem vergangenen Jahr eine Party-Idee entwickelt“, erklärt LagenCup-Erfinder Serhat Aktas, Betreiber des „Weinlobbyist“ in der Schöneberger Kolonnenstraße. Und so trafen sich Weinliebhaber, Food-Journalisten, Freunde und Förderer des Wettbewerbs am 2. Oktober in der 7. Etage KPM Hotel & Residences (Königliche Porzellan Manufaktur), um die leckeren Tropfen in lockerer Runde auszutrinken. Die Party mit den Siegern des LagenCup 2023 wird Ende November im Restaurant Golvet, Potsdamer Straße, gefeiert. Den ersten Platz belegte der Riesling Niederhausen Steinberg, 2021, vom Weingut Hermannsberg an der Nahe. Die Top Ten unter:

www.lagencup.de



© Brigitte Menge

Aus Reinickendorf für Berlin



PROSPEKTE
FLYER SCHILDER
WEBSEITEN
LOGOS BROSCHÜREN
GESCHÄFTSAUSSTATTUNGEN

Zu einer erfolgreichen Strategie, auf sich aufmerksam zu machen, gehören neben einem durchdachten Markenauftritt mit einschlägigem Logo und Corporate Design auch tolle Bilder und Texte auf klassischen Druckprodukten oder Webseiten.

RAZ MEDIA MACHT SIE SCHICK!



RAZ Media
EINFACH MEHR DAVON

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

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class*

Catalonia Berlin Mitte

Novotel Berlin am Tiergarten

★★★ *Komfort Garni*

Hotel Delta

★★★ *Komfort*

Hotel im LLZ Richard Genthe

★★ + *Standard Superior Garni*

Ibis Hotel Berlin Potsdamer Platz



▶ Betriebsjubiläen im November 2023

Gasthaus Figl 5 Jahre ■ Hotel-Pension Draheim 30 Jahre ■ Le Bon 10 Jahre

■ Tangs Kantine 15 Jahre

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im November 2023

Axel Hotel Berlin 15 Jahre ■ Hotel Villa Kastania 30 Jahre ■ MANA Restau-

rant 5 Jahre ■ Mutter Lustig 5 Jahre ■ Pace Paparazzi Catering & Event

GmbH 15 Jahre ■ Restaurant Galija am Schloß 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

■ Café Liebig

■ Le Feu Flammkuchen in Berlin

■ Der Eisernen Gustav

■ Les Valseuses

■ Frau Mittenmang

■ Restaurant Klement's

■ GINN City & Lounge Yorck Berlin

■ Taverna Nostalgia

■ Hampton by Hilton

■ Taverna Phaestos

City Centre Alexanderplatz

SAVE
THE
DATE

DEHOGA BERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

Montag, 4. Dezember 2023

Vollversammlung der Delegierten

SANA Berlin Hotel

SOS bei Rechtsfragen!
WhatsHOGA 0176.52087736

DEHOGA BERLIN für die Gastgeber Berlins www.dehoga-berlin.de

120 Jahre
„Zum Anker“
und das älteste
Mitglied



Politologe und Hobby-Historiker Dr. Rainer Klaus; Detlef Wagner Bezirksstadtrat für Jugend und Gesundheit von Charlottenburg-Wilmersdorf; Anker-Wirtin Malgorzata Würfl, Judith Stückler, Bezirksverordnetenvorsteherin Charlottenburg-Wilmersdorf, und Gerrit Buchhorn, stellv. Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin (u.l.n.r.)



Gemütliche Atmosphäre und herzliche Gastfreundschaft

in Charlottenburg seit 1903



Was den Reiz von Kneipen ausmacht? Sie gehören zur Berliner Geschichte wie Brandenburger Tor und Alexanderplatz. Bier statt bunter Getränke mit Schirmchen und Schnickschnack, Würstchen statt Sushi. Und doch werden die Eckkneipen immer weniger. Gerade deshalb ist das 120jährige Betriebsjubiläum der Eckkneipe „Zum Anker“ in der Charlottenburger Lohmeyerstraße ein stolzes Jubiläum. Wirtin Malgorzata Würfl lud zum 120. Geburtstag am 3. Oktober 2023 Stammgäste, Freunde und Vertreter*innen des Stadtbezirks zu einer Jubiläumsfeier ein. „Unser ‚Anker‘ hat im Laufe der Jahre unzählige Geschichten gesammelt und ist zu einem Symbol der Gemeinschaft im Kiez und darüber hinaus geworden. Wir sind überwältigt von der langjährigen Unterstützung unserer Gäste“, freute sich Wirtin Würfl, die von allen nur kurz Gosia gerufen wird. Sie verwies darauf, dass ihr weibliches Team, das seit vielen Jahren hier arbeitet, eine herzliche Gastfreundschaft pflegt. Der „Anker“ hat sich den Charme vergangener Zeiten bewahrt und setzt zugleich zeitgemäße Akzente. Es ist urgemütlich hier, alles ist blitzsauber, maritime Gegenstände sorgen für eine behagliche Atmosphäre, bei schönem Wetter können die Gäste vor der Tür sitzen und auf die Spree schauen.



