

6 | 2024

hoga **A**KTIV

Das Magazin für Berliner Gastgeber

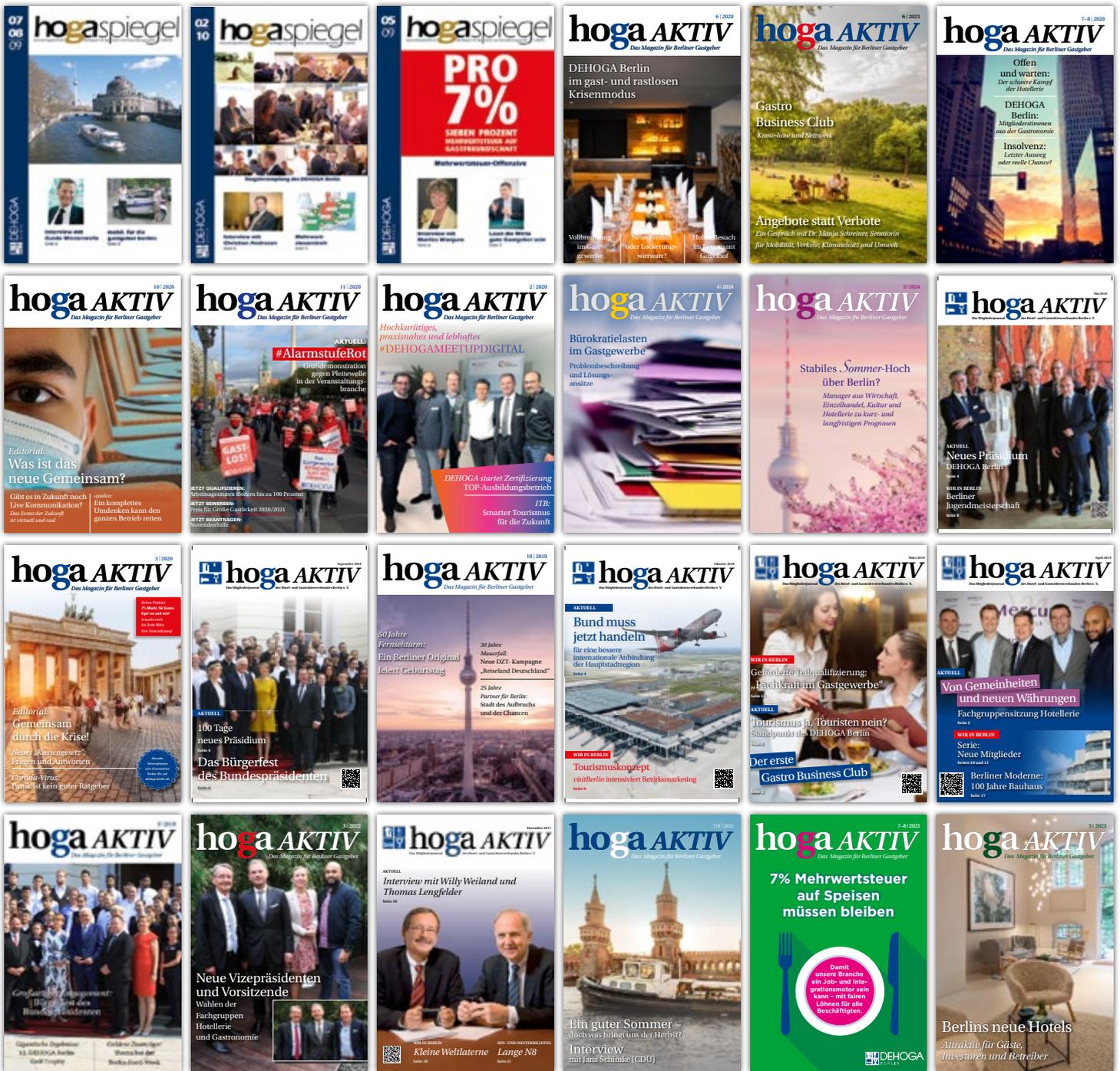
 DEHOGA
BERLIN

aktiv. für die gastgeber berlins

lin.de

Ein vielstimmiges großes Dankeschön

*Der Vollversammlung des DEHOGA Berlin
folgte die Verabschiedung
von Thomas Lengfelder*



Lieber Thomas,
 vielen Dank für 15 Jahre vertrauensvolle
 und erfolgreiche Zusammenarbeit!



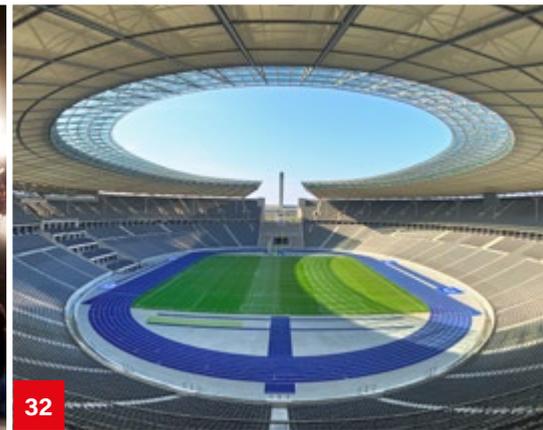
RAZ Verlag
 EINFACH MEHR DAVON



6



30



32

AKTUELL

Editorial: ... ich beim Verband, das kann doch gar nicht gutgehen	4
Ein vielstimmiges großes Dankeschön Der Vollversammlung des DEHOGA Berlin folgte die Verabschiedung von Thomas Lengfelder	6
Der Branchen-Spezialist Ein Gespräch mit Christian Andresen über die Zusammenarbeit mit Thomas Lengfelder	12
Weggefährten, Kollegen und Freunde sagen Danke und auf ein Wiedersehen!	14

WIR IN BERLIN

YoungStars BB: Der Karrieretag 2024	28
Der Gastro Business Club und das Chamäleon Theater	30
Fußballsommer in Berlin: Die längste Fanmeile der Welt	32
Gemeinsam für ein starkes Gastgewerbe in einer leistungsfähigen Europäischen Union	34
UEFA EURO 2024: „Berlin hat schon gewonnen“	36
DAB: Erfolgreiche Digitalisierung	38
Umfassende Beratung und Unterstützung für Auszubildende am OSZ Gastgewerbe	40
Duale Berufsberatung in Berlin	41

DEHOGA BERLIN-PARTNER

hotelkit: Best Practice von InterContinental	42
Gastivo: Einsatz von KI in der Gastronomie	44
Terra Naturkost: Bio-Logo für die Gastronomie und Co.	46
Havelland Express: Individuelle und zielgerichtete Beratung	48
CHAMPAGNE POMMERY: 150. Jubiläum der Erfindung des Brut-Champagners	50
NEWS	52

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung, Save the Date Jubiläen im Juni, Neue Mitglieder	56
Green Key-Siegel für die Arcotel Hotels	57

RECHT & RAT

Zugang der Kündigung des Arbeitgebers beim Arbeitnehmer	58
------------------------------------------------------------	----

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: © Sabeth Stickforth / brgfx on Freepik
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.

... ich beim Verband, das kann doch gar nicht gutgehen ...



© DEHOGA Berlin

Liebe DEHOGA Berlin Mitglieder,
liebe Partner,

was für ein geiles Berufsleben, entschuldigen Sie bitte meine Ausdrucksweise. Und was für ein schöner Beruf, für den ich in meinem letzten Editorial auch werben möchte.

Tja, wie soll man 48 Berufsjahre in einem kurzen Editorial zusammenfassen, ich versuche es mal auf zwei Seiten.

Als ich 1976 auf Grund meiner wirklich schlechten Schulnoten (ich hatte nur Fußball im Kopf) ein Küchen- und Servicepraktikum machen musste, um anschließend eine Chance zur Ausbildung im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg zu bekommen, hatte wohl keiner in meinem Umfeld gedacht, dass ich innerhalb der letzten 48 Jahre einen derartigen Weg gehen würde. Ich am wenigsten.

Allerdings musste ich dann tatsächlich fast neun Jahre lernen: Ausbildung zum Hotel- und Gaststättengehilfen, Bürokaufmann, Bilanzbuchhalter und schließlich noch ein Studium zum Diplom Controller. Beruflich ging es dann aber auch sehr schnell bergauf: F&B Assistent, Zeitsoldat, Cost Controller, Assistent, Stellvertreter und Kaufmännischer Leiter, Mitglied der Geschäftsleitung, General Manager und Geschäftsführer in verschiedenen Hotels in Hamburg, Washington D.C., München, Bad Mergentheim und schließlich in Berlin – und hier bin ich jetzt schon seit 1993.

Ein Tiefpunkt in meiner Laufbahn war sicher der Verkauf des Hotel Berlin Berlin, in dem ich seit 1995, also über zehn Jahre als Hoteldirektor und Geschäftsführer tätig war. Dort wäre ich sehr gerne noch sehr viel länger geblieben.

Aber in unserer Branche öffnen sich auch immer wieder neue Türen. Ab 2006 war ich dann für Hotels in Hamburg, Mainz, Paris, Frankfurt, Krefeld und Rostock für eine Investmentfirma als Geschäftsführer tätig.

Und dann rief mich Mike Zehden aus dem Präsidium des DEHOGA Berlin an und fragte mich, ob mich die Geschäftsführung beim Verband interessieren könnte.

Ehrlich, ich dachte, „der hat sie doch nicht alle“ – ich beim Verband, das kann doch gar nicht gut gehen, zumal es dem Verband damals finanziell auch nicht gerade gut ging. Trotzdem hörte ich mir die Argumente von Mike, Willy Weiland, Nicolas Meißner, Hans Eilers und Klaus Richter an. Um es kurz zu machen, im Januar 2007 übernahm ich die Geschäftsführung des heutigen Hotel- und Gastronomieverbandes Berlin e.V., na ja, der Willy Weiland war ja schon immer ein Menschenfänger. Und ich danke heute nochmals Michael Zehden für den Anruf.

Nie hätte ich gedacht, dass ich die Geschicke des Verbandes über 17 Jahre leiten würde. Viele, viele Jahre mit vielen Höhen, aber auch vielen Tiefen – viel zu viele Ereignisse um diese hier alle aufzuzählen. Größter Erfolg war sicher die Einführung der 7% Mehrwertsteuer für Übernachtungen, der durch die Landespolitik jedoch durch die Einführung der Bettensteuer bald wieder „gekappt“ wurde. Größte Niederlage ganz sicher, die „nicht Beibehaltung“ der 7% Mehrwertsteuer auf Speisen – dies ist für mich auch vollkommen unverständlich, ich bin sicher, „das Warum“ kann uns auch kein Politiker erklären, dass Essen zum Mitnehmen mit viel Verpackungsmüll weniger besteuert wird als Essen in einem schönen Restaurant, in dem frisch gekocht wird, man ein schönes Ambiente hat und viele Menschen aus allen Ebenen und Ländern beschäftigt werden.

Schlimmste Krise: zweifellos Corona. Gott sei Dank vergessen wir alle schnell! Kaum noch einer erinnert sich an diese schlimme Zeit. Viele Existenzen waren bedroht, viele Arbeitsplätze waren gefährdet, die Betriebe wurden zeitweise per Verordnung geschlossen – der Verband hat hier für die Branche wortwörtlich Tag und Nacht gearbeitet und unterstützt. Hier muss man die Politik wirklich loben. Viele Hilfen kamen oft sehr spät, aber sie kamen. Ohne diese umfangreichen Hilfen und Programme sähe unsere Gastgeber-Welt heute anders und wahrscheinlich ärmer aus.

*„Ich habe keinerlei Bedenken,
dass der DEHOGA Berlin
seine Mitglieder auch zukünftig
sehr gut betreuen
und unterstützen wird.“*

Gleich im Anschluss kam der schreckliche Angriffskrieg von Russland auf die Ukraine, verbunden mit zig-tausenden Flüchtlingen, die auch hier in Berlin untergebracht und versorgt werden mussten – auch hier hat unsere Branche gemeinsam mit der Politik herausragende Unterstützung geleistet – und dies nach der gerade halbwegs überstandenen Corona Krise.

Und es ging weiter: Energiekrise, Inflation, Neuwahl des Abgeordnetenhauses, neue Regierung, Angriffskrieg von der Hamas auf Israel, usw. und sofort. Für all dies und noch viel mehr wird ab 1. Juli mein bisheriger Stellvertreter und guter Freund Gerrit Buchhorn zusammen mit einem wirklich super zusammengestellten Präsidium unter der Leitung von Christian Andresen und tollen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Geschäftsstelle verantwortlich sein. Der Verband ist personell und auch finanziell bestens aufgestellt, ich habe keinerlei Bedenken, dass der DEHOGA Berlin seine Mitglieder auch zukünftig sehr gut betreuen und unterstützen wird. Ich wünsche Gerrit toi, toi, toi und immer ein glückliches Händchen.

Letzter Wunsch an die Mitglieder: Wenn jeder Mitgliedsbetrieb sein Lieblingsrestaurant, seine Lieblingsbar oder Kneipe davon überzeugt, beim DEHOGA Berlin Mitglied zu werden, wäre dies ein tolles Zeichen! Ein Verband ist gegenüber der Politik nur so stark wie sein Organisationsgrad, und dieser ist ausbaufähig!

Wunsch an die Politik: tja, wo soll man da anfangen??? Oft haben wir ein Erledigungsproblem, es gibt Themen, die haben wir schon vor mehr als zehn Jahren besprochen – und es kommen immer mehr Themen dazu. Kurz: schaffen Sie einen Großteil der Bürokratie ab, schaffen Sie den Unternehmerinnen und Unternehmern Freiräume für ihre Aufgabe. Wir alle ersticken an der Vielzahl von Vorschriften und Aufzeichnungspflichten.

Und setzen Sie sich im Vorfeld von neuen Gesetzen mit den Spitzenverbänden an einen Tisch und finden Sie Lösungen, die dann auch von den Arbeitgebern mit umgesetzt werden.

Was bleibt: Ich habe in meiner Hotellaufbahn und beim DEHOGA Berlin unvorstellbar viele Menschen kennengelernt und auch viele Freunde gewonnen, mit denen ich hoffentlich in Kontakt bleibe. Ich hatte stets eine sehr vertrauensvolle und wertschätzende Zusammenarbeit mit den jeweiligen Präsidiumsmitgliedern – hierfür ein großes DANKESCHÖN, heute stellvertretend für alle an Christian Andresen und Willy Weiland.

Und natürlich auch ein großes DANKESCHÖN an meine Kolleginnen und Kollegen in der Keithstraße – wir haben wirklich ein sehr gut eingespieltes Team!

„Jetzt habe ich hier aber fertig“, ich werde jetzt zusammen mit meiner Lebensgefährtin Jutta nach über 18 Jahren Pendelei zwischen Berlin und Hamburg neue Wege gehen. Hoffentlich bleiben Jutta und ich noch lange gesund und können unsere Ziele und Träume ab sofort verwirklichen. Hoffentlich kann ich mit ihr mithalten, Jutta hat praktisch immer neue Ideen im Kopf, einfach mal rumsitzen geht bei ihr nicht.

Ich bedanke mich abschließend bei allen Mitgliedern und wünsche Allen weiterhin wirtschaftlichen Erfolg und privat alles Gute! Auch ein ganz großes DANKE für die unheimlich wertschätzende Verabschiedung und vielen Präsente! Ich versuche mich noch bei jedem persönlich zu bedanken. Sollte ich das eine oder andere Geschenk nicht zuordnen können, bitte ich dies zu entschuldigen.

