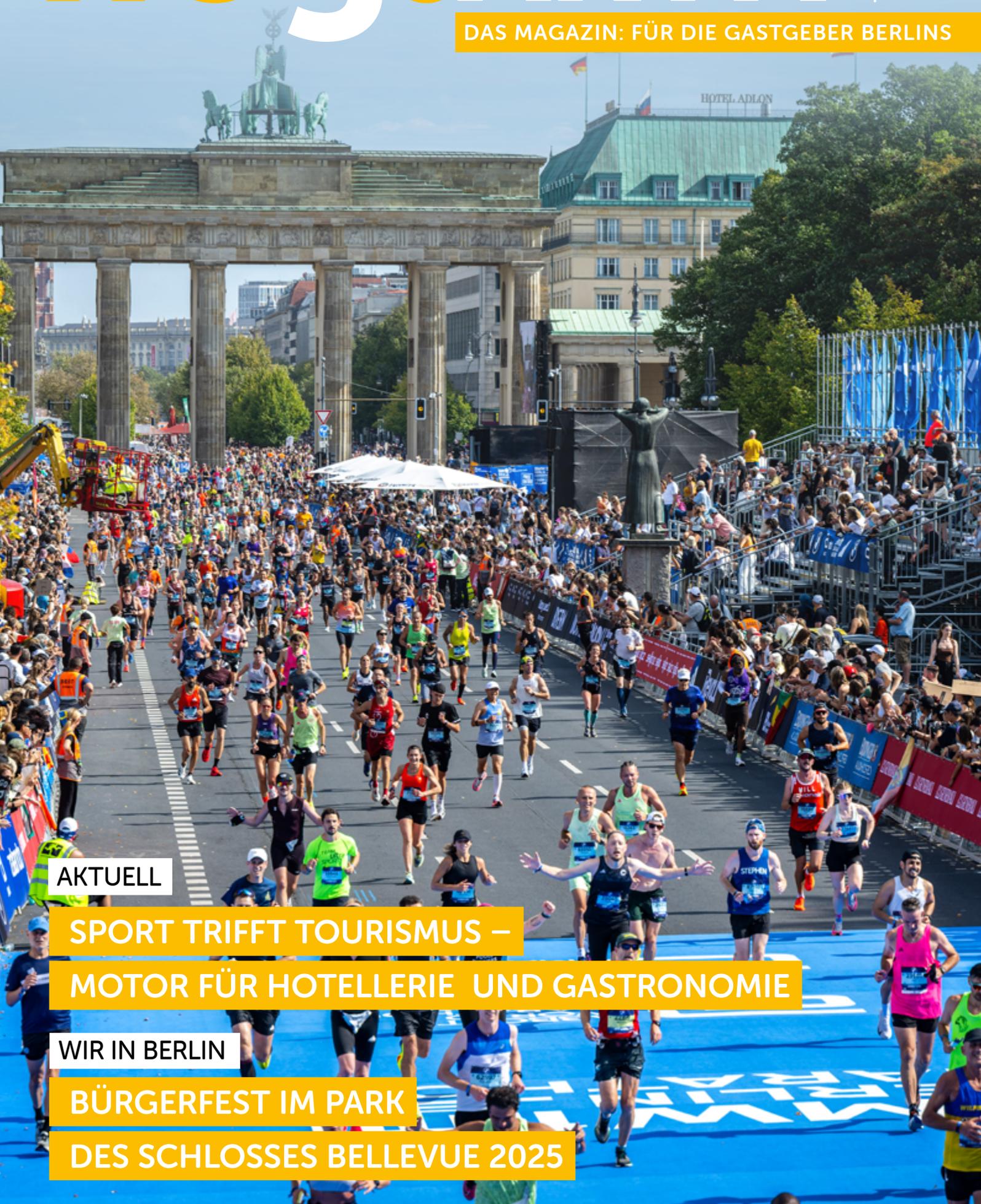


hogaAKTIV

10 | 2025

DAS MAGAZIN: FÜR DIE GASTGEBER BERLINS



AKTUELL

SPORT TRIFFT TOURISMUS –
MOTOR FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

WIR IN BERLIN

BÜRGERFEST IM PARK
DES SCHLOSSES BELLEVUE 2025



SPIELBANK BERLIN

Berlin feiert 50 Jahre Spielfreude!

Feiern Sie am 1. Oktober 2025 mit uns.



Täglich geöffnet
von 11:00 bis 3:00 Uhr.

www.spielbank-berlin.de     

Kein Spiel ohne Risiko. Informieren Sie sich über Spielen mit Verantwortung unter:
www.spielerschutz-berlin.de | Hilfe unter: 0800-137 27 00 (BIÖG | Mo.–Do. 10–22 Uhr,
Fr.–So. 10–18 Uhr) oder online unter: www.check-dein-spiel.de | Einlass ab 18 Jahren!



14

WIR IN BERLIN

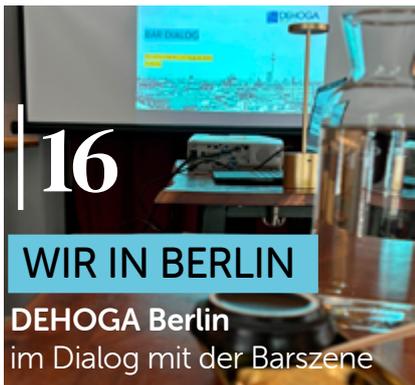
Bürgerfest
im Schloss Bellevue 2025



12

WIR IN BERLIN

Gastro Business Club
im Kreuzberger Himmel



16

WIR IN BERLIN

DEHOGA Berlin
im Dialog mit der Barszene

AKTUELL

- 4 Editorial: Berlin braucht Entschlossenheit
- 5 Idee für Berlin: Kongresshalle am Flughafen Tempelhof
- 6 Sport trifft Tourismus

WIR IN BERLIN

- 10 Drei Berliner Hotels als TOP-Ausbildungsbetriebe rezertifiziert
- 12 Gastro Business Club zu Gast im Kreuzberger Himmel
- 14 Bürgerfest 2025 im Park des Schlosses Bellevue
- 16 DEHOGA Berlin im Dialog mit der Barszene
- 18 Unsere Bar-Seminare
- 20 Berlin gründet Berlin Event-Board
- 21 Vier Sterne für Vielfalt und Stil: Axel-Hotel Berlin neu zertifiziert
- 22 Berlin Food Week 2025

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 24 dialogshift: 5 Fragen an Ihren Phone AI Anbieter
- 25 gastivo: Aus der Branche für die Branche
- 26 Chefs Culinär: Europas modernstes Foodservice-Logistikzentrum
- 27 Eurodata: Digitale Zeiterfassung

NEWS & JUBILÄEN

- 28 News
- 29 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30 Neue Mitglieder
- 32 Die Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliedsjubiläen im Oktober
- 33 150 Jahre Destille Kreuzberg

RECHT & RAT

- 34 Umsetzung der EU-Entgelttransparenz-Richtlinie

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: © SCC EVENTS / Tilo Wiedensohler 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.

ZWISCHEN STRAHLKRAFT UND STILLSTAND: BERLIN BRAUCHT ENTSCHLOSSENHEIT



© DEHOGA Berlin

Christian Andresen
Präsident
des DEHOGA Berlin

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

Ich hoffe, Sie sind gut erholt aus dem Sommerurlaub zurück und starten mit neuer Energie in den Herbst. Aktuelle Zahlen zeigen leider ein durchwachsenes erstes Halbjahr für unsere Branche. Da sind Großevents wie der Berlin-Marathon wichtig, der gerade für volle Häuser sorgte. Hunderttausende Gäste, Spitzensportlerinnen und -sportler und sogar Weltstars wie Harry Styles machten Berlin für einige Tage zur Hauptstadt von Weltrang. Solche Bilder sind wichtig für das internationale Image Berlins.

Umso ernüchternder die Nachricht kurz darauf: Die traditionsreiche ZDF-Silvesterparty findet in diesem Jahr nicht in Berlin, sondern in Hamburg statt. Auch wenn der Senat an Alternativen arbeitet, sind solche Schlagzeilen für den Tourismusstandort Berlin nicht hilfreich.

Die Politik muss alles daransetzen, die Auslastung in Berlin zu steigern. Konzepte und Vorschläge liegen längst auf dem Tisch: das Connectivity Board, das Event Board, die stärkere Vermarktung der „Genusshauptstadt Berlin“, bessere Rahmenbedingungen für die Außengastronomie und mehr verkaufsoffene Sonntage. Investitionen des Landes Berlin in solche Maßnahmen schaffen einen klaren Mehrwert für Wirtschaft, Arbeitsplätze und die Attraktivität der Stadt.

Ein aktuelles Beispiel zeigt, dass es an Entschlossenheit fehlt: Der gemeinsam von DEHOGA Berlin und Handelsverband eingebrachte Vorschlag, die Ladenöffnung am 9. November 2025 anlässlich des NFL-Spiels in Berlin zu ermöglichen – unterstützt durch ein Schreiben des Regierenden Bürgermeisters Kai Wegner – wurde von der zuständigen Senatsverwaltung abgelehnt. Aus unserer Sicht völlig unverständlich. Solche Entscheidungen sind kontraproduktiv, wenn Tourismus, Gastgewerbe

und Handel ohnehin nur schleppend vorankommen. Wirtschaft stärken heißt Berlin stärken – das muss endlich Maßstab politischen Handelns sein.

Viele Hotels, Restaurants und Bars kämpfen weiterhin mit schwankender Auslastung. Damit Berlin als weltoffene, lebenswerte und wirtschaftlich starke Metropole wahrgenommen wird, braucht es bessere Rahmenbedingungen, gezielte Investitionen in den Tourismus und eine klare Strategie, um dauerhaft mehr Gäste zu gewinnen.

Daran arbeiten wir als Verband weiterhin mit Nachdruck, gemeinsam mit Politik, Wirtschaft und Tourismus. Unverzichtbar sind dabei verlässliche Flugverbindungen. Mit dem Connectivity Board Berlin-Brandenburg entsteht eine wichtige Grundlage, um interkontinentale Strecken auszubauen und das Passagieraufkommen wieder auf Vorkrisenniveau zu bringen. Ebenso entscheidend ist es, Berlin als Standort für Veranstaltungen, Kongresse, Messen und Kulturformate zu stärken. Mit dem Berlin Event Board bündeln führende Akteurinnen und Akteure ihre Kräfte. Und auch Projekte wie das geplante Kongresszentrum der Messe Berlin oder das Konzept für das Tempelhofer Feld zeigen: Berlin muss groß denken – das ist wichtig für einen attraktiven Tourismusstandort.

Zum Schluss noch ein wichtiger Wechsel: Zum 1. Januar 2026 übernimmt Jana Schimke die Hauptgeschäftsführung des DEHOGA Bundesverbandes. Ingrid Hartges verabschiedet sich nach über 36 Jahren in den Ruhestand. Wir danken ihr für ihre erfolgreiche Arbeit und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Frau Schimke.

Ihr

Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin

■ www.dehoga-berlin.de



GASTBEITRAG

Kongresshalle am ehemaligen Flughafen Tempelhof

IDEE FÜR EIN NEUES BERLIN DER BEGEGNUNGEN

Der Berliner Unternehmer und Gründer des EUREF-Campus Reinhard Müller hat eine Idee, die Berlins Kongresslandschaft nachhaltig verändern könnte: Auf dem Gelände des ehemaligen Flughafens Tempelhof soll ein weitgehend in den Boden versenktes Kongress- und Veranstaltungszentrum für bis zu 10.000 Menschen entstehen, das international ein deutliches Zeichen setzen würde.

