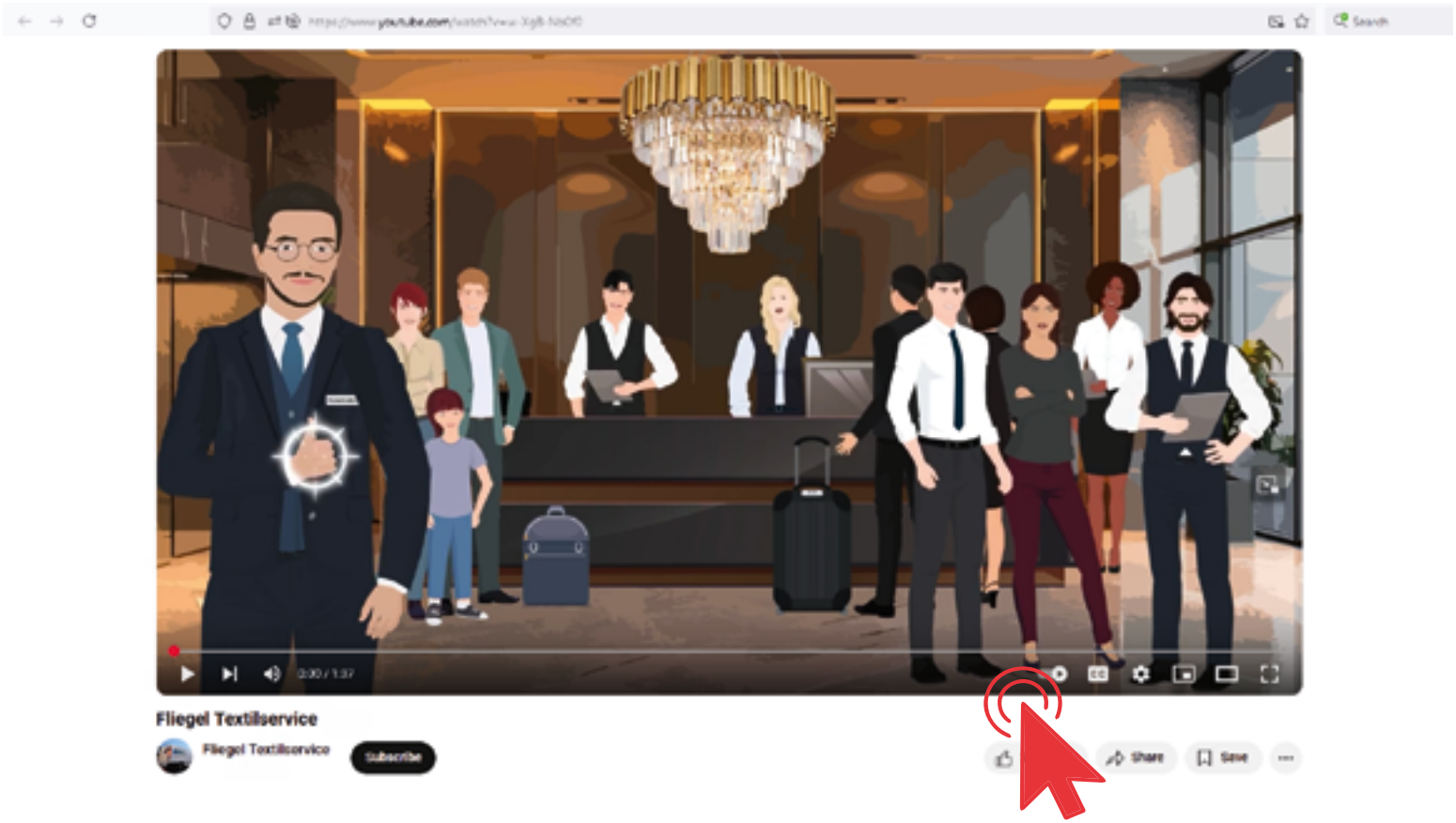
hogaAKTIV
5|2025
Das Magazin: für die Gastgeber Berlins

Aus dem Koalitionsvertrag:

Ab 1. Januar 2026

kommen 7% dauerhaft!

FLIEGEL – DER FILM



Entdecken Sie in unserem neuen Film, warum Fliegel Textilservice der perfekte Partner für die Hotellerie ist – innovativ, nachhaltig und zuverlässig.

Jetzt QR-Code scannen und Film starten:

#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

FLIEGEL TEXTILSERVICE

AKTUELL

Editorial
Gemeinsam stark – und jetzt erst recht 4

Wenn der Verkehr stockt,
braucht's bewegliche Köpfe 5

City Tax bringt Rekordeinnahmen –
und stellt die Branche vor Herausforderungen 8

WIR IN BERLIN

8. Mai 2025
80 Jahre nach der Befreiung vom
Nationalsozialismus 10

Kiez.Kunst.Konzept. Berliner Bars im Porträt 12

Shaken & Stirred
Die neuen Bartender-Seminare
vom DEHOGA Berlin 15

BER: Ein starker Luftverkehr
ist für unsere Branche entscheidend 16

Selbstständig, aber nicht schutzlos:
Warum sich die BGN-Unternehmer-
versicherung lohnt 18

Jetzt anmelden: YoungStars BB 20

visitBerlin: Zukunft trifft Kiez 22

L'Art de Vivre
Top-Ausbildung sichtbar machen 24

DEHOGA BERLIN-PARTNER

TGA-Vision
Energie sparen, Raumklima verbessern –
mit smarter Lüftungstechnik 25

global office
Hybride Gästekommunikation 26

SECUPAY
Sichere Zahlungen, starke Partnerschaft 27

NEWS

28

MITGLIEDER

Jubiläen im Verband 30

Neue Mitglieder im Verband 31

Deutsche Hotelklassifizierung
Save the Date
Jubiläen im Mai 32

Lo Fūfu
Tanzschule MAXIXE 33

RECHT & RAT

Erteilung der Gehaltsabrechnung
Papierform oder elektronisch? 34

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Gerrit Buchhorn (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, T +49 30 3180480, F +49 30 31804828, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Manuela Hutzler, T +49 30 31804823, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Gerrit Buchhorn (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, T +49 30 43777820
Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann Titelfoto: © www.freepik.com
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 2025.

Gemeinsam stark – und jetzt erst recht

© DEHOGA Berlin

**Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,**

wir haben gemeinsam viel erreicht. Die künftige Bundesregierung aus CDU, CSU und SPD hat in ihrem Koalitionsvertrag ein zentrales Signal an unsere Branche gesendet: **Die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie soll ab dem 1. Januar 2026 dauerhaft bei 7 Prozent liegen.**
Das ist nicht nur ein Gebot der Gleichbehandlung – es ist vor allem ein klares Zeichen des Respekts gegenüber den gastgewerblichen Betrieben und den über zwei Millionen Beschäftigten in unserer Branche.
Dieser Erfolg kommt nicht von allein. Er ist das Ergebnis unermüdlicher Gespräche, überzeugender Argumente – und einer starken DEHOGA-Gemeinschaft.
Unser Dank gilt all jenen, die daran mitgewirkt haben: unseren Mitgliedern, den Landesverbänden, dem DEHOGA Bundesverband, unseren Partnern und Unterstützern in der Politik.

Der Koalitionsvertrag enthält weitere zentrale Punkte für unsere Branche: die dringend nötige Flexibilisierung der Wochenarbeitszeit sowie eine spürbare Entlastung von bürokratischen Fesseln. Beides ist essenziell – gerade in Berlin, wo Personal fehlt, Bürokratie lähmt und die Anforderungen täglich steigen.

Gesamtwirtschaftlich – und branchenübergreifend – stellt sich jedoch die Frage, ob der Koalitionsvertrag tatsächlich den erhofften Impuls für Betriebe sowie für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer setzt. Und ob es gelingt, den Standort Deutschland nachhaltig zu stärken.

Mehr Wachstum hätte neben Verantwortung vor allem mehr Mut erfordert: den Mut, entschlossen zu handeln, gezielt zu investieren, die Wirtschaft aktiv einzubinden – und ihr echte Freiräume zu schaffen. Mutige Maßnahmen schaffen Vertrauen. Sie stärken die Standortattraktivität, fördern Beschäftigung, stabilisieren den Mittelstand – und setzen die Dynamik frei, die unser Land jetzt braucht.
Und: Papier ist geduldig. Jetzt gilt es, die im Koalitionsvertrag verankerten Maßnahmen zügig und verbindlich umzusetzen. Eine ausführliche Bewertung des Koalitionsvertrags aus Sicht des DEHOGA finden Sie auf unserer Website.

Neben den eingangs erwähnten positiven Entwicklungen stehen wir auch vor neuen Herausforderungen:
Die wirtschaftlichen Spannungen durch Trumps erratische Zollpolitik wirken sich zunehmend auf unsere internationalen Betriebe aus – von verunsicherten Gästen bis hin zu steigenden Kosten.
Hinzu kommt: Die marode Ringbahnbrücke auf der A100 stellt viele Berliner Unternehmen vor erhebliche logistische Probleme. Positiv ist jedoch: Die zuständigen Senatsverwaltungen haben kurzfristige Entlastungen geschaffen und arbeiten mit Hochdruck an einer mittel- bis langfristigen Lösung.
Während wir den nächsten Runden Tisch Tourismus für Ende April vorbereiten, blicken wir bereits auf die DEHOGA Berlin-Vollversammlung am 12. Mai. Dort diskutieren wir unter anderem über die City Tax – und darüber, wie wir als Verband künftig damit umgehen. Nicht ideologisch, sondern praxisnah.
Parallel läuft der Countdown zum Entwicklungsstart der neuen DEHOGA-App: Am 5. Mai beginnt offiziell die nächste Phase – mit dem Kick-off zur gemeinsamen Umsetzung.

Auch die Vorfreude wächst: Am 2. Juli findet zum dritten Mal unser Azubi-Tag „YoungStars BB in Kooperation mit der IKK BB statt – ein starkes Zeichen für die Förderung unseres Branchennachwuchses. Und natürlich: Unser Sommerfest steht vor der Tür! Am 14. Juli feiern wir gemeinsam mit visitBerlin und den Partnerhotels im Sommergarten der Messe Berlin unsere Branche und den Sommer.
Bei alldem bleibt uns eines besonders wichtig: Haltung. Am 8. Mai gedenken wir der Befreiung vom Nationalsozialismus. Für uns als DEHOGA Berlin ist klar: Unsere Branche steht für Offenheit, Vielfalt und Menschlichkeit. Gegen jede Form von Fremdenfeindlichkeit – ohne Wenn und Aber.

