

hogaAKTIV

12 | 2025

DAS MAGAZIN: FÜR DIE GASTGEBER BERLINS

AKTUELL

WO SOLL DIE (POLITISCHE) REISE HINGEHEN?

WIR IN BERLIN

GEMEINSAME FACHGRUPPENSITZUNG

GASTRONOMIE & HOTELLERIE

GREIFF



BUSINESS-BEKLIEDUNG, DIE SICH SEHEN LASSEN KANN

- _nachhaltig & fair produziert
- _individuelle Looks für jedes Team
- _Design & Produktentwicklung
made in Germany

JETZT 
ENTDECKEN

WWW.GREIFF.DE



GREIFF PASST

[#fliegetextilservice](https://www.instagram.com/fliegetextilservice)

ERHÄLTlich BEI:

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





| 10

WIR IN BERLIN

VON REFORMEN BIS REICHWEITE

Gemeinsame Fachgruppensitzung Gastronomie & Hotellerie

© DEHOGA Berlin



| 20

WIR IN BERLIN

AUSSERGEWÖHNLICHE AUSBILDUNGSBETRIEBE

© LEO KUPSCH



| 25

WIR IN BERLIN

IKK BB: Faszientraining

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, Titelbild: alex gruber-unsplash
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.

AKTUELL

- 4 Wo soll die (politische) Reise hingehen?
- 6 DEHOGA Berlin in formiert: Was uns bewegt, was wir bewegen
- 8 oneDEHOGA App

WIR IN BERLIN

- 10 Gemeinsame Fachgruppensitzung Gastronomie & Hotellerie
- 12 Klartext aus der Praxis: Mathias Wolf
- 13 Berliner Gasthausmission
- 16 GreenSign: Nachhaltigkeit sichtbar leben
- 18 visitBerlin Projekte
- 20 DEHOGA Berlin Inhouse-Seminare
- 22 Außergewöhnliche Ausbildungsbetriebe im Gastgewerbe
- 24 Digitale Lernlösungen bei Aus- und Weiterbildung

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 26 IKK BB: Faszientraining
- 27 NEXI: Deutschland zahlt digital für Auszubildende
- 28 Friesenkrone: Herzhafter Genuss im Handumdrehen
- 28 neolohn: So meistern Sie die nächste Lohnerhöhung

NEWS & JUBILÄEN

- 30 News
- 33 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 32 Neue Mitglieder
- 34 Die Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliedsjubiläen Save The Date
- 35 Super Westberlin Bar Perla

RECHT & RAT

- 36 Weihnachtsfeier – Welche rechtliche Fragen stellen sich Achtung – Steuerfalle!



Jörn Brinkmann,
Vizepräsident DEHOGA Berlin

WO SOLL DIE (POLITISCHE) REISE HINGEHEN?

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr neigt sich dem Ende und es ist einiges passiert, manches aber auch nicht. Zudem steht Berlin am Beginn eines Wahljahres, das für unsere Branche entscheidend sein wird. Trotz aller Herausforderungen haben wir, wie Sie es von uns gewohnt sind, auch in diesem Jahr für unsere Branche gekämpft. Hier einige Beispiele was wir erreicht haben und wo wir uns weiterhin an vorderster Front einsetzen.

Wichtigster Punkt auf Bundesebene:
Die dauerhafte Reduzierung der Mehrwertsteuer auf Speisen auf 7 Prozent.

Der Bundesverband – insbesondere Ingrid Hartges – sowie die DEHOGA-Landesverbände (auch wir in Berlin) haben auf allen Ebenen dafür gekämpft, ebenso wie viele unserer Mitgliedsbetriebe. Es gibt jedoch weiterhin zahlreiche Akteure, die unserer Branche diese Steuerfairness und dringend notwendige Entlastung nicht gönnen. Das politische Hin und Her fördert nicht gerade das Vertrauen in die Politik – und schon gar nicht die Planungssicherheit. Was soll man eigentlich kalkulieren und budgetieren? Diese Fragen stellen sich Politikerinnen und Politiker offenbar nicht immer. Nun steht der Endspurt an: Am 19. Dezember 2025 soll die abschließende Entscheidung fallen. Wir hoffen sehr, dass es auf der Zielgeraden keine Kehrtwende mehr gibt.

Ein weiterer Hoffnungsschimmer:
Die Luftverkehrssteuer könnte im kommenden Jahr gesenkt werden. Wir hätten uns diese Entscheidung früher gewünscht – denn Berlin hat ein massives Konnektivitätsproblem am BER. Bis dahin und darüber hinaus wird das Connectivity Board alles

daransetzen, neue Flugverbindungen für Berlin zu akquirieren. Das ist essenziell für den Wirtschafts- und Tourismusstandort Berlin.

Auch beim **HOGA Campus** stehen die Zeichen derzeit auf Bewegung. Am 10. Dezember 2025 werden wir eine Informationsveranstaltung durchführen, bei der wir über das Projekt, den aktuellen Status sowie über eine mögliche Genossenschaftsgründung informieren. Wir schauen sehr positiv in das Jahr 2026, wir werden dieses einmalige Projekt vorantreiben und umsetzen.

Was passiert sonst noch?

Sonntagsöffnung und Ausbildungsabgabe: Wo besteht da der Zusammenhang?

Zwei Themen in Verantwortung derselben Senatsverwaltung: Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung. In beiden Fällen agiert die zuständige Senatorin nicht besonders wirtschaftsfreundlich. Die Sonntagsöffnung wird verhindert, auch aus Sorge vor möglichen Klagen. Gleichzeitig soll eine Ausbildungsabgabe eingeführt werden, in der Hoffnung, dass dadurch mehr Ausbildungsverträge entstehen. Hier scheint die Angst vor Klagen allerdings keine Rolle zu spielen – und die Klagen werden kommen. Zu beiden Themen stehen wir mit unseren Partnerverbänden im engen Austausch und setzen uns weiterhin intensiv dafür bzw. dagegen ein.

Beim Thema **Außergastronomie** geht es leider nur langsam voran. Gemeinsam mit der Politik wollen wir Verbesserungen erreichen. Allerdings gibt es auf Verwaltungsebene zahl-

**Für diese Ausgabe haben sich Jörn Brinkmann und Gerrit Buchhorn zusammengetan:
Ein gemeinsamer Blick auf ein bewegtes Jahr**

reiche Argumente, die eher in die andere Richtung weisen. Hier gilt es, hartnäckig zu bleiben und immer wieder nachzufragen. Aus wirtschaftlicher Sicht spricht vieles für längere Öffnungszeiten und mehr Fläche.

