

## AKTUELL

### DEHOGA Berlin Sommerfest

## WIR IN BERLIN

### YoungStars BB 2025



# FLIEGEL – DER FILM



Fliegel Textilservice



Fliegel Textilservice

Subscribe



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](https://www.instagram.com/fliegeltextilservice)

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

E-Mail [info@fliegel-textilservice.de](mailto:info@fliegel-textilservice.de)  
Web [www.fliegel-textilservice.de](http://www.fliegel-textilservice.de)





6

AKTUELL

DEHOGA Berlin Sommerfest



12

AKTUELL

Workshop Genusshauptstadt



14

WIR IN BERLIN

Azubi-Tag YoungStars BB 2025

AKTUELL

- 4 Politik, Ideen, Tatkraft – für ein starkes Morgen
- 5 Außengastronomie stärken
- 6 DEHOGA Berlin Sommerfest 2025
- 10 Berlin braucht mehr Sauberkeit – wir sind dabei
- 12 Berlin als Genusshauptstadt

WIR IN BERLIN

- 14 YoungStars BB 2025
- 18 Unsere Seminare im Oktober
- 20 Berlin – International gefragte Kongress-Metropole

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 22 Gerolsteiner: Ganz schön fresh
- 24 Martens & Prah!: Wie gut kennen Sie die Bedingungen Ihrer Versicherungen?
- 25 DIRS 21: Digitale Barrierefreiheit trifft emotionale Gästebindung
- 26 Weihe: Wir feiern 100 Jahre Frische und Tradition!

NEWS & JUBILÄEN

- 27 News
- 29 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30 Neue Mitglieder
- 32 Die Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliederjubiläen im August & September
- 33 Me and All Hotel Berlin Restaurant Ei-12437-B

RECHT & RAT

- 34 Achtung Abmahnung Energiepolitik der Regierung

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: © DEHOGA Berlin Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2025.



© DEHOGA Berlin

Gerrit Buchhorn  
Hauptgeschäftsführer  
DEHOGA Berlin

## POLITIK, IDEEN, TATKRAFT – FÜR EIN STARKES MORGEN

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

Berlin ist und bleibt eine Stadt der Chancen – für Menschen, die hier leben, für Gäste aus aller Welt und für die vielen Betriebe, die Tag für Tag mit Leidenschaft Gastgebende sind. Doch diese Chancen brauchen politische Rahmenbedingungen, die unsere Branche nicht ausbremsen, sondern stärken.

Der DEHOGA Berlin ist in ständigem Austausch mit Politikerinnen und Politikern, um die Rahmenbedingungen für unsere Branche zu verbessern. Denn nur, wenn Berlin attraktiv bleibt, können wir die Erfolge der letzten Jahre sichern und ausbauen.

Ein Thema, das uns aktuell besonders bewegt, ist die Außengastronomie. Sie ist Teil der urbanen Lebensqualität und ein Stück Berliner Identität. Mit einem gemeinsam erarbeiteten Eckpunktepapier wollen wir unter anderem konkrete Verbesserungen bei den Nutzungszeiten sowie bei der Sondernutzung erreichen – auf Basis eines konstruktiven Dialogs mit Politik und Verwaltung. Der jüngste Beschluss des Verwaltungsgerichts, wonach Sperrzeitverkürzungen nicht willkürlich zugelassen werden dürfen, stärkt diese Linie zusätzlich. Doch klar ist auch: Wir sind noch nicht am Ziel. Mehr dazu auf Seite 5.

Als internationale Kongressmetropole steht Berlin vor entscheidenden Weichenstellungen. Mit jährlich mehreren Millionen Gästen im Veranstaltung- und Kongressbereich gehört die Hauptstadt schon heute zu den führenden Standorten weltweit. Doch das Wachstum erfordert neue Kapazitäten – gerade im mittleren Segment.

Hier gilt es, die Chancen entschlossen zu nutzen, um Berlin im internationalen Wettbewerb vorne zu halten. Dazu mehr auf Seite 20.

Beim Azubitag „YoungStars BB“ haben wir erlebt, wie engagiert die nächste Generation an den Start geht. Unser Sommerfest brachte Politik, Wirtschaft und Gesellschaft in lebendigem Austausch zusammen. Und beim Workshop „Berlin als Genusshauptstadt“ haben wir gemeinsam Impulse gesetzt, wie unsere kulinarische Vielfalt international stärker sichtbar werden kann. Gleichzeitig stehen wir vor der Aufgabe, die wirtschaftliche Grundlage unserer Branche zu sichern. Die Kosten steigen weiter, der Fachkräftemangel bleibt drängend, und die Konkurrenz der europäischen Metropolen nimmt zu. Umso wichtiger ist es, dass Politik und Verwaltung gemeinsam mit uns an Lösungen arbeiten – pragmatisch, entschlossen und im Sinne der vielen Unternehmerinnen und Unternehmer, die unsere Stadt lebendig machen.

Wir sind eine Branche voller Ideen, Tatkraft und Leidenschaft. Lassen Sie uns diesen Schwung nutzen für die kommenden Aufgaben und Begegnungen. Schon bald, am 22. September 2025, lädt der Gastro Business Club erneut zum Ideenaustausch ein. Und wer Sport und Networking verbinden möchte: Bei unserer Golf Trophy am 29. September 2025 sind noch Startplätze frei – ich freue mich, Sie dort zu sehen.

*Ihr Gerrit Buchhorn*  
Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin

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

## AUSSENGASTRONOMIE STÄRKEN

# Mehr Freiräume für Berlins Gastronomie

Die Außengastronomie ist ein unverzichtbarer Bestandteil urbaner Lebensqualität – für Berlinerinnen und Berliner ebenso wie für Gäste aus aller Welt. Sie schafft Aufenthaltsqualität, belebt den öffentlichen Raum und trägt entscheidend zur wirtschaftlichen Stärke der Stadt bei. In den vergangenen Jahren kam es jedoch immer wieder zu Unstimmigkeiten zwischen Betrieben, Bürgern und Verwaltung – insbesondere in Bezug auf Öffnungszeiten, Sondernutzungen und Genehmigungspraxis.

Der DEHOGA Berlin und weitere Akteure haben beim Runden Tisch Tourismus mit dem Regierenden Bürgermeister Kai Wegner und Senatorin Franziska Giffey vereinbart, diese Themen gemeinsam anzugehen und Optimierungen – insbesondere im Sinne der Gastronomie und Veranstaltungsbranche – zu erarbeiten.

Gemeinsam mit den Rechtsanwälten Dr. Claus-Peter Martens und Theresa Hörner der Berliner Kanzlei SAMMLERUSINGER, mit Rechtsanwalt Marcel Templin, Kanzlei Hafenanwälte und betroffenen Mitgliedern haben wir ein Eckpunktepapier erstellt, das beim Runden Tisch Tourismus vorgestellt und den zuständigen Senatsverwaltungen seit Jahresbeginn vorliegt. Ziel ist es, durch klare gesetzliche und verwaltungstechnische Regeln die Außengastronomie sowie Sondernutzungen für Veranstaltungen wirtschaftlich und nachhaltig zu stärken.

Mit den seit Mai 2025 geltenden neuen Ausführungsvorschriften zum Landes-Immissionsschutzgesetz Berlin wurden die Nutzungszeiten bereits in unserem Sinne angepasst – ein kleiner Zwischenerfolg, der zeigt: Wer aktiv gestaltet, kann Veränderungen erreichen. Wir bleiben im engen

Dialog mit der Politik und setzen uns dafür ein, dass weitere für unsere Betriebe relevante Punkte umgesetzt werden – für unsere Mitglieder und für ein lebendiges, vielfältiges Berlin.

**Theresa Hörner**, Rechtsanwältin & Senior Associate bei SAMMLERUSINGER, unterstreicht:

“

Ziel des Eckpunktepapiers war es von Beginn an, praxistaugliche und rechtssichere Lösungen zu liefern, die sowohl den Bedürfnissen der Gastronomie als auch den Anforderungen der Verwaltung gerecht werden. Die nun umgesetzten Änderungen zeigen, dass ein konstruktiver, gut vorbereiteter Dialog mit der Politik konkrete Verbesserungen bewirken kann – es lohnt sich daher genau diesen Weg konsequent weiterzugehen.

Auch der aktuelle Sperrzeit-Beschluss des Verwaltungsgerichts betrifft viele unserer Mandanten ganz unmittelbar. Er schafft dringend benötigte Klarheit, dass Sperrzeitvorverlegungen als Ausnahme vom gesetzlichen Regelfall nicht bereits aufgrund abstrakter Lärmprognosen angeordnet werden dürfen, sondern es vielmehr einer umfassenden Würdigung aller relevanten Umstände des Einzelfalls bedarf. Hierbei sind auch die Ortsüblichkeit und allgemeine Akzeptanz der Geräuschkulisse in die Abwägung einzustellen. Das stärkt insbesondere gewachsene Ausgeviertel in Berlin.

“

**Klares Signal vom Verwaltungsgericht**

Ebenfalls positiv: Der Beschluss des Verwaltungsgerichts Berlin vom 8. Juli 2025 (Az. VG 4 L 66/25) erklärt die Verlegung der Sperrzeit für eine Gaststätte in einem der bekanntesten Berliner Ausgehviertel für rechtswidrig. Das Gericht stellte klar: Nur besondere, konkrete Umstände rechtfertigen Abweichungen von der gesetzlichen Regelsperrzeit – vereinzelte Beschwerden genügen nicht.

**MEINUNGEN AUS DER BRANCHE**

Thomas Wolf, Gastronom,  
Keyser Soze in Mitte:

” Sollte der Beschluss im Hauptsacheverfahren Bestand haben, wären Sperrzeitverkürzungen ohne zahlreiche Beschwerden und aktuelle Messungen – gestützt lediglich auf einzelne Nachbarn und fragwürdige Prognoseberechnungen – nicht mehr zulässig. Das würde bedeuten: Schluss mit willkürlichen Einschränkungen – und ein klarer rechtlicher Rahmen, der Gastronomie, Anwohnern und Verwaltung endlich Verlässlichkeit bietet.

Michael Näckel, Unternehmer,  
fünf Papaya Restaurants in belebten Kiezen:

” Als Berliner Gastronom begrüße ich diesen Beschluss, weil er klarstellt, dass unsere gewachsene Außengastronomie nicht durch pauschale Sperrzeitverschärfungen gefährdet werden darf. Er setzt ein wichtiges Signal, dass die Besonderheiten und die soziale Akzeptanz unserer Kieze künftig stärker berücksichtigt werden müssen.

Tim Hansen, Geschäftsführer  
JÓMO Restaurant im Prenzlauer Berg:

” In lebhaften Kiezen wie der Kastanienallee, wo zumal die Tram und Autos fahren und sich viele Personen auf der Straße aufhalten, ist es nur zu gerecht, dass die Außengastro über 22.00 Uhr hinaus geöffnet sein darf. Wenn ich diesen Beschluss für uns bewerte, wird es in unserem Kiez vorerst nicht zu einer Verlängerung der Außengastronomie kommen, da sich auch bei uns viel entwickelt hat, aber die Straße an sich zu ruhig ist.