Lassen Sie uns gemeinsam weiter gestalten. Mit klarem Kurs, lebendiger Debatte und dem Wissen: Wir sind viele. Und gemeinsam bewegen wir viel.

Ihr Gerrit Buchhorn
Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin

Wenn der Verkehr stockt, braucht’s bewegliche Köpfe

Die Ringbahnbrücke der A100 im Westen Berlins – ein marodes Bauwerk, dessen plötzliche strukturelle Mängel das Berliner Verkehrsherz aus dem Takt gebracht haben. Seit dem 19. März 2025 ist die Brücke aufgrund eines kritischen Defekts gesperrt, und seit dem 11. April 2025 wird der Abriss vorangetrieben.
Die Brisanz des Problems ist erkannt und alle beteiligten Verwaltungen arbeiten eng zusammen, um gemeinsam schnelle Lösungen zu finden.
Denn täglich passieren etwa 230.000 Fahrzeuge diese Strecke, was die Sperrung zu einer erheblichen Herausforderung für den Verkehr macht – sowohl für den Individualverkehr als auch für den gewerblichen Transport.

Björn Weihe, Geschäftsführer der Weihe GmbH

Die Sperrung der A100 hat für die Weihe GmbH keine gravierenden Auswirkungen, da die Touren früh starten und sich in der Regel vor dem Hauptberufsverkehr in ihren Zielregionen befinden. „Natürlich passen wir unsere Touren an, um betroffene Gebiete zu umgehen und berücksichtigen die veränderten Gegebenheiten. Es ist Teil unseres Alltags, flexibel auf solche Herausforderungen zu reagieren“, erklärt Geschäftsführer Björn Weihe.

© Weihe GmbH

In den letzten 10 Jahren hat der Verkehr in Berlin stetig zugenommen, was die Weihe GmbH bereits dazu veranlasst hat, die Anzahl der Kunden pro Tour zu reduzieren. „Für uns bedeutet die Sperrung eine weitere Anpassung der Touren, um die Auswirkungen so gering wie möglich zu halten. Unsere Planungen sind flexibel, und wir haben bereits Lösungen entwickelt, um weiterhin pünktlich zu liefern.“

Weihe betont, dass bereits seit längerem Hinweise auf eine Überlastung der Brücke vorlagen. Er wünscht sich für die Zukunft mehr vorausschauende Planung und hofft auf einen schnellen und reibungslosen Verlauf der notwendigen Reparaturarbeiten.

Carsten Schlegel, Geschäftsführer Fliegel Textilservice GmbH

© Fliegel Textilservice GmbH

„Zur aktuellen Verkehrssituation bei der Belieferung unserer Kunden möchten wir Ihnen mitteilen, dass sich die Sperrung der A100 spürbar auf unsere Auslieferungen in die westlichen Stadtteile auswirkt. Im Berliner Zentrum sind die Auswirkungen bisher nur eingeschränkt spürbar. Der Verkehr auf den Ausweichstrecken rund um die A100 hat insbesondere zu den Hauptverkehrszeiten deutlich zugenommen. Unsere Touren verzögern sich dadurch im Durchschnitt um etwa 10 Minuten pro Kunde. Bei rund 120 täglichen Kundenanfahrten stellt dies in der Summe einen erheblichen Mehraufwand für unsere tägliche Logistik dar.

Wir gehen davon aus, dass sich die Situation weiter zuspitzen wird, sobald die Auslastung unserer Kunden weiter steigt. Wir hoffen auf eine baldige Behebung der Sperrung, damit sich die Verkehrssituation rund um die A100 insgesamt wieder entspannt und sich die Rahmenbedingungen für unsere termingerechten Lieferungen verbessern."

Verkehrsverpuffung – Hoffnung mit Fragezeichen

Auch für Hoteliers, Gastronomen und Veranstalter im Westen Berlins ist die Lage alles andere als komfortabel: Gäste kommen verspätet, Lieferdienste brauchen länger, Mitarbeitende stehen im Stau – und selbst Navigationssysteme kapitulieren vor dem Umleitungs-Wirrwarr.

Während der Beton bröckelt, wird unter Verkehrsforschenden ein Begriff wieder häufiger genannt: Verkehrsverpuffung. Prof. Dr. Felix Creutzig vom Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung beschreibt damit ein Phänomen, das Hoffnung macht – zumindest theoretisch: Wird die Straßenkapazität reduziert, verschwindet mit der Zeit auch ein Teil des Verkehrs. Menschen reagieren, passen ihre Wege an, steigen um, verzichten auf Fahrten oder wählen andere Zeiten. Eine Art natürliche Verkehrsberuhigung durch Engpass.

Doch – und das ist entscheidend – dieser Effekt braucht Zeit. Die Idee, dass sich der Verkehr einfach „verpufft", klingt fast zu schön, um wahr zu sein – und ist bisher eher Annahme als Beobachtung.

Umso wichtiger sind nun eine weiterhin transparente Kommunikation, Flexibilität in der Organisation und ein enger Austausch auf allen Ebenen – und nicht zuletzt die Hoffnung, dass sich zumindest ein Teil des Verkehrs durch angepasste Mobilitätsmuster tatsächlich reduziert. Die zuständigen Verwaltungen arbeiten mit Hochdruck daran, dass die Situation im Sinne aller Berlinerinnen und Berliner weiter entspannt wird.

© G.C.-pixabay

weltweit einzigartig: Sitcom LIVE

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

WILD WILD WEDDING

Eine Western-Komödie

bis 17.05.25

prime time theater

Infos & Tickets unter primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding @primetimetheater

DAS BERLINER KULT-THEATER

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Senatsverwaltung für Kultur und Gesellschaftlichen Zusammenhalt BERLIN

PSD Bank Berlin-Brandenburg eG

STADT UND LAND Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

R.B.D. Rheinisch-Bergische DRUCKEREI

SPIELBANK BERLIN

RAZ Verlag EINFACH MEHR DAVON

City Tax bringt Rekordeinnahmen – und stellt die Branche vor Herausforderungen

Berlin verzeichnete von Januar bis März 2025 rund 23,2 Millionen Euro Einnahmen aus der Übernachtungssteuer – eine deutliche Steigerung gegenüber dem Vorjahreszeitraum mit etwa 11,8 Millionen Euro. Der Grund: Seit dem 1. April 2024 gilt die City Tax auch für Geschäftsreisende. Zudem wurde der Steuersatz zum 1. Januar 2025 von 5 auf 7,5 Prozent erhöht.

Während der Landeshaushalt profitiert, wächst in der Hotellerie die Sorge um Wettbewerbsnachteile. Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbands Deutschland (IHA), erklärt: „Die Ausdehnung auf Geschäftsreisende sowie die überfallartige Erhöhung der City Tax […] stellt einen erheblichen Nachteil für die Berliner Hotellerie im nationalen wie internationalen Wettbewerb dar." Drei Berliner Hoteliers haben uns ihre Perspektiven geschildert – mit ganz unterschiedlichen Blickwinkeln auf die Umsetzung und die Folgen der neuen Regelung. Veronika Rothe leitet das Three Little Pigs Hostel nahe dem Potsdamer Platz – beliebt bei jungen Reisenden und Schulgruppen. Tini Diekmann ist Direktorin des Hotel Oderberger, einem Boutiquehotel im Prenzlauer Berg. Carsten Rudolph leitet das Park Plaza Berlin, ein modernes Hotel im Radisson-Verbund mit Fokus auf Businessgäste. Trotz der Vielfalt ihrer Häuser ziehen alle ein ähnliches Fazit: Die kurzfristige Einführung, mangelnde Kommunikation durch die Behörden und wirtschaftliche Auswirkungen sorgen für Unzufriedenheit.

Kritik an Umsetzung und Kommunikation

Ein zentrales Problem war die knappe Vorlaufzeit. Veronika Rothe berichtet: „Die PMS-Betreuung hatte sich schon auf die Feiertage eingestellt. Somit war nur ein Teil automatisch umgestellt, weitere Anpassungen mussten wir im Januar nachholen." Auch Carsten Rudolph spricht von „erheblichem Zeitdruck" und nennt die Umstellung zum Jahreswechsel eine „besondere Herausforderung, da viele externe Systeme in dieser Zeit nicht verfügbar oder nur eingeschränkt anpassbar sind. Wir sind im Verbund der Radisson Hotels und somit an komplexe Systeme weltweit angebunden." Die technischen Voraussetzungen im Hotel Oderberger waren günstiger. Direktorin Tini Diekmann erklärt: „Zum Glück konnten [sie] von IT-Seite her alles fristgerecht im System umsetzen." Dennoch äußert auch sie Unmut: „Kein Hotelier hat damit gerechnet, dass der Senat wirklich so kurz vor Weihnachten diese einschneidende Änderung durchdrückt."

Stornierte Klassenfahrten, schwächere Messebuchungen

Auch auf Gästeseite zeigen sich spürbare Folgen.
Veronika Rothe nennt konkrete Zahlen: „Im Januar 15 Prozent weniger Belegung, im März fast 20 Prozent Rückgang." Sie berichtet von stornierten Klassenfahrten – mit klarer Tendenz: „Ab 2026 wird uns unsere Schulleitung keine Berlin-Ausflüge mehr erlauben." Für Diekmann ist die Belastung für Gruppen „völlig unverhältnismäßig – große Gruppen zahlen mehrere Tausende Euro City Tax." Carsten Rudolph ergänzt: „Besonders spürbar ist der Rückgang bei Messe- und Kongressbuchungen."

© pixabay

Abrechnung sorgt für Mehraufwand

Ein weiteres Ärgernis ist die Abrechnung über Buchungsportale. Während einige Häuser kaum Probleme melden, spricht Rudolph von „erheblichem Mehraufwand“ durch unklare Preisdarstellungen und tägliche Preisanpassungen.

Die Steuer wird von den meisten Häusern separat ausgewiesen – was zu Preisnachteilen gegenüber Hotels führt, die die City Tax im Endpreis inkludieren. „Allerdings ist es keine nachhaltige Alternative, einfach so auf 7,5 Prozent des Umsatzes zu verzichten“, sagt Diekmann. Auch der fehlende Gegenwert sorgt für Kritik. Rothe bringt es auf den Punkt: „Es wäre toll, wenn die City Tax in die Sicherheit und die Sauberkeit der Stadt investiert werden würde.“

Was Berlin von Karlsruhe lernen kann

Ein Blick nach Karlsruhe zeigt, wie ein konstruktiver Weg aussehen kann: Seit Sommer 2023 erarbeiteten Stadtverwaltung, DEHOGA Baden-Württemberg und IHK gemeinsam einen Konzeptvorschlag zur Einführung einer City Tax – abgestimmt auf die Interessen aller Beteiligten. Vorgesehen ist zudem ein Beirat, in dem Tourismusakteure Empfehlungen zur Verwendung der Einnahmen entwickeln sollen – mit dem Fokus auf bestehende und neue touristische Maßnahmen. Ein solches Modell zeigt: Frühe Einbindung, offene Kommunikation und Mitgestaltung schaffen Vertrauen. Auch Berlin kann sich vom kooperativen Karlsruher Ansatz inspirieren lassen – und den Dialog zwischen Politik und Branche neu aufsetzen.