Müller und seine zahlreichen Mitstreitenden aus der Berliner Unternehmerschaft, wie beispielsweise der ehemalige IHK-Präsident Werner Gegenbauer, beklagen schon länger, dass es in Berlin inzwischen an international beachteten Leuchtturmprojekten mangle. Dieses ließe sich deutlich an den zurückgehenden Gästezahlen ablesen.

Im Mittelpunkt von Müllers nun vorgelegtem Konzept steht eine multifunktionale Kongresshalle, die auf dem Vorfeld des historischen Flughafengebäudes Tempelhof untergebracht werden könnte. Sie soll Platz für bis zu 10.000 Gäste bieten – und damit eine bekannte Lücke im Angebot schließen. Die Halle wäre für Kongresse, Konferenzen oder Kulturveranstaltungen nutzbar – flexibel, international ausgerichtet und energetisch und technisch auf dem neuesten Stand. Denn seit das ICC vor zehn Jahren geschlossen wurde, fehlen ausreichend Möglichkeiten, Events dieser Größenordnung in Berlin abzuhalten.

Der ehemalige Flughafen ist, trotz seiner dunklen Vergangenheit, dank der Luftbrücke und seiner Rolle im Westteil Berlins international ein Symbol für Offenheit, Wandel und internationale Zusammenarbeit. Eine Kongresshalle an diesem Ort würde nicht nur architektonisch Maßstäbe setzen, sondern auch Berlins Sichtbarkeit als internatio-

Gründer
des EUREF-Campus
Reinhard Müller



©-EUREF-AG_Christian-Kruppa-scaled

nale Kongress- und Innovationsmetropole stärken. „Berlin braucht heute mehr denn je einen Ort, an dem die Welt zusammenkommt“, so Müller. Tempelhof biete dafür eine einmalige Kulisse – und die Kongresshalle ausreichend Platz für moderne Nutzungen. Zudem könnte die Kongresshalle in direkter Nachbarschaft einen Impuls für das denkmalgeschützte Terminalgebäude bringen. Die Hangars könnten für Ausstellungen genutzt und damit generell mehr Menschen in das landeseigene Objekt gezogen werden. Tempelhof, 2008 geschlossen, würde endlich der Zukunftsort, den Berlin hier braucht.

Das Team um Müller und seinen Chefarchitekten Johannes Tücks schlägt vor, die Halle auf dem asphaltierten Vorfeld und damit, wichtig für die Akzeptanz, außerhalb des Geltungsbereichs des Tempelhofer-Feld-Gesetzes zu errichten. Der Neubau soll dabei weitgehend im Untergrund verschwinden und nur in Höhe einer Etage aus dem Boden ragen. Der Zugang erfolgt über das Flughafengebäude vom Platz der Luftbrücke. Besucher laufen durch die historische Empfangshalle und erreichen das neue Kongressgebäude über einen Tunnel mit Rollbändern.

Auch eine bei Bedarf hochfahrbare Außenbühne soll in das Gebäude integriert werden. Das würde die Organisation großer Konzerte auf dem Tempelhofer Feld deutlich erleichtern – denn auch hier besteht Bedarf. Viele Stars kommen nicht in die Hauptstadt, weil es außer dem zeitlich nur eingeschränkt verfügbaren Olympiastadion keine weitere Location für Konzerte mit mehr als 50.000 Fans gibt.

Müllers Konzept legt dabei besonderen Wert auf Nachhaltigkeit: Die Kongresshalle soll Teil eines dringend erforderlichen, klimafreundlichen Gesamtkonzepts werden, das auf Geothermie, Photovoltaik, Speichertechnologien und intelligentes Energiemanagement setzt. Ziel sei eine CO₂-neutrale Kongressinfrastruktur.

Müller überschlägt die Kosten für das Projekt auf rund 100 Millionen Euro. Die Finanzierung könne bei einem derart attraktiven Standort allein aus privaten Kassen erfolgen. In der Berliner Politik wird die Idee aufmerksam verfolgt. Berlin könne damit gezielt Formate anziehen, die bislang in Städte wie Wien, Barcelona oder Kopenhagen abwandern.

Natürlich bleiben zahlreiche Herausforderungen. Die Integration in den Denkmalschutz, der Verkehrsanschluss und die Finanzierung müssten geklärt werden. Doch Müller ist überzeugt: „Wer groß denkt, darf nicht zuerst an Hürden denken.“ Berlin stehe an einem Punkt, an dem Zukunft endlich mutig gestaltet und nicht nur verwaltet werden müsse. Die geplante Kongresshalle im Flughafen Tempelhof ist mehr als ein Bauprojekt. Sie steht für ein modernes, offenes Berlin – als Ort des Austauschs, der Innovation und der Nachhaltigkeit. Ob und wann aus der Vision Realität wird, hängt von politischen Entscheidungen, Investoren und öffentlicher Zustimmung ab. Doch der Impuls ist gesetzt – und trifft in einer Stadt voller Herausforderungen hoffentlich auf offene Ohren.

■ www.euref.de



Sabastian Sawe gewinnt den
BMW BERLIN-MARATHON 2025
in 02:02:16 Stunden.



SPORT TRIFFT TOURISMUS

Motor für Hotellerie und Gastronomie

Gerade erst ging der BMW BERLIN-MARATHON 2025 mit insgesamt fast 80.000 Teilnehmenden aus 160 Nationen über die Bühne.

Allein bei den Läuferinnen und Läufern waren über 55.000 Menschen am Start. Viele Gäste verbinden ihren Marathonstart mit Sightseeing, Museums- oder Restaurantbesuchen.

Hoteliers und Gastronomen können bei sportlichen Großereignisse überdurchschnittlich vom internationalen Publikum profitieren: etwa mit speziellen Angeboten wie „Runner's Breakfasts“ oder „Medal Sunday & Monday“, verlängerten Öffnungszeiten oder Pauschalpaketen. Wie stark der BMW BERLIN-MARATHON 2024 auf Hotellerie und Gastronomie gewirkt hat zeigt ein Evaluationsbericht, der im Juli 2025 vorgestellt wurde.

NACHGEFRAGT: Welche positive Dynamik entfalten Großsportevents für Hotellerie, Gastronomie und die touristische Entwicklung Berlins – und was wird getan, um diese auch künftig zu fördern?



© SCC EVENTS

JÜRGEN LOCK,
GESCHÄFTSFÜHRER VON SCC EVENTS,
ORGANISATOR BMW BERLIN-MARATHON



© visitBerlin / Dirk Mathesius

BURKHARD KIEKER,
CEO VISITBERLIN

„Die Zahlen einer umfassenden Studie zum wirtschaftlichen und imagebildenden Einfluss des BMW BERLIN-MARATHON 2024, die wir gemeinsam mit der Senatsverwaltung für Inneres und Sport im Juli 2025 vorgestellt haben, sprechen eine deutliche Sprache: Mit einer Gesamtwertschöpfung von 469,4 Millionen Euro ist der BMW BERLIN-MARATHON ein wirtschaftlicher Treiber für die Hauptstadt. Die Summe setzt sich zusammen aus 142,7 Mio. Euro direkter sowie 326,7 Mio. Euro induzierter Wertschöpfung, insbesondere durch Teilnehmende, deren Begleitung sowie durch SCC EVENTS selbst. Dabei erfolgte die Berechnung bewusst konservativ auf Basis der Begleitpersonen und nicht auf Basis der gesamten, schwer exakt messbaren Zuschauerzahlen entlang der Strecke.

Die gewaltige Zahl von 74.000 Läuferinnen und Läufern, die beim BMW BERLIN-MARATHON 2024 an beiden Veranstaltungstagen in allen Wettbewerben an den Start gingen, spiegelte sich auch im Reiseverkehr wider: So war der Freitag vor dem Marathon der verkehrsreichste Tag am Flughafen BER im vergangenen Jahr. Mit dieser Studie können wir den Mehrwert für die Stadt Berlin sowie für die Gesellschaft erneut fundiert belegen. Sie zeigt, der BMW BERLIN-MARATHON ist kein Selbstzweck, er ist Impulsgeber für ganz Berlin und weit darüber hinaus. Der Blick in die Zukunft ist positiv. Weitere Multiplikationseffekte für die Stadt sind jedoch nur dann realisierbar, wenn unsere Veranstaltung nicht als bloßer Mitnahmeeffekt betrachtet wird, sondern wenn mit Augenmaß, Weitblick und aktiver Unterstützung Verantwortung übernommen und der BMW BERLIN-MARATHON gezielt gefördert wird. Das ist auch durch die DEHOGA Berlin-Mitglieder und visitBerlin möglich.“

Sportgroßveranstaltungen wie der BMW BERLIN-MARATHON sind für Berlin weit mehr als sportliche Höhepunkte – sie sind internationale Leuchttürme für den Tourismus. Der Marathon zieht jedes Jahr zehntausende Läuferinnen und Läufer sowie ihre Begleitungen aus aller Welt in die Stadt. Das sorgt für volle Hotels, eine hohe Auslastung in der Gastronomie und eine große wirtschaftliche Wertschöpfung für Berlin. Zudem tragen die globalen Medienbilder der jubelnden Menschen entlang der Strecke dazu bei, das Image Berlins als weltoffene und lebensfrohe Metropole zu stärken.

visitBerlin arbeitet kontinuierlich daran, die Sportkompetenz der Stadt sichtbar zu machen und Berlin als attraktiven Standort für Sporttourismus auszubauen. Dazu gehören gezielte Marketingkampagnen auf internationalen Märkten, die Zusammenarbeit mit Veranstaltern, Hotellerie und Gastronomie sowie die Förderung nachhaltiger Angebote für Sportlerinnen, Sportler und Gäste. Unser Ziel ist es, Berlin als führende Destination für Sportevents zu positionieren und gleichzeitig den Mehrwert für die Stadtgesellschaft und die Tourismuswirtschaft zu sichern.“



© gora

KAWEH NIROOMAND,

GESCHÄFTSFÜHRER DER BR VOLLEYS

UND OLYMPIA-BOTSCHAFTER

„Sportgroßveranstaltungen stärken das Image Berlins als weltoffene, dynamische Metropole und wirken als Magnet für Gäste aus dem In- und Ausland. Hotels, Gastronomie und touristische Anbieter profitieren von zusätzlichen Übernachtungen, höherer Auslastung und gesteigerter Sichtbarkeit. Damit tragen Sportevents unmittelbar zur Bedeutung Berlins als Wirtschaftsstandort bei und fördern zugleich ein positives Erleben der Stadt.“

Als Berlin Recycling Volleys freuen wir uns, einen kleinen Beitrag zu diesem erfolgreichen Sport-Ökosystem beitragen zu können. Mit modernen Eventformaten, multimedialen Showelementen, und einem authentischen Fan-Erlebnis versuchen wir, Mehrwerte zu schaffen, die weit über den reinen Sport hinausgehen. Unser Anspruch als Deutscher Rekordmeister ist es, durch kreative Ansätze, nachhaltige Konzepte und eine enge Verzahnung von Sport, Stadtgesellschaft und Wirtschaft Berlin als Event- und Sportmetropole noch stärker zu profilieren. Deshalb wollen wir auch in Zukunft die großen Ereignisse unserer Sportart wie das Champions-League-Finale, Länderspiele der Nationalmannschaft oder die Volleyball Nations League wieder an die Spree holen. Damit Berlin eine lebendige Bühne für Sport und Begegnung bleibt – bestenfalls eines Tages sogar im Zeichen der olympischen Flamme.“

QUALITÄT

ist unsere MISSION

Vielfalt für Genießer!