Zur Geburtstags-Party gab es erfrischende Getränke und ein festliches Buffet. Der Politologe und Hobby-Historiker Dr. Rainer Klaus lud die Gäste zu einem kurzen Ausflug in die 120-jährige Geschichte des „Ankers“ ein, dessen Name nicht willkürlich gewählt ist. Als die Metropole um die Jahrhundertwende 1900 wuchs, kamen per Schiff die Baumaterialien („Berlin wurde vom Wasser aus erbaut“). Matrosen und Arbeiter machten in Charlottenburg halt und so war die Ecke Lohmeyerstraße/Charlottenburger Ufer eine perfekter Ort für eine Kneipe. Dr. Klaus zeigte Dokumente und erzählte Geschichten über Generationen von Gästen, die hier einkehrten. Heute kommen auch die Besucher*innen des nahen Charlottenburger Schlosses und die Gäste der Ausflugsdampfer, die hier anhalten, in den „Anker“. „Doch das Beste ist, dass Gosia und ihr Team den Zusammenhalt im Kiez erhalten und stärken“, so Stammgast Rainer Klaus.

Wirtin Malgorzata Würfl lud zum 120. Geburtstag der Eckkneipe „Zum Anker“ ein und viele kamen.

Zum Anker,
Lohmeyerstraße 16, 10587 Berlin,
 www.ankerberlin.de

Manteltarifvertrag im Berliner Hotel- und Gastronomiegewerbe

Am 1. Januar 2024 tritt der neue Manteltarifvertrag (MTV) in unserer Branche für tarifgebundene Unternehmen in Kraft: Ziel war die Entwicklung eines „modernen“ Tarifvertrags, der die Wettbewerbsfähigkeit und eine Imageverbesserung unserer Branche sicherstellen soll.

Jahressonderzahlung:

Alt:

500 Euro/600 Euro/800 Euro
nach 12 Monaten, 5 Jahren
bzw. 10 Jahren

Neu: gestaffelt nach Bezügen Bruttomonatsentgelt November

ab 2024		ab 2026		ab 2027	
Betriebszugehörigkeit		Betriebszugehörigkeit		Betriebszugehörigkeit	
nach 6 Monaten	15%	nach 6 Monaten	25%	nach 6 Monaten	30%
1.–3. Jahr	30%	1.–3. Jahr	50%	1.–2. Jahr	80%
4.–8. Jahr	40%	4.–6. Jahr	60%	3. Jahr	90%
ab 9. Jahr	70%	ab 7. Jahr	90%	ab 4. Jahr	100%

Umwandlung in Freizeit – max. 5 Tage / Keine Umwandlung bei Azubis

Feiertagszuschlag/ Feiertagsregelung

Alt

20

Neu

50 %
Klarstellung – AN erhalten Ausgleichs-
tag für Wochenfeiertag

Freistellung für besondere Anlässe

Alt

1–3 Tage

Neu

Einheitlich 2 Tage
Regelung bei Todesfällen und
Kind krank bleibt unverändert.

Teildienst

Neu

wird gestrichen
(kein Verbot)
Betrag entfällt

Urlaub und Urlaubsgeld

Alt

1. Jahr	25 Tage
2. Jahr	25 Tage
3. Jahr	27 Tage
4. Jahr	29 Tage
Ab 5. Jahr	30 Tage
Urlaubsgeld	11,50 Euro

Neu

Januar 2024	28 Tage
Januar 2025	29 Tage
Januar 2026	30 Tage

Auf die Betriebszugehörigkeit
wird verzichtet

Bestandsschutzklausel
für Übergangszeit

Urlaubsgeld 15 Euro

Auszeit

Alt

Keine Regelung

Neu

Freiwillige unbezahlte Auszeit
nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit
Unterbrechung max. 1 Monat wegen
Krankenversicherung

Ausbilderbonus

Alt

Keine Regelung

Neu

50 Euro brutto im Monat

Nur Personen, die ausdrücklich vom
Arbeitgeber für die (praktische) Unter-
weisung der Azubis bestellt werden

Vermögenswirksame Leistungen

Alt

Separater Tarifvertrag
13,29 Euro

Neu

VL werden in den MTV übernommen
Erhöhung auf 20 Euro
Kann auch für die betriebliche Alters-
versorgung verwendet werden

Sachgrundlose Befristung

Alt

Gesetzliche Regelung

Neu

Befristungen ohne Sachgrund begrenzt
auf 1 Jahr
Keine Anwendung auf Verträge
vor Inkrafttreten

Dafür stehe ich mit meinem Namen.

Ahmed Ölgür

ÖLGÜR
Für den Döner im Leben

Von Hand püriert, mit Liebe serviert.



Serviervorschlag

**Unser
Programm:**

ab 18. Oktober



ab 1. November



ab 22. November



**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

primetimetheater

Infos & Tickets unter: www.primetimetheater.de

MAXIMALER GESCHMACK ZERO ZUCKER



**HEUTE SCHON
ERFRISCHT?**