

12 | 2023

# hoga *AKTIV*

*Das Magazin für Berliner Gastgeber*

Exklusiv  
für Mitglieder

des DEHOGA Berlin:

*Betriebliche Rechtsschutzversicherung*

*ab 1. Januar 2024*

Clubs als Kulturstätten

*Ein Gespräch mit Kultursenator Joe Chialo*



# Frohe Weihnachten!



**MAXTEX**  
NETWORK FOR  
SUSTAINABLE TEXTILES



#fliegeltextilservice

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

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





6



12



18

## AKTUELL

<b>Editorial:</b>	
Umfassende Absicherung	4
FAQ ALLRECHT-Rechtsschutzversicherung	5
<b>Exklusiv für Mitglieder:</b>	
Betriebliche Rechtsschutzversicherung	6
<b>Clubs als Kulturstätten:</b>	
Ein Gespräch mit Kultursenator Joe Chialo	8

## WIR IN BERLIN

<b>Die Umami-Familie:</b>	
Eine Gastronomie-Erfolgsgeschichte	10
<b>Traditionelles Partnertreffen</b>	
im SodaZitron	12
<b>Auszeichnung:</b>	
Deutscher Jugendmeister 2023	14
<b>Berlin und die Oderregion:</b>	
Zusammenarbeit soll den Tourismus stärken	16
<b>Sprachkurse am OSZ Gastgewerbe:</b>	
Fit für den Job und das Leben	18
<b>GEDU:</b>	
Einmal um die halbe Welt	22
<b>DEHOGA-Seminare:</b>	
Ihre Weiterbildungsexperten im Gastgewerbe	23

## DEHOGA BERLIN-PARTNER

<b>Hildebrandt &amp; Bartsch:</b>	
Eine Erfolgsgeschichte für die Zukunft	24
<b>RECUP und Crafting Future:</b>	
Zusammenschluss auf dem Mehrwegmarkt	25
<b>HGK:</b>	
#hospitalityhero 2024	26

## NEWS

28

## MITGLIEDER

<b>Deutsche Hotelklassifizierung</b>	
Jubiläen im Dezember, Neue Mitglieder	
Jubiläen im Verband	
Save the Date – wichtige Termine	32
<b>Das Le Feu:</b>	
Der Flammkuchen in Berlin-Charlottenburg	33

## RECHT & RAT

<b>Eintragungspflicht in das Transparenzregister:</b>	
Was müssen Sie beachten?	
<b>Vattenfall:</b>	
Über die THG-Quote Geld verdienen	34

## Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30.318048-0, Telefax +49 30.318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Gräfin von Kageneck, +49 30.318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)  
 Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820,  
 Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © DEHOGA Berlin  
 Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.  
 Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2023.



# Umfassende Absicherung



© DEHOGA Berlin

## Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leser\*innen,

Ich freue mich sehr, Ihnen heute nochmals eine exklusive Neuigkeit für unsere Mitgliedsunternehmen des DEHOGA Berlin präsentieren zu dürfen.

Ab dem 1. Januar 2024 bieten wir in Zusammenarbeit mit den ALLRECHT Rechtsschutzversicherungen eine umfassende betriebliche Rechtsschutzabsicherung an.

Diese Versicherung beinhaltet nicht nur den herkömmlichen Rechtsschutz, sondern auch den erweiterten Straf-Rechtsschutz bei Vorwürfen der vorsätzlichen Begehung eines Vergehens. Damit möchten wir sicherstellen, dass unsere Mitgliedsunternehmen bestmöglich abgesichert sind. Wer ist versichert? Die betriebliche ALLRECHT Rechtsschutzversicherung deckt das Mitgliedsunternehmen selbst ab, einschließlich aller unselbstständigen Filialen und Niederlassungen. Zudem sind auch die Beschäftigten des Mitgliedsunternehmens während ihrer Tätigkeit für das Unternehmen versichert.

Was ist versichert? Unsere Rechtsschutzversicherung umfasst eine Vielzahl von Streitigkeiten und Schadenersatzansprüchen, die in verschiedenen Bereichen auftreten können. Dazu gehören beispielsweise Auseinandersetzungen im Zusammenhang mit angeblichen Verstößen gegen das Lebensmittelgesetz. Des Weiteren werden auch rechtliche Probleme wie Abmahnungen, Kündigungen und Zeugnis-Erstellungen abgedeckt. Die Rechtsschutzversicherung kann auch bei Konflikten mit Finanzbehörden und Sozialversicherungsträgern sowie beim Entzug der Gewerbe-laubnis 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.

Der erweiterte Straf-Rechtsschutz bietet zusätzlichen Schutz bei Vorwürfen wie Steuerhinterziehung, Vorenthalten von Arbeitsentgelt und Sozialabgaben, Körperverletzungen aufgrund angeblich fehlender Sicherungsmaßnahmen, unerlaubter Entsorgung umweltschädlicher Abfälle und Verstößen gegen Hygienevorschriften.

Als zusätzlichen Service bieten wir unseren Mitgliedsunternehmen Extras wie eine telefonische Rechtsberatung über JuraFon, Service Musterverträge, eine Online-Rechtsberatung, einen Forderungsmanagement-Service und einen Wirtschaftsauskunfts-Service.

Falls Sie bereits eine Rechtsschutzversicherung haben oder Fragen und Beratungsbedarf haben, stehen Ihnen unsere Ansprechpartner gerne zur Verfügung:

**Bezirksdirektion Matthias Schielke**  
Uhlandstr. 47, 10719 Berlin, Tel.: 030. 88925953  
@ matthias.schielke@signal-iduna.net

**Hauptagentur Sascha Wollschlaeger,**  
Rhinstr. 86, 12681 Berlin, Tel.: 030. 98606078  
Mobil: 0174. 1452236,  
@ sascha.wollschlaeger@signal-iduna.net

Auch für Wünsche in Sachen Erweiterung der betrieblichen Rechtsschutzversicherung stehen Ihnen diese Experten gern zur Verfügung.

### Die Beiträge für die Ergänzungsrisiken bei einer SB in Höhe von 250 Euro belaufen sich auf:

Verkehrs-Pauschal-Rechtsschutz für Selbständige analog § 21.1 ALLRECHT-ARB Basis	120 Euro
Haus- und Wohnungs-Rechtsschutz für alle selbst genutzten Gewerbeeinheiten § 29 ALLRECHT-ARB Basis	99 Euro

Auch diese Versicherungsprämien sind außerordentlich günstig! Der Rechtsschutz für den Privatbereich kann individuell und bedarfsgerecht zusammengestellt werden.

Wir sind stolz darauf, unseren Mitgliedsunternehmen ab dem 1. Januar 2024 diesen exklusiven Rechtsschutz für lediglich 69 Euro pro Jahr in ihrer Mitgliedschaft anbieten zu können.

Selbstverständlich bleibt Ihnen unser Justiziar Matthias Andert ebenfalls erhalten, er berät und vertritt Sie gern in allen Angelegenheiten des Arbeitsrechtes.

*Wir wünschen Ihnen, Ihren Familien und Mitarbeiter\*innen eine wundervolle Weihnachtszeit!*

*Ihr Thomas Lengfelder  
Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin*



# FAQ ALLRECHT-Rechtsschutzversicherung

ab dem 1. Januar 2024

## *Was kostet die ALLRECHT-Rechtsschutzversicherung?*

Der Mitgliedbeitrag beim DEHOGA Berlin erhöht sich zum 1. Januar 2024 um 69 Euro.

## *Wann beginnt der Versicherungsschutz für den beigetretenen Mitgliedsbetrieb?*

Der Versicherungsschutz für das beigetretene Mitglied beginnt am Tag seines Beitritts in den Verband, frühestens am 1. Januar 2024 – Voraussetzung ist die Zahlung des Mitgliedsbeitrages.

## *Warum sind die ALLRECHT-Rechtsschutzversicherungen so günstig?*

Der DEHOGA Berlin hat einen Gruppenvertrag mit den ALLRECHT Rechtsschutzversicherungen abgeschlossen. Über diesen Gruppenvertrag sind alle Mitgliedsbetriebe obligatorisch im Firmenbereich rechtsschutzversichert.

## *Welche Leistungen decken die ALLRECHT-Rechtsschutzversicherungen im betrieblichen Bereich ab?*

### **Versicherte Leistungen im betrieblichen Bereich:**

- Schadenersatz-Rechtsschutz mit Durchsetzung von Unterlassungsansprüchen bei Schädigung der Online-Reputation
- Arbeits-Rechtsschutz als Arbeitgeber
- Antidiskriminierungs-Rechtsschutz als Arbeitgeber
- Steuer-Rechtsschutz
- Sozial-Rechtsschutz
- Verwaltungs-Rechtsschutz vor deutschen Gerichten
- Disziplinar- und Standes-Rechtsschutz
- Straf-Rechtsschutz
- Ordnungswidrigkeiten-Rechtsschutz
- Daten-Rechtsschutz

### **Erweiterter Straf-Rechtsschutz:**

- Ordnungswidrigkeiten-Rechtsschutz
- Disziplinar- und Standes-Rechtsschutz
- Verwaltungs-Rechtsschutz für notwendige Verteidigung in einem versicherten Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren (Beistand im Verwaltungsrecht)
- Firmenstellungnahme durch einen Rechtsanwalt
- Erweiterter Zeugenbeistand durch einen Rechtsanwalt

## *Wie lauten Anwendungsbeispiele für den erweiterten Straf-Rechtsschutz?*

Der Rechtsschutz umfasst beispielsweise Streitigkeiten wegen des Vorwurfs der Steuerhinterziehung (nicht zulässige Rechnungslegung), das Vorenthalten von Arbeitsentgelt & Sozialabgaben, der Körperverletzung durch angeblich fehlende Sicherungsmaßnahmen, des Betruges, unerlaubter Entsorgung umweltschädlicher Abfälle sowie der Verstöße gegen das Jugendarbeitsschutzgesetz, das Schwarzarbeitergesetz und gegen Hygienevorschriften.

## *Wer gilt als versicherte Person?*

Versichert sind über den Gruppenvertrag:

- alle aktiven Mitgliedsbetriebe des DEHOGA Berlin

- Beschäftigte des Mitgliedsbetriebes in Ausübung ihrer Tätigkeit für das Unternehmen
- Beim erweiterten Straf-Rechtsschutz sind zusätzlich noch freie Mitarbeitende von Fremdfirmen und Zeitarbeitskräften versichert

## *Wie verhalte ich mich im Schadenfall?*

Jeder versicherte Mitgliedsbetrieb kann einen Rechtsschutzfall beim DEHOGA Berlin melden. Hierfür können alle Schriftstücke und relevanten Unterlagen zentral an folgende E-Mailadresse geschickt werden: rechtsschutz@dehoga-berlin.de. Gleiches gilt bei Rückfragen zu bereits gemeldeten Leistungsanfragen, soweit das nicht über den mandatierten Rechtsanwalt erfolgt.

## *Erhalte ich einen gesonderten Vertrag der ALLRECHT-Rechtsschutzversicherungen?*

Ein gesonderter Vertrag ist nicht erforderlich. Versicherungsnehmer ist der DEHOGA Berlin und Sie sind als Mitgliedsbetrieb automatisch mitversichert. Voraussetzung ist die Zahlung des Mitgliedsbeitrages. Sie erhalten alle erforderlichen Informationen zum Versicherungsschutz vom DEHOGA Berlin.

## *Kann ich meinen Versicherungsschutz bei den ALLRECHT Rechtsschutzversicherungen auf andere Bereiche individuell erweitern?*

Sie können selbstverständlich den Versicherungsschutz zu exklusiven Sonderkonditionen auf Ihre Bedürfnisse erweitern.

Die Beiträge für die Ergänzungsrisiken bei einer SB in Höhe von 250 Euro belaufen sich auf:

Preis Verkehrsrechtsschutz: ab 120 Euro\*

Preis Haus- u. Wohnungsrechtsschutz: ab 99 Euro\*

Der Rechtsschutz für den Privatbereich wird individuell und bedarfsgerecht zusammengestellt.

## *Was versteht man unter Selbstbeteiligung?*

Es gilt eine Selbstbeteiligung in Höhe von 300 Euro je Rechtsschutzfall; diesen Betrag hat das Mitgliedunternehmen zu zahlen. Die Selbstbeteiligung verringert sich im Rechtsschutzfall um 150 Euro, sofern ein von den Allrecht Versicherungen empfohlener Rechtsanwalt beauftragt wird.

Die Selbstbeteiligung entfällt, wenn das versicherte Mitglied vor der Wahrnehmung seiner rechtlichen Angelegenheiten einer Mediation zustimmt. Die Selbstbeteiligung entfällt auch dann, wenn eine Einigung nicht zustande kommt.