**Ein Anfang – aber noch nicht das Ziel**

Die Ausführungsvorschrift, mit der die Genehmigung für den Betrieb der Außengastronomie bis 23:00 Uhr und an Freitag- und Samstagabenden bis 24:00 Uhr als Regelfall festgeschrieben wird, ist ein erster Schritt in die richtige Richtung. Dennoch bleibt zur Herbeiführung verbindlicher Regelungen beispielsweise die vorgeschlagene Gesetzesanpassung des §8 Abs.2 LImSchG weiterhin erforderlich. Es ist kein einfacher Weg – wir bleiben jedoch konsequent an dem Thema dran und halten Sie auf dem Laufenden.



© KINK

**WUSTEN SIE SCHON?**

1949 kippte Berlin als einzige deutsche Stadt die Sperrstunde dank des späteren DEHOGA Berlin. Damals hieß der Verband noch Gaststätten-Innung, und ihr Frontmann Heinz Zeller Mayer brachte den US-Stadtkommandanten zum Einlenken.

Statt Polizeistunde gab's fortan freie Bahn für durchtanzte Nächte – nur zwischen 5 und 6 Uhr musste der Zapfhahn ruhen.



**Partnertarif**  
für Verbands-  
mitglieder

# Strom für Ihren Betrieb

**Grün und günstig**

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

Mehr Infos erhalten Sie bei DEHOGA Berlin  
und auf [vattenfall.de/verbaende-berlin](http://vattenfall.de/verbaende-berlin)

**VATTENFALL** 

SOMMERABEND MIT PERSPEKTIVE

# DEHOGA Berlin Sommerfest 2025



Bei strahlendem Sommerwetter verwandelte sich der Sommergarten der Messe Berlin am 14. Juli in einen Ort für Gespräche, Begegnung und Genuss: Rund 800 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Medien und Verbänden folgten der Einladung des DEHOGA Berlin zum Sommerfest, gemeinsam veranstaltet mit visitBerlin und den visitBerlin Partnerhotels e.V.

Trotz anhaltender Herausforderungen für die Branche seit 2020 war der Abend geprägt von Optimismus, Begegnungen auf Augenhöhe und direktem Austausch. Mit dabei: Berlins Regierender Bürgermeister Kai Wegner, Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey, Kultursenatorin Sarah Wedl-Wilson, Innensenatorin Iris Spranger sowie zahlreiche Repräsentantinnen und Repräsentanten des Berliner Abgeordnetenhauses, Bürgermeister der Bezirke, Vertreterinnen und Vertreter anderer Verbände, Fachleute aus Tourismus, Sport und Kultur sowie viele Gastgeber der Hauptstadt.

## OFFENE GESPRÄCHE UND

## KLARE BOTSCHAFTEN

Zusammen mit DEHOGA Berlin-Präsidenten Christian Andresen eröffnete Gerrit Buchhorn offiziell den Abend. Der Hauptgeschäftsführer moderierte ein prominent besetztes Panel zum Thema „Herausforderungen und Chancen für Berlins Tourismus“. Auf dem Podium diskutierten Christian Andresen (DEHOGA Berlin), Stefan Athmann (visitBerlin Partnerhotels e.V.) und Burkhard Kieker (visitBerlin).

Die zentrale Botschaft:

Berlin braucht weniger Bürokratie, stabile Rahmenbedingungen und einen echten Dialog mit der Politik.



Klar benannt wurden zentrale Forderungen der Branche:

- City Tax: Die Abgabe sollte künftig direkt von den Gästen erhoben werden – als spürbare Entlastung für die Hotellerie.
- Verkaufsoffene Sonntage: Mehr offene Sonntage können den Einzelhandel und die Innenstadt beleben.
- HOGA Campus: Ein moderner Ausbildungsstandort ist essenziell, um Fachkräftenachwuchs zu sichern und Qualität zu gewährleisten.

DEHOGA Berlin-Präsident Christian Andresen betonte, wie wichtig Konnektivität im allgemeinen und ein gut ausgelasteter Flughafen im Besonderen für den Tourismus ist: „Berlin benötigt zusätzliche, auch preisgünstige Flüge, um im internationalen Tourismus wettbewerbsfähig zu bleiben und damit Berlin und unsere Branche entscheidend voranzubringen.“

STIMMEN DER POLITIK

Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey unterstrich im folgenden Grußwort die Bedeutung des Gastgewerbes als tragende Säule und lebendige Visitenkarte der Hauptstadt. Kultursenatorin Sarah Wedl-Wilson hob hervor, wie eng Kultur, Gesellschaft und Gastlichkeit miteinander verflochten sind – und wie wichtig es sei, diese Verbindung aktiv zu fördern.



Auch Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn zog ein positives Fazit: „Es gibt Ideen, es gibt Engagement – und es gibt viele, die bereit sind, gemeinsam etwas zu bewegen. Wir setzen uns weiterhin mit voller Kraft für bessere Rahmenbedingungen ein.“

Präsident Christian Andresen brachte es auf den Punkt: „Wir wollen mehr gesellschaftlichen Zusammenhalt – dafür setzen wir uns weiter entschlossen und beharrlich ein.“



Wie schon im vergangenen Jahr nahm sich Kai Wegner viel Zeit für seinen Besuch beim Sommerfest. Er suchte gemeinsam mit DEHOGA Berlin-Präsident Christian Andresen und Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn den direkten Austausch zu Berliner Gastgeberinnen und Gastgebern und hörte zu, wo der Schuh drückt.



© DEHOGA Berlin

**BERLINER GENUSSKULTUR**

**ZUM ANFASSEN**

Ein Fest wie dieses lebt auch von kulinarischer Klasse – und die demonstrierten unter anderem drei Berliner Spitzenköche unserer Flagship-Gastronomen eindrucksvoll. Arne Anker (Brikz), Elias Heintz (Bonvivant Cocktail Bistro) und Thomas Kammeier (The Cord) verwöhnten die Gäste mit kreativen Gerichten auf Top-Niveau. Ihre Betriebe stehen für wertorientierte Führung, hohe Ausbildungsstandards, Nachhaltigkeit und kulinarische Vision.



Natürlich durften auch Klassiker nicht fehlen: Der Stand der Curry Wolf GmbH war wie immer gut besucht. Inhaber Mathias Wolf kam mit seiner Familie und servierte die Berliner Wursttradition mit persönlicher Note. Ergänzt wurde das kulinarische Angebot durch weitere Foodtrucks – von Streetfood aus Uruguay, Italo Pasta, Burgern und Hot Wraps bis Cookies und Eiscreme.

Auch die Barkultur zeigte sich von ihrer besten Seite: Die Timber Doodle Bar war bis spät in die Nacht dicht umlagert. Gastgeberin Susanne Baró Fernández und ihr Team mixten ohne Pause – mit hausgemachten Sirups, „infused Gin“ und alkoholfreien Varianten der inspirierenden Cocktails. Ganz im Stil der Mixology-Szene, die dem Fine Dining der Trinkkultur gleicht.

**PARTNER, SUPPORTER UND GASTGEBER**

Neben Bars mit Wein, Sekt und Softgetränken von Gerolsteiner und Getränke Preuss München bot Pepsi an einer Bar klassische Longdrinks an, die Radeberger Gruppe sorgte für Berliner Bier frisch vom Fass. All diesen zahlreichen Partnerinnen und Partnern ein herzliches Dankeschön. Mitgestaltet haben das Fest auch Fleurametz mit stilvollen Blumenarrangements, J.J.Darboven mit Kaffeespezialitäten, das Laserschießkino von Pfeilflug und global office mit Infos und Entertainment.



© DEHOGA Berlin

Faceland Studio fing stimmungsvolle Bilder an der Pressewand und im Publikum ein. Last but not least: ein besonderer Dank dem Team von Capital Catering und der Messe Berlin.

Das Sommerfest des DEHOGA Berlin wurde so zu einem gelungenen Abend unter freiem Himmel – es bot Raum für Austausch, Klartext und neue Impulse. Dazu gutes Essen, entspannte Atmosphäre und ein starkes Miteinander. Ganz so, wie ein gelungener Sommerabend eben sein soll.

Weitere Bilder vom Fest finden Sie hier:

■ [www.dehoga-berlin.de/sommerfest-2025](http://www.dehoga-berlin.de/sommerfest-2025)

Vodafone Business News

# Erweitern Sie Ihr Geschäft mit Vodafone und Microsoft 365

## Beruhigt aufs Business konzentrieren

Schirmen Sie jetzt Ihr Unternehmen vor Cyber-Bedrohungen mit Microsoft Defender for Business ab. Die leistungsstarke Sicherheitslösung bietet umfassenden Schutz. Besonders kleinen und mittelständischen Unternehmen. Mit Microsoft 365 und Intune verwalten und sichern Sie Ihre Geräte und Daten effektiv. Konzentrieren Sie sich auf Ihr Kerngeschäft. Wir kümmern uns um Ihre Sicherheit.

## Gesicherter Zugriff auf Ihre Geräte

Optimieren Sie Ihre Identitäts- und Zugriffsverwaltung mit Microsoft Entra ID P2. Die Lösung bietet erweiterte Sicherheitsfunktionen wie Multi-Faktor-Authentifizierung und bedingten Zugriff. Mit Microsoft 365 und Intune schaffen Sie eine robuste Sicherheitsinfrastruktur für Ihr Unternehmen. Das heißt für Sie: weniger Sorgen um unbefugten Zugriff und mehr Zeit für produktive Arbeit.

## Ihre Vorteile mit Vodafone:

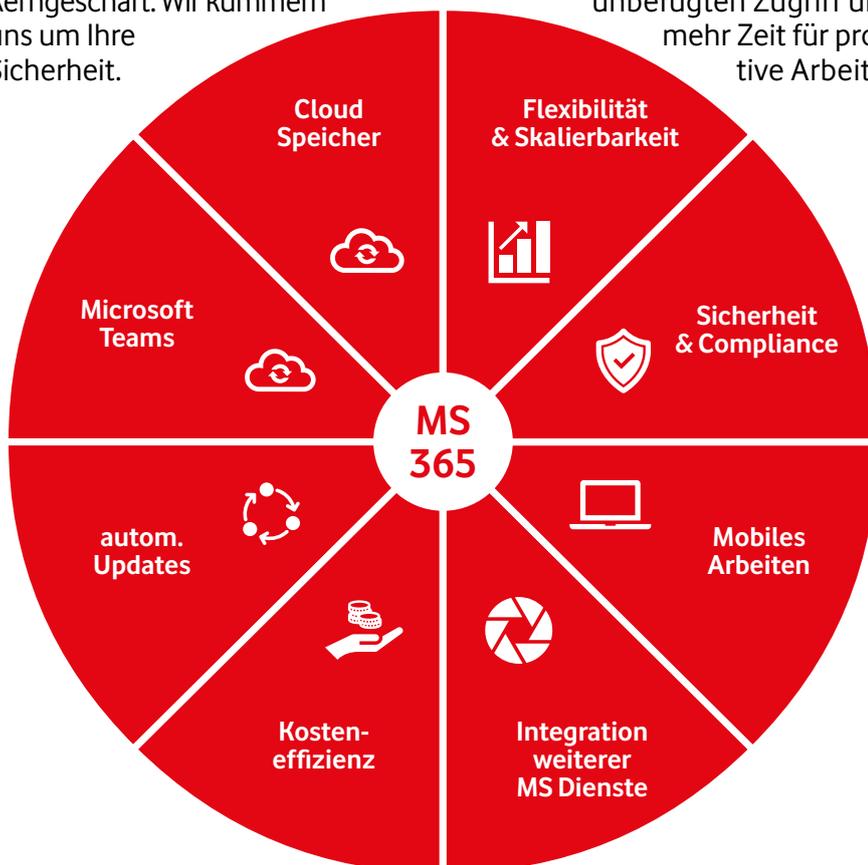
- Nahtlose Integration
- Erweiterte Sicherheit
- Produktivitätssteigerung
- Flexibilität und Skalierbarkeit
- Kosteneffizienz
- Support und Service
- Zukunftssicherheit

## Haben Sie Fragen? Wir sind für Sie da!

Entdecken Sie Ihre exklusiven Vorteilsbedingungen im Rahmenvertrag 303140!