NEU

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

NEU

Art. 2854*
Mini-Börek Mischkiste, 3-fach sortiert
Gewicht: 50 g, 150 St./Kt.
❄️ Teigling

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

Art. 2669*
FF-Laugenburger mit Sesam, geschnitten
Gewicht: 115 g, 40 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

EDNA.de

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



❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.



Jetzt schnell & einfach mit der **EDNA App** bestellen!

EDNA-HOTLINE

GEBÜHRENFREI
0800 722 722 4

WHATSAPP
01522 179 5581

* 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!

VON AZUBIS BESTÄTIGT:

DREI BERLINER HOTELS ALS TOP-AUSBILDUNGS- BETRIEBE REZERTIFIZIERT



Das Qualitätssiegel TOP-Ausbildungsbetrieb schafft eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für hohe Ausbildungsstandards, stärkt die Sichtbarkeit, hebt Betriebe als attraktive Arbeitgeber hervor und sorgt für eine positive Wahrnehmung bei den Auszubildenden. Besonders wichtig: Die Azubis sind direkt in den Prozess eingebunden. Damit steht das Siegel für eine Ausbildung, die von den Nachwuchskräften selbst bestätigt ist.

IN BERLIN KONNTEN GLEICH DREI HOTELS DIESE ZERTIFIZIERUNG ERNEUT ERREICHEN:

Abion Hotel mit 16 Azubis in Hotelfach, Restaurantfach, Küche, Personaldienstleistung + duales Studium



Moa Berlin mit 31 Azubis – breites Spektrum von Hotelfach, Küche, Veranstaltungsverkauf bis Büromanagement & IT + 2 Dualstudierende



Orania Berlin mit 11 Azubis in Hotelfach, Restaurant, Küche & Konditorei + 1 Dualstudierende



WIR HABEN NACHGEFRAGT:**Welche Bedeutung hat die erneute Auszeichnung für das Team?**

Violetta Mascheski, Talent & Culture Supervisor und Ausbilderin Hotelfach im Moa, betont: „Die Auszeichnung TOP Ausbildungsbetrieb ist weit mehr als nur ein formeller Nachweis darüber, dass ein Unternehmen ausbilden darf. Für uns ist dieses Siegel eine Bestätigung – und gleichzeitig ein Ansporn. Es zeigt, dass wir Verantwortung übernehmen, dass wir junge Menschen nicht nur ausbilden, sondern sie auf ihrem individuellen Weg begleiten.“

Im Abion Hotel sieht HR-Managerin Kimiko Mücke das ähnlich: „Die erneute Auszeichnung ist für uns eine große Bestätigung und Motivation zugleich. Sie zeigt, dass sich unser Engagement auszahlt und dass unsere Auszubildenden sich bei uns gut aufgehoben fühlen.“

Auch im Orania Berlin gilt das Siegel als Ansporn: „Das ist immer Wertschätzung für alle Mitarbeitenden, die daran beteiligt sind – für die mittlerweile acht Auszubildenden und für unsere Azubis, weil alle motiviert und mit Spaß bei der Sache sind“, sagt Managing Director Philipp Vogel.

Wie gelingt es, dass Auszubildende Freude am Beruf entwickeln?

„Neben der fachlichen Ausbildung legen wir großen Wert auf eine offene und wertschätzende Teamkultur. Unsere Auszubildenden werden von Anfang an aktiv eingebunden, übernehmen Verantwortung und dürfen eigene Ideen einbringen. Zudem achten wir darauf, regelmäßig Feedback zu geben, Erfolge zu feiern und praxisnahe Lernprojekte umzusetzen“, beschreibt das Abion Hotel seinen Ansatz.

Das Moa Berlin hebt die persönliche Entwicklung hervor: „Wir fördern gezielt soziale Fähigkeiten – etwa Kommunikationsstärke, Teamfähigkeit oder den Umgang mit Stress. Besonders wichtig ist uns auch das Thema mentale Gesundheit. Wir sprechen offen darüber, bieten Raum für Austausch und greifen gezielt auf Fachwissen zurück, etwa durch Inhalte der gesetzlichen Krankenkassen.“

Für das Orania Berlin zählt die Vorbildfunktion: „Je mehr Spaß und Freude die ausgebildeten Mitarbeitenden haben, desto mehr Spaß haben auch die Auszubildenden. In unserer Branche kommen viele verschiedene Menschen und Kulturen zusammen. Man kann wirklich mit jedem Bildungsstatus bei uns eine Ausbildung machen. Das macht es spannend und wertvoll, weil man nicht nur für den Beruf, sondern auch fürs Leben lernt.“

Wie konnten Sie die Auszubildenden motivieren, sich im Zertifizierungsprozess einzubringen?

„In unseren regelmäßigen Azubi-Meetings haben wir die zwölf Leitsätze der Ausbildungsqualität hinterfragt und überprüft, wie sie im Arbeitsalltag gelebt werden. Das ehrliche und konstruktive Feedback unserer Auszubildenden war dabei von unschätzbarem Wert“, berichtet das Moa Berlin. „Einige kritische Punkte, die angesprochen wurden, haben wir gemeinsam analysiert und direkt in Verbesserungsmaßnahmen umgewandelt. Dabei war uns wichtig, klar zu definieren: Was kann der Ausbildungsbetrieb tun und was liegt in der Verantwortung der Auszubildenden selbst?“

Das Abion Hotel beschreibt den Prozess als „sehr spannend und gleichzeitig eine Gelegenheit, die Ausbildung kritisch zu reflektieren. Unsere Auszubildenden haben wir ermutigt, offen ihre Meinung zu äußern. Ihre Rückmeldungen sind der wichtigste Maßstab.“

RAT AN ANDERE BETRIEBE

„Wer seine Auszubildenden ernst nimmt, erhält nicht nur motivierte Nachwuchskräfte, sondern auch ehrliches Feedback, das den Betrieb nachhaltig stärkt“, ist Violetta vom Moa Berlin überzeugt.

„Die Zertifizierung sollte authentisch erfolgen. Denn tendenziell ist es ja so: Die Zertifizierung gibt potenziellen Auszubildenden Orientierung, sich für den ausgezeichneten Betrieb zu bewerben. Man sollte nicht mit falschen Versprechungen locken, letztendlich merken die Auszubildenden das relativ schnell“, so Lisa Brick, Head of HR Orania Berlin.

Kimiko vom Abion Hotel ergänzt: „Die Arbeitswelt befindet sich in einem ständigen Wandel, genauso wie die Erwartungen der Menschen, die in ihr arbeiten. Sich diesem Wandel offen und aktiv zu stellen, ist aus unserer Sicht der Schlüssel, um das Zertifizierungssiegel TOP Ausbildungsbetrieb nachhaltig zu erhalten.“

Engagierte Betriebe, zufriedene Azubis und ein Siegel, das beides sichtbar macht. Zeigen auch Sie, was Ihre Ausbildung kann. Informationen und Anmeldung:
■ www.topausbildung.de



GASTRO BUSINESS CLUB

ZU GAST IM KREUZBERGER HIMMEL

Am 22. September war der Gastro Business Club im Restaurant Kreuzberger Himmel zu Gast, an einem Ort, der wie kaum ein anderer zeigt, wie gesellschaftliches Engagement und Gastronomie zusammengehen können. Das Restaurant gehört zum Verein Be an Angel e.V. und wird vollständig von Menschen mit Fluchtgeschichte betrieben. Neben dem kulinarischen Angebot steht hier die Idee im Vordergrund, Geflüchteten über Ausbildung und Beschäftigung eine langfristige Perspektive in Deutschland zu ermöglichen.

IMPULSE FÜR DIE PRAXIS

Den Auftakt des Nachmittags gestaltete Meike Al-Habash von der Zero Waste Agentur. Nach kurzem Exkurs in gesetzliche Grundlagen und Strategien gab es praxisnahe Hacks, die direkt an den Alltag der Gastronominnen und Gastronomen andocken: vom cleveren Ressourceneinsatz in Küche und Büro über Tipps, um Technik und IT clever einzusetzen, mit Ideen für „Product as a Service“ oder Teamaktionen mit Abfall-Challenge-Faktor. Ihr Motto: „Null Verschwendung.“ Jeder kann beitragen und am Ende profitieren Umwelt, Kostenstruktur und Mitarbeitende gleichermaßen. Spannend: Frag nach Mehrweg, eine Initiative im Auf-

trag des Bezirksamts Friedrichshain-Kreuzberg, die Mehrwegboxen für die To-Go-Pizza vorstellt und die Zero-Waste-Aktionswochen vom 3. bis 30 November. Zwischenfragen, zustimmendes Nicken, geteilte Meinungen, es entwickelte sich ein lebendiger Dialog.

Im Anschluss stellte Ann-Christin Weber von der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz die aktuelle Berliner Initiative Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung vor. Und stellte Ergebnisse des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung vor: Mit einfachen Schritten ließen sich im Projektzeitraum von 6 Monaten bis zu 25 Prozent Abfälle vermeiden und 187.000 Euro einsparen.

BRANCHEN-UPDATES

AUS ERSTER HAND

DEHOGA Berlin-Vizepräsident Jörn Brinkmann informierte über Entwicklungen aus der Geschäftsstelle, die Verankerung des Regierungsentwurfs zum Steueränderungsgesetz, das am 19. Dezember hoffentlich die Zustimmung des Bundesrates findet und ein aktuelles Update zu Außengastronomie und Sondernutzung. Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn kam später dazu, direkt aus einer Sitzung des Ausschusses für Wirtschaft, Energie und Betriebe. Er informierte über die Fortschritte bei one DEHOGA-App und beim „Berlin Event Board“.



Ann-Christin Weber, Marie Weiser, Meike Al-Habash, Martin Kröger (v.l.n.r.)

BE AN ANGEL – INTEGRATION MIT PERSPEKTIVE

Besonderes Augenmerk lag auf dem Projekt Be an Angel e. V., vorgestellt von Marie Weiser. Die Organisation unterstützt Geflüchtete weltweit mit Nothilfe und Beratung mit dem Fokus auf nachhaltiger Integration in den Arbeitsmarkt.

Ein Schlüsselprojekt ist der Kreuzberger Himmel, seit 2018 Restaurant für Menschen mit Fluchtgeschichte. Hier entstehen Ausbildungs- und Arbeitsplätze, die nicht nur berufliche Chancen eröffnen, sondern in vielen Fällen auch vor einer drohenden Abschie-

bung schützen. Der Kreuzberger Himmel wird inzwischen vollständig von Menschen mit Fluchtgeschichte betrieben. Mit dabei waren bei unserem Netzwerktreffen Küchenchef Rami (seit 10 Jahren dabei), Maziyar (ehemals Azubi, heute Ausbilder) und Ramdan (aktuell in Ausbildung). Die Gewinne des Restaurants gehen direkt in die humanitäre Arbeit von Be an Angel. Für Gastronomiebetriebe bietet das Projekt einen besonderen Ansatz: Wer Geflüchteten eine Ausbildungsplatz bietet, erhält Unterstützung bei allen bürokratischen und rechtlichen Fragen. Die jungen Menschen erhalten neben der fachlichen Ausbildung Sozi-



Küchenchef Rami, Ausbilder Maziyar, Azubi Ramdan (v.l.n.r.)

alberation und Unterstützung im Alltag. Eine Win-Win-Situation für Unternehmen und Geflüchtete, ohne dass sich Betriebe mit komplexen Herausforderungen allein auseinandersetzen zu müssen.

