

AKTUELL

JA ZUR AUSBILDUNG –
NEIN ZUR ABGABE

WARUM

7 PROZENT

ENTSCHEIDEN



SIND ENTSCHEIDEND



flash-security



*Hotelniesn - das Oktoberfest
für die Hotellerie!*

#Hotelniesn

#fliegeltextilservice



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

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





| 6

AKTUELL

WARUM 7 PROZENT ENTSCHEIDEN

Von fairen Steuern profitieren alle

© pexels-olly

AKTUELL

- 4 Berlin, wir müssen reden. Und handeln.
- 5 JA zur Ausbildung – NEIN zur Abgabe
- 6 Warum 7 Prozent entscheiden
- 7 Das LMÜTranspG ist fast Geschichte

WIR IN BERLIN

- 11 Die Mixology Bar Awards und der Bar Convent Berlin
- 12 Berliner Nachwuchs bei den Deutschen Jugendmeisterschaften
- 14 Austausch in bewegten Zeiten Flagship-Treffen im Orania
- 16 Erste Berlin Freedom Week
- 17 Berlin auf Platz 4 der nachhaltigsten Metropolen der Welt
- 18 Neue DEHOGA Berlin-Seminare
- 20 60 Jahre Mosaik
- 21 Zimmer frei für Wandel
- 22 Renaissance-Theater Berlin

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 24 Martens & Prah: Betriebliche Krankenversicherung neu gedacht
- 26 DIRS: Shiji Daylight PMS

NEWS & JUBILÄEN

- 27 News
- 28 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30 Neue Mitglieder
- 31 Save The Date
- 32 Die Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliedsjubiläen Kompetenter Neuzugang in der Klassifizierungskommission: Gabriele Maessen
- 33 50 Jahre Hotel Carolinenhof Tom Zyankali erhält METRO Gastropreis für Digitalisierung

RECHT & RAT

- 34 Kündigung? Bitte mit Köpfchen Energie sparen im Betrieb



| 14

WIR IN BERLIN

TREFFEN IM ORANIA:
DEHOGA Berlin Flagship



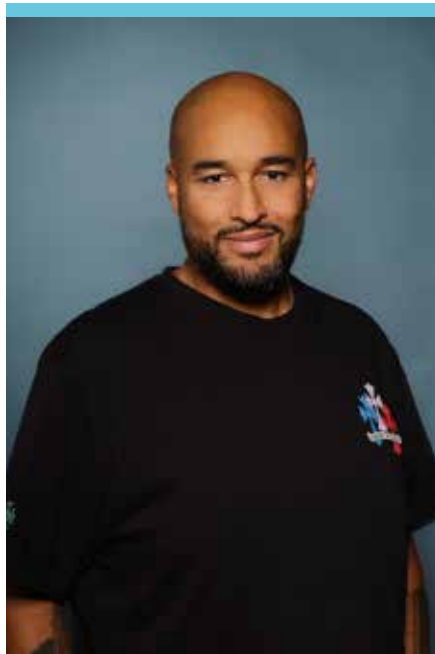
| 12

WIR IN BERLIN

JUGENDMEISTERSCHAFTEN
Berliner Nachwuchs

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 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.



Philip Ibrahim
Vizepräsident DEHOGA Berlin

BERLIN, WIR MÜSSEN REDEN. UND HANDELN.

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

laut einer FU-Studie landet Berlin im bundesweiten Sympathie-Ranking auf dem letzten Platz – während Hamburg vorne liegt. Das Urteil ist hart – und wir akzeptieren es nicht als Status quo. Statt Hauptstadtflair wird Berlin zu oft mit politischem Stillstand, Verwaltungsspannen und dem Klischee des „failed state“ verbunden. International bröckelt das frühere Image der „sexy Hauptstadt“ spürbar. Eine Spitzengastronomin berichtete kürzlich von einem Austausch in Mailand: Dort wird Berlin mit Verwunderung betrachtet – und gleichzeitig zeigt Mailand, wie es gehen kann: High-Class-Gastronomie, Luxushotellerie und Kultur treten geschlossen auf, verstärken sich gegenseitig und erzeugen Strahlkraft, die nicht unbezahlbar ist. Genau das müssen wir in Berlin ebenso schaffen – als Allianz von Hospitality, Fine Dining, Kultur und City-Marketing. Das ist Anspruch und Ziel des DEHOGA Berlin.

Dabei gibt es positive Beispiele, auf die wir aufbauen können: Der ESMO-Kongress 2025 hat gezeigt, was möglich ist, wenn Partner wie visitBerlin, visitBerlin Partnerhotels e.V. und DEHOGA Berlin früh und geschlossen handeln. Volle Hotels, starke Wahrnehmung, internationale Strahlkraft – Berlin kann Kongress-Metropole, wenn wir es wollen. Und auch kulturell liefert die Stadt: Cirque du Soleil bringt mit „Alizé“ seine erste permanente Europa-Show nach Berlin, der Friedrichstadt-Palast glänzt mit „BLINDED by DELIGHT“, dazu kommen Jazzfest Berlin, Jüdische Kultur-tage, Berlin Science Week, das Zero Waste Future Festival und mehr. Ein persönliches Highlight für mich: Das NFL Berlin Game 2025 am 9. November. Als großer Football-Fan weiß ich, welche Energie und

Gemeinschaft dieser Sport entfallen kann. Wenn 70.000 Menschen im Olympiastadion stehen, ist das die beste Werbung für Berlin – emotional, global, verbindend. Passend dazu entsteht erstmals die Berlin Freedom Week – ein Termin mit historischer Verantwortung und internationaler Strahlkraft.

Auch politisch bewegt sich etwas: Das mögliche Aus für das Transparenzgesetz in der Lebensmittelüberwachung wäre ein wichtiges Signal für Vernunft statt Bürokratie. Wir arbeiten weiter an Themen, die für die Zukunft der Stadt entscheidend sind: Optimierung der Auslastung, bessere Konnektivität, intelligentere City-Tax-Modelle, stärkere Kongress- und Sportakquise sowie eine echte Allianz für Exzellenz in Ausbildung und Servicequalität. Denn wir wollen nicht nur über Ambitionen reden – wir wollen Wirkung. Gleichzeitig dürfen wir uns nichts vormachen: Ryanair-Streichungen, fehlende Großevents oder die Verlegung der ZDF-Silvesterproduktion zeigen, dass Berlin Momentum verliert, wenn wir nicht geschlossen auftreten. Es geht um Wahrnehmung, Wertigkeit und Willen. Hier ist auch die Politik noch stärker gefordert. Mein Appell: Lassen wir zu, dass andere unser Narrativ schreiben – oder schreiben wir es selbst? Berlin braucht jetzt Haltung, Verbündete und sichtbare Erfolgsgeschichten. Nicht später. Jetzt.

Wir packen es an – mit Mut, Bündnissen und klaren Ergebnissen. Für unsere Branche. Für unsere Stadt. Für ein Berlin, das wieder leuchtet.

Philip Ibrahim
Vizepräsident DEHOGA Berlin

JA ZUR AUSBILDUNG!

NEIN ZUR ABGABE!

BERLINER WIRTSCHAFT SAGT NEIN ZUR AUSBILDUNGSABGABE!

Die Ausbildungsplatzabgabe wird voraussichtlich zum 1. Januar 2027 eingeführt. Die Berliner Wirtschaft hat sich bereits früh gegen diese Umlage positioniert: in Gesprächen mit Politikern, durch offizielle Statements einzelner Verbände und in zahlreichen öffentlichen Stellungnahmen.

Der nun versandte offene Brief an die Mitglieder des Berliner Abgeordnetenhauses stellt den aktuellsten Schritt dar, um Gehör zu finden und Einfluss auf die geplante Regelung zu nehmen. Vertreten durch zahlreiche Verbände, darunter auch der DEHOGA Berlin über die Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg (UVB), macht die Berliner Wirtschaft darin deutlich, dass sie die Umlage als unfaire Belastung wahrnimmt und sich weiterhin für echte Ausbildungsförderung einsetzen wird.

kleines Unternehmen, das trotz intensiver Bemühungen keine geeigneten Bewerbungen erhält, ein Mittelständler, der auf duale Studiengänge setzt, oder ein hochspezialisierter IT-Dienstleister, der Fachkräfte mit akademischer Ausbildung benötigt – sie alle leisten einen Beitrag für Berlin und seine Beschäftigten, und dennoch würden sie durch die Umlage bestraft. Pauschalisierungen und ungenaue Annahmen ignorieren die Vielfalt der Berliner Wirtschaft und führen zu verständlichem Unverständnis bei den hiesigen Unternehmen.

“

„Eine Strafabgabe schwächt den Standort Berlin. Wer Fachkräfte will, muss die Betriebe stärken – nicht bestrafen.“

Christian Andresen,
Geschäftsführender Gesellschafter
The Mandala Hotel GmbH

“

Zwar können einzelne Branchen eigene Lösungen entwickeln, doch eine branchenübergreifende Umlage wäre eine pauschale Strafmaßnahme für die gesamte Berliner Wirtschaft. Die Unternehmen übernehmen bereits Verantwortung: Viele unterstützen ihre Auszubildenden mit Nachhilfe, Praktika und Berufsorientierung. Statt künstlicher Quoten brauchen wir echte Ausbildungsplätze, praxisnahe Förderung und partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Politik. Bündeln wir unsere Kräfte für bessere Schulbildung, intensivere Berufsorientierung und passgenaue Vermittlung und setzen auf Dialog statt Bürokratie, auf Qualität statt Strafe.

Weitere Informationen:

■ www.ausbildung-statt-abgabe.berlin

+++Die Berliner Wirtschaft sagt NEIN zur Strafabgabe+++

Statt Abgabe fordern: Ausbildung fördern.

CDU und SPD planen eine sogenannte Ausbildungsplatzumlage für Berlin. Wer nicht in dem Maß ausbildet, wie es die Politik fordert, soll eine Strafe zahlen. Hohe Kosten, mehr Bürokratie mitten in einer tiefen Krise. Neue Ausbildungsplätze bringt die Ausbildungsabgabe nicht – im Gegenteil!

JA ZUR AUSBILDUNG!
NEIN ZUR ABGABE!



© pexels – olly

Warum 7 Prozent entscheiden

VON FAIREN STEUERN PROFITIEREN ALLE – GÄSTE, BETRIEBE UND DIE REGIONALE WIRTSCHAFT.

Die Branche blickt mit wachsender Anspannung auf Berlin. Zwar bleibt die geplante Mehrwertsteuersenkung für Speisen auf sieben Prozent ab dem 1. Januar 2026 im politischen Verfahren, doch sie steht zunehmend unter Druck – vor allem wegen des Streits zwischen Bund und Ländern über die Finanzierung. Die geplante Senkung ist Teil eines größeren Entlastungspakets, das auch eine höhere Pendler- und Ehrenamts-pauschale umfasst und damit Teil eines Gesamtkompromisses, über den Bund und Länder derzeit hart verhandeln.