Das Thema bleibt heiß – und steht auch im Fokus der kommenden DEHOGA Berlin Vollversammlung am 12. Mai im SANA Hotel Berlin. Im Fokus stehen aktuelle Erfahrungen aus dem Tagesgeschäft, Eindrücke aus Gesprächen mit dem Senat sowie der aktuelle Sachstand zur Evaluation der City Tax. Auch mögliche rechtliche Schritte und denkbare Alternativen werden thematisiert.

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

8. Mai 2025

80 Jahre nach der Befreiung vom Nationalsozialismus: Erinnerung und Verantwortung

Am 8. Mai 2025 jährt sich das Ende des Zweiten Weltkriegs und damit die Befreiung vom Nationalsozialismus zum achtzigsten Mal. Dieses Datum ist für den DEHOGA Berlin nicht nur ein Tag des historischen Gedenkens – es ist eine Mahnung zur Wachsamkeit und ein Bekenntnis zu unseren Werten.

Wir erinnern heute an das Schicksal von Ignatz Nacher – jüdischer Unternehmer und Visionär. Sein Name steht exemplarisch für unzählige Biografien, die durch das NS-Regime zerstört wurden. Als Generaldirektor der Engelhardt-Brauerei hat er nicht nur wirtschaftliche Erfolgsgeschichte geschrieben, sondern mit der Einführung der Pfandflasche auch einen Meilenstein ökologischen Handelns gesetzt. Die Berliner Gastronomie war ohne Engelhardt-Bier einst kaum denkbar – bis es hieß: „Es soll kein jüdisches Bier durch arische Kehlen fließen." Die Nationalsozialisten enteigneten Nacher, demütigten ihn, zerstörten seine Existenz – mit Kalkül und Kälte. Was von seinem Lebenswerk blieb, floss über Arisierungen und Banken in die Hände anderer. Ein Kapitel wirtschaftlicher Gewalt, das bis heute nachwirkt.

© Privat

In besonderer Weise bewegt uns das Statement von Beatrice Loeb, der Urenkelin von Ignatz Nacher, und Vorsitzende der Gesellschaft für Christlich-Jüdische Zusammenarbeit Berlin: „So schmerzhaft die Aufarbeitung der Unternehmensgeschichte und der damit eng verwobenen Geschichte meiner Familie immer wieder ist, so dankbar bin ich auch, dass die Grausamkeiten des NS-Regimes nicht in Vergessenheit geraten. Gerade jetzt, in Zeiten des rasant zunehmenden und öffentlich unverhohlen ausgelebten Antisemitismus, müssen wir im Gespräch bleiben. Wir müssen reden. Über Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, über zurückliegende deutsche Schuld und aktuelle Konflikte. Wir müssen einander zuhören, über Staats- und Glaubensgrenzen hinaus. Mein Urgroßvater wäre ein glücklicher Mann, wenn er wüsste, welch großen Beitrag jüdische Restaurants und Hotels wieder zur gastronomischen Vielfalt und touristischen Attraktivität Berlins leisten. Ich hoffe inständig, dass das auch so bleibt und bin froh, dass sich der Branchenverband DEHOGA hundertprozentig für seine internationalen, diversen Mitglieder einsetzt und sich jeglicher Form von Diskriminierung, Antisemitismus und Homophobie entgegenstellt."

© Privat

„Gerade jetzt, in Zeiten des rasant zunehmenden und öffentlich unverhohlen ausgelebten Antisemitismus, müssen wir im Gespräch bleiben. Wir müssen reden. Über Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft, über zurückliegende deutsche Schuld und aktuelle Konflikte. Wir müssen einander zuhören, über Staats- und Glaubensgrenzen hinaus.

Wir teilen diesen Anspruch. Der Tourismus und das Gastgewerbe in Berlin stehen heute für das Gegenteil jener menschenverachtenden Ideologie: für Weltoffenheit, Vielfalt und Begegnung. Menschen aus aller Welt finden hier nicht nur einen Platz am Tisch, sondern auch ein Stück Zuhause. Das ist keine Selbstverständlichkeit – und doch eine Selbstverpflichtung.

Doch wie tragisch ist es, dass die Welt nicht aus den Fehlern der Vergangenheit lernt. Antisemitismus, Nationalismus und Intoleranz nehmen wieder zu, nicht nur in dunklen Ecken des Internets, sondern offen und ungeschminkt auf den Straßen und in politischen Diskursen. Statt sich für Freiheit und Demokratie zu entscheiden, neigen immer mehr Staaten autokratischen Systemen zu, in denen Menschenrechte und Meinungsfreiheit systematisch untergraben werden. Die Lehren aus der Geschichte drohen in Vergessenheit zu geraten, während Hetze und Hass neue Plattformen finden.

Als Branchenverband stehen wir für eine offene und vielfältige Gesellschaft. Antisemitismus, Rassismus, Homophobie und jede Form der Ausgrenzung haben hier keinen Platz – weder in unseren Betrieben noch in unserer täglichen Arbeit. Vielfalt und Respekt sind fundamentale Werte unserer Branche. Deshalb erinnern wir an die Vergangenheit, hören zu, weil wir verstehen wollen und setzen uns für ein faires und offenes Miteinander ein.

Kiez. Kunst. Konzept.

Berliner Bars im Porträt

Jede Bar erzählt eine Geschichte – von kreativen Köpfen, die mit Leidenschaft neue Konzepte entwickeln, von Orten, an denen Gäste unvergessliche Abende verbringen, und von den Herausforderungen, die es zu meistern gilt.

Mixology & Kiezkultur: The Green Door Bar

So, wie in der kulinarischen Welt ein feines Sternerestaurant sich von einem gemütlichen Bistro unterscheidet, so vielfältig präsentiert sich auch die Barszene. Mixology-Bars zum Beispiel sind die Haute Cuisine der Trinkkultur. Ein Paradebeispiel hierfür ist die Green Door Bar in Berlin-Schöneberg. Eröffnet zu Ostern 1995 von Drehbuchautor und Schauspieler Fritz Müller-Scherz, übernahm vor zehn Jahren seine Frau Andrea Kuhn die Leitung und bewahrte den einzigartigen Charakter des Ortes „irgendwo zwischen einem privaten Salon und einem David Lynch Film". DEHOGA Berlin gratuliert ganz herzlich zum 30. Geburtstag und bedankt sich für die Treue.

Doch nicht nur das Jubiläum war ein Grund zum Feiern: Bei den Mixology Bar Awards 2025 wurde die Green Door Bar zur „Bar des Jahres" gekürt – und Barmanagerin Maria Gorbatschova als „Bartenderin des Jahres" ausgezeichnet. „Maria experimentiert mit saisonalen Aromen und stellt viele Zutaten selbst her – ganz wie eine Küchenchefin", berichtet Andrea Kuhn stolz. „Wir legen großen Wert darauf, aufmerksame Gastgeber zu sein. Das zieht Stammgäste aus dem Kiez und Neugierige aus aller Welt an."

Natürlich bringt der Betrieb auch Herausforderungen mit sich – steigende Kosten oder die Unsicherheit bei Mietverträgen. Hinzu kommt der Wandel im Kiez. Durch Leerstand und Schließungen wächst die Unsicherheit – ein Thema, das viele Unternehmerinnen und Unternehmer derzeit bewegt. Dennoch bleibt der Blick nach vorn gerichtet. Die jüngsten Auszeichnungen sorgten nicht nur für Aufmerksamkeit in der Presse – sie wurden auch zum Mutmacher für andere Betriebe. „Unsere Auszeichnungen und das damit verbundene Echo in der Presse und unser Durchhaltevermögen haben vielen anderen Unternehmen Mut gemacht," freut sich Andrea Kuhn.

Maria Gobatschova, Barmanagerin, Andrea Kuhn, Geschäftsführerin Green Door Bar

© Alexander Hoppstock

Filip & Anastasia Schöck-Bochenski

© FelixZimmermann

© Fabelei

Licht statt Dunst: FABELEI Cocktailbar

„Als wir uns 2017 auf die Suche nach einer geeigneten Location machten, stellten wir fest, dass es zu der Zeit in Berlin-Schöneberg viele verhangene Speakeasy, aber keine rauchfreie Bar gab. Wir wollten das brechen und fanden uns an der sonnigen Ecke Frankenstraße und Kyffhäuserstraße wieder", erzählt Inhaberin Anastasia Schöck-Bochenski, die die FABELEI Bar gemeinsam mit ihrem Mann Filip führt. Viele offene Fenster und eine weitläufige Terrasse laden zum Verweilen ein. Das komplett konträre Konzept der offenen Tür wird durch kleine Speisen ergänzt, die über das normale Maß von Barfood hinausgehen. „Alles wird vor Ort zubereitet, wir spielen mit den Synergien zwischen Küche und Bar", so Schöck-Bochenski. „Aktuell beliebt ist der Aperitivo Tasting Flight – drei Mini-Cocktails, gepaart mit drei außergewöhnlichen Häppchen."

Auch hier sind steigende Kosten eine große Herausforderung. „Wir spüren es überall – bei Miete, Einkauf und Löhnen." Gleichzeitig leide der Kiez unter einer zunehmenden Verödung, bemerkt Schöck-Bochenski. Von der Politik wünscht sie sich mehr Unterstützung für kleine und Kleinst-Unternehmen. „Wir werden oft vergessen, Bars auch häufig in eine dunkle Ecke gedrängt." Konkret fordert Schöck-Bochenski weniger Bürokratie, eine Begrenzung der Gewerbemieten, mehr Einheitlichkeit zwischen den Bezirken und eine verlässliche Planungssicherheit. Denn für sie ist klar: „Die Bar ist ein Kulturort! Wir sollten ihn gemeinsam erhalten – auch die Politik muss sich hier beteiligen."