Wer Interesse hat, Geflüchteten über Ausbildungsplätze eine Perspektive zu geben, kann sich direkt an Marie Weiser (Be an Angel e.V.) wenden:

T +49 15563 147011

- marie.weiser@be-an-angel.org
- www.be-an-angel.org
- www.zerowasteagentur.de
- www.fragnachmehrweg.berlin



Professor Jörg Soller, Gerrit Buchhorn (r.)



Thomas Kammeier, Jens H. Kreutzer, Jörn Brinkmann (v.l.n.r.)



Theresa Hörner, Thomas Wolf

© DEHOGA Berlin

EHRENSACHE – ICH BIN DABEI

Bürgerfest 2025 im Park des Schlosses Bellevue 2025

Am 12. und 13. September 2025 lud Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier zum Bürgerfest in den Park von Schloss Bellevue ein. Unter dem Motto „Ehrensache – Ich bin dabei.“ standen das Ehrenamt und die Menschen im Mittelpunkt, die sich mit Zeit und Ideen für das Gemeinwohl engagieren.

”

Was Sie mit Ihrem Einsatz für unsere Gesellschaft, für unser Miteinander, für unser Land tun, das ist mit Gold nicht aufzuwiegen.

Frank-Walter Steinmeier.

“

Zum Auftakt am Freitag wurden rund 4.000 Ehrenamtliche aus ganz Deutschland empfangen. Partnerbundesland des Bürgerfestes war Rheinland-Pfalz, Portugal das internationale Partnerland. Der portugiesische Staatspräsident Marcelo Rebelo de Sousa war als Ehrengast an Steinmeiers Seite. Rund 50 Organisationen, Initiativen und Unternehmen präsentierten die Vielfalt des freiwilligen Engagements.



Am Samstag öffnete das Schloss seine Tore für 10.000 Bürgerinnen und Bürger. Das Schloss Bellevue wird ab 2026 einer umfangreichen Sanierung unterzogen. Ein „Ehrentag“ am 23. Mai, dem Geburtstag des Grundgesetzes soll in den folgenden Jahren das Ehrenamt stärken und zum Mitmachen anregen. Am Samstag öffnete das Schloss seine Tore für 10.000 Bürgerinnen und Bürger.

Die Berliner Hotellerie und Gastronomie spielte eine wichtige Rolle: mehr als 100 Auszubildende am Freitag und knapp 70 am Samstag sorgten für einen reibungslosen Service und gastfreundliche Momente im Park von Schloss Bellevue.

Ein herzliches Dankeschön an unsere Berliner Gastgeberinnen und Gastgeber, die mit Leidenschaft und einem Lächeln ein starkes Zeichen setzten.



© Jesco Denzel / Bundesregierung



© DEHOGA Berlin

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

DEHOGA BERLIN IM DIALOG MIT DER BARSZENE

EIN GELUNGENER AUFTAKT

FÜR MEHR AUSTAUSCH



Die Berliner Barszene gehört zu den kreativsten und lebendigsten Bereichen der Gastronomie – und dennoch hatten viele Betriebe bislang das Gefühl, im Verband nicht ausreichend Gehör zu finden.

Um das zu ändern, haben Susanne Baró Fernández, Timber Doodle Bar, und Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin, am 25. August 2025 erstmals zu einem offenen Austausch speziell mit Barbetreiberinnen und Barbetreibern eingeladen. Die Teilnehmenden kamen in der fabelei Bar zusammen, um ihre Erfahrungen, Herausforderungen und Erwartungen zu teilen. Eingeladen waren ausdrücklich alle Bars – unabhängig von einer Mitgliedschaft. Der Austausch stand im Mittelpunkt, nicht die Frage nach einer Verbandszugehörigkeit.

Schnell wurde deutlich: Viele Themen decken sich mit denen der klassischen Gastronomie – doch es gibt auch spezifische Herausforderungen. Besonders belastend sind steigende Gewerbemieten sowie komplizierte Auflagen bei Außengastronomie und Sondernutzung. So berichteten Teilnehmer, dass in Neukölln die zulässige Tischgröße drastisch reduziert wurde, was für Bars zu erheblichen Einbußen führt. Auch fehlende Transparenz bei Verordnungen sowie ein Mangel an verständlicher Kommunikation von Vorschriften wurden angesprochen.

Ein weiterer Kritikpunkt war die Mehrwertsteuerpolitik: Während Restaurants von der möglichen Senkung profitieren werden, trifft das auf die meisten Bars eben nicht zu, da sie keine Speisen anbieten. Die Bars machten klar, dass die Außenkommunikation „Die Mehrwertsteuer sinkt in der

Gastronomie“ damit missverständlich sei und irreführend für Bargäste.

Darüber hinaus wurden Themen wie Bürokratieabbau, bessere Informationsangebote für Gründerinnen und Gründer, Unterstützung im Umgang mit Bewertungsportalen sowie Netzwerke auf Bezirksebene intensiv diskutiert. Auch die Idee eines Mentorenprogramms und die Stärkung der Ausbildung im Barbereich stießen auf großes Interesse.

Das Treffen hat wieder gezeigt, wie wichtig ein direkter Austausch ist und wie groß der Bedarf an Austausch bleibt. Viele Anregungen können so nun in die Verbandsarbeit einfließen. Eines steht bereits fest: Der Dialog war erst der Anfang. Der DEHOGA Berlin wird ihn fortsetzen, um die Anliegen der Bars künftig noch besser zu vertreten – gemeinsam, konstruktiv und auf Augenhöhe.

Ausgabe 3 · 37. Jahrgang
Herbst 2025 · 7,- €

D A S H A U P T S T A D T - M A G A Z I N

top

magazin
BERLIN

Herbst

Seit **24.09.**
an über
4.500 Stellen
erhältlich

www.top-magazin-berlin.de

Menschen · Lifestyle · Wirtschaft

Zu finden an zahlreichen Auslagestellen, im Lesezirkel,
4-5 Sterne Hotels, Golfplätzen, der gehobenen Gastronomie,
ausgewählten Geschäften, bei hochkarätigen Events ... und unter:
www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin

TOP Magazin Berlin - eine Publikation des



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

www.raz-verlag.de

UNSERE BAR-SEMINARE

Offene und Inhouse-Seminare

Mixology-Bars sind die Haute Cuisine der Trinkkultur – Orte, an denen Drinks nicht nur gemixt, sondern komponiert werden. Frische Kräuter, hausgemachte Sirupe und feine Spirituosen, Eis in allen Formen und jede Menge Kreativität, jeder Cocktail wird so zum kleinen Kunstwerk. Statt einer langen Karte gibt es ausgewählte Drinks, die in Erinnerung bleiben: nachhaltige Zutaten, mehr Aroma und Komplexität - ob mit oder ohne Alkohol.

Genau diese Philosophie lebt unsere Dozentin Susanne Baró Fernández und gibt sie in unseren Bar-Seminaren weiter. 2016 eröffnete sie die Timber Doodle Bar, daneben ist sie international als Expertin für Barconsulting, Konzeptentwicklung und Markenberatung gefragt. Sie entwickelt Drinks, schult Teams, begleitet Nachwuchstalente und organisiert Tastings und Fachveranstaltungen. Als Sprecherin der Berliner Bar- und Clubszene setzt sie sich zudem für die Interessen der Branche ein und trägt zur Weiterentwicklung der Gastronomielandschaft der Hauptstadt bei.



© DEHOGA Berlin

DOZENTIN

SUSANNE BARÓ FERNÁNDEZ

Für DEHOGA Berlin-Seminare bietet Susanne Baró Fernández derzeit vier offene Seminare an, die Fachwissen und Praxistipps für den professionellen Baralltag vermitteln und selbstverständlich auch als Inhouse-Seminar gebucht werden können.

THE ART OF HOSPITALITY

Serviceschulung in der Bar
■ seminare.dehoga-berlin.de
18. November 2025 (10.00 – 13.00 Uhr)

REZEPTENTWICKLUNG

Wie die eigene Signature Barkarte entsteht
■ seminare.dehoga-berlin.de
Dezember 2025 (10.00 – 16.00 Uhr)

BARTENDER COMPACT

Fit für den Tresen in 6 Stunden inklusive der 30 bekanntesten Klassiker
■ seminare.dehoga-berlin.de
13. April 2026 (10.00 – 16.00 Uhr)

BAR QUALIFIKATION FÜR AZUBIS

IN 5 STUNDEN

■ seminare.dehoga-berlin.de
3. März 2026 (10.00 -15.00 Uhr)

BARTENDER BASICS:

2-Tages Workshop für das komplette Basiswissen auch für AZUBIS
■ seminare.dehoga-berlin.de

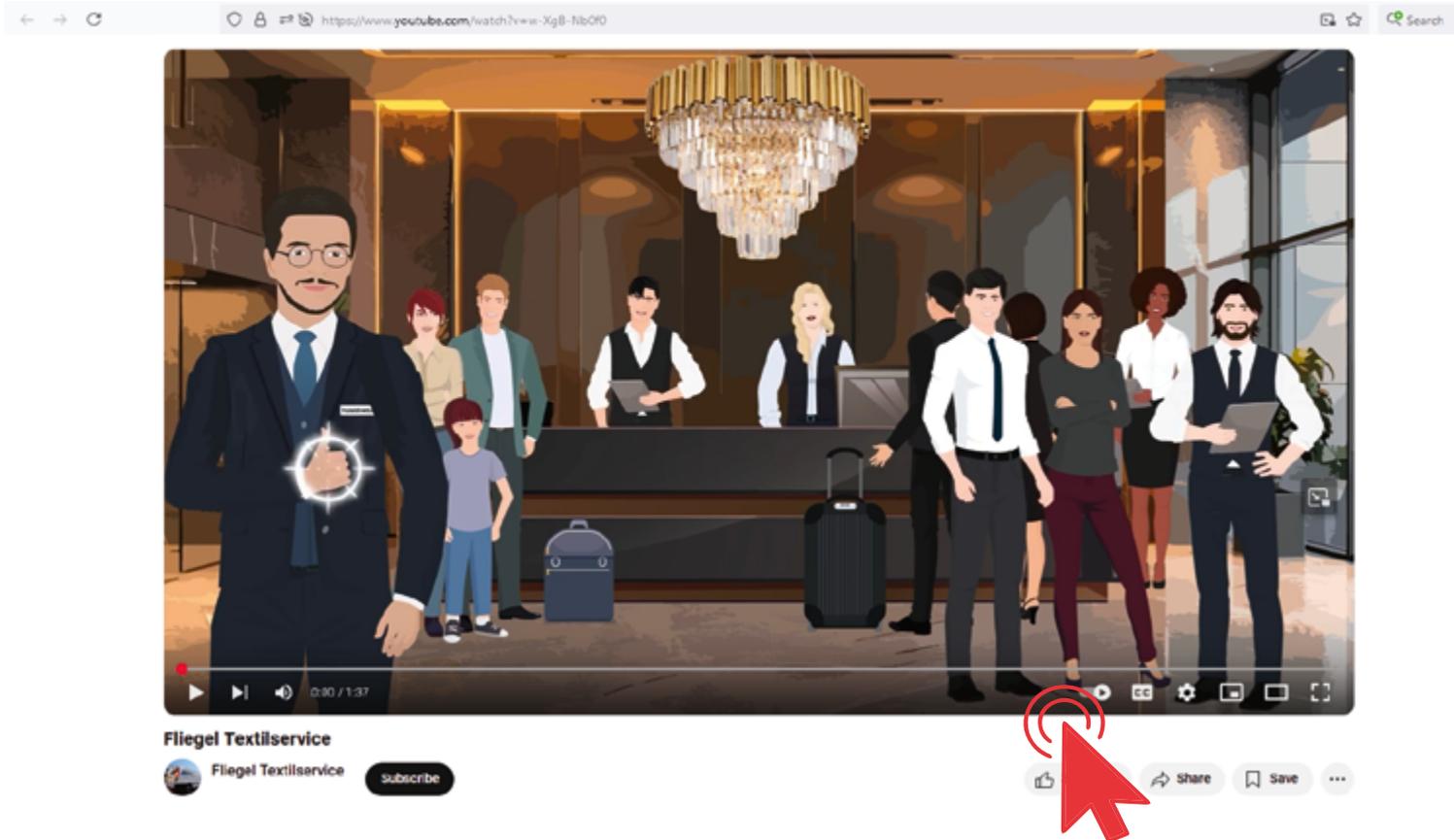
INHOUSE-SEMINARE

Bei Inhouse-Seminaren lassen sich Inhalte, Schwerpunkte und Termine flexibel auf die Anforderungen des jeweiligen Hotels oder Betriebs abstimmen. Ansprechpartnerin für die Planung ist Juliane Schoenau, die ihre langjährige Erfahrung in der Konzeption von Seminaren einbringt.