In den Ausschüssen des Bundesrats wurde zuletzt über Kompensationen, Registrierkassenpflicht und digitale Zahlungsoptionen beraten, ein komplexes Geflecht aus Steuer-, Haushalts- und Strukturfragen. Eine Ablehnung der 7 Prozent hat es bislang nicht gegeben, doch der Streit über die Aufteilung der Mindereinnahmen belastet das Verfahren. Der Bund lehnt aktuell eine finanzielle Kompensation für Länder und Kommunen ab.

Zudem verunsichern Schlagzeilen über das mögliche „Kippen der Gastro-Steuer“ viele Betriebe, die mitten im Jahresendspurt um Planungssicherheit ringen. Denn Klarheit über die steuerlichen Rahmenbedingungen ist längst überfällig, zumal aktuelle Daten sinkende Umsätze und Beschäftigung im Gastgewerbe belegen. Viele Betriebe geraten zunehmend an ihre Grenzen.

Von der dauerhaften Geltung der 7 Prozent hängt weit mehr ab als der Preis auf der Speisekarte: Sie sichern Arbeitsplätze, Investitionen und die Wettbewerbsfähigkeit gegenüber Supermarkt, Lieferdienst und to-go-Angebot – allesamt seit jeher mit 7 Prozent besteuert.

1. Halbjahresbilanz 2025
Statistisches Bundesamt:

-17,4%
realer
Umsatzrückgang
in der Gastronomie

„Wir wollen ein Ort der Begegnung bleiben – nicht ein Luxus, den sich nur noch wenige leisten können.“

Jörn Brinkmann

Der DEHOGA betont seit Jahren: Die reduzierte Mehrwertsteuer ist kein Privileg, sondern ein Akt der Steuerfairness. Der Verband warnt aktuell, dass explodierende Kosten und sinkende Umsätze viele Betriebe an ihre Grenzen bringen – und fordert eine schnelle gesetzliche Verankerung der 7 Prozent. Immer mehr Bundesländer teilen diese Haltung und unterstützen das Vorhaben. Doch bis zur endgültigen Entscheidung im Bundestag (voraussichtlich Ende November) und im Bundesrat (nun am 20. Dezember) bleibt es eine Zeit des Wartens – und Werbens. Die bundesweite Kampagne „7% entscheiden“ läuft auf Hochtouren und macht deutlich, worum es geht: um Verlässlichkeit, Gleichbehandlung und Zukunftsperspektiven für eine Branche, die zu den größten Arbeitgebern des Landes gehört.

Damit Betriebe in dieser Übergangszeit handlungsfähig bleiben, stellt der DEHOGA Berlin im geschützten Mitgliederbereich ein Merkblatt mit Empfehlungen zur Angebotserstellung bereit – eine Orientierungshilfe, wie Gastronomen mit der aktuellen Unsicherheit bis zur endgültigen Entscheidung umgehen können.



Wie sehr die Entscheidung über die 7 Prozent den Alltag und die Zukunftsaussichten prägt, zeigen Stimmen aus der Berliner Gastronomie.

Jörn Brinkmann,
*Inhaber der Ständigen Vertretung
Berlin*

„Dies ist ein Ort, an dem Politik, Kultur und rheinische Lebensfreude zusammenkommen. Unser Team aus rund 85 Mitarbeitenden steht täglich für gelebte Gastfreundschaft und gute, ehrliche deutsche Küche sowie leckeres Kölsch. Eine dauerhafte 7 Prozent Mehrwertsteuer wäre ein wichtiges Signal für Wertschätzung, Planungssicherheit und faire Wettbewerbsbedingungen, gerade in einer Stadt wie Berlin, die von ihrer vielfältigen Gastronomie lebt. Sie würde helfen, Arbeitsplätze und Ausbildungsplätze zu sichern und die Vielfalt der Berliner Gastroszene zu bewahren. Es geht nicht um Sondervorteile, sondern um faire Rahmenbedingungen, damit Gastronomie in Deutschland wirtschaftlich tragfähig bleibt. Wir wollen ein Ort der Begegnung bleiben – nicht ein Luxus, den sich nur noch wenige leisten können.“

Peter Baehr
*Geschäftsführer
Restaurant Mirabelle, Pankow*

„Auf den ersten Blick klingt die geplante Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen von 19 auf 7 Prozent ab Januar 2026 wie ein Geschenk für Gastgeber. Für uns mit 80 Plätzen im Innenraum und 20 Mitarbeitenden würde das rechnerisch rund 43.000 Euro mehr im Jahr bedeuten, ein schöner Bonus, möchte man meinen. Doch: Mit der



Erhöhung des Mindestlohns um 1,10 Euro ab 2026 und weiteren 70 Cent ein Jahr später steigen automatisch die Personalkosten. Gleichzeitig wächst der Druck, die Gehälter aller Mitarbeitenden anzupassen. Allein diese Lohnsteigerungen würden den vermeintlichen Vorteil fast vollständig aufzehren – aus mehreren tausend Euro Extra pro Monat bliebe bis 2027 praktisch nichts übrig. Und das ist noch ohne steigende Energiepreise, Einkaufskosten und die allgemeine Inflation gerechnet. Selbst bei einer möglichen Senkung könnte die Steuererleichterung schnell verpuffen.“

Mengling Tang,
*Inhaberin des Restaurants
Peking Ente Berlin*

„Ich leite seit 1999 das Restaurant Peking Ente Berlin, in dem wir authentische chinesische Spezialitäten zubereiten und 15 Mitarbeiter beschäftigen. Eine Rückkehr zur 7 Prozent Mehrwertsteuer würde es uns ermöglichen, noch mehr frische und gesunde Lebensmittel anzubieten, faire Preise zu halten und sichere Arbeitsplätze zu schaffen. Davon profitieren nicht nur unsere Gäste, sondern auch Kitas, Schulen und Familien, für die gutes Essen bezahlbar bleibt. Mit einer stabilen 7 Prozent Regelung bleibt die Berliner Gastronomie vielfältig und weltoffen, ein Spiegel ihrer multikulturellen Gesellschaft, in der unterschiedliche Kulturen, Generationen und Geschmäcker zusammenkommen.“

”

Im europäischen Vergleich liegt die deutsche Mehrwertsteuer im Gastgewerbe über dem Durchschnitt der Nachbarländer.

Arne Anker

“

Arne Anker,
Eigentümer und Küchenchef BRIKZ,
Berlin-Charlottenburg

„Im BRIKZ steht eine saisonale, produktorientierte Küche im Mittelpunkt – mit klaren Aromen, frischen Kräutern und regionalen Zutaten, die wir vollständig verarbeiten, im Sinne einer konsequenten Zero-Waste-Philosophie. Die Branche steht seit Jahren unter massivem Kostendruck, da sämtliche betrieblichen Aufwendungen – von Energie über Personal bis hin zu Lebensmitteln, stark gestiegen sind. Eine niedrigere Mehrwertsteuer würde helfen, die wirtschaftliche Stabilität der Betriebe zu sichern. Der höhere personelle und betriebliche Aufwand rechtfertigt zudem eine steuerliche Entlastung gegenüber dem Außer-Haus-Verkauf. Schließlich dient eine starke Gastronomie auch der gesellschaftlichen Stabilität: Restaurants sind soziale Treffpunkte und tragen wesentlich zur Lebensqualität bei. Im europäischen Vergleich liegt die deutsche Mehrwertsteuer im Gastgewerbe über dem Durchschnitt der Nachbarländer.“

Nikodemus Berger,
Küchenchef
Sternrestaurant Bonvivant

„Wir kochen vegan, regional und saisonal – mit allem, was Brandenburg zu bieten hat, von Blatt bis Wurzel. Nachhaltigkeit ist bei uns kein Buzzword, sondern Haltung: energieeffiziente Geräte, fair bezahlte Mitarbeiter, Lebensmittelspenden und Einsatz für Vielfalt gehören zum Alltag. Unsere Zutaten stammen zum Beispiel aus Martin Rötzel's The Monk Garden in Berlin – ein Paradies seltener Kräuter,

Blüten und Gemüse. Damit unterstützen wir regionale Erzeuger und sind Teil einer lebendigen, lokalen Wertschöpfungskette, die von gegenseitiger Verantwortung lebt. Qualität wie diese hat ihren Preis. Darum sind 7 Prozent Mehrwertsteuer für uns mehr als gerecht – sie sichern Vielfalt, Handwerk und Genuss auf Sterneniveau.“

So lange das Gesetzgebungsverfahren

andauert, dürfen wir nicht nachlassen für unser Anliegen zu werben und mit unseren guten Argumenten Überzeugungsarbeit zu leisten. Nutzen auch Sie dafür in Ihren Betrieben unser hier verlinktes aktuelles Plakat. Die Botschaft darauf ist zentral und richtig: es geht jetzt um Verlässlichkeit!

■ www.mein.dehoga-berlin.de

DEHOGA

**Verlässlichkeit,
die Zukunft sichert.**

7% MwSt. auf Speisen

sichern Arbeitsplätze,
machen Investitionen möglich,
sorgen für fairen Wettbewerb,
erhalten die Restaurants, Wirtshäuser und Cafés,
unsere „öffentlichen Wohnzimmer“
in der Stadt wie auf dem Land!

damit-alle-gewinnen.de

entscheiden



Das fröhliche Weihnachtssingen

Advent im Wedding-Wonderland!

Ein Gruppen-Karaoke-Event für die ganze Familie mit stimmungsvollen Weihnachtssongs und den beliebtesten Adventshits. Last Christmas war mehr Lametta? Wohl kaum!

So 30.11.25 17:00 Uhr
Di 02.12.25 19:30 Uhr
Di 09.12.25 19:30 Uhr

Das RAZ Café – unser „Knusperhäuschen“ im Foyer – öffnet bereits zwei Stunden vor Veranstaltungsbeginn



**prime
time
theater**



**Infos & Tickets gibt's unter
primetimetheater.de/singspass**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**



KONSEQUENTER EINSATZ

FÜR FAIRNESS UND VERHÄLTNISMÄSSIGKEIT

Das LMÜTranspG ist fast Geschichte

Hygiene hat im Berliner Gastgewerbe oberste Priorität. Die Einhaltung höchster Standards ist für Hoteliers und Gastronomen selbstverständlich, sie ist Grundlage für Vertrauen, Qualität und Sicherheit. Der DEHOGA Berlin bekennt sich klar zu den strengen Lebensmittelhygieneregeln und unterstützt seine Mitglieder seit Jahren mit Schulungen, Leitlinien und Informationsmaterialien. Wer Hygienemängel duldet, schadet nicht nur seinem Betrieb, sondern dem Ansehen der gesamten Branche.

