

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Stabiles *Sommer-Hoch* über Berlin?

*Manager aus Wirtschaft,
Einzelhandel, Kultur und
Hotellerie zu kurz- und
langfristigen Prognosen*



SAVE THE DATE!



flash-security



**SPREEWIESN
DAS OKTOBERFEST**

Das Mass ist ... muss voll!
– 19. September 2024 –



#fliegeltextilservice

Telefon +49 (030) 311629020
Telefax +49 (030) 311629030

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





5



15



32

AKTUELL

Editorial:	
Der Magnet Berlin hat Pflegebedarf!	4
Stabiles Sommer-Hoch über Berlin?	
Manager aus Wirtschaft, Handel, Kultur und Hotellerie zu kurz- und langfristigen Prognosen	5

WIR IN BERLIN

Wie Daten dem Tourismus Türen öffnen:	
Das Tourismus-Start-up myrate	10
Cannabis-Legalisierung:	
Auswirkungen auf die Gastronomie	11
Faszination Caspar David Friedrich:	
Florian Illies im Podcast von <i>visitBerlin</i>	12
Praktikumswoche Berlin:	
Lernen Sie Ihre Nachwuchskräfte von morgen kennen!	14
YoungStars BB:	
Der Karrieretag 2024	15
Fliegel Textilservice:	
Innovativer Showroom in Neukölln eröffnet	16
Renaissance-Theater:	
Kalter weisser Mann	18

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Philips: Zusammenarbeit mit DAZN	20
boddy.tech: Fitness im Gastgewerbe	22
HotelPartner:	
KI und der menschliche Faktor	23
Gastivo: Werden Sie Teil des Netzwerkes	24
KraftCom: Digitaler Wandel im Hotel	25

NEWS

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung, Save the Date Jubiläen im Mai, Neue Mitglieder	30
Strandbad Lübars	31
Willkommen auf dem Olymp!	
Veranstaltungsagentur Schenk	32

RECHT & RAT

Abmahnung im Arbeitsrecht	
Vattenfall:	
Netto-Null-Emissionen im eigenen Betrieb?	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: © Antonio Nascimento
 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 2024.

Der Magnet Berlin hat Pflegebedarf!

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

bereits an den ersten warmen Tagen diesen Jahres war die Stadt an vielen Stellen voller Gäste. Die bevorstehenden Großereignisse wie die EURO 24, ein bunter Kultursommer, 100 Jahre IFA, der 50. Berlin-Marathon, der 35. Jahrestag des Mauerfalls im November sind gleich mehrere Anlässe, Berlin in diesem Jahr zu besuchen.

„Auch wenn die Zahl der Gäste in Berlin weiter anzieht, ist das hohe Niveau aus der Zeit vor der Pandemie noch lange nicht erreicht.“

Aber unsere Branche ist wie ein Seismograph für wirtschaftliche Entwicklungen. Frühzeitig registrieren wir politische und ökonomische Tendenzen, denn diese wirken sich unmittelbar auf das Reiseverhalten im Leisure- und im Businessbereich aus. Deshalb befragten wir Manager aus der Wirtschaft, dem Einzelhandel, der Kultur und der Hotellerie nach ihren aktuellen Sommeraussichten und den Prognosen für 2025. Denn es zeigt sich bereits jetzt, dass verschiedene Faktoren unsere Rahmenbedingungen und auch die vieler anderer Branchen und Verbände, die diese Stadt prägen, erschweren. Dazu gehören die sich häufenden Konflikte in der Welt genauso wie die in allen Bereichen steigenden Kosten und fehlende Fachkräfte. Aber auch Themen wie zu wenige Direktflüge vom und zum BER, Reserven für den Kongressstandort Berlin, aber auch ausufernde Bürokratie und die schwierigen Abstimmungsprozesse zwischen Senat und Bezirken beeinflussen unsere wirtschaftlichen Handlungsmöglichkeiten. Auch wenn die Zahl der Gäste in Berlin weiter anzieht, ist das hohe Niveau aus der Zeit vor der Pandemie noch lange nicht erreicht. Gerade Besucher aus Übersee und aus dem europäischen Ausland kommen nach Corona nur zögerlich zurück – das spüren wir, aber auch die Kultureinrichtungen der Metropole. Bei den Besuchern aus dem Ausland liegt Großbritannien mit 1,3 Millionen Übernachtungen auf Platz eins. Dies ist vor allem auf eine deutliche Verbesserung bei den Flugverbindungen

zurückzuführen. Wachstum braucht weitere Flugverbindungen sowohl bei Langstreckenflügen als auch bei Mittelstreckenangeboten – das steht ganz oben auf der Agenda aller, die sich in dieser Stadt für den Wirtschaftsstandort Berlin engagieren. Wir als DEHOGA Berlin fordern das gemeinsam mit anderen Akteuren immer wieder ein.

Es schmerzt uns als Verband, wenn Betriebe nach Corona-Lockdown, Inflation, permanentem Personal-mangel und Mehrwertsteuererhöhung aufgeben. Die Insolvenzen in der Gastronomie sind 2023 im Vergleich zum Vorjahr rasant gestiegen. Kein Einzel-schicksal, Nils Busch-Petersen, Chef des Einzelhan-delsverbandes Berlin-Brandenburg prophezeit 450 – 500 schließende Geschäfte im Laufenden Jahr. Für die Gastronomie spricht die Wirtschaftsauskunf-tei Creditreform in Berlin von 12 Prozent.

Wer aufmerksam durch die Stadt geht, findet leere Tische auch an Orten, an denen noch vor nicht all-zu langer Zeit eine Reservierung nötig war, um über-haupt einen Platz zu bekommen. Zugleich sehen wir, wie Hoteliers und Gastronomen um jeden Gast kämpfen, neue Konzepte kreieren, Betriebe eröffnen. Die Rahmenbedingungen für Betriebe müssen noch viel schneller verbessert werden. Dafür setzen wir uns gemeinsam mit anderen Verbänden ein. Wir brauchen zudem intelligente Investitionen seitens der Landesregierung, beispielsweise in die Akquise von Kongressen, Veranstaltungen und Fluggeschäft, aber auch in die Infrastruktur, um daraus Geschäft für die hier ansässigen Unternehmen zu generieren. Denn es ist klar: Das Land Berlin kann davon profitie-ren, wenn es den ansässigen Unternehmen gut geht und die Rahmenbedingungen stimmen. Wir sind als Verband gut aufgestellt; schließlich meistert man schwierige Zeiten leichter gemeinsam. Deshalb ist ein starker DEHOGA Berlin wichtiger denn je. Ich wünsche Ihnen einen erfolgreichen Sommer und immer genügend Optimismus, um die Herausforde-rungen anzugehen.

*Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin*

 www.dehoga-berlin.de



Stabiles *Sommer*-Hoch über Berlin?

Manager aus Wirtschaft, Einzelhandel, Kultur und Hotellerie
zu kurz- und langfristigen Prognosen

Touristen bevölkern die Stadt: Schlangen vor der Caspar-David-Friedrich-Ausstellung auf der Museumsinsel, volle Straßencafés, Open-Air-Events, Vorbereitungen auf die UEFA EURO 2024, die am 14. Juni startet ... Eitel Sonnenschein? Gute Aussichten rundum?

Fakt ist, dass die Zahl der Touristen in Berlin weiter anzieht, das hohe Niveau aus der Zeit vor der Corona-Pandemie aber noch lange nicht erreicht ist. Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey rechnet für das laufende Jahr jedoch fest mit einem erneuten Zuwachs. „Das Ziel ist ganz klar, 2024 die 30-Millionen-Übernachtungen-Marke zu knacken – und das schaffen wir auch“, sagte bei der Vorstellung der Tourismusbilanz für das vergangene Jahr. Doch viele schauen weiter und spätestens dann wachsen Sorgenfalten auf der Stirn, denn die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sind nach wie vor schwierig.

Das wollten wir genauer wissen
und fragten die Macher. →

Schwieriges Fahrwasser

Wie erleben Sie die gegenwärtige wirtschaftliche Situation der Berliner Unternehmen?

Die Berliner Wirtschaft bewegt sich nach wie vor in schwierigem Fahrwasser. Unsicherheit angesichts der schwierigen welt-politischen Lage spielt eine Rolle, Absatzprobleme in Folge schwacher Konjunktur und zudem einige hausgemachte Standort-schwächen. Der Bau steckt immer noch in einer langen Durststrecke, das gleiche gilt für die Industrie. Bei den Dienstleistungen läuft es etwas besser. Der Konsum ist noch geprägt von der hohen Inflation, die sich nach unserer Annahme bald abschwächen dürfte. Angesichts dieser Melange wird es in diesem Jahr kaum einen spürbaren Aufschwung geben.

Der Berlin-Tourismus ist ein Fundament für die Wirtschaftskraft der Stadt. Wie profitieren die in Ihrem Verband zusammen-geschlossenen Unternehmen von der Tourismus- und Kongress-wirtschaft?

Der Tourismus ist seit jeher eine starke Stütze der Berliner Wirtschaft. Wichtige Impulse kommen dabei von Messen und Kongressen. Davon profitieren nicht nur Hotels, Gast-stätten und der Einzelhandel. Auch die Logistik, das Event-management, das Handwerk, die Sicherheitswirtschaft und Reinigungsdienste gehören bei Großveranstaltungen zu den Gewinnern. Hinzu kommen Betriebe aus dem Catering-Bereich und aus der Elektrotechnik, etwa für die Veranstalt-ungstechnik. Für alle diese Branchen spielen auch Per-sonaldienstleister eine wichtige Rolle. Darum ist es für die Gesamtwirtschaft wichtig, dass die Hauptstadtregion ihr Messegeschäft sichert und ausbaut. Dazu beitragen würden auf jeden Fall zusätzliche Langstreckenverbindungen vom Flughafen BER zu Zielen auf anderen Kontinenten. Hier sehen wir noch viel Spielraum für eine stärkere Vernetzung der Region mit der Welt.



Alexander Schirp, Hauptgeschäftsführer der Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg (UVB)

© UVB/André Wagenzik

Bittere Realitäten

Einzelhandel und Gastronomie kämpfen gegenwärtig besonders hart um das wirtschaftliche Überleben. Wie schätzen Sie die aktuelle Situation des Einzelhandels in Berlin ein?

Wir als Teil der urbanen Wirtschaft, die das Straßen- und das Erscheinungsbild der Stadt ganz wesentlich bestimmt, arbeiten gegenwärtig unter einem extremen Druck, weil wir die schwere Last sich überlagernder Krisen hinter uns, aber noch nicht ausgestanden haben. Während der Pandemie hat man uns teilweise mit unterschiedlichen, aber grundsätzlich nicht mit ausreichenden Ausgleichs-

maßnahmen an unserem Grundrecht, der Freiheit der Berufsausübung, gehindert. In den meisten Fällen erfolgte keine adäquate Entschädigung. Und noch immer haben viele Einzelhändler mit Rückforderungen zu tun, die ihnen endgültig die Luft abdrücken. Als die Pandemie offiziell beendet wurde, kam der Angriffskrieg Russlands auf die Ukraine. Das alles zusammen hat das Konsumklima in eine Tiefe gedrückt, die wir noch nie vorher so gemessen haben. Das betrifft nicht nur den Einzelhandel. Als Verband haben wir damit genauso zu tun wie der DEHOGA Berlin.

Bei den Einzelhändlern und den Gastronomen geht es oft um Existenzen, um ein bedrohtes Lebenswerk ...