JETZT ANMELDEN!

Juliane Schoenau
Leiterin Aus- und Weiterbildung
T +49 30 31804820
■ seminare@dehoga-berlin.de
■ www.seminare.dehoga-berlin.de

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) 311629020
Telefax +49 (030) 311629030

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



BERLIN GRÜNDET „BERLIN EVENT BOARD“

NEUE INITIATIVE VON WIRTSCHAFT
UND STADTGESELLSCHAFT
FÜR MEHR GROSSVERANSTALTUNGEN
IN DER STADT

Berlin stärkt seine Position als internationale Metropole für Veranstaltungen, Kongresse, Messen und Kulturformate: Mit der Gründung des „Berlin Event Board“ bündeln führende Akteurinnen und Akteure der Berliner Tourismus- und Veranstaltungswirtschaft ihre Kräfte, um Berlin als zukunftsfähigen Eventstandort zu stärken, Großveranstaltungen effizienter umzusetzen und die internationale Wettbewerbsfähigkeit auszubauen. Dem „Berlin Event Board“ gehören das BEN Berlin Event Network e.V., Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie, die Clubcommission e.V., der DEHOGA Berlin, INTOURA Berlin e.V., die Messe Berlin sowie visitBerlin und die visitBerlin Partnerhotels e.V. an.

Das „Berlin Event Board“ übernimmt dabei eine zentrale koordinierende Rolle. Es erfasst die Anforderungen großer Veranstaltungen – zum Beispiel von Genehmigungen, Sicherheit und Verkehr bis hin zu Schirmherrschaften,

öffentlichen Flächen, speziellen Kongresstickets, sichtbarer Stadtgestaltung („City Dressing“) oder Hotelkontingenten – und setzt sich für deren Umsetzung ein. Darüber hinaus achtet das Board auf die Einhaltung von Standards, koordiniert Bewerbungen für stadtweite Veranstaltungen und identifiziert Akquise-Potenziale im Rahmen der Berliner Clusterstrategie. Zudem fungiert es als Think Tank für die langfristige Entwicklung Berlins als Event- und Kongressstandort.

„Berlin steht bei Bewerbungen um Großveranstaltungen in ständiger Konkurrenz mit anderen Metropolen der Welt. Das neue Event Board lässt uns noch schneller und flexibler auf Anfragen reagieren“, sagt Burkhard Kieker, Sprecher der Geschäftsführung von visitBerlin. Und Sabine Wendt, Geschäftsführerin von visitBerlin ergänzt: „Großevents bringen nicht nur Gäste, sondern auch wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Impulse. Um diesen Erfolg auszubauen, brauchen wir das Board als Netzwerk und Koordinierungsstelle, das Angebote für Veranstaltende strategisch weiterentwickelt.“

Kennzahlen belegen, wie bedeutend die Visitor Economy für die Hauptstadt ist. So trug der Tourismus 2023 mit 4,6 Prozent zur gesamten Wirtschaftsleistung bei. 2024 sicherte allein Berlins Veranstaltungsbranche über 27.000 Arbeitsplätze.



WEITERE INFORMATIONEN UNTER: [ABOUT.VISITBERLIN.DE](https://about.visitberlin.de)

VIER STERNE FÜR VIELFALT UND STIL:

Das Axel Hotel Berlin ist jetzt durch Hotelstars.eu zertifiziert

Das Axel Hotel Berlin im Schöneberger Kiez – bekannt für sein urbanes Design und seine queere, weltoffene Ausrichtung – wurde offiziell klassifiziert und darf sich ab sofort mit vier Sternen (First Class) nach den Kriterien von www.hotelsterne.eu schmücken.

Dieses europaweit einheitliche System ist ein wichtiges Qualitätsinstrument für die Hotellerie. Grundlage bilden transparente Kriterien, die von Ausstattung über Servicequalität bis hin zu Komfort und Nachhaltigkeit reichen. Ziel ist es, Gästen eine verlässliche Orientierung zu geben und den Betrieben eine neutrale Bewertung ihrer Standards zu ermöglichen.

Federführend bei der Erstzertifizierung des Axel Hotel Berlin war Javier Montes, seit August 2024 General Manager. Der gebürtige Spanier bringt umfassende internationale Erfahrung aus der Axel-Hotelgruppe mit. Wir haben ihm Fragen gestellt:

Welcher Impuls hat den Anstoß zur Klassifizierung gegeben?

JM: Bei Axel Hotels dreht sich alles um unsere Gäste. Die Klassifizierung war unser Weg, ihnen für ihr Vertrauen zu danken und ihnen ein offizielles Siegel zu geben, das die Qualität und Sorgfalt unterstreicht, die sie bei uns erleben.

Welche Auswirkungen erwarten Sie auf Buchungsverhalten oder die Sichtbarkeit auf Buchungsplattformen?

JM: Wir sehen vor allem den Vorteil für unsere Gäste. Die Klassifizierung erleichtert die Auffindbarkeit auf Buchungsplattformen, schafft zusätzliches Vertrauen bei der Reservierung und macht deutlich: Hinter unserem Versprechen steht nun auch eine offizielle Anerkennung der Qualität.

Wie haben Sie den Ablauf der Klassifizierung erlebt?

JM: Der Prozess selbst war sehr klar und professionell. Er bestätigte, dass unsere Standards bereits mit den Erwartungen unserer Gäste übereinstimmen, und bestärkte uns in unserer täglichen Arbeit, bei der wir stets auf den Komfort und die Zufriedenheit unserer Gäste achten.

■ www.hotelstars.eu/de/portal

Ihr Kontakt in Berlin:

Christine Vitt, Klassifizierungsbeauftragte Hotelsterne
T +49 30 31804815

■ christine.vitt@dehoga-berlin.de

Javier Montes Rat an andere Hoteliers:

”

Sehen Sie die Klassifizierung nicht nur als formalen Schritt, sondern als Chance zum Wachstum – indem Sie zuhören, sich weiterentwickeln und die Gäste konsequent in den Mittelpunkt stellen

“



Javier Montes & Christine Vitt

© DEHOGA Berlin

BERLIN FOOD WEEK 2025:

Genuss trifft Innovation

ÖSTERREICH ALS LÄNDERPARTNER, FOOD-TRENDS IM BIKINI BERLIN

UND EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE

Das Food-Festival zeigt, wie vielfältig, innovativ und zukunftsorientiert Foodkultur sein kann. Eine Woche lang, vom 6. bis zum 12. Oktober 2025, wird die Hauptstadt zur Bühne für internationale Spitzenköchinnen und Spitzenköche, junge Start-ups und visionäre Food-Konzepte.

Im Mittelpunkt steht das neue Länderpartner-Format „Servus Austria“. Unter dem Motto „Originale erleben“ präsentieren alle neun österreichischen Bundesländer ihre Küchenklassiker – modern interpretiert und dezentral in ganz Berlin erlebbar. So bringt Vorarlbergs Rote Wand Gourmet Hotel seine alpine Avantgarde nach Kreuzberg, während in Kärnten die kulinarische „Alpengipfelküche“ im Mittelpunkt steht. Oberösterreich lädt zur Knödelreise, Wien überrascht mit dem „Wiener Burger“ im Streetfood-Format, und die Steiermark interpretiert die Wirtshauskultur 2.0 neu. Österreichs Genusskultur zeigt sich jenseits von Klischees – traditionsbewusst, aber gleichzeitig kreativ, vielfältig und zukunftsgerichtet.

Ein weiterer Publikumsmagnet ist das House of Food im Bikini Berlin. Über 40 Ausstellerinnen und Aussteller – von jungen Start-ups bis zu etablierten Manufakturen – präsentieren neue Produkte und Trends. Die Themen reichen von Biodiversität und pflanzenbasierten Proteinen über Next-Gen-Drinks bis hin zu lokalem Handwerk. Besucherinnen und Besucher können probieren, entdecken und direkt mit den Produzierenden ins Gespräch kommen.



Mit „Gönn dir Gastro“ öffnet die Berlin Food Week erneut Türen für den Nachwuchs. Rund 35 Workshops laden Schülerinnen und Quereinsteiger ein, die Gastronomie als vielfältigen Arbeitsort kennenzulernen – von Kochhandwerk bis Service, von Barista-Skills bis Food-Tech. Gefördert wird das Format von der Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

Einen programmatischen Höhepunkt setzt die Berlin Food Night am Mittwoch, 8. Oktober, im AchtBerlin. Gemeinsam mit dem Dussmann Food Service Innovation Lab entsteht ein visionäres Dinner, bei dem Nachhaltigkeit, Food-Tech und Hospitality aufeinandertreffen. Innovative Produkte, spannende Kooperationen und interaktive Stationen machen deutlich, wie die Ernährung von morgen aussehen kann – praxisnah, genussvoll und inspirierend.

■ www.berlinfoodweek.de



Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert



weltweit
einzigartig:

**Sitcom
LIVE**

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Die neue Staffel – jetzt einsteigen!