Ein weiteres Beispiel fragwürdiger politischer Initiativen liefert aktuell die **BVV Berlin-Mitte**. Der Antrag lautet:

„Das Bezirksamt Mitte von Berlin wird ersucht, ein öffentlich zugängliches Informationssystem zur Veröffentlichung der Ergebnisse amtlicher Lebensmittelkontrollen einzurichten – mindestens in Form eines Smiley-Systems analog zum Modell des Bezirks Pankow.“

Was soll das?

Wir stehen kurz davor, dass das Saubere-Küchen-Gesetz (Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz) abgeschafft wird, unter anderem weil es nicht funktioniert hat. Dafür haben wir uns gemeinsam mit anderen betroffenen Branchen eingesetzt. Und nun soll der Bezirk Mitte ein eigenes System einführen? Unsere Argumente dagegen liegen auf dem Tisch. Es bleibt zu hoffen, dass im Bezirk noch jemand zur Besinnung kommt und der Vorstoß nicht umgesetzt wird.

Was ist los mit der Politik?

Politik hat sich verändert – leider nicht immer zum Positiven. Früher konnte man konstruktiv diskutieren und zumindest Kompromisse finden. Heute ist das in vielen Fällen schwierig, weil Ideologien zunehmend im Vordergrund stehen. In einem Gespräch mit anderen Verbänden wurde uns einmal von einem Politiker entgegnet: „Ich weiß gar nicht, warum ich hier sitze – das entscheidet sowieso die Politik.“

Da fehlen einem die Worte. Für uns hat das wenig mit demokratischer Beteiligung zu tun. Zudem scheinen sich manche Parteien stärker mit internen Machtkämpfen zu beschäftigen, statt gute Politik für die Stadt zu machen. Diese Entwicklungen beobachten wir mit Sorge. Berlin startet nun in ein Wahljahr, das entscheidend für die Zukunft unserer Branche sein wird. Wir werden den Wahlkampf bestmöglich im Sinne unserer Branche begleiten.

Umso wichtiger ist es, dass die Branche in diesen politisch herausfordernden Zeiten zusammenhält. Im Verband gibt es weiterhin viel zu tun. Wir arbeiten daran, noch moderner und schlagkräftiger zu werden. Dabei ist es uns wichtig, Ihre Interessen und Anliegen stets im Blick zu behalten.

An dieser Stelle möchten wir unseren Dank aussprechen: Unser Präsident Christian Andresen arbeitet mit uns, dem Präsidium und der Geschäftsstelle, unermüdlich und mit großem Engagement an den wichtigen Themen unserer Branche. Im Hintergrund oder auf offener Bühne, immer im Sinne der Gastronomie und Hotellerie. Vielen Dank, lieber Christian und allen die sich für dieses wunderbare Branche einsetzen.

Und Ihnen, liebe Mitglieder, Ihren Familien und Angehörigen, danken wir im Namen des DEHOGA Berlin für die Zusammenarbeit und Ihr Vertrauen. Wir wünschen Ihnen eine schöne und erfolgreiche Weihnachtszeit sowie ein gutes und gesundes neues Jahr,

*Jörn Brinkmann, Vizepräsident
Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer*



Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin

DEHOGA Berlin informiert.

WAS UNS BEWEGT, WAS WIR BEWEGEN:

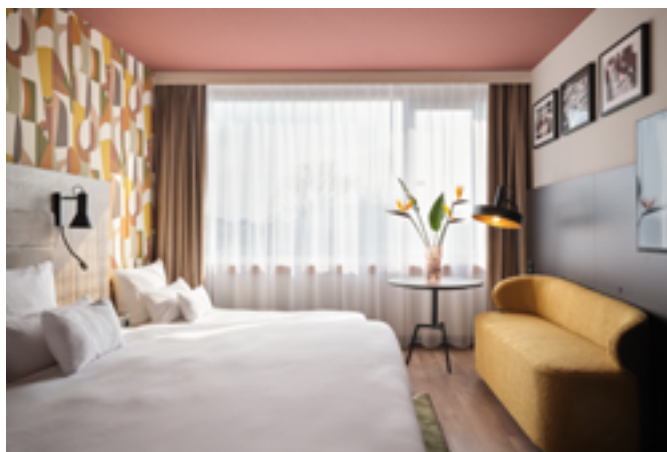
Aktuelle Themen und Initiativen, mit denen sich der Verband derzeit für die Interessen der Berliner Hotellerie und Gastronomie starkmacht.

CITY TAX REFORM DRINGEND NÖTIG

Seit dem 1. Januar 2014 erhebt das Land Berlin eine Übernachtungssteuer (City Tax) auf entgeltliche Übernachtungen in Beherbergungsbetrieben. Bis heute wurden rund 603 Mio. Euro an Steuereinnahmen abgeführt. Seit dem 1. April 2024 gilt diese Steuer auch für Geschäftsreisende. Zum 1. Januar 2025 wurde der Steuersatz zudem von 5 auf 7,5 Prozent angehoben.

Diese kurzfristig beschlossenen Änderungen belasten die Berliner Hotellerie erheblich: Sie erhöhen die Preise, verschärfen den Wettbewerbsnachteil gegenüber anderen Standorten und verursachen zusätzlichen bürokratischen Aufwand. Die Auslastung liegt weiterhin unter dem Vorkrisenniveau, während die Kosten für Personal, Energie und Waren weiter steigen. Viele Gäste empfinden die Steuer zudem als intransparent und nicht nachvollziehbar.

Unseren Unmut haben wir gegenüber der Landesregierung mehrfach deutlich gemacht. Gleichzeitig liegen Änderungsvorschläge als möglicher Kompromiss auf dem Tisch. Dazu gehören die Verlagerung der Steuerschuldnerschaft vom Hotel auf den Gast, eine Anpassung bei der Haftungsfrage sowie eine teilweise Zweckbindung der Einnahmen. Ende November werden die Gespräche mit der Senatsverwaltung für Finanzen dazu fortgeführt. Sollte dabei kein zufriedenstellendes Ergebnis erzielt werden, werden wir uns im Verband über einen „Plan B“ austauschen.



© NYX Hotel Berlin Köpenick

LANDESGASTSTÄTTENGESETZES (LGASTG)

IN PLANUNG

Die zuständige Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe plant die Einführung eines Landesgaststättengesetzes, das das veraltete Bundesgaststättengesetz ablösen soll. Anders als in vielen anderen Verfahren wurden der DEHOGA Berlin sowie die IHK Berlin von Beginn an in den Entwicklungsprozess eingebunden. Der Gesetzesentwurf befindet sich derzeit in der Abstimmung.