... und es sind – gerade gegenwärtig – keine Einzelfälle. Wir gehen davon aus, dass zwischen 450 und 500 Einzelhandels-geschäfte in Berlin dieses Jahr nicht überstehen werden. Heruntergelassene Rollläden und aufgelassene Geschäfte allerorten zeigen das schon jetzt. Das wird sich weiter verstärken. Unsere Händler gleichen dabei den Gastronomen, die nur sehr schwer ihr Lebenswerk aufgeben. Dann sind viel zu oft das Eigenkapital und die private Altersvorsorge aufgebraucht. Zuschließen und ab zum Bürgeramt. Das ist die bittere Realität für viele kleine und mittlere Geschäfte.



Nils Busch-Petersen, Hauptgeschäftsführer
des Handelsverbandes Berlin-Brandenburg (HVBB)

Welche Chancen sehen Sie für das KaDeWe kurz- und langfristig?

Das KaDeWe wird so lange geöffnet haben wie Berlin geöffnet hat. Es wird nicht gelingen, dieses Aushängeschild tot zu reden. Wir haben nun den hoffnungsvollen Ansatz, dass die Grundstücks-Eigentumsverhältnisse klar sind. Beim operativen Geschäft waren sie es ohnehin schon. Die einzelnen Probleme von Einzelhändlern und Gastronomen, die im KaDeWe Untermieter sind, halte ich für lösbar. Das alles zeigt eine gute Perspektive. Dieses Insolvenzverfahren des KaDeWe lässt mich nicht unruhig sein.

 www.hbb-ev.de

Tourismusmagnet Berlin

Ist Berlin in diesem Sommer ein Tourismusmagnet?

Was sagen die forecast-Zahlen in den *visitBerlin* Partnerhotels?

Berlin zählt vor Paris und Hamburg zu den Top 3 Städtereisezielen laut einer durchgeführten Städtereisestudie. Nach aktuellen Voraussagen und Vorausbuchungen dürfen wir uns freuen, dass Berlin insbesondere in diesem Sommer ein großer Tourismusmagnet wird. Viele Buchungen sind getätigt,



Stefan Athmann, Vorstandsvorsitzender
visitBerlin Partnerhotels e. V.

aber es ist auch noch viel Platz in den Hotels. Aus meiner Erfahrung von den Olympischen Spielen in Athen vor 20 Jahren kann ich sagen, dass sehr viele Buchungen „last Minute“ kommen, was aber auch mit der gesamten Preisgestaltung bei solchen Events zu tun hat. Neben den Fußballspielen zur EURO 24, die in Berlin stattfinden, positioniert sich Berlin auch vor, zwischen und nach den Spieltagen als eine Stadt mit pulsierender Atmosphäre, die wirklich für jeden etwas zu bieten hat. Ob mit Kultur, Ausflugszielen zu Land und Wasser, trendigen Vierteln oder der lebhaften Nachtszene – Berlin wird ein Tourismusmagnet im Sommer 2024. Der aktuelle Forecast von Übernachtungen liegt für das Jahr 2024 zwar noch immer unter 2019, aber es geht stets bergauf. 2023 sahen wir eine Steigerung von 12 Prozent gegenüber 2022, das ist auch ein Signal, dass wir alle zusammen auf Hochtouren an vielen Stellen mit vielen Aktivitäten weiter arbeiten müssen.

Stichwort UEFA EURO 24 – welche Ereignisse locken in diesem Sommer und Herbst außerdem Gäste an?

Im Augenblick sind die Kollegen von *visitBerlin* und Kulturprojekte in verschiedenen europäischen Großstädten auf einer Medienroadshow unterwegs, um Berlin nach außen zu bewerben. Hier geht es auch um die Zeit während der UEFA, wie z. B. die große Fanmeile vor dem Brandenburger Tor im Sommer, aber auch die Bewerbung der Stadt zum 35-jährigen Jubiläum des Mauerfalls im November. Des Weiteren werden viele Veranstaltungen bereits jetzt vorbereitet und/oder für die Zukunft akquiriert, wie z. B. der Berlin-Marathon im September, 100 Jahre IFA (Internationale Funkausstellung), Expo, Bewerbung zu Olympia oder große Kongresse. Die Gesamtmischung Berlins ist das Rezept des Erfolges. Die Mischung von

Touristen, Großveranstaltungen sowie Messen- und Kongresse und dazu eine stets erweiterte Erreichbarkeit Berlins im Flugplan bringen Gäste nach Berlin, lassen die Kaufkraft im Handel steigen und die Hotels in seiner gesamten Bandbreite füllen. Für die Hotellerie ist es enorm wichtig, dass alle Segmente abgedeckt werden, von der Pension bis hin zum 5-Sterne-Deluxe-Hotel.

Der Blick über das Jahr hinaus, welche Ereignisse wird es geben und wie zieht Berlin die Gäste an?

Sicherlich dürfen wir die politische Lage nicht unbeachtet lassen, insbesondere die außenpolitische. Dennoch, um Berlin im Jahr 2025 und darüber hinaus für die Besucher attraktiv zu gestalten ist jetzt Handlungsbedarf angesagt. Das fängt bei der Vereinfachung der Visa-Vergabe bestimmter Länder an, führt über die internationale Erreichbarkeit Berlins (Langstreckenflüge am BER) bis hin zu einem funktionalen Kongresscenter, welches unserer Hauptstadt gerecht wird. Somit ziehen wir Gäste aus weiteren Ländern an, wir werden internationaler und bekommen Gäste aus allen Bereichen (Touristen/ Geschäftskunden/ Veranstaltungs- und Kongressteilnehmer) - und das ist das, was wir in Berlin benötigen, um unsere Hotels, aber auch unsere Stadt zu füllen und zu einem Erlebnis werden zu lassen. Dazu kommt die Wichtigkeit, Berlin sauber und weiterhin attraktiv zu halten mit weniger verdreckten Baustellen oder Straßenzügen und lebhaften Einkaufsmeilen und Kaufhäusern. Wir von den *visitBerlin* Partnerhotels setzen uns für all diese Punkte ein, so dass Berlin weiterhin ein großer und beliebter Tourismus- und Gästeanziehungsmagnet sein wird.

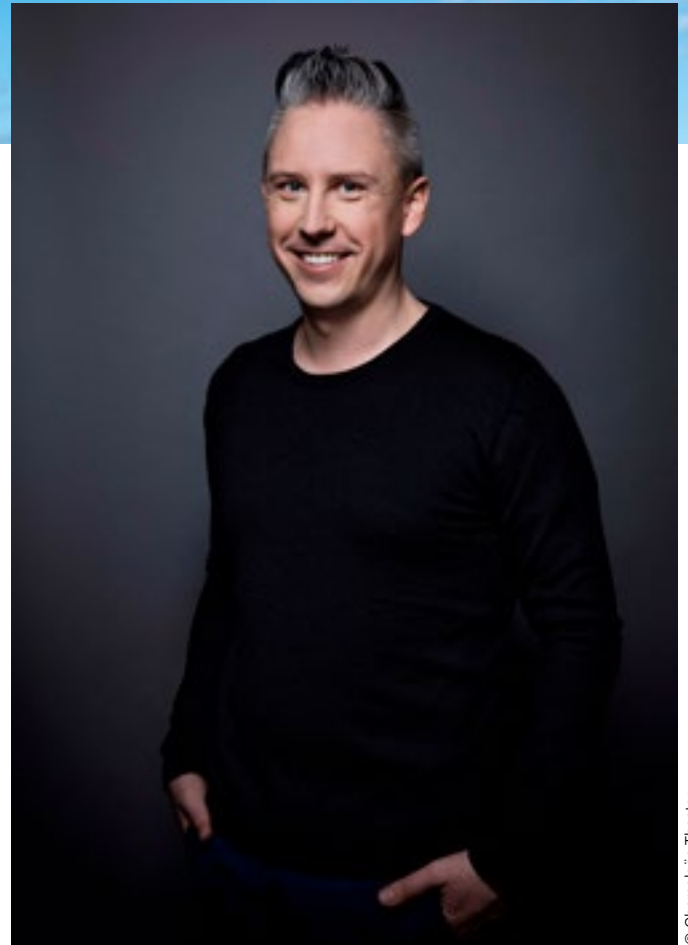
 www.visitberlinpartnerhotelsev.de

Unser Ziel: Ein Ort der Begegnungen bleiben!

Das Chamäleon ist ein **privates Theater**.

Wie bewältigen Sie die rundum gestiegenen Kosten?

Das ist eine große Herausforderung. In allen Bereichen, ob Personal-, Energie- oder Produktionskosten ist der Kostenanstieg enorm. Allein die Energiekosten stiegen um 70.000 Euro im Jahr. Da wir – wie die Betriebe im DEHOGA Berlin – ein dienstleistungsorientiertes Unternehmen sind, sehen wir ganz klar eine Schwelle erreicht, auf der wir diese Kosten NICHT an die



*Hendrik Frobel, Geschäftsführer
des Chamäleon Theaters in den Hackeschen Höfen*

© Chamäleon Theater

Gäste weitergeben können. Denn wir begreifen uns weiterhin als ein „Volkstheater“, als einen Ort der Begegnungen, der vielen Menschen den Zugang zu Kultur ermöglicht.

Vermutlich haben Sie keine Schatzkiste im Keller der Hackeschen Höfe gefunden?

Schöner Gedanke ... Bis zu einem gewissen Grad, müssen wir diese Themen intern lösen. Dabei unternehmen wir große Kraftanstrengungen weitere Dritt- und Fördermittel für unseren gemeinnützigen Kulturbetrieb einzuwerben. Einsparmöglichkeiten stehen natürlich auch im Fokus. Am wenigsten Spielraum sehen wir darin unsere Ticketpreise weiter zu erhöhen. Wir sind hier bereits auf einem sehr hohen Niveau angekommen und weitere Preissteigerungen würden unweigerlich den Verlust von Publikum und bestimmten Zielgruppen bedeuten. Das ist für uns keine Alternative – besonders in Zeiten, in denen wir (auch gesellschaftlich) mehr Räume für Begegnungen brauchen.

Schauen Sie optimistisch in den Sommer und Herbst 2024?

Die Programme für die nächsten zwei Spielzeiten stehen und

Die Nährstoffgeschichte

Ein Kindertheater-Abenteuer voll gemüsialer Superkräfte


wir schauen mit ganz viel Vorfreude auf die kommenden Produktionen. 2024 ist für uns ein außergewöhnliches Jahr, denn wir feiern 20 Jahre Chamäleon. So freuen wir uns ganz besonders auf die neue Spielzeit, die Ende August beginnt. Mit der Kompanie Circa aus Australien begrüßen wir ein herausragendes Ensemble, deren Biografie unserer gleicht: Wir werden 20 und Circa auch.

Auf den Sommer schauen wir immer etwas sorgenvoll, denn wenn das Wetter besonders schön ist, zieht es alle nach draußen. Was erschwerend hinzu kommt, ist die aktuelle Vermarktung der EURO 24 – ich vermisse hier das Marketing für die Attraktivität eines ganzheitlichen Berlins. Das sportliche Großereignis ist doch bestens geeignet, die Anziehungskraft der Metropole für „Abstrahleffekte“ auf touristische, kulturelle und gastronomische Einrichtungen intensiver zu nutzen. Hinzu kommt, dass wir in Berlin bei den Gästezahlen – insbesondere Besuchern aus den europäischen Ländern – noch immer unter dem Vor-Corona-Niveau liegen. Diesen allgemeinen Trend bestätigen unsere Zahlen: Dabei ist der Anteil an Gästen aus Berlin und Brandenburg von etwa 50 Prozent vorpandemisch auf aktuell über 72 Prozent gestiegen ist. Es ist großartig, dass das lokale Publikum mehr ins Theater geht, heißt aber im Umkehrschluss, dass ein Großteil ausländischer Gäste fehlt. Unterm Strich sahen wir auch über Ostern einen Rückgang der ausländischen Gäste – dabei blieben die Werte deutlich hinter 2019 und 2018. Durch Publikumsbefragungen in den Monaten Januar und Februar haben wir zudem feststellen müssen, dass es auch bei Berlin-Besuchern, die privat in der Stadt zu Gast sind, einen Rückgang von 8 – 10 Prozent gibt.