Green Door Bar

Cocktail Kate Moss

© Alexander Hoppstock

Meisterhaft gemixt: Timber Doodle Bar

Seit acht Jahren verbindet Susanne Baró Fernández in der Timber Doodle Bar ihre Liebe zu hochwertigen Drinks und die Sehnsucht nach einem Ort, an dem sich Menschen in entspannter Atmosphäre treffen können. „Die Timber Doodle Bar steht für eine Mischung aus Zeitreise und kreativen Drinks und arbeitet sehr nachhaltig“, erklärt die Inhaberin. „Unsere Barkarte wechselt einmal im Jahr, die neue, im April gestartete Karte „Alte Meister“ verbindet Cocktailklassiker mit berühmten Gemälden. Eine anspruchsvolle grafische Gestaltung unterstreicht das Konzept visuell, Kunst und Barkultur verschmelzen miteinander.“

© VidaPassport

Steigende Kosten für Energie, Miete und Zutaten setzen auch sie unter Druck. „Hinzu kommen bürokratische Hürden, die es kleineren Bars schwer machen, flexibel auf Veränderungen zu reagieren“, sagt Baró Fernández. Das veränderte Konsumverhalten nach der Pandemie erfordere neue Wege, um Gäste langfristig zu binden.
Sie fordert flexiblere Terrassengenehmigungen, auch für Gehwegunterseiten und einfachere, digitale Behördenprozesse, zudem stärkere Förderung für nachhaltige und regionale Konzepte und gezielte Programme zur Mitarbeitergewinnung, um dem Fachkräftemangel – gerade in Bars - entgegenzuwirken. Hier fehlt immer noch eine anerkannte Ausbildung abseits von selbstbezahlten Barschulen. Ein weiteres Anliegen ist ihr die Nutzung von Außenbereichen nach 22 Uhr. „Viele Gäste genießen das Sitzen im Freien – eine flexiblere Regelung würde der Barszene insgesamt zugutekommen,“ ist Baró Fernández überzeugt.

© ILOsBar

Zwischen Beats und Begegnung: ILOsBAR

Seit November 2024 ist Ilia Basilashvili mit seiner ILOsBAR Teil des vielfältigen Nachtlebens rund um den Nollendorfplatz, seit April nun Mitglied im Verband. Er plädiert dafür, dass gesetzliche Regelungen stärker auf die Besonderheiten eines lebendigen Kiezes eingehen.

Die 200 Quadratmeter große Bar vereint Lounge, Tanzfläche und Raucherraum in stilvollem Ambiente – ganz im Zeichen der Liebe. Freitags und samstags sorgen wechselnde DJs für Stimmung, darunter bereits Szenegrößen wie Dr. Motte. „Beste Beats und Special Events wie queere Silent Discos sind unsere Stärke“, so Basilashvili. „Ich finde es sehr schade, dass ich als Barbetreiber nach 22 Uhr keine Gäste draußen bedienen oder Musik spielen darf.“ Er hofft auf Verbesserungen seitens der Politik, mit mehr Handlungsspielraum für die Branche, um kreativ und wirtschaftlich erfolgreich arbeiten zu können.

Vielfalt fördern, Hürden abbauen

Die Berliner Barszene ist ein kreativer, tief in den Kiezen verwurzelter Bestandteil der Stadt – voller einzigartiger Konzepte und leidenschaftlicher Gastgeberinnen und Gastgeber. Die Geschichten von Green Door Bar, FABELEI, Timber Doodle Bar und ILOsBAR zeugen von Innovationskraft und Engagement. Doch die Branche steht vor großen Herausforderungen. DEHOGA Berlin setzt sich dafür ein, Bars als kulturelle Orte anzuerkennen und nachhaltig zu fördern. Weniger Bürokratie, faire Mieten und praxisnahe Programme sind dafür ebenso nötig wie flexiblere Regelungen zu Außennutzung und Lärmschutz.

Berliner Bars sind mehr als Genussorte – sie sind prägende Räume des sozialen und kulturellen Lebens. Es gilt, sie gemeinsam zu erhalten und zu stärken.

Shaken & Stirred

Die neuen Bartender-Seminare vom DEHOGA Berlin

© Steffen Sinzinger

Die Bar ist mehr als ein Tresen – wie in einer offenen Küche spielt sich alles vor den Augen der Gäste ab. Wer hier arbeitet, braucht nicht nur ein sicheres Händchen für Drinks, sondern auch Fachwissen, Technik und Kreativität. Mit den neuen Seminaren vom DEHOGA Berlin bieten wir Bartenderinnen, Bartendern und allen, die es werden wollen, die perfekte Gelegenheit, das notwendige Know-how zu erlernen und bereits bestehende Techniken zu perfektionieren.
Ob Grundlagenwissen, exzellenter Service oder kreative Signature-Drinks – in den praxisnahen Workshops mit der Dozentin Susanne Baró Fernández lernen Sie alles, was hinter dem Tresen zählt. Buchen Sie Ihren Platz in einem der drei offenen Seminare oder gleich das Inhouse-Seminar für Ihr gesamtes Barteam.

Bartender Basics
Das Fundament für die Barprofis von morgen

Ein zweitägiger Inhouse-Workshop für alle, die eine fundierte Ausbildung hinter der Bar anstreben. Von Spirituosenkunde über verschiedene Mixtechniken bis hin zur Optimierung der Barkarte – dieses Seminar bietet umfassendes Wissen und praktische Übungen für Quereinsteiger und neue Teams.

- Als Inhouse-Seminar buchbar
- Individueller Termin auf Anfrage
- Dauer: 2 Tage

Informationen zum Seminar: www.seminare.dehoga-berlin.de

Für Fragen und ein individuelles Angebot wenden Sie sich gerne an Juliane Schoenau unter
@ seminare@dehoga-berlin.de oder T +49 30 31804820

Bartender Compact
Fit für den Tresen in nur 6 Stunden

In diesem kompakten Intensivkurs dreht sich alles um die schnelle und effiziente Zubereitung von Drinks. Teilnehmer lernen die 30 bekanntesten Klassiker, optimales Mise en Place und Techniken, um ihre Bar wirtschaftlich und professionell zu führen. Ideal für alle, die sofort durchstarten möchten.

- 14. Oktober 2025, 10–16 Uhr
- Preis & Details: www.seminare.dehoga-berlin.de

The Art of Hospitality
Bar-Service auf höchstem Niveau

Dieses Seminar richtet sich an alle, die ihre Servicequalität auf das nächste Level heben möchten. Es vermittelt die Psychologie des Gästekontakts, Techniken des aktiven Zuhörens und Methoden zur Personalisierung des Services. Perfekt für neue Barmitarbeitende oder Servicekräfte, die in der Barwelt Fuß fassen möchten.

- 18. November 2025, 10–13 Uhr
- Preis & Details: www.seminare.dehoga-berlin.de

Rezeptentwicklung
Die eigene Signature Barkarte gestalten

Ein kreatives Seminar für alle, die ihre eigene Barkarte entwickeln möchten. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen die Grundlagen der Rezeptentwicklung, Aromenlehre, Substitutionsmethoden und moderne Mixtrends kennen. Mit praxisnahen Übungen entstehen einzigartige Signature-Drinks, perfekt abgestimmt auf das Betriebskonzept.

- 2. Dezember 2025, 10–16 Uhr
- Preis & Details: www.seminare.dehoga-berlin.de

Für Fragen und individuelle Angebote
wenden Sie sich gerne an Juliane Schoenau unter
@ seminare@dehoga-berlin.de oder T +49 30 31804820

© DEHOGA Berlin

BER braucht Schub

Ein starker Luftverkehr ist für unsere Branche entscheidend

Die Luftverkehrsinitiative Berlin-Brandenburg fordert von der Bundesregierung entschlossene Maßnahmen zur Stärkung des Luftverkehrsstandorts. Zentral sind die Abschaffung der Luftverkehrssteuer, eine Anpassung der Luftsicherheits- und Flugsicherungsgebühren an den EU-Durchschnitt sowie weniger Bürokratie bei Passagierkontrollen.

Wettbewerbsnachteile

Der Flughafen BER verliert im Wettbewerb mit Prag, Breslau und Warschau zunehmend Passagiere. Jens Warnken, Präsident der IHK Cottbus, warnt: „Hohe Luftverkehrssteuern und weitere Abgaben verteuern Tickets. Viele Reisende weichen auf ausländische Flughäfen aus – mit erheblichen Folgen für BER und die Wirtschaft." Obwohl 25,5 Mio. Passagiere in 2024 den BER nutzten sind das gerade mal 72 Prozent gegenüber 2019, vor Corona.

Auch die mangelnden Langstreckenverbindungen setzen BER unter Druck. Robert Rückel, Vizepräsident der IHK Berlin, betont: „Der Flugverkehr in Europa boomt – nur nicht in Deutschland. Berlin braucht Direktverbindungen, um wirtschaftlich konkurrenzfähig zu bleiben."

Die Luftverkehrssteuer wurde im Mai 2024 um über 20 Prozent erhöht. Ein Flug von Deutschland in die USA kostet Airlines bis zu viermal mehr an Steuern und Gebühren als in anderen europäischen Ländern. Diese Mehrkosten führen dazu, dass Airlines ihre Flugzeuge in anderen EU-Staaten stationieren und damit den Wirtschaftsstandort Deutschland schwächen. Die Initiative kritisiert auch die deutsche Sonderregelung zur Beimischung strombasierten Kraftstoffs (PtL) ab 2026 als Wettbewerbsnachteil. „Nachhaltige Treibstoffe sind wichtig – aber ihre Produktion muss gefördert werden, statt durch überzogene Quoten den Standort zusätzlich zu belasten", so die Initiative.

Das Nachtflugverbot sollte flexibler gehandhabt werden, um unnötige Umwege und zusätzliche Kosten zu vermeiden. „Es darf nicht sein, dass wenige Minuten Verspätung dazu führen, dass Flüge ausweichen und dabei unnötig Kerosin verbrennen", betont Rückel.

Wirtschaftliche Bedeutung eines starken Luftverkehrsstandorts

Die Luftverkehrsinitiative vereint führende Wirtschaftsakteure der Region, darunter die IHKs Berlin, Cottbus, Potsdam und Ostbrandenburg sowie den Flughafen Berlin-Brandenburg. Ihr Ziel: die internationale Anbindung Berlins stärken und die wirtschaftliche Entwicklung fördern. Die Forderung an die Politik ist klar: weniger Regulierung, niedrigere Kosten und mehr Flexibilität, damit Berlin-Brandenburg im Luftverkehr nicht weiter zurückfällt.

► Zur Presseinformation

© Bilal EL-Daou-Pixabay

IHK Berlin · IHK Cottbus · IHK Halle-Dessau · IHK Ostbrandenburg · IHK Potsdam

braNdenburg · BER Flughafen Berlin Brandenburg · Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie Berlin · DEHOGA Berlin · Messe Berlin · UVB Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg · visit Berlin

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

Selbstständig, aber nicht schutzlos:

Warum sich die BGN-Unternehmerversicherung lohnt

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) wird von vielen Unternehmern oft als reine Kontrollinstanz wahrgenommen. Doch mit der freiwilligen Unternehmerversicherung bietet sie einen entscheidenden Mehrwert für Selbstständige im Gastgewerbe.