Wie sagt man: we keep in contact! DANKE!

Ihr Thomas Lengfelder

 www.dehoga-berlin.de

Ein vielstimmiges großes Dankeschön

Der Vollversammlung des DEHOGA Berlin folgte die Verabschiedung von Thomas Lengfelder

Schwerpunkte der Arbeit des Verbandes, Jahresabschluss 2023, Stand des Projektes HOGA Campus, Rückzahlung der Sondernutzungsgebühren – eine umfangreiche Tagesordnung erwartete die Delegierten der Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 27. Mai im SANA BERLIN HOTEL in der Nürnberger Straße.

40 Delegierte waren der Einladung gefolgt. Christian Andresen informierte in seinem Bericht über die schwierige Lage der Hotellerie und Gastronomie. Nach wie vor leidet die Hauptstadt unter dem Mangel an Lang- und Mittelstreckenflügen. „Das hat Auswirkungen auf das Messe- und Kongressgeschäft, aber auch die Gastronomen beklagen den Gästerückgang“, so der Präsident des DEHOGA Berlin, der darauf verwies, dass das Präsidium in engem Kontakt mit den politischen Entscheidern der Hauptstadt steht. Bereits während des Berichts meldeten sich Delegierte zu Wort. Dabei ging es um die mangelnde Sauberkeit und sinkende Imagewerte der Stadt, die wachsende Aggressivität, zusätzliche verkaufsoffene Sonntage während der UEFA-EM, Unzufriedenheit mit ausbleibenden oder viel zu lange dauernden politischen Entscheidungen – viel Diskussionsstoff und die Aussage von Christian Andresen, dass das Präsidium seine Stärke weiterhin nutzen wird, den Druck auf die politischen Entscheider in der Stadt zu erhöhen.

Wesentlich mehr Optimismus herrschte bei den Themen Jahresabschluss und hogaCampus. Die finanzielle Bilanz des Jahres 2023 zog der scheidende Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, Thomas Lengfelder, der ein positives Ergebnis verkünden konnte. Eine gute Entwicklung nimmt auch der HOGA Campus: ein Standort zeichnet sich ab und die Gespräche mit der Bildungs-senatorin sind terminiert.



Fliegel sagt

Danke,



Thomas!



#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



AKTUELL





Knapp 200 Gäste danken Thomas Lengfelder

17 Jahre leitete Thomas Lengfelder den DEHOGA Berlin als Hauptgeschäftsführer. Zur Verabschiedung in den Ruhestand kamen Politiker*innen, Weggefährt*innen, Freunde, Vertreter*innen von Wirtschaftsverbänden, die Delegierten der Vollversammlung und Mitarbeiter*innen der Geschäftsstelle. Kai Wegner würdigte Thomas Lengfelder als „Gestalter der Berliner Tourismuswirtschaft“, der sich immer wieder für die Hotellerie und Gastronomie stark machte. Der Regierende Bürgermeister von Berlin erinnerte an den Ausbruch des Ukrainekrieges, als der DEHOGA Berlin schon einen Tag später mit Brötchen und Getränken für die Flüchtlinge sorgte. Die Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe dankte den Gästen, dass sie an diesem Nachmittag ihre Verbundenheit mit den Gastgebern Berlins und Thomas Lengfelder bekunden, denn „wir brauchen den starken Willen aller, dass Berlin weiterhin in der obersten Liga mit Paris, London und Rom mitspielen kann“, so Franziska Giffey, die mit der Aussage, dass Berlin in diesem Jahr die Zahl von 30 Millionen Übernachtungen erreichen wird, Optimismus weckte. Christian Andresen reflektierte die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Thomas Lengfelder, dessen Tür immer offen stand. „Ich danke dir für die Offenheit und Treue. Du warst ein guter Ratgeber und hast die Fähigkeit, quer zu denken.“ Zu den Redner*innen der Abschiedsparty gehörten Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesvorstandes, die sich bei Kai Wegner und Franziska Giffey für die wertschätzenden Worte für die Branche bedankte („Das hören wir nicht oft so.“), der frühere Präsident des DEHOGA Berlin Willy Weiland, der Geschäftsführer der Gewerkschaft NGG Sebastian Riesner und die Lebenspartnerin von Thomas Lengfelder. Sichtlich bewegt dankte die Hautperson des Nachmittags den Gästen und Redner*innen und fasste 48 Jahre Arbeitsleben und 17 Jahre DEHOGA Berlin mit zwei Sätzen zusammen: „Was für ein geiles Berufsleben. Was für eine tolle Branche.“ Und zugleich nutzte er die Gelegenheit für zwei Appelle an die Politik: „Schaffen Sie den Großteil der Bürokratie ab. Schaffen Sie Freiräume für die Unternehmen.“ Zu den Abschiedsgeschenken gehörte auch die Anstecknadel mit dem Berliner Wappentier, die der Regierende Bürgermeister spontan dem scheidenden Hauptgeschäftsführer überreichte.



Es war eine sehr emotionale Veranstaltung. Viele Episoden, gemeinsame Erlebnisse, Erinnerungen an Höhen und Tiefen machten die Runde. Nach 17 Jahren wird am 30. Juni Thomas Lengfelder seine Aufgaben an Gerrit Buchhorn übergeben, der die Abschiedsparty mit viel Gespür für Menschen und Momente moderierte.

Brigitte Menge



Der Dank für die Unterstützung der Veranstaltung geht an:

Getränke Preuss Mönchhagen • Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG • J.J.Darboven GmbH & Co. KG • Party.Rent Berlin • Radeberger Gruppe KG • TagungsPartner Berlin • Vranken Pommery Deutschland • und ganz besonders an das gastgebende SANA Berlin Hotel



Sowas von Danke.

Berliner Pilsner sagt **Thomas Lengfelder** ganz herzlichen Dank für die langjährige Partnerschaft, viele tolle gemeinsame Veranstaltungen und sein unermüdliches Engagement für die Belange der Berliner Gastronomie.

Wir wünschen einen wunderbaren Ruhestand.



Der Branchen-Spezialist

Ein Gespräch mit Christian Andresen über sechs Jahre intensiver Zusammenarbeit mit Thomas Lengfelder



© DEHOGA Berlin

Im Mai 2018 wählte die Vollversammlung des DEHOGA Berlin Christian Andresen zum Präsidenten des Verbandes. Eine intensive Zusammenarbeit mit Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder begann. Zwei unterschiedliche Persönlichkeiten, die eins verbindet: die leidenschaftliche Arbeit für die Hotellerie und Gastronomie. Es war eine besondere Zeit – für jeden persönlich und die Gastgeberbranche. Kurz vor der Verabschiedung trafen wir Christian Andresen zum Gespräch.

Erinnern Sie sich an Ihre erste Begegnung mit Thomas Lengfelder?
Natürlich. Das war vor über zehn Jahren bei einem Golfturnier. Wir wurden einander vorgestellt und so nahmen die Dinge ihren Lauf.

Wenn Sie Thomas Lengfelder mit drei Eigenschaften beschreiben müssten, welche fallen Ihnen spontan ein?
Er kann Menschen mitnehmen und begeistern, ist empathisch und hat einen besonderen Humor, der oftmals in kritischen Momenten Konflikte entschärft.

Wie hat sich der Verband in diesen sechs Jahren entwickelt?
Zwei Begriffe waren vom ersten Tag an Grundlage unserer Arbeit: wir und gemeinsam. Auf dieser Basis haben wir das Präsidium enger zusammengeführt, die Kommunikation im Verband und nach außen verbessert – was ein Dauerbrenner-Thema ist und bleiben wird –, sind enger zusammengerückt mit den Verbänden sowie den Entscheidern in Wirtschaft und Politik der Stadt, die die Entwicklung des Business- und Kongressstandortes sowie des Tourismus maßgeblich gestalten. Ein gutes Beispiel dafür ist, dass ich Mitglied im Aufsichtsrat von *visitBerlin* wurde und die Wahl in den Aufsichtsrat der Messe Berlin bevorsteht – ich stehe für den Verband. Das haben wir gemeinsam erreicht.

Zweckentfremdungsgesetz, Nichtraucherchutzgesetz, Smiley System, Alkoholverbot, Jugendarbeitsschutzgesetz, Bürokratieabbau, Rundfunkgebühren, Fachkräftemangel, Mindestlohn, Pandemie, Bürokratie, Mehrwertsteuer-Wieder-Erhöhung, Friedrichstraße – das sind nur ein paar Stichpunkte aus dieser ereignisreichen Zeit. Welche Fähigkeiten von Thomas Lengfelder lernten Sie in diesen Jahren besonders zu schätzen?

Seine Offenheit und die Fähigkeit, so lange zu diskutieren, bis ein Konsens gefunden ist, der gemeinsames Handeln ermöglicht. Dabei geht es ihm immer um die Sache und er besitzt das Einfühlungsvermögen, Menschen da abzuholen, wo sie stehen. In die Diskussionen bringt er Wissen und Erfahrungen ein, kann zuhören und pflegt einen wertschätzenden Umgang auf Augenhöhe.

Während aller Herausforderungen in diesen turbulenten sechs Jahren habe ich immer geschätzt, dass er sich als Dienstleister versteht – für die Mitglieder, das Präsidium und die gesamte Branche. Dahinter steht ein großes Arbeitspensum in diesem breit gefächerten Aufgabenspektrum. Thomas Lengfelder ist ein Teamplayer, der seine Funktion als Teamleader mit vollem Einsatz lebt, also vorausschaut, lenkt und motiviert.

Auf welche gemeinsamen Projekte schauen Sie heute mit Stolz?

Da fällt mir zuerst unser Überlebenskampf während der Corona-Pandemie ein. Das Neustart-Programm, in dessen Erarbeitung wir fachlich von Beginn an eingebunden waren, dämmte nicht nur das befürchtete Ausmaß an Pleiten ein, sondern gab natürlich insbesondere durch die freigegebenen Mittel der gesamten Branche Auftrieb. In sehr intensiven und zeitaufwendigen Gesprächen konnten wir die Branchenthemen in den beiden Koalitionsverträgen unserer gemeinsamen Zeit verankern. Unsere Kontakte ins Rote Rathaus sind stabil. Man hört uns zu, wir tauschen uns regelmäßig, offen und vertrauensvoll aus. Nennen möchte ich unbedingt das Projekt HOGA Campus. Die langfristig ausgerichtete Sicherung einer hohen Ausbildungsqualität im Gastgewerbe hat konkrete Formen angenommen, die Unterstützung (auch monetär) der Politik ist in trockenen Tüchern. Der innovative Campus für das Gastgewerbe mit Ausbildungshotel und Azubi-Wohnen hat das Potenzial, bundesweit eine Vorreiterrolle zu spielen.

Vollständig ist diese Aufzählung nicht, denn es fehlen die Anstrengungen, die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in Zeiten der Multikrisen einigermaßen erträglich zu halten: Energiekrise und -preise, stark steigende Personalkosten und Einkaufspreise sowie natürlich das große Dauerbrennerthema Fach- und Arbeitskräftemangel. Dennoch macht mir diese Aufzählung bewusst, wie viel wir in diesen sechs Jahren bewegt haben.

Noch mal zurück zur Pandemie. Das war mit Sicherheit die schwierigste Zeit und die größte Herausforderung. Für diese Katastrophe gab keine Blaupause. Mit welchen Gedanken schauen Sie auf die gemeinsame Bewältigung dieser Krise zurück?

Auch wenn es gegenwärtig von den aktuellen Ereignissen überlagert wird: Die Pandemie stürzte das Gastgewerbe in die

größte Krise der Nachkriegszeit. Wir hatten – bildlich gesprochen – eine Standleitung eingerichtet, da sich die Rahmenbedingungen mitunter stündlich veränderten. Mit viel Kraft haben wir gekämpft, um in jeder Situation Wasser unterm Kiel zu haben. Das funktionierte nur durch den ständigen Austausch mit den Mitgliedern, dem Bundesvorstand, den anderen Wirtschaftsverbänden der Stadt und der Politik. Nicht zu vergessen: Die Unterstützung von Mitglieder bei akuten Problemen.

Gab es Momente, in denen Sie Anzeichen für Resignation beim Hauptgeschäftsführer bemerkten?

Nein. Und wenn, haben wir uns angerufen und gegenseitig motiviert, das Licht am Ende des Tunnels zu sehen.

Dass Thomas Lengfelder für alle Mitglieder immer ein offenes Ohr hatte und dies zur DNA seines Führungsstils gehörte, ist branchenbekannt. Wie schaffte er diesen Spagat zwischen langfristigen Projekten und den vielen unterschiedlichen Alltagsproblemen?

Mit Erfahrung, einer sehr guten Eigenorganisation und einer Mannschaft in der Geschäftsstelle, auf die er sich verlassen kann. Zum Führungsstil von Thomas Lengfelder gehörte ein hohes Maß an Flexibilität, ein funktionierendes Netzwerk und eine hervorragend ausgeprägte Wahrnehmung für Probleme, ihre Größe und ihre möglichen Konsequenzen.

Was werden Sie Thomas Lengfelder bei der Verabschiedung in den Ruhestand mit auf den Weg geben?

Blieb wie du bist! Wir werden in Kontakt bleiben. Ich mache mir keine Gedanken, dass er Langeweile bekommt, und habe auch keine Ratschläge – gerade weil ich ihn so gut kenne.

Die Staffelstabübergabe erfolgte gut geplant und reibungslos. Welche neuen Impulse erwarten Sie von Gerrit Buchhorn in diesen schwierigen Zeiten?

Es liegt in der Natur der Dinge, dass sich bei der Übernahme von Verantwortung neue Initiativen entwickeln. Thomas Lengfelder und Gerrit Buchhorn einen die Liebe zu unserer Branche, der Sachverstand und die fachliche Qualifikation auf der Grundlage praktischer Erfahrungen. Gerrit kann durch die lange Zusammenarbeit viel von Thomas mitnehmen. Ich erwarte von Gerrit viele Ideen rund um das Thema Ausbildung und Fachkräftesicherung, wo er ein ausgewiesener Fachmann ist. Und natürlich zum HOGA Campus, der ja sein Baby ist. Ich bin mir ganz sicher, dass er die Arbeit kontinuierlich und zukunftsorientiert weiterführt und freue mich auf die Zusammenarbeit.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.



© Christian Plambeck

Der Hauptstadt- Enthusiast

Ein engagierter und verlässlicher Partner für Berlin – Thomas Lengfelder hatte als DEHOGA Berlin-Hauptgeschäftsführer 17 Jahre lang nicht nur seinen Verband, sondern stets auch das Wohl der Hauptstadt und der Berlinerinnen und Berliner fest im Blick. Er trägt Anteil daran, dass sich Berlin zu einer der weltweiten Top-Destinationen entwickelt hat. Unsere Stadt ist ein Magnet für den Tourismus und ein nachgefragter internationaler Kongress- und Messestandort, der heute mit einer großen Vielfalt in der Hotellerie und Gastronomie überzeugt. Die Menschen kommen gerne hierher und sie werden mit offenen Armen empfangen.