Wie sind die Prognosen für 2025? Welche Tendenz sehen Sie?

Natürlich suchen wir Ursachen für diese Erscheinungen. Ich denke, es ist ein Zusammenspiel von mehreren Faktoren: Die fehlenden Langstreckenflüge, die Negativschlagzeilen der Bahn, die Reiselust ausbremsen, Verteuerungen hierzulande und in den Herkunftsländern ... Umso wichtiger ist, dass alle Akteure der Stadt richtig auf die Tube drücken, um Berlin als lohnendes Reiseziel zu vermarkten. Und: Es darf in den nächsten Jahren kein Ereignis eintreten, das den Tourismus in irgendeiner Weise bremst. Volle Kraft nach vorn. Wir kämpfen um jeden Gast.

*Chamäleon Berlin in den Hackeschen Höfen,
Rosenthaler Straße 40/41, 10178 Berlin-Mitte*

 www.chamaeleonberlin.com

April

Fr 26.04. 09:30 Uhr
Fr 26.04. 11:00 Uhr
Di 30.04. 09:30 Uhr
Di 30.04. 11:00 Uhr

Mai

Fr 03.05. 10:00 Uhr
Di 07.05. 10:00 Uhr
Fr 10.05. 10:00 Uhr
Mi 15.05. 10:00 Uhr
Fr 17.05. 10:00 Uhr
So 19.05. 14:30 Uhr
So 19.05. 16:30 Uhr
Di 21.05. 10:00 Uhr
Mi 22.05. 10:00 Uhr
Di 28.05. 10:00 Uhr

Juni

Fr 07.06. 10:00 Uhr
Sa 08.06. 10:00 Uhr
Sa 08.06. 12:00 Uhr
Di 11.06. 10:00 Uhr
Mi 12.06. 10:00 Uhr
Di 25.06. 10:00 Uhr

Juli

Mi 24.07. 10:00 Uhr
Fr 26.07. 10:00 Uhr

August

Do 15.08. 10:00 Uhr
Do 22.08. 10:00 Uhr
Do 29.08. 10:00 Uhr

September

So 01.09. 14:30 Uhr
So 01.09. 16:30 Uhr
Mi 04.09. 10:00 Uhr
Do 05.09. 10:00 Uhr
Di 17.09. 10:00 Uhr

Oktober

Fr 04.10. 10:00 Uhr
So 06.10. 14:30 Uhr
So 06.10. 16:30 Uhr
Mi 23.10. 10:00 Uhr
Do 24.10. 10:00 Uhr
Fr 25.10. 10:00 Uhr
So 27.10. 14:30 Uhr
So 27.10. 16:30 Uhr
Mi 30.10. 10:00 Uhr
Do 31.10. 10:00 Uhr

November

Fr 01.11. 10:00 Uhr
Do 07.11. 10:00 Uhr
Mi 13.11. 10:00 Uhr
Do 14.11. 10:00 Uhr
Sa 16.11. 10:00 Uhr
Sa 16.11. 12:00 Uhr
Do 21.11. 10:00 Uhr
Mi 27.11. 10:00 Uhr
Do 28.11. 10:00 Uhr

Immer aktuell!

Zusätzliche Termine
folgen online unter
primetimetheater.de/
spielplan



**Infos & Tickets unter
primetimetheater.de**



Wie Daten dem Tourismus Türen öffnen

Mehr datenbasierte Entscheidungen fällen zu können, vor allem zur Strategieentwicklung und Zukunftsplanung, ist ein grosses Bedürfnis in der Tourismus-Branche.

Hier unterstützt das Tourismus-StartUp myrate.

myrate ist ein Benchmarking-Tool und eine smarte Lösung für datengetriebene Optimierungen, auf Basis touristischer Daten. Mit myrate ist es erstmals möglich, alle Beherbergungsbetriebe in Regionen und Städten in Sachen Preise, Verfügbarkeiten und Trends abzubilden – 365 Tage im Voraus. Die eigene Region vergleicht sich hierbei mit einer Auswahl von 2–3 Vergleichsregionen. Damit lässt sich nicht nur die eigene Region besser kennen lernen und analysieren, sondern auch die selbst gewählten Vergleichsregionen (im In- oder Ausland).

Diese Daten zur Analyse bietet myrate einerseits als „market insight“ im eigenen Dashboard oder myrate liefert die Daten via Schnittstelle ins Dashboard des Kunden. Andererseits gibt es die Möglichkeit, dieses Know-how in Form eines RatenNewsletters den Beherbergern in der Region zur Verfügung zu stellen, was dann von den Destinationen, zur Unterstützung bei der Wertschöpfungssteigerung an die Partnerbetriebe verteilt wird.

myrate hat sich zum Ziel gesetzt, in Verbindung mit dem RatenNewsletter und den daraus errechneten Potenzialen, eine gesunde Preisstabilität zu erreichen und ein damit einhergehendes Selbstbewusstsein beim Thema Preisgestaltung über die nächsten 365 Tage und über alle Kategorien zu etablieren.



Svend Evertz
Geschäftsführer

myrate übersetzt für seine Kunden die Daten und liefert damit die Grundlage für mehr datenbasierte Entscheidungen: z. B. beim Ausbau der Saisonzeiten, dem gezielten Marketing, Messbarkeit von Events oder der Steuerung des öffentlichen Verkehrs in Sachen An- und Abreisezeiten in einer Region oder Stadt – 365 Tage im Voraus.

Seit letztem Jahr ist myrate in der DACH-Region aktiv. Kunden sind z. B. Sylt, *visitBerlin*, Tourismus Marketing Brandenburg, Gasten, Seefeld in Tirol, Grindelwald oder auch Landes-Marketing-Organisationen wie Österreich Werbung.

Kunden können nun ihre „Lücke im Reporting-System“ füllen und auch Fragen zum Thema „Wie wird die Saison?“ mit Echtzeitdaten von myrate beantworten.

 www.my-rate.de



Bundesrat lässt Cannabis-Legalisierung passieren

Welche Auswirkungen hat dies in der Gastronomie und auf das Arbeitsverhältnis?

Der Bundesrat hat den Entwurf des Cannabisgesetzes ohne Anrufung eines Vermittlungsausschusses passieren lassen. Zum 1. April 2024 sind daher Besitz und Konsum von Cannabis-Produkten in bestimmten Grenzen erlaubt. Der Eigenkonsum ist für volljährige Personen zukünftig erlaubt. Ausgenommen sind allerdings bestimmte Orte wie ein Umkreis von 200m um Schulen, Spielplätze oder Sportstätten oder tagsüber (7–20 Uhr) in Fußgängerzonen. Dort wird Cannabiskonsum als Ordnungswidrigkeit geahndet. Kauf und Verkauf von Cannabis bleiben verboten, außer in den sog. Anbauvereinigungen.

Was für Unternehmen des Gastgewerbes gilt:

Für Raucherkneipen, Raucheräume und die Außengastronomie gilt: Da, wo nach den gesetzlichen Vorschriften der Bundesländer das Rauchen noch erlaubt ist, ist auch Cannabis-Konsum grundsätzlich gestattet. Klar ist: Jeder Gastronom darf aufgrund seines Hausrechts den Gästen den Konsum von Cannabis – auch in Raucherkneipen – verbieten. Das gilt auch in der Außengastronomie.

„In unmittelbarer Gegenwart“ minderjähriger Personen darf Cannabis nicht konsumiert werden. Was darunter konkret in der Gastronomie zu verstehen ist, wird im Einzelfall nicht einfach abzugrenzen sein. Die Gesetzesbegründung definiert wie folgt: „Unter unmittelbarer Gegenwart ist eine gleichzeitige, vorsätz-

liche enge körperliche Nähe der konsumierenden Person und einem oder mehreren Kindern oder Jugendlichen am gleichen Ort oder in unmittelbarer räumlicher Nähe zueinander zu verstehen, sodass eine konkrete Gefährdung der oder des Minderjährigen besteht.“ Daraus ergeben sich je nach räumlicher Situation Möglichkeiten für Unternehmen, das „Kiffen“ in der Außengastronomie zu erlauben oder zu verbieten.

Der Cannabis-Konsum am Arbeitsplatz ist – sofern es sich nicht um einen der oben genannten Orte handelt – nicht gesetzlich verboten. Grundsätzlich kann man sagen, dass Cannabiskonsum arbeitsrechtlich nicht anders zu bewerten ist als Alkoholkonsum. Die gesetzliche Unfallversicherung weist darauf hin, dass Beschäftigte sich durch Alkohol oder andere Drogen nicht in einen Zustand versetzen dürfen, durch den sie sich selbst oder andere gefährden können. Arbeitgeber dürfen Beschäftigte, die erkennbar in einem solchen Zustand sind, nicht arbeiten lassen. Drogentests dürfen allerdings ohne Einwilligung der Arbeitnehmer nicht durchgeführt werden.

Der Arbeitgeber kann den Cannabiskonsum am Arbeitsplatz untersagen, z.B. durch eine Haus- oder Betriebsordnung. Wenn es einen Betriebsrat gibt, hat dieser ein Mitbestimmungsrecht. Wenn es bereits Betriebsvereinbarungen oder eine Hausordnung zu Alkoholverboten am Arbeitsplatz gibt, bietet es sich an, diese in Bezug auf Cannabis zu aktualisieren. Verstoßen Beschäftigte gegen solche Verbote, riskieren sie eine Abmahnung oder Kündigung. Erscheint ein Arbeitnehmer unter Cannabiseinfluss zur Arbeit, kann dies auch ohne betriebliches Cannabisverbot eine Abmahnung oder Kündigung rechtfertigen.

Das Merkblatt zum „Gesetz zum kontrollierten Umgang mit Cannabis und zur Änderung weiterer Vorschriften“ finden Sie auf www.dehoga-berlin.de/downloads/dl/verschiedenes

Faszination Caspar David Friedrich: Florian Illies im Podcast von *visitBerlin*

Zwei Folgen anlässlich
der großen Ausstellung in Berlin
zu Caspar David Friedrich

Eines von Berlins größten kulturellen
Jahreshighlights ist aktuell gleich zwei
Mal Thema in *visitBerlins* Podcast
„Berlin Unboxed“: die Ausstellung
„Caspar David Friedrich – Unendliche
Landschaften“, seit dem 19. April bis zum
4. August in der Alten Nationalgalerie.

Besonderer Podcast-Gast: Florian Illies. Er ist freier
Schriftsteller, Journalist und Autor des aktuellen Best-
sellers „Zauber der Stille. Caspar David Friedrichs Reise
durch die Zeiten“. Im *visitBerlin*-Podcast spricht er über die
Faszination, die von Friedrichs Werken bis heute ausgeht.
Illies bringt den Hörer:innen in knapp 40 Minuten den Ma-
ler und seine Werke aus verschiedenen Blickwinkeln näher.
Spannend und kurzweilig zeigt Illies, wie und warum Caspar
David Friedrichs Werk die Menschen bis heute tief berührt.



Dreifache Expertise in einer weiteren Ausgabe

In der zweiten Episode diskutieren drei Expert*innen aus der
Alten Nationalgalerie, die unmittelbar an dem großen Projekt
der Berliner Ausstellung beteiligt sind, zu dem weltberühmten
Maler: der Direktor der Alten Nationalgalerie, Dr. Ralph Gleis,
Dr. Birgit Verwiebe, leitende Kuratorin der Ausstellung, sowie
Dr. Kristina Mösl, Restauratorin weltweit bekannter Gemälde
von Caspar David Friedrich.