© LarissaSeufert

Der DEHOGA Berlin und die IHK Berlin begrüßen ausdrücklich das Ziel des Landes, das Gaststättenrecht zu modernisieren, zu digitalisieren und bürokratische Hürden abzubauen. Die Abschaffung der Erlaubnispflicht und die Einführung eines digitalen Anzeigeverfahrens sind richtige und zeitgemäße Schritte, die Gründungen erleichtern, Verfahren beschleunigen und Doppelprüfungen vermeiden können.

Es gibt jedoch auch Regelungsinhalte, zu denen weiterer Abstimmungsbedarf besteht. Ob das Gesetz am Ende tatsächlich die erhoffte Entlastung für die Betriebe bringt, bleibt abzuwarten. Der DEHOGA Berlin bleibt hierzu weiterhin im engen Dialog mit der Senatsverwaltung.

WAHLEN 2026 IN BERLIN

Gefühlt hat der Wahlkampf in Berlin bereits begonnen. Unsere Agenda für den Tourismusstandort liegt den Parteien bereits vor: Sie enthält konkrete Vorschläge, wie das Gastgewerbe gestärkt, der Tourismus nachhaltig entwickelt und die Wettbewerbsfähigkeit Berlins – und damit viele



© visitBerlin_Foto_mo_wuestenhagen

Arbeitsplätze – gesichert werden können. Ziel ist es, frühzeitig die zentralen Anliegen des Berliner Gastgewerbes und Tourismus sichtbar zu machen, die Positionen der Parteien abzufragen und zentrale Punkte möglichst im Koalitionsvertrag der zukünftigen Landesregierung zu verankern.

Damit Berlin auch künftig als weltoffene, lebenswerte und wirtschaftlich starke Metropole wahrgenommen wird, braucht es bessere Rahmenbedingungen für die Branche sowie gezielte Investitionen in den Tourismus. Davon profitiert die gesamte Stadtgesellschaft.

Im kommenden Jahr veranstalten wir außerdem den „DEHOGA Berlin Wahlcheck LIVE – Klartext zur Zukunft von Tourismus und Gastgewerbe“ am 18. Mai 2026. Dort werden wir die Spitzenkandidatinnen und -kandidaten zu ihren Plänen für die Branche befragen.

Über alle Entwicklungen zum Wahljahr und zu relevanten Branchenthemen informieren wir unsere Mitglieder fortlaufend.

ZUM VORMERKEN

DEHOGA Berlin Wahlcheck LIVE
Klartext zur Zukunft
von Tourismus und Gastgewerbe
am 18. Mai 2026

2026
im Google Playstore
und App-Store



Exklusiv für DEHOGA-Berlin Mitglieder



Die oneDEHOGA-App ist auf dem Weg!

Dein digitaler Helfer
und Branchenexperte
im betrieblichen Alltag.

 **oneDEHOGA**

BERLINER Meisterköche

AUSGEZEICHNETE VIELFALT DIE PREISTRÄGER 2025



NICHOLAS HAHN
COOKIES CREAM
Berliner Meisterkoch 2025



JEFF CLAUDIO
STOKE
Aufsteiger des Jahres 2025



JANA KÄMPFER
MANON BRASSERIE
NOUVELLE
Berliner Gastgeberin 2025



LUNA D'ORO
IM CLÄRCHENS
BALLHAUS
Berliner Szenerestaurant
2025



ADANA GRILLHAUS
Berliner Kiezmeister
2025



DUSTIN FRANKE
MAUSI, TORTE, BAR
NONNO, BADEMEISTER
BAR u.v.m.
Berliner Barkultur 2025



**VADIM OTTO URSUS
HENSELDER**
Gastronomischer
Innovator 2025

Mehr Infos unter:

berliner-meisterkoeche.de



[berlinermeisterkoeche](https://www.instagram.com/berlinermeisterkoeche)

PARTNER FÜR

BERLIN



Von Reformen bis Reichweite

GEMEINSAME FACHGRUPPENSITZUNG

GASTRONOMIE & HOTELLERIE

Vollbesetzt, gut gelaunt und motiviert starteten die Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie am 3. November 2025 in ihre gemeinsame Sitzung im MOA Berlin. Mit professionellem Drive starteten die Vizepräsidenten Jörn Brinkmann und Philip Ibrahim in den Nachmittag. Ihr Credo: Gemeinsam hinschauen, gemeinsam anpacken, gemeinsam gestalten.



DEHOGA BERLIN-UPDATE

Anschließend lieferte Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn einen kompakten, umfassenden Überblick über die Arbeit der Geschäftsstelle. Themen wie 7 Prozent Mehrwertsteuer, City Tax, Connectivity Board, das neue Berlin Event Board, Regelungen zu Außengastronomie, das Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz, die Ausbildungsplatzabgabe, das Verschwinden vietnamesischer Azubis, die one-DEHOGA-App sowie bevorstehende Wahlen in Berlin und beim DEHOGA Berlin, präsentierte Buchhorn präzise und nachvollziehbar. Es wird klar: Präsidium, Geschäftsstelle und Partner arbeiten eng zusammen, um die Interessen der Branche wirksam zu vertreten.

11. PFLICHTSCHULJAHR & IBA PRAXIS

Ein Blick auf die Ausbildung folgte mit Philip Ibrahim. Seit dem Schuljahr 2025/26 absolvieren alle Jugendlichen in Berlin nach der 10. Klasse ein verpflichtendes 11. Schuljahr. Eine Möglichkeit, dieses Jahr abzuleisten, ist die integrierte Berufsausbildungsvorbereitung Praxis (IBA Praxis): Lehrgänge an 15 Oberstufenzentren, mit Fokus auf Berufsorientierung, praktische Erfahrungen und gezielte Vorbereitung auf Ausbildungsplätze. Für Unternehmen bedeutet das: wenig Aufwand, viel Wirkung, frühzeitiger Kontakt zu potenziellen Auszubildenden und flexible Beteiligungsmöglichkeiten, von Unterrichtsbesuchen über Betriebsführungen bis hin zu Praktika und Bewerbungstrainings.

KEYNOTE BENJAMIN EDER:

MITARBEITENDE

ALS MARKENBOTSCHAFTER

Der Gastspeaker Benjamin Eder stellte vor: Mitarbeitende sind authentische Markenbotschafter, die mit ihrem Auftritt und ihrer Kommunikation entscheidend zum Erfolg beitragen können.



Er führte praxisnah durch die Schritte zum Aufbau eines Corporate Influencer Profils: Alles ist relevant – Politik und Religion ausgenommen –, Feedback aufnehmen, Strategie entwickeln, regelmäßig posten, gute Bild- und Tonqualität sicherstellen. Die Vorteile: inhaltliche Kontrolle, Kosteneffizienz, Authentizität, Wiedererkennungswert und Sympathieträgerfunktion. Für die anwesenden Mitglieder war das ein echter Glücksfall – mit vielen praktischen Tipps, direkt anwendbar.