Trotzdem war von Beginn an klar: Das 2023 eingeführte Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz (LMÜTranspG) war der falsche Weg. Die Veröffentlichung von Kontrolleergebnissen – ob als Barometer an der Tür oder online – führte nicht zu mehr Transparenz, sondern zu verzerrten Bildern und öffentlicher Stigmatisierung. Eine Kontrolle bildet immer nur eine Momentaufnahme ab. Fehler können rasch behoben werden, doch die Wirkung eines negativen Ausfalls bleibt.

Schon kurz nach Inkrafttreten des Gesetzes hatte der DEHOGA Berlin gemeinsam mit Partnern der Lebensmittelwirtschaft auf die gravierenden Probleme hingewiesen: fehlende Kontrolleure, ungleiche Vollzugspraxis in den Bezirken, hoher bürokratischer Aufwand – bei gleichzeitig sinkender Effektivität. In zahlreichen Gesprächen, Stellungnahmen und Fachrunden machte der Verband deutlich,

dass Hygiene nicht durch Bürokratie, sondern durch Schulung, Verantwortung und gelebte Qualität entsteht.

Im August 2024 bekräftigte der DEHOGA Berlin die Forderung nach Abschaffung des Gesetzes oder zumindest einer grundlegenden Überarbeitung. Der Verband warnte vor einem dauerhaften Internet-Pranger und sprach sich für freiwillige, geprüfte Siegel nach Hamburger Vorbild aus. Diese Position blieb über zwei Jahre hinweg konsistent – sachlich begründet, lösungsorientiert und im Dialog mit Politik und Verwaltung.

Nun ist das Ziel hoffentlich fast erreicht: Nach der am 18. September 2025 erfolgten Zustimmung des Rats der Bürgermeister hat der Senat am 7. Oktober 2025 den von Dr. Felor Badenberger, Senatorin für Justiz und Verbraucherschutz, in den Senat eingebrachten Gesetzentwurf zur Aufhebung des LMÜTranspG auf den Weg gebracht. Das Gesetz muss aber noch vom Abgeordnetenhaus beschlossen werden. Es würde dann am Tag nach der Verkündung im Gesetz- und Verordnungsblatt für Berlin Inkrafttreten. Die Entscheidung würde Entbürokratisierung bedeuten, Betriebe und Behörden entlasten und die Lebensmittelüberwachung in ihrem eigentlichen Zweck stärken: der Sicherung von Hygiene und Verbraucherschutz.

Gläserklang, Glamour und große Gefühle

DIE MIXOLOGY BAR AWARDS 2026 UND DER BAR CONVENT BERLIN

Gastbeitrag Susanne Baró Fernández, Timbler Doodle Bar

Es war eine Nacht, wie sie die deutsche Barszene selten erlebt: Die ersten Mixology Bar Awards im Festsaal Kreuzberg verwandelten das Spreeufer am 5. Oktober in ein funkeln- des Zentrum der Barkultur. Wo sonst Indie-Bands auftreten, feierte nun die Elite der deutschen Barwelt in eleganter Abendgarderobe – ausgelassen, stilvoll und doch wohl- tuend unprätentiös.

Charmant und mit feinem Witz führten Nils Wrage (Chefredakteur Mixology) und Gabriel Daun, (freier Autor, Mixology) durch den Abend und ließen keinen Zweifel daran, dass die Barszene „durch die breite Windschutzscheibe nach vorn“ blicken sollte – in eine Zukunft voller Vielfalt, Nachhaltigkeit und neuer Ideen und mutiger Unternehmen, die sich trotz allem gerade jetzt an das Projekt „eigene Bar“ wagen.

Vor allem Berlin hatte allen Grund zum Jubeln: Gleich fünf Trophäen blieben in der Hauptstadt. Die Green Door verteidigte ihren Titel als Bar des Jahres - Deutschland und holte zugleich den Preis für das Barteam des Jahres. Das legendäre Buck & Breck wurde zur Bar-Institution gekürt, während ihr Vito Nicotra als Bartender des Jahres ausgezeichnet wurde. Arash Ghassemi aus dem Bar Basta in der Casa Camper gewann als Gastgeber des Jahres und komplettierte damit Berlins Triumphzug.

Doch auch München und Hamburg glänzten: Das Ory holte den Titel als Hotelbar des Jahres und stellte mit Jennifer Mindl die Newcomerin des Jahres. In Hamburg gingen gleich zwei Preise an die Elbe – an das Nick & Nora als Neue Bar des Jahres und an das Jing Jing als Restaurant-Bar des Jahres. Begleitet wurde die Gala, die erstmals wieder von Stefan Adrian (stellv. Chefredakteur Mixology) im Livestream übertragen wurde, von tosendem Applaus und strahlenden Gesichtern – ein Fest der Leidenschaft für Handwerk, Gastfreundschaft und Genuss.

■ www.mixology.eu

Nur wenige Morgenstunden später folgte der zweite Höhepunkt des Jahres: der Bar Convent Berlin (BCB) 2025. Drei Tage lang, von Montag bis Mittwoch, verwandelten 566 Aussteller aus 50 Ländern und über 12.000 Besucherinnen und Besucher das Messegelände in ein Paradies aus Glas, Shaker und Geist. Von neuen Trends wie Cocuy aus Venezuela bis zu bekannten Größen, von Sirupen über Gläser bis zu Gläserspülmaschinen; kein Detail blieb unentdeckt.

Abends ging der Spirit in der Stadt weiter: Internationale Top Bars sorgten bei fulminanten Guest Shifts in Berliner Locations für volle Tresen, während andere Bars mit gewohntem Herzblut ihr „Business as usual“ betrieben: ein echtes Abbild der lebendigen Berliner Barkultur.

Neben Drinks und Networking stand der BCB auch für Inhalte: etwa ein Workshop von Hosting Tomorrow zum Umgang mit Diskriminierung in der Barwelt und den richtigen Antworten – ein wichtiges Thema, das zeigt, wie reflektiert und zukunftsorientiert die Branche geworden ist.

Ein Resümee nach dieser Woche? Berlin bleibt das pulsierende Herz der europäischen Barszene: innovativ, laut, leidenschaftlich und bereit für neue Horizonte.

■ www.barconvent.com



© FRBMedia-FelixBraune



© Natalia Kepesz

BERLINER NACHWUCHS ZEIGT KLASSE BEI DEN DEUTSCHEN JUGENDMEISTERSCHAFTEN

Drei Auszubildende vertreten die Hauptstadt mit Leidenschaft und Teamgeist am Petersberg

Spitzenleistungen, Lampenfieber und jede Menge Herzblut: Bei den 43. Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe traf sich Mitte Oktober auf dem Petersberg die Elite des gastgewerblichen Nachwuchses: 51 der besten Auszubildenden aus ganz Deutschland. Zwei Tage lang wurde gekocht, serviert, beraten und improvisiert, bevor am Montag die Sieger feststanden. Auch Berlin war mit einem starken Trio vertreten: Köchin Isabelle Lorenz (Telegraphenamt), Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Luan Nebi (Maritim ProArte) und Hotelfachmann Nicolai Benedikt Groß (Intercontinental Berlin) traten für das Land Berlin an und zeigten, dass die Hauptstadt nicht nur kulinarisch, sondern auch ausbildungstechnisch einiges zu bieten hat.

Am Freitag reiste das Berliner Team an den traditionsreichen Austragungsort, das Steigenberger Icon Grandhotel & Spa Petersberg, wo sie sich gemeinsam mit den anderen Landessiegerinnen und -siegern auf den Wettbewerb einstimmten. Am Samstag und Sonntag standen Theorie, Praxis und Teamarbeit auf dem Programm: vom kreativen Menü über Barservice bis hin zum Rezeptionsgespräch. Gefragt waren Fachwissen, Präzision und Souveränität.

„Das hohe Maß an Professionalität und das starke Miteinander der Teilnehmenden sind inspirierend und ein starkes Signal für die Zukunft der Branche“, lobte DEHOGA-Präsident Guido Zöllick in seiner Ansprache und dankte zugleich den Ausbilderinnen und Ausbildern, die sich mit Herzblut und Einsatz für die Fachkräfte von morgen

engagieren. Hans Schneider, Vorsitzender der Wettkampfleitung, betonte den Stellenwert der Teilnahme: „Wer es bis hierhin schafft, kann es überall schaffen – national wie international.“ „Es freut mich zu sehen, dass unsere Reform der dualen Ausbildung ein echter Erfolg war“, ergänzte Dr. Christoph Ploß (MdB), Koordinator der Bundesregierung für maritime Wirtschaft und Tourismus. „Allen Wettbewerbsteilnehmern gilt meine höchste Anerkennung: Sie haben in den letzten Tagen nicht nur ihr exzellentes fachliches Können, sondern auch große Leidenschaft und beeindruckenden Teamgeist bewiesen.“

Zu den großen Gewinnerinnen und Gewinnern des Wochenendes zählten Carolin von Arend (Europa-Park GmbH



Gruppenbild aller Teilnehmenden
zu den 43. Deutschen Jugendmeisterschaften 2025

& Co. – Hotelbetriebe KG, Rust), die als beste Hotelfachfrau ausgezeichnet wurde, Lilli Hermann (Gasthaus Rössle, Elzach), die in der Kategorie Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie siegte, sowie Jana Meier (Wellness & Natur Resort Reischlhof, Wegscheid), die den Titel als beste Köchin Deutschlands errang. In der Mannschaftswertung konnte Bayern die begehrte Goldmedaille und damit den Gesamtsieg feiern, während Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen Silber und Bronze holten.

Auch wenn die Berliner Delegation diesmal nicht auf dem Siegerpodest stand, konnten Isabelle Lorenz, Luan Nebi und Nicolai Benedikt Groß wertvolle Erfahrungen sammeln und ihr Können vor hochkarätiger Jury und Publikum unter Beweis stellen. Ihre Leistung zeigt: Talent, Leidenschaft und Teamgeist sind die besten Zutaten für eine erfolgreiche Zukunft in Hotellerie und Gastronomie.

Begleitet und unterstützt wurden die drei von einem engagierten ehrenamtlichen Trainerkreis, der sich mit großem Einsatz für die Nachwuchstalente starkmacht: die ehemaligen OSZ-Lehrerinnen Martina Mingels, Elisabeth Schallopp und Manuela Eckstein, Brigitte Lichtenberg (VSR), Heiko Becker und Christopher Wende (beide L & D GmbH) sowie Christian Eitle (Maritim ProArte). Zudem übernahm Sophia Ringel, Assistentin des Hauptgeschäftsführers des DEHOGA Berlin, die Rolle der Teamleiterin und kümmerte sich mit großem Enthusiasmus um die Azubis – vor, während und nach der DJM. Ein besonderes Dankeschön gilt auch Vitali Müller, Leiter der Mitgliederbetreuung, der es sich nicht nehmen ließ, Team und Ausstattung persönlich sicher und pünktlich auf die insgesamt 1.363 Kilometer langen Strecke hin und zurück zu begleiten. Unser herzlicher Dank geht an die Betriebe, die ihren Mitarbeitenden Zeit zum Trainieren einräumten und sie vor und während der Meisterschaftstage mit großem Rückhalt begleiteten. Ein besonderes Lob an Julia Zeiger (The Ritz-Carlton) und Jasper Glöckner



Berliner Team Nicolai Benedikt Groß, Luan Nebi, Isabelle Lorenz

(Hilton Berlin) aus dem Nachrücker-Team, die das Team auf dem Petersberg mit großem Einsatz unterstützten.