Podcast „Berlin Unboxed“ seit zwei Jahren ein erfolgreiches Format

Der Podcast von *visitBerlin* startete Ende 2021 und öffnet sonst
verschlossene Türen für Gäste der Stadt. Es folgen Podcasts
anlässlich des Jubiläums zu 75 Jahre Grundgesetz und zur
UEFA EURO 2024 in Berlin: Ausgestrahlt wird ein Gespräch
mit der Kuratorin der Kunstsammlung
des Deutschen Bundestages, Kristina
Volke. Im Juni dreht sich der Podcast
um „Kultur meets Fußball“: Zu Gast ist
Josephine Henning, Europameisterin,
Olympiasiegerin und dreifache Champions-
League-Titelgewinnerin, die heute als
Künstlerin und Designerin tätig ist.

Auch Joanna Warsza, die Kuratorin des
Kunstparcours „Radical Playgrounds:
from Competition to Collaboration“ (27.
April bis 14. Juli) am Gropius Bau, ist
eine Gesprächspartnerin für *visitBerlins*
Podcast. „Berlin Unboxed“ ist auf al-
len gängigen Streaming-Plattformen zu
hören. Alle Folgen sind auch via You-
Tube und unter *visitBerlin.de* abrufbar.
Außerdem ist Berlin Unboxed über die
ABOUT BERLIN App verfügbar.



Dr. Gleis, Direktor Alte Nationalgalerie, Restauratorin
Dr. Mösl und Kuratorin Dr. Verwiebe



FANZONE

MAY 24-26, 2024

10H - 23H

KRAFTWERK BERLIN

FREE ENTRY

BASKETBALL CONTESTS

TROPHY STAND

FAN GIVEAWAYS

PLAYERS VISIT

BASKETBALL EXHIBITIONS

LIVE MUSIC

WATCH PARTY

STAY TUNED!



Junge Talente kennenlernen mit der Praktikums- woche Berlin!



Machen Sie mit bei der Praktikumswoche Berlin
und lernen Sie Ihre Nachwuchskräfte
von morgen kennen!

Sie wissen, wie wichtig und herausfordernd es ist, talentierte Nachwuchskräfte zu gewinnen. Nach dem großen Erfolg des vergangenen Jahres, wird es auch die Praktikumswoche in diesem Sommer geben. Während eines 9-wöchigen Aktionszeitraums besteht die Möglichkeit, dass Sie vielversprechende junge Talente kennenlernen und gleichzeitig so für Ihr Unternehmen begeistern. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um sich als attraktiver Arbeitgeber zu präsentieren und sich einen Vorsprung im Wettbewerb um die besten Köpfe zu sichern.

Mit der Teilnahme an der Praktikumswoche können Sie innerhalb der drei Wochen vor und während der Sommerferien (1. Juli bis 30. August 2024) jungen Menschen ab 15 Jahren Einblicke in Ihr Unternehmen und Ihre Branche ermöglichen.



© Praktikumswoche

Melden Sie sich hierfür einfach auf www.praktikumswoche.de/berlin/unternehmen an und entscheiden Sie selbst, an welchen Tagen und wie viele Jugendliche Sie für ein Tagespraktikum begrüßen möchten. Das Matching von Unternehmen und Jugendlichen erfolgt automatisch über die Plattform und orientiert sich am Unternehmensstandort sowie den Interessen der Jugendlichen. So profitieren alle – große und kleine Unternehmen.

Nutzen Sie die Gelegenheit, mit minimalem Organisationsaufwand und der nötigen Flexibilität durch die interessenbasierte Matching-Plattform frühzeitig Kontakt zu jungen Menschen aufzunehmen und unterstützen Sie sie dabei, wertvolle Erfahrungen für ihre Berufswahl zu sammeln.

Bei allgemeinen Fragen zur Praktikumswoche steht Ihnen gerne unsere Unternehmenssprechstunde zur Verfügung:

 praktikumswoche.io/berlin-sprechstunden

 **Praktikumswoche**
Berlin

YoungStars BB

Der Karrieretag der Gastgeber*innen
von morgen 2024



Wir wissen: Die Auszubildenden von heute sind die Fachkräfte von morgen!

Unseren Nachwuchs zu fördern ist daher umso wichtiger. Der Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin) geht daher seit 2023 mit dem Partner IKK BB neue Wege im Format der YoungStars BB. Dabei stehen Wertschätzung, Wissenstransfer und Gesundheitsförderung im Mittelpunkt des Tages für die Auszubildenden des Gastgewerbes.

An der Veranstaltung können Auszubildende aus allen Berufsgruppen unserer Branche und allen Lehrjahren teilnehmen. Neben Workshops wird es auch Fun & Action Points geben und natürlich sorgen wir auch für das leibliche Wohl!

Also lassen Sie auch in diesem Jahr Ihre Azubis an diesem lehrreichen und spannenden Tag teilhaben.

Unser Programm für YoungStars BB am 16. Juli 2024 von 09:30 –17:00 Uhr:

- Einlass
- Begrüßung
- Talkrunde
- Spannende Workshops
- Food Points
- Action Points

Es wird pro Azubi ein Unkostenbeitrag von 20 Euro zzgl. MwSt. erhoben.

Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Auszubildenden die Teilnahme ermöglichen, und somit über zahlreiche Anmeldungen.

Es gilt das First-come-first-served-Prinzip. Wir empfehlen die Freistellung vom Dienst an diesem Tag.

Melden Sie Ihre Auszubildenden gleich an unter: [📧 youngstarsbb.de](mailto:youngstarsbb.de)

Die Auswahl der Workshops folgt zu einem späteren Zeitpunkt durch die Azubis.

Bei Fragen melden Sie sich gerne bei: Juliane Schoenau:

Tel: 030. 31804820

[📧 juliane.schoenau@dehoga-berlin.de](mailto:juliane.schoenau@dehoga-berlin.de)



Fliegel Textilservice eröffnet innovativen Showroom in Neukölln



Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Website von Fliegel Textilservice unter www.fliegel-textilservice.de.

Fliegel Textilservice hat kürzlich seinen neuen Showroom in Neukölln eröffnet, der eine breite Palette hochwertiger Bettwaren, Frotteewaren und Berufsbekleidung präsentiert. Mit einer Fläche von 132 Quadratmetern bietet der Showroom Kunden die Möglichkeit, Produkte nicht nur zu sehen, sondern auch hautnah zu erleben.

Der Geschäftsführer von Fliegel Textilservice Berlin, Carsten Schlegel, betonte die Bedeutung des neuen Showrooms für das Unternehmen und seine Kunden. „Unser neuer Showroom ist ein Symbol für unsere Leidenschaft für Gastgewerbe und Qualität. Hier können unsere Kunden unsere Produkte hautnah erleben und sich von ihrer Qualität überzeugen“, sagte Schlegel.

Der Showroom wurde als Ort der Zusammenkunft konzipiert, an dem Kunden nicht nur Produkte auswählen können, sondern auch von kompetenten Kundenbetreuern unterstützt werden. „Unsere Kundenbetreuer stehen Ihnen gerne

zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und Sie bei Ihren Entscheidungen zu unterstützen“, betont Prokuristin Ragna Werler.

Fliegel Textilservice lädt Kunden und Interessenten herzlich ein, den neuen Showroom zu besuchen und die breite Palette unserer Produkte zu entdecken. Carsten Schlegel ist davon überzeugt, dass wir gemeinsam im Gastgewerbe unvergessliche Erlebnisse schaffen können.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [@ info@fliegel-textilservice.de](mailto:info@fliegel-textilservice.de)

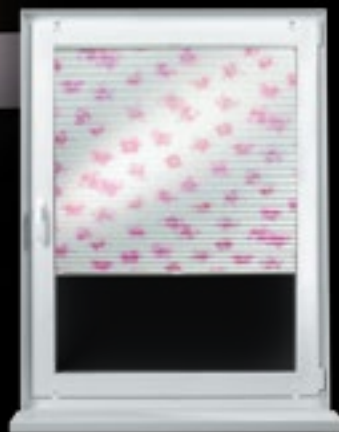
Über Fliegel Textilservice: Fliegel Textilservice ist ein führender Anbieter von hochwertigen Textillösungen für die Hotellerie. Mit langjähriger Erfahrung und einem breiten Sortiment an Bettwaren, Frotteewaren und Berufsbekleidung bietet das Unternehmen seinen Kunden maßgeschneiderte Lösungen für ihre individuellen Anforderungen.

IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

Kostenloser
Außendienstservice

Aufmaß & Beratung
vor Ort oder im Büro

☎ 030 324 99 82



z. B. PLISSEES

Über 30x in Deutschland!

Charlottenburg: Kantstraße 52

Friedrichshain: Karl-Marx-Allee 90

Köpenick: Bahnhofstraße 14

Prenzlauer Berg: Schönhauser Allee 86

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

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

JALOU CITY

www.jaloucity.de

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

Kalter weisser Mann

Uraufführung des aktuellen Stücks der Erfolgsautoren
Dietmar Jacobs und Moritz Netenjakob

Spieltermine

ab 23. April bis 2. Juni 2024



Der Tod ist nie schön.
Aber es könnte
schlimmer kommen,
als mit 94 Jahren
friedlich
einzuschlafen:
Zum Beispiel eine
Trauerfeier, die völlig
aus dem Ruder gerät.

Gernot Steinfels, Patriarch einer Firma des alten deutschen Mittelstands, ist verstorben, und sein designierter Nachfolger (60) richtet für das Unternehmen die Beisetzung aus. Doch sein Text auf der Schleife sorgt für heftige Irritation: „In tiefer Trauer. Deine Mitarbeiter“.

Schnell hat der „alte weisse Mann“ an der Spitze nicht nur seine Marketing-Leiterin, den Social-Media-Chef und seine Sekretärin gegen sich, sondern auch die sehr selbstbewusste Praktikantin. Vor dem Theaterpublikum als versammelter Trauergemeinde zerfleischt sich in diesem hochpointier-

ten Stück schließlich die Führungsetage der Firma immer mehr. Und nicht einmal der verzweifelte Pfarrer kann die Wogen glätten.

Die wendungsreiche Komödie von Dietmar Jacobs und Moritz Netenjakob (u.a. EXTRAWURST) zeichnet mit scharfem Blick und lustvoller Hingabe die Abgründe, Fallstricke und rhetorischen Kniffe der aktuellen Diskussion über soziale Umgangsnormen, ihre menschlich-allzu menschlichen Ursachen, weckt aber auch die Sehnsucht nach einem aufmerksamen und respektvollen Umgang miteinander.

Weitere Informationen finden Sie unter

renaissance-theater.de/produktion/kalter-weisser-mann/

**RENAISSANCE
THEATER** BERLIN

Aus Reinickendorf für Berlin



PROSPEKTE
FLYER SCHILDER
WEBSEITEN TEXTE
LOGOS BROSCHÜREN
GESCHÄFTSDRUCKSACHEN

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.

Spot an für Sie!