Sprechen Sie Ihre Vodafone Ansprechperson an oder kontaktieren Sie **Andreas Vorbau**.

Sichern Sie sich Ihre kostenfreie Beratung! Mit dem Betreff **#MS365** unter dem folgenden QR-Code.



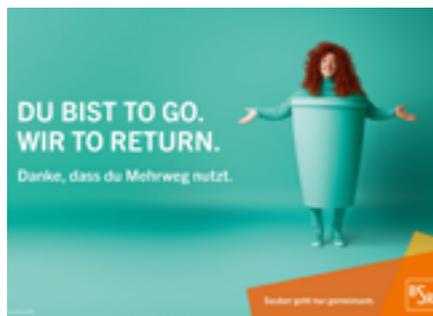
Together we can  
**vodafone**  
business

# Berlin braucht mehr Sauberkeit – wir sind dabei

Müll auf Gehwegen, in Parks, im Kiez – das ist Alltag in Berlin und ein echtes Ärgernis für Gastgeber und Gäste gleichermaßen. Gastronomie und Hotellerie wünschen sich seit Langem mehr Stadtsauberkeit, denn sie prägt das Bild, das Besucherinnen und Besucher mitnehmen. Als DEHOGA Berlin unterstützen wir die neue BSR-Kampagne mit Nachdruck und laden unsere Mitglieder ein, aktiv mitzumachen.

## HIN UND WEG.

Berlin ist jung, kunterbunt und multikulturell. Hier trifft Haute Cuisine auf Weltpolitik, Sport auf Kultur, deutsche Geschichte auf New Business. Das lockt Besuchende aus aller Welt: So kommen zu rund 3,9 Mio. Einwohnerinnen und Einwohner jährlich etwa 13 Mio. Touristinnen und Touristen, die die Stadt erleben wollen. Allein im Jahr 2024 verzeichnete Berlin fast 31 Mio. Übernachtungen. Wo viele Menschen unterwegs sind, wird viel konsumiert und sehr viel weggeworfen. Damit Berlin in Zukunft attraktiv und lebenswert bleibt, brauchen wir weniger Müll – für unsere Gäste, aber vor allem: für uns Berlinerinnen und Berliner. Für das gesetzte Ziel „Zero-Waste-Hauptstadt“ müssen jetzt alle mit anpacken.



## WORUM ES GENAU GEHT.

Momentan werden in Berlin durch To-go-Konsum schätzungsweise jedes Jahr mehr als 260 Mio. Einwegbecher und 200 Mio. Einwegboxen für Getränke und Speisen genutzt. Ein großer Teil davon landet achtlos auf Straßen oder in Grünanlagen. Hinzu kommen Kaugummis, Pizzakartons und Zigaretten. Letztere stellen ein besonders massives Umweltproblem dar: Bis zu 75 Zigarettenkippen finden sich pro Quadratmeter in Berlin – einmal fallengelassen, landen ihre Giftstoffe in Gewässern und verschmutzen unser Grundwasser. Dabei stehen für To-go-Abfälle berlinweit über 27.000 orangefarbene Papierkörbe bereit. In besonders hoch frequentierten Bereichen werden sie sogar mehrmals täglich geleert. Wer also etwas zur Stadtsauberkeit beitragen möchte, wirft Müll in den nächsten Papierkorb.

Aber auch das, was zu groß für die Mülltonne ist, muss nicht zum Problem werden: Für Sperrmüll gibt es 14 Recyclinghöfe, die Kieztage und Sperrmüllabholung. Gut Erhaltenes kann man in der NochMall, dem Gebrauchtwarenkaufhaus der BSR, abgeben oder online inserieren unter [bsr.de/verschenkmarkt](https://bsr.de/verschenkmarkt)

## ZERO WASTE IST DAS ZIEL.

Berlins Stadtsauberkeit leidet vor allem unter wilden Müll-Ablagerungen und achtlos weggeworfenem Abfall. Vor diesem Hintergrund setzen wir auch auf Müllvermeidung: Wir wollen die Berlinerinnen und Besucher aktiv dazu motivieren, Mehrweg-Alternativen zu nutzen – mit Pfandsystemen, Trinkflaschen, Mehrwegbechern und nachhaltigen Einkaufsgewohnheiten.

Ziel ist es, Berlin zu einer Zero-Waste-Stadt zu machen. Das heißt, Müll nicht nur korrekt zu entsorgen, sondern idealerweise gar nicht erst zu produzieren – für mehr Umwelt-, Klima- und Ressourcenschutz. Seit 2023 gilt deutschlandweit die Mehrwegangebotspflicht: Gastronomiebetriebe ab 80 m<sup>2</sup>, die Speisen und Getränke verkaufen, müssen Mehrwegalternativen anbieten. Kleinere Betriebe können Getränke wahlweise in mitgebrachte Becher füllen.

## JETZT WIRD'S BUNT.

In diesem Sommer startet eine neue BSR-Kampagne. Unter dem Slogan: „*Sauber geht nur gemeinsam.*“ stellen wir Abfälle in den Fokus: Knallbunte Müllfiguren mit Witz und Wiedererkennungswert zeigen den richtigen Umgang mit Müll – von der Kippe bis zum Pizzakarton. Wir spielen die Motive auf allen relevanten Social-Media-Kanälen und platzieren sie auf unseren Papierkörben und Fahrzeugen im gesamten Stadtbild. So sorgen wir mit charmanten und aufmerksamkeitsstarken Botschaften on- und offline für echte Hingucker.

## SIND SIE DABEI?

Jeder kleinste Beitrag zählt. Vom ordentlich entsorgten Kaugummi bis zum konsequenten Mehrweggebrauch. Gleichzeitig brauchen wir die großen Player: Politik, Einzelhandel, Kultureinrichtungen, Influencerinnen, Sportvereine und Sie als Gastronominnen, Gastronomen und Hoteliers. Sie finden unter ■ [www.bsr.de/sauber](http://www.bsr.de/sauber) ausgewählte Materialien wie Sharepics und Plakate zum kostenlosen Download. Diese können Sie auf Ihren Kanälen, in Ihren Einrichtungen oder auf Veranstaltungen nutzen und ein Zeichen setzen. Denn: Sauber geht nur gemeinsam.

Bei Fragen oder Vorschlägen  
für Aktionen und Kooperationen  
freuen wir uns  
über Ihre Nachricht an

■ [marketing@bsr.de](mailto:marketing@bsr.de).

**ALBA** 

## Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

Sie verwöhnen Ihre Gäste – wir kümmern uns um die Resteverwertung. Umweltfreundlich, rechtssicher und effizient.



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

**+ 49 30 35182-351**

**berlin.alba.info**

# YoungStars BB 2025

## HEISSE TEMPERATUREN, COOLE KARRIERECHANCEN

**Der Tag speziell für die Azubis des Gastgewerbes vom DEHOGA Berlin und IKK BB zeigt, wie Wertschätzung geht.**

2. Juli 2025 – 38 Grad Außentemperatur, der bislang heißeste Tag des Jahres. Doch beim Azubitag „YoungStars BB – der Karrieretag für die Gastgebenden von morgen“, veranstaltet vom DEHOGA Berlin in Kooperation mit der IKK BB als regionaler Krankenkasse, gab es coole Workshops, Actionpoints, Foot & Drink-Spots für Azubis. Bei der dritten Auflage des Azubi-Branchenevents drehte sich wieder alles um Wertschätzung und Gesundheitsförderung für die Gastgeberinnen und Gastgeber von morgen – praxisnah und inspirierend.

### STARKE BEGRÜSSUNG – STARKER AUFTAKT

Den Auftakt machten hochkarätige Vertreter aus Verband, Schule und Krankenkasse: Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin, Philip Ibrahim, Vizepräsident DEHOGA Berlin, Jürgen Dietrich, Schulleiter des OSZ Gastgewerbe &

Hotelfachschule Berlin, sowie Thomas Jannek von der IKK BB. Alle vier machten in ihren Begrüßungsworten deutlich, dass junge Talente mehr denn je gebraucht werden – und dass ihre Förderung Chefsache ist. Bei der dritten Auflage dieses gemeinsamen Azubitages ging es vor allem darum, jungen Talenten Wertschätzung zu zeigen und ihnen praxisnahe Impulse für den Weg in die Branche mitzugeben.

### LIKES, LERNEN, LEBENSWEGE

Bei der anschließenden Talkrunde ging es um Sichtbarkeit – auf Social Media und im echten Leben. Mit dabei: Kyra Leu, Berlins jüngste Hotelbesitzerin, ihr Partner und Mitgründer Patrick Franke, Content Creator Andy Zingler (Andy's Brotdose), Food-Fotografin Julia Murray sowie Moderator Philip Ibrahim. Das Quintett sprach ehrlich und unterhaltsam über Karrierekurven, Content mit Haltung – und darüber, wie man mit Leidenschaft, Mut und manchmal auch Umwegen seinen Platz in der Branche findet. „Neugierig sein, mit Freude Gastgebender sein und Chancen ergreifen“, fasst Philip Ibrahim, Vizepräsident DEHOGA Berlin, die Essenz des Talks zusammen.





### WORKSHOPS MIT MEHRWERT

Danach hieß es: Ärmel hochkrempeln! Die Teilnehmenden konnten aus neun praxisnahen Workshops wählen – vom Bar-Mixology-Crashkurs über Food-Fotografie, interkulturelle Kompetenzen, Generationenmanagement bis hin zu emotionalem Essen, körperlicher Fitness für die Ausbildung, Bierkunde und Eventmanagement – für jeden Geschmack war etwas dabei.

Besonders großen Zuspruch fanden unter anderem:

- Bar Mixology mit Susanne Baró Fernández (Timber Doodle Bar): Shaken, muddlen, Cheers – und das in Zweierteams.
- Food-Fotografie mit Julia Murray: Licht, Perspektive, Styling – hier war das Smartphone das wichtigste Tool.
- Fit and Go mit der IKK BB: Geschicklichkeit, Gesundheitsmessung und Tipps für starke Füße, schmerzfreie Rücken und körperliche Power im Alltag.
- Interkulturelle Kompetenzen über den Tellerrand hinaus entwickeln, im Team, am Gast. Mit Elena Budinsein (GLS Sprachschule). ▶



DEHOGA  
BERLIN

Eine Veranstaltung des DEHOGA Berlin  
in Kooperation mit der IKK BB

IKKBB  
Innung für den  
Handel, die  
Gastronomie  
und  
Dienstleistungen  
Brandenburg und Berlin

FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE  
UND ERNÄHRUNGSHANDWERK

LEIPZIGER  
MESSE

**ISS  
GUT!**

**2. – 4. NOVEMBER 2025**

FOOD  
Special

JETZT  
TICKET  
SICHERN!