## *Was versteht man unter Mediation bei einer Rechtsschutzversicherung?*

Mediation ist eine freiwillige Methode zur Beilegung von Streitigkeiten außerhalb des Gerichts. Dabei hilft ein neutraler Dritter, der Mediator, den Parteien dabei, eine Lösung für ihr Problem zu finden. Bei Bedarf vermitteln die ALLRECHT Rechtsschutzversicherungen einen Mediator für versicherte Mitgliedsbetriebe.

**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.



Alle Informationen zur Rechtsschutzversicherung und den FAQ finden Sie auch auf unserer Website.



SIGNAL IDUNA 

**ALLRECHT**  
Rechtsschutzversicherungen

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



# Gute Laune einschalten!

UKW 106,0 · DAB+ · Web · App · SmartTV · SmartSpeaker



*Hör auf Dein Herz!*

# Clubs als Kulturstätten

Ein Gespräch mit Joe Chialo,

Senator für Kultur und Gesellschaftlichen Zusammenhalt

**Ihre Wahl als Kultursenator im Senat Wegner hat viele überrascht. Die erste Anerkennung erhielten Sie umgehend, als die befürchteten Kürzungen des Kulturhaushaltes ausblieben.**

**Sind Sie eine Kämpfernatur?**

A luta continua: Der Kampf geht weiter – so lautet das Motto, das ich von meinem Vater mitbekommen habe, so heißt mein Buch, und in diesem Geist habe ich auch mein Amt als Senator für Kultur und Gesellschaftlichen Zusammenhalt angetreten. Auch und besonders für den Haushalt habe ich gemeinsam mit meinem Team in der Senatsverwaltung in den vergangenen Monaten gekämpft. Mit dem Entwurf, der jetzt in den Händen des Abgeordnetenhauses liegt, bin ich zufrieden. Wir können Tariferhöhungen ausgleichen, Digitalisierung erhöhen, Resilienz stärken und den Zusammenhalt in Berlin fördern.

**Sie kommen aus der Musikwelt und kennen die Berliner Clubszene gut. Diese kämpft mit zwei großen Problemen: die steigenden Kosten und die Sicherung der Standorte. Welche Möglichkeiten hat die Politik, hier Impulse zu setzen, um die Clubkultur zu erhalten?**

Ich bin mir des Wertes der Clubs für die kulturelle Strahlkraft der Stadt voll bewusst. Ich weiß auch – und finde das großartig –, dass Clubs längst keine reinen Musikabspielstationen mehr sind, sie über Ausstellungen bis zu Lesungen kulturell ganz breit aufgestellt sind. Und: Sie und die Club-Kollektive sind Safe-Spaces für die diversen Communitys der Stadt. Dies alles gilt es zu schützen und zu erhalten. Da kann es bei meinem Bekenntnis allein nicht bleiben – und wir tun auch mehr: Den Tag der Clubkultur, beispielsweise, wo Club-Kollektive auch materiell ausgezeichnet werden, den Lärmschutzfonds, der Nutzungskonflikte abwenden soll, die Finanzierung einer Awareness Akademie und, und, und...

Nicht zuletzt gilt es, Clubs als Kulturstätten anzuerkennen. Dazu muss auch die Baunutzungsverordnung angepasst werden – besonders um in Sachen Lärmschutz mehr möglich zu machen.

**Wie haben Sie auf den Hilferuf der Clubcommission reagiert? Stößt er langfristig wirkende Maßnahmen an?**

Ich möchte hier nicht „Behörden-Ping-Pong“ spielen: Clubs sind Teil der Musikwirtschaft, mit Betonung auf dem zweiten Wortteil, und liegen in der Verantwortung der Wirtschaftsverwaltung. Ich kann hier nur betonen, dass wir eng mit der Wirtschaftsverwaltung in Kontakt sind, auch dort die Sensibilität für die Belange der Clubs groß ist und wir gemeinsam Unterstützungsmöglichkeiten für die Clubs eruieren. So sind gemeinsame Gespräche mit der ClubCommission geplant, um die drängendsten Fragen schnell bearbeiten zu können. Über

konkrete Maßnahmen entscheidet dann aber die Wirtschaftsverwaltung.

**Es gibt wohl keine andere deutsche Metropole, die ein so breites, buntes und intensives Kulturangebot hat wie Berlin. Wie setzen Sie da die Schwerpunkte – monetär und auch in Ihrer täglichen Arbeit?**

Ich glaube, dass alle Facetten dieses breiten Spektrums die kulturelle Exzellenz Berlins ausmachen. Die Stadt ist weltweit einzigartig. Und ich halte die Einteilung in Hoch- und Breitenkultur, die Mär von dem Mittfünfziger aus Berlin-Spandau, der niemals in die Philharmonie, oder der Kunstgeschichtspräsidentin aus Mitte, die nie auf ein Schlager-Konzert geht, für total überholt. Die Berlinerinnen und Berliner sind vielschichtiger als diese Klischees. Deshalb will und kann ich es mir auch nicht leisten, da eindimensional zu sein – und künstlich Schwerpunkte zu setzen. Natürlich verlangt eine neue Personalie an einer landeseigenen Bühne von mir ganz andere Herangehensweise als eine Sitzung mit Vertreterinnen und Vertreter aus der Freien Szene der Bildenden Kunst – aber an beides gehe ich mit „ganz Berlin“ im Kopf und im Herzen ran.

**Unsere Branche fühlt sich der Kultur in Berlin tief verbunden, schließlich kommen viele Menschen nach Berlin, um in die Oper zu gehen, die Museumsinsel zu erkunden oder eine Ausstellung zu besuchen. Gibt Angaben, für wie viele Gäste der Stadt die Kultur der Reisegrund ist?**

Ja, für über die Hälfte! Wenn man hinzuzieht, dass Berlin nicht nur das beliebteste Städtereiseziel Deutschlands ist, sondern auch europaweit direkt nach London und Paris kommt, wird deutlich: Die Berliner Kultur und die Kreativwirtschaft sind Schlüsselindustrien und entscheidende Magneten – überregional und international.

**Die Kultur in ihrer Gesamtheit ist eine wichtige Größe für die Attraktivität der Metropole. Wer sind Ihre wichtigsten Partner, diesen Wirtschafts- und Standortfaktor zu stärken?**

Wir arbeiten bereits jetzt enger mit der Wirtschaftsverwaltung zusammen, als das bisher der Fall war – und wir befinden uns im Austausch darüber, wie Kultur und Wirtschaft in Berlin enger verzahnt werden kann. Ich setze mich aber





## Joe Chialo

(Jahrgang 1970)

*Geboren in Bonn. Als Sohn einer tansanischen Diplomatenfamilie wuchs er in der Nähe von Köln auf und startete von hier aus seine Karriere in der Musikindustrie. In seinem im Jahr 2022 erschienenen Buch „Der Kampf geht weiter“ erzählt er vom Aufwachsen zwischen zwei Kulturen und seinen gesellschaftspolitischen Visionen. Stationen seiner Biografie: Crossover-Metallsänger, Türsteher, Musikmanager, Mitglied im CDU-Bundesvorstand. Er ist seit dem 27. April 2023 Berliner Senator für Kultur und Gesellschaftlichen Zusammenhalt. Joe Chialo ist verheiratet und Vater einer Tochter.*

auch dafür ein, dass sich Partnerinnen und Partner aus der Privatwirtschaft an sinnvollen Stellen stärker einbringen, etwa beim Karneval der Kulturen, der vor der Pandemie über 700.000 Besucherinnen und Besucher aus aller Welt angezogen hat – in diesem Jahr bereits wieder über eine halbe Million.

**Nun ist es offiziell, dass das Lafayette die Hauptstadt verlässt. Wie hoch sind die Chancen, dass hier Berlins Zentral- und Landesbibliothek entsteht? Die Anziehungskraft der Straße würde so mit Sicherheit steigen.**

Mit dem Auszug der Galeries Lafayette in der Friedrichstraße bietet sich uns eine Jahrhundertchance: Die jahrzehntelange Odyssee bei der Suche nach einem dringend benötigten neuen Standort für die Zentral- und Landesbibliothek nicht nur zu einem glücklichen, sondern sogar zu einem idealen Ende zu bringen. Und das schon 2026. Die ZLB ist mit eineinhalb Millionen Besuchenden im Jahr die meistfrequentierte Kultureinrichtung der Stadt – ihr Einzug würde die immer mehr veröden Friedrichstraße mit Menschen aus der ganzen Region beleben. Ich kann Ihnen nur sagen: Ich stehe voll und ganz hinter dem Projekt und arbeite täglich daran, dass es Realität wird. Verabschiedet wird der Haushalt, aus dem es finanziert wird, aber im Abgeordnetenhaus.

**Kultur und Kulinarik passen gut zusammen. Welche Bedeutung hat gutes Essen aus Ihrer Sicht im kulturellen Zusammenhang? Sind Sie beim Essen ein Genussmensch?**

Eine große Bedeutung – stellen Sie sich mal einen langen Theaterabend mit leerem Magen vor! Im Ernst: Der Geschmack hat nicht umsonst sowohl in der Kunst als auch in der Kulinarik eine zentrale Bedeutung. In Berlin liegt beides zum Glück meist nah beieinander – Museen, Bühnen und viele andere Kultureinrichtungen arbeiten oft schon viele Jahre mit Restaurants und Dienstleistern zusammen, die in ihren Häusern ansässig sind. Ich esse gerne – wenn ich die Zeit finde, erfreut mich ein gutes Menü sehr. Wenn ich einen vollen Tag habe, muss es dann auch mal eine schnelle Currywurst von der Bude sein. Die genieße ich dann aber auch.

 [www.berlin.de/sen/kultgz](http://www.berlin.de/sen/kultgz)

# Die Umami-Familie

Eine Gastronomie-Erfolgsgeschichte mit familiären Wurzeln.

Die Umami-Gruppe ist neues Mitglied im DEHOGA Berlin



**U**mami kann man schmecken. Bereits 1908 entdeckte der Japaner Kikunae Ikeda eine Geschmacksrichtung, die nicht zu den bis dahin bekannten süß, sauer, salzig und bitter passte und bezeichnete sie als „umami“, was so viel wie wohlschmeckend, köstlich bedeutet. Längst ist umami, die für viele asiatische Gerichte typische Geschmacksrichtung, auch wissenschaftlich erforscht. Und Namensgeber für Restaurants in der Hauptstadt, die eine bemerkenswerte Erfolgsgeschichte erzählen. Sie zeigt zugleich, welche Chancen unsere Branche für Menschen mit Visionen bietet.



Vor knapp 10 Jahren eröffnete Tuyen Pham in der Knaackstraße mit Blickrichtung auf den historischen Wasserturm sein erstes eigenes Restaurant. Der Prenzlauer Berg galt zu diesem Zeitpunkt als angesagtester Szenebezirk der Hauptstadt. Tuyen Pham war da gerade mal 26 Jahre alt, hatte für die Erfüllung seines Traums mehrere Jahre gearbeitet und eisern gespart, bei seiner Familie, Freunden und Bekannten um Unterstützung gebeten. Sie alle kennen seine Geschichte, die sich wie ein Filmdrehbuch liest: Tuyen Pham wuchs in einer ärmlichen Familie zusammen mit fünf Geschwistern in Vietnam auf. Als 14-Jähriger kam er ohne Eltern in Berlin an und hatte ein Ziel: lernen für ein besseres Leben. Ein deutsches Ehepaar adoptierte den

asiatischen Teenager. „Das war der größte Glücksfall meines Lebens“, resümiert der heute 38-Jährige, denn die Familie gab ihm Wärme, Zuversicht, Geborgenheit und Halt. Schon zwei Jahre später begann Tuyen in der Gastronomie zu arbeiten. „Ich kellnerte, spülte, putzte ... – eben alles was so anfällt“, sagt der Gastronom rückblickend. „Und ich wusste: Irgendwann werde ich mein eigenes Lokal eröffnen.“

Das Umami Restaurant im Prenzlauer Berg traf den Zeitgeist: eine frische, gesunde, aromenreiche Küche in authentischem Ambiente, die den Gast während des Aufenthalts im Restaurant auf einen Kurzurlaub nach Asien mitnimmt. Die Gerichte auf den Menükarten sind ausführlich beschrieben und haben kreative Namen mit asiatischen und französischen Kreationen; etwa die Hälfte der Speisen sind vegetarisch oder vegan. Die Atmosphäre bestimmen harmonische Holztöne, warme Naturfarben und asiatische Ausstattungselemente,

wobei besonders die von den Geschwistern eigenhändig produzierten und bemalten Umami-Lampen einen zweiten Blick verdienen. Schnell sprach sich das im Kiez herum, die Food-Journalist\*innen der Berliner Medien wurden auf den Newcomer aufmerksam – der Beginn einer Erfolgsgeschichte. Schon zwei Jahre später konnte Tuyen Pham in Kreuzberg sein zweites Restaurant eröffnen, dessen Leitung er seinem Bruder übergab. Inzwischen leben alle seine Geschwister in Berlin und leiten die vier Umami-Restaurants. „Wir sind ein Familienbetrieb, wobei wir zusammen mit unseren Mitarbeiter\*innen eine große Familie sind“, erklärt Tuyen Pham.