Als Einzelunternehmer stehen Sie vor der Herausforderung, Ihre eigene Arbeitskraft abzusichern. Während Ihre Angestellten gesetzlich unfallversichert sind, gilt dieser Schutz für Sie nicht automatisch. Private Unfallversicherungen decken oft nicht alle Risiken ab und können im Leistungsfall Einschränkungen haben. Hinzu kommt, dass der Nachweis eines Arbeitsunfalls, insbesondere bei flexiblen Arbeitszeiten oder Tätigkeiten im Homeoffice, schwierig sein kann.

Die BGN-Unternehmerversicherung schließt diese Lücke und bietet umfassenden Schutz bei Arbeits- und Wegeunfällen. Sie übernimmt Heilbehandlungskosten sowie Verletztengeld – ganz ohne Gesundheitscheck. Auch mitarbeitende Ehe- oder Lebenspartner können sich versichern.

Die Beiträge richten sich nach der Versicherungssumme (35.952 Euro – 89.880 Euro). Schon ab 365,71 Euro jährlich erhalten Hoteliers und Gastronomen umfassenden Schutz. Im Leistungsfall werden sämtliche Heilbehandlungskosten übernommen, und Verletztengeld wird ab dem ersten Tag der Arbeitsunfähigkeit gezahlt – ein entscheidender Vorteil gegenüber vielen privaten Versicherungen. Ein digitales Serviceportal erleichtert Verwaltung und Schadensmeldungen.

Dirk Ellinger, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Thüringen und Vorstandsvorsitzender der BGN:

Dirk Ellinger

© DEHOGA Thüringen

„Grundsätzlich verstehen wir als BGN uns als Dienstleister für unsere Branchen und die Versicherten. Für Hoteliers und Gastronomen ist eine Unternehmerversicherung eine sinnvolle Investition in die eigene Sicherheit und die Zukunft des Betriebs. Sie stellt sicher, dass im Falle eines Arbeitsunfalls die medizinische Versorgung und finanzielle Unterstützung gewährleistet sind, sodass der Betrieb weiterhin bestehen kann. Wer langfristig plant und sich vor unvorhersehbaren Risiken schützen möchte, sollte sich mit der BGN-Unternehmerversicherung auseinandersetzen – sie bietet genau den Schutz, den Selbstständige im Gastgewerbe brauchen."

www.bgn.de/
Unternehmerversicherung

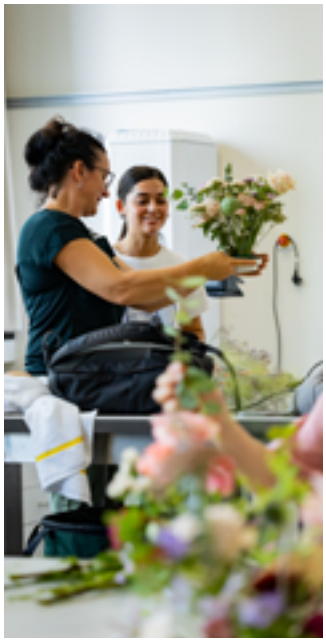
© pixabay

WERBEWIRKSAM
HABERSTROH
WERBEN ZUM WOHLFÜHLEN

VOLL VERKLEBT UND TROTZDEM SAUBER

- GROSSFLÄCHENPLAKATE
- LEUCHTWERBUNG
- FAHNEN
- MESSESYSTEME
- TEXTILDRUCK
- AUFKLEBER
- FOLIENBESCHRIFTUNG
- FAHRZEUGBEKLEBUNG
- WERBEARTIKEL

„Die Investition in Wissen zahlt die besten Zinsen.“ *Benjamin Franklin*



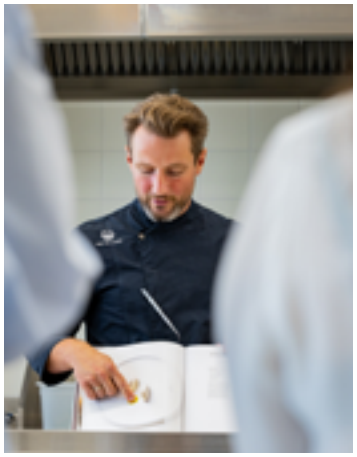
Am 2. Juli 2025 lädt der DEHOGA Berlin gemeinsam mit der IKK BB bereits zum dritten Mal zu „YoungStars BB – dem Karrieretag für die Gastgeberinnen und Gastgeber von morgen“ in die Hotelfachschule Berlin ein. Ein ganzer Tag speziell für die Azubis unserer Branche mit spannenden Workshops, wertvollem Wissen, praxisnahen Tipps zur Gesundheitsförderung und jeder Menge Action wartet auf die Nachwuchstalente der Branche.

Warum dabei sein?

Die Auszubildenden von heute sind die Fachkräfte von morgen. Mit YoungStars BB schaffen wir eine Plattform für Austausch, Inspiration und fachliche Weiterentwicklung. Der Karrieretag dient der Wertschätzung Ihrer Azubis, die mit dem Tag speziell für Azubis wertvolle Impulse für ihre berufliche Entwicklung erhalten.

YoungStars BB 2025: Jetzt anmelden – Plätze sind begrenzt

Auf die Plätze, fertig, los! Ab dem 14. April startete die Anmeldung für YoungStars BB 2025. Nutzen Sie die Gelegenheit und melden Sie Ihre Azubis frühzeitig an! Die Teilnahme erfolgt nach dem „First come, first served“-Prinzip. Wir freuen uns auf Ihre zahlreichen Anmeldungen und die Teilnahme Ihrer Azubis!



© Steffen Sinzinger • Content & Communication

Infos & Anmeldung:

www.youngstarsbb.de

RAZ FATZ zum neuen LOGO

RAZ Media

Gute Gestaltung aus Reinickendorf

Layout, Web, Texte und Pressearbeit
für kleine und mittelständische Unternehmen

Interesse?
030 43 777 82-0

info@raz-media.de
www.raz-media.de

Zukunft trifft Kiez:

BESTIVAL 2025 macht Berlin zum Hotspot der internationalen Eventbranche

Am 3. und 4. Juli wird Berlin zur Bühne für das BESTIVAL – dem Business-Festival für die nationale und internationale Veranstaltungsbranche. 300 Fachbesucherinnen und Fachbesucher werden zum größten Showcase-Event einer Destination erwartet, das Berlin als Kongressstandort in Szene setzt.

Bestival 2023

© visitBerlin Frank Nuernberger

„Beim BESTIVAL lassen wir die Berliner Energie spürbar werden – und zeigen, wie wirkungsvoll persönliche Begegnungen und Business-Events sind. Gleichzeitig präsentieren wir Berlin als innovative, nachhaltige und verlässliche Kongress- und Veranstaltungsdestination", so Marco Oelschlegel, Director Conventions, bei visitBerlin – Berlin Convention Office. Organisiert wird BESTIVAL von visitBerlin in Kooperation mit dem visitBerlin Partnerhotels e.V., dem Berlin Event Network (BEN) e.V. und der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

Am ersten Tag bieten Vorträge und Workshops in der Alten Münze Einblicke in Trends und Best Practices. Keynotes von Mariana Oleskiv (ehem. Vorsitzende der Staatlichen Agentur für Tourismusentwicklung der Ukraine), Dr. Pop (Musik-Comedian), Amira Gutmann-Trieb (Clustermanager; Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie) und Sarah-Maria Ameler (Aufsichtsratsmitglied EUREF AG) liefern Stoff zum Nach- und Weiterdenken. Der zweite Tag lädt zu Touren in die Kieze, Ecken und Orte ein, die Berlin als Destination unverwechselbar machen.

Berlin barrierefrei:

Netzwerkveranstaltung setzte neue Impulse für eine Reisedestination für alle

Netzwerkstreffen Barrierefreiheit

© Marco Armborst

Wie kann der Tourismus in Berlin so gestaltet werden, dass alle Menschen – Gäste wie Berlinerinnen und Berliner – Zugang zu den vielfältigen Erlebnissen der Stadt erhalten?

Auf Initiative von visitBerlin kamen Ende März mehr als 60 Vertreterinnen und Vertreter aus der Berliner Visitor Economy, MICE-Branche, Politik und Wirtschaft zum ersten Netzwerkstreffen Barrierefreiheit im Spreespeicher zusammen. Präsentiert wurde unter anderem eine neue Zielgruppenanalyse, die die Customer Journey von Menschen mit Beeinträchtigungen untersucht und konkrete Handlungsempfehlungen bietet. Ebenso wurde das Projekt „Reisen für alle", ein bundesweit einheitliches Kennzeichnungssystem für barrierefreie Angebote, vorgestellt. visitBerlin koordiniert dieses Projekt für die Hauptstadt und unterstützt Partner wie Hotels und Restaurants bei ihrer Neu-Zertifizierung.

Sie sind an weiteren Informationen zum Thema Barrierefreiheit und zu Beteiligungsmöglichkeiten am Projekt „Reisen für Alle" interessiert?
Besuchen Sie about.visitberlin.de/reisen-fuer-alle

BESUCHE DIE WELT VON BAUER FRANK!

DIE KLEINE FREUDE ZWISCHENDURCH

JETZT QR-CODE SCANNEN UND TOLLE VIDEOS ENTDECKEN

prime time theater

DAS BERLINER KULT-THEATER

L'Art de Vivre Residenzen MasterClasses

Neues Format für Servicetalente startet

© Christian Kielmann

Praxisnah, zukunftsorientiert und auf Augenhöhe mit den Besten: Die neuen MasterClasses der Vereinigung L'Art de Vivre Residenzen fördern junge Talente im Service gezielt. Das neue Format ersetzt den bisherigen Wettbewerb und ist auf Wunsch junger Fachkräfte entstanden.
In drei exklusiven Workshops erhalten maximal 15 Teilnehmende pro Termin fundiertes Wissen, praktische Einblicke und die Chance zum Austausch mit Branchenprofis.

Die L'Art de Vivre Residenzen – eine Vereinigung ausgezeichneter Spitzenrestaurants und Gastgebender – setzt seit mehr als drei Jahrzehnten auf Nachwuchsförderung.

Die MasterClasses richten sich an Auszubildende ab dem 3. Lehrjahr sowie an Fachkräfte bis 35 Jahre mit abgeschlossener Berufsausbildung aus dem deutschsprachigen Raum. Die Teilnahme ist kostenfrei.