Wie gut eine Partnerschaft funktioniert, sieht man vor allem in Krisenzeiten. Ob in der gemeinsamen Bewältigung der Corona-Pandemie oder in der Entwicklung des Neustart-Programms für die Wirtschaft – wir konnten uns immer auf Thomas Lengfelder verlassen, auf seine Expertise, seine Erfahrung und sein Engagement für Berlin. Dass unsere Stadt die Herausforderungen gut meistern konnte, ist auch sein Verdienst. Im Namen des Landes Berlin danke ich Thomas Lengfelder für seinen Einsatz für Berlin und wünsche ihm für die Zukunft alles erdenklich Gute.

*Franziska Giffey
Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe*

PHILIPS

Professional Display Solutions

**WIR SAGEN
DANK
SCHÖN**

Als langjähriger Hotel-TV-Partner des DEHOGA bedanken wir uns als Team für Philips Professional TV bei Herrn Thomas Lengfelder für die immer professionelle Zusammenarbeit und wünschen einen entspannten Ruhezustand.

Ihr Philips Professional TV-Team

ppds.com

**PP
DS**

Professional
Display
Solutions



PPDS is a part of
TPV Technology
Brand licensee of
Royal Philips

Über und auf den Weg

Wie fasst man gemeinsame Zeit in ein paar Sätze?
Welche Episoden, Erlebnisse, Erfahrungen
überdauern die Zeit? Was bleibt? Was kommt?

Weggefährten, Kollegen und Freunde sagen

Danke und auf ein Wiedersehen!



© Victoria Communications

Der Macher

Es brauchte schon eine große Portion Optimismus, als Thomas Lengfelder und ich 2007 bzw. 2004 den DEHOGA Berlin übernahmen. Viele hätten resigniert angesichts der Aufgabe, den Verband aus seiner Starre zu erlösen und die finanzielle Schiefelage zu beheben. Wir haben das geschafft. Mit guten Konzepten, neuen engagierten Partnern, frischen Formaten (dazu gehört übrigens auch hogaAKTIV) und einer klaren Orientierung auf die Probleme, Themen und Wünsche der Mitglieder. So viele Veränderungen verlangten einen sehr hohen Einsatz von den Ehren- und den Hauptamtlern des Verbandes. Das Ergebnis: Der DEHOGA Berlin wurde wieder zum wichtigsten Netzwerk der Branche, das viel bewegt und eine Stimme ist, die Gewicht in der Stadt hat. Ich konnte mich in diesen gemeinsamen Jahren immer – auch bei den Kleinigkeiten des Arbeitsalltages – auf Thomas Lengfelder verlassen. Das ist keine Selbstverständlichkeit, schafft Verbundenheit und Vertrauen.

Zu den neuen Formaten, die wir ins Leben riefen, gehörte neben der DEHOGA Berlin Golf-Trophy vor allem der DEHOGA Berlin-Präsidenten-CUP, der seit 2011 alljährlich im Golfresort Semlin stattfindet. Als ich anfangs Thomas Lengfelder die Idee unterbreitete, war er nicht begeistert: „noch ein Golfturnier“, „das wird doch nichts“, „viel zu teuer“ ... Seine Bedenken erwiesen sich schnell als grundlos. Heute freuen sich alle auf dieses wichtige Event für den Verband, die Partner und die Entscheider – es ist ein Netzwerk mit hohem Spaßfaktor.

Willy Weiland

2004 – 2018 Präsident des DEHOGA Berlin

Co-Owner Fairmas GmbH / Solutions dot WG GmbH

Fast 30 Jahre

Thomas und ich kennen uns seit 1995, da waren wir beide im Hotel Berlin Berlin. Schon bei der ersten Begegnung merkte ich, dass wir auf einer Welle schwimmen und als wir dann noch feststellten, dass wir vorher im Hotel Atlantic Hamburg gearbeitet hatten – wie übrigens Christian Andresen auch –, hat uns das noch mehr verbunden. Thomas und ich haben in den knapp 30 letzten Jahren soooooo viel erlebt zusammen, das kann und will ich nicht alles erzählen. Wir haben viele Events im Hotel Berlin ins Leben gerufen, z. B. „Wir machen es noch einmal“, ein Revival direkt am ersten Januarwochenende für alle, die Silvester arbeiten mussten wie Hotelangestellte, Gastro-Mitarbeiter, Dienstleister. Ein Riesenerfolg und immer wilde Partys. Gemeinsam holten wir die Venus-Messe ins Hotel Berlin. Die Veranstalter mieteten gleich eine Woche lang das ganze Hotel, diese Exklusivität musste wohl sein. Wilde und verrückte Zeiten. In den letzten Jahren ging dann weitaus gesitteter zu. Wir arbeiteten lange intensiv und effektiv im DEHOGA Berlin-Präsidium zusammen, haben viel bewegt und in vielen Diskussionen Lösungen gesucht und gefunden. Als Thomas mir sagte, dass er in diesem Jahr aus der Arbeit aussteigt, dachte ich mir: Gute Idee, warum nicht auch ich? Nun also gehen wir zusammen in Rente (ich im September) und erobern die Welt dann ganz neu. Damit haben wir schon angefangen mit einem gemeinsamen Urlaub in Portugal und beweisen, dass wir gut OHNE Arbeit leben können, alles passte perfekt!

Thomas, wir haben fast die Hälfte unseres Lebens gemeinsam bestritten, ich freue mich auf weitere viele Jahre, mein Freund, Danke für alles!



© privat

*Till F. Esser, General Manager
NH Collection Berlin Friedrichstraße
Director of Institutional Relations I
Northern Europe*



© Peter Adamik

Lobby-Brüder

Thomas ist mit Sicherheit einer meiner engsten Lobby-Brüder, schließlich sind unsere Mitglieder die „Straßenköter der urbanen Wirtschaft“, die in den Erdgeschoss der Stadt ein ganz wesentliches Gesicht geben. Die Interessenvertretung dieser Klientel führte uns zusammen und das in einer sehr engen Art und Weise. Thomas ist absolut verlässlich, berechenbar und verfügt über einen großen berufspraktischen Hintergrund. Es war und ist immer eine Bereicherung, sich mit Thomas auszutauschen. Die Ehrenämter führen den Verband, aber den Alltag bewältigen die Geschäftsführer. Da blickt Thomas Lengfelder auf eine große Erfolgsbilanz. Ich habe die Rekonstruktion des Verbandes nach dem Zusammenbruch miterlebt. Dass der DEHOGA Berlin heute gut aufgestellt ist und im Kreis der erfolgreichen Wirtschaftsverbände eine starke Stimme hat, ist ein Verdienst von Thomas Lengfelder zusammen mit seinen jeweiligen Präsidenten. Besonders intensiv war unsere Zusammenarbeit während der Pandemie. Wir haben uns fest untergehakt und andere Verbände mitgenommen. Da waren wir im positiven Sinne wie zwei Ackergäule, die nicht viel reden mussten, sondern wussten, was der andere jetzt braucht und was zu tun ist. So haben wir manche noch schlimmere Entscheidung verhindern oder früher beenden können.

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



Der Menschenkenner

Thomas Lengfelder hat mich immer mit seiner Fähigkeit beeindruckt, verschiedene Leader zusammenzuführen: nicht nur Politiker und Praktiker, sondern auch unterschiedliche Charaktere, Alphanime und Vertreter unterschiedlicher Interessen. Er schaffte es in jeder Situation, den Dialog in Gang zu bringen, aufgeheizte Diskussionen zu entschleunigen und blieb dabei immer er selbst. Da habe ich viel gelernt.

Meine Entscheidung für das DEHOGA Berlin-Präsidium zu kandidieren, hatte mit Thomas zu tun. Obwohl das Amt ja weit weg von meinem üblichen Arbeitsumfeld liegt, hatte ich Lust, mit dieser Mannschaft gestalterisch für die Branche zu arbeiten. Thomas hat ein feines Gespür für Menschen, besonders für ihre persönlichen Stärken. So hat er mich auch überredet, Mitglied des Berufsbildungsausschusses der IHK Berlin zu werden. Wer mich kennt, weiß, dass mich langweilige Dinge lähmen. Aber nach und nach merkte ich, dass ich auch bei dieser Arbeit viel lernen konnte und noch immer kann. Keine Langeweile. Darüber haben wir neulich geredet und über meine ursprünglichen Bedenken herzlich gelacht.

*Philip Ibrahim
Gastgeber – General Manager,
The Social Hub, Alexanderstraße
Vizepräsident des DEHOGA Berlin
und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie*

Drei Generationen

Wer kann das schon von sich sagen? Wir als Familie arbeiten seit Generationen mit Thomas zusammen. Erst Vater Otto Hauptmann als Delegierter. Seit fast 20 Jahren bin ich Delegierter und seit drei Wahlperioden Kassenprüfer beim DEHOGA Berlin. Mein Sohn Maximilian - ebenso Geschäftsführer - findet bei fachlichen Fragen Antworten bei Thomas. Wir alle arbeiteten immer gut, freundlich, fair und schnell zusammen.

Persönlich hat mich am meisten die Arbeit und Leistung von Thomas in Zeiten der Pandemie beeindruckt. Dadurch, dass wir in den Lockdowns als persönlich haftende Geschäftsführer und Eigentümer ins Hotel gezogen sind und immer erreichbar waren, konnten wir jede Mail, jeden Newsletter, jede Nachfrage lesen, beantworten und kommentieren. Was Thomas und die ganze Geschäftsstelle da geleistet haben, davor kann man nur den Hut ziehen: fast jede Woche einen Newsletter mit Verhaltensempfehlungen für die Gastronomie und Hotellerie, Verarbeitung von Gesetzen, Verordnungen, Bestimmungen von Land und Bund, Nachfragen an die Verantwortlichen, Klärung von Sachverhalten, Bewertungen von Vorgaben und so weiter ... Wahnsinn!!! Und trotzdem immer freundlich und für mich ansprechbar.



Uwe (r.) und Maximilian Hauptmann.

Und die größte Leistung für mich: Dass Thomas erst nach den Auseinandersetzungen mit der Politik in Berlin, besonders in Mitte (Thema Friedrichstraße), in Rente geht. Meine Wertschätzung für Thomas sieht man auch daran, dass ich meinen Urlaub extra verschoben habe. Ich radele erst nach der offiziellen Verabschiedung mit meiner Freundin Richtung Ostsee los.

*Uwe Hauptmann
Inhaber/ Geschäftsführer Hotel Kastanienhof, Kastanienallee*

EXPERTISE & LEIDENSCHAFT FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN

DER DIENSTLEISTER FÜR TECHNIK, EQUIPMENT UND EVENTS

Partner des
 **DEHOGA**
BERLIN



TagungsPartner
TECHNIK • EQUIPMENT • EVENTS

WIR DANKEN HERRN LENGFELDER
FÜR DIE GEMEINSAME ZEIT UND WÜNSCHEN
IHM FÜR DIE ZUKUNFT ALLES GUTE.



Der Netzwerker

Es ist schon ein eigenartiges Gefühl, dass wir uns von unserem geschätzten Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder in diesem Monat verabschieden. Thomas hat den DEHOGA Berlin geprägt, war stets offen, erreichbar und lösungsorientiert. Durch sein engagiertes Handeln und seine unerschütterliche Hingabe hat er den Verband zu dem gemacht, was er heute ist. Seine offene und unkomplizierte, aber bestimmte Art, seine Weisheit, Führung und Menschlichkeit haben die Hotel- und Gastronomielandschaft und uns alle geprägt und inspiriert. Durch sein Netzwerk, seine sehr guten Verbindungen in die Berliner Politik hat der Verband sehr an Bedeutung und Stellenwert gewonnen. Wir sind unendlich dankbar für all die Jahre, die wir mit ihm verbringen durften. Im Namen des *visitBerlin* Partnerhotel e.V. danken wir Thomas von Herzen für die großartige Unterstützung, immer für das Wohl in dieser Stadt zu kämpfen. Thomas ist für uns ein tolles Beispiel wie man mit Leidenschaft und Einsatz etwas Großes erreichen kann.

Fairer Partner

Ich habe Thomas Lengfelder kennengelernt, als er das Hotel Berlin Berlin geführt hat. Ich war damals Niederlassungsleiter des Textildienstleistungsunternehmens, welches das Haus versorgte. Dabei habe ich ihn als besonnenen und fairen Partner kennengelernt. Ihm war immer wichtig auch in schwierigen Verhandlungen ein Ergebnis zu erzielen, bei dem beide Seiten ein gutes Gefühl hatten. Vor zwei Jahren wurde ich dann Geschäftsführer von Fliegel in Berlin. Natürlich lag es da nahe, sich auch beim DEHOGA Berlin vorzustellen.

Bei unserem Treffen 2022 sagte mir Thomas, dass er meine Visitenkarte von damals immer noch bei sich hat und sich auch an mich erinnern konnte. Diese Kontinuität und Verbundenheit sind Zeugnisse für seine Wertschätzung zwischenmenschlicher Beziehungen.

Thomas hat über viele Jahre hinweg einen bedeutenden Beitrag zur Entwicklung und Stärkung der Hotellerie- und Gastronomiebranche in Berlin geleistet. Sein Engagement, seine Fachkompetenz und sein Einsatz haben maßgeblich dazu beigetragen, die Ziele des Verbandes zu erreichen und die Interessen der Mitglieder zu vertreten.

Mit seinem bevorstehenden Eintritt in den Ruhestand endet eine Ära, ist aber zugleich der Beginn eines neuen Kapitels für Thomas. Ich möchte Thomas meinen aufrichtigen Dank aussprechen für seine Verdienste, seine Loyalität und sein Engagement für die Belange der gesamten Branche und darüber hinaus. Sein Beitrag wird auch über seinen Ruhestand hinaus spürbar sein. Ich wünsche Thomas nun alles Gute, Gesundheit, viele glückliche Momente im Kreise seiner Liebsten und natürlich mehr Zeit, um ein paar Bälle mehr zu schlagen.

Carsten Schlegel

Geschäftsführer Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice



Auch außerhalb der Arbeit, wie z. B. beim jährlichen Präsidenten Golf Cup in Semlin oder beim Golf Trophy hatten wir immer unseren Spaß. Da war es auch nicht schlimm, wenn der Ball von ihm mal nur 50 m geflogen ist... beim anschließenden Bier am 19. Loch war es vergessen ... Lieber Thomas, genieße Dein „neues“ Leben, von Ruhe mag ich persönlich gar nicht sprechen, denn wie ich Dich kenne, folgt bald wie-

der etwas Aufregendes ... aber vor allem genieße Deine Zeit in Portugal mit deiner Liebsten. Wir wissen, wo wir Dich finden ... und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Alles Gute von mir persönlich, aus dem Vorstand und vom gesamten *visitBerlin* Partnerhotel e.V. für Dich.

Stefan Athmann

Vorstandsvorsitzender visitBerlin Partnerhotels e. V.



© Ursula Lindner

*Lieber Thomas,
danke für all die schönen Jahre
voller Freude und Zuverlässigkeit.
Dein Marcus*

*Marcus Fuhrmann,
Inhaber
der Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse Großhandels GmbH*



Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie



Thomas Lengfelder ist ein Mann der klaren und offenen Worte. Das habe ich in der verlässlichen Zusammenarbeit mit ihm immer sehr geschätzt. Von Herzen danke ich Thomas Lengfelder für den Austausch, manchmal herausfordernd, immer konstruktiv und produktiv. Mit Expertise, Beharrlichkeit und Herzblut war er Kämpfer, Anwalt und Botschafter der Hauptstadt-Gastgeber. Prägnante und pointierte Formulierungen zeichnen ihn aus – kein Wunder, dass er ein gern gesehener Interviewpartner der Medien war.