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

DAZN entscheidet sich für Zusammenarbeit mit PPDS



Sport-Streaming-Plattform exklusiv auf den Bildschirm von Philips MediaSuite TV-Geräten in Hotelzimmern zu bringen

Angesichts der neuen Partnerschaft ist die Philips Media Suite von PPDS das erste TV-Gerät speziell für den Hospitality-Bereich mit installierter DAZN-App, die von mehr als 300 Millionen Menschen monatlich genutzt wird. Somit ist es möglich, mehr als 30.000 Sport- und Unterhaltungsveranstaltungen weltweit in Hotelzimmern live zu verfolgen. Erstmals können nun exklusiv auf den TV-Geräten Philips MediaSuite für den Hospitality-Bereich Streamingdienste mit Live- und On-Demand-Inhalten genutzt werden. DAZN ist in mehr als 200 Ländern verfügbar und hat mehr als 60 Millionen Abonnenten sowie 300 Millionen monatliche Nutzer weltweit für sich gewonnen. Mit Premium-Rechten für Fußballübertragungen hat der Dienst auf den jeweiligen nationalen Märkten eine starke Präsenz. Jährlich werden über die DAZN-App mehr als 1,2 Milliarden Stunden lang Inhalte gestreamt. Bisher war dies hauptsächlich über verschiedene angeschlossene Verbrauchergeräte möglich, darunter Smartphones, Tablets und Spielekonsolen.

Das Komplettpaket

Die DAZN-App wurde exklusiv für eine Nutzung auf der Philips MediaSuite-Serie maßgeschneidert – dem Hotel-TV-Gerät der Wahl für einige der renommiertesten globalen Hotelmarken, darunter Accor, IHG, Marriot und Radisson. Mit dieser App können Hotels ihren Gästen die Möglichkeit bieten,

während ihres Aufenthalts Sportereignisse wie den nächsten großen Boxkampf mit Anthony Joshua oder Katie Taylor auf dem großen Bildschirm des Hotel-TVs zu sehen.

Hotels, die DAZN gerne für ihre Gäste abonnieren möchten, stehen je nach deren Zielgruppe zwei Pakete zur Auswahl. „DAZN Base“, das standardmäßig in jedem Paket enthalten ist, bietet alle Sportveranstaltungen an, für die DAZN weltweit Rechte besitzt. Dieses Base-Paket kann durch den „DAZN Ultimate“ wiederum ist für Kerngebiete gedacht, in denen zusätzliche Rechte erforderlich sind, beispielsweise die Bundesliga in Deutschland.

Für ein noch intensiveres Entertainment-Erlebnis

Für ein noch intensiveres Sounderlebnis können Hoteliers die neue Philips Professional Soundbar HAL5023 mit integriertem Subwoofer ergänzen, die exklusiv für Philips MediaSuite TVs konzipiert wurde.

Ihre Gäste kommen dank der DAZN-App auf einer Philips MediaSuite im Hotelzimmer in den Genuss Lieblingssportveranstaltungen – in einer Auflösung von bis zu 4K und mit hervorragendem Klang zu streamen. PPDS verfolgt die Philosophie, stets marktführend zu sein. Dies wird einmal mehr durch unsere Partnerschaft mit DAZN unter Beweis gestellt. Die anstrengenden Zeiten, in denen eine Sportsendung im Hotelzimmer auf einem winzigen Smartphone oder Tablet-Display ansehen mussten, gehören der Vergangenheit an.



© Philips

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

Fitness & Wellness im Gastgewerbe

Mehr als nur ein Hotel Gym



Die nahtlose Integration von Fitness & Wellness in das Hotelerlebnis ist ein wichtiger Trend in der sich ständig verändernden Hotelbranche. Dabei geht es nicht nur um das einfache Bereitstellen von Fitnessanlagen, sondern um eine strategische Verschmelzung von Wellbeing und Lifestyle.

Der globale Fitnessmarkt, der von 160 Milliarden Dollar im Jahr 2021 auf 434 Milliarden Dollar im Jahr 2028 wächst, spiegelt einen Paradigmenwechsel wider, der über traditionelle Fitnessräume hinausgeht. Er umfasst Mode, Technologie und Unterhaltung und steht im Einklang mit dem Fokus des Gastgewerbes auf das Wohlbefinden der Gäste.

Große Betreiber wie Hilton, IHG und Hard Rock Hotels sind Vorreiter dieser Entwicklung. Die Partnerschaft von Hilton mit Peloton, der Fokus von IHG auf gesundheitsorientierte Labels und das Marken-Fitnesskonzept von Hard Rock Hotels unterstreichen die wachsende Anerkennung von Fitness bei modernen Reisenden.

Nicht alle Hotels können jedoch mit der Innovationskraft der großen Ketten mithalten, weshalb viele oft nicht die Vielfalt anbieten, die moderne Gäste heutzutage erwarten, und beschränken sich auf eine rudimentäre Grundausstattung – oder bieten gar keine Räumlichkeiten oder Aktivitäten an.

Viele Gäste wünschen sich jedoch ein vielfältiges Angebot, einschließlich Gruppenkurse wie Yoga, Pilates, Barre, Cross-Fit, Boxen oder Schwimmen.

Visionäre Hoteliers haben dies erkannt und sind strategische Partnerschaften mit spezialisierten Fitness & Wellness Plattformen wie BODDY eingegangen. Solche Kooperationen stellen sicher, dass Gäste einfachen Zugang zu einem vielfältigen Angebot an Trainings- und Erholungsmöglichkeiten in unmittelbarer Hotelnähe haben. Gerade für Hotels ohne haus-eigenes Angebot oder für solche, die sich gegen kapitalintensive Investitionen aussprechen, sind solche Partnerschaften äußerst attraktiv.

Hotels heben sich durch maßgeschneiderte Fitness- und Wellness-Angebote von Mitbewerbern ab. Durch Partnerschaften werden Zentren für umfassendes Wohlbefinden geschaffen, in denen die Gäste an Aktivitäten und Erlebnissen teilnehmen können, die ihren Vorlieben entsprechen. Dies steigert nicht nur die Gästezufriedenheit und Loyalität, sondern auch den Umsatz.

 [boddy.tech/](https://www.boddy.tech/)

boddy



Künstliche Intelligenz und der menschliche Faktor

Ein Blick auf die Zukunft des Revenue Managements

Die Entwicklung des Revenue Managements steht vor einer wegweisenden Veränderung, die durch den Einfluss von künstlicher Intelligenz (KI) und menschlicher Expertise geprägt ist. Während in der Vergangenheit Algorithmen verwendet wurden, um komplexe Probleme zu lösen, treten nun neuronale Netze in den Vordergrund. Diese fortschrittlichen KI-Systeme sind in der Lage, durch die Analyse riesiger Datenmengen präzise Vorhersagen zu treffen und sich an schnell wandelnde Bedingungen anzupassen. Ein herausragendes Beispiel für die Leistungsfähigkeit dieser neuen Technologien ist das Programm AlphaZero, das ohne explizite Regeln das Schachspiel erlernte und sogar Stockfish, eine komplexe Software mit fortschrittlichen Algorithmen zur Schachanalyse, besiegte. Diese neuen Ansätze, die auf neuronalen Netzen basieren, versprechen eine deutliche Verbesserung der Qualität und Effizienz im Revenue Management. Durch die Einbindung von umfangreichen Datensätzen können KI-Systeme bessere Vorhersagen für die zukünftige Nachfrage treffen und gleichzeitig komplexe Zusammenhänge analysieren, die bisher schwer zu erfassen waren.

Doch trotz der beeindruckenden Leistungsfähigkeit von KI-Systemen bleibt der Faktor Mensch unersetzlich. Während maschinelle Entscheidungen auf den verfügbaren Daten basieren, können sie bisher nur schwer Faktoren wie Umgebung, Wetter oder lokale Ereignisse berücksichtigen. Weiche Faktoren, wie gefühlte Entwicklungen eines Marktes oder psychologische Obergrenzen in der Überbuchung und des Preises, können Maschinen nicht erfassen. Daher ist es unerlässlich, dass menschliche Experten die Datensätze mit zusätzlichen Informationen anreichern, um eindeutige Prognosen zu erstellen. Revenue Manager spielen dabei eine entscheidende Rolle. Sie verfügen nicht nur über das nötige Fachwissen und Verständnis für die Systeme, sondern auch über die Fähigkeit, komplexe Zusammenhänge zu analysieren, strategische Entscheidungen zu treffen und im Austausch mit ihren Hotels die weichen Faktoren zu integrieren. Durch einen strukturierten Ansatz, der

Datenanalyse, Entscheidungsfindung und Evaluation umfasst, können Revenue Manager fundierte Strategien entwickeln, um die Performance zu optimieren und den langfristigen Erfolg des Unternehmens zu sichern.



Die erfolgreiche Implementierung von Revenue Management-Strategien erfordert neben technischem Know-how auch eine Fülle von zwischenmenschlichen Fähigkeiten und ein starkes Maß an Vertrauen. Die enge Zusammenarbeit zwischen Revenue Managern, Hotelmitarbeitern und Entscheidungsträgern ist entscheidend, um gemeinsam die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen.

Daher liegt die Zukunft des Revenue Managements in einer ausgewogenen Integration von künstlicher Intelligenz und menschlicher Expertise. Während KI-Systeme die Effizienz und Genauigkeit verbessern, werden es letztendlich die Menschen sein, die durch ihre Fachkenntnisse, Innovationsbereitschaft und zwischenmenschliche Fähigkeiten den entscheidenden Unterschied machen zwischen kurzfristigem Erfolg und nachhaltiger Unternehmensentwicklung.

In einer Welt, die zunehmend von Technologie geprägt ist, bleibt die menschliche Komponente vor allem in der Hotellerie und besonders im komplexen und dynamischen Bereich des Revenue Managements unersetzlich.

Seit der Gründung 2006 setzt HotelPartner Revenue Management auf die TET-Synergie: qualifizierte Teams, bewährte Expertise und modernste Technologien. HotelPartner unterstützt Sie bei der Kostensenkung und Umsatzsteigerung – stets angetrieben von den Kernwerten Optimierung, Erfolg und Sicherheit.

 [hotelpartner.com](https://www.hotelpartner.com)

HotelPartner[®]
YIELD MANAGEMENT

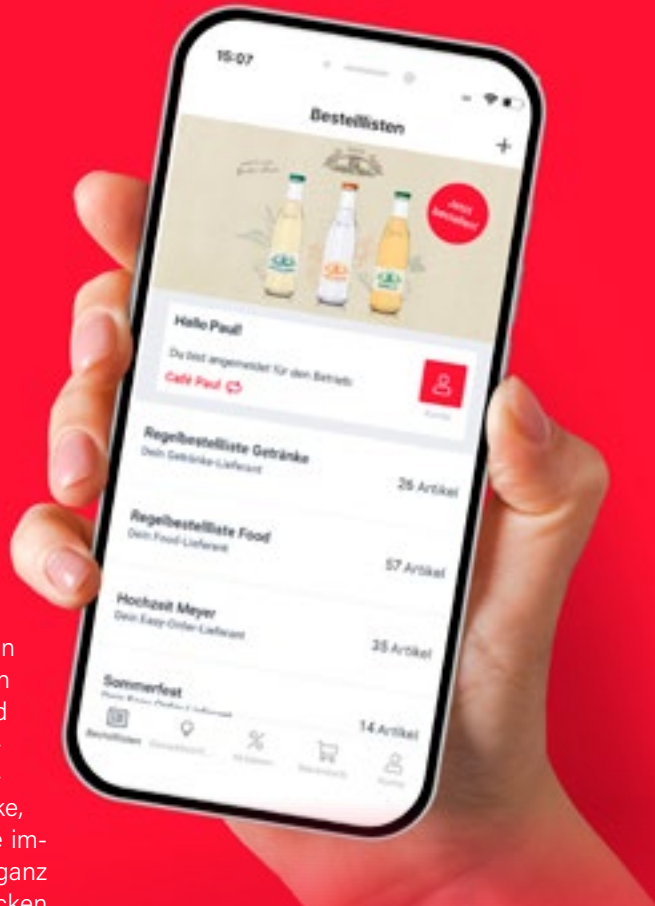
Durchstarten mit Gastivo

Entdecken Sie jetzt die Lieferpartner in der Region Berlin und werden Sie Teil des Gastivo-Netzwerkes

Mit Gastivo haben Sie alle Ihre Lieferanten an einem Ort. So können Sie Ihre Bestellungen ganz einfach bündeln, sparen Arbeitszeit und bekommen eine bessere Übersicht über Ihren Warenkorb. Zudem profitieren Sie als Gastivo-Kunde von aktuellen Angeboten & Aktionen Ihrer Lieferanten. Ob Getränke, Food oder Non-Food-Produkte – mit Gastivo finden Sie immer genau den Lieferpartner, der zu Ihnen passt. Alles ganz kostenlos und bequem via App oder Browser. Entdecken Sie jetzt unsere verschiedenen Lieferpartner für die Region Berlin und werden Sie ein Teil der Gastivo-Familie.