Als das Umami in der Knaackstraße eröffnete, war es eines der ersten Restaurants in Berlin, das Kochstile und Zutaten aus verschiedenen Regionen Südostasiens mutig kombinierte. Diese asiatische Fusionsküche charakterisiert alle Umami-Restaurants. Diese berücksichtigt den eiligen Gast genauso wie den, der Gelassenheit und ausgiebigen Genuss sucht. Für diese Gäste gibt es den Loungebereich, der urasiatisch ist: Man zieht die Schuhe aus und sitzt auf bequemen Kissen auf dem Fußboden, lümmeln erlaubt.

Der Erfolg des Umami-Konzeptes wurde schnell über die Grenzen der Metropole hinaus bekannt. Es folgten Angebote aus Städten wie Hamburg, München, Düsseldorf und Frankfurt mit dem Wunsch, hier ein solches Restaurant zu eröffnen. „Umami gehört zu meiner Heimatstadt Berlin“. In der Metropole eröffnete der umtriebige Gastronom später die NOUMI-Restaurants, die vor allem hausgemachte gesunde, farbenfrohe Nudelgerichte in gemütlichem Ambiente servieren. Auch das Konzept für das Bless Restaurant am Hausvogteiplatz erdachte sich Tuyen Pham. Ein erstes Bless gibt es in Hamburg.



© Umami





*Dieter Fuhrmann*  
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

**Beste!**



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

Alle seine Restaurants eint, dass sich ihre Standorte in gastronomischen A-Lagen befinden, die sowohl die Lebendigkeit des jeweiligen Kiezes als auch die Nähe zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten Berlins verbinden, aber das Geheimrezept liegt sicherlich in der Persönlichkeit der Restaurants. Der Gast soll sich wohl und wie Zuhause fühlen.

Mit allen seinen Betrieben ist Tuyen Pham Mitglied im DEHOGA Berlin. „Das ist wichtig für uns, denn in der Gastronomie verändert sich viel. Der Verband informiert uns aktuell und bietet viele verschiedene Beratungsangebote, die im Alltag nützlich sind. Hinzu kommt, dass wir im Netzwerk der Gastronomen ein starker Partner sein wollen“, begründet der Berliner Gastronom mit asiatischen Wurzeln die Entscheidung. Er weiß, dass er viel Glück hatte in seinem Leben. Das schließt seine Adoptiveltern genauso ein wie seine Geschwister und die vielen Menschen, die ihn auf seinem Weg begleiteten. „Davon möchte ich einen großen Teil zurückgeben.“ Keine leeren Worte, denn er unterstützt regelmäßig die Arne-Friedrich-Stiftung, die mit verschiedenen Projekten die Chancengleichheit von Kindern unterschiedlicher Herkunft aus sozial-, finanziell- und bildungsbenachteiligten Familien fördert. In Vietnam tragen seine Spenden dazu bei, dass sich ein Waisenhaus um elternlose Kinder kümmern kann. Berlins bunte Vielfalt wird maßgeblich von den Gastronomen geprägt. Sie bringen ihre Küchen, ihre Besonderheiten und ihre ganz persönlichen Geschichten mit.

von Brigitte Menge



**Die Familienmitglieder  
der Umami-Familie**

Umami Friedrichshain, Sonntagstraße 8, 10245 Berlin  
Umami Kreuzberg, Bergmannstraße 97, 10961 Berlin  
Umami Kreuzberg, Schlesische Straße 5, 10997 Berlin  
Umami Prenzlauer Berg, Knaackstraße 16-18, 10405 Berlin  
NOUMI Mitte, Jägerstraße 35, 10117 Berlin  
NOUMI Prenzlauer Berg, Prenzlauer Allee 52, 10405 Berlin  
NOUMI LOUNGE, Bundesallee 75, 12161 Berlin  
Bless Restaurant, Hausvogteiplatz 10, 10117 Berlin  
Bless Restaurant Hamburg, Eppendorfer Weg 186,  
20253 Hamburg

Traditionelles Herbsttreffen  
im SodaZitron



„Gelungener Abend, ein fantastisches und geschmackvolles Menü, gemütliche Atmosphäre und herzliche Gespräche.“ So die Eindrücke der Gäste beim Partnertreffen, am 19. Oktober 2023 im Restaurant & Weinbar SodaZitron.

Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer) dankte den zahlreich erschienenen Partnern für Ihr großzügiges Engagement und Ihrer Unterstützung, ohne die der Verband die Aufgaben in der derzeitigen Qualität und in diesen herausfordernden Zeiten nicht erfüllen könnte.

Auch an diesem Abend war das bestimmte Thema die 7% MwSt. auf Speisen, die unbedingt beibehalten werden müssen. Es handelt sich um eine existenzielle Entscheidung, die der Bundestag und Bundesrat zu Ende November zu treffen hat. Er zeigte einmal mehr auf wie groß und schwerwiegend die Auswirkungen sein werden, wenn die MwSt. wieder steigt. Es betrifft nicht nur das Gastgewerbe, sondern auch deren Lieferanten und Partner. Es steht viel auf dem Spiel.

Bevor er das Mikro an Gerrit Buchhorn (stell. Hauptgeschäftsführer) weiterreichte, gab er noch ein paar Einblicke in die Zahlenwelt der Hotellerie.

Gerrit Buchhorn sagte ein paar Sätze zum Projekt HOGA Campus und welche Bereicherung das für die Stadt Berlin, für die gesamte Branche und selbstverständlich für die jungen Menschen haben wird, die sich für eine Laufbahn im Gastgewerbe entscheiden. Nur am Rande sei erwähnt, dass der Verband sich seit 2015 für dieses Projekt stark macht, welches nun Form annimmt. Das Schlusswort übernahm Jörn Peter Brinkmann (Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie), der sich ebenso bedankte und allen einen schönen Abend wünschte.

Bernhard Moser (Initiator der eat! Berlin) und sein gesamtes Team vom SodaZitron machten den Abend rund. SodaZitron ist eine Weinwirtschaft, die nach österreichischem Vorbild ein klassisches Gasthaus mit einem Casual-Fine-Dining Restaurant und einer After-Work-Weinbar verbindet. Genießen durften wir ein erstklassisches Menü und einen Service, auf den man zu Recht stolz sein darf. Vielen Dank dafür!

# Starke Partner an der Seite des Verbandes



Die Herren des Verbandes: Gerrit Buchhorn & Thomas Lengfelder



Vitali Müller, Gerrit Buchhorn (beide DEHOGA Berlin), Jens Strobl (Jugendhotel Berlin City) & Dirk Walther (KADEA)



Dr. Jana Dewitz (Messe Berlin) & Thomas Lengfelder

© DEHOGA Berlin



Matthias Schielke (Signal Iduna), Ragna Werler (Fliegel) & Dirk Walther



Marc Böttcher (HGK), Janina Atmadi & Joachim Köhrich (Placces)



Caroline Münter (Novotel Berlin), Sven Grau (Designa), Alexej Kranz (Taxi Berlin) & Anja Reuter (KraftCom)



Christina Aue (Stern + Kreis Schifffahrt) & René Fessen (flash-security GmbH)



Bernhard Moser (SodaZitron), Yvonne Weber (Payone) & Heiko Bohm (Vattenfall)



# 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](http://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](http://berlin.alba.info)**



# Gastronomie und Hotellerie zeichnen Jugendmeister Deutschlands aus

**D**eutschlands Gastgewerbenachwuchs in Topform: Am 28. und 29. Oktober 2023 wetteiferten die besten 51 angehenden Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute aus der gesamten Republik in Königswinter bei Bonn um die Goldmedaille. Nun stehen die Deutschen Jugendmeister 2023 fest. Im Ausbildungsberuf Koch erkämpfte sich Merle Erythropel vom Restaurant Worpstedter Bahnhof in Worpstedt vom Landesverband Bremen den ersten Platz. Die Goldmedaille bei den Restaurantfachleuten ging nach Baden-Württemberg an Emily Weimann von Der Öschberghof in Donaueschingen. Im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau siegte Sarah Gänswein vom Parkhotel Flora in Schluchsee, Baden-Württemberg. Die Wettbewerbsmitarbeiter\*innen der 41. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen hatten sich zuvor in den 17 DEHOGA-Landesverbänden qualifiziert und bildeten auch jeweils eine Mannschaft. Team Bayern holte sich als Punktsieger die Goldmedaille, Silber ging an das Team aus dem Saarland, Bronze erhielt das Team aus Baden-Württemberg. Besonders ist zu erwähnen, dass die Berlinerin Ann-Juli den

Nachhaltigkeitspreis gewonnen hat, der erstmalig ausgerufen wurde.

*Übergabe des Nachhaltigkeitspreises – gestiftet von der hoga Unternehmensversorgung, überreicht von Hans-Dietmar Wosberg an Ann Juli vom Lovis Restaurant & Bar Berlin.*

In den Räumlichkeiten des Steigenberger Grandhotels hoch über dem Rhein herrschten Wettkampfstimmung und Nervenzitter pur. Die Teilnehmer\*innen waren aufgerufen, ihr theoretisches Wissen als auch ihr praktisches Können unter Beweis zu stellen. Neben den schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung gehörten zu den Wettkampfaufgaben je nach Ausbildungsberuf das Zubereiten von Speisen, das Mixen von Cocktails, das Gestalten von Speisekarten, das Eindecken von Tafeln oder das Führen von Rezeptions- und Verkaufsgesprächen. Das festliche Abendessen am Sonntag bildete den Höhepunkt des Wettbewerbs. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Vier-Gang-Menü für zehn Personen kreieren. Die Restaurant- und Hotelfachleute begleiteten die Gäste durch den Abend und servierten gekonnt Speisen und Getränke.



*Die Teilnehmerinnen aus Berlin und ihre beiden Unterstützer (v. l. n. r.) Christian, Carolina, Ann-Juli, Lara & Gerrit.*

Bei der Siegerehrung erhielten die Teilnehmer\*innen ihre Medaillen aus den Händen von DEHOGA-Präsident Guido Zöllick, Marion Wenzel, Vize-Präsidentin vom Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR), Daniel Schade, Präsident vom Verband der Köche Deutschlands (VKD) sowie den Juryvorsitzenden Roland Kestel (Köche), Joachim Vorrath (Restaurantfachleute) und Elisabeth Frahling (Hotelfachleute). Als Anerkennung und Auszeichnung für ihre hervorragenden Kenntnisse und Fähigkeiten gab es für die Teilnehmer\*innen darüber hinaus Weiterbildungs- und Hotelgutscheine, Sachpreise wie Fachliteratur.

## Statement von Lara

Ihr habt alle tolle Platzierungen erreicht. Welche Erfahrungen hast du bei diesem Wettbewerb gemacht und was nimmst du mit zurück in deinen Hotelalltag?