In der Vorbereitung konnten die Berliner auf ein starkes Netzwerk zählen: Das OSZ Gastgewerbe, die Hotelfachschule Berlin, die L&D GmbH im Allianz Campus Berlin sowie das Maritim ProArte Hotel stellten Trainingsmöglichkeiten zur Verfügung. Unterstützt wurden die Auszubildenden zudem von azubi:web, das ihnen ermöglichte, Lerneinheiten zur Wettkampfvorbereitung flexibel in den Alltag zu integrieren.

Für einen professionellen Auftritt sorgte die Fliegel Textilservice GmbH, die das Team großzügig mit Anzügen und Kochjacken ausstattete.

Am Ende blieb neben der Erinnerung an intensive Wettbewerbstage vor allem eines: der Stolz, Berlin auf Bundesebene vertreten zu haben. Und die Gewissheit, Teil eines starken Branchennachwuchses zu sein, der mit Leidenschaft, Können und nicht zuletzt mit viel Spaß an der Sache die Zukunft der Hotellerie und Gastronomie gestaltet.



© DEHOGA Berlin



Berliner Team betreut VIP-Tisch, Gäste (v.l.n.r.) Guido Zöllick & Jana Schimke, DEHOGA Bundesverband, Gerrit Buchhorn DEHOGA Berlin, u.a.m.

© Heiko Becker



FLAGSHIP-TREFFEN IM ORANIA

Austausch in bewegten Zeiten

Nach der Sommerpause kam die Flagship-Runde im Salon des Hotel Orania.Berlin zusammen: hoch über Berlin, mit Blick auf eine Branche, die derzeit viel Gegenwind spürt. Fine Dining steht unter Druck, die Kosten steigen, die Schlagzeilen sind selten positiv. Entsprechend nachdenklich war die Stimmung und gerade deshalb tat das Wiedersehen gut.



Gerrit Buchhorn, Mathias Böhme & Christopher Kümper – Patio Restaurantschiff, Bernhard Moser (v.l.n.r.)

Beim „Tour de table“ zeigte sich, wie unterschiedlich, aber auch wie ähnlich die Herausforderungen sind: vom Fachkräftemangel über veränderte Gästestrukturen bis hin zu Fragen der Wirtschaftlichkeit. Der DEHOGA Berlin informierte über aktuelle Entwicklungen und politische Gespräche, die viele unmittelbar betreffen. Besonders spannend war der offene Austausch über internationale Kooperationen sowie neue Mitgliedschaften: ein Zeichen, dass sich trotz aller Unsicherheiten neue Wege und Partnerschaften auftun.

Am Ende blieb das Gefühl, das Flagship immer ausmacht: Ehrlichkeit, Verbundenheit und die Überzeugung, dass man gemeinsam weiterkommt – auch in schwierigen Zeiten. Willkommen an unsere neuen Mitglieder: Patio Restaurantschiff, The Knast, Michelberger, Lovis. Vielen Dank an Flagship-Mitglied Philip Vogel für den stilvollen Rahmen und an das Team des Hotel Orania.Berlin für die herzliche Betreuung.

WAS HINTER „DEHOGA BERLIN FLAGSHIP“ STECKT

Mit der Initiative „DEHOGA Berlin Flagship“ hat der Hotel- und Gastronomieverband ein Fachbündnis für die Spitzen- und Leuchtturmgastronomie geschaffen. Es vertritt ihre Interessen gegenüber Politik und Verwaltung, denn die Flagship-Betriebe prägen das gastronomische Profil Berlins entscheidend.

Die Mitgliedschaft steht DEHOGA-Mitgliedern offen, die nachweislich zur Spitzengastronomie zählen, etwa mit einem Stern im Guide Michelin, zwei Hauben im Gault&Millau oder drei „F“ im Feinschmecker ausgezeichnet sind. Alternativ können Kolleginnen und Kollegen vorgeschlagen werden, wenn sie die Werte der Gruppe glaubwürdig vertreten.

Diese Werte sind klar formuliert: ethische Unternehmensführung, Nachhaltigkeit, Förderung der Ausbildung, handwerkliche Qualität und ein außergewöhnliches Gästeerlebnis. Aktuell zählt die Gruppe 25 Betriebe; beim letzten Treffen wurden vier neue Restaurants einstimmig aufgenommen – ein positives Signal in anspruchsvollen Zeiten.

■ www.dehoga-berlin.de/flagships

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

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

ALBA 

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

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



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

berlin.alba.info

8. BIS 15. NOVEMBER:

Die Stadt der Freiheit feiert die erste Berlin Freedom Week

MEHR ALS 100 VERANSTALTUNGEN IN ACHT TAGEN

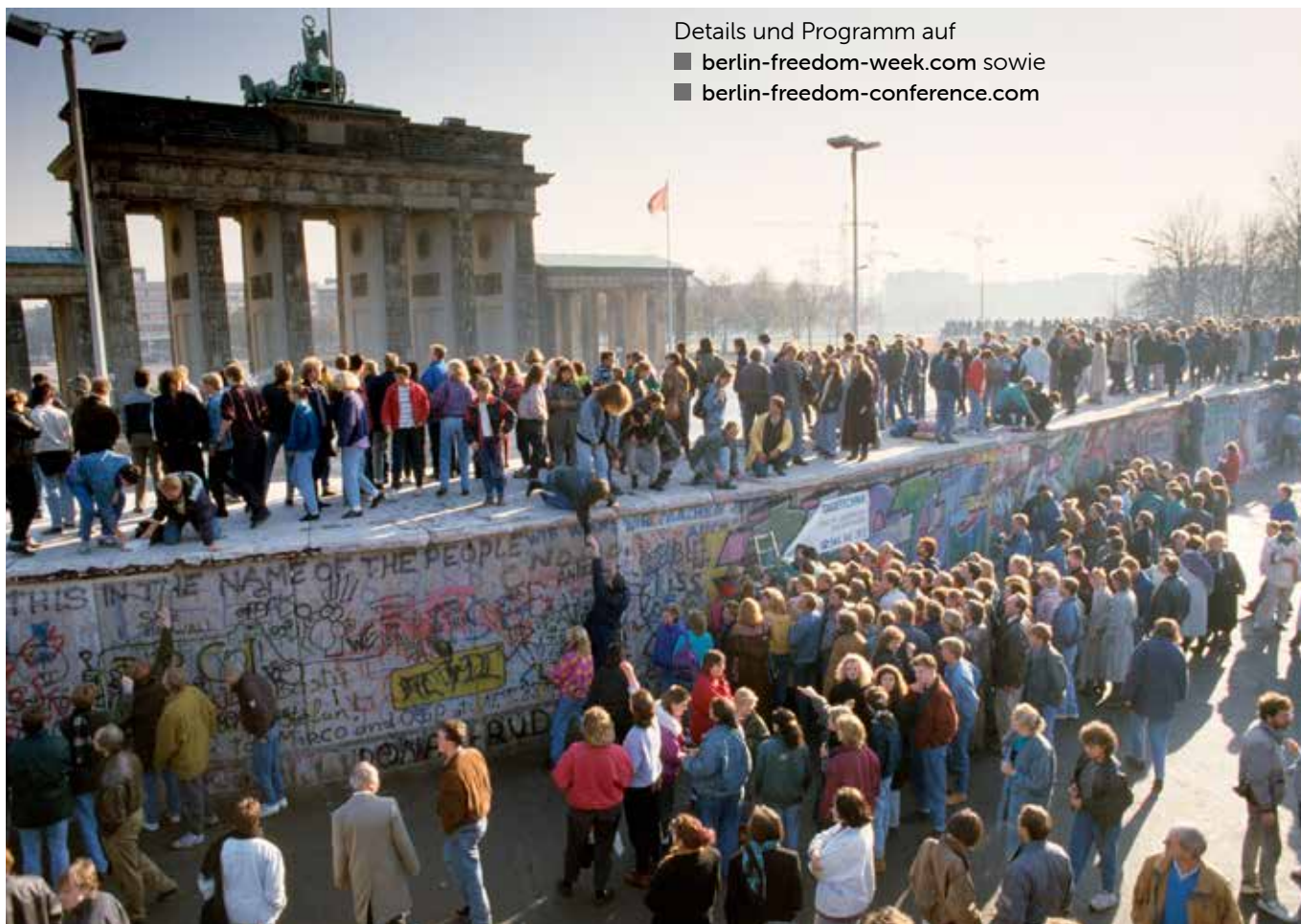
Vom 8. bis zum 15. November findet erstmals die Berlin Freedom Week statt – ein achttägiges Festival der Freiheit mit über 100 Veranstaltungen an mehr als 30 Orten in der Hauptstadt. Museen, Theater, Botschaften und Institutionen laden zu Panels, Ausstellungen und Begegnungen mit Freiheitskämpfern sowie Demokratinnen und Demokraten aus aller Welt ein. Begleitend tourt das Berlin Freedom Mobil durch die Stadt, bringt Bühnen- und Filmformate in den öffentlichen Raum und präsentiert einen Nachbau der legendären Freiheitsglocke.

Highlight der Woche ist die Berlin Freedom Conference am 10. November im Gasometer, bei der Persönlichkeiten wie Oleksandra Matviichuk und Masih Alinejad über Wege zum Schutz von Freiheit und Demokratie diskutieren.



© Berlin Freedom Week

Initiiert von visitBerlin, der Axel Springer Freedom Foundation und dem World Liberty Congress, dem Berliner Beauftragten zur Aufarbeitung der SED-Diktatur sowie der Robert-Havemann-Gesellschaft, steht die erste Berlin Freedom Week unter der Schirmherrschaft von Berlins Regierendem Bürgermeister Kai Wegner und ist eine Einladung an alle, die Freiheit zu feiern und zu verteidigen.



Details und Programm auf

- berlin-freedom-week.com sowie
- berlin-freedom-conference.com

© Alamy Stock, Foto: Norbert Michalke

WIR IN BERLIN

BERLIN AUF PLATZ 4

DER NACHHALTIGSTEN

METROPOLEN

WELTWEIT

visitBerlin treibt Berlins nachhaltige Tourismusentwicklung voran

Berlin erreicht im „Global Destination Sustainability Index 2025“ erstmals Rang vier, verbessert sich damit um eine Position gegenüber dem Vorjahr und gehört zu den führenden nachhaltigen Metropolen weltweit – hinter Melbourne, Singapur und Barcelona. Das wichtigste internationale Nachhaltigkeitsranking für die Tourismus- und Veranstaltungsbranche bewertet Kriterien in den Bereichen Umweltstrategie, soziale Nachhaltigkeit, Visitor Economy und Destinationsmanagement.