**Die Komplettlösung für Messen, Tagungen und Events**

**TECHNIK** Konferenztechnik, Audio, Video, Streaming

**MOBILIAR** Tische & Stühle, Sessel & Sofas, Theken & Counter

**ENTERTAINMENT** Aktionsmodule, Eventspiele, Fotobox, Casino

**SERVICE** persönlich, flexibel, zuverlässig, erfahren

TagungsPartner  
TECHNIK · EQUIPMENT · EVENTS

+49 30 64905333  
mail@tagungspartner.de  
www.tagungspartner.de

## WIR IN BERLIN



### UND DAS FEEDBACK?

Durchweg positiv! Die Dozentinnen und Dozenten lobten die Offenheit und Begeisterung der Azubis. Die Teilnehmenden selbst freuten sich besonders darüber, dass viele Workshops neben praxisnaher Theorie, noch mehr Möglichkeiten zum Ausprobieren boten.

### KÜHLE KÖPFE TROTZ HITZE

In den Pausen gab's nicht nur Snacks, sondern auch „Action Points“ für Austausch und Networking. Infused Water, Coldbrew-Eiskaffee und ein vielseitiges Mittagsangebot hielten Körper und Geist frisch – trotz Tropenwetter. Für willkommene Abkühlung sorgten ein spontan organisierter Wasservernebler im grünen Garten der Hotelfachschule Berlin sowie zahlreiche Sonnenschirme in allen Außenbereichen. Juliane Schoenau, Leiterin Aus- und Weiterbildung des DEHOGA Berlin und Hauptorganisatorin des Azubitags, hatte persönlich dafür gesorgt, dass es ausreichend schattige Rückzugsorte und kleine kühle Oasen gab.

### EIN RUNDES PAKET DANK STARKER PARTNER

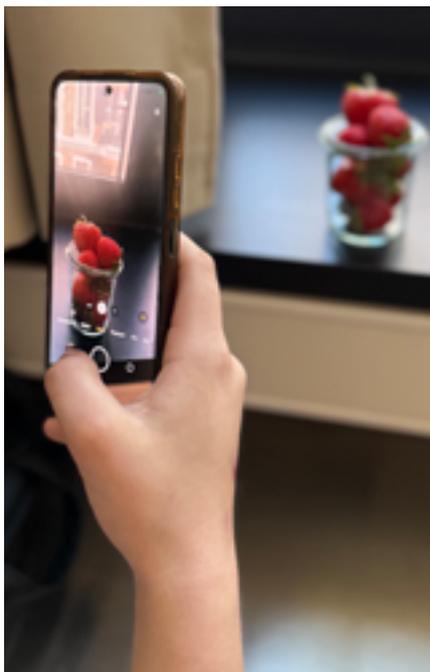
Ohne starke Partner wäre dieser Tag nicht möglich gewesen: IKK BB, Hotelfachschule Berlin, OSZ Gastgewerbe Brillat-Savarin Schule, Radeberger Gruppe, Pepsi, Fliegel Textilservice, Weihe, TagungsPartner, Floris Catering und Rent.Group standen hinter den Kulissen bereit und sorgten für einen reibungslosen Ablauf.

Ein besonderer Dank gilt auch den vielen engagierten Arbeitgebern, die ihren Auszubildenden die Teilnahme ermöglicht haben – und damit echte Wertschätzung zeigen. Der Azubitag 2025 hat gezeigt, wie zeitgemäße Impulse in der Ausbildung aussehen können: praxisnah, motivierend und mit Raum für echte Begegnungen. Die Teilnehmenden nahmen nicht nur fachliche Anregungen mit, sondern auch neue Ideen für ihren weiteren Weg in der Branche. Ein gelungener Tag für junge Talente – und für eine Branche, die in ihre Zukunft investiert.

Und YoungStars BB 2026 ist schon in der Planung.

Weitere Bilder vom Tag finden Sie hier:

■ [www.dehoga-berlin.de/youngstars-bb-2025](http://www.dehoga-berlin.de/youngstars-bb-2025)



# MODE FÜRS FENSTER.

Auf  
Plissees

**15%**  
Rabatt



z. B. PLISSEES

Über 30x in Deutschland und 10x in Berlin!

**Charlottenburg:** Kantstraße 52

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

**Köpenick:** Bahnhofstraße 14

**Prenzlauer Berg:** Schönhauser Allee 86

**Reinickendorf:** Scharnweberstraße 6

**Spandau:** Klosterstraße 33/  
Ecke Sedanstraße

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

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

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

**Zehlendorf:** Clayallee 351

Kostenlose Beratung  
und Aufmaß bei Ihnen vor Ort:

☎ **030 324 99 82**

# JALOU CITY

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

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

Ab 24. September 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](http://www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin)

Ausgabe 3 37. Jahrgang  
Herbst 2005 7,- €

DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN

# top magazin

## BERLIN

**Herbst**  
Ab 24.09.  
an über  
4.500 Stellen  
erhältlich

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

TOP Magazin Berlin – eine Publikation des



**RAZ Verlag**  
EINFACH MEHR DAVON

[www.raz-verlag.de](http://www.raz-verlag.de)

## UNSERE SEMINARE IM OKTOBER

### REVENUE MANAGEMENT – GRUNDLAGEN

Basisseminar mit praktischen Übungen für gewinn- und auslastungsoptimierte Strategie im Logisbereich

Mit Revenue Management erlernen Sie, wie Sie Kontingente optimal einteilen, Preise strategisch bestimmen und sie Ihren Vertriebskanälen gekonnt zuordnen.

13. Oktober 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

### BESCHWERDEMANAGEMENT

Seminar für Fach- & Führungskräfte

Wie gehen Sie professionell mit Beschwerden um, damit Ihr Gast Ihren Betrieb trotz negativer Erlebnisse in guter Erinnerung behält und Ihr Umsatz nicht leidet?

16. Oktober 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

### PREISKALKULATION –

### SO KALKULIERT MAN RICHTIG

### IN DER HOTELLERIE

Seminar für Hoteldirektoren, -besitzer und -manager kleiner und mittelständischer Hotelbetriebe

Lernen Sie, wie Sie Preise im eigenen Betrieb Schritt für Schritt richtig kalkulieren, Preisuntergrenzen definieren, Optimierungspotenziale erkennen und mit einem bewährten Tool zukunftsicher steuern.

28. Oktober 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

### FRAGEN ZU UNSEREN SEMINAREN?

Kontaktieren Sie  
Juliane Schoenau  
Leiterin Aus- und Weiterbildung  
T +49 30 31804820  
■ [seminare@dehoga-berlin.de](mailto:seminare@dehoga-berlin.de)  
■ [www.seminare.dehoga-berlin.de](http://www.seminare.dehoga-berlin.de)



### NACHHALTIGE QUALITÄTSSTANDARDS

### FÜR HOTEL- & RESTAURANTBETRIEBE

Optimierung von Abläufen, Messung der Gästezufriedenheit und frühzeitigen Erkennung von Stärken und Schwachstellen.

6. Oktober 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

### TRAIN THE TRAINER

Zielgruppenorientiert planen, aktivierend vermitteln, wirksam trainieren – Ihr Seminar für praxisnahe und erfolgreiche Schulungen.

13. Oktober 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

### MANAGEMENT IM HOUSEKEEPING

Zukunftsfähiges Housekeeping: Gästeerwartungen erfüllen, Abläufe optimieren, Kosten im Blick behalten.

15. Oktober 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

### D.I.S.G. STÄRKEN INS TEAM EINBRINGEN

### – SICH SELBST UND ANDERE

### BESSER VERSTEHEN

Persönliche Befindlichkeiten erkennen, Reibungsverluste vermeiden, den Umgang mit Kollegen und Gästen aktiv und wertschätzend gestalten.

16. Oktober 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

### VERANSTALTUNGSBETREUUNG –

### KOMMUNIKATIV, GASTORIENTIERT

### UND GUT ORGANISIERT

Das A&O erfolgreicher Veranstaltungen: Professionelle Organisation und aktive Betreuung für alle Mitarbeitenden im operativen Eventbereich

17. Oktober 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

### KALKULATION IN DER GASTRONOMIE

### & SPEISEKARTENGESTALTUNG

Faire Preisgestaltung, straffes Kostenmanagement und gezielte Kalkulation für eine wirtschaftlichen Speisekarte

21. Oktober 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

### JETZT ANMELDEN!

Serien-Fans uffjepasst!

# IN-ECHT-FLIX

präsentiert

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

bis 11.10.25



Folge 138

## Habibi & Tina

ab 17.10.25



FOLGE 139

## MIT HERZ UND HUPE

ab 05.11.25



## PIRATES OF THE PLÖTZE

unser Kindertheaterstück

## Die Nährstoffgeschichte



ab  
5 Jahren



weltweit  
einzigartig:

## Sitcom LIVE

**prime  
time  
theater**

Infos & Tickets unter  
primetimetheater.de

**DAS BERLINER  
KULT-THEATER**

☆☆ EDNA ☆☆

**QUALITÄT**  
ist unsere  
**MISSION**

**NEU**



Art. 342\*

**Brötchen-Trio**

Gewicht: 81g, 80 St./Kt.

❄ vorgebacken

## Leckere

# Vielfalt

**NEU**



Art. 2848\*

**Blätterteigstange  
Pistazie-Vanille**

Gewicht: 100g, 60 St./Kt.

❄ Teigling

**NEU**



Art. 2854\*

**Mini-Börek  
Mischkiste,  
3-fach sortiert**

Gewicht: 50g, 150 St./Kt.

❄ Teigling

**NEU**

Art. 2846\*  
**Mix Box Muffins,  
3-fach sortiert**

Gewicht: 90g, 36 St./Kt.

❄ fertig gebacken



# EDNA.de

**EDNA International GmbH**  
Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen  
E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)



❄ Lieferung per Tiefkühl-LKW.



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

**EDNA-HOTLINE**

**GEBÜHRENFREI**  
0800 722 7224

**WHATSAPP**  
01522 179 55 81

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

# Berlin – International gefragte Kongress-Metropole

Eine neue Studie zeigt Potenzial für weitere multifunktionale Veranstaltungs- und Kongresszentren im mittleren Segment in Berlin

Der Kongress- und Veranstaltungsmarkt in Berlin wächst – und das Wachstum ist noch nicht ausgeschöpft. Mit 12,9 Millionen Teilnehmenden im Jahr 2024 verzeichnete die Hauptstadt ein Wachstum von 29 Prozent – ein starker Beleg für die Attraktivität des Standorts. Eine Mitte Juni von Berlins Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey, visitBerlin-Geschäftsführer Burkhard Kieker und Mario Tobias, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Berlin, vorgestellte Potenzialanalyse zeigt: Die Hauptstadt hat ihre Kapazitätsgrenzen im Veranstaltungsmarkt erreicht und benötigt gezielte Investitionen in neue Veranstaltungsflächen. Besonders im Segment mittelgroßer Kongresse zwischen 1.000 und 5.000 Teilnehmenden besteht erheblicher Handlungsbedarf. Nach Angaben der dwif Consulting GmbH, dem Autor der Potenzialanalyse, könnten pro Jahr bereits mit ein bis zwei weiteren neuen Venues 76 zusätzliche Kongresse stattfinden – das entspricht rund 500 weiteren Belegungstagen und 215.000 zusätzlichen Teilnehmertagen. Der geschätzte wirtschaftliche Mehrwert liegt

bei rund 78 Mio. Euro jährlich für die Hauptstadt. „Die Analyse bestätigt, dass der Markt mehr Berlin haben möchte. Darauf reagieren wir jetzt,“ sagt Burkhard Kieker, Geschäftsführer von visitBerlin. „Weltweit entstehen neue Kongresszentren, es ist wichtig, dass wir hier mithalten können. Kongressgäste lassen viel Geld in der Stadt, das kann Berlin gut gebrauchen.“ Ein erstes konkretes Projekt ist bereits in Planung, um die Kongressflächen in Berlin zu erweitern: Die Messe Berlin will am Standort der jetzigen Halle 9 ein neues Kongresszentrum mit rund 12.000 Quadratmetern Fläche errichten, das multifunktional nutzbar ist – für Kongresse, Tagungen und Messeformate gleichermaßen. Damit wird das Messegelände gezielt um Kapazitäten im mittleren Segment erweitert. Dass dieser strategische Ausbau richtig und notwendig ist, zeigt ein Blick auf die Zahlen: 2024 bildeten mit 70 Prozent beruflich motivierte Events wie Kongresse, Tagungen und Seminare, das Rückgrat des Berliner Veranstaltungsmarktes. Laut Veranstaltungs- und