KEYNOTE TINA ZORN:**SOCIAL MEDIA****FÜR GASTGEBER**

Die zweite Keynote stammte von Tina Zorn von MunichInside, der führenden Instagram-Seite für Münchens digitale Hotspots: Seit 2014 aktiv, mit inzwischen 211.000 Followern. Zorn zeigte nahbar und mit viele Beispielen aus ihrer Praxis, wie Social-Media-Kooperationen direkt Buchungen, Reichweite und Vertrauen steigern können. Instagram und TikTok sind längst die neuen Reisemagazine. Gäste wollen nicht nur sehen, sondern fühlen und träumen. Mit Storytelling, Content-Formaten und strategischen Kooperationen können Betriebe ihre Marke erlebbar machen. Zorn erläuterte praxisnah, wie Kooperationen ablaufen, welche Formate funktionieren und wie Influencer-Marketing effektiv genutzt werden kann.

TALKRUNDE: FRAGEN,**ANTWORTEN, AUSTAUSCH**

Bevor es ins Get-together ging, setzte eine Talkrunde den letzten Akzent des Abends. Unter der Moderation von Philip Ibrahim tauschten sich Benjamin Eder, Tina Zorn und Jörn Brinkmann energiegeladen über Corporate Influencing und Social-Media-Marketing aus. Die Runde nahm sich reichlich Zeit für die Fragen der Teilnehmenden: von konkreten Praxis-Tipps über Stolperfallen beim Influencer-Marketing bis hin zu strategischen Überlegungen für die eigenen Betriebe. Für die Gäste die perfekte Gelegenheit, direkt von Experten zu lernen und die eigenen Herausforderungen zu reflektieren.



Danach nutzten die Teilnehmenden die Chance, Kontakte zu pflegen, Ideen auszutauschen und das Gehörte weiter zu diskutieren. Die Stimmung war ausgelassen, es gab ein durchweg positives Feedback für alle beteiligten: Netzwerken ist und bleibt ein Erfolgsfaktor – genauso wie praxisnaher Input, den man direkt umsetzen kann.

Ein herzlicher Dank ging an das Mercure MOA Berlin und seinen General Manager Philip Ibrahim für die Gastfreundschaft und die perfekten Rahmenbedingungen, die den Austausch zusätzlich beflügelten. 2026 finden zwei getrennte Fachgruppensitzungen statt: Hotellerie trifft sich am 16. März, Gastronomie am 23. März.



RICHTIG UND WICHTIG: REGISTRIERKASSENPFlicht UND DIGITALE ZAHLUNGSMETHODEN

© Brigitte Menge



Die Bundesregierung hat in ihrem Koalitionsvertrag zwei aus meiner Sicht wichtige Punkte vereinbart: zum einen die Einführung der Registrierkassenpflicht und zum anderen die Akzeptanz digitaler Zahlungsmethoden. Konkret heißt es dort:

Für Geschäfte mit einem jährlichen Umsatz von über 100.000 Euro führen wir ab dem 1. Januar 2027 eine Registrierkassenpflicht ein.

und

Wir stellen sicher, dass jeder weiterhin selbst entscheiden kann, wie er bei Geschäften des Alltags bezahlt. Das Bargeld als gängige Zahlungsform erhalten wir. Wir setzen uns für echte Wahlfreiheit im Zahlungsverkehr ein und wollen, dass grundsätzlich Bargeld und mindestens eine digitale Zahlungsoption schrittweise angeboten werden sollen.

Ich finde beide Ansätze grundsätzlich gut; beim Thema Kassenpflicht könnte aus meiner Sicht jedoch noch weiter gegangen werden.

EIN BEISPIEL:

Mit Beginn der kalten Jahreszeit öffnen wieder Weihnachtsmärkte und Kirmesveranstaltungen in ganz Deutschland, kulturelle Highlights und wichtige Wirtschaftsfaktoren. Doch hinter dem Duft von Glühwein und Bratwurst verbirgt sich ein Problem, das aus meiner Sicht viel zu oft ignoriert wird: der mögliche Einsatz von Schwarzgeld.

Auffällig ist, dass die finanzkräftigsten Stände – etwa für Glühwein, Wurst oder Bier – häufig keine Registrierkassen oder Möglichkeiten zur Kartenzahlung anbieten. Warum wird bei täglich hohen Umsätzen auf moderne Kassensysteme verzichtet? Und warum wird die gesetzlich vorgeschriebene Transparenz so häufig umgangen?

Der Verdacht liegt nahe: Wo keine Kasse vorhanden ist, gibt es oft auch keine ordnungsgemäße Buchführung. Für Beschäftigte hat das erhebliche Folgen. Wer in einem Umfeld arbeitet, in dem Löhne bar und ohne Nachweis gezahlt werden, ist rechtlich kaum abgesichert. Arbeitsverträge fehlen häufig, Sozialabgaben werden umgangen. Dies ist ein klarer Wettbewerbsnachteil gegenüber Betrieben, die sich gesetzeskonform verhalten, und eine erhebliche Verzerrung gegenüber ehrlichen Schaustellern. Dies ist nur ein Beispiel dafür, wo genauer hingesehen werden muss.

Auch die Einführung digitaler Zahlungsmethoden bewerte ich positiv. Wichtig ist dabei jedoch, dass bei einer verpflichtenden digitalen Zahlungsoption gewährleistet ist, dass überall eine stabile Internetverbindung zur Verfügung steht. Ohne flächendeckende Konnektivität wäre eine ausnahmslose Pflicht in der Praxis problematisch. Zudem darf eine solche Verpflichtung nicht dazu führen, dass die Preise der Zahlungsanbieter weiter steigen.

”

Mir geht es um Gleichbehandlung und Steuerfairness und darum, dass schwarze Schafe nicht den Ruf unserer wunderbaren Branche beschädigen. Der Gesetzgeber steht in der Verantwortung, für gleiche Spielregeln zu sorgen und diese konsequent zu kontrollieren. Es darf branchenübergreifend keine Oasen für Steuerflucht oder Schwarzarbeit geben.

“

Radiowerbung schalten für 0,- € Mediakosten?*

Mit dem **DealerWoche** erhalten Sie mehr Reichweite, eine höhere Bekanntheit und neue Kunden - **ganz ohne Kostenrisiko!**



* Der DealerWoche ist eine Gutscheinplattform mit tollen Angeboten für Hotels, Restaurants, Wellness, Reisen, Kultur und mehr. Die Deals erstrecken sich über die Regionen Berlin und Brandenburg und auf Anfrage auch über weitere Bundesländer.