Good Bye, lieber Thomas, bleibe unserer Branche treu und bewahre Dir Deine Lust auf Leben, Reisen und Genuss! Alles Gute!

*Ingrid Hartges,
Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes*



Da verlässt ein streitbaren Geist die Bühne der Tourismuswirtschaft! Thomas Lengfelder war immer für die Sache der Hotel- und Gastronomiebranche in Berlin unterwegs. Mit dem Herzen voll dabei und das oft ohne einen Blatt vor den Mund zu nehmen. So habe ich ihn schätzen gelernt.

*Burkhard Kieker
Geschäftsführer visitBerlin*



Lieber Thomas, unsere berufliche Reise begann 2008 mit einem Vorstellungsgespräch im InterContinental Berlin. Seitdem ist viel passiert. Wir haben unruhige Zeiten erlebt und Höhen und Tiefen durchgemacht, die wir aber immer gemeinsam gemeistert haben. Zusammen haben wir viel für den Verband bewegen können. Wichtig war und ist, dass wir uns immer aufeinander verlassen konnten – etwas, das heutzutage nicht selbstverständlich ist.

Im Laufe der Zeit hat sich auch eine Freundschaft entwickelt. Du hast mich immer unterstützt und warst ein guter Mentor. Dafür bin ich dir sehr, sehr dankbar. Eins werde ich dir allerdings nicht verzeihen: dass du mich zum Golfspielen gezwungen hast. 😊

Unsere berufliche Reise endet nun bald, aber ich hoffe sehr, dass unsere Freundschaft weitergeht. Vielen Dank auch im Namen der Kolleginnen und Kollegen der Geschäftsstelle. Wir wünschen dir alles erdenklich Gute für die Zukunft!

*Gerrit Buchhorn,
stellv. Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin*

Eine Legende geht in Rente!

Lieber Herr Lengfelder,

mit großem Respekt für Ihren unermüdlichen Einsatz und die enormen Erfolge, welche Sie als phänomenaler Netzwerker für die Hospitality-Branche erzielt haben, verabschieden wir Sie in den wohlverdienten Ruhestand. Sie waren uns ein verlässlicher Geschäftspartner und neben aller Professionalität stets auch für einen Spaß zu haben. Es war uns eine Freude, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Wir danken Ihnen für alles und wünschen Ihnen viele glückliche Jahre – zwischen Strand und Golfplatz!

**Herzlichst,
Das Team der KraftCom GmbH**





*Hotels sind unsere Berufung.
Wo anspruchsvolle Gäste sich wie zu
Hause fühlen sollen, sind wir fachlich zu Hause.*



KPM Hotel & Residences
Berlin

Wir danken
Herrn Lengfelder
für die langjährige gute
Verbandsarbeit!

mehr Projekte unter
www.dsh-hotelprojects.com



Hotel am Steinplatz
Berlin

Lieber Herr Lengfelder
**Wir sagen
Danke**

für über 17 Jahre Verlässlichkeit in Berlin
und wünschen alles Gute für die Zukunft!



Torsten Neumann & Norbert Kossatz

DIE TELEFONENGEL - IHR REZEPTIONSSERVICE!



Partner des
 **DEHOGA**
BERLIN

global **office** 
DIE TELEFONENGEL

AKTUELL

Thomas war nicht nur ein großartiger Hotelier, sondern in seiner Eigenschaft als Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin ein hervorragender Netzwerker, der es verstand, Mitglieder und Partner exzellent zu betreuen. Die Lücke, die er hinterlässt, wird schwer zu schließen sein, aber Gerrit Buchhorn hat viel von ihm gelernt und kann nun seine Arbeit auf einem stabilen Fundament aufbauen.



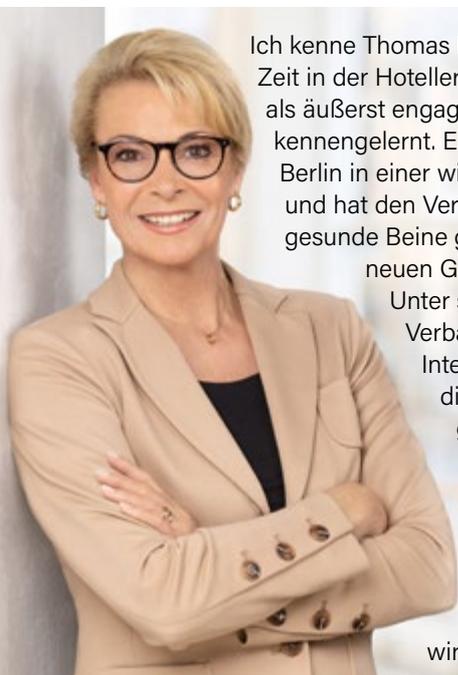
© Ullstein GmbH

Jürgen Gangl

General Manager des Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz und 1. Vorsitzender Hoteldirektorenvereinigung Deutschland e. V. (HDV)

Ich kenne Thomas Lengfelder noch aus seiner Zeit in der Hotellerie und habe ihn immer als äußerst engagiert für unsere Branche kennengelernt. Er übernahm den DEHOGA Berlin in einer wirtschaftlich schwierigen Zeit und hat den Verband nicht nur finanziell auf gesunde Beine gestellt, sondern ihm auch neuen Glanz verliehen.

Unter seiner Führung hat sich der Verband zu einer anerkannten Interessenvertretung entwickelt, die sowohl seitens der Mitglieder als auch der Politik als zentraler Ansprechpartner für alle wichtigen Branchenfragen bundesweit geschätzt wird. Auch, wenn Thomas seine Nachfolge super geregelt hat, wird er uns allen sehr fehlen.



Christina Aue

Geschäftsführerin Stern und Kreisschiffahrt GmbH Mitglied im Präsidium des DEHOGA Berlin und stellv. Vorsitzende Fachgruppe Gastronomie

Man sagt ja, alle Menschen seien ersetzbar, Thomas Lengfelder ist es aber nicht. Er ist nicht einfach nur ein Verbandsvertreter, er ist eine Adresse, ein Name, eine Institution, ein Stück Berlin. Er ist nicht nur der Geschäftsmann, der seine Branche gut vertritt, sondern ein Mensch, den man jederzeit ansprechen kann, der vermittelt, der versteht, der immer kritisch bleibt und dabei seinen Humor nicht verliert.



Lieber Herr Lengfelder, die B. Z. wird Sie vermissen!

Gunnar Schupelius, Kolumnist, B.Z./BILD

Lieber Thomas, Danke für die konstruktive Zusammenarbeit mit dir und dem DEHOGA Berlin.



Dazu gehören viele erfolgreiche Veranstaltungen und Events, wie beispielsweise unsere gemeinsamen Jugendmeisterschaften. In deinem neuen Lebensabschnitt wünsche ich dir allzeit ein schönes Spiel!

Olaf Lücke

Hauptgeschäftsführer DEHOGA Brandenburg

Ich schätze an Thomas seine direkte Art, seine Verlässlichkeit und seinen Mut, auch mal den Finger in die Wunde zu legen. Seine Hingabe für die Branche ist beachtlich. Besonders auch in der schwierigen Zeit der Corona-Pandemie konnte ich mich stets auf ihn und den Verband verlassen. Diese Unterstützung werde ich ihm nie vergessen.

Sebastian Weidtkamp, General Manager SANA Berlin Hotel Nürnberger Straße





SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Wir sagen DANKE.

*Lieber Thomas,
sehr geehrter Herr Lengfelder,*

*herzlichen Dank für die langjährige, vertrauensvolle und unterstützende
Zusammenarbeit.*

Christoph Lockemann und Team DEHOGA



Die AG City und der DEHOGA Berlin engagieren sich seit Jahrzehnten als befreundete Verbände und Teil der Stadtgesellschaft im Schulterschluss zum Wohle Berlins. Mit Thomas Lengfelder verbinden uns gemeinsames Handeln, gemeinsame Erfahrungen und Erfolge, aber auch der unermüdliche Einsatz für akzeptable, wirtschaftliche Bedingungen unserer Mitglieder, so z. B. in Zeiten der Corona-Pandemie, bei der Diskussion über den Erhalt der 7% MwSt. für die Gastronomie, Sondernutzungsgebühren und bei vielen Themen mehr. Danke Thomas Lengfelder für den immer offenen und vertrauensvollen Austausch sowie die zuverlässige Zusammenarbeit. Für den neuen Lebensabschnitt wünschen wir alles Gute, immer ein „schönes Spiel“ und sagen Danke. Wir sehen uns.

Uwe Timm
Vorstandsvorsitzender der Arbeitsgemeinschaft City e. V.



Was für eine Wohltat, als er damals endlich anfang, kompetent, lösungsorientiert und ganz unserer Branche verpflichtet! Keine Scheu, kein Kuschen vor Medien, Amts- und Volksvertretern
Chapeau!

Michael Näckel
Inhaber und
Geschäftsführer
der Papaya-
Restaurants

© DEHOGA Berlin



© Agentur Baganz

Es ist mutig und ehrlich, die Arbeit – in der so viel Kraft, Mühe, Ideen, Leidenschaft und Herzblut steckt – hinter sich zu lassen. Aber dieser Schritt eröffnet Dir, lieber Thomas, eine ungekannte Freiheit mit neuen Möglichkeiten. Ich schaue zurück auf 15 Jahre Diskussionen, die immer ein Ergebnis hatten, auf erfolgreiche gemeinsame Projekte und einen Menschen, der zuhören und verändern konnte.

Jürgen Blunck, hogaAKTIV (RAZ Verlag und Medien GmbH)

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

**HERZLICHEN DANK
THOMAS LENGFELDER**

Das Team der HGK bedankt sich bei Thomas Lengfelder für die langjährige und partnerschaftliche Zusammenarbeit. Wir wünschen für die Zukunft weiterhin alles Gute.

H-G-K.DE |



Lieber Thomas, Du wirst mir nicht nur als Kollege sehr fehlen. Du warst immer kreativ, mit klaren Worten und auch dem notwendigen Humor dabei. Ich bewundere, was Du in Berlin aufgebaut hast. Nicht nur das Partnermodell ist Vorbild für uns alle. Doch ich freue mich für Dich und wünsche Dir alles Gute für diesen neuen Lebensabschnitt. Von einem Thomas zum anderen – vielen Dank für die langjährige, gute Zusammenarbeit und ich wünsche Dir eine spannende und erfüllende Zeit voller neuer Abenteuer. Lass uns weiter in Kontakt bleiben!

*Dr. Thomas Geppert
Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern*



Lieber Thomas,

Herzlichen Dank für die vertrauensvolle Zusammenarbeit. Wir wünschen Dir alles Gute.

Der Vorstand des visitBerlin Partnerhotels e.V.

VISIT BERLIN 
PARTNERHOTELS

Professionelle Spüllösungen



**MEIKO BEDANKT SICH FÜR DIE ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT
UND WÜNSCHT HERRN LENGFELDER ALLES GUTE!**

meiko.de

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](https://www.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)



**DIE ALGARVE RUFT,
BERLIN VERNEIGT SICH.**

**17 JAHRE DEHOGA
BERLIN MIT ALLEN
HÖHEN UND TIEFEN.**

**EINE BERLINER
LEGENDE TRITT AB.**

DANKE THOMAS!

Der Gastro Business Club und das Chamäleon Theater

Kraftvoll, nahbar und mitreißend, so war das Bühnenprogramm von „Showdown“. Sieben talentierte Akrobaten traten an diesem Abend in einer außergewöhnlichen Castingshow gegeneinander an, um zum „Neuen Gesicht des Zirkus“ gekürt zu werden. Unter der Anleitung einer charismatischen Moderatorin durfte das Publikum entscheiden, wer den begehrten Preis erhalten sollte.

Doch bevor die Teilnehmer*innen sich dem Abendprogramm widmeten, gab es eine weitere Austauschrunde zur Veranstaltungsreihe des Gastro Business Clubs. Dieser fand am 23. April 2024 im Chamäleon Theater, direkt in den Hackeschen Höfen statt.

Jörn Peter Brinkmann, Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie und Gerrit Buchhorn, stellv. Hauptgeschäftsführer des Verbandes, eröffneten die Veranstaltung. Zahlreiche Gastronomen*innen aus der Hauptstadt waren dabei und gleichzeitig ge-



spannt zu hören, wie sich Berlin zur Zeit der UEFA EURO 2024 (14. Juni bis 14. Juli) präsentieren wird. Herr Wedeleit von der Senatsverwaltung für Inneres und Sport, gab hierzu detaillierte Einblicke.

Im Anschluss berichteten die beiden Herren Brinkmann und Buchhorn über den Erlass der Sondernutzungsgebühr, die jeder Kiez separat behandelt und es hier zu erheblichen Beeinträchtigungen bei der Umsetzung kommt. Thema war auch das Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz, welches überarbeitet werden soll. Mit der abschließenden Frage- und Antwortrunde kamen alle in den Austausch und setzten diesen bei einem gemeinsamen Essen fort, bis das Bühnenprogramm „Showdown“ startete.

Wir sagen herzlichen Dank an Hendrik Frobel, Geschäftsführer, Andreas Cyriax, Betriebsleiter Spielstätte und an das gesamte Team des Chamäleon Theater, für den gelungenen Abend.



© DEHOGA Berlin

Sieben hoffnungsvolle Künstler*innen, doch nur eine*r kann gewinnen

Wer wird das „Neue Gesicht des Zirkus“?

In „Showdown“ treten sieben Akrobat*innen Abend für Abend in einer außergewöhnlichen Castingshow gegeneinander an, um zum „Neuen Gesicht des Zirkus“ erkornt zu werden. Angeleitet von einer charismatischen Moderatorin wird das Publikum eingeladen, selbst zu entscheiden, wer den begehrten Preis erhält. Dabei erfahren wir im Laufe des Spiels immer mehr über die individuellen und gemeinsamen Erfahrungen der Kandidat*innen, sehen Verbindungen und Konflikte entstehen, während sie beginnen, nach und nach das Spiel zu hinterfragen... Kraftvoll, nahbar und mitreißend bringt Showdown erzählerischen zeitgenössischem Zirkus auf die Chamäleon-Bühne. Herausragende Akrobatik wird zur unterhaltsamen Satire durch Spoken Word-Elemente aus der Feder des aufstrebenden Comedy-Stars Athena Kugblenu.