Kongressstatistik des Berlin Convention Office von visitBerlin fanden vergangenes Jahr 60.886 Business-Meetings mit insgesamt 9,1 Mio. Teilnehmenden statt. Der internationale Markt entwickelt sich überdurchschnittlich dynamisch: 21 Prozent der Gäste reisten aus dem Ausland an – fast doppelt so viele wie im bundesweiten Schnitt (11 Prozent). Zu den stärksten Herkunftsmärkten zählten das Vereinigte Königreich (14,5 Prozent), Nordamerika (11,5 Prozent) sowie Spanien, Italien und Frankreich. Besonders große Business-Events zieht es zunehmend nach Berlin: Der Anteil an Veranstaltungen mit über 1.000 Teilnehmenden liegt mit 6,2 Prozent deutlich über dem Bundesdurchschnitt von 1,8 Prozent. „Neben den Großevents sind es vor allem die vielen kleineren Tagungen und Meetings, die Berlin wirtschaftlich tragen. Sie sind die Lagerfeuer der Moderne“, so Burkhard Kieker, Geschäftsführer von visitBerlin.

Weitere Informationen unter:

■ [convention.visitBerlin.de](https://convention.visitBerlin.de)



# Berlin als Genusshauptstadt

## WORKSHOP SETZT IMPULSE

## FÜR NEUE VERMARKTUNGSSTRATEGIEN

Was macht Berlin zur Genusshauptstadt? Diese Frage stand am 7. Juli 2025 am Anfang eines interaktiven Workshops, zu dem DEHOGA Berlin die Kolleginnen und Kollegen aus der Gastronomie eingeladen hatte. Ziel war es, den Status quo zu reflektieren und Perspektiven für eine zukunftsfähige Vermarktung der Berliner Gastro-Szene zu entwickeln. Schnell wurde klar: Die Stadt überzeugt durch Vielfalt, Kreativität und Internationalität – von der Currywurstbude bis zur Sterneküche. Doch bislang fehlt eine gemeinsame Erzählung, die das sichtbar macht.

„Wir wollen möglichst viele Perspektiven und Ideen einsammeln – daraus können wir gemeinsam konkrete nächste Schritte entwickeln“, so Jörn Brinkmann, Vizepräsident des DEHOGA Berlin. Gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen aus der Geschäftsstelle beteiligte er sich aktiv an den Arbeitsrunden.

Alle Teilnehmenden einte ein klares Ziel: Berlin als Genusshauptstadt zu stärken und zu positionieren – durch

neue, nachhaltige Vermarktungsansätze aus der Branche selbst. Berlin als einzigartige Destination muss dabei nicht neu erfunden, sondern besser vernetzt und gezielter platziert werden. Die kulinarische Vielstimmigkeit der Stadt gilt es als Stärke sichtbar zu machen – im Zusammenspiel mit Kultur, Tourismus und Clubszene.

Konkrete Impulse, wie sich Kräfte bündeln und bislang ungenutzte Potenziale aktivieren lassen, kamen unter anderem von Bernhard Moser (eat! berlin), Sabine Wendt (visitBerlin) und Beate Mitzlaff (Berliner Meisterköche).

Der Workshop war keine Frontalveranstaltung, sondern Einladung zur Mitgestaltung – ganz nach dem Motto: Keep – Change – Start. Welche Ansätze sollen bleiben? Was muss sich ändern? Was fehlt noch, um Berlins internationale Sichtbarkeit als kulinarisches Reiseziel zu stärken? Berlin hat enorm viel Potenzial – die Herausforderung ist, die Heterogenität als gemeinsame Stärke zu begreifen und gezielt zu kommunizieren.



Besonders erfreulich: die intensive Beteiligung aller Anwesenden. Es wurde offen diskutiert, über Branchengrenzen hinweg gedacht und wertvolle Gespräche geführt. Die Stimmung war durchweg positiv, der Wunsch nach Zusammenarbeit deutlich spürbar. Und der Workshop war erst der Auftakt. Auf Basis der Ergebnisse werden nun konkrete Maßnahmen und ein gemeinsamer Fahrplan zur Vermarktung Berlins als Genusshauptstadt entwickelt. Die Impulse sind gesetzt – jetzt beginnt die eigentliche Arbeit.



# OBLIEGENHEITEN, SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND SONSTIGE VERSICHERUNGSBEDINGUNGEN

## Wie gut kennen Sie die Bedingungen Ihrer Versicherungen?

Ein Urteil des Bundesgerichtshofs (BGH) verdeutlicht die Wichtigkeit der Einhaltung gesetzlicher und vertraglicher Sicherheitsvorschriften für den Versicherungsschutz von Hotels. Laut dem Urteil (Az. IV ZR 350/22) können Versicherer ihre Leistungen verweigern, wenn Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten wurden. Dies bedeutet für Hotelbetreiber eine erhebliche Verantwortung, ihre Verkehrssicherungspflichten lückenlos zu erfüllen, um den Versicherungsschutz zu bewahren.

Das Urteil betrifft insbesondere die Verpflichtung zur Einhaltung gesetzlicher, behördlicher und vertraglicher Sicherheitsvorschriften, die nicht gegen das Transparenzgebot (§307 Abs.1 Satz2 BGB) verstoßen. Am Beispiel eines Brandschadens, der durch einen nicht abgenommenen Pizzaofen verursacht wurde, entschied der BGH, dass die Versicherungsleistung verweigert werden kann, wenn diese Vorschriften missachtet werden.

Für Hotelbetreiber bedeutet dies, dass sie sich umfassend mit den spezifischen Obliegenheiten ihrer Versicherungsverträge vertraut machen und alle relevanten Sicherheitsvorkehrungen treffen müssen.

Beispiele für wichtige Pflichten,  
lesen Sie hier in unserem Blog:



zum Blog

Um im Schadensfall abgesichert zu sein, sollten Hoteliers regelmäßige Sicherheitsüberprüfungen durchführen, Mängel zeitnah beseitigen und die Einhaltung von Vorschriften dokumentieren. Ebenso wichtig ist die Schulung der Mitarbeitenden, um ein Bewusstsein für diese Verpflichtungen zu schaffen.

**Das BGH-Urteil unterstreicht die Bedeutung der Prävention: Nur wer alle relevanten Sicherheitsvorschriften einhält und dokumentiert, kann im Schadensfall auf eine reibungslose Versicherungsleistung vertrauen. Hotelbetreiber sind daher gut beraten, ihre Sicherheitsmaßnahmen kontinuierlich zu überprüfen und mit ihrem Versicherer eng zusammenzuarbeiten.**



Ihr Versicherungsmakler für Gastgeber

**MARTENS/  
PRAHL/HOGA PROTECT**

Das Team von Martens & Prah! HOGA PROTECT kümmert sich um Ihr Kleingedrucktes.

MIT UNS AN IHRER SEITE KÖNNEN SIE SICH ENTSPANNT ZURÜCKLEHNEN!



# NOMINIERT ALS BERLINER MEISTERKÖCHE



Zu den Nominierten:  
[berliner-meisterkoeche.de](https://berliner-meisterkoeche.de)

**GANZ SCHÖN FRESH:**

# Die Gerolsteiner Longnecks

Mit seinem 0,33-l-Longneck-Sortiment bereichert Gerolsteiner das Getränkeangebot in der Gastronomie um zehn Produkte, die wichtige Segmente und Trends abdecken. Dazu zählen das beliebte stille Mineralwasser Gerolsteiner Naturell sowie Ursprung, ein kohlenensäurehaltiges, außergewöhnlich hoch mineralisiertes Mineralwasser aus dem Gerolsteiner Quellgebiet in der Vulkaneifel.

Für fruchtige Erfrischung sorgen Limos in den Geschmacksrichtungen Citrus-Minze und Orange-Passionsfrucht, Gerolsteiner Apfelschorle und die beiden innovativen Sorten Grilled Lemon Rosemary und Grilled Watermelon Mint. Typisch für sie ist eine leicht karamellierte Geschmacksnote mit einem Hauch Minze bzw. würzig-herbem Rosmarinroma. Jüngster Neuzugang in der Longneck-Riege sind seit 2024 drei Colas (Cola, Cola Zero, Cola-Mix Orange), natürlich hergestellt mit Gerolsteiner Mineralwasser aus der Vulkaneifel!



Beides bedienen die Gerolsteiner Erfrischungsgetränke perfekt. Sie sind nicht nur pur getrunken ein Genuss, sondern eignen sich auch bestens als Filler für Mixdrinks mit Gin, Wodka und Rum oder in alkoholfreien Kombis.

**LIMITIERTE GRATIS-AKTION:**

**MEHR ERFRISCHUNG FÜR IHRE KUNDEN**

Wer die Gerolsteiner Longnecks gratis testen möchte, kann sich um eines der 100 Gerolsteiner Aktionspakete bewerben: Jedes Paket umfasst 3 Kisten Gerolsteiner Erfrischungsgetränke (je Kasten 24 x 0,33 l). Einfach eine E-Mail mit Angabe der drei gewünschten Sorten, der vollständigen Anschrift (inkl. Telefonnummer und Ansprechpartner) sowie dem Namen des liefernden Getränkefachgroßhandels an [torsten.stronkowski@gerolsteiner.de](mailto:torsten.stronkowski@gerolsteiner.de) senden.

**VARIATIONSREICHE MIX-PARTNER**

Die Gäste lieben Abwechslung und sind offen für Neues.