Deal
der Woche

Der DealerWoche funktioniert über ein Gegengeschäft. Für Ihre Gutscheine, die Sie für den DealerWoche zur Verfügung stellen, erhalten Sie Medialeistung auf Radio Paradiso. Lernen Sie das Medium Radio als Werbeträger kennen und schätzen.

WEIHNACHTSEMPFANG DER BERLINER GASTHAUSMISSION

Immer dem Stern hinterher ...

Einladung zum Weihnachtsempfang der Berliner Gasthausmission am Freitag, 19. Dezember 2025 um 12 Uhr in Berlin-Mitte.

Sterne kennt man im Hotel- und Gastronomiegewerbe. Sie geben Orientierung, sagen etwas aus. Auch der Weihnachtstern steht für Qualität. Deshalb wollen wir ihm folgen.

Bei diesem Fest sind willkommen: Jüngere und Ältere, neue und langjährige Mitarbeitende aus sämtlichen Sparten von Hotel- und Gastronomiegewerbe. Der Stern zeigt den Weg zur Weihnacht. Diesmal im martas Hotel Albrechtshof, Albrechtstr. 8.

Der Weihnachtsempfang der Gasthausmission bietet eine gute Gelegenheit zur Orientierung und zum Kennenlernen, auch für Neueinsteiger. Und der Rahmen stimmt: spannende und unterhaltende Impulse mit Wort und Musik und ein wunderbares Weihnachtsmenü.

Feiern Sie mit uns, bei gutem Essen, Musik und
...Immer dem Stern hinterher!



TICKETS GIBT ES

AB 1. DEZEMBER 2025 UNTER

■ www.eveeno.com/weihnachtsempfang2025

Mitglieder der Gasthausmission
und Auszubildende zahlen 9 Euro,
Normalpreis 12 Euro, Restkarten
an der Tageskasse für 15 Euro.



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



**JETZT TICKETS
SICHERN!**

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**

Nachhaltigkeit sichtbar leben

MIT GREENSIGN ZU MEHR GLAUBWÜRDIGKEIT

UND EFFIZIENZ

Wie Gastgebende mit klaren Strukturen, messbaren Ergebnissen und internationaler Anerkennung profitieren.

Gäste, Geschäftspartner und Mitarbeitende erwarten heute mehr als gute Absichten, sie wollen Transparenz und Nachweise für nachhaltiges Handeln. Genau hier setzt GreenSign an. Das Berliner Institut begleitet seit 2015 Hotels und gastronomische Betriebe auf ihrem Weg zu mehr Verantwortung und Wirtschaftlichkeit. Mit über 1.000 zertifizierten Betrieben ist GreenSign Deutschlands Marktführer und europaweit etabliert.

GREENSIGN HOTEL UND GREENSIGN

GASTRO – ZWEI PROGRAMME, EIN ZIEL

Das Zertifikat **GreenSign Hotel** ist vom Global Sustainable Tourism Council (GSTC) anerkannt und erfüllt höchste internationale Standards. Es bietet Gastgebern ein praxisnahes, digitales System, das Nachhaltigkeit ganzheitlich bewertet, von Energie- und Ressourceneffizienz über soziale Verantwortung bis hin zu regionaler Wertschöpfung.

Mit **GreenSign Gastro** können auch Restaurants, Cafés und Caterer ihre Nachhaltigkeitsleistung strukturiert belegen: vom Einkauf über Abfall- und Energiemanagement bis zu fairen Arbeitsbedingungen und sozialer Verantwortung im Team.

Beide Programme schaffen Orientierung, Motivation und messbare Fortschritte, wichtige Faktoren auch für Ausschreibungen und Förderprogramme, in denen Nachhaltigkeitsnachweise zunehmend gefordert sind.

PRAXISBEISPIEL:

AIRPORTHOTEL BERLIN-ADLERSHOF

Das 3-Sterne-Haus im Wissenschafts- und Medienstandort Adlershof zeigt, wie Nachhaltigkeit in der Hauptstadt gelebt wird. Das Hotel arbeitet mit Ökostrom, nutzt Wärmérückgewinnungssysteme, bezieht regionale Produkte und fördert soziale Projekte im Kiez. Seit der GreenSign-Zertifizierung konnte der Energieverbrauch pro Übernachtung um 12 Prozent gesenkt und die Zufriedenheit der Mitarbeitenden durch gezielte Schulungen gesteigert werden. Für die Gäste bedeutet das: glaubwürdige Nachhaltigkeit ohne Komforteinbußen.

DER WEG ZUR GREENSIGN-ZERTIFIZIERUNG

IN DREI SCHRITTEN

Der Zertifizierungsprozess ist einfach und effizient:

- **Selbsteinschätzung:** Betriebe bewerten ihren Status anhand eines digitalen Fragenkatalogs.
- **Audit:** Auditoren prüfen vor Ort die Angaben, geben Feedback und zeigen Entwicklungspotenziale auf.
- **Zertifikat & Bericht:** Am Ende steht ein international anerkanntes Zertifikat und ein detaillierter Auditbericht.



Besonders hilfreich ist das Nachhaltigkeitsbarometer, ein übersichtliches Balkendiagramm, das den Konformitätsgrad in zehn Kernbereichen zeigt. So haben Betriebe und Gäste jederzeit einen klaren Überblick über den aktuellen Stand der Nachhaltigkeitsleistung.

Suzann Heinemann, Gründerin und Geschäftsführerin des GreenSign Instituts, betont: „Wir möchten Gastgebern nicht nur ein Zertifikat verleihen, sondern ihnen Werkzeuge für den Alltag mitgeben. Unser Ziel ist es, Orientierung zu geben, Motivation zu schaffen und nachhaltiges Handeln glaubwürdig sichtbar zu machen.“

Mehr Informationen unter:

■ www.greensign.de





Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 

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

ERFOLGREICHE ERSTE BERLIN FREEDOM CONFERENCE

**1.000 Teilnehmende kamen zur Premiere
im Gasometer auf dem EUREF-Campus**

Mit der ersten Berlin Freedom Conference am 10. November hat Berlin ein starkes Signal für Freiheit und Demokratie gesetzt. Rund 1.000 Teilnehmende und mehr als 60 Rednerinnen und Rednern kamen im Gasometer Schöneberg zusammen. Kai Wegner, Berlins Regierender Bürgermeister und Schirmherr der Konferenz, betonte in seiner Eröffnungsrede: „Berlin steht an der Seite aller Freiheitskämpferinnen und Freiheitskämpfer auf der Welt.“ Zu den prominenten Rednerinnen und Rednern des Tages zählten die iranische Frauenrechtsaktivistin Masih Alinejad, der venezolanische Oppositionsführer Leopoldo López und sowie Tsai Ing-wen, ehemalige Präsidentin Taiwans. Aus der deutschen Politik nahm unter anderem Bundestagspräsidentin Julia Klöckner teil.