*Ich habe sehr viele wunderbare Talente kennengelernt und war stolz darauf, dabei zu sein. Obwohl ich noch in der Ausbildung bin, freut es mich, dass ich mir bereits ein breites Wissen angeeignet habe. Für mich war der Wettbewerb sowohl eine einmalige tolle Erfahrung als auch eine sehr gute Vorbereitung für meine Abschlussprüfung. Mich auf Landesebene qualifiziert zu haben, gibt mir Freude und Selbstvertrauen.*

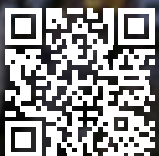
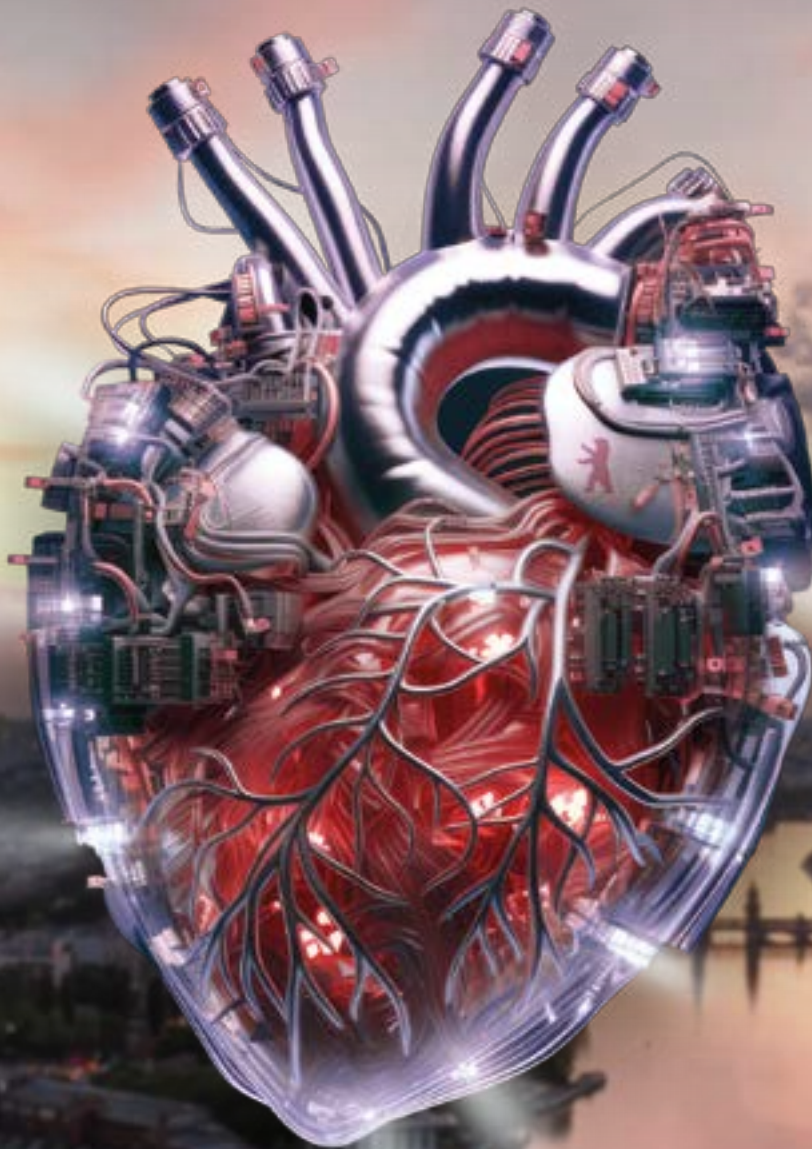
Welche Empfehlung gibst du anderen Azubis, die gerne an einem dieser Wettbewerbe teilnehmen wollen?

*Macht es! Es ist eine wahnsinnig lehrreiche und schöne Erfahrung. Man kann sein Wissen und Können testen und vieles dazulernen. Aber vor allem, habt Spaß!*

# BERLINS INDUSTRIE PULSIERT

Berlins Herz schlägt für innovative Lösungen. Zusammen mit 19 führenden Industriepartnern entwickeln wir nachhaltige und sichere Technik, zukunftsweisende Medizin und sorgen für eine ökologische Energieversorgung.

#BerlinProduziertErfolg



Mehr Infos unter:  
[wir.berlin/industriekampagne](http://wir.berlin/industriekampagne)

**BERLIN**





# Berlin und die Oderregion kooperieren für mehr Medizintourismus

Zusammenarbeit soll den Tourismus in der Grenzregion Polen-Deutschland stärken

Die Grenzregion Polen-Deutschland bietet großes Potenzial für den Gesundheitstourismus. Aus diesem Grund initiiert *visitBerlin* das Projekt: „Oder-Partnerschaft: Netzwerk Medizintourismus“. Es knüpft an bereits bestehende bilaterale Kontakte an, greift den Schwerpunkt Medizin auf und verstetigt das bestehende medizintouristische Engagement, das *visitBerlin* mit der Initiative „Berlin Health Excellence“ seit 2010 zeigt. Im grenzüberschreitenden Projekt soll ein Netzwerk medizinischer und touristischer Leistungsträger etabliert werden, um das vorhandene Angebot auf deutscher Seite für polnische Patient\*innen und auf polnischer Seite für deutsche Patient\*innen, sowie auch für Gäste aus dem arabischen Raum attraktiver zu machen.

Bereits seit der von 2011 bis 2013 umgesetzten Maßnahme „Tourismuskoooperation im Rahmen der Oder-Partnerschaft“ verfügt *visitBerlin* über ein grenzübergreifendes Tourismusnetzwerk in der Oderregion. Die Oder-Partnerschaft ist ein interregionales Netzwerk, in dem die Bundesländer Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen und die polnischen Wojewodschaften Großpolen (Wielkopolska), Westpommern (Zachodniopomorskie), Niederschlesien (Dolnośląskie) und Lebus (Lubuskie) zusammenarbeiten.

In der zweiten Projektphase wird die Oderregion nun als medizintouristische Destination im golfarabischen Raum vermarktet. Zu den wichtigsten Maßnahmen gehören neben der Kooperation der Landes- und Stadtmarketingorganisationen etwa die Bereitstellung von medizintouristischen Informationen, eine mehrsprachige Webseite, Social-Media-Kommunikation sowie die Präsentation des medizintouristischen Angebots der Oderregion auf zielgruppenrelevanten Messen, etwa der ITB, dem Arabian Travel Market, der führenden Tourismusmesse im Mittleren Osten, oder dem Discover Europe Workshop der Deutschen Zentrale für Tourismus in Dubai. Da zunehmend mehr Gäste aus dem Nachbarland jenseits der Oder für eine medizinische Behandlung nach Berlin reisen, soll im Rahmen des Projekts ebenfalls die Nachfrage aus Polen nach touristischen und medizinischen Angeboten in der Stadt gestärkt werden.


## Regionen der Oder-Partnerschaft

- Informelles interregionales Netzwerk



4 Bundesländer westlich und 4 Wojewodschaften östlich der Oder

- Mecklenburg-Vorpommern
- Berlin
- Brandenburg
- Sachsen
- Westpommern
- Lebus
- Großpolen
- Niederschlesien

Weitere Informationen:  
 [www.oder-partnerschaft.eu](http://www.oder-partnerschaft.eu)





# Aus der Welt. Aus der Weltstadt.

Mit dem neuen Tagesspiegel lesen Sie zwei Zeitungen in einer: Aus der Welt und aus der Weltstadt Berlin.

Die ausgebaute Tagesspiegel-Redaktion und über 1.000 Experten aus unserem globalen Netzwerk bieten Ihnen exklusive Informationen und Analysen. Für die wichtigsten Zukunftsthemen wie Klima,

Digitalisierung und Mobilität haben wir Spezialisten-Teams aufgebaut. Und über die Hauptstadtregion informieren wir Sie aus unserer preisgekrönten Berlin-Redaktion.

Testen Sie jetzt den Tagesspiegel: Gedruckt, digital oder beides.

**Der neue Tagesspiegel**

**Jetzt Gratis-Monat sichern: [tagesspiegel.de/testen](https://tagesspiegel.de/testen)**



# Fit für den Job und das Leben

Berufssprachkurse für ausländische Azubis

am OSZ Gastgewerbe



Jürgen Dietrich, Schulleiter des OSZ Gastgewerbe

**F**ür Jürgen Dietrich, Schulleiter des OSZ Gastgewerbe, gehört es zu den dunklen Stunden seines Pädagogen-Daseins: Vor fünf Jahren fiel eine ganze Klasse angehende Köchinnen und Köche durch die Abschlussprüfung. Die Ursache war schnell gefunden. Nicht mangelnde Motivation oder fehlender Fleiß – es waren die Sprachhürden, denn alle Auszubildenden kamen aus Syrien, Russland, Vietnam und anderen Staaten. „Seit mehreren Jahren haben wir die Problematik, dass wir Auszubildende mit stark defizitären Sprachkenntnissen haben, die einen normalen Unterricht im Regelbetrieb nicht zulassen“, erklärt Jürgen Dietrich. Einfach so weiter? Das Leitungsteam der Brillat-Savarin-Schule, die zu den größten Bildungseinrichtungen in Deutschland gehört, suchte Wege, so wurde der „Runde Tisch Sprachbildung“ ins Leben gerufen. Schnell waren Verbündete gefunden: die IHK Berlin, der DEHOGA Berlin, die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie, die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und natürlich die Ausbildungsbetriebe der Hauptstadt. „Uns verband die Erkenntnis, dass wir nur gemeinsam etwas verändern können, damit diese jungen Menschen eine berufliche Zukunft bei uns haben. In diesen Diskussionen über die Wege und Möglichkeiten ist die ganze Branche näher zusammengerückt“, so Jürgen Dietrich. Er berichtet, dass nicht nur an runden Tischen geredet, sondern auch direkt vor Ort mit den Auszubildenden und Pädagog\*innen die Situation erörtert wurde. Der Status: Viele junge Frauen und Männer können dem Unterricht nicht folgen, weil sie schlichtweg nichts verstehen.

Warum sich der DEHOGA Berlin von Beginn an engagierte? „Wenn Betriebe es schaffen, junge Menschen für sich und die Branche zu begeistern, dann muss es am Ende auch das Ziel sein, dass sie die Prüfung bestehen. Dazu gehört auch, dass sie in der Ausbildungszeit dem Berufsschulunterricht folgen können. Entsprechende Sprachkenntnisse sind dabei natürlich äußerst wichtig. Wir versuchen im Rahmen unserer Möglichkeiten mit unseren Partnern, insbesondere dem OSZ Gastgewerbe, die Betriebe und Auszubildenden dabei zu unterstützen,“ begründet Gerrit Buchhorn, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, und verantwortlich für Ausbildung.

## Wir machen das! Ein berlinweit einmaliges Projekt

Die Idee des OSZ-Leitungsteams, an zwei Tagen pro Woche den Fachunterricht zugunsten eines berufsbezogenen Deutschkurses zu canceln, war zunächst ein ganz dickes Brett. Sprache lernen statt Lehrplanstoff? Deutschkurse statt Fachwissen? Aber alle Partner wussten, dass ohne Sprachkenntnisse die beruflichen Themen gar nicht vermittelbar sind. Vor einem halben Jahr gingen die Berufssprachkurse aktiv an den Start. Schritt 1 sind Sprachstands-Tests. Wer hier die Kriterien nicht erfüllt, besucht nun an zwei Tagen pro Woche berufsbezogene Deutschkurse am OSZ. Die restlichen drei wöchentlichen Arbeitstage sind die Azubis in ihren Ausbildungsbetrieben. Zu den Müttern und Vätern dieses berlinweit einmaligen Projektes gehörten neben dem Leitungsteam des OSZ die IHK Berlin, insbesondere Katja Falkenberg, Susanne Engelmann und Stefan Mathews, der DEHOGA Berlin und die Senatsschulverwaltung, die als Ausbildungsträger des OSZ von Beginn an das Projekt aktiv unterstützte.

„Wir sind sehr froh, dass wir das Projekt realisieren können, das perfekt zur Branche passt. Das Hotel- und Gaststätten-gewerbe lebt von den jungen Menschen, die zu uns kommen und für uns als Bildungseinrichtung ist die Internationalität eine große Bereicherung“, so OSZ-Schulleiter Dietrich. Die fachliche Kompetenz liegt beim Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (BAMF). Die Lehrkräfte kommen vom erfahrenen Bildungsträger WIPA Berlin. Ziel dieser intensiven Sprachkurse ist es, dass die Auszubildenden nach sechs Monaten in der Lage sind, dem Unterrichtsgeschehen zu folgen.