Termine 2025	
▪ 19. Mai	Hotel Sackmann: Die Kunst des Gastgebens
▪ 11. August	Hotel Palace Berlin: Internationale Gästekompetenz
▪ 13. Oktober	Burghotel Staufeneck: Catering auf Sterneniveau

Übernachtung:
90 Euro pro Person & Übernachtung
Get-together: 60 Euro pro Person

Anmeldung und mehr Infos

TOP-Ausbildung sichtbar machen

Betriebe zeigen Engagement für exzellente Ausbildung

Wer heute Nachwuchs gewinnen will, muss mehr bieten als einen Ausbildungsplatz. Mit dem DEHOGA-Siegel „TOP-Ausbildungsbetrieb" zeigen Betriebe ihr Engagement für exzellente Ausbildung – und stärken ihre Position im Wettbewerb um Talente.

Das Siegel basiert auf zwölf klaren Leitsätzen und bindet die Azubis aktiv ein: Ihr anonymes Feedback ist zentraler Bestandteil des Zertifizierungsprozesses – ein starkes Zeichen für gelebte Wertschätzung und Transparenz.

Was das Siegel besonders macht:

Mehr als eine Auszeichnung –
ein Azubi-Recruiting-Tool mit echtem Mehrwert. Der Ablauf ist digital, einfach und kostengünstig: ab 50 € netto jährlich, gültig für drei Jahre.

So funktioniert's:

- Anmeldung auf topausbildung.de
- Fragebogen zur Ausbildungsqualität
- Anonyme Azubi-Bewertung
- Prüfung & Zertifizierungsvergabe

Wer in gute Ausbildung investiert, gewinnt die Fachkräfte von morgen. Jetzt anmelden und sichtbar werden!

Weitere Infos hier: www.topausbildung.de

Ricardo Proksch, Geschäftsführer TGA-Vision

© TGA-Vision

Energie sparen, Raumklima verbessern – mit smarter Lüftungstechnik

In der Hotellerie und Gastronomie zählt jedes Detail – nicht nur beim Service, sondern auch beim Raumklima. Gäste sollen sich wohlfühlen, Mitarbeitende produktiv arbeiten können, und gleichzeitig müssen Energiekosten im Griff bleiben. Genau hier setzt die TGA-Vision GmbH an: Das Unternehmen optimiert Bestandsanlagen in Gewerbeimmobilien, reduziert den CO_2-Fußabdruck und senkt Betriebskosten – effizient und nachhaltig.

Service aus einer Hand – von der Analyse bis zur Umsetzung

Wir begleiten Sie ganzheitlich – von der Analyse der Bestandsanlage über die Planung individueller Optimierungslösungen bis hin zur Koordination aller Gewerke, einschließlich Fachbetriebe, Eigentümer und Behörden. Durch eine effiziente Projektabwicklung stellen wir sicher, dass alle Maßnahmen reibungslos umgesetzt werden – für maximale Kundenzufriedenheit.

Zahlreiche Berliner Betriebe setzen bereits auf diese zukunftsweisende Technik, darunter das Mandala Hotel am Potsdamer Platz, das seine Energiekosten optimiert, und die Platanus Schule Pankow, die einen Neubau realisiert – ganz ohne klassische wasserführende Heizung. TGA-Vision setzt innovative Lösungen auchbei G Elite in Reinickendorf um, hier wird die Energieeffizienz in den Produktionshallen gezielt gesteigert, während bei AMS Osram in Spandau die Planung des Projekts zur Installation moderner Wärmetauscher vorangetrieben wird.

Unsere Stärke:

Nachhaltige Technologien, maßgeschneidert.
Mit modernen Lösungen wie hocheffizienten Wärmetauschern minimieren wir Energieverluste und steigern die Leistung Ihrer Lüftungstechnik.

Unsere Mission:

- Energieeinsparung durch smarte Technik
- Kostensenkung durch reduzierte Betriebsausgaben
- Zufriedene Gäste dank verbessertem Raumklima

Ihr Vorteil:

Profitieren Sie von unserer Expertise für eine zukunftsfähige Gebäudetechnik – ohne Kompromisse bei Komfort oder Nachhaltigkeit.

Kontaktieren Sie uns für ein kostenloses Beratungsgespräch:
Stefan Kessler: T + 49 177 2040070, @ s.kessler@tga.vision
www.tga-vision.de

© Steve Buissinne-Pixabay

Hybride Gästekommunikation
Das Beste aus zwei Welten

Was macht global office und wie funktioniert das?

global office ist darauf spezialisiert, individuelle Gästedialoglösungen auf die individuellen Besonderheiten der jeweiligen Häuser abzustimmen und in die bestehenden Prozesse einzubinden. Global office sorgt dafür, dass zukünftige Gäste die Hotels immer erreichen und sich gut aufgehoben fühlen. Unsere Hotels können dabei auf KI Chat Bots, innovative KI Voice bots und unsere menschlichen Telefonengel zurückgreifen. Ziel ist, eine fallabschließende Bearbeitung sicherzustellen, damit eine Nachbearbeitung zum Beispiel des Front Desk in den Systemen entfällt.

Heutzutage wird KI als die Wundertechnologie angepriesen. Warum also global office?

Hybrid macht den Unterschied. Erste Auswertungen laufender Projekte zeigen den Erfolg einer Kombination aus persönlicher Interaktion und KI Voice Bot. Unser Bot spricht über 50 Sprachen & Sprachvarianten, gibt zielgerichtet Auskunft und kann abschließende Buchungen durchführen. Sollte er einmal nicht weiterhelfen können oder Anrufer es wünschen, verbindet er an unsere menschlichen Telefonengel. Diese Zusammenarbeit von KI und Mensch ermöglicht 100 Prozent Erreichbarkeit ohne Wartezeit und mit menschlicher Empathie, wann immer sie gewünscht ist.

Ist der telefonische Kanal neben den ganzen Buchungsportalen und Chat Bots noch relevant?

Hotels nutzen Buchungsportale, um die Gäste auf möglichst allen Kanälen zu erreichen. Dazu gehören die OTA genauso dazu, wie die Webseite, der chat-bot oder das Telefon. Die hohen Erwartungen der Anrufer an eine mehrsprachige Erreichbarkeit zu jeder Zeit stellt die Häuser nicht nur bei kurzfristigem Personalausfall oder Urlaub vor große Herausforderungen. In der Hotellerie hat der telefonische Kontakt zudem immer noch einen sehr hohen Stellenwert für die Gästezufriedenheit.

www.torsten-neumann.global-office.de

Datenschutz und Sicherheit sind immer häufiger in den Schlagzeilen. Wie sicher ist die KI Lösung?

Anders als viele andere KI Anwendungen arbeitet global office in einer eigenen Umgebung. Die Informationen werden der KI vom Kunden zur Verfügung gestellt oder durch Anfragen und interne Quellen erweitert. So ist sichergestellt, dass alle Antworten auch tatsächlich der Wahrheit entsprechen. Unser Systempartner, die Deutsche Telekom, stellt dabei zuverlässig die Ressourcen sicher und alle Daten bleiben DSGVO-konform auf sicheren Servern in Deutschland.

SIE ERHALTEN BEI UNS IHRE
DEHOGA SONDERKONDITIONEN

SCAN MICH

global office
DIE TELEFONENGEL

Partner des
DEHOGA BERLIN

Torsten Neumann
torsten.neumann@global-office.de
Norbert Kossatz
norbert.kossatz@global-office.de
Tel.: 030-96515303

© DALL-E 2025-02-22 12:17:11)

Sichere Zahlungen, starke Partnerschaft

© SECUPAY

Ob im Restaurant, Hotel oder Café – reibungslose Zahlungen sind das A und O für zufriedene Gäste. Die secupay AG aus Pulsnitz bei Dresden, das größte inhabergeführte, von der BaFin zugelassene Zahlungsinstitut, ist seit 2023 Partner der DEHOGA Berlin. Mitglieder profitieren von Konditionen, die sich sehen lassen können: Terminalmiete ab 9,90 Euro, Transaktionsgebühren von nur 0,05 Euro und ein Disagio ab 0,23 Prozent. Dazu gibt's die Möglichkeit, das eigene Logo auf dem Display zu präsentieren

SECUPAY
einfach sicher zahlen

Für mehr Vertrauen und Transparenz: Ihr Firmenlogo im Online-Banking Ihrer Gäste

Schaffen Sie für Ihre Gäste mehr Klarheit bei der Zahlungsabwicklung: secupay bietet Ihnen in Zusammenarbeit mit Et- hoca by Mastercard einen kostenlosen Service, der Ihr Logo direkt neben dem Kreditkarteneinzug in den Transaktionsdetails Ihrer Gäste anzeigt. So vermeiden Sie Missverständnisse bei der Buchungsbeschreibung, steigern die Transparenz und reduzieren die Zahl der Rückfragen.

Ihre Vorteile

Erhöhte Wiedererkennung: Ihre Gäste erkennen sofort, dass die Transaktion von Ihrem Hotel oder Restaurant stammt.

Weniger Rückfragen: Dank klarer Zuordnung der Abbuchung zum Aufenthalt oder der Mahlzeit sinkt die Zahl der Nachfragen zu unbekannten Transaktionen.

Mehr Vertrauen: Eine transparente Darstellung Ihrer Zahlungen zeigt Professionalität und schafft Vertrauen bei Ihren Gästen.

So einfach funktioniert der Logo-Upload

Der Service von secupay ermöglicht es Ihnen, Ihr Firmenlogo schnell und unkompliziert hochzuladen. Nach dem Upload wird Ihr Logo automatisch an ein großes Netzwerk von Zahlungsinstituten weitergegeben, sodass es in den Online-Banking-Systemen Ihrer Gäste angezeigt wird.

Haben Sie Fragen oder Interesse?
Unser Team steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

secupay AG
Daniel Fonseca
T +49 35955 7550750
verband@secupay.com
www.secupay.com

Neues Kapitel im Hotel Oderberger: Tini Diekmann wird Hoteldirektorin

Das Hotel Oderberger in Berlin hat Tini Diekmann zur neuen Hoteldirektorin ernannt. Diekmann ist seit neun Jahren Teil des Teams und spielte eine Schlüsselrolle in der Entwicklung des Hauses. Zuletzt war sie als Director Revenue & Distribution sowie als stellvertretende Hotelleitung tätig. Mit ihrer langjährigen Erfahrung setzt sie nun die Erfolgsgeschichte des Hotels fort und führt das Team in die Zukunft.