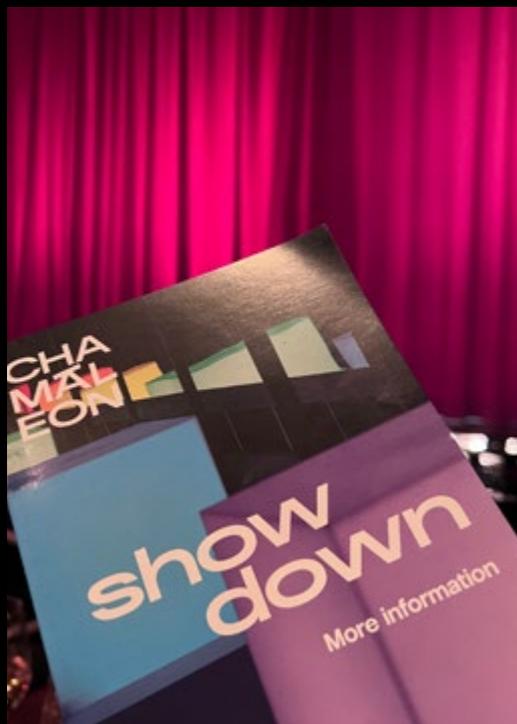


© Chamäleon Theater



Upswing ist eine der führenden zeitgenössischen Zirkuskompanien Großbritanniens, die neue Geschichten auf außergewöhnliche Weise erzählt und für ihre Arbeit mehrfach preisgekrönt wurde. Gegründet von Vicki Dela Amedume im Jahr 2006 bringt die Kompanie seitdem hochtalentiertere Akrobat*innen unterschiedlichster Hintergründe und Positionen zusammen und setzt sich stark für mehr Repräsentanz und Diversität im Zirkusbereich ein. Mit jeder Produktion streben sie nach Authentizität in der Darstellung diverser Erfahrungswelten, möchten die Möglichkeiten des Zirkus als Kunstform erweitern und ihn nutzen, um eine Welt zu gestalten, in der wir alle leben wollen.

Die Show wird untermalt von einem fantastischen Soundtrack aus UK Hip Hop, Grime und Afrobeat des Londoner Musikers Afrikan Boy. Showdown ist die erste Zusammenarbeit zwischen der preisgekrönten britischen Kompanie Upswing und dem Chamäleon und wird im Februar 2024 in Berlin uraufgeführt. Eine spielerische Erkundung von Macht und Wettbewerb, die uns mitreißt und zum Lachen bringt.



Zu ihren jüngsten Arbeiten gehören das mit dem Unlimited Theatre koproduzierte Outdoor-Spektakel Ancient Futures, die preisgekrönten Filme Common Ground und Circus Flavours on Screen sowie die international gefeierten Familienstücke The Ramshackle House und Bedtime Stories. Das Ensemble ist auch außerhalb von Theatern und Festivals aktiv und veranstaltet seine Zirkusaktionen auch mal in Pflegeheimen, auf Hausdächern oder in öffentlichen Bibliotheken. Amedume wurde im Jahr 2022 mit dem Titel Member of the Order of the British Empire (MBE) ausgezeichnet. Showdown ist die erste Koproduktion von Upswing und dem Chamäleon.

**CHA
MÄL
EON**

Spielzeit:
noch bis zum 28. Juli 2024

Tickets online:
chamaeleonberlin.com/de

Fußballsommer in Berlin

2,5 Millionen Fußballfans, die längste Fanmeile der Welt und eine **FUTURE LEAGUE**

Ab Mitte Juni wird Berlin zur deutschen Fußball-Hauptstadt. Die Sportmetropole Berlin erwartet 2,5 Millionen Fußball-Fans aus 120 Ländern. Neben sechs Spielen der UEFA EURO 2024 im Berliner Olympiastadion laden ein spannendes Kultur- und Rahmenprogramm und natürlich die längste Fanmeile der Welt ein. Der Spielplan in Berlin hält neben dem Finale am 14. Juli drei Gruppenspiele, ein Achtelfinale und ein Viertelfinale bereit. Viele hoffen auf ein neues Sommermärchen, die Erinnerungen daran sind 18 Jahre alt.

-  www.visitberlin.de;
-  www.berlin.de/sen/inneres
-  www.kulturprojekte.berlin

Fußballkultursommer

Auf den Fan Zonen Brandenburger Tor und Reichstag sowie im Stadtraum Berlins gibt es rund um die Übertragung der Spiele im gesamten Zeitraum ein Kultur- und Entertainment-Programm: Musik mit Live-Acts und DJ-Sets sowie Tanz, Performance und Familienprogramme, Konzerte, Open Air Kino, Thementage, Ausstellungen und vieles mehr. Der Anstoß zum Fußballkultursommer erfolgt am 12. Juni mit einer Eröffnungsshow auf der Fan Zone am Brandenburger Tor.

Umfassendes Nachhaltigkeitskonzept

Erstmals steht eine Fußball-Europameisterschaft ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Die Host City Berlin hat sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, mit einem breitgefächerten Nachhaltigkeitsprogramm spürbare Entwicklungen im Sport voranzutreiben und aus Großveranstaltungen einen dauerhaften Mehrwert für die Berliner zu erwirtschaften. Zur Umsetzung ist die **FUTURE LEAGUE** am Start, die als Kommunikationsplattform über 100 Projekte von Berliner Organisationen und Initiativen bündelt. Das betrifft vor allem die Bereiche Infrastruktur, Veranstaltungen, Sport, Bildung, Klimaschutz, Teilhabe und Antidiskriminierung. Neben den Vorgaben der UEFA hat Berlin zahlreiche Maßnahmen entwickelt, von denen viele profitieren, so Solaranlagen, Stadtbäume, Bolzplätze und deren Erneuerung. Zudem werden Berliner Sportvereine und Projekt aus den Bezirken mit mehr als 1,5 Millionen Euro gefördert, um Aktivitäten in den Kiezen sichtbar zu machen.



Die längste Fanmeile der Welt

Treffpunkt für Fans ist das Brandenburger Tor, das vier Wochen lang zum größten Fußballtor der Welt wird. Die perfekte Kulisse also, um statt des roten Teppichs mal den grünen Rasen für die Berliner und ihre Gäste auszuröllen. Das Wahrzeichen der Stadt ist das Eingangstor für einen vorübergehenden Park auf der Straße des 17. Juni. Dazu wird die prachtvolle Straße in diesen vier Wochen mit Kunstrasen ausgelegt um zehntausende Fußballfans während der EM 2024 beim Public Viewing zusammenbringen. Als zweite Fan-Zone haben die UEFA und die Stadt Berlin das Gelände rund um den Reichstag ausgewählt. Der Eintritt ist kostenlos.

© Alexander Scheuber
© Brigitte Menge

Gemeinsam für ein starkes Gastgewerbe in einer leistungsfähigen Europäischen Union

Es geht um fairen Wettbewerb, weniger Bürokratie, mehr Flexibilität
für die Wirtschaft und die Zukunftssicherung der Branche

Einen Monat vor der Wahl des Europäischen Parlaments am 9. Juni haben der Hotelverband Deutschland (IHA) und der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) den detaillierten Forderungskatalog des Gastgewerbes an die europäische Politik der Öffentlichkeit präsentiert. Der Wahlcheck mit den konkreten Fragen der Verbände wurde bereits im April bei den Parteien zur Beantwortung eingereicht. In den jetzt vorgelegten „Positionen des Gastgewerbes zur Europawahl 2024“ betonen die Verbände die hohe wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung von Gastronomie und Hotellerie, zeigen die zentralen Handlungsfelder auf der europäischen Ebene auf und leiten daraus die konkreten Branchenerwartungen an die zukünftigen Europaparlamentarier ab.

Als Leistungsträger der Tourismuswirtschaft, dem drittgrößten Arbeitgeber in Europa, sieht sich die Branche in besonderer Verantwortung für die EU. „Wir sind mitentscheidend für die Wettbewerbsfähigkeit, wirtschaftliche Stabilität und die nachhaltige Transformation Europas“, heißt es in der gemeinsamen Publikation. Angesichts der vielfältigen und immer komplexer werdenden Herausforderungen käme es laut den Verbänden mehr denn je auf eine „starke, wettbewerbsfähige und leistungsbereite EU“ an, eine EU, „die sich wieder auf ihre Kern-

kompetenzen besinnt und erfolgreiches politisches Handeln und Wirtschaften insbesondere für die kleinen und mittelständischen Unternehmen wie die des Gastgewerbes ermöglicht.“ In 13 Punkten führen DEHOGA und IHA ihre Reformvorschläge aus und rücken damit die Themen in den Fokus, die gleich zu Beginn der nächsten Legislaturperiode zur Entscheidung in Brüssel anstehen werden. Dabei geht es den Verbänden vor allem um weniger Bürokratie, mehr Flexibilität, Investitionssicherheit, wirkungsvolle Maßnahmen zur Arbeits- und Fachkräftesicherung, einen Umwelt- und Verbraucherschutz mit Augenmaß, faire Wettbewerbsbedingungen sowie eine Digitalisierungspolitik, die die Eigeninitiative und Innovationskraft der Betriebe wertschätzt und schützt. Immer tiefere Eingriffe in die Sozialpolitik der Mitgliedsstaaten werden abgelehnt. Mit den konkreten Standpunkten des Gastgewerbes werden die Kandidatinnen und Kandidaten sowie ihre Parteien nun ihrerseits um klare Positionierung gebeten.

Die Verbände rufen ihre Mitglieder zur Teilnahme an der Europawahl auf und warnen vor politischem Extremismus, Stillstand und einer Blockade des demokratischen Gemeinwesens: „Nie war es wichtiger, unserer Stimme in Europa Gehör zu verschaffen.“

Die „Positionen des Gastgewerbes zur Europawahl 2024“ stehen auf den Webseiten der Verbände www.dehoga.de und www.hotellerie.de zum Download bereit

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

UEFA EURO 2024: „Berlin hat schon gewonnen“

visitBerlin-Geschäftsführer Burkhard Kieker
über die Vorteile der Fußball-EM für Berlin



© visitBerlin, Foto Dirk Mathesius

Am 15. Juni heißt es „Anpfiff“ im Olympiastadion, dann findet in Berlin das erste von sechs Fußballspielen der UEFA EURO 2024 statt. Burkhard Kieker, *visitBerlin*-Geschäftsführer, spricht im Interview über die Werbeeffekte der UEFA EURO 2024 für die Stadt und wie das größte europäische Fußballturnier Berlin in den Fokus der Öffentlichkeit rücken wird.

Herr Kieker, was kann der Tourismus in Berlin von der UEFA EURO 2024 erwarten?

Wir freuen uns auf einen großartigen Fußball-Sommer in Berlin und auf unsere Gäste aus aller Welt. Bis zu 2,5 Millionen Fußball-Fans erwarten wir in der deutschen Hauptstadt zu den sechs Spielen. Für sie bauen wir das größte Fußballtor der Welt direkt vor dem Brandenburger Tor auf. Dazu rollen dort wir einen 24.000 Quadratmeter großen grünen Rasen aus.

Neben den Spielen sind zahlreiche Events geplant: Worauf können sich die Berliner*innen und Gäste unserer Stadt freuen?

Während der Europameisterschaft finden allein auf der Fan-Zone am Brandenburger Tor und vor dem Reichstag rund 200 Veranstaltungen, Installationen und Kunstevents statt.

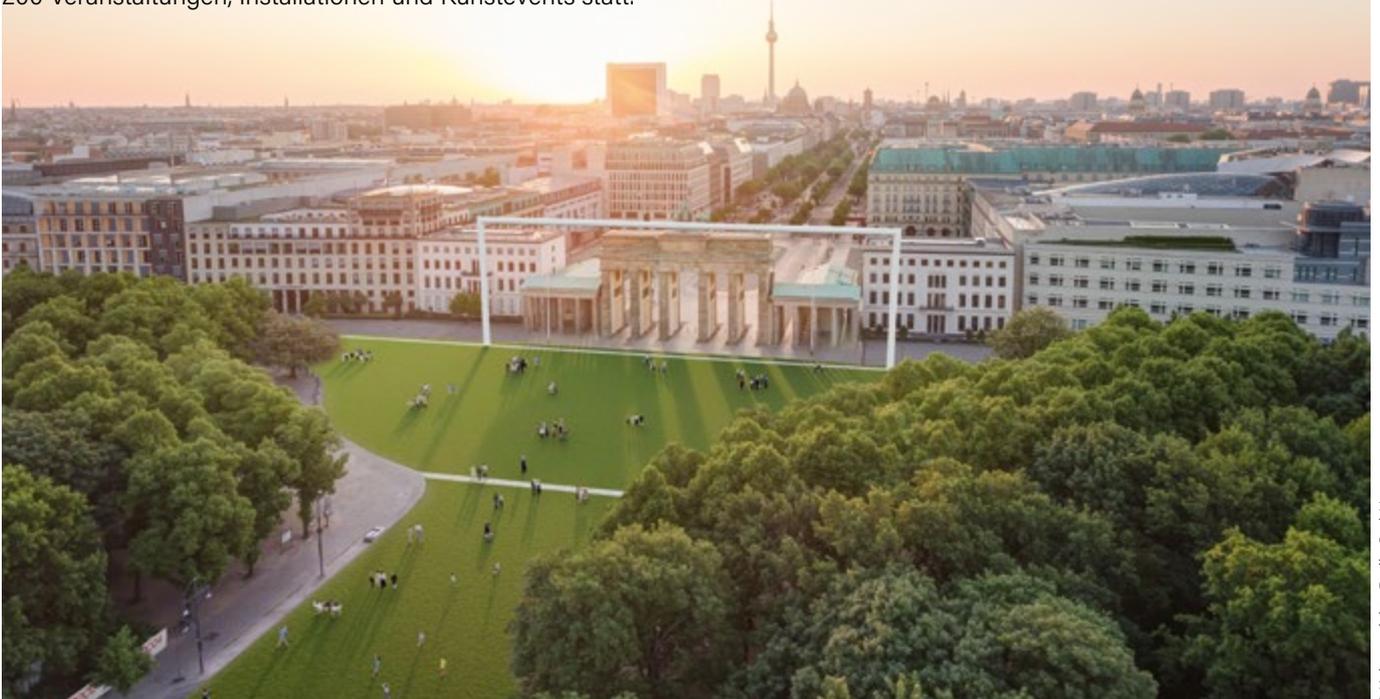
In der ganzen Stadt gibt es darüber hinaus zahlreiche weitere Angebote zum Public Viewing und viele Events. Kulturelle Höhepunkte sind der Kunst-Parcour „Radical Playgrounds“ rund um den Gropius Bau und die Filminstallation „Winner“ von Marianna Simnet im Hamburger Bahnhof.

Wie bewerten Sie als Marketing-Profi die EM für Berlin?

Berlin hat schon gewonnen. Dass die Fußball-EM in Deutschland und in Berlin ausgetragen wird, hat einen unbezahlbaren Werbeeffekt. Ganz Berlin profitiert: die Wirtschaft und Gesellschaft. Gerechnet wird mit einer Gesamtwertschöpfung von mindestens 90 Millionen Euro. Und selbstverständlich kommen viele Gäste nicht nur wegen des Fußballs in die Stadt, sondern nutzen die Reise auch für Sightseeing, Shopping oder Kulturprogramm.

Alles zur Fußballmeisterschaft in Berlin:

 [visitBerlin.de/de/euro-2024](https://www.visitBerlin.de/de/euro-2024)



© Kulturprojekte Berlin GmbH

WIR SIND ÜBERFLIEGERINNEN.

Erlebe die Sportmetropole der Frauen.



SPORTMETROPOLE

BERLIN





So gestalten Sie Digitalisierung erfolgreich

Orientierungsgespräch der Digitalagentur Berlin

© DAB

Die Digitalagentur Berlin (DAB) – gefördert und finanziert vom Land Berlin – unterstützt alle Berliner Unternehmen anbieterneutral und kostenfrei bei der digitalen Transformation. Mit dem Angebot der individuellen und bedarfsorientierten Orientierungsgespräche besuchen wir Sie in ihren Räumlichkeiten, analysieren Ihre betrieblichen Abläufe und untersuchen, inwieweit Unternehmensabläufe durch digitale Anwendungen optimiert werden können.