**prime  
time  
theater**

**DAS BERLINER  
KULT-THEATER**

präsentiert

Für  
**8-80+**  
freigegeben

**Bis 13. Januar**

# Tatsächlich ... **WEDDING**

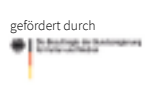


**GUTES WEDDING  
SCHLECHTES WEDDING**®

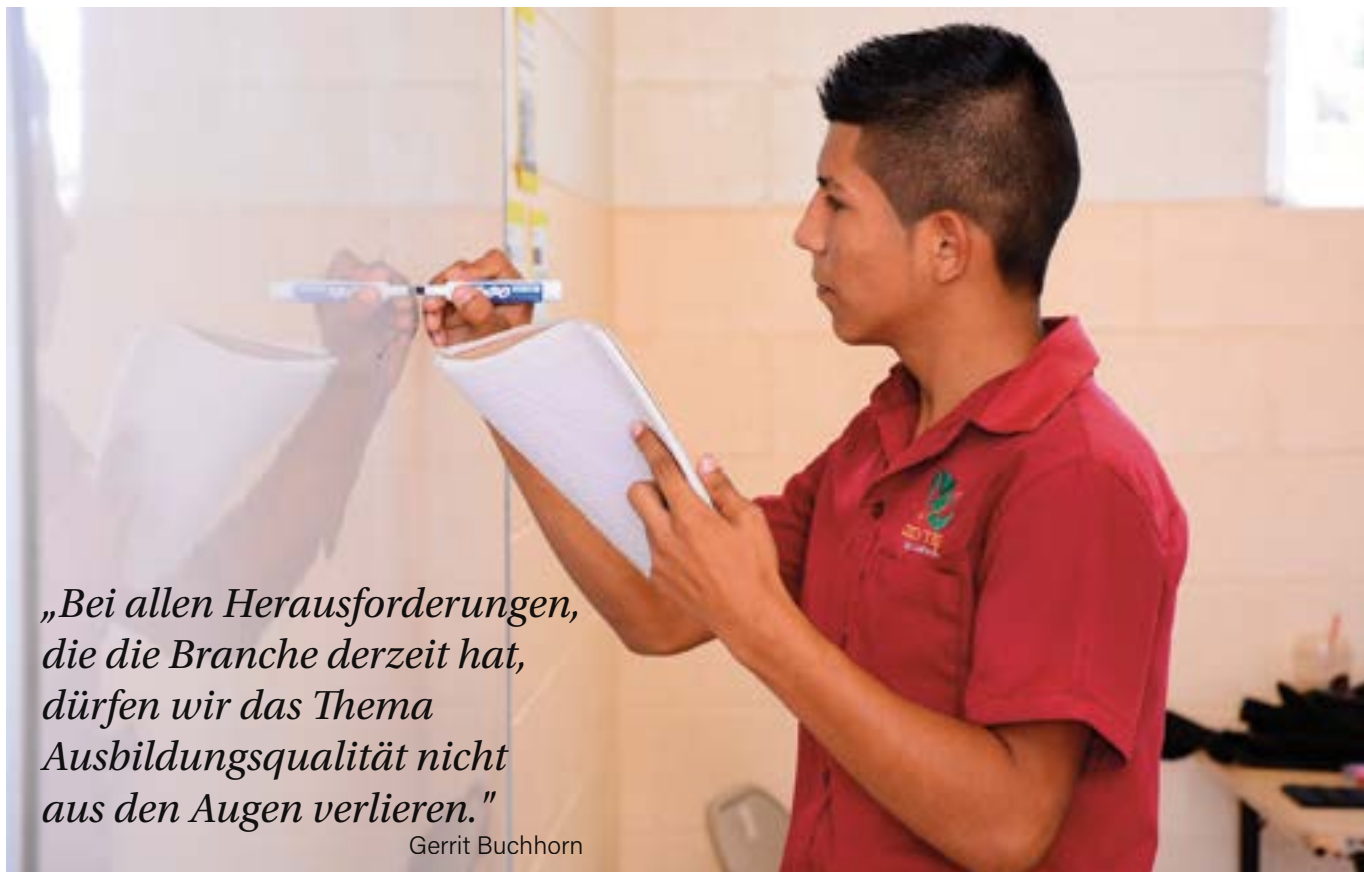
**Infos & Tickets unter  
primetimetheater.de**



Danke unseren Sponsoren und Unterstützern:







*„Bei allen Herausforderungen, die die Branche derzeit hat, dürfen wir das Thema Ausbildungsqualität nicht aus den Augen verlieren.“*

Gerrit Buchhorn

### Nicht ohne die Betriebe

Mit Beginn des neuen Ausbildungsjahres wurden die Ausbildungsbetriebe über Ziel und Inhalt der neuen Berufssprachkurse informiert. Nach den Tests der Sprachkenntnisse der Azubis sprachen die Fachleute 170 Empfehlungen für die Kurse aus. Allerdings meldeten nur 52 (!) Ausbildungsbetriebe ihre ausländischen Azubis für die Sprachkurse an, die kostenlos in der Ausbildungszeit stattfinden. Nachlässigkeit? Achtlosigkeit? Anlaufschwierigkeiten? Leichtfertigkeit? Jürgen Dietrich zuckt die Schultern, denn er und sein Team waren überzeugt, dass alle Ausbildungsbetriebe diese Möglichkeit nutzen. „Es geht um die Chancen der Auszubildenden“, resümiert er. Er kennt auch die Schicksale vieler dieser jungen Frauen und Männer aus fernen Ländern, in denen sich die Familien hoffnungslos verschulden, damit ihre Kinder diese Bildungschance in Deutschland bekommen.

Auch die Resonanz der Ausbildungsbetriebe auf eine Online-Info-Veranstaltung, die die IHK Berlin zum Projekt initiierte, war – vorsichtig formuliert – ernüchternd. Von 500 eingeladenen Betrieben, schalteten sich gerade einmal 50 zu.

„Bei allen Herausforderungen, die die Branche derzeit hat, dürfen wir das Thema Ausbildungsqualität nicht aus den Augen verlieren. Jeder einzelne Betrieb hat mit seinem Handeln Einfluss auf das Image der Branche und damit auch auf die Attraktivität der Branche als Arbeitgeber. Das muss allen bewusst sein. Umso wichtiger ist, dass Hilfsangebote wie das des OSZ am Ende auch genutzt werden. Das hat eine positive Wirkung und zeigt, wie wichtig uns die Auszubildenden

und damit die Zukunft unserer Branche ist“, appelliert Gerrit Buchhorn an die Betriebe, die Angebote zu nutzen und ergänzt: „Es ist wichtig, dass Betriebe ganz genau hinschauen, mit welchen Agenturen/Dienstleistern sie zusammenarbeiten. Bei der Masse an Anbietern ist es eher schwierig Empfehlungen abzugeben. Wir haben uns nach einem längeren Prozess und intensivem Austausch entschieden, mit dem Personal- und Bildungsdienstleister GEDU zu kooperieren“, erklärt der stellvertretende Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin. Nähere Informationen zum Angebot und der Arbeitsweise finden Sie auf den folgenden Seiten.

Neben einer ganzheitlichen, Beratung und Begleitung vor und während der Ausbildung, unterstützt die GEDU die Betriebe auch bei der Integration und Bindung der Auszubildenden. Jürgen Dietrich verweist darauf, dass mit der Neuordnung der gastgewerblichen Berufe die Zwischenprüfungen entfallen. Bereits nach einem Ausbildungsjahr beginnt die sogenannte gestreckte Abschlussprüfung. Das beinhaltet, dass der erste Prüfungsteil, der in die Endprüfung einfließt, bereits nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfindet. Wer also auf Grund mangelnder Sprachkenntnisse diesen ersten Teil nicht besteht, hat mit hoher Wahrscheinlichkeit wenig Chancen, einen Berufsabschluss zu erlangen. „So eine große Herausforderung, dass Jugendliche die Sprache ihres Ausbildungslandes lernen, bewältigen wir nur gemeinsam“, so Jürgen Dietrich.

von Brigitte Menge

# Natürlich kann mein Team das.

Das Leben steckt voller Chancen. Machen Sie Ihr Unternehmen fit für die Zukunft – mit unserem Arbeitgeber-Service.



Wir beraten Sie zu Qualifizierungsangeboten und Förderleistungen, mit denen Sie Ihre Mitarbeiter passgenau aus- und weiterbilden können. Entweder online oder direkt vor Ort. Mehr unter [www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de)



bringt weiter.

## IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

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

☎ 030 324 99 82



Auf Teba-Plissees & Duette Wabenplissees

**15%  
Rabatt**



z. B. PLISSEES

## Über 30x in Deutschland und 10x in Berlin!

**Charlottenburg:** Kantstraße 52

**Friedrichshain:** Karl-Marx-Allee 90

**Köpenick:** Bahnhofstraße 14

**Prenzlauer Berg:** Schönhauser Allee 86

**Reinickendorf:** Scharnweberstraße 6

**Spandau:** Klosterstraße 33/  
Ecke Sedanstraße

**Steglitz:** Friedrich-Wilhelm-Platz 9

**Tempelhof:** Sachsendamm/Alboinstraße  
(Bauhaus, IKEA-Ausfahrt)

**Wilmersdorf:** Lietzenburger Straße 53/  
Ecke Joachimstaler Straße

**Zehlendorf:** Clayallee 351

# JALOU CITY

[www.jaloucity.de](http://www.jaloucity.de)

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

# Einmal um die halbe Welt

begleitet vom Personal- und Bildungsdienstleister GEDU

In Vorpommern gab es zur diesjährigen Ausbildungssaison keine einzige inländische Bewerbung für einen Beruf im Gastgewerbe – die Entwicklung stellt sich als so dramatisch dar wie angekündigt. Das Gegenmittel heißt Fachkräfte und Nachwuchs aus dem Ausland und klingt so einleuchtend wie einfach, einleuchtend ist es unbedingt, aber keinesfalls einfach, viel Geld und noch mehr Manpower stehen auf dem Spiel, wird solch ein Recruiting schlecht und ohne langfristige Betreuung gemanagt, Abbrecherquoten von 50% von unseriösen Agenturen sind eine Katastrophe für Betriebe wie für Azubis.

GEDU ist als Personaldienstleister und Bildungsanbieter ein Partner für Betriebe, die Nachwuchskräfte aus Vietnam suchen. Durch die GEDU Ausbildungs-Initiative wurden innerhalb der letzten fünf Jahre mehr als 300 Azubis allein nach Vorpommern in eine Ausbildung bzw. Beschäftigung gebracht, von ihnen haben 85% nach der Ausbildung Arbeitsverträge mit ihrem Ausbildungsbetrieb geschlossen.

Die Herausforderungen dieses Modells bestehen in der geografischen, sprachlichen und kulturellen Entfernung, vor allem auch im jungen Alter der Migranten, viele von ihnen leben bis zur Auswanderung noch im Elternhaus, anders als Fachkräfte, die nach Familiengründung ihr Land verlassen.

Ein Alleinstellungsmerkmal von GEDU ist die geringe Abbruchquote der Auszubildenden im einstelligen Prozentbereich. Grundlage dieses Erfolgs ist eine sorgfältige Auswahl der Bewerber in Vietnam, wobei dort erfahrene Einwanderungsländer wie USA, Kanada oder Australien und neuerdings auch Japan um die besten Köpfe konkurrieren. GEDU bildet junge Menschen die auswandern wollen, bereits in Vietnam aus und ist als zertifizierter Partner der lokalen Goethe-Institute auch mit eigenen Berufsberatungsprogrammen und kulturellen Schulungen vor Ort vertreten. Neben optimaler Vorbereitung auf individueller Ebene arbeitet GEDU eng mit allen beteiligten Institutionen zusammen, von Konsulat über Arbeitsamt bis zur vietnamesischen Botschaft. Leitlinie der Arbeit ist der als „Goldstandard“ definierte Katalog des Auswärtigen Amts.

Nach ihrer Ankunft in Deutschland geht es für die jungen Migranten mit einer Fortsetzung des Kultur- und Sprachunterrichts weiter und parallel werden vorbereitend die Ausbildungsbetriebe und ihre Mitarbeiter geschult, denn bei der Migration in Ausbildung geht es nicht nur um die fachliche Qualifikation, sondern auch um individuelle, soziale und um kulturelle Integration. Strenge Auswahlkriterien herrschen deshalb nicht nur bei den Aspiranten, auch die Eignung der Betriebe wird von GEDU überprüft.



**GEDU International GmbH**  
– GERman EDUcation wurde von **Thanh Long und Martin Borchert** in Berlin und Hanoi als Bildungs- und Personaldienstleister gegründet und vermittelte bis heute hunderte Auszubildende und Fachkräfte nach Deutschland. GEDU unterhält in Vietnam eigene Büros und arbeitet eng mit Schulungseinrichtungen vor Ort zusammen. Der Bildungsanbieter arbeitet bundesweit sowie spartenübergreifend, vor allem stehen Mangelberufe im Fokus.

GEDU ist während der gesamten Lehrzeit ein wichtiger Partner der Berufsschulen, gemeinsam werden bei Bedarf Nachhilfekurse oder andere Maßnahmen organisiert – wichtiges Ziel ist, dass alle von GEDU betreuten Azubis ihre Prüfungen zum Facharbeiter bestehen.

Zukünftig wird GEDU sein Engagement in Berlin verstärken. In der Hauptstadt gibt es bedauerlicherweise Ausbildungsbetriebe mit schlechten Erfahrungen, auch im Gespräch mit Berliner Berufsschulen hört man von zum Teil massiven Problemen. GEDU ist seit Anfang des Jahres mit dem DEHOGA-Berlin und der Berufsschule OSZ Gastgewerbe im Gespräch und analysiert die spezifischen Probleme in der deutschen Hauptstadt. Ab sofort steht GEDU für alle interessierten Betriebe – auch für diejenigen mit Schwierigkeiten – als Ansprechpartner zur Verfügung. Die Mitglieder des Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin) erhalten Sonderkonditionen bei der Zusammenarbeit mit GEDU, Informationen dazu und alle Kontaktmöglichkeiten finden sich unter:

 [www.gedu.eu/dehoga-berlin](http://www.gedu.eu/dehoga-berlin)

von Wolfgang Kübel

## Stimmen erfolgreicher GEDU-Auszubildender

Ich bin über das GEDU-Ausbildungsprogramm 2018 nach Deutschland gekommen. Meine Ausbildung zur Hotelfachfrau habe ich nach drei Lehrjahren erfolgreich abgeschlossen. Während meiner Ausbildung habe ich nicht nur die fachlichen Dinge gelernt, sondern auch wichtige Dinge über das Leben in Deutschland.