„Dass Berlin 2025 sein Ergebnis deutlich verbessern konnte, ist ein sensationeller Erfolg“, sagt Sabine Wendt, Geschäftsführerin von visitBerlin. „Das Ranking zeigt, was möglich ist, wenn viele touristische Partner in unserer Stadt gemeinsam an einem Ziel arbeiten: Berlin als klimafreundliche, lebenswerte und zugleich attraktive Metropole für unsere Gäste wie für die Berlinerinnen und Berliner weiterzuentwickeln.“

Drei Viertel aller Berliner Hotels sind bereits nachhaltig zertifiziert, ebenso 81 Prozent der Kongress- und Messelocations. Mit Projekten wie der Klima-Roadmap, dem „Berlin Impact Programm“ und der Initiative Sustainable Berlin treibt visitBerlin die nachhaltige Stadt- und Tourismusentwicklung konsequent voran.

Weitere Informationen:

■ about.visitBerlin.de/sustainable-berlin

© visitBerlin Foto: Scholvin



Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

bis 29.11.2025



ab 03.12.2025



ab 07.01.2026



weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

**prime
time
theater**

Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

NEUE DEHOGA BERLIN-SEMINARE 2026

In Weiterbildung zu investieren heißt,
in die Zukunft zu investieren.

Gerade in einer Branche, die sich stetig wandelt, ist kontinuierliche Fortbildung unverzichtbar, für Mitarbeitende ebenso wie für Betriebe. Natürlich ist es im laufenden Tagesgeschäft oft eine Herausforderung, Zeit für Seminare zu finden. Doch langfristig zahlt sich diese Investition aus: Weiterbildungen fördern Fachwissen, Motivation und Selbstvertrauen. Sie zeigen Mitarbeitenden Wertschätzung, eröffnen Perspektiven für Aufstieg und berufliche Entwicklung und stärken zugleich die Bindung an Ihr Unternehmen. Qualifizierte und engagierte Teams sind das Fundament für zufriedene Gäste, nachhaltigen Erfolg und ein attraktives Arbeitgeberimage. So entstehen auch beste Voraussetzungen, um neue Auszubildende für die Zukunft zu gewinnen.

Neben unseren beliebten Seminar-Klassikern erwarten Sie 2026 viele neue spannende, praxisnahe Themen für alle, von Existenzgründerinnen und -gründern über Führungskräfte bis hin zu Auszubildenden. Hier ein Auszug.

JETZT ANMELDEN UND PLATZ SICHERN!

» FRÜHBUCHER-VORTEIL MIT DEM STICHWORT

WEITERBILDUNG 2026

**10 PROZENT RABATT
FÜR DIE ERSTEN 50 ANMELDUNGEN
BIS 31. DEZEMBER 2025!**

Bei Anmeldung das Stichwort
im Feld Firmendaten eingeben.

FRAGEN ZU UNSEREN SEMINAREN?

Kontaktieren Sie
Juliane Schoenau
Leiterin Aus- und Weiterbildung

T +49 30 31804820
■ seminare@dehoga-berlin.de

Alle Seminare finden Sie unter
■ www.seminare.dehoga-berlin.de

UNSERE NEUESTEN HIGHLIGHTS:

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

FACHMANN/FACHFRAU FÜR RESTAURANTS

& VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

(PRAXIS)

2-Tages-Seminar mit Simulation
der praktischen Abschlussprüfung
3. & 4. Dezember 2025 (jeweils von 15.30 bis 20.30 Uhr)

PRÜFUNGSVORBEREITUNG FACHMANN/

FACHFRAU FÜR HOTELLERIE (PRAXIS)

2-Tages-Seminar mit Simulation
der praktischen Abschlussprüfung
3. & 4. Dezember 2025 (jeweils von 15.30 bis 20.30 Uhr)

TRAIN-THE-AZUBI-BETREUER

Junge Menschen professionell begleiten
und Ausbildungsqualität sichern.
26. Januar 2026 (9.00 bis 17.00 Uhr)

AZUBI-KICKSTART

Erfolgreich starten im Gastgewerbe:
Motivation, Teamwork und Servicekompetenz
in nur 6 Stunden.
17. Februar 2026 (9.00 bis 17.00 Uhr)

UNTERNEHMER KNOW-HOW

Aktuelles Wissen für Führungskräfte:
Strategien, Rechtliches und betriebswirtschaftliches
Update.
13. April 2026 (9.00 bis 17.00 Uhr)

GRÜNDUNG IN DER GASTRONOMIE

2-Tages-Seminar für eine erfolgreiche
und solide Existenzgründung.
28. & 29. September (jeweils 9.00 bis 17.00 Uhr)

Unsere Publikationen für Sie

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Branchen, Sport-, Kultur-, Medien- und Lokalinteressierte!



**Jetzt
Mediadaten
anfordern!**

(030) 43 777 82 - 0 oder
Anzeigen@raz-verlag.de



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

RAZ Verlag und Medien GmbH · Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin
Fon (030) 43 777 82-0 · Fax (030) 43 777 82-22 · Anzeigen@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de

60 Jahre Mosaik:

INKLUSION ALS GEWINN FÜR GASTRONOMIE UND GESELLSCHAFT

Frank Jeromin

Vor 60 Jahren, Anfang September 1965, setzten elf engagierte Frauen aus dem Deutsch-Amerikanischen Frauenclub eine mutige Idee in die Tat um: Sie eröffneten in einer ehemaligen Drogerie in Zehlendorf den ersten Standort des Vereins „Das Mosaik e.V.“. Es begann als improvisiertes Betreuungsangebot für wenige Menschen mit Behinderung und entwickelte sich zu einem der größten Arbeitgeber in Berlin und Brandenburg. Heute zählt der Mosaik-Unternehmensverbund mehr als 2.000 Mitarbeitende mit und ohne Behinderung und blickt auf sechs Jahrzehnte voller Wachstum, Innovation und gelebter Inklusion zurück.

Aus der kleinen Initiative entstand ein vielseitiges Netzwerk: Mosaik betreibt Werkstätten, Wohnangebote, den landwirtschaftlichen Ökohof Kuhhorst und seit den 1990er-Jahren auch Restaurants und Servicebetriebe. Mit dem Restaurant Charlottchen und dem Café Schwartzsche Villa eröffnete sie inklusive Gastronomiebetriebe, die bis heute erfolgreich arbeiten. Unter dem Dach von Mosaik-Services schaffen Beschäftigte tariflich entlohnte Arbeits- und Ausbildungsplätze in 17 Berufen, auch im Gastgewerbe. „Viele Leute wissen gar nicht, mit welchem Engagement sich Menschen mit Behinderung in das tägliche Leben einbringen. In der Gastronomie, im Handwerk oder bei der Arbeit auf dem Bauernhof“, betont Geschäftsführer Frank Jeromin.

Der Verbund musste in den vergangenen Jahrzehnten viele Widerstände überwinden. Politiker warfen Mosaik einst „Steuergeldverschwendung“ vor, weil Menschen mit Behinderung tariflich arbeiteten. Jeromin widerspricht entschieden: „Was ist die Alternative? Sollen sie nur zu Hause sitzen und Däumchen drehen?“ Heute kämpft Mosaik mit neuen Problemen, etwa Fachkräftemangel. „Auch bei Mosaik-Services haben wir derzeit mehr Arbeits- und Ausbildungs-

plätze als Nachfrage. Junge Menschen orientieren sich anders, viele träumen vom Influencer-Dasein statt vom Handwerksberuf“, erklärt er.

Trotzdem bleibt die Botschaft klar: Inklusion ist kein soziales Anhängsel, sondern ein Erfolgsmodell: wirtschaftlich wie gesellschaftlich. Und wie geht es weiter? Mosaik stellt sich den kommenden Jahrzehnten mit Optimismus. Digitalisierung, veränderte Berufsbilder und neue gesellschaftliche Herausforderungen stehen auf der Agenda. „Ich hoffe, dass auch die letzten Kritiker einsehen, dass Menschen mit Behinderung keine Belastung für den Steuerzahler sind. Ganz im Gegenteil: Sie sind eine Bereicherung für die Gesellschaft“, betont Jeromin. Eines ist sicher: Für Mosaik bedeutet Stillstand keine Option. Inklusion bleibt Teil der Zukunft, auch und gerade im Gastgewerbe.



Königlicher Weinberg
in Potsdam

© Mosaik

■ www.mosaik-berlin.de

Zimmer frei für Wandel

EINES DER GRÖSSTEN BERLINER TAGUNGSHOTELS

WAGT DEN SPRUNG IN DIE SELBSTSTÄNDIGKEIT.



Zum Jahreswechsel verabschiedet sich das Mercure Hotel Moa Berlin aus dem Franchisesystem und startet als eigenständige Marke „MOA Berlin“. General Manager Philip Ibrahim, seit März im Amt, steuert das 336-Zimmer-Haus gemeinsam mit der MOA Group durch diese entscheidende Phase. Bekannt für seine

klare Haltung zu Community, Vielfalt und moderner Hospitality, sieht Ibrahim in der Markenunabhängigkeit keinen Bruch mit dem Bewährten, sondern den nächsten Schritt – mitten im Berliner Markt und mitten im Kiez. Wir haben ihm auf den letzten Metern vor dem Neustart kurze Fragen gestellt.

Und weil er sich selbst gern reden hört (seine Worte, nicht unsere), baten wir um knappe Antworten.

Philip, du bist seit März 2025 neu im Haus und begleitest es nun parallel in die Markenunabhängigkeit. Welcher mögliche Vorteil liegt in dieser Doppelrolle?

Ich bin mit einem frischen Blick ins Haus gekommen – ohne „das haben wir schon immer so gemacht“, aber mit viel Erfahrung in Community Building und Außenwirkung. Gleichzeitig bin ich nah dran am Team und begleite die Veränderung operativ mit. Diese Kombination aus Distanz und Nähe schafft ein extra Paar Augen und hilft, Entscheidungen mit Weitsicht und Bodenhaftung zu treffen.

Wo siehst du die größten Vorteile der Unabhängigkeit?

In unserem Gestaltungsspielraum. Wir können schneller entscheiden, lokaler agieren und direkter auf Gäste, Trends und unser Umfeld reagieren. Ganz besonders im Hinblick auf unsere Nachbarschaft „Moabit“, die wir noch stärker in den Mittelpunkt rücken werden. Die Partnerschaft mit Mercure hat uns ein wertvolles Fundament gegeben, auf dem wir jetzt mit eigener Handschrift weiterbauen.

Was ist auf dem Weg zur Eigenständigkeit bereits geschafft?

Die strategische Positionierung steht: Moa Berlin steht für „Congress, Kiez & Culture“ mit echter Berliner Haltung, Begegnung auf Augenhöhe und einem offenen Haus, in dem Vielfalt und Individualität gelebt werden. Viele Strukturen, Systeme und Partnerschaften sind bereits angepasst oder neu verhandelt.