Die Berlin Freedom Conference, die im Rahmen der Berlin Freedom Week stattfand, wurde von visitBerlin, der Axel Springer Freedom Foundation und dem World Liberty Congress organisiert. „Ich freue mich, dass wir bei Berlins erster Freedom Conference so viele bekannte Persönlichkeiten versammelt haben – und ebenso viele stille Heldinnen und Helden“, sagte visitBerlin-CEO Burkhard Kieker. „Freiheit gibt es nicht umsonst.“

■ www.berlin-freedom-conference.com



FIND FOOD YOU'LL LOVE IN BERLIN

**Neue Gastronomie-Kampagne feiert
die kulinarische Vielfalt der Hauptstadt**

Ob Fine Dining auf Sterne-Niveau oder innovatives Street-food: die Berliner Gastronomie ist so bunt und international wie die Stadt selbst. „In Berlin bedeutet Essen zu gehen, Neues zu entdecken“, sagt Sabine Wendt, Geschäftsführerin von visitBerlin. „Die Hauptstadt steht wie keine andere Stadt für kulinarische Kreativität und Innovation. Hier entstehen neue Konzepte, Geschmacksrichtungen und Food-Trends in einer Branche von internationaler Strahlkraft. Das schätzen Berlinerinnen und Berliner genauso wie unsere Gäste aus aller Welt.“

Die neue Kampagne „Find Food You'll Love In Berlin“ stellt diese zahlreichen Facetten der Berliner Küche in den Mittelpunkt. Die mehrsprachigen Motive für Online- und Social-Media- sowie Print-Werbung laden die Gäste und Berliner:innen dazu ein, in die vielfältige Food-Szene der Hauptstadt einzutauchen. Die mehrwöchige Kampagne startete zunächst mit einer umfangreichen Online-Offensive, gefolgt von deutschlandweiter Außenwerbung.

■ www.about.visitBerlin.de



Schlaf ist deine Superkraft.

COCO-MAT
sleep on nature

Entdecke die natürlichen Schlafprodukte von COCO-MAT, handgefertigt in Griechenland aus nachhaltigen Materialien. Sleep on Nature Wenn die Tage kürzer werden, das Licht weicher wird und unsere Häuser zu Orten der Ruhe werden, werden wir an den Trost erinnert, der in der Einfachheit liegt.

Bei COCO-MAT wird jedes Schlafprodukt von Hand aus natürlichen Materialien gefertigt – Kokosfaser, Naturlatex, Wolle, Baumwolle, Gänsedaunen, Eiche, Meeresalgen, Eukalyptus, Rosshaar und Kaktusfaser – alles entworfen, um das natürlichste Schlaferlebnis zu schaffen. Unsere Philosophie, Sleep on Nature, lädt dich ein, dich wieder mit dem Wesentlichen zu verbinden: gemütlichen Momenten, achtsamem Leben und der wohltuenden Wärme der Ruhe. In diesem Herbst/Winter entdecke die Schönheit des Innehaltens neu ... mit COCO-MAT.



**Sleep
on
nature.**



www.coco-mat.com



[@cocomat_de](https://www.instagram.com/cocomat_de)



info@cocomat-nature.de



Frankfurt

Stephanstraße 1
60313 Frankfurt am Main
Tel: +49 69 58303539
Email: frankfurt@coco-mat.de



Berlin

Leipziger Str. 112
10117 Berlin
Tel: +49 30 20076578
Email: berlin@coco-mat.de



München

Ottostraße 3–5
80333 München
Tel: +49 89 92329690
Email: muenchen@coco-mat.de

DEHOGA BERLIN INHOUSE-SEMINARE

Wissen, das direkt in Ihrem Betrieb ankommt

Ob Ausbildung, Service, Führung oder Marketing – alle Themen, die wir in unseren Seminaren anbieten, können Sie auch als **Inhouse-Seminar** buchen. Direkt bei Ihnen im Betrieb, individuell auf Ihre Anforderungen zugeschnitten und praxisnah umgesetzt.

Sie bestimmen den Rahmen: **Welches Thema passt zu Ihrem Team? Wie viel Zeit steht zur Verfügung? Wen möchten Sie schulen?** Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen das passende Konzept – als Tages- oder Zweitagesseminar, flexibel, ortsungebunden und genau abgestimmt auf die Bedürfnisse Ihres Unternehmens.

Profitieren Sie von der Erfahrung unserer **Dozentinnen und Dozenten**, die das Hotel- und Gastgewerbe aus der Praxis kennen. Ob kompakte Schulung für Auszubildende oder gezieltes Training für Führungskräfte – wir bringen Fachwissen, das sich sofort umsetzen lässt.

Stöbern Sie gerne in unserem Seminarangebot – und wenn Sie etwas vermissen: Wir gestalten Ihr Inhouse-Seminar genau so, wie Sie es brauchen.

IHR INHOUSE-SEMINAR

- Speziell auf Ihr Team & Ihre Wünsche zugeschnitten
- Individuell in Inhalt und Terminierung
- Vertraute Umgebung
- Kostenersparnis

JETZT ANMELDEN UND PLATZ SICHERN!

» FRÜHBUCHER-VORTEIL MIT DEM STICHWORT

INHOUSE 2026

**10 PROZENT RABATT
FÜR DIE ERSTEN 5 ANFRAGEN
BIS 31. DEZEMBER 2025!**

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 THEMENBEREICHE

SIND SO VIELFÄLTIG

WIE DIE BRANCHE SELBST:

- Ausbilder- & Azubi-Seminare
- Bar, Küche & Service
- Front Office, Reservierung & Housekeeping
- Hygiene & Umwelt
- Marketing & Verkauf
- Persönliche & interkulturelle Kompetenz
- Rechnungswesen, Controlling & Recht
- Unternehmens- & Mitarbeiterführung,
- Existenzgründung

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**

ab 03.12.2025

FOLGE 139







MIT HERZ UND HUPE



**prime
time
theater**



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

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding       @primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

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



© LEO KUPSCH

AUSSERGEWÖHNLICHE AUSBILDUNGSBETRIEBE IM GASTGEWERBE

Fachkräfte im Gastgewerbe werden dringend gebraucht. Doch nicht alle jungen Menschen starten unter idealen Bedingungen in ihre Ausbildung. Manche haben wenig Vorerfahrung, andere bringen besondere Herausforderungen oder Belastungen mit.