**HIER DER ALKOHOLFREIE JUICY MELON**

**MIT GEROLSTEINER GRILLED WATERMELON MINT:**

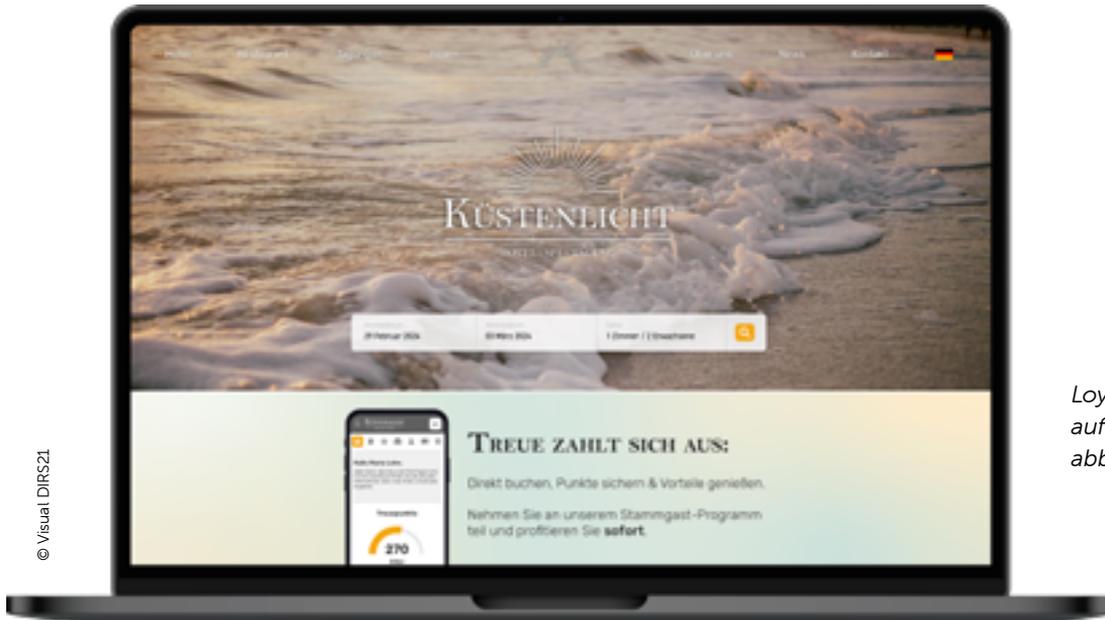
- 2 cl Wassermelonensirup
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Lime Cordial
- Auffüllen mit Gerolsteiner
- Grilled Watermelon Mint
- Garnierung: Frische Wassermelone

**LUST AUF MEHR?**

Ein Flyer mit Gerolsteiner Cocktail-Rezepten kann hier heruntergeladen werden:

■ [www.gerolsteiner.de/gastronomie/service-info](http://www.gerolsteiner.de/gastronomie/service-info)





Loyalty-Programm  
auf der Hotelwebsite  
abbilden

# Digitale Barrierefreiheit trifft emotionale Gästebindung

ZUGÄNGLICH. PERSÖNLICH. ZUKUNFTSFÄHIG. WIE HOTELLERIE HEUTE PUNKTET

Die digitale Reise eines Gastes beginnt lange vor dem Check-in – und sie entscheidet sich oft schon auf der Hotel-Website. Doch was, wenn diese Reise für viele Gäste gar nicht erst möglich ist? Wer auf Barrierefreiheit verzichtet, schließt ganze Zielgruppen systematisch aus. Eine verpasste Chance – auch wirtschaftlich. Genau hier setzt DIRS21 an.

Mit einem barrierearmen Onlineauftritt schaffen Hotels nicht nur Sichtbarkeit, sondern auch Vertrauen. Das bedeutet: Kontraste, Lesbarkeit, Tastaturbedienbarkeit, Screenreader-Kompatibilität – kurz: ein digitaler Empfang, der alle Gäste willkommen heißt. Bei DIRS21 setzen man dabei auf durchdachte Benutzerfreundlichkeit in der **Buchungsmaske DIRS21 One** und klare Empfehlungen für barrierefreund-

liche Websites. Denn jeder Klick zählt – gerade bei Direktbuchungen. Aber Sichtbarkeit allein reicht nicht aus. Wer Gäste nicht nur gewinnen, sondern auch binden will, muss emotional punkten. **Kundenbindungs-Programme** sind hier mehr als nur ein Rabattinstrument. Sie sind ein strategisches Tool zur Kundenbindung – vom Willkommens-Upgrade bis zur exklusiven Partneraktion. Entscheidend ist: Das Programm muss zur Marke, zum Haus und zur Zielgruppe passen.

Mit dem Feature „**DIRS21 Kundenbindung**“ stellen Hotels individuelle Vorteile gezielt dort bereit, wo sie wirken: direkt in der Buchungsmaske. Ob Rabatte für wiederkehrende Gäste, exklusive Direktbuche-Angebote oder Sonderkonditionen für registrierte Nutzer: Die Vorteile sind gästefreundlich sichtbar, automatisch hinterlegt und im DIRS21 Cockpit flexibel steuerbar. Etwa nach Aufenthaltsdauer, Aufenthaltszeitraum oder Buchungskanal.

So entsteht ein **digitales Treueprogramm**, das ohne zusätzliche Tools oder Login-Barrieren auskommt – und echte Mehrwerte schafft, dort wo gebucht wird.

Hotels profitieren, wenn sie die **Guest Journey** ganzheitlich denken – von der barrierefreien Buchungsstrecke über personalisierte Anreize bis zur intelligenten Auswertung. Die Kombination aus technologischer Zugänglichkeit und gelebter Gastfreundschaft schafft Loyalität – nicht als Punktesystem, sondern als Haltung.

**Zukunftsfähige Hotellerie beginnt digital und bleibt persönlich.** Wer seine Onlinekanäle nutzerfreundlich gestaltet und Loyalität clever belohnt, sichert sich nicht nur mehr Direktbuchungen, sondern auch wiederkehrende Gäste mit echtem Bezug zum Haus.

Mehr dazu lesen Sie auf dem DIRS21 Blog:

■ [www.dirs21.de/news](http://www.dirs21.de/news)

# Wir feiern 100 Jahre Frische und Tradition!

Seit 100 Jahren ist Qualität und Verlässlichkeit nicht nur ein Versprechen, sondern Tradition für einen der größten Frischelieferanten Berlins und Brandenburgs. Als einer der Pioniere im Lebensmittelgroßhandel hat die Weihe GmbH seit 1925 über viele Jahrzehnte hinweg nicht nur Innovationen vorangetrieben, sondern auch ihren starken Fokus auf Familientraditionen, ein engagiertes Team und vertrauensvolle Kundenbindung gerichtet und behalten.



© Weihe GmbH

Die Reise in die Welt der Frische begann vor einem Jahrhundert als kleiner Familienbetrieb, gegründet von Otto Weihe II., im Berliner Wedding. Heute, in der vierten Generation von Björn Weihe geführt, ist das Unternehmen mit Sitz am Berliner Großmarkt ein etablierter Name in der Frischebranche. „Wir sind stolz darauf, unsere Wurzeln und Werte bewahrt zu haben, gleichzeitig aber auch neue Wege in der Branche zu erkunden“, sagt Björn Weihe. „Unser Team gibt jeden Tag sein Bestes, um unsere Kunden mit erstklassiger Produktqualität und Service zu versorgen.“ Ein weiterer Eckpfeiler des Unternehmens ist das Engagement für das Wohlergehen der Mitarbeitenden. Dafür schafft die Weihe GmbH durch gezielte Investitionen in Schulungen und Weiterbildungen ein Umfeld, in dem sie ihr Potenzial entfalten können. Weihe betont: „Hier kann sich jeder als Teil einer großen Familie fühlen. Unser Team ist unsere größte Stärke.“

Mit klaren Zielen und einem Fokus auf Innovation, strebt die Weihe GmbH danach, in Zukunft weiterhin neue Standards in der Branche zu setzen und seinen Kunden stets das Beste zu bieten.



Dieses Jubiläum ist auch ein Moment der Dankbarkeit – für das Vertrauen, das die treue Kundschaft dem Unternehmen seit Jahrzehnten schenkt. In dieser sich ständig verändernden Welt möchte der Frischelieferant ein fester Ankerpunkt für Qualität und Tradition bleiben und zugleich innovativ mit seinem engagierten Team und seinen geschätzten Kunden die Frischewelt der nächsten 100 Jahre gestalten.

## NEU IM TEAM

ASISTENTIN DER HAUPT-  
GESCHÄFTSFÜHRUNG

## SOPHIA RINGEL

„Ick bin eene echte Berlina Jöre“ – so stellt sich Sophia Ringel vor, wenn jemand sie fragt, woher sie kommt. Geboren und aufgewachsen in Berlin, war sie schon immer begeistert von der Hotellerie und ihrem facettenreichen Alltag und hatte das große Glück, ihre akademische und berufliche Laufbahn genau darauf ausrichten zu können. Nach mehreren Zwischenstopps im Schwabenland, den USA und Australien hat sie vor 18 Jahren den Weg wieder zurück in ihre Geburts- und Heimatstadt gefunden. Seither ist sie in der Berliner Hotellerie zu Hause und als Gastgeberin aus Überzeugung kennt sie die unterschiedlichsten Herausforderungen des Gastgewerbes aus erster Hand. In ihrer neuen Position als Assistentin von Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin, freut sie sich, die Branche und ihre zahlreichen Beschäftigten aktiv zu unterstützen und ihre Begeisterung für Berlin und das Gastgebersein weiterzugeben.

T +49 30 32804822

■ [sophia.ringel@dehoga-berlin.de](mailto:sophia.ringel@dehoga-berlin.de)

## JUSTIZIARIN

## MONIKA ROHLOFF

Monika Rohloff, gebürtige Polin, lebt seit über zwei Jahrzehnten in Berlin, wo sie an der Freien Universität sowohl Germanistik als auch Rechtswissenschaften studierte. Nach dem Referendariat am Kammergericht und dem zweiten Staatsexamen ließ sie sich 2016 in der Hauptstadt als Rechtsanwältin nieder – mit Fokus auf Arbeits-, Zivil- und Strafrecht sowie deutsch-polnische Sachverhalte.

Rohloff arbeitet selbstständig und kennt die Bedürfnisse kleiner und mittelständischer Unternehmen ebenso wie die Perspektiven internationaler Akteure. Ihre langjährige Erfahrung in der juristischen Übersetzung und ihre interkulturelle Kompetenz machen sie zur wertvollen Ansprechpartnerin in einer zunehmend vielfältigen Branche. Beim DEHOGA Berlin freut sie sich nun darauf, mit juristischem Sachverstand und praktischer Weitsicht den Verband wirkungsvoll zu unterstützen – für Mitglieder, die klare Beratung und praxisnahe Lösungen schätzen.

T +49 30 32804819

■ [monika.rohloff@dehoga-berlin.de](mailto:monika.rohloff@dehoga-berlin.de)

## MICHAEL ZSCHARSCHUCH

## NEUER KÜCHENCHEF

## IM THE KNAST

Das Restaurant im THE KNAST in Lichterfelde hat mit Michael Zscharschuch einen neuen Küchenchef. Der 33-jährige gebürtige Garmisch-Partenkirchener bringt Fine-Dining- und Sterne-Erfahrung aus Stationen wie Schloss Elmau, Reindl's Partenkirchner Hof und dem Restaurant 4Eck mit. Seit August präsentiert er seine erste Karte, geprägt von französischen Techniken, asiatischen Einflüssen und kreativen Kombinationen. THE KNAST ist Teil eines Kulturstandorts im ehemaligen Frauengefängnis und hat dienstags bis samstags von 17 bis 23 Uhr geöffnet. Zutritt ab 18 Jahren.