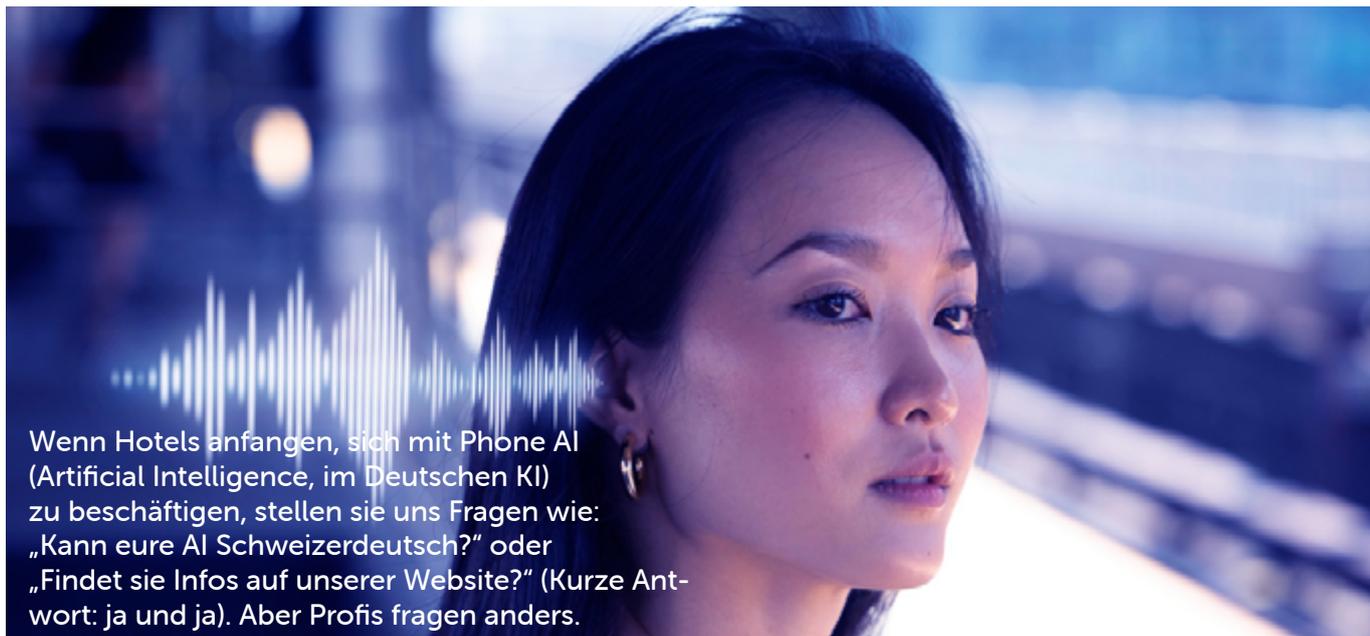
**prime
time
theater**



www.primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding     primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**



Wenn Hotels anfangen, sich mit Phone AI (Artificial Intelligence, im Deutschen KI) zu beschäftigen, stellen sie uns Fragen wie: „Kann eure AI Schweizerdeutsch?“ oder „Findet sie Infos auf unserer Website?“ (Kurze Antwort: ja und ja). Aber Profis fragen anders.

FÜNF FRAGEN, DIE HOTELS IHREM PHONE AI ANBIETER AUF JEDEN FALL STELLEN SOLLTEN

© DialogShift

1. WIE MENSCHLICH KLINGT DIE STIMME – UND WIE IST DIE EXPERIENCE FÜR DEN GAST?

Wenn die Begrüßung am Telefon klingt wie aus einem alten Sci-Fi-Film, legen viele Gäste direkt wieder auf. Eine gute Phone AI klingt natürlich – egal ob du ein Designhotel in der Großstadt oder ein charmantes Landhotel betreibst. Gäste sollten wissen, dass sie mit einer AI sprechen, sie sollten es nur nicht merken.

2. WELCHE TECHNOLOGIEN UND SPRACHMODELLE WERDEN VERWENDET?

Du musst kein Technik-Nerd sein, aber es ist gut zu wissen, ob dein Anbieter nur auf ein einziges Sprachmodell setzt (oder gar eine Fremdtechnologie bloß konfiguriert und weiterverkauft), oder ob dein Anbieter die Technologie selbst entwickelt und damit flexibel verschiedene Modelle einsetzen kann. Am besten ist ein System, das mitwächst und neue Technologien integrieren kann – ganz ohne Abhängigkeiten.

3. WOHER KOMMEN DIE ANTWORTEN?

Woher weiß die AI eigentlich, was sie sagen soll? Kann sie Infos von der Website ziehen? Aus einem CMS? Oder aus einem frisch aktualisierten PDF-Dokument? Richtig gut wird's mit einer zentralen KI-Datenbank – dem Herzstück der Phone AI. Je umfangreicher die Wissensbasis und je besser die Daten strukturiert sind, desto höher ist die Antwortqualität.

4. KANN SICH DIE AI MIT UNSEREM PMS ODER BUCHUNGSSYSTEM VERBINDEN?

Integration ist der Schlüssel: Wenn die Phone AI an dein PMS, dein Buchungssystem oder CRM angebunden ist, kann sie Verfügbarkeiten prüfen, Preise nennen, Buchungen vorbereiten oder Gäste gezielt weiterleiten – direkt zur Direktbuchung. Einige Anbieter (ja, wir gehören dazu) entwickeln KI-Agenten, die noch einen Schritt weitergehen: Sie automatisieren Buchungen, versenden individuelle Angebote oder übernehmen Anfragen wie Tisch- oder Spa-Reservierungen.

5. BEKOMME ICH AUSSAGEKRÄFTIGE AUSWERTUNGEN?

Daten sind Gold wert. Deine AI sollte dir zeigen: Wie viele Anrufe sie übernimmt, welche Themen am häufigsten auftreten, welche Informationen gefehlt haben und ob der Gast zufrieden oder genervt ist (Sentiment Analyse). Fazit: Die Wahl der richtigen Phone AI ist kein Technikspiel – sondern Strategie. Die richtige Lösung entlastet, begeistert und bringt messbare Ergebnisse – mehr Buchungen, weniger Stress, zufriedene Gäste.



■ www.dialogshift.com

AUS DER BRANCHE FÜR DIE BRANCHE.

Im Interview mit Paul-Lukas Rudolph von Gastivo.

Paul-Lukas Rudolph | Gebietsmanager

Region Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern
0171 866 41 73 | paul-lukas.rudolph@gastivo.de
gastivo portal GmbH



Die Gastronomie ist und bleibt eine der dynamischsten Branchen – aber auch eine der herausforderndsten. Wer heute erfolgreich arbeiten will, braucht starke Partner an seiner Seite. Netzwerke, die Orientierung geben, und digitale Werkzeuge, die Zeit sparen und den Rücken freihalten. Genau hier setzt die Zusammenarbeit zwischen der DEHOGA Berlin und Gastivo an.

Als digitale Bestellplattform unterstützt Gastivo Gastronomen und Hoteliers dabei, ihre Warenbeschaffung effizient und transparent zu gestalten. Statt sich mit unübersichtlichen Preislisten oder manuellen Bestellabläufen zu beschäftigen, finden die Betriebe alles an einem Ort und können ihre Bestellungen digital abwickeln und dabei wertvolle Zeit sparen.

Dass die Plattform so nah an den Bedürfnissen der Branche entwickelt wurde, liegt auch daran, dass die Menschen dahinter aus der Gastronomie kommen. Einer davon ist Paul-Lukas Rudolph, Gastivo Gebietsmanager vor Ort in Berlin, der selbst aus der Hotellerie stammt. Seine Erfahrung hilft ihm, die Herausforderungen seiner Kunden zu verstehen. Er weiß, wie eng die Abläufe im Betrieb getaktet sind und wie wertvoll jede Minute ist.

Besonders motivierend ist für Paul-Lukas Rudolph das Feedback von anfänglich skeptischen Kunden:

„Gerade diejenigen, die dem System zu Beginn kritisch gegenüberstanden, bedanken sich später oft dafür, dass wir ihnen Gastivo nähergebracht haben.“ Dieser Wandel im Denken bestätigt ihm, dass sein Einsatz und der enge Austausch mit der Branche genau der richtige Weg sind.

Gerade in einer Zeit, in der viele Betriebe mit Nachwirkungen der Corona-Jahre und einer insgesamt angespannten Stimmung zu kämpfen haben, sieht er einen klaren Schlüssel in der Digitalisierung: Wer wiederkehrende, administrative Aufgaben digitalisiert, verschafft sich Freiräume.

Deshalb rät er Betrieben, mutig zu sein und auf smarte Lösungen zu setzen: „Die Branche bleibt herausfordernd, und wer effizient arbeitet, gewinnt wertvolle Zeit und Ressourcen. Plattformen wie Gastivo helfen dabei, damit Gastronomen sich wieder ganz auf ihre Gäste und ihr Konzept konzentrieren können. Wer heute digital denkt, ist morgen wettbewerbsfähig.“

Zwei Praxisstimmen belegen den Alltagserfolg – beide Gastivo-Kundinnen und DEHOGA-Mitglieder.

Uta Schoenfelder-Wiesner | Verkaufsleitung
Wintergarten Variété
Gastronomie | Sales Manager F&B



„Gastivo ist eine effektive Arbeitserleichterung – ich möchte nicht mehr darauf verzichten.“

Jana Neuls | Einkaufsleitung
AMERON Berlin ABION Spreebogen Waterside



„Besonders für Großobjekte ist Gastivo sehr hilfreich: Zugänge für jede Kostenstelle zum Hauptkonto erleichtern die internen Abläufe spürbar“

Entdecken Sie unsere Lieferpartner und Kunden in der Region Berlin und alle weiteren Informationen zu dem Angebot von Gastivo.

■ www.gastivo.de/gastivo-in-berlin/





DIE NEUE CHEFS CULINAR NIEDERLASSUNG IN LUDWIGSFELDE

EUROPAS MODERNSTES

FOODSERVICE-LOGISTIKZENTRUM

CHEFS CULINAR
Elektro LKW in Berlin
vor dem Brandenburger Tor

© CHEFS CULINAR

Mit dem neuen Standort in Ludwigsfelde eröffnet CHEFS CULINAR das modernste Foodservice-Logistikzentrum Europas. Auf 76.000 Quadratmetern vereint der Neubau Lager, Verwaltung, Kundenservice, Logistik und gleich drei Produktionsbetriebe: eine Fleisch-Manufaktur inklusive Fleischzerlegung, die Sous-vide-Küche für die Convenience Marke HI TASTE sowie eine Fisch-Manufaktur mit Räucherei sowie Anbindung an norwegische Aquafarmen. Über 200 Millionen Euro wurden investiert, rund 500 neue Arbeitsplätze geschaffen.

Die bisherige Zuständigkeit der Niederlassung Neubrandenburg für Berlin und Brandenburg wird neu strukturiert. Dort setzt man künftig stärker auf Mecklenburg-Vorpommern, wo neue Wachstumschancen gesehen werden.

„Berlin ist spontan – und genau dafür sind wir jetzt bestens aufgestellt“, sagt Vertriebsleiter Michael Vogler. Die Hauptstadtgastronomie verlangt kurzfristige Verfügbarkeiten und punktgenaue Lieferungen. Täglich rollen rund 100 Lkw – darunter auch E-Fahrzeuge und 40-Tonner – zu Kunden in der Region. Großkunden wie Schulcaterer benötigen zuverlässig große Mengen, zum Beispiel frische Bananen für 40.000 Mahlzeiten täglich.

Ludwigsfelde ist nicht nur regionaler Dreh- und Angelpunkt, sondern auch Sternlager für den bundesweiten Warenfluss der gesamten CHEFS CULINAR Gruppe. Für Bauleiter Thorsten Lüders steht fest: „Das ist die Blaupause für alle zukünftigen Standorte.“

■ www.chefsculinar.de



© Bevis Nickel

Niederlassungsleiter Frank Schlorf und Michael Vogler (v. l.)

Rund 3.600 Kunden in Berlin und Brandenburg werden künftig von Ludwigsfelde aus beliefert – mit 70 Verladetoren, 28.000 Palettenplätzen und modernster Fördertechnik. Das vollautomatische Kleinteilelager mit 7.000 Kistenplätzen sorgt für effiziente Kommissionierung per Pick-by-Voice. Nachhaltigkeit ist zentral: Ein 11.000 Quadratmeter großes Solarkraftwerk, KfW-40-Energieeffizienz, Reinigungsroboter und eine DGNB-Gold-Zertifizierung unterstreichen den Anspruch.