*Thao Anh – GEDU-Alumni, Front Office Coordinator Design Offices, Berlin Ostbahnhof*

Mein Ausbildungsbetrieb, GEDU und Institutionen wie IHK, Ausländerbehörde und vor allem auch die Berufsschule haben mich in all den Jahren sehr unterstützt, z.B. bei der Vorbereitung zur Abschlussprüfung, oder mit den Unterlagen für meinen Aufenthaltstitel.

*Bui Linh – GEDU-Alumni, Front Office Supervisor, the niu Hide (Novum Hospitality), Berlin*



Entdecken  
Sie die



WIR IN BERLIN

## Ihre Weiterbildungsexperten im Gastgewerbe!

Neue Themen, neue Dozenten und bewährte Angebote unserer Branchenkenner für Sie

**D**as Jahr neigt sich dem Ende zu, und es ist Zeit, sich auf die entscheidenden Weiterbildungsthemen für 2024 zu konzentrieren. Haben Sie schon über die Förderung Ihrer Mitarbeiter\*innen nachgedacht oder möchten Sie sich persönlich als Führungskraft weiterentwickeln? Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse – wir bieten erstklassige Seminare von Branchenprofis für Branchenprofis! Unsere Seminare decken ein breites Spektrum ab, von Azubi-Prüfungsvorbereitungen über Fachkräfte-Seminare bis hin zu Führungskräfte-Trainings.

**Neu im Angebot 2024:** „Warum BIO?“, „Servicekultur & Kundenzufriedenheit“, „Fachkräfte gewinnen leicht gemacht“, „Mitarbeiterbindung“ und vieles mehr.

**Bewährte Themen:** „Prüfungsvorbereitungen“, „Stil & Etikette“, „Leadership-Seminare“, „Beschwerdemanagement“, „AEVO-Crashkurse“ und vieles mehr.



**Und das Beste:** Als Mitglied erhalten Sie alle unsere Seminare zu exklusiven Sonderpreisen!

Besuchen Sie [www.seminare.dehoga-berlin.de](http://www.seminare.dehoga-berlin.de), um Ihr Wunschthema zu entdecken. Und sollten Sie ein spezielles Thema vermissen, kein Problem! Kontaktieren Sie uns einfach.

**Wussten Sie schon,** dass Sie unsere Seminare auch exklusiv für Ihr Team vor Ort buchen können? Senden Sie uns einfach Ihr Wunschthema und -datum und wir erstellen gerne ein individuelles, maßgeschneidertes Angebot für Ihr In-house-Seminar. So können Sie Ihr Team in vertrauter

Umgebung schulen lassen.

Bleiben Sie neugierig und lassen Sie sich von unseren spannenden Themen für 2024 inspirieren! Ihre Weiterbildung beginnt hier.

**Seminarkalender 2024** unter [www.seminare.dehoga-berlin.de](http://www.seminare.dehoga-berlin.de)  
Für alle Fragen und Beratungswunsch rund um unseren Seminarbereich wenden Sie sich gerne an:

Juliane Schoenau, Leiterin Aus- und Weiterbildung,  
Tel: 030. 31804820, [@seminare@dehoga-berlin.de](mailto:seminare@dehoga-berlin.de)

Anschub für Ihre Investition

### Der Berliner InvestitionsBONUS

Sie müssen nicht die Welt verändern, um Ihr Unternehmen voranzubringen. Manchmal reicht schon eine neue Investition. Ob Einzelhandel, Gastronomie, Hotellerie oder Handwerk: Jedes Unternehmen ist groß genug für einen Neustart.

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

Wir unterstützen Ihre Investition finanziell mit bis zu 30 Prozent der förderfähigen Kosten.

Bis zu  
30 % der  
förderfähigen  
Kosten



Copyright: iStock/gerodentioff

Beantragen Sie noch heute Ihren InvestitionsBONUS:  
[www.ibb-business-team.de/berliner-investitionsbonus](http://www.ibb-business-team.de/berliner-investitionsbonus)



 IBB  
Business Team



**W**er in der Region unterwegs ist, kann sie auf den Straßen sehen: die 38 hauseigenen Lkw, die täglich in Berlin und Brandenburg unterwegs sind und den zuverlässigen Lieferservice von Hildebrandt & Bartsch gewährleisten. Das Unternehmen ist Teil der IGEFA SE, einem der führenden Großhändler in Deutschland für Gebäudereinigung, Gesundheitswesen, Handwerk, Verkehrswesen und Industrie, Hotels, Restaurants und Cateringunternehmen sowie öffentliche Einrichtungen und Kommunen. Hildebrandt & Bartsch ist mit durchschnittlich 1.000 Lieferungen pro Tag ihr bundesweit größter Standort.

Was mit diesen zahlreichen Lieferungen ab Lager endet, beginnt im Vorweg mit einer kompetenten Fachberatung durch Mitarbeitende im Innen- und Außendienst, die das umfangreiche Produktportfolio – insbesondere für den Hotel- und Gastronomiebedarf – perfekt auf ihre Kund\*innen zuschneiden.

Bereits 1921 begann die Firmengeschichte in Berlin, von dort aus ging es 1994 nach Dahlewitz vor den Toren Berlins, den gegenwärtigen Standort. Heute vereint das Unternehmen seine traditionsreiche Geschichte mit zeitgemäßen und relevanten Lösungen für nachhaltige Anwendungen und Produkte sowie digitalen Bestellplattformen.

Für viele Berliner und Brandenburger Unternehmen ist Hildebrandt & Bartsch ein wichtiger Partner, der sie zuverlässig mit Produkten der Reinigung und Hygiene, des Hotel- und Gastronomiebedarfs sowie mit Berufsbekleidung versorgt. Immer darauf ausgerichtet, das bestmögliche Ergebnis für die Kund\*innen zu erzielen – damit die Erfolgsgeschichte in die nächsten 100 Jahre gehen kann.

Ihr Ansprechpartner: Uwe Palisch  
Leitung Vertrieb Hotel, Restaurant & Catering Region OST  
@ Uwe.Palisch@hb.igefa.de



Der Standort in Zahlen	
Lagerfläche	22.500 m <sup>2</sup>
Lieferfahrzeuge	38
Mitarbeitende	~ 250



Zusammenschluss für eine Welt ohne Einwegverpackungen:

# RECUP und Crafting Future schließen sich zusammen

**B**ig News auf dem Mehrwegmarkt! Der Münchner Mehrweganbieter RECUP und Mehrweghersteller Crafting Future aus Hannover haben sich zusammengeschlossen, um mit vereinten Kräften an einem Ziel zu arbeiten: Einwegverpackungen in der Gastronomie überflüssig zu machen. RECUP und Crafting Future bündeln dafür ihre individuellen Stärken – denn Deutschlands größte Mehrweglösung trifft auf geballtes Produkt- und Innovations-Know-how. So lassen sich die besten Mehrweglösungen für einen bewegten Mehrwegmarkt anbieten.



*Nach jahrelanger guter Zusammenarbeit haben sich RECUP und Crafting Future nun zusammengeschlossen. u. l. n. r.: Florian Pachaly (RECUP), Can Lewandowski (Crafting Future), Fabian Eckert (RECUP), Jan Patzer (Crafting Future)*

Die beiden Unternehmen arbeiten schon länger erfolgreich zusammen: Die REBOWL-Mehrwegschalen sind eine gemeinsame Entwicklung beider Unternehmen. Sie ergänzen seit 2020 die RECUP-Mehrwegbecher und sind bei über 7.500 von 21.000 RECUP/REBOWL-Partnerbetrieben im Einsatz.

„Wir wollen Vorreiter des Mehrwegs sein und zeigen, dass ökologisches Denken und starke Partnerschaften die Zukunft sind“, sagt Fabian Eckert, Gründer von RECUP. Can Lewandowski, Gründer von Crafting Future, ergänzt: „Wir wissen, dass das Problem ‚Einwegverpackungen‘ nicht alleine gelöst werden kann.“

Wir wollen die gesamte Mehrweg-Wertschöpfungskette bedienen und Mehrweg zum Standard machen.“

## Neuer RECUP 0,5l in der Farbe black frosted

Der RECUP 0,5l black frosted gesellt sich als stilvolle Ergänzung zur transparenten Version.

Der RECUP-Becher ist perfekt für Sodas, Cocktails, Bier, Iced Coffee und heiße Getränke. Mit beiden Farbvarianten haben Gastronom:innen und Konsument:innen die volle Freiheit, Getränke ganz nach ihrem Geschmack zu kombinieren und zu unterscheiden, sei es alkoholisch versus alkoholfrei, vegan oder nicht-vegan, heiß oder kalt – RECUP macht es möglich!



*Ab November gibt es den RECUP 0,5l auch in der Farbe black frosted (rechts).*

## Jetzt RECUP-Partner werden und DEHOGA-Rabatt sichern!

Vom inhabergeführten Café zur Betriebskantine, von Burger King bis IKEA-RECUP ist mit über 21.000 Ausgabestellen deutschlandweit die marktführende Mehrweglösung. Werden auch Sie jetzt Partner und sichern Sie sich die ersten 3 Monate kostenfrei mit dem Rabattcode HAPPYDEHOGA.

Mehr Informationen finden Sie unter [www.recup.de](http://www.recup.de)



*Gastronom\*innen können aus fünf verschiedenen RECUP-Varianten und vier REBOWL-Schalen wählen.*

# Jetzt bewerben und #hospitalityhero 2024 werden

Powered  
by HGK,  
offen  
für jeden!

Der #hospitalityhero ist der Nachwuchspreis für besondere Fähigkeiten und Engagement in der Hospitality-Branche.

Eine Ausbildung oder ein Studium in der Hospitality-Branche öffnet viele Türen und bietet dabei abwechslungsreiche Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln. Leidenschaft und die Freude, anderen ein unvergessliches Erlebnis in einem wohlfühlenden Ambiente zu bereiten, stehen hierbei besonders im Vordergrund. Um dem Thema Nachwuchs eine wertvolle Unterstützung und ein Gesicht zu geben, haben die Gerhard Günnewig Stiftung und die HGK – Hotel- und Gastronomie-Kauf eG im Jahr 2016 einen Award ins Leben gerufen, um besondere Leistungen von Auszubildenden und Studierenden in der Hotellerie und Gastronomie zu würdigen.

Teilt uns mit, was für Euch Gastfreundschaft bedeutet. Wie wird diese im Ausbildungsbetrieb umgesetzt und was zeichnet die Auszubildenden besonders aus?

Die Gewinnerinnen bzw. die Gewinner des #hospitalityhero werden im feierlichen Rahmen anlässlich des jährlichen HGK-Branchenevents am 27. Mai 2024 in Münster ausgezeichnet und erhalten tolle Preise.

Alle Informationen für die Bewerbung unter [www.hospitalityhero.de](https://www.hospitalityhero.de)

Kontakt bei Fragen zur Bewerbung:  
Jessica Schmucker, Personalreferentin:  
Tel: 0511. 37422230  
[@ j.schmucker@h-g-k.de](mailto:j.schmucker@h-g-k.de)

Für den #hospitalityhero können sich  
Auszubildende und Studierende bis zum  
2. April 2024 in fünf Kategorien bewerben:

- # **masterofcuisine** (Ihr bringt Würze in euren Betrieb und macht eine Ausbildung in der Küche)
- # **servicestar** (Ihr seid in direktem Kontakt mit den Gästen und macht eine Ausbildung / Studium im Gastro- und/ oder Eventbereich)
- # **businesstalent** (Ihr habt den Plan wie's läuft und macht eine kaufmännische Ausbildung / Studium)
- # **feelgoodmanager** (Ihr sorgt für positive Vibes und Power im Teamspirit)
- # **allrounder** (Ihr seid eine One-WoMan-Show und habt alles im Griff, egal in welchem Bereich)



# #hospitalityhero BY HGK





**prime  
time  
theater**



**DAS BERLINER  
KULT-THEATER**

präsentiert

Spielerisches Lernen mit

# Die Nährstoffgeschichte

Ein Kindertheater-Abenteuer voll gemüsialer Superkräfte

In 50 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 Superkräften die fiese Lady Schrottsky austricksen.