© Christina-Watkins-Photography

www. hotel-oderberger.berlin

MOA Berlin wird unabhängiges Hotel

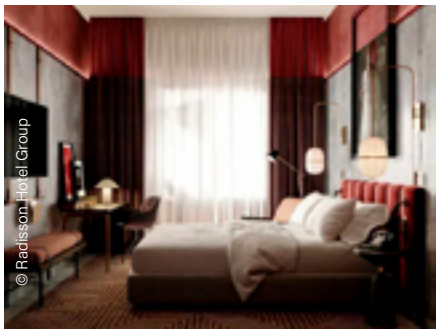
Ab Januar 2026 geht das MOA Berlin eigene Wege und wird erstmals als unabhängiges Hotel betrieben. Nach Jahren unter den Marken Best Western Premier und Mercure setzt das Haus künftig auf mehr Individualität und Eigenverantwortung. Um den Übergang reibungslos zu gestalten, wurden spezielle Projektteams gebildet. Gäste, Partner und Mitarbeiter werden in den kommenden Monaten regelmäßig über die Entwicklungen informiert.

www.moa.de

© Accor

Neues Radisson RED Hotel am Potsdamer Platz

Berlin bekommt ein weiteres Radisson RED: Bis Ende 2026 soll das neue Lifestyle-Hotel in der Schöneberger Straße nahe Potsdamer Platz eröffnen. Die denkmalgeschützte ehemalige Siemens-Repräsentanz wird dafür umfassend modernisiert – mit besonderem Fokus auf Energieeffizienz und Denkmalschutz. Gäste erwarten 249 Zimmer, ein Glasdach über dem Innenhof, großzügige Tagungsräume, ein Restaurant, eine Bar sowie Fitness- und Wellnessbereiche. Nach dem Radisson RED Berlin Kudamm erweitert die Hotelgruppe mit diesem Standort ihr Portfolio in der Hauptstadt.



© Radisson Hotel Group

www.radissonhotels.com

Ruby zieht ins ehemalige Swissôtel

Die Hotelmarke Ruby eröffnet bis 2028 ihr erstes Haus in der Hauptstadt, nur wenige Schritte von einigen der berühmtesten Sehenswürdigkeiten Berlins – im ehemaligen Swissôtel am Kurfürstendamm 227. Das denkmalgeschützte Gebäude wird umfassend revitalisiert und bietet künftig 375 Zimmer, öffentliche Bereiche auf der dritten Etage und eine Rooftop-Terrasse mit Panoramablick. Hinter dem Projekt steht die Empira Group, die das Gebäude nach einer gescheiterten Büronutzung wieder als Hotel etabliert. Es ist bereits die dritte große Hotelankündigung für Berlin und das erste Ruby-Projekt seit der Übernahme durch IHG Hotels & Resorts. Ruby sieht sich mit seinem Lean-Luxury-Konzept als eigene Klasse zwischen Budget-Design und traditionellem Luxus. Wir sind gespannt auf die Wiederbelebung dieses renommierten Standorts.

© Empira Group

www.ruby-hotels.com

Bob & Thoms feiert Comeback mit neuem Küchentalent

Im Herzen Schönebergs, nur wenige Gehminuten vom Wittenbergplatz und dem Victoria-Luise-Platz entfernt, lädt das kleine Restaurant Bob & Thoms seit Anfang April wieder zum Genießen ein – in gewohnt persönlicher Atmosphäre und mit neuer kulinarischer Handschrift. Nach einer dreimonatigen Pause hat Oliver Körber, Gastgeber und Sommelier, gemeinsam mit seinem neuen Partner Ruben Pahl das Restaurant wiedereröffnet, das Konzept bleibt ein Zwei-Mann-Betrieb. Ruben – zuvor Souschef in der Skykitchen, zuletzt bei Frühstück 3000 – übernimmt die Küche und bringt frische Ideen mit, ohne das hohe handwerkliche Niveau zu verlassen. Mittwoch bis Samstag abends werden 12 bis 15 Gäste empfangen. Die Terrasse soll ab Mai – je nach Wetter – wieder geöffnet werden. So geht Neuanfang mit Stil: klein, klar und konsequent.

Ruben Pahl

© Lily Roggemann Fotografie

www.bobthoms.berlin

© Lindner Hotel Berlin Kudamm

Sanierung auf Kurs

Die Sanierung der insolventen Lindner Hotels AG kommt gut voran. Durch erfolgreiche Verhandlungen mit Verpächtern konnten Hotelschließungen verhindert und Arbeitsplätze gesichert werden. Der operative Betrieb läuft stabil, und der Finanzplan wird eingehalten. Dies wurde uns auch von Kati Schütz, Direktorin des Lindner Hotel Berlin Kudamm, bestätigt. Die nächste Etappe ist die Zusammenführung der Sanierungsbeiträge der Gläubiger in einem Insolvenzplan. Ziel bleibt es, das Eigenverwaltungsverfahren bis zum Sommer 2025 erfolgreich abzuschließen.

www.lindnerhotels.com

Hotelrestaurant mit Brasserie-typischer Atmosphäre: Carte Blanche

Mit Carte Blanche setzt das SO/Berlin Das Stue auf französische Kulinarik in Berlin, mit hochwertigen und unkomplizierten Gerichten in entspannter Atmosphäre. Unter der Leitung von Küchenchef Andreas Schatzschneider gibt es eine Auswahl an Gerichten, die die Tradition der französischen Küche widerspiegeln. Das Restaurant bietet zum kulinarischen Genuss auch ein visuelles Erlebnis: Mitarbeitenden tragen stilvolle Uniformen, inspiriert von der Bretagne, an den Wänden hängen Fotografien von französischen Ikonen.

www. so-berlin-das-stue.com

© SO/ Berlin Das Stue

EDNA
QUALITÄT ist unsere MISSION

Laugen Minis

Art. 5036*
FF-Laugen Dip-Ball
Gewicht: 20 g, 150 St./Kt.
fertig gebacken
NEU

Art. 2756*
FF-Laugenkonfekt, 4-fach sortiert
Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 5059*
FF-Brezel Dip-Stick, 3-fach sortiert
Gewicht: 20 g, 150 St./Kt.
fertig gebacken
NEU

Perfekte Sommerkuchen!

28 Portionen
48 Portionen

Art. 2827*
Coconut Dream Mix, 2-fach sortiert
Gewicht: 2.220 g, 3 Pl./Kt.
fertig gebacken
NEU

Art. 2657*
Obstkuchen-Mix, 2-fach sortiert
Gewicht: 1.950 g, 2 Pl./Kt.
fertig gebacken
NEU

Die EDNA App
Unsere Top Kategorien
Jetzt schnell & einfach mit der NEUEN EDNA App bestellen!

EDNA.de
EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail **info@edna.de**

EDNA-HOTLINE
GEBÜHRENFREI 0800 722 722 4
WHATSAPP 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.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler.
Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

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

Jubiläen im Verband

15 Jahre Treue: Il Punto feiert Mitgliedsjubiläum

Herzlichen Glückwunsch! Das Restaurant Il Punto feiert sein 15-jähriges Mitgliedsjubiläum im Verband. Aus diesem Anlass überreichte Jörn Peter Brinkmann, Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie, feierlich die Urkunde an Geschäftsführer Giuseppe Perna und Küchenchef & Mitinhaber Enrico Catapano.
Der Verband bedankt sich für die langjährige Partnerschaft und wünscht Il Punto weiterhin viel Erfolg!

von links: Enrico Catapano, Küchenchef & Mitinhaber, Jörn Peter Brinkmann DEHOGA Berlin, Guiseppe Perna, Geschäftsführer

www.new.ilpunto.net

20 Jahre voller Engagement – Wir sagen Danke!

Seit zwei Jahrzehnten ist das martas Hotel Allegra Berlin, ein Haus der Berliner Stadtmission, engagiertes Mitglied – dafür gab es jetzt die verdiente Anerkennung: Die Urkunde für 20 Jahre Mitgliedschaft überreichte Jörn Peter Brinkmann, an Eric Krause, der bereits seit 27 Jahren Empfangschef im martas Hotel Allegra ist. Wir gratulieren herzlich und schätzen die gelebte Gastfreundschaft mit sozialer Verantwortung.

www.martas.org

Heiko Lockenvitz, Jörn Peter Brinkmann

Beim Kölsch Mitbewerber, im Verband vereint!

Heiko Lockenvitz, Geschäftsführer des Gaffel Haus – Kölsches Konsulat, wurde für 15 Jahre Mitgliedschaft im Verband geehrt. Die Urkunde überreichte Jörn Peter Brinkmann, Geschäftsführer der Ständigen Vertretung Berlin.
Ein schönes Beispiel dafür, dass Wettbewerb am Zapfhahn nicht ausschließt, gemeinsam für die Branche einzustehen!

www.gaffel-haus-berlin.de

© DEHOGA Berlin

Eric Krause, Jörn Peter Brinkmann

Neue Mitglieder im Verband

© Rudi Arlt auf Pixabay

Almi Bistro
Pankow
Modernes Bistro
mit europäischer Küche
Schwedter Straße 18, 10119 Berlin
www.instagram.com/almi.bistro

Aromi e Sapori
Prenzlauer Berg
Typische Nachbarschaftstrattoria
Straßburger Straße 29, 10405 Berlin
www.aromiesaporiberlin.de

Butter Bronsons
Neukölln
Berlins Original Deep Fried
Buttermilk Chicken
Weichselstraße 3, 12043 Berlin
www.butterbronsons.de

Der Alte Fritz
Mitte
Deutsche Küche
Panoramastraße 1, 10178 Berlin
www.der-alte-fritz.eatbu.com

Hong Phuc Restaurant
Lichtenberg
Vietnamesisches Restaurant
mit All-you-can-eat
Genslerstraße 36, 13055 Berlin

Hotel Berlin Potsdamer Platz by Leonardo Hotels
Kreuzberg
Modernes Luxushotel
in historischem Postgebäude
Hallesche Straße 10, 10963 Berlin
www.leonardo-hotels.com/berlin

Kaffeehaus Mila
Charlottenburg-Wilmersdorf
Frühstück, Mittag & Kaffee und
Kuchen, Optional Afterwork Jazz
Grolmannstraße 40, 10623 Berlin
www.kaffeehaus-mila.de

King King Mitte
Mitte
Finest Asian Kitchen & Sushi Bar
Rosa-Luxemburg-Straße 17,
10178 Berlin
www.kingkingberlin.de

La femme du Boulanger
Schöneberg
Backwaren mit Tradition seit 1931
Brünnhildestraße 8, 12159 Berlin
www.lafemmeduboulanger.de

Landhaus Schupke
Reinickendorf
Speisen in geschichtsträchtigem
Ambiente
Alt-Wittenau 66, 13437 Berlin
www.landhaus-schupke.com