Damit die Einführung einer neuen Software gelingt, führen wir gemeinsam mit Ihnen eine Anforderungsanalyse durch. Hierbei definieren wir, welche Funktionen und Schnittstellen die Software benötigt und welche konkreten Schritte sinnvoll sind. Wir beleuchten die Potenziale eines modernen Online-auftritts und berücksichtigen dabei Themen wie Reichweitensteigerung, Suchmaschinenoptimierung und Social-Media-Präsenz.

IT-Sicherheit im Fokus

Zahlreiche kleine und mittelständische Unternehmen waren in den vergangenen Monaten Ziel eines Angriffs auf ihre Soft- und Hardware. Das Thema IT-Sicherheit wird somit immer wichtiger und bildet die Basis für eine erfolgreiche Digitalisierung. In den DAB Orientierungsgesprächen stellen wir IT-Sicherheits-Maßnahmen vor, die in dem Unternehmen verankert werden können - beispielsweise worauf Sie bei einem sicheren und DSGVO-konformen Web-Auftritt achten müssen. Weitere fachspezifische Themen übersetzen wir in eine verständliche Sprache.

Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten richtig nutzen

Für Digitalisierungsinvestitionen in Hard- und Software, Schulungen von Mitarbeiter:innen und IT-Projekten werden Förder- und Finanzierungsmöglichkeiten vom Land Berlin, dem Bund und der EU angeboten. Im Gespräch stellen wir die aktuellen Programme vor, gleichen sie mit den Anforderungen des Unternehmens ab und leiten Sie auf Wunsch an die richtigen Ansprechpartner:innen weiter.

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin für ein DAB Orientierungsgespräch:

www.digitalagentur.berlin/orientierungsgespraeche/



Wir freuen uns, Sie und Ihr Unternehmen kennenzulernen.

Ansprechpartnerin
Aylin Evin Citak

[@ orientierungsgespraeche@digitalagentur.berlin](mailto:orientierungsgespraeche@digitalagentur.berlin)



**Sie bewirten.
*Wir bewirken.***



RAZ Media
EINFACH MEHR DAVON

Gestaltung, Layout, Webseiten, Texte und Pressearbeit
für kleine und mittelständische Unternehmen

Interesse?
030 43 777 82-0
info@raz-media.de

www.raz-media.de

Umfassende Beratung und Unterstützung für Auszubildende am OSZ Gastgewerbe

Die Herausforderungen, denen sich junge Auszubildende zu stellen haben, sind aus den unterschiedlichsten Gründen immens. Das OSZ Gastgewerbe bietet daher ein breites Beratungs- und Unterstützungsangebot an.

Dieses Konzept integriert Schulsozialarbeit, Beratungstätigkeit in allen Lebenslagen sowie eine breit gefächerte Ausbildungsbegleitung. In der Praxis bedeutet dies, dass sich ein multiprofessionell zusammengesetztes Beratungsteam allen Fragen, Sorgen und Nöten der Auszubildenden annimmt. Über die Homepage, die Schulcloud des OSZ oder direkt vor Ort ist eine Kontaktaufnahme jederzeit unkompliziert möglich. Die Arbeitsschwerpunkte des Beratungs- und Unterstützungssystems umfassen u.a. die psychosoziale Beratung, die Beratung in Krisen- und Notfällen, Konfliktprävention und Konfliktintervention, Gewaltprävention/-Intervention, Suchtprävention/Suchtintervention, Beratung bei

Schuldistanz sowie die Berufswegeplanung. Insbesondere, aber nicht ausschließlich, befasst sich das Beratungs- und Unterstützungskonzept mit den Herausforderungen junger Auszubildender mit Migrations- und Flüchtlingshintergrund. Spezielle Probleme sind hier hauptsächlich Sprach- und Integrationsdefizite. Darüber hinaus nehmen Beratungen bezüglich psychischer Erkrankungen, sozialer Probleme, finanzieller Nöte, Ausbildungsabbrüchen, Kündigungen und Betriebswechseln einen immer größeren Raum ein. Aktuell sind auch immer noch die Auswirkungen der Pandemie zu spüren. Die Kolleginnen und Kollegen des Beratungs- und Unterstützungskonzeptes am OSZ Gastgewerbe leisten hier einen sehr wichtigen Beitrag, um Ausbildungsabbrüche zu vermeiden und den jungen Auszubildenden mit Rat und Tat in persönlich herausfordernden Situationen in einem geschützten Raum zur Seite zu stehen.

Haben Ihre Auszubildende/ Ihr Auszubildender aktuell Herausforderungen zu meistern, die einen erfolgreichen Abschluss der Ausbildung gefährden?

Kontaktieren Sie uns via Homepage oder Cloud.

 osz-gastgewerbe.de/

Karriere im
Gastgewerbe
und Hotelfach

 **GASTGEWERBE**
BRILLAT-SAVARIN-SCHULE



Lang geplant wird endlich gut

Verbundausbildung in zwei Welten



BU (u.l.n.r.) Evangelina Sonntag, Alyssa Schier, Corinna Kunger

©Verbundberatung Berlin

Alyssa Schier ist Veranstaltungskauffrau in Ausbildung. Sie lernt im Ameron Hotel Abion am Spreebogen. Veranstaltungen gehören zum täglichen Geschäft des Hotels. Dennoch sind die Dimensionen in der Hotellerie begrenzt und nicht alle Inhalte können im gleichen Ausmaß wie bei Großveranstaltungen oder dauerhaften Shows vermittelt werden. Die Ausbildungsanforderungen im Bereich der Veranstaltungstechnik und -sicherheit sind umfangreich und werden im Tagungsgeschehen wenig abgerufen.

Aus diesem Grund wird Alyssa Schier die Verbundausbildung für 7 Wochen im Kabarett-Theater Distel an der Friedrichstraße absolvieren. Diese Kooperation wurde bereits im Herbst 2022 gemeinsam mit der Verbundberatung Berlin geplant. Sie erhält in der Distel umfangreiche Einblicke in die Veranstaltungstechnik und Sicherheit von Veranstaltungsstätten. Die Personalverantwortliche vor Ort, Evangelina Sonntag, ist bereit, erstmalig ihre Pforten für eine Auszubildende aus einem Partnerunternehmen zu öffnen. „Wir sind offen für die Verbundausbildung und unterstützen gern andere Unternehmen. Für uns ist das Thema nicht neu, da wir selbst Auszubildende in anderen Bereichen in Verbundausbildungen entsenden.“

Für das Abion ist es ebenfalls nicht der erste Verbund in der Veranstaltungstechnik. Bereits 2019 durfte eine Auszubildende im Veranstaltungsbereich die Einblicke in ein anderes Unternehmen genießen. Der damalige Verbund hat sich als sehr gelungene Kooperation für uns erwiesen, sodass wir hoffen auch mit der Distel eine für beide Seiten bereichernde Partnerschaft aufzubauen“ meint Ausbilderin Corinna Kunger.

Damit bringt sie es auf den Punkt. Verbundausbildungen sollten im besten Falle für alle Beteiligten einen Mehrwert bieten. Aus diesem Grund sucht die Verbundberatung Berlin gezielt passende Kooperationspartner für jeden Ausbildungsbetrieb. Es können langfristig Partnerschaften aufgebaut und auch über die notwendigen Inhalte hinaus ein interessanter Wissenstransfer geschaffen werden. Das Projekt wird von der Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung (SenASGIVA), Abteilung Arbeit und berufliche Bildung, finanziert. Somit sind alle Leistungen für Berliner Unternehmen kostenfrei.

 www.verbundberatung-berlin.de/

Digitale Kommunikation im Housekeeping:



Best Practice von InterContinental

Unter der Leitung von Sandra Hösl, der Hotel Managerin des traditionsreichen Hotel InterContinental in Wien, hat die Implementierung der Kollaborationsplattform hotelkit den Arbeitsablauf im Housekeeping deutlich verbessert.

Die Herausforderungen der Kommunikation zwischen verschiedenen Abteilungen, insbesondere zwischen Front Office, Housekeeping und Technik, wurden durch hotelkit erfolgreich bewältigt. Die intuitive Benutzeroberfläche und die effiziente Informationsverteilung haben die Zusammenarbeit optimiert.

Digitale Housekeeping-Prozesse:

5 Anwendungsbeispiele

Digitale Reinigungsplanung

Die Housekeeping App ermöglicht eine zeiteffiziente und flexible Zuteilung der Zimmer an das Team per Drag & Drop. Je nach Bedarf und verfügbaren Personalressourcen. Diese Flexibilität hat die Effizienz im Housekeeping erheblich gesteigert.

Digitale Checklisten

Digitale Checklisten sind ein wesentlicher Bestandteil des Reinigungsprozesses. Sie bieten eine transparente Abbildung



© istock hotelkit

der Reinigungsanforderungen und ermöglichen eine gründliche Abarbeitung. Das Housekeeping-Team kann sicherstellen, dass keine Aufgabe übersehen wird.

Prozessdokumentation und Statistiken

Die Housekeeping App ermöglicht die Dokumentation von Standardprozessen in einem digitalen Handbuch. Dies erleichtert die Schulung neuer Mitarbeiter*innen und gewährleistet eine konsistente Arbeitsweise. Übersichtliche Statistiken machen die Produktivität messbar.

Dokumentation von Reparaturen

Das Reparaturen Tool von hotelkit vereinfacht die Meldung von Schäden. Es schlägt passende Techniker*innen vor und ermöglicht die transparente Dokumentation von Mängeln durch Bildanhänge. Der Arbeitsfortschritt ist stets klar ersichtlich.

Echtzeit-Kommunikation mit dem Front Office Team

Die Integration des hotelkit Collaboration Tools ermöglicht eine kompakte Übersicht über den Status der aktualisierten Zimmerreinigung für das Front Office Team. Diese Echtzeit-Kommunikation erleichtert die Zusammenarbeit zwischen den Abteilungen. Das Front Office kann sofort auf Änderungen und Anfragen reagieren.

Erfahre hier mehr über hotelkit Housekeeping:

hotelkit.net/de/housekeeping/?utm_source=newsletter&utm_medium=hogaaktiv&utm_campaign=hk-housekeeping



© Intercontinental Vienna



SIGNAL IDUNA 
füreinander da

SI Cyberschutz für Ihren Betrieb.

Weitreichender Versicherungsschutz sowie professionelle Soforthilfe.

Die schnell voranschreitende Digitalisierung lässt Betriebe zu einem immer begehrteren Ziel von Hackerangriffen werden. Obwohl sich 90% der Bedrohung bewusst sind, besitzen nur 10% eine Cyber-Versicherung. Jetzt sichern und versichern.



Informieren Sie sich und fordern Ihr
persönliches Angebot an:
hoga@signal-iduna.de

Schneller, besser, einfacher & nervenschonend:

5 Ideen für den Einsatz von KI in der Gastronomie

In vielen Bereichen der Gastronomie kann Künstliche Intelligenz (KI) bereits Aufgaben übernehmen – und schafft mehr Raum fürs Wesentliche: kreative Arbeit in der Küche und Gastfreundschaft. 5 Anwendungsbereiche:

1. Personaleinsatzplanung

Automatisiert statt Zettelwirtschaft: KI-basierte Software wie jene von Nesto schreibt Dienstpläne von selbst, indem sie verschiedene Datenquellen wie Schichtwünsche, Verfügbarkeiten und sogar Wetterdaten berücksichtigt. Auch Mitbewerber wie Gastromatic oder Papershift bieten solche Lösungen an.



Smarterer Mülleimer:
„Kitro“ aus der Schweiz wiegt
und analysiert den Abfall.

© Delicious Data GmbH



© KITRO SA

Der „Food Waste Monitor“ von Delicious Data aus München macht Verschwendung transparent.

2. Bestandsmanagement

Zählen im Trockenlager oder Kühlhaus ade: Tools wie Foodnotify oder Kost ermöglichen eine Echtzeit-Inventur und, sofern gewünscht, eine automatische Nachbestellung basierend auf dem aktuellen Lagerbestand und Verbrauchsdaten. So wird die Beschaffung bedarfsgerechter, effizienter und verhindert Verderb und Kapitalbindung.

3. Reservierungs- und Reviewassistentz

Digitale Assistenten wie Assistant.ai, DialogShift oder Chatlyn können Reservierungs- bzw. Buchungsanfragen entgegennehmen und häufig gestellte Fragen à la „gibt es einen Parkplatz?“ beantworten. Und Tools wie Mara oder Respondelligent generieren automatische Antworten auf Kundenfeedbacks. Was den persönlichen Blick in Bewertungen jedoch nicht ersetzen sollte!

4. Foodwaste-Reduktion

Unternehmen wie Kitro oder Winnow wiegen und analysieren den Müll mit smarten Kombinationen aus Software, Kamera und Waage. Tellerrückläufe, zu viel fürs Buffet, wertvolle Abschnitte: Überproduktionen werden messbar und können vermieden werden. Auch Anbieter wie Delicious Data, Sprk, Orbisk, Perspective Food oder Foodforecast haben KI-Lösungen, um Foodwaste und damit verbundene Kosten zu reduzieren.

5. Foodtrends

Das israelische KI-Unternehmen Tastewise macht es möglich, globale Foodtrends zu entdecken und nutzbar zu machen: Welches Streetfood ist gerade in Nordkalifornien im Trend? Welche Sauce in Taiwan? Welche Kaffeekektion in Melbourne? Die Antworten ermittelt die KI per Durchforsten von digitalen Speisekarten, Foodblogs und Social-Media-Profilen. Dieser Artikel wird präsentiert von Gastivo, der Bestellplattform für die Gastronomie.

www.gastivo.de



Dieser Artikel wird präsentiert von Gastivo,
der Bestellplattform für die Gastronomie

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

Bio-Logo für die Gastronomie und Co.



*Parlamentarische
Staatssekretärin im BMEL
Dr. Ophelia Nick*

*Generalmanager des Hotels
Lulu Guldsmeden: Nick Zilinski*

*Botschafterin Dänemark:
Susanne Hyldebrand*

So schön und entspannt kann Bio sein und wenn eine vielfältige Küche zum Genuss in Bio-Qualität lädt, dann ist die Harmonie perfekt!

Schätzungsweise 2.500 Küchen bundesweit haben bereits eine Bio-Zertifizierung und kommunizieren diese erfolgreich an ihre Gäste. Die Voraussetzungen für die Zertifizierung wurden mit der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) vereinfacht und erstmals national festgelegt.

Restaurants, Kantinen und Mensen bekommen die Möglichkeit, ihren Bio-Anteil am Angebot auszuweisen - dank eines neuen Kennzeichens in Bronze, Silber und Gold.

- Unternehmen können Bio-Zutaten (z. B. Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Spaghetti) mit wenig Aufwand gegenüber ihren Gästen kommunizieren. Die Bio-Zutaten werden durchgängig in Bio-Qualität angeboten, worauf sich die Gäste verlassen können.
- Betriebe, die mit der Verwendung von Bio-Produkten werben, sind zertifiziert und wurden kontrolliert. Das schafft Vertrauen.
- Welche Produkte in Bio-Qualität angeboten werden, lässt sich in der Speisekarte mühelos erkennen.
- Und Unternehmen können ihren Gästen einfach und schnell mitteilen, wie hoch der Bio-Anteil ihrer Küche ist. Das Vorbild für dieses Zertifizierungssystem kommt aus Dänemark. Hier werden bereits seit 2009 Hotels, Restaurant

und andere Großküchen mit einem Zertifikat für den Anteil an Bio-Lebensmitteln ausgezeichnet. Inzwischen ist das Land weltweit führend beim Bio-Angebot in Schulen, Kantinen und Restaurants – nicht verwunderlich also, dass mit dem Lulu Guldsmeden Hotel das erste Bio-Zertifikat in Gold für ein Hotel in Deutschland an eine dänische Hotelkette ging. Wobei das Guldsmeden sogar eine Quote von 98 Prozent erreicht und sich über positives Feedback seiner Gäste freut.