Was fordert dich am meisten?

Tempo und Balance. Ein Rebranding im laufenden Betrieb ist wie Zugfahren und gleichzeitig die Schienen neu verlegen. Wir wollen unsere MOA Brand neu denken und zum Vorschein bringen. Besonders die Vielzahl an Kleinigkeiten: jede Buchungsmaske, jedes Formular, jedes Logo muss neugestaltet werden. Man merkt erst in so einem Prozess, wie tief ein Franchise-System ins Tagesgeschäft eingreift und wie befreiend, aber auch herausfordernd es ist, das alles selbst zu gestalten.

Und was steht in den nächsten Wochen noch an?

Der Feinschliff vom neuen Markenauftritt über digitale Tools bis zur Schulung des Teams. Jetzt geht es darum, Haltung und Kreativität für Gäste, Partner und natürlich unser Team spürbar zu machen.

Wem würdest du den Schritt in die Markenunabhängigkeit empfehlen?

Allen Häusern, die wissen, wer sie sind und wofür sie stehen. Wer eine klare Identität und ein starkes Team hat und den Mut, sich neu zu positionieren, kann unabhängig wachsen und so einen deutlichen Mehrwert für Gäste und Community schaffen.



© Visual_Moa Berlin

Vielen Dank für das Gespräch und viel Erfolg beim Einchecken in die neue Ära des Moa Berlin.

Nebenan

VON DANIEL KEHLMANN

Eine Produktion des St. Pauli Theater Hamburg
in Zusammenarbeit mit dem Renaissance-Theater Berlin

Ein bekannter Filmschauspieler, dessen Karriere eigentlich nicht zu bremsen ist und dem auch privat alles zu gelingen scheint, trifft kurz vor einem wichtigen Casting in London, das seine internationale Karriere beschleunigen soll, unten in der Eckkneipe in dem Haus, in dem er ein Loft gekauft hat, auf einen ihm unbekannten Nachbarn. Der fängt an, ihn mit immer neuen Details aus seinem Privatleben zu provozieren. Woher weiß er das alles? Das kann er nicht alles wissen, nur weil er auf der anderen Seite des Innenhofes lebt.

Er entpuppt sich als Mitarbeiter eines Kreditkartenunternehmens, der sich aus den Kontobewegungen seiner Kunden ein exaktes Bild von deren Leben machen kann. Immer wenn der Schauspieler zum Taxi will, enthüllt er ein neues Detail: über die Untreue der Ehefrau, über ganz private Internet-Surfereien, über neue Filmprojekte, die zu scheitern drohen. Und auch zu den gespielten Filmrollen des Schauspielers hat der Nachbar eine ganz dezidierte Meinung.

Der sieht plötzlich sein ganzes Leben vor sich. Und langsam begreift er, dass sich um einen ausgeklügelten Racheplan von jemand handelt, der sich als Gentrifizierungsopfer und Wendeverlierer sieht. Und er scheint zu funktionieren und fängt an, das Leben des vermeintlichen Gewinners völlig durcheinanderzubringen.

Daniel Kehlmann gelingt damit nach „Heilig Abend“ erneut ein richtiger und in dem Aufeinandertreffen dieser zwei eigentlich nicht kompatiblen Welten auch sehr komischer Theaterkrimi mit starken Dialogen und einem überraschenden Plot.

EXKLUSIV FÜR DEHOGA-MITGLIEDER

Unter dem Stichwort „hogaAktiv“ erhalten Verbandsmitglieder – nach Maßgabe der vorhandenen Plätze – 20 Prozent Ermäßigung auf den Vollpreis in allen Preisgruppen.

SPIELTERMINE:

18. BIS 22. NOVEMBER & 26. BIS 30. NOVEMBER



Mit
Oliver Mommsen,
Stephan Grossmann,
Isabell Giebeler/
Johanna C. Gehlen,
Nadine Schori,
Martin Wolf/
Holger Dexne,
Torsten Hammann,
und anderen

www.renaissance-theater.de

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**







bis 29.11.2025



**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



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

R.B.D. Rheinisch-Bergische
DRUCKEREI

BB Bank

SPIELBANK BERLIN

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

GESUNDHEIT SICHTBAR UND ERLEBBAR MACHEN

BETRIEBLICHE KRANKENVERSICHERUNG NEU GEDACHT



Die betriebliche Gesundheitsvorsorge ist längst ein zentrales Thema moderner Personalpolitik. Angesichts von Fachkräftemangel, demografischem Wandel und wachsender Konkurrenz um qualifizierte Mitarbeitende stehen Hotels vor der Aufgabe, ihre Attraktivität als Arbeitgeber zu steigern.



Die gesetzliche Krankenversicherung sichert eine Grundversorgung, stößt jedoch an ihre Grenzen, wenn es um Prävention, schnelle Versorgung oder ergänzende Leistungen geht. Unternehmen, die sich in diesem Umfeld klar positionieren, können nicht nur ihre Arbeitgebermarke schärfen, sondern auch das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeitenden fördern.

Zwischen Theorie und Praxis

Die betriebliche Krankenversicherung (bKV) hat sich in den vergangenen Jahren zu einem flexiblen Instrument entwickelt. Budgettarife, steuerliche Fördermöglichkeiten und ein breites Angebot an Zusatzleistungen erlauben es, Beschäftigten über die Pflichtversorgung hinausgehende Vorteile anzubieten. Klassische Beispiele sind Zahnleistungen, Sehhilfen, Heilpraktikerbehandlungen oder ambulante Vorsorgeuntersuchungen. In vielen Fällen entfallen Gesundheitsprüfungen, sodass auch Mitarbeitende profitieren, die privat kaum Zugang zu solchen Leistungen hätten.

Gleichzeitig zeigt sich jedoch eine Herausforderung: Versicherungsleistungen bleiben für viele Beschäftigte abstrakt. Sie treten meist erst im Krankheitsfall in Erscheinung und entfalten ihre Wirkung nicht als sichtbares Signal der Fürsorge im Unternehmensalltag. Während Arbeitgeber von

steuerlichen Vorteilen profitieren und Mitarbeitende objektiv mehr Absicherung erhalten, bleibt die emotionale Wirkung häufig begrenzt.

Reicht es aus, Gesundheit einfach nur zu versichern oder braucht es mehr?

Für Hoteliers wird das Thema Gesundheit & Fürsorge im Team immer wichtiger. In Hotels, wo körperliche Belastung und Stress im Alltag präsent sind, bleibt die Frage offen, wie Gesundheit nicht nur als theoretische Zusatzleistung vermittelt, sondern im Alltag wirklich erlebbar gemacht werden kann - spürbar im Arbeitsalltag, nachhaltig und messbar.

Ein Beispiel für diesen Ansatz ist das Konzept M&P Health Protect. Martens & Prahl hat sich intensiv mit der Frage beschäftigt, wie bKV nicht nur als abstrakte Zusatzversicherung, sondern als erlebbare und messbare Maßnahme wirken kann.

Das Ergebnis ist ein modulares Konzept, das die klassische bKV mit zusätzlichen Gesundheitsmodulen direkt vor Ort in den Hotels verbindet und deren Erfolg durch Evaluation sichtbar macht. Das fängt z.B. bei der Fußstatik-Analyse inkl. Einlagenversorgung vor Ort an und hört beim Führungskräftecoaching auf. Damit wurde ein Modell auf den Markt gebracht, das den Anspruch erhebt, Gesundheit in Unternehmen neu zu denken: nicht nur abgesichert, sondern im Alltag erlebbar.

M&P Health Protect ist speziell auf Betriebe ab 40 Mitarbeitenden zugeschnitten - und funktioniert ohne zusätzlichen organisatorischen oder finanziellen Aufwand für Hoteliers. Erfahren Sie im aktuellen Beitrag von Martens & Prahl HOGA PROTECT, was M&P Health Protect so besonders macht und welchen Nutzen Sie als Hotelier haben.

www.mp-hotel.de



Johann Ötting
T +49 (0) 451 16003-89
■ johann.oetting@martens-prahl.de



zum Beitrag

**MARTENS/
PRAHL** HOGA PROTECT
Ihr Versicherungsmakler für Gastgeber

**MARTENS/
PRAHL** HEALTH PROTECT

**Betriebliche
Krankenversicherung**

NEU GEDACHT



Shiji Daylight PMS

ALS NEUER SCHNITTSTELLENPARTNER BEI DIRS21

DIRS21, einer der führenden Anbieter für digitale Vertriebs- und Buchungslösungen in der Hotellerie, hat Shiji Daylight PMS als neuen Schnittstellenpartner gewonnen. Mit dieser Integration profitieren Hotels im D-A-CH-Raum künftig von einer noch engeren Vernetzung zweier starker Systeme, die bereits heute jeweils für sich eine erstklassige Lösung darstellen.

MEHR WERTSCHÖPFUNG

DURCH VERNETZTE SYSTEME

Die Verbindung von DIRS21 und Shiji Daylight PMS ist ein logischer Schritt: Beide Lösungen sind in der Hotellerie etabliert und bieten Hoteliers höchste Zuverlässigkeit. Durch die neue Schnittstelle werden die Systeme konsequent miteinander verzahnt – für durchgängige Workflows, maximale Datentransparenz und ein noch effizienteres Zusammenspiel von Vertrieb und operativem Hotelmanagement.

„Mit Shiji gewinnen wir einen Partner, der in der gehobenen Hotellerie stark verankert ist und unsere Vision eines zukunftsfähigen Netzwerks teilt. Die Vernetzung schafft für Hoteliers konkrete Mehrwerte, weil sie Systeme nutzen, die perfekt zusammenspielen und den Fokus klar auf den Gast und den Umsatz legen“, erklärt Dennis Pfister, CCO von DIRS21.

KONKRETER NUTZEN FÜR HOTELIERS

- **Mehr Direktbuchungen:** Durch die reibungslose Verbindung von der DIRS21 One Buchungsstrecke und dem PMS werden Raten und Verfügbarkeiten jederzeit korrekt ausgespielt – das stärkt die Conversion auf der Hotel-Website.
- **Optimierte Auslastung:** Revenue-Funktionen von Daylight PMS in Kombination mit den Distributionslösungen von DIRS21 ermöglichen eine präzisere Steuerung von Preisen und Kapazitäten.
- **Bessere Planbarkeit:** Belegungsübersichten, House-keeping- und Front-Office-Prozesse greifen nahtlos ineinander – Hoteliers gewinnen wertvolle Zeit für die Gästebetreuung.
- **Reduzierte Fehlerquellen:** Dank automatisierter Datenflüsse entfällt der manuelle Aufwand bei Verfügbarkeiten oder Reservierungen.
- **Flexibilität & Zukunftssicherheit:** Cloud-basierte Technologie sorgt für ortsunabhängigen Zugriff und eine schnelle Integration weiterer Tools.