Lo Fūfu
Charlottenburg-Wilmersdorf
Itameshi Bar – Fusion italienische
und japanische Küche
Kantstraße 144, 10623 Berlin
www.lofufu.com

Mama Cook Restaurant
Friedrichshain
typische asiatisch-
vietnamesische Gerichte
Hedemannstraße 10, 10969 Berlin
www.mama-cook.de

MIDO Charlottenburg
Charlottenburg-Wilmersdorf
Modern Sushi & Asian Cusine
Wilmersdorfer Straße 94,
10629 Berlin
www.wilmersdorf.mido.berlin

MIDO Fuji & Sakura
Prenzlauer Berg
Modern Sushi & Asian Cusine
Pappelallee 22, 10437 Berlin
www.prenzlauerberg.mido.berlin

MIDO Xberg
Kreuzberg
Modern Sushi & Asian Cusine
Marheinekeplatz 3-4, 10961 Berlin
www.xberg.mido.berlin

MOON Exquisite
Mitte
Südostasiatische Fusionküche
Spreeufer 2, 10117 Berlin
www.moonexquisite-berlin.com

Strandbad Lübars
Reinickendorf
Deutsche Küche
Am Freibad 9, 13469 Berlin
www.strandbad-luebars.de

Uzbek Eats
Tempelhof
Traditionelle usbekische Küche
Grunewaldstraße 35, 10823 Berlin
www.instagram.com/uzbekeats.berlin

Deutsche Hotelklassifizierung

Folgeklassifizierungen:

★★★★★ + *Luxus Superior*
Hotel de Rome
SO/Berlin Das Stue
The Ritz Carlton

★★★★ *First Class*
The Social Hub Berlin
Hollywood Media Hotel

★★★★ *First Class Garni*
Bleibtreu Hotel
NH Berlin Potsdamer Platz

★★★ *Komfort Garni*
Grand Hostel Berlin Urban
Hotel 26
Hotel Atrium Charlottenburg
Best Western Hotel am Spittelmarkt
SensCity Hotel Berlin Spandau

▶ Betriebsjubiläen im Mai 2025

Guru 30 Jahre ■ Holy Everest 5 Jahre ■ Ibis Berlin City Potsdamer Platz 20 Jahre ■ KulturKantine Berlin Mitte 5 Jahre ■ NH Berlin Potsdamer Platz 15 Jahre ■ Osmans Töchter 5 Jahre ■ Prater Garten 5 Jahre ■ Premier Inn Berlin City Zentrum West 5 Jahre ■ Soho House Berlin 15 Jahre ■ Taverna Athene 20 Jahre ■ Vaporetto 15 Jahre ■ Zum Hecht 5 Jahre

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im Mai 2025

Babylon 20 Jahre ■ Café Liebig 5 Jahre ■ Evelins Cafe & Restaurant 40 Jahre ■ Guru 30 Jahre ■ Katie's Blue Cat 15 Jahre ■ La Vucciria 10 Jahre ■ Premier Inn Berlin City Zentrum West 5 Jahre ■ Restaurant „Zur S-Bahn Kaulsdorf" 35 Jahre ■ Restaurant Nu 20 Jahre ■ Restaurant Osterberger 5 Jahre ■ Ristorante Brescia 20 Jahre ■ Santa Maria 15 Jahre ■ Soho House Berlin 15 Jahre ■ Vaporetto 20 Jahre ■ Weltwirtschaft BL GmbH 5 Jahre

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE THE DATE

Montag, 12. Mai 2025	Vollversammlung der Delegierten	SANA Berlin Hotel
Montag, 2. Juni 2025	Gastro Business Club	Ort wird noch bekanntgegeben
Freitag, 27. & Samstag, 28. Juni 2025	Präsidenten-Cup	GolfResort Semlin
Mittwoch, 2. Juli 2025	YoungStars BB – Karrieretag der Gastgebenden von morgen	Hotelfachschule Berlin
Montag, 14. Juli 2025	Sommerfest mit *visitBerlin* & *visitBerlin* Partnerhotels	Sommergarten Messe Berlin

Lo Fūfu

Omakase, aber mit Amore

Lo Fūfu ist kein klassisches italienisches Restaurant. Und auch kein japanisches. Ina Freienstein, Giacomo Mannucci und Amodio Iezza haben einen Ort geschaffen, an dem zwei kulinarische Philosophien auf Augenhöhe zusammentreffen – an einem langen Bartresen, mitten auf der Berliner Kantstraße. „Schlechte Qualität ist keine Investition in die Zukunft", so Küchenchef Iezza, der die feinen Gerichte live an der Edelstahltheke serviert. Ohne Hektik, jeder Handgriff sitzt. Die Teller sind reduziert, die Speisen können frei kombiniert werden – sei es als Begleiter zum Getränk, während der Mittagspause oder zum Fine Dining am Abend. Wer mag, überlässt sich ganz dem Omakase-Prinzip. „Omakase Italiano'", ergänzt Inhaber Giacomo Mannucci, „eine völlig neue Alternative zu den bestehenden Küchen."

Auch atmosphärisch steht Offenheit im Fokus. Ina Freiensteins klare Innenarchitektur schafft den idealen Raum für echte Gastfreundschaft – herzlich und persönlich. Man spürt sofort: Das Team kommt aus aller Welt und teilt die Freude daran, Gastgeber zu sein. Nur 26 Plätze, eingebettet in das Sir Hotel nahe Savignyplatz.

© Rony Kaa

Lo Fūfu Inhaber:
Giacomo Mannucci, Ina Freienstein, Amodio Iezza

www.lofufu.com

Tanzschule MAXIXE

Schritt für Schritt in die Zukunft

Seit Januar 2025 steht die traditionsreiche Tanzschule MAXIXE unter neuer Leitung: Josefina Schlie und Carsten Schröder haben das renommierte Haus von Gründerin Ele Busch übernommen, die die Schule seit 1994 erfolgreich geführt hat. Die beiden Neuen sind selbst erfahrene Tänzer und Trainer im Standard- und Lateinbereich und möchten die Tanzschule im Sinne der Gründerin weiterführen. Bestehende Kursangebote, Tanzreisen und die Vermietung der Räumlichkeiten sollen gezielt ausgebaut werden, das bewährte Team wurde vollständig übernommen.

Josefina Schlie

© Stefan Klenke

Finanzierung, rechtliche Klärungen und organisatorische Aufgaben mussten parallel zu den laufenden Jobs bewältigt werden. „Zum Glück haben wir wahnsinnig tolle Menschen um uns herum, die uns unterstützt haben", ist Schlie dankbar. Aktuell stehen die Digitalisierung von Abläufen und Kostenoptimierungen an – besonders im Hinblick auf gestiegene Ausgaben in allen Bereichen. Ein wichtiger Schritt war der Beitritt zur DEHOGA. „Wegen der GEMA-Einsparungen, aber auch wegen der schnellen Hilfe bei rechtlichen Fragen und für unseren Gastrobereich war das sinnvoll", sind beide sich einig.

Tanzschule und Ballhaus MAXIXE
www.tanzschule-maxixe.de

© CHT

Bundesarbeitsgericht, Urteil vom 28. Januar 2025 – 9 AZR 48/24:

Erteilung der Gehaltsabrechnung –

Ist die Papierform notwendig oder kann sie elektronisch erteilt werden?

Zu den Pflichten eines Arbeitgebers gehört gegenüber dem Arbeitnehmenden die Erteilung einer Gehaltsabrechnung in Textform bei Zahlung des Arbeitsentgelts. Die gesetzliche Grundlage hierfür ist § 108 Abs. 1 GewO. Textform bedeutet, dass die Gehaltsabrechnung nicht unterschrieben werden muss. Damit kann die Gehaltsabrechnung in einfacher Papierform erteilt werden oder auch als Datei elektronisch dem Arbeitnehmenden zur Verfügung gestellt werden z. B. über ein passwortgeschütztes digitales Mitarbeiterpostfach. Der Anspruch eines Arbeitnehmenden auf Abrechnung seines Entgelts ist eine sogenannte Holschuld, die der Arbeitgeber erfüllen kann, ohne für den Zugang der Abrechnung beim Arbeitnehmer verantwortlich zu sein. Es genügt, dass er die Abrechnung an einer elektronischen Ausgabestelle bereitstellt. Hierbei hat er den berechtigten Interessen der Beschäftigten, die privat nicht über die Möglichkeit eines Online-Zugriffs verfügen, Rechnung zu tragen und diesen gegebenenfalls sowohl die Einsichtnahme als auch einen Ausdruck des Gehaltsdokuments im Betrieb ermöglichen. Sofern ein Betriebsrat vorhanden ist, unterliegt im Hinblick auf die zu berücksichtigenden Interessen der Arbeitnehmenden die Art und Weise der Zurverfügungstellung der Gehaltsabrechnung der Mitbestimmung des Betriebsrats. Ein Anspruch auf Erteilung der Lohnabrechnung in Papierform besteht nicht.

Für die Praxis ist das Urteil des Bundesarbeitsgerichts erfreulich und trägt der zunehmenden Digitalisierung in der Arbeitswelt Rechnung. Wird die Lohnabrechnung digital erteilt, müssen aber zwingende Grundsätze des Datenschutzes eingehalten werden, so dass von einem einfachen Versand der Gehaltsabrechnung an das private E-Mail-Postfach der Beschäftigten abgeraten werden sollte, wenn keine weiteren Sicherheitsmaßnahmen wie eine End-to-End-Verschlüsselung und der Versand einer passwortgeschützten PDF-Datei eingehalten werden.

Manuel Miller
Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR

www.cht-legal.com

SPIELBANK BERLIN

Wir feiern unser 50. Jubiläum. Feiern Sie am 1. Oktober 2025 mit uns!

QR-Code scannen und Gutschein abrufen.

Viel Spaß bei Roulette, Poker, Black Jack und Automatenspiele!

www.spielbank-berlin.de

Seien Sie unser Gast, Ihre Einladung für zwei!

Freier Eintritt und ein Piccolo Sekt auf's Haus*

Gültiges Ausweisdokument erforderlich.

Code: Hoa25

*Aktionsgutschein kann nur einmal pro Person eingelöst werden. Einlass ab 18 Jahren und nur in Verbindung mit einem gültigen Ausweis! Kein Spiel ohne Risiko. Informieren Sie sich über Spielen mit Verantwortung unter: www.spielerschutz-berlin.de Hilfe unter: 0800-137 27 00 (BZgA | Mo.–Do. 10–22 Uhr, Fr.–So. 10–18 Uhr) oder online unter: www.check-dein-spiel.de

Oberdorfer Helles

Bayrisches Brauhandwerk