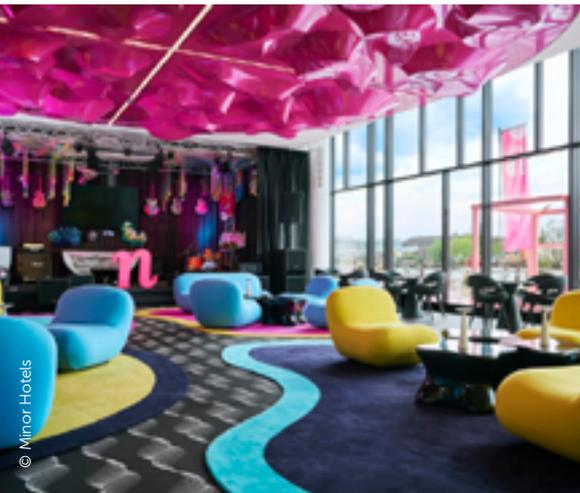


© The Knast

## NEUSTART FÜR BPM BAR

## IM NHOW BERLIN

Nach umfassender Neugestaltung hat das nhow Berlin seine BPM Bar wiedereröffnet. Das Design stammt vom renommierten US-Designer Karim Rashid, der dem Raum mit kräftigen Farben, organischen Formen und futuristischen Elementen ein markantes, modernes Ambiente verleiht. Die Bar bietet Hotelgästen



und externem Publikum tagsüber ein kreatives Frühstücksangebot mit Spreeblick, abends wird sie zur Veranstaltungsfläche. Highlight ist die monatliche Eventreihe „Lobby Loco“ mit Livemusik, Showprogramm und thematischen Abenden. Das Konzept verbindet Gastronomie, Design und Entertainment und bietet neue Impulse für die Nutzung von Hotelbars.

■ [www.nhow-hotels.com/de/nhow-berlin](http://www.nhow-hotels.com/de/nhow-berlin)

## BERLINWEITER AKTIONSTAG

### GEGEN LEBENSMITTEL

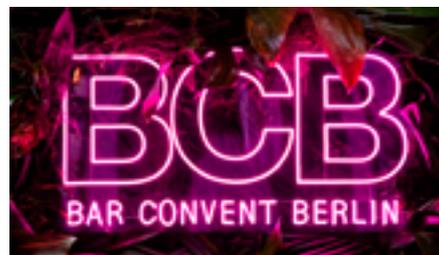
#### VERSCHWENDUNG –

Über 11 Mio. Tonnen noch genießbare Lebensmittel landen jährlich im Müll – auch in Berlin. Eine Maßnahme der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie und des Runden Tisches zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung ist die Bündelung von Aktionen im gesamten Stadtgebiet. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt:



© Berliner Bündnis Lebensmittelrettung

Ob Kochaktion, Rettertüte, Workshop oder Tellerreste-Messaktion: Wer dabei sein möchte meldet sich bei [carina.szameitat@senjustv.berlin.de](mailto:carina.szameitat@senjustv.berlin.de) und [martin.kroeger@senjustv.berlin.de](mailto:martin.kroeger@senjustv.berlin.de).



© Bar Convent Berlin

Der Bar Convent Berlin ist die größte Fachmesse für die Bar- und Getränkeindustrie. Barbesitzer, Bartender, Distributoren und Hersteller aus knapp 90 Ländern kommen jedes Jahr zum BCB nach Berlin, um neue Kontakte zu knüpfen, sich über Produktinnovationen zu informieren und in Seminaren weiterzubilden. Mit weiteren BCB Shows in Brooklyn, São Paulo und Singapur hat der BCB ein globales Netzwerk aufgebaut.

**6. bis 8. Oktober 2025**

Messegelände Berlin

■ [www.barconvent.com](http://www.barconvent.com)

## TRÜFFELGENUSS: SPITZENKÖCHE KOCHEN ZUGUNSTEN OBDACHLOSER JUGENDLICHER

Wenn Cornelia Poletto, Johann Lafer, Josef Eder, Wolfgang Becker, Wolfgang Otto und Gastgeber Thomas Kammeier an einem Abend an den Herd treten, ist Höchstgenuss garantiert: EUREF-Unternehmensgruppe lädt zur *TRÜFFELPARTY reloaded* in den Gasometer SKY in 66 Metern Höhe auf dem EUREF-Campus Berlin – eine kulinarische Benefizveranstaltung mit prominentem Line-up und einem klaren Anliegen: helfen. Zum zweiten Mal engagieren sich EUREF und Kammeier mit einem Charity-Event zugunsten der Stiftung *Off Road Kids*, die sich seit über 30 Jahren für obdachlose Kinder und Jugendliche in Deutschland einsetzt. Moderiert wird von Kim Fisher, der Trüffel stammt von *Tartufo del Re*, dazu gibt es Weine vom Weingut Dreissigacker. Die Trüffelparty wurde von Thomas Kammeier im Restaurant *HUGO's*

im Intercontinental Hotel Berlin ins Leben gerufen. Nun feiert sie eine Wiederauflage – an einem Ort, der Genuss, Innovation und Nachhaltigkeit verbindet.

Termin: 27. September 2025, 18 Uhr,

**Tickets:**

■ [www.euref.de/trueffelparty-reloaded](http://www.euref.de/trueffelparty-reloaded).



Gasometer SKY Event

© Christian Kruppa



Vitali Müller, Jurek Schwarz,  
Kristian Kleber (v.l.n.r.)

### Ein starkes Vierteljahrhundert

Das NH Collection Berlin Mitte feiert gleich doppelt: 25 Jahre erfolgreicher Hotelbetrieb – und ebenso lange treues Verbandsmitglied. Herzlichen Glückwunsch an General Manager Jurek Schwarz, der die Jubiläumsurkunde von Vitali Müller, Leiter Mitgliederbetreuung, und Kristian Kleber, Mitgliederbetreuung Innendienst, in Empfang nahm.

■ [www.nh-collection.com](http://www.nh-collection.com)



Jan Becker, Jens Strobl (r.)

### 15 Jahre Genuss mit Aussicht

Seit 15 Jahren Mitglied im Verband – und dabei an einem Ort, der spektakulärer kaum sein könnte: Das Dachgarten-Restaurant Käfer im Deutschen Bundestag ist das einzige öffentlich zugängliche Restaurant in einem Parlamentsgebäude weltweit. Die Jubiläumsurkunde überreichte Schatzmeister Jens Strobl an Geschäftsführer Jan Becker.

■ [www.feinkost-kaefer.de](http://www.feinkost-kaefer.de)

## JUBILÄEN IM VERBAND

### 15 genussvolle Jahre über den Dächern des KaDeWe

Seit 15 Jahren bereichert das Galeria Restaurant „Wintergarten“ im KaDeWe den Verband – und das in einem der ikonischsten Häuser Berlins. Die Jubiläumsurkunde nahmen Betriebsleiter Gerhard Dohnke und Christian Horn, Verbundleiter Organisation & Prozesse Region Ost/Süd, von Kristian Kleber entgegen.

■ [www.restaurant-wintergarten.com](http://www.restaurant-wintergarten.com)



Christian Horn, Gerhard Dohnke,  
Kristian Kleber (v.l.n.r.)

### 15 Jahre starke Partnerschaft – mitten am Puls der City

Nur wenige Schritte vom Kurfürstendamm entfernt feierte das Galeria Restaurant Kurfürstendamm 15 Jahre engagierte Verbandszugehörigkeit. Restaurantleiter Andreas Luxa erhielt die Urkunde aus den Händen des Verbandsteams. Auf viele weitere Jahre mitten in Berlin!

■ [www.galeria.de](http://www.galeria.de)



Andreas Luxa, Kristian Kleber (r.)



Stephan Wachsmuth, Jürgen Goerßen,  
Gerrit Buchhorn, (v.l.n.r.)

### 20 Jahre Gastfreundschaft im Herzen Spandaus

Seit zwei Jahrzehnten verbindet das Hotel, Spa & Sportclub Centrovital Gastfreundschaft mit Mitgliedschaft im Verband. Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn überreichte die Ehrenurkunde an Geschäftsführer Jürgen Goerßen und General Manager Stephan Wachsmuth.

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



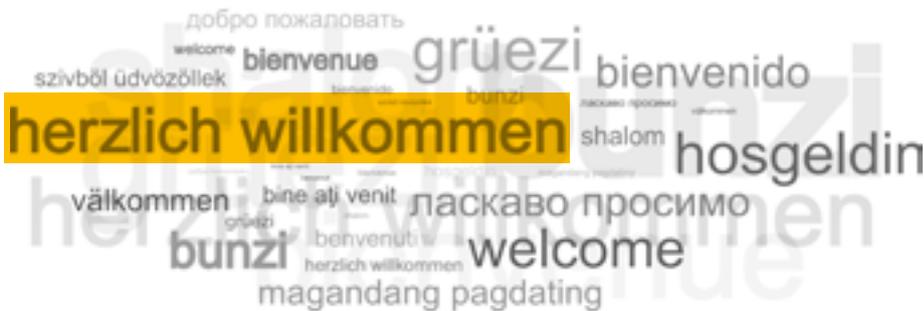
Philip Ibrahim, Alexander Flasdieck (r.)

### 10 Jahre Hotel AMANO Grand Central

Mit urbanem Design und zentraler Lage ist das Hotel AMANO Grand Central seit zehn Jahren ein fester Bestandteil der Berliner Hotellerie – und des Verbands. Zum Doppeljubiläum erhielt General Manager Alexander Flasdieck die Ehrenurkunde aus den Händen von Philip Ibrahim.

■ [www.amanogroup.com](http://www.amanogroup.com)

## Neue Mitglieder im Verband



### Big Pan Schlachtensee Restaurant

Steglitz

Breisgauer Straße 12, 14129 Berlin  
Idylle mit Blick auf's Wasser, mit vielfältiger Auswahl an Speisen.

■ [www.bigpan-schlachtensee.de](http://www.bigpan-schlachtensee.de)

### Manifesto Potsdamer Platz

Mitte, Alte Potsdamer Straße 7,  
10785 Berlin

Food Hub in den Potsdamer Arcaden, vielfältige Auswahl an Restaurants & Bars.

■ [www.manifestomarket.com](http://www.manifestomarket.com)

### Restaurant Transit Mitte

Mitte

Rosenthaler Straße 68, 10119 Berlin  
Beliebter Kiez-Treffpunkt & authentisches casual Thai-dining.

■ [www.transit-restaurants.com](http://www.transit-restaurants.com)

### Café Mundi

Kreuzberg

Anhalterstraße 11, 10963 Berlin  
Gemütliches Café, sehr entspannte Atmosphäre & köstliche Kaffeespezialitäten.

■ [www.cafemundi.de](http://www.cafemundi.de)

### Me and All Hotel Berlin East Side

Friedrichshain, An der Schillingbrücke 2, 10243 Berlin  
Lifestyle-Hotel der Lindner by Hyatt.

■ [www.meandallhotels.com](http://www.meandallhotels.com)

### sly Berlin

Friedrichshain

Petersburger Straße 16, 10249 Berlin  
Urbanes Stadthotel mit Restaurant, Bar & Lounges in einzigartigem Gewächshaus.

■ [www.sly-berlin.com](http://www.sly-berlin.com)

### Foodtruck – Holy Smoke Mobil GmbH

Pankow

Dehmelstraße 6, 13156 Berlin  
Foodtruck, der mit rauchigen Aromen & leckeren BBQ-Spezialitäten begeistert.

### Ottenthal Restaurant & Weinhandlung

Charlottenburg-Wilmersdorf  
Kantstraße 153, 10623 Berlin  
Ein Urgestein: traditionell österreichisches Restaurant & Weinhandlung. ■ [www.ottenthal.com](http://www.ottenthal.com)

### Tabula Rasa

Friedrichshain

Revaler Straße 99, 10245 Berlin  
Besondere Event-Location am RAW-Gelände.

■ [www.tabularasa-events.de](http://www.tabularasa-events.de)

### Goodtime Restaurant

Mitte

Hausvogelplatz 11a, 10117 Berlin  
Lockere Atmosphäre & kreative, international inspirierte Gerichte.