STARKE PARTNER, KLARE VORTEILE

DIRS21 verfolgt konsequent das Ziel, starke Partner in einem zukunftsfähigen Netzwerk zusammenzuführen. Hoteliers profitieren davon, dass Systeme nicht isoliert nebeneinanderstehen, sondern Synergien geschaffen werden: weniger manuelle Eingriffe, schnellere Prozesse und mehr Sicherheit im Tagesgeschäft.



Weitere Informationen
■ www.dirs21.de

DER MICHELIN KEY 2025:

BERLIN GLÄNZT MIT

NEUEN AUSZEICHNUNGEN

Der Guide MICHELIN hat auch in diesem Jahr weltweit sein neues Qualitätssiegel für außergewöhnliche Hotels verliehen: die MICHELIN Keys. Ein 3-Key-Hotel gibt es in der Hauptstadt noch nicht, doch das Niveau steigt stetig. Herzlichen Glückwunsch an 2-Key-Hotels: Hotel de Rome, Patrick Hellmann Schlosshotel, Telegraphenamt und The Ritz-Carlton Berlin.



© Guide MICHELIN

Und an 1-Key-Hotels: Château Royal, Hotel Adlon Kempinski, Hotel Orania. Berlin, Hotel Zoo Berlin, Roomers Berlin Steinplatz, Autograph Collection, So/ Berlin Das Stue, The Mandala Hotel und Wilmina Hotel.

■ www.guide.michelin.com

KULINARISCHER NEUSTART I

Das TITANIC am Gendarmenmarkt Berlin startet mit einem neuen kulinarischen Konzept unter Leitung von Spitzenkoch Alexander Koppe. Der gebürtige Berliner, einst mit einem Michelin-Stern für die Skykitchen ausgezeichnet, übernimmt ab sofort die Rolle des Executive Chef.



© TITANIC Hotels

Im Fokus steht der Beef Grill Club by Hasir, den Koppe mit frischen Ideen, regionalen Produkten und nachhaltiger Philosophie neu prägt.

■ www.titanic.com.tr/de/titanic-gendarmenmarkt-berlin



© DEHOGA Berlin

HERZLICHEN

GLÜCKWUNSCH,

CHRISTIAN ANDRESEN!

Eine ganz besondere Zahl ist erreicht und das ist ein Grund zum Feiern. Der DEHOGA Berlin gratuliert seinem Präsidenten Christian Andresen (r.) ganz herzlich zu diesem Jubiläum. Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn überbrachte die Glückwünsche persönlich, auch im Namen des Präsidiums und der Kolleginnen und Kollegen der Geschäftsstelle, und überreichte ein Geschenk als Zeichen der Wertschätzung. Danke für das tägliche, ehrenamtliche Engagement als Präsident des Verbandes und für die wertvollen Impulse – aus der Branche, für die Branche. Auf die weitere Zusammenarbeit und viele gemeinsame Erfolge!

KULINARISCHER NEUSTART II

Tilo Roth, lange Küchenchef im ehemaligen „The Grand“ in Mitte, übernimmt die Küche in Serhat Aktas Schöneberger Restaurant „Der Weinlobbyist“. Zum fünften Geburtstag wurde das Haus umfassend renoviert: Die kleine offene Küche wurde modernisiert, die Einrichtung vinophil gestaltet. Roth bringt seine Erfahrung in die neue, kompakte Umgebung ein und sorgt für frischen Wind in der kulinarischen Ausrichtung.

■ www.derweinlobbyist.de



© Manuela Blisse

KULINARISCHER WECHSEL

Nach 42 Jahren am Herd, davon über ein Jahrzehnt als Küchenchef des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten „Hugos“ im InterContinental Berlin, übergibt Eberhard Lange bis Januar 2026 schrittweise an seinen bisherigen Souschef Johannes Gehrich (r.). Für Lange sei jetzt der richtige Zeitpunkt, innezuhalten. Gehrich, seit 2016 im Team, will die Linie seines Vorgängers fortführen und zugleich eigene Akzente setzen – mit Spitzenküche, die Genuss und herzliche Gastlichkeit verbindet.

■ www.berlin.intercontinental.com/de/dine/hugos-restaurant



© IHG

NEUER THEMEN-GUIDE

FÜR HOTELS



Mit dem Themen-Guide GEDENK-STÄTTEN hat DINAMIX Media eine weitere Orientierungshilfe für Touristen und Berlinbesuchende veröffentlicht. Die informative Gratis-Broschüre, die in den Flyerboards der rund 350 DINAMIX-Partnerhotels zu finden ist, listet bedeutende Gedenkstätten und Dokumentationszentren in Berlin und Potsdam auf. Besonders im 80. Jahr des Kriegsendes führt der Guide zu zentralen Einrichtungen in der Region, die Spuren der zwei Diktaturen des 20. Jahrhunderts beleuchten sowie Erinnerung und Auseinandersetzung an das historische Erbe wachhalten.

■ www.dinamix.de



Glückwunsch nach Moabit: 5 Jahre Hotel Les Nations

Zum Betriebs- und Mitgliedsjubiläum gratulierten unser Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn (r.) zusammen mit Vizepräsident Philip Ibrahim (l.) persönlich. Die Urkunde überreichten sie an Kyra Leu, Berlins jüngste Hoteldirektorin, und ihren Partner Patrick Franke. Dieses junge, engagierte Duo zeigt mit Mut, Ideen und echter Gastgeberleidenschaft, wie lebendig Berliner Hotellerie sein kann. Weiter so!



Gratulation in Charlottenburg: 10 Jahre Pullman Berlin Schweizerhof

Zum 10-jährigen Mitgliedsjubiläum durfte sich das Hotel Pullman Berlin Schweizerhof über eine Ehrenurkunde freuen. Philip Ibrahim (l.), überreichte sie persönlich an Sven Fritsche, den engagierten General Manager des Hauses und würdigte damit ein Jahrzehnt gelebte Gastfreundschaft, Stil und Hauptstadtflair. Auf weitere erfolgreiche Jahre!



10 Jahre Ballhaus Berlin: ein Jubiläum zum Feiern

Ein Stück Berliner Gastronomiegeschichte im DEHOGA Berlin: Das Ballhaus Berlin ist seit 10 Jahren Mitglied und bereichert die Hauptstadt mit seinem einzigartigen Flair. Bei der Übergabe der Jubiläumsurkunde gratulierte Jörn Brinkmann (l.), Vizepräsident DEHOGA Berlin, persönlich dem geschäftsführenden Gesellschafter Christof Blaesius zu diesem Meilenstein. Herzlichen Glückwunsch an das Ballhaus-Team und danke für die Treue.



10 Jahre Mitgliedschaft: Hotel Riu Plaza Berlin feiert Jubiläum

Ein Grund zur Freude in Schöneberg: Das Hotel Riu Plaza Berlin feiert sein 10-jähriges Mitgliedsjubiläum im DEHOGA Berlin! Zur feierlichen Übergabe der Jubiläumsurkunde gratulierte Philip Ibrahim (r.) dem engagierten Riu-Team. Entgegengenommen wurde die Auszeichnung von Antonia Jimenez, Director of Sales, Manuel Cid, General Manager und Jorge Linares Trujillo, Human Resources Manager (v.l.n.r.). Herzlichen Dank für die Verbundenheit und das gastfreundliche Engagement für die Hauptstadt!



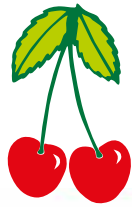
15 Jahre Mitgliedschaft: Herzlichen Glückwunsch an das Hotel New Berlin

Ein besonderes Jubiläum für das Hotel New Berlin: Seit 15 Jahren ist das Haus Teil der Berliner DEHOGA-Familie! Auch hier überreichte Philip Ibrahim (r.) die Jubiläumsurkunde persönlich an General Manager Philipp Christensen (l.) und sein Team. Wir freuen uns über die Treue und das engagierte Mitwirken des Hotels in unserer gastfreundlichen Gemeinschaft!



Glückwunsch an das Scandic am Potsdamer Platz!

Zum 15-jährigen Mitglieds- und Betriebsjubiläum gratuliert der DEHOGA Berlin dem Scandic Berlin Potsdamer Platz herzlich. Philip Ibrahim (r.) überreichte die Urkunde an Christoph Hecker, General Manager des Hauses. Er würdigte damit 15 Jahre skandinavische Gastfreundschaft und gelebte Nachhaltigkeit mitten in Berlin. Auf viele weitere erfolgreiche Jahre in der Hauptstadt!



Dieter Fuhrmann

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

Neue Mitglieder im Verband



Anna Kim Restaurant

Lichtenberg
Treskowallee 65,
10318 Berlin
Vietnamesische Küche & Sushi Bar
■ www.annakim.cukcuk.com

Fampam Restaurant

Charlottenburg-Wilmersdorf
Lietzenburger Straße 77,
10719 Berlin
Familienbetrieb
mit vietnam. Klassikern
■ www.fam-pam-restaurant-berlin.de

King Wok

Marzahn
Märkische Allee 176-178, 12681 Berlin
Klassisches „all you can eat“
Restaurant
■ www.facebook.com/phoenixleprom/?locale=de_DE

A-Petit Restaurant

Pankow
Wörther Straße 25,
10405 Berlin
Kreative asiatische Fusionsküche
■ www.a-petit.de

iimori Ramen

Mitte
Mulackstraße 29,
10119 Berlin
Authentische japanische Ramen
■ www.instagram.com/iimoriramen

Restaurant Seepalast Berlin

Treptow
Fürstenwalder Allee 17, 12589 Berlin
Speisen aus Mongolei, Japan,
Thailand, China
■ www.menu.seepalast.de/impressum

Aroma

Charlottenburg-Wilmersdorf
Kantstraße 35,
10625 Berlin
Chinesisches Restaurant
mit kantonesischen Spezialitäten
■ www.aroma-berlin.de

Ishin Bundesallee

Charlottenburg-Wilmersdorf
Bundesallee 203,
10717 Berlin
Sushi & Bento Boxen
■ www.ishin.de

ROJI

Pankow
Oderberger Straße 11,
10435 Berlin
Sushi-Himmel
mit modernem Ambiente
■ www.roji-berlin.de

B&B Hotel-Airport-Nord

Treptow
Alexander-Meißner-Straße 4,
12526 Berlin, Komfort & bequeme
Anreise zum BER
■ www.hotel-bb.com

Ishin Mittelstraße

Mitte
Mittelstraße 24, 10117 Berlin
Sushi & Bento Boxen
■ www.ishin.de

Sanku Maots'ai

Mitte
Friedrichstraße 121,
10117 Berlin
Szechuan Hot Pot
■ www.sankumaotsai.de

Biang Biang Ming

Charlottenburg-Wilmersdorf
Budapester Straße 38-50
(Bikini Berlin),
10787 Berlin
Shaanxi style handpulled noodles

KAI Bar

Mitte
Große Hamburger Straße 32,
10115 Berlin
Französisch-Japanische Brasserie
■ www.instagram.com/kaibarmitte

Shaniu's House of Noodles

Charlottenburg-Wilmersdorf
Pariser Straße 58,
10707 Berlin
Chinesische Streetfood Küche
■ www.facebook.com/shaniuhouse

Big Pan Pankow

Pankow
Dietzgenstraße 119,
13158 Berlin
Vietnamesischen Gerichte & Sushi
■ www.bigpan.berlin

Kai Maison

Neukölln
Maybachufer 23, 10247 Berlin
Französisch-Vietnamesische
Küche & Naturweine
■ www.kaimaisonberlin.de

Umami Mitte

Mitte
Friedrichstraße 30, 10696 Berlin
Dumplings-Paradies
jetzt auch in Mitte
■ www.umami.de

SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder



Gastro Business Club
The Knast



Vollversammlung
der Delegierten
SANA Berlin Hotel



Fachgruppensitzung
Gastronomie



Fachgruppensitzung
Hotellerie



Art. 2841*
Erdbeerriese
Gewicht: 1.500 g, 1 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 3129*
**Croissant
Pistaziencreme**
Gewicht: 100 g, 60 St./Kt.
❄️ Teigling

**Neu
& festlich**



Art. 573*2
Lucky EDNA
Gewicht: 50 g, 30 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 318*2
**FF-Mini-
Winterschnecke**
Gewicht: 40 g, 75 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



EDNA.de

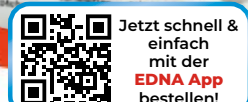
EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.de



❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler.
Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

² Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.