Alles nach Plan:
Ein Blick auf die Baustelle

© CHEFS CULINAR

FÜR HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Digitale Zeiterfassung

Mit edtime stempelt Ihr Team einfach per App oder Tablet – digital, intuitiv und rechtssicher



PERFEKTER SERVICE UND

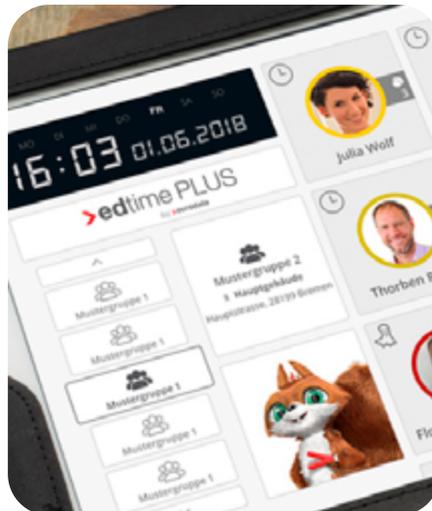
ZUFRIEDENE GÄSTE.

MIT EDTIME BEHALTEN SIE

IHR TEAM IM GRIFF.

Ob im Restaurant, Café oder im Hotelbetrieb – überall, wo Gäste im Mittelpunkt stehen, zählt jede Minute. Genau hier setzt edtime an: Die cloudbasierte Zeiterfassungs- und Einsatzplanungssoftware wurde speziell für kleine und mittelständische Betriebe entwickelt, die flexibel auf wechselnde Anforderungen reagieren müssen.

Mit **edtime** organisieren Sie Ihre Mitarbeitenden effizient und rechtskonform: von spontanen Schichtwechseln in der Gastronomie bis hin zu optimal geplanten Abläufen an der Rezeption, im Housekeeping oder im Frühstücksservice. Ihre Crew stempelt bequem per Smartphone oder Tablet, Sie behalten in Echtzeit den Überblick über Arbeitszeiten, Pausen und Verfügbarkeiten – auch von unterwegs.



WENIGER AUFWAND

IN DER VERWALTUNG,

MEHR EFFIZIENZ IM BETRIEB.

edtime ist intuitiv bedienbar – über App oder Browser – und erfüllt aktuelle gesetzliche Vorgaben wie MiLoG oder das EuGH-Urteil zur Arbeitszeiterfassung. Urlaube, Krankmeldungen oder andere Abwesenheiten lassen sich digital beantragen und genehmigen, wodurch Rückfragen im Team deutlich reduziert werden.

IHRE VORTEILE

AUF EINEN BLICK:

- Digitale Zeiterfassung in Echtzeit – per App, Browser oder Terminal
- Flexible Schichtplanung – auch bei kurzfristigen Änderungen
- Rechtssicher – entspricht MiLoG, EuGH-Urteil und ArbZG
- Einfache Urlaubs- und Abwesenheitsverwaltung mit digitalen Anträgen
- Nahtlose Integration in die Lohnabrechnung (z.B. mit edlohn)
- Mobil nutzbar – ideal für Gastronomie, Hotellerie und Außendienst
- Automatische Erinnerungen und Benachrichtigungen

Jetzt Termin vereinbaren!
Nutzen Sie dafür
den QR-Code:





Wenn vom 18. bis zum 20. Oktober 2025 im Steigenberger ICON Grandhotel Petersberg die 43. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

SECHS AZUBIS TRAINIEREN FÜR DIE DJM 2025

stattfinden, ist auch Berlin mit einem starken Team dabei. Sechs hochmotivierte Azubis aus Küche, Restaurant und Hotelfach bereiten sich seit September intensiv vor, um für Berlin an den Start zu gehen. Im Hauptteam treten an: Köchin Isabelle Lorenz (Telegraphenamt), Restaurantfachmann Luan Nebi (Maritim ProArte) und Hotelfachmann Nicolai Benedikt Groß (Inter-Continental Berlin).

Auch das Nachrücker-Team trainiert bis zum Finale: Koch Thanh Tu Le (The Ritz Carlton), Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Julia Zeiger (The Ritz Carlton) sowie Ho-

telfachmann Jasper Glöckner (Hilton Berlin). Gemeinsam wird gekocht, serviert, gelernt – jeder Handgriff soll sitzen. Unterstützt wird das Berliner Team vom engagierten, ehrenamtlichen Trainerkreis: die ehemaligen OSZ-Lehrerinnen Martina Mingels, Elisabeth Schallop, Manuela Eckstein und Brigitte Lichtenberg, dazu Heiko Becker und Christopher Wende (beide L & D GmbH) sowie Christian Eitle (Maritim ProArte).

Darüber hinaus sorgen starke Partner wie das OSZ & HOFA, die L & D GmbH im Allianz ONE, das Maritim ProArte und die Fliegel Textilservice GmbH für wichtige Unterstützung im Hintergrund – vom Know-how bis zur Logistik.

FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE
UND ERNÄHRUNGSHANDWERK

ISS
GUT!

2. – 4. NOVEMBER 2025

ISS GUT! 2025:

BRANCHENTREFF IN LEIPZIG

Vom 2. bis zum 4. November 2025 öffnet in Leipzig die Fachmesse ISS GUT! ihre Tore. Rund 300 Aussteller präsentieren neue Produkte, Dienstleistungen und Trends für Gastronomie und Hotellerie. Das Fach- und Rahmenprogramm bietet Impulse für den Betriebsalltag, ergänzt durch die parallel stattfindende Service-Bund-Messe FOODSpecial. Auf dem Sonderevent GastroFuture dreht sich alles um die Zukunft der Branche, während der Marktplatz Regionale Produkte frische und saisonale Angebote direkt von Produzenten und Verarbeitern in den Fokus rückt. Die Messe versteht sich als Treffpunkt für Austausch, Inspiration und praxisnahe Einblicke in aktuelle Entwicklungen der Gastronomie.

■ www.iss-gut-leipzig.de

JAZZ BRUNCH

IM CARL & SOPHIE

Gutes Essen trifft auf guten Sound: Das Carl & Sophie Spree Restaurant lädt in diesem Herbst zum Jazz Brunch. Küchenchef Martin Höse und sein Team setzen auf Regionalität, Handwerk und kreative Interpretationen klassischer Gerichte – begleitet von den Beats von DJ Mitch Alive, der Jazz, Funk und Grooves auflegt.

Die nächsten Termine:

Sonntag, 12. Oktober 2025 &
Sonntag, 16. November 2025
jeweils von 11:30 bis 15:00 Uhr.

Die Location auf dem Gelände der ehemaligen Bolle-Meierei punktet mit lichtdurchflutetem Gastraum, Spree-Terrasse und entspannter urbaner Atmosphäre – ein Treffpunkt für Nachbarschaft, Freunde und Familien.

■ www.carlundsophie.de



RASOTERRA: SIZILIANISCHE

PIZZA TRIFFT BERLINER

GASTRO-ERFAHRUNG

Der italienische Pizzabäcker Karim Yacoubi hat Rasoterra auf Sizilien gegründet. Gemeinsam mit Landsmann und Wahlberliner Giacomo Mannucci bringt er seine ursprüngliche neapolitanische Pizza nun nach Berlin. Beide verbinden Handwerk und Genuss, nutzen dabei zu hundert Prozent italienische Mehlsorten, arbeiten mit traditionellen Vorteigen wie Poolish und Biga, um eine perfekte Konsistenz der Pizza zu erhalten. Dazu Geschmack, Bekömmlichkeit und entspannte Atmosphäre bei 70 Plätzen drinnen wie draußen und faire Preise ab 13 Euro.

■ www.instagram.com/rasoterra_pizzaexperience



Philip Ibrahim, Johanna Boss

10 Jahre Hotel Ibis Hauptbahnhof

Das Hotel Ibis Hauptbahnhof feierte sowohl Betriebs- als auch Mitgliedsjubiläum. Vizepräsident Philip Ibrahim übergab die Ehrenurkunde an General Managerin Johanna Boss – für ein Jahrzehnt als „Zuhause auf Zeit“ für Reisende von nah und fern.

■ www.all.accor.com

10 Jahre Best Western Hotel am Spittelmarkt

Nur wenige Schritte vom historischen Zentrum Berlins entfernt feiert das Best Western Hotel am Spittelmarkt ein besonderes Jubiläum: 10 Jahre DEHOGA-Mitgliedschaft. Die Ehrenurkunde nahm General Manager Till Volckmann entgegen. Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg an einem Ort zwischen Geschichte und Großstadttrubel!



© DEHOGA Berlin

Ein schönes Jubiläum

Seit 10 Jahren gehört das Restaurant Gendarmerie nun zum DEHOGA Berlin. Es setzt mit feiner französischer Brasserie-Küche und viel zeitgenössischer Kunst Maßstäbe am historischen Gendarmenmarkt. Mit sichtbarer Freude überreichte Christina Aue (l.), stellvertretende Vorsitzende der Fachgruppe Gastronomie, DEHOGA Berlin, die Urkunde an die Geschäftsführerin Anna-Maria Maaß.



¡Olé! Doppelter Grund zur Freude

Gleich zweimal durften wir Inhaber Celal Kurum mit Urkunden ehren: Sowohl sein Restaurant & Tapasbar Anda Lucia als auch Tres Tapas feierten ihr 10-jähriges Betriebsjubiläum und sind auch seit einer Dekade treue Mitglieder im Verband. Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Herzlichen Glückwunsch, Hotel Carolinenhof!

Große Freude im Hotel Carolinenhof: Anlässlich des 50-jährigen Betriebsjubiläums überreichte DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn die Jubiläumsurkunde an Claudia Wießner, General Manager, stellvertretend für das gesamte Team. Sein Jubiläum feierte der Carolinenhof mit Nachbarn und Gästen – bei hausgemachtem Kuchen, Kaffee und Cocktails, wie jeden Freitag und Samstag im Sommer.



Team Carolinenhof mit Claudia Wießner (mit Urkunde) und Gerrit Buchhorn (r.)



15 Jahre H+ Hotel 4Youth Berlin

Seit anderthalb Jahrzehnten bringt das Hotel direkt an der Bernauer Straße junge Menschen aus aller Welt zusammen, herzlichen Glückwunsch! Die Jubiläumsurkunde nahm Geschäftsführerin Malgorzata Rousson (r.) für alle im Team entgegen, überreicht wurde sie von Jens Strobl, Schatzmeister des DEHOGA Berlin (2.v.r.). Die Reise geht weiter, wir wünschen ganz viel Erfolg.