## Spielzeiten

### November 2023

- Do 23.11. 09:30 Uhr
- Do 23.11. 11:15 Uhr
- Fr 24.11. 09:30 Uhr
- Fr 24.11. 11:15 Uhr
- Sa 25.11. 10:00 Uhr**
- Sa 25.11. 11:30 Uhr**
- Di 28.11. 09:30 Uhr
- Di 28.11. 11:15 Uhr
- Mi 29.11. 09:30 Uhr
- Mi 29.11. 11:15 Uhr

### Dezember 2023

- Fr 08.12. 09:30 Uhr
- Fr 08.12. 11:15 Uhr
- Sa 09.12. 10:00 Uhr**
- Sa 09.12. 11:30 Uhr**
- Do 21.12. 09:30 Uhr
- Do 21.12. 11:15 Uhr
- Fr 22.12. 09:30 Uhr
- Fr 22.12. 11:15 Uhr

### Januar 2024

- Mi 24.01. 09:30 Uhr
- Mi 24.01. 11:00 Uhr
- So 28.01. 15:00 Uhr**
- So 28.01. 16:30 Uhr**
- Mi 31.01. 09:30 Uhr
- Mi 31.01. 11:00 Uhr

### Februar 2024

- Do 01.02. 09:30 Uhr
- Do 01.02. 11:00 Uhr
- Mi 21.02. 09:30 Uhr
- Mi 21.02. 11:00 Uhr
- So 25.02. 15:00 Uhr**
- So 25.02. 16:30 Uhr**

### März 2024

- Fr 01.03. 09:30 Uhr
- Fr 01.03. 11:00 Uhr
- Di 05.03. 09:30 Uhr
- Di 05.03. 11:00 Uhr

Weitere Termine gibt's hier:



## Gemüsial!

Weitere Infos, Downloads und Zusatzmaterial zu „Die Nährstoffgeschichte“ unter [naehrstoffgeschichte.de](http://naehrstoffgeschichte.de)



**Infos & Tickets unter  
[primetimetheater.de](http://primetimetheater.de)**

## Treffen der flagship-Gruppe im SodaZitron

Am 16. Oktober 2023 fand ein bedeutendes Treffen der DEHOGA Berlin Flagship-Gruppe statt, bei dem sich zahlreiche Top-Gastronomen im Restaurant SodaZitron in der Kollwitzstraße versammelten. Es wurden wichtige Branchenthemen diskutiert, darunter die Gefahr des Wegfalls der 7%-Mehrwertsteuer auf Speisen ab dem 1. Januar 2024, die steigenden Kosten für Personal, Energie und Waren sowie insbesondere die geringe Auslastung der Spitzengastronomie. Die Teilnehmer fordern eine bessere nationale und internationale Vermarktung Berlins als Gourmet- und Genusshauptstadt.



Die Tatsache, dass Berlin zu den Städten mit den meisten Michelin-Sternen gehört, wird derzeit noch zu wenig betont. Auch die Auszeichnung „Berliner Meisterkoch“ bzw. „Meisterköchin“ könnte aus Sicht der Teilnehmer besser international beworben werden. In weiteren Treffen wird die weitere Vorgehensweise erarbeitet, Ideen konkretisiert, und die Zusammenarbeit mit visitBerlin soll intensiviert werden. Bleibt gespannt auf weitere Updates!

[www.dehoga-berlin.de/ueber-uns/arbeitgruppen/dehoga-berlin-flagship/](http://www.dehoga-berlin.de/ueber-uns/arbeitgruppen/dehoga-berlin-flagship/)

## Berliner Mittelstandskongress in der Alten Münze

Beim Berliner Mittelstandskongress, am 7. November, stand das Thema „Energieversorgung und Energiewende – Blackout oder Chance für Berliner Unternehmen?“ im Fokus. Neben dem interessanten Austausch gab es unter an-



derem Begrüßungsworte von Christian Andresen, Christian Gräff und Jens Spahn, der später am Abend auch eine Keynote hielt.

[berliner-mittelstandskongress.de/](http://berliner-mittelstandskongress.de/)

## Auszeichnung für den DEHOGA Berlin-Partner DSH GmbH

Im Rahmen des jährlich stattfindenden Unternehmer-Abends der Wirtschaftsförderung hat das Bezirksamt in zwei Kategorien die diesjährigen Lichtenberger Unternehmen des Jahres ausgezeichnet. Mit diesem Preis geehrt wurden in diesem Jahr die DSH GmbH ([www.dsh-hotelprojects.com/de/](http://www.dsh-hotelprojects.com/de/)) in der Kategorie „Innovationskraft und wirtschaftlicher Erfolg“ sowie der Evangelische Friedhofsverband Berlin Süd-Ost in der Kategorie „Ökologische oder soziale Verantwortung und Arbeitnehmerinnenfreundlichkeit“. Die Preisverleihung, die in diesem Jahr im Dong-Xuan-Haus an der Herzbergstraße 128-139 stattfand, nahmen Bürgermeister Martin Schaefer (CDU) und Karsten Dietrich, der Vorstandsvorsitzende des Wirtschaftskreises Hohenschönhausen-Lichtenberg (WKHL), sowie Jutta Feige, die Vorsitzende des BVV-Ausschusses für Europa, Wirtschaftsförderung und Sozialraumsteuerung, vor.

Claudia Dressler und Diana von Lützu (beide von der DSH GmbH) sowie Erik van Look (Evangelischer Friedhofsverband Süd-Ost) erhielten von Martin Schaefer, Karsten Dietrich, dem Leiter der Lichtenberger Wirtschaftsförderung,



Burhan Cetinkaya, und Jutta Feige die Auszeichnung als Lichtenberger Unternehmen des Jahres 2023.

## Zwei Berliner Bars sind unter den Top 100

Das Wax On ist typisch Berlin – handgefertigte Holzmöbel und ein ausgefallenes Menü.

Die Bar hat es zum ersten Mal in das Ranking geschafft und wird von „50 Best Bars“ auf den 29. Platz im internationalen Ranking gelobt. Die Experten meinen, dass der Signature-Drink „Go Ape“ wohl einer der besten ist und man unbedingt probieren sollte. Der Drink besteht aus Rum, geklärtem Bananensaft, einem Kaffee-Destillat und Soda. „Sogar in der dunkelsten Berliner Nacht bringt euch dieser Drink in die sonnige Karibik“, schreiben die Experten weiter. Nur 20 Gehminuten entfernt von der ‚Wax On‘-Bar findet man die Velvet-Bar. Die Bar hat es zwar nicht in die Top 50 geschafft, belegt aber im Ranking den Rang 77.

## Berlin Food Week 2023 lockt 41.000 Besuchende

Knapp 41.000 Menschen besuchten die diesjährige Berlin Food Week zwischen dem 9. und 15. Oktober. Bei über 50 Veranstaltungen wurden die genussvolle Ernährung der Zukunft, neue Trends sowie die Kulinarik des Partnerlandes Frankreich zelebriert. Alexandra Laubrinus, Geschäftsführerin der Berlin Food Week, zieht ein positives Fazit: „Mit dem Programm unseres Festivals wollen wir zeigen, dass es nur eine Möglichkeit gibt, wie wir uns in Zukunft ressourcenschonend und nachhaltig ernähren können: genussvoll. „Schmeckt’s oder schmeckt’s nicht?“ ist die entscheidende Frage, die Berlins Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey bei ihrem Grußwort stellte. Nur wenn es sich nicht nach Verzicht anfühlt, ist es für eine Mehrheit möglich, die eigene Ernährung umzustellen. Mit vielfältigen Konzepten & neuartigen Trends bei der Berlin Food Night und innovativen Ausstellenden im House of Food haben wir gezeigt, wie das gehen kann.





**wolfram**  
UNTERNEHMENSGRUPPE

34 Jahre 1989-2023

## Partner der DEHOGA

Ideengeber und Lieferant  
der Berliner und Brandenburger  
Hotellerie und Gastronomie

## Fulminantes DEHOGA- 5-Sterne-Konzept

- ★ kurze Laufzeiten  
mehr Freiheit + Unabhängigkeit
- ★ niedrige Rate  
23-30 % unter Marktpreis + mehr
- ★ maximale Sicherheit  
Garantie, Gewährleistung, TOP Service
- ★ hohe Flexibilität/Wahlmöglichkeit  
Neustes System, Verlängerung, Rückgabe
- ★ neuste Technologie  
Ein Konzept: agil, variabel, günstig,  
komprimiert, hervorragend

Anfragen an: [DEHOGA@wolframgruppe.de](mailto:DEHOGA@wolframgruppe.de)



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



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



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



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

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

[www.wolframgruppe.de](http://www.wolframgruppe.de)



# QUALITÄT

ist unsere MISSION

Profitieren Sie von praktischen

## Mischkisten

**Art. 1988\***  
**Dip Mix Minis,**  
**6-fach sortiert**  
Gewicht: 19,2 g, 360 St. / Kt.  
❄️ fertig gebacken

IDEAL 3-5 Min. backen

**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

**Art. 270\***  
**FF-Vegane Mini**  
**Blätterteig-Mischkiste,**  
**3-fach**  
Maße: L 6,5 x B 5,5 x H 2,8 cm  
Gewicht: 40 g, 72 St. / Kt.  
❄️ fertig gebacken

**Art. 1753\***  
**Mini-Muffin Box,**  
**3-fach sortiert**  
Maße: Ø 4,2 x H 4,0 cm  
Gewicht: 20 g, 60 St. / Kt.  
❄️ fertig gebacken

## Die EDNA App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

Die EDNA App

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

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

E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)

**EDNA International GmbH**  
Collenhofstraße 3  
86441 Zusmarshausen

\* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.de](http://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.



# Hunger auf Erfolg?

Jetzt Ticket sichern!  
[www.intergastra.de/ticket](http://www.intergastra.de/ticket)

 **INTERGASTRA**

Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie  
**3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart**



Wieder dabei!



© Ulf Büschleb

Berlin Food Week Geschäftsführer\*innen, Alexandra Laubrinus und Michael Hetzinger

Die sehr positive Resonanz sowohl beim Publikum, als auch in der Branche beweist, dass wir damit auf dem richtigen Pfad sind."

[www.berlinfoodweek.de/](http://www.berlinfoodweek.de/)

## Baustart für Berlins größte Photovoltaik-Dachanlage

Die Bauarbeiten auf den ersten Hallendächern des Messegeländes unterm Funkturm haben im September begonnen. In den kommenden Monaten werden auf insgesamt 20 Dächern rund 8,5 Megawatt (MW) montiert, was die Photovoltaik-Anlage zur größten Anlage ihrer Art in Berlin und zur drittgrößten Dach-Solaranlage Deutschlands macht. Auf den Dächern der Messehallen 5 und 6 fangen bereits 3.000 Solarmodule das Sonnenlicht ein, auf der Halle 7 schrauben die Techniker an weiteren 1.000 Modulen, bis Jahresende sollen 8 der 20 geplanten Dächer belegt sein. Durch Beschaffung leistungsfähigerer Module und die Einbeziehung weiterer Dachflächen wird die von den Berliner Stadtwerken im Auftrag der Messe Berlin zu errichtende Solaranlage um 40 Prozent leistungsfähiger als 2022 geplant.

[www.messe-berlin.de](http://www.messe-berlin.de)

## Der Weinlobbyist und der Weihnachtsmarkt

Nach dem Motto „Berlins kleinster aber feinsten Weihnachtsmarkt" lud Serhat Aktas, am 6. November, zum Auftakt in die Weihnachtszeit in den Weinlobbyisten ein. Die offizielle



Eröffnung wird dann Ende November sein. Neben zahlreichen Gästen war auch der Staatssekretär Michael Biel dabei.

Staatssekretär Michael Biel und Serhat Aktas

[www.derweinlobbyist.de/](http://www.derweinlobbyist.de/)



## Theater-Restaurant Charlottchen als Brasserie wiedereröffnet

Über vier Monate war das inklusive Restaurant Charlottchen in der Droysenstraße geschlossen. Jetzt geht es wieder los – im ganz neuen Look: im Stil einer französischen Brasserie mit wöchentlich wechselndem Menü und Fokus auf saisonalen Zutaten und Angeboten. Das Theater-Restaurant ist im Charlottenburger Kiez zwischen Stuttgarter Platz und Kudamm seit über 30 Jahren eine Institution und eine inklusive Erfolgsgeschichte. In der gastronomischen Einrichtung arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung im Team. Betreiber ist das Inklusionsunternehmen Mosaik-Services. Auf der Bühne finden wie gehabt Theater- und Kabarettveranstaltungen sowie Konzerte und Lesungen statt. Das Stand-Up-Comedy-Format Comedyflash tritt samstags wieder in regelmäßigen Abständen auf. Auch Fußballspiele der Bundesliga und Champions League gibt es dort wie gewohnt auf großer Leinwand. Die Räume können auch für Familien- und Betriebsfeiern sowie Seminare und Konferenzen gemietet werden.

[www.restaurant-charlottchen.de](http://www.restaurant-charlottchen.de)

## GREENTECH FESTIVAL 2024 in Berlin

Vom 15. bis zum 17. Mai 2024 stehen gleich vier Hallen, der gesamte Sommergarten, das Palais, das Marshall-Haus und der Funkturm der Messe Berlin im Zeichen von transformativem Wandel und grünen Technologien. Das GREENTECH FESTIVAL (GTF) findet 2024 unter dem Motto „Accelerating Change from Berlin“ statt. Die Veranstaltung 2024 ist der Auftakt für eine langfristige Partnerschaft von Messe Berlin und dem größten Nachhaltigkeitsfestival Europas. Rund 30.000 Gäste werden in den traditionellen Hallen der Messe Berlin erwartet, um sich mit einem vielfältigen Programm und grünen Technologien auseinanderzusetzen. Zwischen historischem Charme und modernem Fortschritt plant das GREENTECH FESTIVAL, gemeinsam mit seinen Partnern Audi, Vodafone Business, E.ON, Lufthansa, Deutsche Bahn, Google, Meta, Ströer und Handelsblatt, ein Publikum aus aller Welt zu begeistern.