Jetzt Vorteile sichern

Werden Sie Gastivo-Kunde in nur wenigen Schritten: Registrieren Sie sich ganz einfach über gastivo.de/registrierung/ oder über den QR-Code und fragen Sie direkt Ihren Wunschlieferanten an. Nach einer kurzen Überprüfung können Sie direkt mit Ihrer ersten Bestellung auf Gastivo starten. Im Gastivo Webshop erhalten Sie Zugriff auf viele hilfreiche Funktionen, wie das Anlegen individueller Bestelllisten, Statistiken zu Ihren Bestellungen und die Möglichkeit, Anwendungs- und Bearbeitungsrechte für verschiedene Benutzerrollen individuell anzupassen. Mit der Gastivo Bestell-App können Sie, von wo auch immer, Ihr Produktsortiment durchsuchen, die Bestellhistorie einsehen und beliebig viele Bestellungen auslösen – bei all Ihren Lieferanten. Somit können Sie Ihre Bestellungen ganz nach Ihren Bedürfnissen in Ihrem Alltag integrieren.



Mehr als nur eine Plattform

Als Teil des Gastivo-Netzwerkes profitieren Sie von attraktiven Vorteilsbedingungen. Ob Personalsuche, Versicherungen oder Kassensysteme – mit Gastivo finden Sie Ihren maßgeschneiderten Service für fast jede Anforderung. Darüber hinaus stehen die Trends und Entwicklungen in der Branche bei Gastivo immer im Fokus. Entdecken Sie spannende Themen, Rezepte und Food-Inspirationen aus der Gastro-Branche und bleiben Sie immer up-to-date. In dem Gastivo Newsletter erfahren Sie jede Woche, welche Trends Sie auf keinen Fall verpassen sollten. Melden Sie sich jetzt an und erleben Sie die Vielfalt von Gastivo.



www.gastivo.de/gastronom/

Digitaler Wandel im Hotel

Smarte Gästelerlebnisse und gesteigerte betriebliche Effizienz durch IoT-Anwendungen

Die Integration des Internets der Dinge (IoT) in der Hotellerie hat sich von einem neuartigen Ansatz zu einem unverzichtbaren Bestandteil entwickelt, der das Gastgewerbe revolutioniert. Dieser Fortschritt treibt die Effizienz und die Zufriedenheit der Gäste durch eine nahtlos digitale Guest Journey voran. Durch die intelligente Vernetzung von Geräten und Systemen ermöglicht die Technologie eine maßgeschneiderte Erfahrung für den Gast, automatisiert alltägliche Prozesse und erhöht die Sicherheitsstandards. Wir beleuchten in diesem Zusammenhang drei wesentliche IoT-Anwendungen, die sich als besonders wertvoll erwiesen haben: digitale Türöffnungslösungen, digitale Beschilderung und die Nutzung von Überwachungskameras.



© KraftCom GmbH

Eine digitale Türöffnungslösung ermöglicht den Gästen, die ihnen zugewiesenen Türen mit ihrem Smartphone zu öffnen – ein Verfahren, das traditionelle physische Schlüssel oder Karten ersetzt. Diese Technologie vereinfacht nicht nur den Zugriff auf die Zimmer, sondern ermöglicht es dem Hotelmanagement auch, Zutritte zu überwachen und zu regulieren.

Digital Signage vermittelt nicht nur Werbeinhalte, sondern kann auch als Wegweiser oder Botschafter für wichtige Hinweise und Mitteilungen eingesetzt werden. Innovative Kommunikationstechnologie ersetzt dabei herkömmliche Werbeflächen oder Infotafeln. Die Displays überzeugen durch eine kristallklare und individuelle Darstellung der Inhalte, ausgezeichnet durch einfache Bedienbarkeit über ein Content Management System.



© KraftCom GmbH

Überwachungskameras spielen eine entscheidende Rolle in der Gewährleistung von Sicherheit und Ordnung innerhalb der Hotelanlage. Dabei wird besonderer Wert auf eine zuverlässige Dokumentation und Überwachung bei DSGVO-konformer Umsetzung gelegt, um den Schutz der Privatsphäre der Gäste zu garantieren.

Die KraftCom GmbH bietet mit ASE® (Advanced Service and Entertainment) maßgeschneiderte IT- und TK-Lösungen für die Hotellerie. Von der Bereitstellung einer zuverlässigen IT-Infrastruktur, über die Implementierung von IoT-Systemen bis hin zum 24/7-Service mit eigenem Support. Alles aus einer Hand.

Sie möchten mehr erfahren über IoT in der Hotellerie und alle weiteren Leistungen von KraftCom? Melden Sie sich! Wir sind jederzeit gerne für Sie da.



KraftCom GmbH · Büro Berlin

Tel: 030. 80407828

@ info@kraftcom.de

www.kraftcom.de



© privat

Der Verband begrüßt ganz herzlich Isabel Rosenberg als neue Assistentin der Geschäftsführung. Seit April ist die gelernte Hotelfachfrau, die zuletzt für einen caritativen Verband tätig war, an der Seite von Thomas Lengfelder und Gerrit Buchhorn. Sie zeigt sich verantwortlich für die Koordination von Projekten und zur Unterstützung in administrativen Angelegenheiten rund um die Verbandsarbeit. Sie nimmt damit eine bedeutende Rolle ein, die nach viel Engagement, Effizienz und manchmal auch nach einer Menge Feingefühl ruft. Isabel Rosenberg ist es wichtig, sich für die Interessen der Mitglieder einzusetzen und ein Teil davon zu sein, die Branche nachhaltig zu stärken. Für Ihre Anliegen steht Sie Ihnen unter Tel: 030. 31804822 oder isabel.rosenberg@dehoga-berlin.de gerne zur Verfügung.

ALEX Berlin mit neuem „Urban Living“-Look

Nach aufwändigen, knapp achtwöchigen Umbaumaßnahmen zeigt sich das ALEX Berlin am Alexanderplatz seit dem 21. März in einem gänzlich neuen Look. Das im Jahr 2001 an den Start gegangene Lokal präsentiert mit „Urban Living“ das neue Leitthema einer sehr umfangreichen Konzeptumstellung. Eine gekonnt kuratierte Stilmix-Vielfalt vermittelt den Eindruck einer gemütlichen Wohnwelt. ALEX inszeniert dabei auch Industrial Design, kombiniert Holzbö-

den mit Mosaikfliesen, paart Fauteuils in Samtoptik und floralen Dessins mit feingliedrigen Loungesesseln oder hohen Bistrostühlen an den langen, kommunikativen Communal Tables. So entsteht aus sehr unterschiedlichen Verweilzonen ein stimmungsvolles Ganzes, das jede Tageszeit durch ein ausgeklügeltes Lichtkonzept orchestriert. Immer wieder neue Blickwinkel auf das Interior eröffnen sich aus ganz verschieden gestalteten Café-, Bar-, Bistro-, oder Lounge-Bereichen.

www.dein-alex.de/berlin-alexanderplatz

Ohne Worte – Das FISHERMAN'S Restaurant hat seit Ende März geschlossen

Mit einem wehmütigen Blick zurück und einem dankbaren Blick nach vorn teilte das FISHERMAN'S Restaurant, am Tegeler See, die Nachricht, dass es zu Ende März, für immer seine Türen geschlossen hat. Inmitten der turbulenten Strömungen von Politik und Wirtschaft haben sie sich entschieden, den kulinarischen Hafen zu verlassen. Hinter ihnen liegen 18 Jahre voller Erinnerungen an gemütliche Abende und sonnige Tage. Es erfüllte sie mit Stolz und Dankbarkeit, den Gästen mit der besonderen Formel aus Kreativität, kulinarischer Leidenschaft und herzlichem Service, eine Begleitung für bedeutende Anlässe und wichtige Lebensmomente gewesen zu sein. Es schließt sich eine Tür und gleichzeitig öffnet es ein großes Fenster für neue Mög-

lichkeiten und Abenteuer. Ein Hauch frische Luft lüftet den Kopf für neue Ideen, so das Team des FISHERMAN'S Restaurant und Sören Engelmann.

RECUP startet in Österreich

Der Anbieter des größten Mehrwegsystems für die Gastronomie, weitet seinen Tätigkeitsbereich auf Österreich aus. RECUP revolutionierte durch die Bereitstellung des ersten flächendeckenden Pfandsystems für Getränke- und Speisenverpackungen den Markt für To-go-Verpackungen in der Gastronomie. Ab sofort steht das Mehrwegsystem auch Gastronomiebetrieben und Endverbrauchenden in Österreich zur Verfügung. RECUP/REBOWL ist mit bereits über 20.000 gastronomischen Partnerbetrieben in Deutschland die größte Mehrweglösung für die Gastronomie und bietet sowohl To-go-Anbietern als auch Verbrauchern eine unkomplizierte, kostensparende und attraktive Alternative zu Einwegverpackungen.

www.recup.at

Wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin – Bio-Zertifizierung in Gold für das Lulu Guldsmeden Hotel

Das Lulu Guldsmeden Hotel in Berlin ist als erstes Hotel in Deutschland mit dem staatlichen Bio-Logo für die Außer-Haus-Verpflegung in Gold zertifiziert worden. Am 12. März 2024 wurde dem Hotel die Zertifizierung in Anwesenheit der Königlich Dänischen Botschafterin in Deutschland, Susanne Hyldebrand und der Parlamentarischen Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Dr. Ophelia Nick überreicht. Dazu sagte die Parlamentarische Staatssekretärin Dr. Ophelia Nick: „Ich gratuliere dem Hotel Lulu Guldsmeden für ihr Engagement und die Zertifizierung in Gold. Fast vollständig auf Bio zu setzen ist eine echte Leistung und ein riesiger



© ALEX



© Lulu Guldsmeden

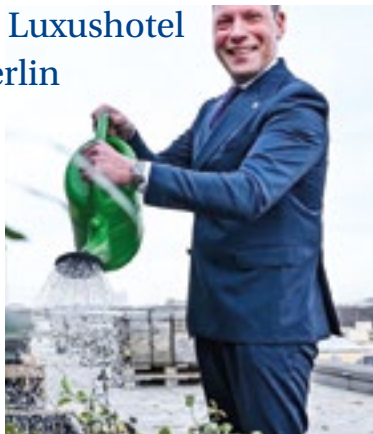
(v.l.n.r.) *Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Dr. Ophelia Nick; General Manager des Lulu Guldsmeden Hotel Nick Zilinski und Susanne Hyldebrand, Königlich Dänische Botschafterin in Deutschland*

Gewinn für Umwelt, Klima und Tierwohl. Die Zertifizierung zeigt: Ob Gastro, Imbiss oder Hotel, überall ist es möglich, den Gästen die Vorteile von Bio schmackhaft zu machen. Ich hoffe, dass sich nun noch mehr Hotels in ganz Deutschland auf den Weg machen und verstärkt Bio in ihre Küche integrieren.“ Das Vorbild für dieses Zertifizierungssystem kommt aus Dänemark, hier werden Kantinen, Hotels, Restaurants und andere Großküchen schon seit 2009 mit einem Zertifikat für den Anteil an Bio-Lebensmitteln ausgezeichnet. Dies trug dazu bei, dass das Land heute weltweit führend beim Konsum von Bio-Lebensmitteln in Schulen, Kantinen und Restaurants ist – nicht verwunderlich also, dass mit dem Lulu Guldsmeden Hotel, das erste goldene Zertifikat für ein Hotel, an eine dänische Hotelkette geht.

www.instagram.com/guldsmedenhotelsberlin/

Neuer Chef im Luxushotel JW Marriott Berlin

Anfang März trat der 47-jährige Arne Klehn seine neue Position als General Manager des JW Marriott Berlin an. Er soll das Hotel, das erst Anfang 2023 vom „Hotel Berlin Central District“ in einen JW



© FUNKE Foto Services, Maurizio Gambarini

Marriott-Standort umgewandelt wurde, maßgeblich mitgestalten. Sein Fokus liegt darauf, das aus 27 Nationen stammende Mitarbeiterteam sowie das Haus so zu gestalten, dass es sich weiter unter den Luxushotels in Berlin etabliert.

www.marriott.com/de/hotels/berjw-jw-marriott-hotel-berlin

EDNA
QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Ultimative
Neuheit



Art. 323*

Mini
Cappuccinocreme-
Schnecke

Maße: Ø 5,0 x H 2,5 cm
Gewicht: 40 g, 90 St. / Kt.
☑ vorgegart

Mini-
Vielfalt



Art. 1160*
FF-PartyBurger-
Mischkiste, 4-fach

Maße: Ø 6,5 x H 3,5 cm
Gewicht: 30 g, 100 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!