Und ein weiteres Haus geht mit großen Schritten nach vorn. Das Hotel Hilton Doubletree Ku´damm bietet ein opulentes: Bio-Frühstück mit einem Bio-Anteil von 50 – 89 Prozent, was eine Auszeichnung in Silber ermöglicht.

Selbstverständlich lassen sich mühelos weitere Bio-Initiativen in der vielfältigen Berliner Gastronomielandschaft, in Hotels und Restaurants, bei Events und in vielen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung finden. Das neue Bio-Logo schafft Transparenz und Vertrauen für viele Situationen. Gäste können sich gezielt für Bio auf dem Teller entscheiden und die zielorientierten Vorgaben der Zertifizierung lassen genügend Spielraum für den vielfältigen Alltagssituationen. Die Terra Naturkost Handels KG ist der Partner für die Berliner Bio-Gastronomie und berät und begleitet bei Planung und Umsetzung eines nachhaltigen F&B-Konzepts. Sprechen Sie uns gerne an, unsere Fachabteilung freut sich auf Ihren Anruf:

Terra Naturkost Handels KG
Robert Klinge, Abteilungsleiter Gastronomie
Tel: 030. 639993701

@ r.klinge@terra-natur.de
 www.terra-natur.com

Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 

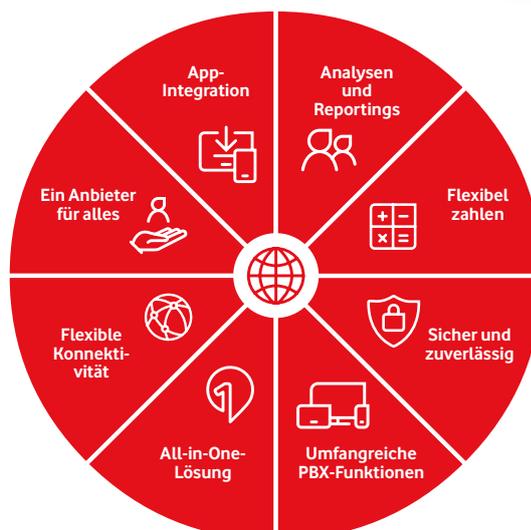
Vodafone Business News

All-in-One- Kommunikation mit RingCentral

Die Cloud-Lösung für Ihre Kommunikation

Sie können Rufnummern, Hardware und Tools wie Microsoft Teams ganz einfach integrieren. Denn RingCentral bringt alles sicher zusammen.

So sind Sie überall und jederzeit erreichbar. Egal, wo Sie arbeiten. Immer DSGVO-konform. Und unabhängig von Ihrem Internet- oder Mobilfunk-Anbieter. Das Diagramm zeigt die vielen Pluspunkte auf einen Blick.



Sie haben Fragen?

Wir beraten Sie gern. Melden Sie sich einfach bei Ihrer Vodafone-Ansprechperson. Oder schicken Sie eine E-Mail an Andreas Vorbau: andreas.vorbau@vodafone.com

Oder rufen Sie ihn an:
0172 300 02 99

Together we can
vodafone
business

Individuelle und zielgerichtete Beratung für unsere Kunden



Geschäftsführer Michael Kunzmann

Die Havelland-Express Frischdienst GmbH ist seit 1992 gastronomisch tätig. Als solche beliefern wir von unserem Unternehmensstandort in Berlin Tempelhof aus, bundesweit gastronomische Betriebe mit hochwertigen Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch, Fisch und Tellermitteprodukte für die professionelle (Sterne-) Küche. In einer Zeit, in der frische, regionale und hochwertige Lebensmittel immer stärker an Bedeutung gewinnen, spielt die Havelland-Express Frischdienst GmbH eine wichtige Rolle bei der Sicherstellung, dass unsere Kunden kontinuierlichen Zugang zu erstklassigen Produkten haben. „Absolute Frische, einzigartige Herkunft“ zu liefern ist die Philosophie, der sich unsere nunmehr rund 80 Mitarbeiter seit Anbeginn verschrieben haben.

Qualitätssicherung und Zertifizierungen als Garantie für erstklassige Waren

Wir legen höchsten Wert auf Qualitätssicherung bei ihren Produkten. Wir arbeiten ausnahmslos nur mit zuverlässigen Lieferanten und Herstellern zusammen, die strenge Standards einhalten. Auch in allen Fragen der Erreichbarkeit und Logistik zählt unser Unternehmen zu den unbestrittenen Marktführern in der Branche. Einen 24/7 Service an 365 Tagen im Jahr gewährleisten wir genauso, wie die 24 h Lieferung an bestimmte Zielorte. Um diese Prozesse auch mit stetig steigendem



© Havelland Express

Partnerschaften mit qualitativ hochwertigen Produzenten und Lieferanten

Bei der Auswahl unserer Produzenten und Lieferanten spielt die Regionalität und Nachhaltigkeit für uns eine entscheidende Rolle. Sehr konsequent begründen wir nur dann eine Partnerschaft, wenn unsere Ansprüche an ein qualitativ hochwertiges Produkt, auf der Seite unserer Zulieferer gespiegelt werden. In diesem Zusammenhang setzen wir auch sehr stark auf kleine Manufakturen und Handwerksbetriebe, in denen oft über Generationen hinaus hervorragende Produkte kreiert und (weiter)entwickelt werden.

Bedarf aufrecht erhalten zu können, sind wir in der Planung und Umsetzung einer Erweiterung unseres Lager- und Logistikzentrums, welches wir im Jahr 2025 eröffnen werden.

Unser Serviceangebot

Unser Angebot zur Unterstützung geht dabei klar über die Lieferung unserer exklusiven Waren hinaus.

Unser Verkaufsteam, das zumeist selbst in der Küche ausgebildet und erfahren im Handling ist, berät sehr gern zu den Möglichkeiten der Kartengestaltung und behält dabei stets die Wirtschaftlichkeit im Auge.

Erreichbar unter Tel:
030. 32003200

 www.havelland-express.de/

Wenn's zu heiß wird, jeh doch ins Theater!



Wir machen Dir kalt

Bei uns jibt's im Sommer
prima Klima, lecker Eis,
kühle Cocktails und
coolet Programm!



ZERTIFIZIERTE
KLIMATISIERTE
LÜFTUNG
*** IM GANZEN THEATER ***



Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

CHAMPAGNE POMMERY

feiert das 150. Jubiläum zur Erfindung des Brut Champagners

Vor genau 150 Jahren – im Jahr 1874 – gelang es Madame Pommery und ihrem Team aus Kellermeistern, den ersten trockenen Champagner abzufüllen. Die Brut Stilistik, die bis heute 78% aller abgefüllten Champagner ausmacht, war geboren.

In den 1860er Jahren waren die auf dem Markt angebotenen Champagner vollmundige Weine mit oft sehr hohem Alkoholgehalt. Zucker und Alkohol wurden im Allgemeinen als notwendig erachtet, um die natürliche Säure abzuschwächen und den oft etwas dünnen Körper zu verstärken. Dank der Berichte von Hubinet und der Reisen, die sie selbst über den Ärmelkanal unternahm, wurde Madame Pommery schnell bewusst, dass sich der Geschmack der englischen High Society hin zu weniger zuckerhaltigen Weinen entwickelte.

Dies ist die Aufgabe, die sie sofort Damas Olivier, ihrem Kellermeister, anvertraute: raffiniertere Mischungen zu entwickeln, die in der Lage sind, elegante und ausgewogene Cuvées ohne übermäßigen Zusatz von Zucker zu gewährleisten.

„Damas, wir brauchen einen Wein, der so trocken wie möglich ist, aber nicht steif... der weich, samtig und gut verschnitten ist... Achten Sie vor allem auf die Finesse.“

Zitat Madame Pommery



10. Kellermeister
Clément Pierlot

© Champagne POMMERY

Ihre Vision des modernen Champagners bestand darin, den Kodex und viele Gewohnheiten der Weinherstellung umzuwerfen. Sie veränderte die Daten für die Lese und nahm alle damit verbundenen Risiken in Kauf, nur um Trauben mit ausgewogener Reife zu ernten. Der Wein wurde auf der Domaine vinifiziert und in Flaschen abgefüllt. Anschließend lagerte er in Kellern auf der Hefe für eine obligatorische Reifezeit von mehreren Monaten oder sogar mehreren Jahren. Nach vier Jahren des Ausprobierens und Experimentierens, gelang es im Jahr 1874 die erste Brut Cuvée zu erschaffen. Diese konnte dank des Baus der neuen Domaine Pommery alle Produktionsschritte an ein und demselben Ort durchlaufen.

Zu diesem besonderen Jubiläum, hat der 10. Kellermeister von Champagne POMMERY – Clément Pierlot – eine Jubiläums-Cuvée entwickelt, die eine Reminiszenz an die erste Brut Cuvée von Madame Pommery darstellt.

Mit der „Cuvée 150“ hat er die Leichtigkeit von damals wieder in die Flasche gebracht. Dabei hat er ausschließlich Chardonnay Trauben aus extra dafür ausgesuchten Crus verwendet.

Beste Lagen, kunstvolle Vermählung und eine lange Reifung von 6 Jahren in den Kellern der Domaine – herausgekommen ist ein von Finesse geprägter Extra Brut Blanc de Blancs Champagner der auf lediglich 10.000 Flaschen limitiert ist.

Für Anfragen oder Bestellungen schreiben Sie uns eine E-Mail an

@ info@champagne-pommery.de

20 JAHRE

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Einfach ma' in Schlappen schlappplachen

**Lass die Flip-Flops baumeln und
jennieß' den Sommer im Theater!**

Bei uns kriegste Comedy und Kiezschnauze serviert ...
aber ooch kühle Drinks, leckeret Eis und Popcorn – für Dein
chilliget Liegestuhl-Feeling ooch zum Mitnehmen uff'n Sitzplatz.



Infos & Tickets unter [primetimetheater.de](https://www.primetimetheater.de)

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding · [f](#) [@](#) [d](#) [v](#) [p](#) [t](#) [m](#) [t](#) [h](#) [e](#) [a](#) [t](#) [e](#) [r](#) [.de](#)

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**



Dirk Moser (l.) vom Maritim proArte Hotel Berlin nahm die Urkunde von Jörn Brinkmann (r.) für die 30-jährige Mitgliedschaft im Verband entgegen.



25-jähriges Betriebsjubiläum feiert das AXICA. Nathalie Dahmann-Harbecke, Prokuristin und erste Frau der Stunde, nahm die Urkunde von Gerrit Buchhorn gerne entgegen.



Ein weiteres 25-jähriges Betriebsjubiläum für die „The Mandala Suites“. Gerrit Buchhorn (m.) übergab die Urkunde gerne an Christian Andresen (l.), der auch Präsident des Verbandes ist und Lutz Hesse (r.).

Ehrendoktorwürde für Andreas Tölke vom Kreuzberger Himmel

Dem Gründer von „Be an Angel e.V.“, zu dem auch das Restaurant Kreuzberger Himmel gehört, und Bundesverdienstkreuzträger wurde Ende April die Ehrendoktorwürde der Arden Universität für seine außergewöhnlichen Leistungen im Bereich der Mitmenschlichkeit verliehen. In der nächsten Ausgabe der hogaAKTIV gibt es dazu ein ausführliches Interview mit Andreas Tölke.

Herzensmensch und Köchin aus Leidenschaft

Das „Charlotte & Fritz“ am Gendarmenmarkt öffnet wieder seine Terrasse – mit neuer Küchenchefin und einem Menü, das sich durch seine Regionalität auszeichnet. Dabei bringt sie mit Kreativität und Leidenschaft sehr zeitgemäße Gerichte auf den Tisch. Zugleich steht die 39-Jährige für Kochen auf höchstem Niveau. Lena König ist neugierig und betrachtet die Konzepte anderer Restaurants als Ideenpool, in den sie gern selbst frische Impulse einwirft. Nach ihrer Ausbildung und einem mehrjährigen Aufenthalt in Großbritannien kehrte die gelernte Köchin und Hotelkauffrau in ihre Heimat Österreich nach Graz zurück. Hier erkochte sie als Sous Chef in ihrem Restaurant Wintergarten im Palais Hotel Erzherzog Johann.

Seit 2017 lebt sie in Berlin und übernahm am 1. März 2024 die Position der Küchenchefin im Hotel Regent Berlin.

www.regenthotels.com/regent-berlin

Hotelsterne – Neue Kriterien für die Hotelklassifizierung

Die europäische Hotelstars Union AISBL hat anlässlich ihrer Generalversammlung in Budapest einen neuen Kriterienkatalog 2025-2030 einstimmig beschlossen. Nachhaltigkeit, Personalmangel und die Digitalisierung und Automatisierung der Hotellerie waren die treibenden Kräfte hinter einem einjährigen Prozess zur Überarbeitung der Klassifizierungskriterien. „Nach gerade mal zwölf Monaten intensiver Arbeit haben wir die aktuelle Fortschreibung des HSU-Kriterienkatalogs erfolgreich abgeschlossen. Der Prozess der Konsensfindung und Harmonisierung der Positionen aller HSU-Mitgliedsverbände war ein komplexes Unterfangen, das einige Anstrengungen und Kooperation erforderte. Darin liegt aber auch die Stärke unseres Systems, denn unser Bottom-up-Prozess sorgt dafür, dass es von Gästen und Hoteliers gleichermaßen anerkannt wird“, erklärte HSU-Präsident Markus Luthe und dankte allen beteiligten Ländern für die konstruktive Arbeit. Die neuen Kriterien können auf www.hotelstars.eu eingesehen werden.



Lena König

Neuer Justiziar beim DEHOGA Berlin



Sven Jacob

Sven Jacob ist gelernter Rechtsanwaltsfachangestellter aus Düsseldorf und hat an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität zu Bonn und an der Humboldt-Universität Berlin Jura studiert. Nach Abschluss seines Studiums war er von 2005-2007 Redenschreiber und später wissenschaftlicher Mitarbeiter von Hendrik Wüst. Sven Jacob hat als persönlicher Referent im Bundestag und im Presse- Info Stab des Bundesministeriums der Verteidigung gearbeitet. Seit seiner Zulassung als Rechtsanwalt gründete er eine eigene Kanzlei mit den Schwerpunkten Arbeitsrecht, Familien- und Erbrecht, die er immer noch unterhält. Von 2011 bis 2015 arbeitete Herr Jacob als Syndikusrechtsanwalt bei der Wirtschaftsvereinigung Stahl und von 2015 bis 2020 war er Leiter der Hauptstadtrepräsentanz der Reemtsma Cigarettenfabriken GmbH. Ab 2021 wechselte er hauptamtlich als Rechtsanwalt für Arbeitsrecht und wurde 2022 Leiter der Arbeitsrechtsabteilung der Legal Hero Law Kanzlei in der er das Projekt der Erstellung einer Legal-Tech Plattform aus arbeitsrechtlicher Sicht maßgeblich gestaltete. Nach der Finalisierung wechselte er als Partneranwalt in die dazugehörige Legal Hero GmbH und ein halbes Jahr später auch als Partneranwalt in die Legalplaza GmbH, die ebenfalls eine Legal-Tech Plattform für Arbeitsrecht geschaffen hat. Sven Jacob ist ledig und hat eine Tochter. In seiner Freizeit kocht er, fährt Ski, segelt und spielt Golf.