Einige Berliner Betriebe schaffen dafür besondere Lernorte: Sie fördern benachteiligte Auszubildende praxisnah, mit Unterstützung und viel Raum für persönliche Entwicklung. Diese Beispiele wollen zeigen, wie Ausbildung Chancen eröffnet: für die Jugendlichen und für die Branche zugleich.

MOSAIK – INKLUSIV, SEIT 1965

Mosaik bietet Arbeits-, Ausbildungs-, Wohn- und Betreuungsangebote für Menschen mit Behinderungen. Ziel ist die gesellschaftliche und berufliche Teilhabe: Menschen mit Behinderungen werden gefördert, um aktiv am Arbeitsleben teilzunehmen. Das Spektrum reicht von begleiteten Arbeitsplätzen bis zu Ausbildungsangeboten in verschiedenen Bereichen – ein anschauliches Beispiel dafür, wie Integration in der Praxis gelingt

■ mosaik-berlin.de

KREUZBERGER HIMMEL – INTEGRATION DURCH GASTRONOMIE

Der Kreuzberger Himmel ist kein klassisches Restaurant, sondern ein bewusstes Integrationsprojekt: gegründet unter dem Dach von „Be an Angel“, werden hier Menschen mit Flucht- und Migrationserfahrungen in den Küchen- und Serviceablauf eingebunden. Idee und Praxis sind eng verzahnt: Gastronomie als Ort des Arbeitens, Lernens und des gesellschaftlichen Austauschs. Das Projekt bietet jungen Menschen neben praktischer Arbeit auch Kultur- und Diskursräume.

■ kreuzberger-himmel.de

ABACUS**TIERPARK HOTEL BERLIN –
DAS AUSBILDUNGSHOTEL**

Das ABACUS Tierpark Hotel hat sich mit seinem „Ausbildungshotel“ zu einem wichtigen Anker in schwierigen Zeiten entwickelt: Seit dem 2. November 2020 bietet das Haus jungen Menschen, die teilweise ihre Ausbildungsplätze verloren hatten, sichere Ausbildungsplätze mit Ausbildungsverträgen und tariflicher Bezahlung an. Das Konzept ist pragmatisch und sozial zugleich: Das Hotel öffnete gezielt Ausbildungsplätze, um abgebrochene oder gefährdete Ausbildungen fortführen und abschließen zu können. Damit verbindet ABACUS hospitality-typische Berufsbilder (Rezeption, Housekeeping, F&B) mit sozialem Auftrag. Auszubildende arbeiten im regulären Hotelbetrieb, erhalten gleichzeitig strukturierte berufliche Begleitung und finanzielle Absicherung durch tarifliche Bezahlung. Das Ausbildungshotel reagierte auf pandemiebedingte Abbrüche und schuf ein Lernfeld, das reale Gästeversorgung mit Ausbildungsprozessen verknüpft.

■ ABACUS Tierpark Hotel

**ELSA –
GENUSS MIT ZUKUNFT**

Im Ausbildungs-Bistro des SOS-Kinderdorfes in Berlin-Moabit führen Auszubildende ein kleines Café. Sie übernehmen Verantwortung vom Begrüßungslächeln bis zum Servieren, begleitet von erfahrenen Ausbilderinnen, die Schulungen direkt im Alltag einfließen lassen. So entsteht ein lebendiger Lernort, an dem Gäste miterleben, wie junge Menschen Schritt für Schritt sicherer und selbstbewusster werden. Das Bistro bietet Jugendlichen, die oft besondere Herausforderungen mitbringen, reale Berufspraxis in einem geschützten Rahmen. Manche haben Fluchterfahrungen, andere starten neu oder benötigen zusätzliche Unterstützung. Entscheidend ist, dass alle hier die Chance erhalten, sich auszuprobieren, Verantwortung zu übernehmen und ihre Stärken zu entdecken. Das Ausbildungs-Bistro des SOS-Kinderdorfes Berlin zeigt, wie Ausbildung im Gastgewerbe jungen Menschen Perspektiven eröffnet.

■ Ausbildungs-Bistro des SOS-Kinderdorf Berlin

**UBS E.V. –
BIO, SOZIAL, PRAXISNAH**

ubs (umwelt • bildung • sozialarbeit) ist eine seit Jahrzehnten aktive soziale Küche in Berlin, deren Leitsatz lautet: Gutes Essen. Gute Ausbildung. Das Angebot ist stark praxisorientiert: junge Menschen werden in Küche, Konditorei und Service betriebsnah ausgebildet. ubs ist bio-zertifiziert und legt hohe Standards in der Warenqualität und Ressourcenschonung an. Lehrinhalte umfassen Vollwert-Küche, regionale Beschaffung und Ernährungsorientierung (z.B. Speisepläne für Kitas und Schulen). ubs nimmt gezielt junge Menschen aus verschiedenen kulturellen Hintergründen auf und bietet eine ganzheitliche, individuell geförderte Ausbildung, ideal für Auszubildende, die zusätzliche Unterstützung benötigen. Die Auszubildenden arbeiten in realen Produktions- und Catering-Settings (Kita- und Schulverpflegung, Konditorei, Catering), sammeln also vielfältige Erfahrungen über klassische Restaurationsausbildung hinaus. ubs bietet eine Kombination aus handwerklicher Qualifikation (Koch/Konditor/Service), sozialpädagogischer Begleitung und einem starken Fokus auf nachhaltige Verpflegung, ein Modell, das Fachkompetenz und gesellschaftliche Verantwortung verbindet.

■ UBS e.V.



Kreuzberger Himmel und
Kantine Mosaik Berlin (links)

Digitale Lernlösungen:

WIE DIE GASTRONOMIE AUSBILDUNG

UND WEITERBILDUNG NEU DENKEN KANN

Die Anforderungen in der Gastronomie verändern sich rasant – und mit ihnen die Erwartungen an Ausbildung und Weiterbildung. Gäste wünschen höchste Qualität, Betriebe brauchen Flexibilität, Fachkräfte müssen sich kontinuierlich weiterentwickeln. Doch wie gelingt Lernen im hektischen Arbeitsalltag, wenn Schichtpläne eng getaktet sind und Zeitfenster knapp? Die Antwort liegt in der intelligenten Verbindung von Praxis und digitaler Unterstützung.

Digitale Lernsysteme wie **azubi:web** und **online:academy** machen genau das möglich: individuelles Lernen – jederzeit, überall und im eigenen Tempo. Sie ergänzen die klassische Ausbildung und betriebliche Weiterbildung durch moderne Lernmethoden, die wissenschaftlich nachweislich wirksamer sind als reine Präsenzformate. Studien belegen, dass digitale Lernplattformen durch adaptive Wiederholungen, unmittelbares Feedback und multimediale Aufbereitung zu höherer Motivation und nachhaltigerem Wissenserwerb führen.