Jetzt schnell &
einfach
mit der
EDNA App
bestellen!

EDNA-HOTLINE

GEBÜHRENFREI
0800 722 722 4

WHATSAPP
01522 179 55 81

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



DEUTSCHE

HOTELKLASSIFIZIERUNG

Folgeklassifizierungen:

★★★★ First Class

Hotel Indigo Berlin – East Side Gallery

★★★★ First Class Garni

Mercure Hotel Berlin
am Checkpoint Charlie

★★★ Komfort Garni

Hotel Ibis Berlin Kurfürstendamm
Hotel Air in Berlin
Hotel Arena Inn

★★ Superior Garni

Ibis Hotel Berlin Potsdamer Platz

★ + Tourist Superior Garni

Hotel Ibis Budget Berlin Alexanderplatz

Verbesserte Folgeklassifizierung:

★★ Standard Garni

Hotel Ibis Budget
Berlin Kurfürstendamm

BETRIEBSJUBILÄEN IM NOVEMBER

5 Jahre

Redrum | Restaurant BRIKZ

10 Jahre

Berlin Cuisine | Tulus Lotrek

15 Jahre

Ibis Styles Hotel Berlin Mitte | Nhow Berlin | Restaurant Siena

20 Jahre

Dorint Kurfürstendamm Berlin | Hotel Neuer Fritz

30 Jahre

Bowling Hellersdorf

35 Jahre

Enoteca Il Calice

40 Jahre

Badenscher Hof

MITGLIEDERJUBILÄEN IM NOVEMBER

5 Jahre

Brasserie Le Paris | Exclusiv Yachtcharter | Kaffeehaus Karow | Kalus Restaurant | Redrum | Restaurant Siena

10 Jahre

Berlin Cuisine | Pizza & Bulls Franchise GmbH

15 Jahre

ibis Styles Hotel Berlin Mitte

20 Jahre

Palais in der Kulturbrauerei

30 Jahre

Hotel Bristol Berlin | The BerlinCity

KOMPETENTER NEUZUGANG IN DER KLASSIFIZIERUNGSKOMMISSION:

GABRIELE MAESSEN



© Privat

Mit über drei Jahrzehnten internationaler Führungserfahrung in der Spitzenhotellerie bringt Gabriele Maessen operative Expertise, strategisches Feingefühl und akademische Tiefe in die Klassifizierungskommission der Hotelstars Union ein. Als ehemalige COO einer internationalen Hotelgruppe, erfahrene Hochschuldozentin und leidenschaftliche Netzwerkerin verbindet sie Praxis, Theorie und Vision. Ihre ehrenamtliche Tätigkeit unterstreicht ihr starkes Engagement für Qualität und Weiterentwicklung der Branche.

Die Hotellerie begeistert sie seit jeher durch ihre internationale Atmosphäre, Dynamik und Vielseitigkeit. „Die Möglichkeit, mit Menschen unterschiedlichster Herkunft zu arbeiten, Gastfreundschaft zu leben und täglich neue Herausforderungen anzunehmen, hat mich in die Branche geführt – und hält mich bis heute dabei.“

Ihr Engagement in der Klassifizierungskommission sieht sie als sinnstiftende Aufgabe: „Die Klassifizierung ist für mich mehr als ein Bewertungssystem – sie ist ein klares Qualitätsversprechen an den Gast und ein wichtiges Orientierungstool für die Betriebe selbst.“ Es ist ihr ein persönliches Anliegen, Standards praxisnah und zukunftsorientiert mitzugestalten – und Hoteliers zu ermutigen, Qualität sichtbar zu machen.

50 Jahre Hotel Carolinenhof

GASTFREUNDSCHAFT MIT HERZ UND HALTUNG

Seit 50 Jahren heißt der Carolinenhof Gäste mitten in Berlin willkommen: Ein halbes Jahrhundert gelebter Werte und Menschlichkeit. Die Wurzeln des Hauses liegen im Kaiserswerther Verband e.V. und damit in einer langen Tradition christlich-diakonischen Wirkens. Seit 2011 trägt das Hotel den Namen Caroline Fliedners, die als Vorsteherin der Diakonissenanstalt Kaiserswerth über vier Jahrzehnte das Verständnis von Diakonie prägte. „Mit der Namenswahl ‚Hotel Carolinenhof Berlin‘ betonen wir bewusst unsere Herkunft und Verwurzelung mit dem Kaiserswerther Verband e.V.“, erklärt Geschäftsführerin Claudia Wießner-Wittig.

Der Carolinenhof verbindet Tradition mit Zukunft: Nachhaltigkeit, Regionalität und ein bewusster Umgang mit Ressourcen prägen den Alltag. Im Mittelpunkt steht der Mensch – Gäste wie Mitarbeitende sollen sich gleichermaßen willkommen fühlen. „Gastfreundschaft von Herzen ist unser oberstes Prinzip“, so Wießner-Wittig. Das Jubiläum ist Rückblick und Versprechen zugleich: Der Carolinenhof bleibt ein „Zuhause auf Zeit“ – offen, herzlich und fest im Kiez verwurzelt.

■ www.carolinenhof-berlin.de



© DEHOGA Berlin



© METRO Deutschland / Nils Janssen

TOM ZYANKALI ERHÄLT METRO GASTROPREIS 2025 FÜR DIGITALISIERUNG

Der Berliner Barbetreiber und langjähriges, aktives DEHOGA Berlin-Mitglied Tom Zyankali wurde im Rahmen

der Rolling Pin Awards mit dem METRO GastroPreis 2025 in der Kategorie Digitalisierung ausgezeichnet. Zyankali, gelernter Chemotechniker und Inhaber der Zyankali Bar, verbindet „Cocktailkunst mit wissenschaftlicher Präzision“ und setzt seit Jahrzehnten auf technologische Innovationen. Bereits Ende der 1990er Jahre integrierte er Touchscreens und di-

gitale Kommunikation in seinen Betrieb. Während der Pandemie erschuf er eine fotorealistische virtuelle Bar, in der Gäste digital feiern konnten. Zu seinen jüngsten Innovationen zählt ein Chatbot mit integriertem Bestellsystem, der die Getränkekarte kennt und mehrsprachig beraten kann. Die Jury würdigte sein „digitales Mindset“, das sich seit der Gründung der Zyankali Bar zeigt. Mit Chatbot-Bestellungen, virtuellen Bartouren und automatisierten Laborprozessen treibt Tom Zyankali die Digitalisierung der Barszene konsequent voran und verbindet Technik, Kreativität und Präzision auf einzigartige Weise.

■ www.zyankali.de

KÜNDIGUNG?

BITTE MIT KÖPFCHEN!

Eine Kündigung ist schnell geschrieben, aber noch schneller unwirksam. Formfehler, Fristenchaos oder übersehener Sonderkündigungsschutz können teuer werden. Wer rechtssicher handeln will, sollte wissen, worauf es ankommt.

- **1. Schriftlich heißt schriftlich!**
E-Mail, Fax oder Scan? Ungültig. Nur Originalunterschrift zählt.
 - **2. Unterschreiben darf nicht jeder.**
Fehlt die Vertretungsbefugnis oder Vollmacht, kann der Arbeitnehmer die Kündigung zurückweisen.
 - **3. Frist verpatzt, Wirkung verpasst.**
Gesetzlich, tariflich oder vertraglich – falsch gerechnet ist schnell teuer.
 - **4. Betriebsrat? Erst anhören, dann handeln.**
Fehlt die ordnungsgemäße Anhörung, ist die Kündigung nichtig.
 - **5. Sonderkündigungsschutz ignoriert?**
Ganz schlechte Idee!
Schwangere, Elternzeit, Schwerbehinderte, Betriebsräte – hier gelten Sonderregeln.
- Fazit: Kündigungen sind nichts für Schnellschüsse.

Informieren Sie sich
oder fragen Sie gleich
unsere Justiziarin
Monika Rohloff.

T +49 30 31804819

■ monika.rohloff@dehoga-berlin.de

■ www.dehoga-berlin.de

© DEHOGA Berlin

ENERGIE SPAREN IM BETRIEB –

MIT EINFACHEN MITTELN VIEL ERREICHEN

Ob Küche, Gästezimmer oder Gast-
raum: In der Gastronomie zählt jede
Kilowattstunde. Der Artikel im Vatten-
fall-Magazin zeigt praxisnahe Wege,
wie Betriebe ihre Energiekosten spür-
bar senken können – ganz ohne große
Investitionen. Schon kleine Maßnah-
men wie richtiges Lüften, der Einsatz
von LED-Beleuchtung oder die smar-
te Steuerung von Heizkörpern ma-
chen den Unterschied. Wer weiter
denkt, kann mit moderner Technik wie
digitalen Thermostaten oder E-Mobi-
lität langfristig sparen – oft mit staat-
licher Förderung. Besonders wichtig:
Das Team einbeziehen! Mitarbeitende,
die sensibilisiert sind, helfen aktiv beim
Energiesparen. Jetzt weiterlesen und
erfahren, wie Sie Ihren Betrieb Schritt
für Schritt effizienter gestalten – und
dabei Energiekosten sparen.



© Vattenfall / Max Remppe



■ www.vattenfall.de

VATTENFALL



SPIELBANK BERLIN

50 Jahre Spielfreude!

Casinokultur seit 1975



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!

Begehrtester Gast an jeder Bar.



Echt Berlin. Echt Schultheiss.