**Weihe**  
so schmeckt FRISCHE

[greentechfestival.com/](http://greentechfestival.com/)

# Verkauf, Vermietung Reparatur & Pflege

## von gastronomischen Geräten

### Schwerpunkt: Dometic- Absorber- Kühlschränke



Servierwagen  
mit Kühlschrank



Minibar



Schubladen-  
Kühlschrank

2-Zonen-  
Weinkühlschrank

© MMichalk Gastroservice GmbH

## M.Michalk Gastroservice GmbH

c/o M&M Michalk GmbH & Co. Automobile KG  
Am Juliusturm 21 · 13599 Berlin  
Tel: 030 338902-0  
[info@michalk-automobile.de](mailto:info@michalk-automobile.de)

## Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

☆☆☆ *Komfort Garni*  
Hotel Sachsenhof



Jubiläen  
im  
Verband



20 Jahre Mitgliedschaft  
Herr Anar Jafarov (Geschäftsführer)  
Hotel Artim

Es gehen herzliche Glückwünsche an  
3 Motel One Hotels für jeweils 15 Jahre  
Mitgliedschaft im Verband. Danke für  
die langjährige Treue. Christina Aue  
überreichte die Urkunden an (v.l.n.r):



Christian Meinke  
(Motel One Berlin-Hackescher  
Markt), Sandra  
Sieg (Motel One  
Berlin-Ku'Damm)  
und Maik Müller  
(Motel One Berlin-Mitte).

### ► Betriebsjubiläen im Dezember 2023

Faustus Restaurant Biermass 20 Jahre ■ Good Morning Berlin City West  
5 Jahre ■ Hotel am Steinplatz 10 Jahre ■ Weinbasis 5 Jahre

### ► Mitgliedschaftsjubiläen im Dezember 2023

Alper Hotel am Potsdamer Platz 5 Jahre ■ Altstadtcafé Cöpenick  
25 Jahre ■ Bar Atelier 5 Jahre ■ Bar Degendorff 10 Jahre ■ Bienen-  
korb 10 Jahre ■ Brigantino 5 Jahre ■ Clubs Mühle 5 Jahre ■ Good  
Morning Berlin City West 5 Jahre ■ Good Morning+ Berlin City East  
5 Jahre ■ Hotel Adele 5 Jahre ■ Hotel am Steinplatz 10 Jahre ■  
KI Restaurant 5 Jahre ■ Kilkenny Irish Pub 10 Jahre ■ Pecados 5 Jahre  
■ Restaurant Freischwimmer 5 Jahre ■ Restauration 1840 10 Jahre ■  
Restaurant Suriya Kanthi 25 Jahre ■ Rothenburg Eck 10 Jahre ■  
Schlosscafé Köpenick 5 Jahre ■ Seehotel Grunewald 5 Jahre ■ Twinkle  
Events Veranstaltungsagentur & Service 10 Jahre

### Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| ■ AC Hotel by Marriott          | ■ Orangerie Neukölln     |
| ■ B&B Hotel Berlin-Mitte        | ■ Oxymoron               |
| ■ Café anneliese                | ■ Precise Tale Berlin    |
| ■ Café Bar Central              | Potsdamer Platz          |
| ■ Café Liebig                   | ■ Restaurant Rosati      |
| ■ Como en Casa                  | ■ Restaurant YOSOY       |
| ■ Gaststätte Heilandsweide      | ■ Restaurantschiff Patio |
| ■ Nordbahn gGmbH                | ■ Schust - Restaurant    |
| ■ Moxy Berlin Humboldthain Park | ■ Schwarze Traube        |
| ■ Mozzarella Bar & Bottega      | ■ Thomas-Eck             |

## DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

Montag, 4. Dezember 2023

Vollversammlung der Delegierten

SANA Berlin Hotel

SAVE  
THE  
DATE



# Das Le Feu

Neu  
im  
DEHOGA  
Berlin

## Der Flammkuchen in Berlin-Charlottenburg

Eine unverputzte Klinkerwand, französische Zeitungsseiten an der Wand, gemütlich-stylische Holzmöbel, originelle Dekoeinfälle ... das Le Feu ist neu in Charlottenburg zwischen Kurfürstendamm und Kantstraße, anders als andere und hat in der kurzen Zeit seit der Eröffnung im Februar dieses Jahres bereits ein Stammpublikum, darunter viele junge Gäste. Dabei war der Start durchaus holprig, denn nach der Übernahme des Restaurants musste Anastasia Dimitriou feststellen, dass es ohne komplette Sanierung von der Küche über die Bodenfliesen bis zur Elektrik nicht funktioniert. Das brauchte Zeit. Die 28-Jährige mit griechischen Wurzeln kommt aus einer Gastronomen-Familie und hat das Gastgeber-Gen vermutlich geerbt. Nach einer Lehre im The Mandala Hotel Berlin („da habe ich viel mitgenommen“), absolvierte sie ein Betriebswirtschaftsstudium, erwarb Erfahrungen in einer Personalfirma und wusste doch immer, wohin sie ihr Weg führen wird: zu einem eigenen Restaurant. „Ich habe lange gesucht und dann bei Le Feu mein Konzept gefunden“, berichtet Anastasia Dimitriou. 19 Restaurants unterhält das Franchise-Unternehmen in Deutschland. Das in der Wielandstraße ist das kleinste, das modernste und das einzige in Berlin. „Ich partizipiere von den Erfahrungen des Unternehmens, konnte von Beginn an meine Ideen umsetzen und bin frei in meinen Entscheidungen“, begründet die junge Gastronomin ihre Entscheidung.



Die Gäste lieben die Flammkuchen genauso wie die entspannt-legere Gastfreundschaft. Alle Flammkuchen (über 50 umfasst die Standard-Speisekarte, hinzu kommen saisonale Varianten) werden aus frischen Produkten zubereitet. Das Mehl für den knusprig-frischen Teig kommt – wie viele der Weine – aus Frankreich. Viele Gäste essen ihre gewählte Version wie im Elsass: Der Flammkuchen kommt in die Mitte des Tisches und dann wird geteilt. „Das ist auch sehr kommunikativ“, weiß Anastasia Dimitriou, die es mag, mit ihren Gästen ins Gespräch zu kommen. „So freundschaftlich-familiär ist auch die Atmosphäre in unserem kleinen Team.“

Seit kurzem ist das Le Feu Mitglied im DEHOGA Berlin. „Gerade die Arbeit des Verbandes für die Beibehaltung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes von 7% auf Speisen in der Gastronomie hat mich angetrieben, Mitglied zu werden“, sagt Anastasia Dimitriou. „Als Gastronomin kann

ich nicht alles wissen – da ist der DEHOGA für mich besonders wichtig. Zudem braucht unsere Branche die Lobbyarbeit, die nah an den aktuellen Ereignissen ist.“

von Brigitte Menge

Le Feu –  
Der Flammkuchen in Berlin,  
Wielandstraße 38,  
10629 Berlin,  
[www.lefeu.de](http://www.lefeu.de)



# Eintragungspflicht in das Transparenzregister

## Was müssen Gaststätten- und Hotelbetreiber beachten?

**W**erden Gaststätten oder Hotels durch eine juristische Person des Privatrechts (z.B. GmbH) bzw. eine eingetragene Personengesellschaft (z.B. OHG) betrieben, muss § 20 Abs.1 S.1 GwG (Geldwäschegesetz) beachtet werden. Danach besteht die Pflicht, dass die wirtschaftlich Berechtigten der vorgenannten Betreiber in das Transparenzregister eingetragen werden. Wirtschaftlich Berechtigte sind stets natürliche Personen, in deren Eigentum oder unter deren Kontrolle die juristische Person oder eingetragene Personengesellschaft steht. Ungeachtet von speziellen Konstellationen, wie z.B. bei einem Treuhandverhältnis, ist dies der Fall, wenn die natürliche Person mehr als 25% der Kapitalanteile hält, mehr als 25% der Stimmrechte kontrolliert oder auf vergleichbare Weise Kontrolle ausübt. Die Angaben müssen stets aktuell gehalten und Änderungen der wirtschaftlich Berechtigten angegeben werden. Sofern eine GbR in das zum 1. Januar 2024 neu einzuführende Gesellschaftsregister eingetragen wird, ist die dann entstehende eingetragene Gesellschaft bürgerlichen Rechts (eGbR) nach § 20 Abs.1 S.1 GwG zur Mitteilung an das Transparenzregister verpflichtet.

Im Transparenzregister müssen Vor- und Nachname, Geburtsdatum, Wohnort, Art und Umfang des wirtschaftlichen Interesses und die Staatsangehörigkeit angegeben werden. Die Registrierung erfolgt unter [www.transparenzregister.de](http://www.transparenzregister.de). Die Einsichtnahme Dritter in das Transparenzregister ist beschränkt auf Behörden, Gerichte oder auch Journalisten und NGOs, wobei letztere ein berechtigtes Interesse nachweisen müssen.

Wer vorsätzlich oder leichtfertig nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig Angaben zu den wirtschaftlichen Berechtigten dem Transparenzregister mitteilt oder Angaben zu den wirtschaftlich Berechtigten nicht auf aktuellem Stand hält, begeht eine Ordnungswidrigkeit, die mit einer Geldbuße bis zu 150.000 Euro geahndet werden kann.

Manuel Miller  
Rechtsanwalt

bei CHT Rechtsanwälte GbR

 [www.cht-legal.com](http://www.cht-legal.com)


## SMART FÜR DIE ZUKUNFT

# Über die THG-Quote Geld verdienen

**E**lektromobilität wird vom Staat belohnt: Wer Elektrofahrzeuge in der Firmenflotte nutzt, muss nicht nur zehn Jahre keine Kfz-Steuer zahlen, sondern kann auch über eingesparte CO<sub>2</sub>-Emissionen Geld verdienen. Das funktioniert über die THG-Quote: Fahrzeughalter\*innen können sich ihre Einsparungen des Treibhausgases CO<sub>2</sub> vom Umweltbundesamt jährlich in Zertifikaten bescheinigen lassen und diese über Zwischenhändler an Mineralölunternehmen verkaufen. Je nach Höhe der erzielten Einsparungen bekommen nicht nur Privatpersonen, sondern auch Unternehmen dafür eine Prämie von bis zu mehreren Hundert Euro pro Fahrzeug – die THG-Prämie. Übrigens dürfen nicht nur Autos, sondern auch E-Nutzfahrzeuge, E-Roller und E-Motorräder am THG-Quotenhandel teilnehmen. Bitte beachten Sie: Die Zahlungen aus der THG-Quote für E-Flotten im Betriebsvermögen gehören zu den Betriebseinnahmen und sind daher steuerpflichtig. Im Vattenfall Geschäftskundenmagazin für den Mittelstand erfahren Sie alle Details darüber, wie Sie die THG-Quote für Ihr Unternehmen nutzen können.



**VATTENFALL** 

 [www.vattenfall.de/geschaeftskunden/mittelstand/magazin/treibhausgasmindierungsquote-thg-quote-fuer-unternehmen](http://www.vattenfall.de/geschaeftskunden/mittelstand/magazin/treibhausgasmindierungsquote-thg-quote-fuer-unternehmen)



# 20 JAHRE

**GUTES WEDDING**  
**SCHLECHTES WEDDING**®

## prime time theater

### DAS BERLINER KULT-THEATER

FÜR  
8-80+  
freigegeben

bis 13.01.24



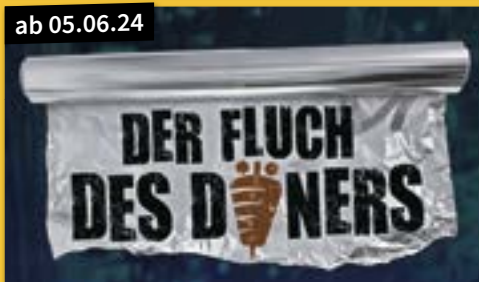
Teil 1 ab 19.01.24



ab 13.03.24



ab 05.06.24



ab 03.07.24



ab 19.07.24



ab 11.09.24



ab 18.10.24



ab 04.12.24



**primetimetheater**

**Infos & Tickets unter [primetimetheater.de](http://primetimetheater.de)**

gefördert durch



**BORSIG**



# MAXIMALER GESCHMACK ZERO ZUCKER



**HEUTE SCHON  
ERFRISCHT?**