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

### Restaurant Alois S.

Pankow

Senefelder Straße 18, 10437 Berlin  
Tapasbar, authentisch - rustikales Ambiente & Biergarten.

■ [www.aloiss.de](http://www.aloiss.de)

### Thüringer Roster

Treptow,

Schneller Straße 21, 12439 Berlin  
Authentischer Ort für Thüringer Rostbratwurst & deftige Spezialitäten.

### Headline Live Entertainment GmbH

Friedrichshain

Kadiner Straße 20a, 10243 Berlin  
Live-Unterhaltung, gutes Essen & Trinken. ■ [www.headlineconcerts.de](http://www.headlineconcerts.de)

### Restaurant Royal Gourmet

Neukölln

Mohriner Allee 50, 12347 Berlin  
Feine Speisen und exquisites „all you can eat“ Angebot.

■ [www.royalgourmet.de](http://www.royalgourmet.de)

### Vietbowl am Kanzleramt

Moabit

Ella-Trebe-Straße 3, 10557 Berlin  
Vietnamesische Küche & Delikatessen nahe am Berliner Kanzleramt.

■ [www.vietbowl.de](http://www.vietbowl.de)

### Ibis Budget Berlin Ost

Marzahn

Allee der Kosmonauten 33c,  
12683 Berlin  
Erschwingliches Hotel mit einfachem Komfort & guter Anbindung an Berlin-Ost.

### Restaurant Transit Friedrichshain-Kreuzberg

Friedrichshain

Sonntagstraße 28, 10245 Berlin  
Beliebter Kiez-Treffpunkt & authentisches casual Thai-dining.

■ [www.transit-restaurants.com](http://www.transit-restaurants.com)

### ZEN Restaurant

Charlottenburg-Wilmersdorf  
Umlandstraße 170a, 10719 Berlin  
Modernes & elegantes Designrestaurant mit raffinierter, asiatischer Küchenkunst.

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

weltweit  
einzigartig:  
**Sitcom  
LIVE**

# IN-ECHT-FLIX

präsentiert

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



Folge 138

# Habibi & Tina

bis 11.10.2025

**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

Senatsverwaltung  
für Kultur und  
Gesellschaftlichen Zusammenhalt

**BERLIN**



Berlin-  
Brandenburg eG



**STADT UND LAND**  
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.



Rheinisch-Bergische  
**DRUCKEREI**



**SPIELBANK BERLIN**



**RAZ Verlag**  
EINFACH MEHR DAVON

## MITGLIEDER

### DEUTSCHE

### HOTELKLASSIFIZIERUNG



#### Erstklassifizierungen:

★★★★ Superior Garni  
Axel Hotel Berlin

#### Folgeklassifizierungen:

★★★★+ First Class Superior  
Park Inn by Radisson  
Berlin Alexanderplatz

★★★+ Komfort Superior  
Hotel Pension Kastanienhof

★★★ Komfort Garni  
Alfa Hotel



## BETRIEBSJUBILÄEN IM AUGUST & SEPTEMBER

### 5 Jahre

Aeronaut Serviced Apartments | All About Café - east berlin | Chez Emil Restaurant | Golden Fleece Restaurant | Hotel Les Nations

### 10 Jahre

AMANO Grand Central | Dolden Mädels Braugasthaus | Hotel Riu Plaza Berlin | Ibis Berlin Hauptbahnhof | Privathotel ASTER | Restaurant und Tapasbar Andalucia | Restaurant und Tapasbar Tres Tapas | Schloß Köpenick Weinhandels Gastronomie GmbH | Zur Weißen Kastanie

### 15 Jahre

Aromi e Sapori | Gasthaus Alt Wien | H+ Hotel 4Youth Berlin | Hampton by Hilton Berlin City West | Hotel Gat Point Charlie | Kaffe | Restaurant TIM RAUE

### 30 Jahre

Café Schwartzsche Villa | Restaurant Mai Phai

### 50 Jahre

Hotel „Carolinenhof“

## MITGLIEDERJUBILÄEN IM AUGUST & SEPTEMBER

### 5 Jahre

AMC Hotel-Schöneberg | Café Blume an der Hasenheide | Dante Restaurant Berlin | Hotel Les Nations | Loch Ness - Scottish Pub | Maisel´s Biergarten | Moxy Berlin Ostbahnhof | Pension Stockholm | Witty's

### 10 Jahre

AMANO Grand Central | Bar Tausend | Best Western Hotel am Spittelmarkt | Café am Neuen See | elf Café | Hotel Riu Plaza | Ibis Berlin Hauptbahnhof | Nuovo Antica Roma | Privathotel ASTER | Restaurant und Tapasbar Andalucia | Restaurant und Tapasbar Tres Tapas | Sophiencck | Wiesencck – Pension Restaurant Cafe

### 15 Jahre

H+ Hotel 4Youth Berlin | Kangaroo´s Land Berlin | New Action | Restaurant Schildkröte

### 20 Jahre

Centrovital Hotel | Restaurant Alpenwirt | Restaurantschiff Alte Liebe

### 25 Jahre

Pension Peters

## SAVE THE DATE

### Wichtige Termine für Mitglieder

September

22  
Mo

Gastro Business Club  
Restaurant  
Kreuzberger Himmel

September

29  
Mo

Golf Trophy  
Märkischer Golfclub  
Potsdam

November

3  
Mo

Fachgruppensitzung  
Gastronomie &  
Hotellerie  
Mercure Hotel  
MOA Berlin

Dezember

15  
Mo

Vollversammlung  
der Delegierten  
SANA Berlin Hotel

## URBAN. LOKAL. ANDERS.

## ME AND ALL HOTEL BERLIN EAST SIDE ERÖFFNET UNTER LEITUNG VON SV HOTEL

Mit dem Me and All Hotel Berlin East Side gewinnt der DEHOGA Berlin ein neues Mitglied, das perfekt zur Vielfalt und Dynamik unserer Hauptstadt passt. Mitten in Berlin, direkt an der Spree und nur wenige Schritte vom Ostbahnhof entfernt, eröffnet Anfang September 2025 das Me and All Hotel Berlin East Side. Das neue Lifestyle-Hotel mit 227 Zimmern, großzügiger Lounge-Bar und Community-Fläche hat sich voll und ganz dem urbanen Flair der Hauptstadt verschrieben. Der Standort lebt vom kreativen Design, einer lässigen Atmosphäre und dem starken Fokus auf lokale Verbundenheit. Betrieben wird das Haus von der Schweizer SV Hotel, für die es zugleich der Einstieg in das Hyatt-Portfolio ist. Die Marke Me and All Hotels, seit 2024 Teil der Hyatt-Familie, steht für gelebte Nachbarschaft und urbane Lebenskultur –



Rezeption

© Dreimeta

ein Ort, an dem Berlinerinnen und Berliner ebenso wie Gäste aus aller Welt willkommen sind. Mit Lena Bigalke als Hotelmanagerin setzt das Haus auf Kontinuität, Erfahrung und echtes Gastgeber-Feeling.

Weitere Informationen unter  
■ [www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)

## STADT. LAND. EI

Mit dem Restaurant Ei-12437-B – kurz: Ei – begrüßen wir ein neues Mitglied in unserem Verband, das Geschichte, Charakter und eine einmalige Lage vereint.

Im Plänterwald, direkt an der Spree, ist ein besonderer Ort neu erwacht: das historische Eierhäuschen. Nach aufwendiger Sanierung erstrahlt der weitläufige Backsteinbau aus dem 19. Jahrhundert in frischem Glanz – einst ein beliebtes Ausflugslokal, heute wieder ein lebendiger Treffpunkt.

Herzstück ist das Restaurant Ei mit 70 Plätzen im Innenraum, großzügiger Terrasse und weitläufigen Gartenflächen. Seit Mai 2023 lädt auch der angeschlossene Biergarten „Anleger zum Eierhäuschen“ zum Verweilen ein.

Betrieben wird das Ei von Jessica-Joyce Sidon, die dem Traditions Haus neues Leben eingehaucht hat – als offener Ort für Berlinerinnen und Gäste aus aller Welt. In der Küche steht Alexandra Strödel, die eine moderne, saisonale Interpretation deutscher Küche auf die Teller bringt.

■ [www.ei-12437.berlin](http://www.ei-12437.berlin)



Alexandra Strödel,  
Jessica-Joyce Sidon

© Marina Hoppmann

## ACHTUNG ABMAHNUNG:

### INSTAGRAM-MUSIK

### NUR FÜR PRIVATE ZWECKE ERLAUBT

Viele Betriebe nutzen Instagram zur Kundenansprache – doch Vorsicht bei der Musikauswahl: Die Musikbibliothek von Instagram ist nur für die private, nicht-gewerbliche Nutzung gedacht. Wer Reels oder Storys mit Musik unterlegt, um Produkte oder Dienstleistungen zu bewerben, riskiert eine Urheberrechtsverletzung – selbst über einen vermeintlich privaten Account.

Kommerzielle Nutzung liegt laut Meta bereits vor, wenn der Account nicht rein persönlich genutzt wird, etwa Follower außerhalb des Freundeskreises hat oder unternehmerische Inhalte zeigt.

Für gewerbliche Nutzer bietet Meta alternativ die Facebook Sound Collection an – rund 9.000 lizenzfreie Titel, die aus-



© pexels-cottonbro

schließlich auf Instagram und Facebook verwendet werden dürfen. Eine Weiterverbreitung auf anderen Plattformen (zum Beispiel TikTok oder X) ist nicht erlaubt.

Wer Musik ohne Lizenz nutzt, riskiert Abmahnungen, Schadensersatzforderungen und Anwaltskosten. Im Fall einer Abmahnung sollten sich DEHOGA-Mitglieder an ihre Geschäftsstelle wenden.

## ENERGIEPOLITIK DER NEUEN REGIERUNG:

### CHANCEN UND HERAUSFORDERUNGEN

### FÜR GASTRONOMEN UND HOTELIERS



© tim-simon\_unsplash

Die neue schwarz-rote Bundesregierung setzt auf Investitionen in erneuerbare Energien, Digitalisierung und eine Senkung der Strompreise. Ein Sondervermögen von 500 Mrd. Euro soll bis 2045 in Infrastruktur und Klimaneutralität fließen. Ziel ist es, bis 2030 rund 80 Prozent des Bruttostromverbrauchs durch erneuerbare Energien zu decken. Für Gastronomen und Hoteliers bedeutet dies Potenzial für Kostensenkungen und eine nachhaltigere Energieversorgung. Allerdings bleiben Unsicherheiten: Es fehlen verbindliche Zeitpläne, klare Rahmenbedingungen und Finanzierungszusagen.

Gerade kleinere und energieintensive Betriebe benötigen jetzt Planungssicherheit. Erfahren Sie im vollständigen Artikel, wie Sie von den neuen energiepolitischen Maßnahmen profitieren können und welche Schritte jetzt sinnvoll sind.

■ [www.vattenfall.de/geschaeftskunden/ves/magazin/energie/energiepolitik-merz-regierung](http://www.vattenfall.de/geschaeftskunden/ves/magazin/energie/energiepolitik-merz-regierung)





# 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](http://www.spielbank-berlin.de)     

Kein Spiel ohne Risiko. Informieren Sie sich über Spielen mit Verantwortung unter:  
[www.spielerschutz-berlin.de](http://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](http://www.check-dein-spiel.de) | Einlass ab 18 Jahren!



**FÜR ALLE,  
DIE *mehr*  
VOM LEBEN  
WOLLEN.**

**RADEBERGER PILSNER**