Neue Mitglieder im Verband



Adieu Bar

Pankow
Knaackstraße 26,
10405 Berlin
Aperitivo-Bar & Signatur Cocktails
am Wasserturm
■ www.adieubar.com

Huushuur House Berlin

Friedrichshain
Boxhagener Straße 68-69,
10245 Berlin
Authentische mongolische Küche
■ www.huushuur-house-berlin.metro.bar

Mr. Noodle Chen

Mitte
Willdenowstraße 12,
13353 Berlin
300 Restaurants in China,
jetzt auch in Berlin
■ www.mrnoodlechen.de

Amoag

Charlottenburg-Wilmersdorf
Wilmsdorferstraße 152a,
10585 Berlin, Sudanesisches
Streetfood, vegane & vegetarische
Speisen
■ www.amoag-sudanesische-spezialitaeten.eatbu.com

June Six Hotel Berlin City West

Charlottenburg-Wilmersdorf
Knesebeckstraße 80, 10623 Berlin
Boutique Hotel mit Boho-Fraile
und Bobokultur
■ www.june-six-hotels.com

Prince

Mitte
Kommandantenstraße 75,
10117 Berlin,
Südostasiatische
Cross-Over Kreationen zum Teilen
■ www.instagram.com/prince

Anna Kim

Treptow
An der Wuhlheide 150,
12459 Berlin
Vietnamesische Klassiker
& besonderer Mittagstisch
■ www.anna-kim.de

Lila Restaurant

Mitte
Chausseestraße 56,
10115 Berlin
Viet-Küche, Karaoke,
Spielabende & Eventflächen
■ www.lilaberlin.de

Restaurant Lemongrass

Mitte
Anklamer Straße 38,
10115 Berlin
Curry und Pho wie in Vietnam
■ www.lemongrass.berlin

Asia Haus Imbiss

Spandau
Weißenburger Straße 46,
13595 Berlin
Asiatische Spezialitäten
in Streetfood-Style

Madame Dung

Steglitz
Lindenstraße 27,
12207 Berlin
Asiatische Lieblingsgerichte
& Take Away

Sushi & Aisan Tvetia

Charlottenburg-Wilmersdorf
Tegeler Straße 31,
13353 Berlin
Der Name ist Programm
■ www.sushi-asian-tveita.de

Basak Chicken

Charlottenburg-Wilmersdorf
Grolmanstraße 27, 10623 Berlin
Original koreanisches
Yangnyeom-Chicken
■ www.instagram.com/basak_berlin

Madami

Mitte
Rosa-Luxemburg-Straße 3,
10178 Berlin
Frische vietnamesische Küche
■ www.madami-restaurant.de

Sy Restaurant

Charlottenburg-Wilmersdorf
Kantstraße 54, 10627 Berlin
Asiatische, offenen Küche
& Salzwasseraquarium
■ www.sy-restaurant.de

Gaststätte Willy Bresch

Prenzlauer-Berg
Danziger Straße 120,
10407 Berlin
Alt-Berliner Eckkneipe
mit jungen Wirten

Minh Huy Restaurant

Steglitz
Moltkestraße 30,
12203 Berlin
Familienbetrieb mit traditioneller &
moderner Küche
■ www.minhhuy-restaurant.de

Thanh Nho

Tempelhof
Potsdamer Straße 133,
10783 Berlin
Vietnamesisches Imbiss
mit Lieferservice
■ www.Thanh Nho bei Wolt

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING**®

ab 17.10.2025

FOLGE 139

MIT HERZ UND HUPE



**prime
time
theater**



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

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding       @primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Seniorenverwaltung
für Kultur und
Gesellschaftlichen Zusammenhalt

BERLIN



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

R.B.D. Rheinisch-Bergische
DRUCKEREI

BB Bank

SPIELBANK BERLIN

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON



DEUTSCHE

HOTELKLASSIFIZIERUNG



Folgeklassifizierungen:

★★★★+ First Class Superior
Estrel Hotel Berlin

★★★★ First Class Garni
Hotel Chateau Berlin
am Kurfürstendamm

★+ Tourist Superior Garni
Ibis Budget Berlin Ost

BETRIEBSJUBILÄEN IM OKTOBER

- 5 Jahre**
Vino e libri
- 10 Jahre**
Landhaus Grunewald | Restaurant Austria
- 15 Jahre**
Scandic Berlin Potsdamer Platz
- 20 Jahre**
Jung & Schön by raumklang | Businesshotel Berlin
- 30 Jahre**
Restaurant Sale e Tabacchi
- 35 Jahre**
Pension Purwins
- 55 Jahre**
Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz
- 95 Jahre**
Konnopkes Imbiß
- 150 Jahre**
Destille Kreuzberg

MITGLIEDERJUBILÄEN IM OKTOBER

- 5 Jahre**
Botanical Affairs Berlin | Estelle Dining | Kokio Berlin | Kulturhafen Rummelsburg Veranstaltungs GmbH | Prinzipal Kreuzberg
- 10 Jahre**
Ballhaus Berlin | Cappuccino Spandau | FLOTTWELL BERLIN Hotel & Residenz am Park | Pullman Berlin Schweizer Hof
- 15 Jahre**
Good Friends | Hotel New Berlin
- 20 Jahre**
Bowlero | Businesshotel Berlin | Jung & Schön by raumklang | Zyankali Bar
- 25 Jahre**
Hotel Am Borsigturm

SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder

November
3
Mo

Fachgruppensitzung
Gastronomie &
Hotellerie
Mercure Hotel
MOA Berlin

Dezember
1
Mo

Gastro Business Club
The Knast

Dezember
15
Mo

Vollversammlung
der Delegierten
SANA Berlin Hotel



150 JAHRE „DESTILLE KREUZBERG“

VON DER WEINHANDLUNG

ZUR KREUZBERGER INSTITUTION

© Destille Kreuzberg

Die Destille Kreuzberg, eine der ältesten Kneipen Berlins, begeht in diesem Jahr ihr 150-jähriges Bestehen. Vom 6. bis zum 11. Oktober lädt Wirt Uwe Drees zu einer Festwoche mit 150 Stunden voller Musik, Kultur und kulinarischer Highlights ein.

Gegründet wurde die Kneipe Ende des 19. Jahrhunderts von der Familie Buch, die bis in die 1950er Jahre sowohl eine Weinhandlung als auch die Schankwirtschaft betrieb. Auf dem Hof wurde jahrzehntelang Weinbrand der Marke „Jacobi“ abgefüllt. Vorne in der Kneipe wurde Bier im Siphon gefüllt, so konnte man beides zu Hause genießen.

In den Kriegsjahren bis Anfang der 1950er galt eine ungewöhnliche Regel: Jeder Gast musste im Winter ein Brikett zum Heizen mitbringen: ohne Kohle kein Bier. Nach mehreren Betreiberwechseln übernahm Anfang der 1990er Jahre Uwe Drees. Bei ihm gilt zum Glück nur noch die Devise: gute Laune mitbringen.

Unter seiner Leitung erweiterte sich das Angebot: Neben sechs frisch gezapften Biersorten gibt es zahlreiche Flaschenbiere. Ein Highlight sind die über 50 Brände und Liköre aus einer kleinen Brennerei, die vor Ort verkostet oder in Flaschen abgefüllt werden können – ganz wie früher.

Mit ihrer 150-jährigen Geschichte ist die Destille Kreuzberg bis heute Treffpunkt für Stammgäste, Neugierige und Genießer. Wer eintritt, spürt: Hier wird seit Generationen gelacht, geredet, angestoßen.

Die Jubiläumswoche startet am Montag, 6. Oktober, um 16 Uhr mit einem zünftigen Fassanstich und irischer Livemusik. Bis zum Finale am Samstag, 11. Oktober, wenn „Die Milljören“ auftreten, gibt es jeden Tag neue Highlights: Dienstag Dragon Pink Night mit der Sally Morell Show, Donnerstag den Leierkastenmann Reiner, Freitag Bubi Montana live. Dazu kulinarische Aktionen: vom „Nojito“ über frisch gezapftes Schultheiss bis hin zum Spanferkel im Brötchen – alles für 150 Cent.



■ www.destille-kreuzberg.de

Manuel Miller
Rechtsanwalt bei CHT
Rechtsanwälte GbR



© CHT

UMSETZUNG

DER EU-ENTGELTTRANSPARENZ-RICHTLINIE

WAS MÜSSEN ARBEITGEBENDE BEACHTEN?

Bis zum 7. Juni 2026 muss der deutsche Gesetzgeber die EU-Entgelttransparenzrichtlinie umsetzen, die weitergehende als bisher im Entgelttransparenzgesetz geregelte Pflichten für Arbeitgebende umfasst. Wie der Gesetzgeber die Richtlinie umsetzen und er das ihm zustehenden Ermessens nutzen wird, ist noch unklar.

Ziel der Richtlinie ist die Schaffung und Prüfung von Entgeltstrukturen anhand objektiver, geschlechtsneutraler und gegebenenfalls mit dem Betriebsrat vereinbarter Kriterien (Equal Pay). Arbeitnehmende sollen im Hinblick auf den Wert ihrer Arbeit prüfen können, ob sie vergleichbar mit anderen Arbeitnehmenden entlohnt werden. Der Arbeitgebende muss Informationen in leicht zugänglicher Weise darüber zur Verfügung stellen, welche Kriterien für die Festlegung ihres Entgelts, ihrer Entgelthöhen und ihrer Entgeltentwicklung verwendet werden, wobei noch offen ist, ob dies für alle Betriebe gelten wird.

Diese Kriterien dürfen weder in unmittelbarem noch in mittelbarem Zusammenhang mit dem Geschlecht der Arbeitnehmenden stehen. Sie umfassen zum Beispiel Kompetenzen, Belastungen, Verantwortung und Arbeitsbedingungen, die für den konkreten Arbeitsplatz oder die konkrete Position relevant sind. Auch muss Stellenbewerberinnen und -bewerbern Informationen über das Einstiegsgehalt bereitgestellt werden. Dazu werden Arbeitgebenden Berichtspflichten zur Entgelttransparenz auferlegt, auch hier ist noch offen, ob dies für alle Arbeitgebende gilt.

Weiterhin stärkt die Richtlinie Verfahrensrechte für Gewerkschaften sowie die Möglichkeit von Schadensersatz für benachteiligte Arbeitnehmende verbunden mit einer erleichterten Beweislast. Sollte es zu staatlichen Aufsichts- und Zwangsmaßnahmen gegenüber Arbeitgebenden kommen, sollen diese Sanktionen verhältnismäßig, aber abschreckend sein.

Aufgrund der umfangreichen und sanktionsbewehrten Pflichten sollten Arbeitgebende sich rechtzeitig und umfassend über die EU-Entgelttransparenzrichtlinie und deren Umsetzung genau informieren, die vorgenannten Informationen stellen nur einen kurzen Aufriss über die zu erwartenden Herausforderungen dar.

■ www.cht-legal.com

IST IHR UNTERNEHMEN VORBEREITET?

- Windows 10 ? **Endet am 14. Oktober 2025**
- Office 2016/2019 ? **Endet am 14. Oktober 2025**
- Exchange Server 2016/2019 ? **Endet am 14. Oktober 2025**

Trifft mindestens einer dieser Punkte bei Ihnen zu ?

Dann rufen Sie uns gerne an – mit über 35 Jahren Erfahrung und zahlreichen zufriedenen Kunden bringen wir Ihr Unternehmen wieder auf den neuesten Stand.

Das bieten wir:

- Schnelle Planung und Umsetzung der Updates
- Individuelle IT-Lösungen für ihre Anforderung
- Rundum-Betreuung, damit Sie sorgenfrei arbeiten können

Noch nicht überzeugt ?

Das sind die Nachteile bei alten Systemen:

- Kein Schutz vor neuen Sicherheitslücken
- Hohes Risiko für Cyberangriffe
- Ausfälle und unproduktives Arbeiten
- Sie sind nicht DSGVO konform
- Keine neuen Features für Ihre Systeme

Testen Sie uns!

Sichern Sie sich eine kostenlose IT-Ist-Aufnahme mit unverbindlichem Angebot

Unsere Partner

Wir arbeiten mit branchenführenden Unternehmen zusammen, um unsere IT-Dienstleistungen optimal zu gestalten. Hier sind einige unserer Partner:



BERLIN - Reinickendorf | ORANIENBURG - Friedensstr. 2A



**Sowas von
Clublife.**



 **SOWAS VON
BERLINER**