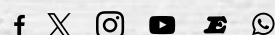


Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler,
im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.de

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.de
☎ 0800 722 722 4 ☎ 01522 179 55 81



☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.



20 Jahre Mitgliedschaft für Stern+Kreis Schifffahrten

Jörn Brinkmann (l.), Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie übergab die Urkunde an Christina Aue (m.) und Andreas Behrens (r.).



30jähriges Mitgliedsjubiläum feiert das The Westin Grand, Berlin

Tina Brack (General Manager) nahm die Urkunde von Philip Ibrahim (Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie) entgegen. Danke für die langjährige Treue.



20 Jahre Betriebs- & Mitgliedsjubiläum Mövenpick Hotel

Philip Ibrahim (r.), Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie übergab die Urkunde an die Damen Tina Hilbert (m.), General Manager und Antonia Schmid (l.) Personalsachbearbeiterin.



15 Jahre Betriebs- & Mitgliedsjubiläum Vienna House Andel's

Ralph Alsdorf (l.) nahm die Urkunde von Kristian Kleber (r.) Mitgliederbetreuung entgegen.

Doppeltes Jubiläum!

20jähriges Betriebs- & Mitgliedsjubiläum für das The Ritz-Carlton Berlin und Marriott Hotel Berlin. Gerrit Buchhorn (m.) stellv. Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin über gab die Urkunden an Torsten Richter (l.) und Hans-Joerg Schneider (r.)



30 Jahre Betriebs- & Mitgliedsjubiläum ...

... feiert das martas Hotel Albrechtshof Berlin. Jörn Brinkmann (r.) übergab die Urkunde an Matthias Zwielong (l.) General Manager.



ARCOTEL John F: Designhotel im Stil der Kennedys feiert 15. Geburtstag



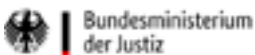
© Eva Oertwig

Hotelchefin Melanie Borchert

Das ARCOTEL John F am Auswärtigen Amt beging mit rund 100 Vertretern aus Wirtschaft, Medien und Politik Mitte April seinen 15-jährigen Geburtstag. Die Gäste feierten zu den Lieblingscocktails der Kennedys und amerikanischem Fingerfood, ließen sich bestens gelaunt mit John F, Jackie und Marilyn Monroe ablichten und nutzten die Gelegenheit, die ersten frisch renovierten Zimmer zu besichtigen.

Bis Ende 2024 soll die Modernisierung abgeschlossen sein. „Das ARCOTEL John F passt mit seinem Storytelling perfekt in das kosmopolitische Berlin. Nach dem ARCOTEL Velvet in der Oranienburger Straße ist es unser zweites Berliner Haus, das sich seit vielen Jahren einer ausgezeichneten Auslastung und hohen Gästezufriedenheit erfreut“, sagte Martin Lachout, CEO ARCOTEL Hotels AG. Geführt wird das Hotel von Melanie Borchert, Area Manager Berlin.

johnf.arcotel.com/de



Wir suchen einen Kantinenbetreiber

Das Bundesministerium der Justiz schreibt seine Kantinenkonzession inklusive Cateringleistungen neu aus.

Bitte bewerben Sie sich jetzt unter <https://www.evergabe-online.de/tenderdetails.html?4&id=638541>



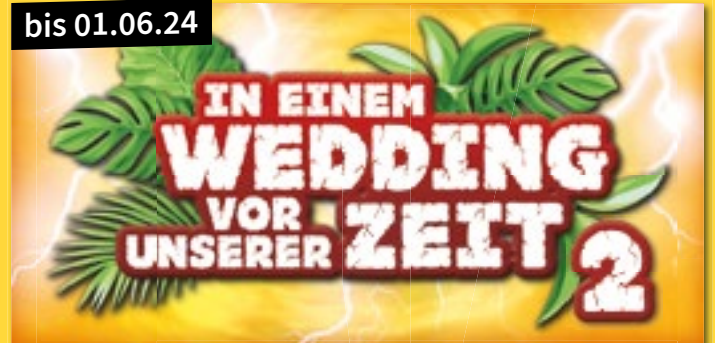
20 JAHRE

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

prime
time
theater

DAS BERLINER
KULT-THEATER

bis 01.06.24



ab 05.06.24



ab 26.06.24



ab 19.07.24



Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class*
H10 Berlin Ku'damm



► Betriebsjubiläen im Mai 2024

Call a Pizza Friedenau 5 Jahre ■ CapRivi 20 Jahre ■ Delfin 10 Jahre
 ■ Heile Welt 5 Jahre ■ Hollywood Media Hotel 25 Jahre ■ Hopfen-
 reich 10 Jahre ■ ibis Berlin City Süd 20 Jahre ■ Paulaner im Spree-
 bogen 15 Jahre ■ Pirata Patata 10 Jahre ■ Restaurant Robben-
 gatter 50 Jahre ■ Steigenberger Hotel Am Kanzleramt 10 Jahre ■
 Strandbad Lübars 15 Jahre ■ Tex-Mex 30 Jahre ■ Umami F-Hain 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Mai 2024

BWSG GmbH & Co. Betriebs KG 5 Jahre ■ Fargo 5 Jahre ■ Heile Welt 5 Jahre
 ■ Hollywood Media Hotel 25 Jahre ■ Hotel Helle Mitte 5 Jahre ■ Imbiss zur
 Bratpfanne Lichterfelde 10 Jahre ■ La cantine d'Augusta 5 Jahre ■ Lohmeier
 & Deimel GmbH & Co. KG 25 Jahre ■ Restaurant Bass 5 Jahre ■ Restau-
 rant Dalmacija 35 Jahre ■ Steigenberger Hotel Am Kanzleramt 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Bernstein Villa Kastantia
- Il About Café - east berlin
- Metropole Live
- Dorle Berlin
- KleinMein Coffee & Food
- Strandbad Lübars
- Gasthaus Lenz
- La Vucciria
- The Knast

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder



Montag, 27. Mai 2024	Vollversammlung der Delegierten	SANA Berlin Hotel
Montag, 24. Juni 2024	Sommerfest mit <i>visitBerlin</i> und <i>visitBerlin</i> Partnerhotels	Sommergarten Messe Berlin
Dienstag, 16. Juli 2024	YoungStars BB – der Karrieretag der Gastgeber*innen von morgen	Hotelfachschule Berlin

Das Strandbad Lübars

Die ruhige Lage und der natürliche See

Das Strandbad Lübars ist ein altbekannter Badeort in Berlin-Lübars, der schon seit Generationen von Familien und Touristen besucht wird. Die ruhige Lage in einem wunderschönen Naturschutzgebiet und der natürliche Ziegeleisee bieten den Besuchern des Strandbades eine willkommene Abwechslung zum Alltag. Der See besticht als offizielle EU-Badestelle durch Sauberkeit und ausgezeichnete, nährstoffarme Wasserqualität und gilt somit als einer der klarsten und friedlichsten Badeseen Berlins. Wie der Name schon sagt, ist der knapp 5 Hektar große See ein Ziegeleiteich, entstand also aufgrund eines Materialaushubs einer Ziegelei. Einst wurden dort die Steine fürs Rote Rathaus und das Rathaus Reinickendorf gebrannt. Der Wasserstand wird mit einer Verbindungsleitung zum Hermsdorfer See reguliert.

Auf über 50.000 qm Freigelände erwartet die Besucher ein Kurzurlaub am Strand mit 800 Tonnen weißem Sand, Sprungturm-Anlage, Wasserutschen im Schwimmer- und Nichtschwimmerbereich, Umkleidekabinen, Innen- und Außenduschen, Strandkorb-, Strandliegen-, Sonnenschirmverleih, großer Liegewiese, Imbiss mit Getränken und Eis, Shop mit Badeartikeln und Süßwaren sowie ein Beachvolleyballfeld.

Vorhanden ist auch ein barrierefreier, behindertengerechter Zugang zum Badebereich und zum angeschlossenen Restaurant. Jeden Mittwoch ist Familientag und der Eintritt kostet dann nur 3,- je Person (auch in den Sommerferien).

Das Restaurant

Wer nicht nur Spaß im Wasser haben möchte, der kann sich auch im neu gestalteten Biergarten des angeschlossenen Restaurants z.B. bei einem frisch gezapftem Bier oder einem schmackhaften Cocktail abkühlen. Damit man auch die besondere Abendstimmung am See genießen kann, ist der Biergarten täglich bis mindestens 21 Uhr geöffnet.

Das Restaurant mit seiner großen Sonnenterrasse mit Blick auf den See, täglich von 11 bis 21 Uhr geöffnet, ist eine passende Gelegenheit, auch unabhängig vom Badebetrieb, gepflegt zu speisen, selbst wenn das Wetter mal nicht mitspielt.

Den Gästen werden kulinarische Genüsse in Form von deutscher und mediterraner Küche geboten. Die saisonale Küche mit Beelitzer Spargel, Pfifferlingen etc. kommt auch nicht zu kurz. Jeden Mittwoch beim Familientag wird ein Tagesgericht für nur 9,90 € angeboten. Ein Partyservice für Ihre Feste zu Hause liefert liebevoll gestaltete Platten mit hervorragenden Köstlichkeiten. Der große Festsaal des Restaurants bietet sich hervorragend für Feierlichkeiten jeglicher Art für bis zu 200 Personen an.


Imbisse in Reinickendorf und Tegel

Zum Strandbad gehören auch die drei Imbisse „Zum Würfel“ in der Straße Am Nordgraben, am Kurt-Schumacher-Damm und an der Karolinenstraße. Dort werden u.a. Currywurst und Pommes mit der würzigen, von Frank Zander kreierten Soße angeboten. Einfach vorbeikommen und probieren!

Die Imbisse sind täglich bis 22 Uhr geöffnet – Ausnahme ist der Würfel an der Karolinenstraße, er schließt um 21 Uhr.