Sie erreichen Sven Jacob unter
Tel: 030. 3180419 oder
@ sven.jacob@dehoga-berlin.de

Verkauf, Vermietung Reparatur & Pflege

von gastronomischen Geräten

Schwerpunkt:
Dometic-
Absorber-
Kühlschränke



Servierwagen
mit Kühlschrank



Minibar



2-Zonen-
Weinkühlschrank



Schubladen-
Kühlschrank

© 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



© wibesagentur

Neuer Küchenchef im Restaurant Sicilia

Nach der Eröffnung Ende 2023 ist das Restaurant Sicilia im Kiez angekommen. Unter der Leitung des neuen Küchenchefs Marc Mimo Hammer geht das Team nun beschwingt in den Frühling, um mit Harmonie und Aromenvielfalt kulinarische Freude zu verbreiten. Entspannt genießen die Gäste unter den Zitronenbäumen im Restaurant oder Berlins blauem Himmel auf der Knesebeckstraße die frischen Kreationen. Dabei werden alte Traditionen und Rezepte aus Italien ins Hier und Heute übersetzt: Berliner Charme trifft mediterranes Flair. Marc Mimo Hammer steht für Kreativität, erstklassige Qualität und Neugier. Mit 27 Jahren hat er bereits viel Erfahrung in Sachen Führung und unterschiedlichen Küchenstilen. Vom Fine-Dining im ehemaligen Reinhard's am Ku'damm über Sterneküche unter Sonja Frühsammer bis zur ersten eigenen Leitung als Küchenchef im S/O Das Stue und anschließend in der Torbar reicht seine Karriere. Zuletzt war er Creative Director im Root. Im Sicilia kann er sich nun aus allen Töpfen bedienen, um auf Basis der mediterranen Küche Lebensfreude zu verbreiten.

www.restaurant-sicilia.de



© Restaurant Vox / Alexa Saba

Sterne-erfahrener Teamplayer Hugo Thiébaud: neuer Küchenchef im Restaurant Vox

Eigentlich könnte Hugo Thiébaud einfach seine Vita für sich sprechen lassen: Dort finden sich schon zu Beginn seiner Karriere Stationen wie Commis-Chef in Alain Ducasse 1-Sterne-Restaurant Le Relais du Parc in Paris sowie in dessen 3-Sterne-Restaurant Le Louis XV in Monaco; doch Thiébaud sagt, wichtiger als Namedropping und Auszeichnungen sei die Erkenntnis, dass er die besten Erfahrungen immer im Team gemacht habe: „Aus der Zusammenarbeit mit den unterschiedlichsten Talenten habe ich am meisten gelernt.“ Dieses förderliche Miteinander will der gebürtige Franzose nun auch im Restaurant Vox an oberste Stelle setzen. „Jeder und jede Einzelne trägt zum Erfolg bei, also haben auch alle die Möglichkeit, sich kreativ einzubringen, um gemeinsam Genussmomente zu gestalten.“ Im Vox Restaurant wird Hugo Thiébaud die Tradition fortsetzen, europäische und asiatische Einflüsse zu kombinieren.

vox-restaurant.de/

Reisen heute und morgen



© visitBerlin

Sabine Wendt (Geschäftsführerin visitBerlin) & Christian Andresen (Präsident DEHOGA Berlin)

Gemeinsam mit zahlreichen Vertreter*innen aus Tourismus, Politik, Wirtschaft und Medien fand am 13. Mai 2024, der 25. Tourismusgipfel im Hotel Adlon Kempinski Berlin statt. Keynotes, Talks und Diskussionen fokussierten die Zukunft der deutschen Tourismuswirtschaft und Infrastruktur sowie Nachhaltigkeit und Data-driven Tourism.

www.tourismusgipfel.de/



Gunnar Tietz

Sommelier Gunnar Tietz wird Gastgeber im Carl & Sophie am Spreeufer

Von einem Comeback zu sprechen, ist eigentlich nicht richtig, denn Gunnar Tietz war nie weg. Das Ausnahmetalent setzte seine beeindruckende Karriere jenseits der Restaurantszene fort.

Und dennoch: Der mehrfach als „Sommelier des Jahres“ ausgezeichnete Wahlberliner kehrt nun als neuer Restaurantmanager im Carl & Sophie nach fast zehn Jahren in die Gastronomie der Hauptstadt zurück. Bis heute gelten die Bottle-Partys und Weinempfehlungen von Gunnar Tietz im einstigen Sternerrestaurant „first floor“ im Hotel Palace als legendär. Angefangen hat der gebürtige Prenzlauer 1990 mit einer Ausbildung zum Restaurantfachmann in Peter Frühsammers Berliner Sternerrestaurant „An der Rehwiese“. Bereits Tietz' Abschluss war der beste seines Jahrgangs. Dann wechselte er ins Sternerrestaurant „Bamberger Reiter“, um nach seiner Ausbildung zum Sommelier 1998 im Sternerrestaurant „first floor“ im Hotel Palace Berlin anzufangen. Nun freut sich der 54-Jährige wieder auf den Kontakt mit den Gästen und die Teamarbeit mit der Küche.

carlundsophie.de/



Mini & Midi



zwei ganz besondere Größen



Art. 377*

FF-Midi Eiweißbrötchen

Maße: L 10,5 x B 6,0 x H 4,0 cm

Gewicht: 40 g, 40 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken

NEU

NEU



Art. 2724*

Midi Schrippe

Maße: L 9,5 x B 6,5 x H 3,5 cm

Gewicht: 40 g, 70 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken

NEU



Art. 2725*

Midi Roggen-Schrippe

Maße: L 9,5 x B 6,5 x H 3,5 cm

Gewicht: 40 g, 70 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 2793*

Mini Mix Schnecken gesalzen, 3-fach sortiert

Maße: L 5,5 x B 5,0 x H 2,5 cm

Gewicht: 33 g, 225 St. / Kt.

❄️ Teigling



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



EDNA-Hotline GEBÜHRENFREI

☎ 0800 722 722 4

E-Mail info@edna.de

☎ 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.

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class*
NH Berlin City Ost



► Betriebsjubiläen im Juni 2024

Amo by Amano 5 Jahre ■ Barcelona Tapas Bar & Restaurant 10 Jahre ■
Bose-Eck 5 Jahre ■ Bowlero 20 Jahre ■ Brasserie am Gendarmenmarkt
25 Jahre ■ Café Restaurant Butter 15 Jahre ■ Hotel D.O.M.I.C.I.L. Berlin
25 Jahre ■ Hotel Elegia am Kurfürstendamm 10 Jahre ■ JUBEL
feine pâtisserie 10 Jahre ■ Miss Wu 10 Jahre ■ Morgenstern Eck
5 Jahre ■ Märchenbrunnen Verlags- und Veranstaltungs- GmbH
30 Jahre ■ Restaurant Scheune 20 Jahre ■ Romeo & Romeo
10 Jahre ■ St.-Michaels-Heim 70 Jahre ■ Vale Un Peccato 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Juni 2024

ARCOTEL Velvet 20 Jahre ■ BKA – Berliner Kabarett Anstalt 15 Jahre ■
Betty F*** 5 Jahre ■ Gabiko 10 Jahre ■ Hotel Elegia am Kurfürstendamm
10 Jahre ■ Restaurant Horváth 10 Jahre ■ Ristorante Pantalone 20 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- | | | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| ■ AMRIT Restaurant
Potsdamer Platz | ■ Gebauer Tagesbar
■ Hotel Berlin Köpenick
by Leonardo Hotels | ■ Kitten Deli
■ Metropole Live
■ SETS Café Berlin |
| ■ Bernstein Villa Kastania
■ Gasthaus Lentz | ■ Katie's Blue Cat | ■ Soulbay |

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE
THE
DATE

Montag, 24. Juni 2024	Sommerfest mit <i>visitBerlin</i> und <i>visitBerlin</i> Partnerhotels	Sommergarten Messe Berlin
Freitag, Samstag, 28. – 29. Juni 2024	Präsidenten-Cup	Golfresort Semlin
Dienstag, 16. Juli 2024	YoungStars BB – der Karrieretag der Gastgeber*innen von morgen	Hotelfachschule Berlin
Montag, 9. September 2024	15. DEHOGA Berlin Golf-Trophy	Märkischer Golfclub Potsdam



Green Key

Die ARCOTEL Hotels erhalten das renommierte Green Key-Siegel

Nachhaltiges Reisen liegt im Trend und wird zunehmend zum Buchungsfaktor für Reisende. Bei ARCOTEL wird der Umweltgedanke seit jeher ehrlich gelebt. Das hat die Hotelgruppe aus Wien jetzt auch von unabhängiger Seite bestätigt bekommen: Alle aktuell 11 ARCOTEL Hotels in Deutschland und Österreich sind von dem renommierten internationalen Siegel Green Key zertifiziert worden. Das Green Key-Zertifikat wird in über 60 Ländern vergeben und ist einer der führenden Standards für hervorragende Leistungen in der Umweltverantwortung und im nachhaltigen Tourismus. Der stetig wachsenden Zahl an umweltbewussten Gästen hilft das Zertifikat, mit gutem Gewissen eine aktive Entscheidung für umweltschonende, nachhaltige Hotelbetriebe zu treffen.

Unabhängig bestätigte Umwelt- und Nachhaltigkeitsstandards

Die hohen Standards in Umweltmanagement und Nachhaltigkeitsbildung werden im Zuge eines strengen Bewerbungsverfahrens und durch regelmäßige Audits im Hotel überprüft. Zu den Anforderungen für das einjährig gültige Zertifikat zählen Mülltrennung, Wassersparsysteme für geringeren Wasserverbrauch, automationsunter-



stützte Regelung der Küchenabluft und flächendeckende LED-Beleuchtung. Im F&B-Bereich gilt es, den Anteil an Plastikverpackungen beim Frühstück auf ein absolutes Minimum zu reduzieren, einen Anteil an vegetarischen und veganen Gerichten anzubieten und in der Küche nach den Prinzipien „No waste“ und „From nose to tail“ zu arbeiten. In allen Hotels mit Parkplätzen sind ab April zudem E-Ladestationen verfügbar.

Grünes Denken fängt bei den Mitarbeiter*innen an

Um nachhaltiges Denken bei allen ARCOTEL-Mitarbeiter*innen zu fördern und aktive Anreize zum umweltfreundlichen Verhalten zu bieten, erhalten alle kostenfreie Tickets für den öffentlichen Nahverkehr. Ein Green-Team mit Mitgliedern aus allen Bereichen des Hotels arbeitet kontinuierlich an der Umsetzung und Verbesserung nachhaltiger Ideen.

Über 160.000 Euro an Bienenprojekte

Für jede Zimmerreinigung, auf die ein Gast ab der 2. Nacht verzichtet, zahlt das Unternehmen aktuell 3,50 Euro in einen Spendentopf ein. Im vergangenen Jahr kam so dank 46.500 umweltfreundlichen Gästen die neue Rekordsumme von mehr als 160.000 Euro zusammen. Die Aktion zeigt eindrucksvoll, wie jede und jeder Einzelne unkompliziert und doch wirkungsvoll zum Umweltschutz beitragen kann. Über 242.000 Bienenfreund:innen haben die Aktion bisher unterstützt – mit steigender Tendenz, wie das Ergebnis des 1. Quartals 2024 beeindruckend zeigt.

Alle Infos zu gelebter Nachhaltigkeit bei ARCOTEL:

 arcotel.com/nachhaltigkeit



*Dr. Renate Wimmer,
die Inhaberin von
ARCOTEL*



Zugang der Kündigung des Arbeitgebers beim Arbeitnehmer

 www.cht-legal.com

© CHT

Was müssen Arbeitgeber bei der Zustellung einer Kündigung beachten?

Besonders wichtig beim Ausspruch der Kündigung ist der nachweisbare Zugang der Kündigung beim Mitarbeiter.

Wird die Kündigung per einfacher Post zugeschickt, kann der Mitarbeiter ohne Weiteres behaupten, dass er die Kündigung nie erhalten habe. Im Kündigungsschutzprozess wird dem Arbeitgeber der Nachweis nicht gelingen, dass die Kündigung per einfachen Brief zugegangen ist.

Auch das Einwurf-Einschreiben bietet keine hundertprozentige Sicherheit. Der Einlieferungsbeleg weist nur nach, dass das Schreiben zur Post aufgegeben wurde, nicht jedoch den Zugang der Kündigung. Nur zusammen mit dem Auslieferungsbeleg, der eine genaue Datums- und Zeitangabe enthält, kann auch der Zugang nachgewiesen werden. Behauptet der gekündigte Mitarbeiter jedoch, der Brief wäre leer gewesen, kann es schwierig für den Arbeitgeber werden, das Gegenteil zu beweisen.

Beim Einschreiben mit Rückschein besteht das Risiko, dass der Mitarbeiter das Schreiben bei der Post nicht abholt, wenn er das Schreiben nicht persönlich entgegengenommen hat. Die sicherste Art der Zustellung (außer der persönlichen Übergabe oder die Zustellung durch einen Gerichtsvollzieher)

ist die Zustellung durch einen Boten. Dabei sollte folgendes Vorgehen beachtet werden:

Der Bote liest das Schreiben, welches er im Original zustellen soll und fertigt davon eine Kopie für die Unterlagen des Arbeitgebers.

Der Bote fotografiert die Briefkastenanlage und ggf. alle Namensschilder, falls Namensdoppelungen im Mietshaus bestehen (z. B. Müller, Schulze, Koc, Cetin, Nguyen etc.). Bestehen Doppelungen muss er sich vergewissern, dass es sich um den richtigen Adressaten handelt und fotografiert den entsprechenden Briefkasten.

Der Bote wirft das Schreiben in den Briefkasten und macht während des Einwurfes vom Schreiben ein Foto.

Der Bote protokolliert auf der Rückseite der Kopie wann (Datum, Uhrzeit) er das Schreiben zugestellt hat, notiert gegebenenfalls (nur wenn Anlass dazu besteht), was ihm Besonderes aufgefallen ist (z. B. Namensdopplungen) und warum er den richtigen Briefkasten identifiziert hat. Er unterschreibt.

Das Protokoll dient auch als Erinnerungsstütze und kann im Prozessfall eingereicht werden. Die getätigten Fotos sollten ausgedruckt und angehängt werden. Der Bote steht als Zeuge vor Gericht zur Verfügung, wenn es darauf ankommt.

Manuel Miller
Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR

Sei trocken. Sei staubig. Sei ballaststoffreich.

KnäckeBrød

pour homme



**JETZT QR-CODE SCANNEN
UND SPOT ANSEHEN!**

Oder besuche uns auf primetimetheater.de/videos

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**



pepsi
MAX
MAXIMALER GESCHMACK
Zero Zucker

HEUTE SCHON ERFRISCHT?



**MAXIMALER
GESCHMACK
ZERO ZUCKER**

pepsi
MAX
Maximaler Geschmack
Zero Zucker