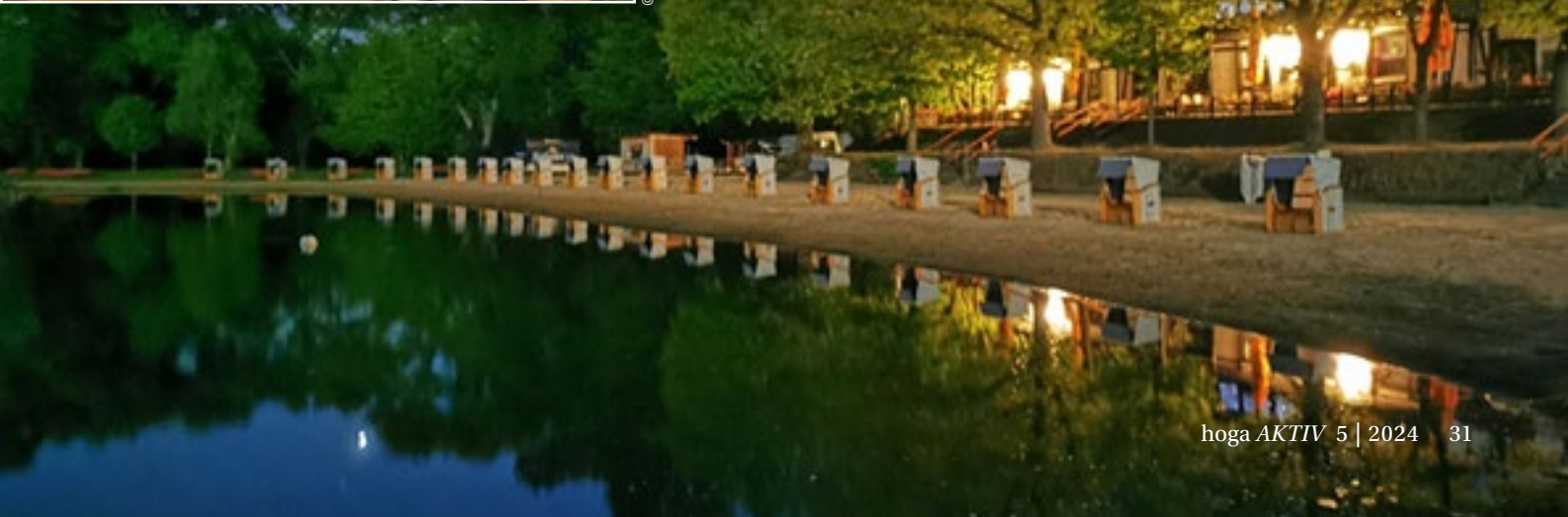
Alle Informationen

zu Anfahrt, Eintrittspreisen und Öffnungszeiten des Strandbades unter

 www.strandbad-luebars.de



© Strandbad Lübars



MITGLIEDER

Das schönste Freibad
im Norden Berlins

Willkommen auf dem Olymp!

„In der griechischen Mythologie ist ein Ort namens „Olymp“ der Wohnort der Götter und seinen Gipfel stellte man sich lichterfüllt vor.“ So ist es auch an den Tagen der Olymp-Veranstaltungen, an denen deutsche und internationale Stars die Gesichter und Gemüter der Fans zum Leuchten bringen werden.

innerhalb und außerhalb Berlins damit erfolgreich. Er ist Gastronom und Betreiber eines der schönsten Berliner Strandbäder, dem Strandbad Lübars in Berlin-Reinickendorf, und er ist der lebende Beweis für die Existenz eines Mensch gewordenen Duracell-Häschens mit der Energie eines ganzen Kraftwerkes.

90er-/2000er Olymp am 31. Mai 2024,

präsentiert von rbb 88.8. Einlass: 15:00 Uhr, Beginn: 18:00 Uhr
Nur einen Tag später, am 1. Juni, steigt der SchlagerOlymp. Zum nunmehr zwölften Mal in Folge versprechen die über 20 Künstler und Künstlerinnen, die Bühne auf dem Zentralen Festplatz Berlin zum Glühen zu bringen. Zehn Stunden Schlag(er)abtausch der Stars garantieren Unterhaltung vom Feinsten und beste Stimmung. Da der deutsche Schlager generationsübergreifend ist, besuchen die Veranstaltung auch Familien mit Kindern, für die bis zum Alter von 12 Jahren freier Eintritt gewährleistet ist.

Neben dem attraktiven Showprogramm wird den Besuchern an beiden Tagen neben ausgezeichnetem Service auch eine kulinarische Versorgung auf höchstem Niveau geboten. Dies gilt gleichermaßen für den VIP & Backstage-Bereich als auch für das gesamte Veranstaltungsgelände. Zum reichhaltigen Angebot gehören u. a. Grillspezialitäten, Pfannengerichte, Süßwaren, Crêpes, Eis, Brezel- sowie Bierstände, Cocktails, Bowle, u.v.m. Natürlich kann man gerne, wie auch in den Jahren zuvor, Decken, Klappstühle, Sonnenschirme etc. auf das Festivalgelände mitbringen. Nur das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.



© Veranstaltungsservice Schenk

Am 31. Mai und 1. Juni 2024 werden in Berlin wieder die Herzen der Festivalgänger höherschlagen. Auf dem Gelände des Zentralen Festplatzes Berlin, Kurt-Schumacher-Damm 207, wird der musikalische Olymp erobert. Veranstalter der Olymp-Konzerte ist nicht Zeus, sondern Olaf Schenk. Augenzwinkernd betrachtet steht Schenk dem obersten Gott der griechischen Mythologie aber in nichts nach, denn in seiner Branche leistet Olaf Schenk Großes wie kaum ein anderer. Mit seinem Veranstaltungsservice plant und organisiert er Stadt- und Straßenfeste, Festivals und Open-Air-Veranstaltungen, Rock- und Popkonzerte (mit je knapp 30.000 Besuchern) und ist seit mehr als 30 Jahren




Schlager-Olymp am 1. Juni 2024,

präsentiert von Radio Schlagerparadies.

Einlass: 10:00 Uhr Beginn: 13:00 Uhr

Infos und Tickets für beide Olymp-Konzerte gibt es unter

 www.super-ticket.de



© Massimo Rodari

Ein weiteres großes, bekanntes Fest, das Olaf Schenk mit seinem Veranstaltungsservice ausrichtet, ist das traditionelle Tegeler Hafenfest in Alt-Tegel entlang der Greenwichpromenade bis zum Kanonenplatz. Seit Jahren ein beliebter Publikumsmagnet lädt das Hafenfest mit über 150 Ständen mit Kunsthandwerk, Live-Musik, Fahrgeschäften, Rummel-Atmosphäre, kulinarischen Angeboten und großem Höhenfeuerwerk zu vier unterhaltsamen Tagen ein. Mit Live-Musik

verschiedener Musikrichtungen und einem vielfältigen Bühnenprogramm können Besucher*innen aller Generationen ausgelassen feiern.

**Tegeler Hafenfest
18. Juli bis 21. Juli 2024,**

Greenwichpromenade am Tegeler See, Donnerstag von 14 bis 22 Uhr, Freitag von 12 bis 23 Uhr, Samstag von 11 bis 23 Uhr.



Dieter Fuhrmann

Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

Abmahnung im Arbeitsrecht

Was müssen Arbeitgeber bei einer Abmahnung eines Arbeitnehmers beachten?

Leider kommt es immer wieder vor, dass Gastronomen oder Hoteliers einen Mitarbeiter*innen abmahnen müssen wegen der Verletzung arbeitsvertraglicher Pflichten. Als Pflichtverstöße kommen z.B. das Zuspätkommen zur Arbeit, unangemessenes Verhalten gegenüber Kollegen oder Arbeitsverweigerung in Betracht. Eine Abmahnung ist die Vorstufe für eine verhaltensbedingte Kündigung. Wie viele Abmahnungen nötig sind, um einen Mitarbeiter*innen zu kündigen, ist vom Einzelfall abhängig. Die oft gehörte Formel: *Drei Abmahnungen = Kündigung* ist rechtlich ohne Relevanz.

Der Arbeitgeber sollte beim Abfassen einer Abmahnung immer berücksichtigen, welche drei Funktionen eine Abmahnung hat. Es muss genau dokumentiert werden mit welchem Verhalten der Mitarbeiter*innen gegen welche arbeitsvertragliche Pflicht verstoßen hat (Dokumentationsfunktion). Außerdem muss der Arbeitgeber mit der Abmahnung unter Hinweis auf das Fehlverhalten den Mitarbeiter*innen zu künftigem vertragsgemäßem Verhalten anhalten (Ermahnungsfunktion). Letztendlich muss in der Abmahnung auf die Konsequenzen bis hin zu einer Kündigung hingewiesen werden, wenn der Mitarbeiter*innen sein vertragswidriges Verhalten fortsetzt und die Warnung des Arbeitgebers ignoriert (Warnfunktion).

Fehler in der Abmahnung sind unbedingt zu vermeiden. Ist eine Abmahnung wegen eines Fehlers unwirksam, kann sie auch nicht Grundlage für eine spätere verhaltensbedingte Kündigung sein. Typische Fehler sind das pauschale und unkonkrete Behaupten einer Pflichtverletzung, das Weglassen der Ermahnungs- oder Warnfunktion oder das Abmahnen durch eine nicht weisungsbefugte Person. Vermieden werden sollte auch das Rügen mehrerer Sachverhalte in einer Abmahnung. Ist nur ein Sachverhalt unwirksam abgemahnt worden, ist die gesamte Abmahnung unwirksam. Deshalb sollte jeder Sachverhalt mit einer einzelnen Abmahnung abgemahnt werden. Der abgemahnte Mitarbeiter*innen kann gegen eine unwirksame Abmahnung eine Klage auf Entfernung der Abmahnung beim Arbeitsgericht einlegen.



Manuel Miller

Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR

 www.cht-legal.com

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Netto-Null-Emissionen im eigenen Betrieb?

Null heißt Null, aber wo liegt der Unterschied von CO₂-Neutralität und Net-Zero? Durch die Dekarbonisierung der eigenen Wertschöpfungskette und Optimierung der Energieversorgung können viele Emissionen reduziert werden. In der Praxis ist es allerdings kaum realisierbar, keine CO₂-Emissionen zu verursachen.




© Vattenfall

Jedes Produkt von Lieferanten hat einen ökologischen Fußabdruck, der in der Regel nicht beeinflussbar ist. Diese Lücke zum Net-Zero wird über Neutralisierung oder Kompensation in Form

von Klimaschutzprojekten geschlossen werden. Doch auch mit einfachen Mitteln können Sie einen Beitrag leisten. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Vorteile von Netto-Null-Emissions-Konzepten wie zum Beispiel Kosteneinsparungen durch eine effizientere Energieversorgung oder die Verbesserung des Images durch eine nachhaltige Ausrichtung des Unternehmens.

Scannen Sie den QR-Code und erfahren Sie im Vattenfall Kundenmagazin für den Mittelstand mehr über CO₂-Management und wie Sie es in Ihrem Unternehmen umsetzen können.



 **Unternehmerwissen: Was ist Net Zero? Null Emissionen für Unternehmen** (vattenfall.de)



**prime
time
theater**



20 JAHRE

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

präsentiert

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**

Für
8-80+
freigegeben



ab 5. Juni 2024

**DER FLUCH
DES D🐝 NERS**

**Infos & Tickets unter
primetimetheater.de**

Prime Time Theater · Müllerstraße 163 · 13353 Berlin-Wedding
Tel. 030 49 90 79 58 · karten@primetimetheater.de

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Senatsverwaltung
für Kultur und
Gesellschaftlichen Zusammenhalt



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

R.B.D. Rheinisch-Bergische
DRUCKEREI

Pro Bank Berlin-
Brandenburg eG

BORSIG

SPIELBANK BERLIN

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON



HEUTE SCHON ERFRISCHT?



**MAXIMALER
GESCHMACK
ZERO ZUCKER**