Gerade in der Gastronomie, wo Mitarbeitende während des Betriebs kaum Zeit für Seminare finden, sind digitale Lernlösungen ein echter Gewinn. Lerninhalte lassen sich flexibel in den Arbeitsalltag integrieren – vom Smartphone in der Pause bis zum Tablet im Backoffice. Führungskräfte profitieren zusätzlich von Auswertungen zum Lernfortschritt und können gezielt fördern, wo Unterstützung gebraucht wird.

azubi:web begleitet bereits tausende Auszubildende mit praxisnahen, spielerisch gestalteten Lerninhalten durch ihre Ausbildung. Mit der **online:academy** steht Betrieben zudem eine Plattform zur Verfügung, auf der individuelle Schulungen, Onboardings und Pflichtunterweisungen zentral erstellt, verwaltet und dokumentiert werden können – einfach, sicher und professionell.

„Digitale Lernsysteme sind längst kein Zukunftsthema mehr. Sie sind der Schlüssel, um Talente zu fördern, Wissen aktuell zu halten und Mitarbeitende langfristig zu binden. Wer heute in digitale Weiterbildung investiert, sichert nicht nur Qualität – sondern die Zukunft seines Unternehmens.“

Mehr Informationen unter
■ www.generationl.de



azubi:web



community:learning



learning:consulting



online:academy

PRESSE *Ball* BERLIN

~ SEIT 1872 ~

- TRADITION DIE VERBINDET -



24. JANUAR 2026

JW MARRIOTT HOTEL BERLIN

WWW.PRESSEBALL.DE

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG



Faszientraining für Auszubildende

GEFÖRDERT VON DER IKK BB

Im Rahmen der Nachwuchsveranstaltung Youngstars BB konnten Auszubildende aus der Berliner Hotellerie und Gastronomie beim Mitmachangebot der IKK BB punkten: Die Gewinner erhielten ein exklusives Faszientraining direkt im Ausbildungsbetrieb.

Die Workshops fanden zwischen September und Oktober 2025 in drei Berliner Hotels statt: Hilton, Sly und Scandic Berlin. Insgesamt nahmen rund 25 Auszubildende teil. Das einstündige Programm begann mit einem kurzen theoretischen Teil, in dem die Grundlagen der Faszien und deren Bedeutung für den Körper praxisnah erläutert wurden. Dabei wurde erklärt, wie Faszien den gesamten Bewegungsapparat stabilisieren, die Beweglichkeit und Flexibilität fördern sowie Verletzungen vorbeugen können. Außerdem wurde verdeutlicht, welchen Nutzen gezieltes Faszientraining für die Körperwahrnehmung, die Haltung und die langfristige Schmerzlinderung hat.


Im praktischen Teil erlernten die Auszubildenden mithilfe von Faszienrollen und weiteren Trainingshilfsmitteln gezielte Übungen, um Verspannungen zu lösen, die typischen Belastungen des Berufsalltags in der Hotellerie und Gastronomie auszugleichen und so den Körper nachhaltig zu stärken. Das Feedback der Teilnehmenden war durchweg positiv:

Viele empfanden die Übungen als besonders wohltuend und möchten sie künftig regelmäßig in ihren Alltag integrieren. Zudem förderte das gemeinsame Training nicht nur das körperliche Wohlbefinden, sondern stärkte auch den Teamgeist, das Gemeinschaftsgefühl und die Motivation innerhalb der Auszubildendengruppen.


Nach dem erfolgreichen Verlauf im Jahr 2025 blicken wir gespannt auf Youngstars BB 2026. Welche kreativen Ideen, neuen Mitmachaktionen und spannenden Herausforderungen die Nachwuchstalente erwarten, bleibt noch abzuwarten. Eines steht jedoch fest: Die IKK BB wird auch 2026 wieder als verlässliche Partnerin dabei sein und die Gesundheit der Auszubildenden konsequent in den Mittelpunkt stellen.



Weitere Informationen zu YoungstarsBB finden Sie hier: www.youngstarsbb.de



Jetzt informieren auf WWW.IKKBB.DE/BGF



GESUNDE BESCHÄFTIGTE
=
GESUNDER BETRIEB

IKK BB fördert Ihre BGF-Leistungen mit bis zu 100% Kostenübernahme.

Besonderes Angebot für Verbandsmitglieder:

NEXI UNTERSTÜTZT IM RAHMEN DER INITIATIVE

„DEUTSCHLAND ZAHLT DIGITAL“

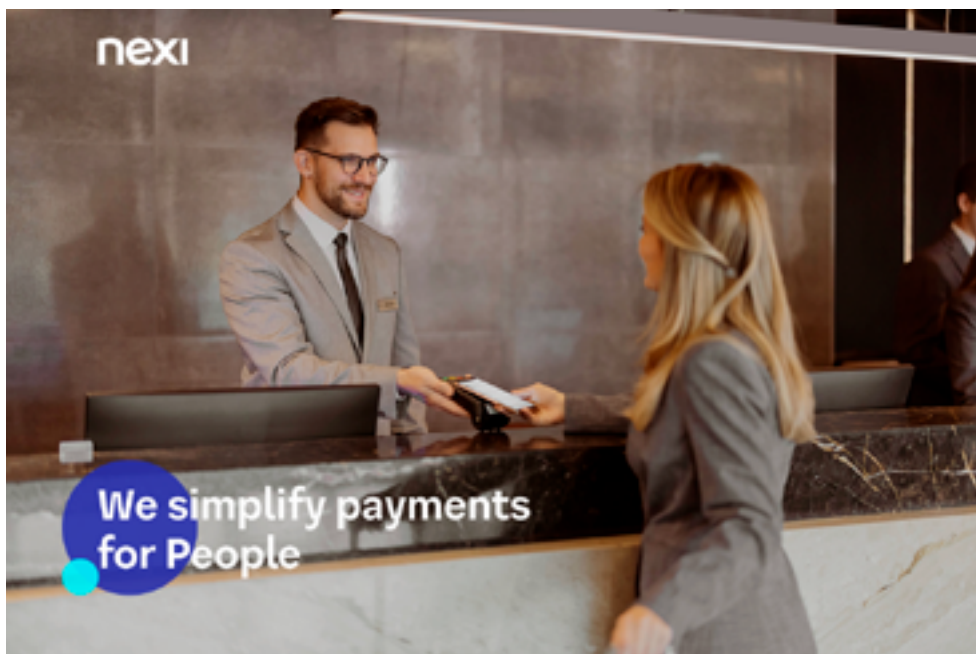
Die Initiative „Deutschland zahlt digital“ ist ein breites Bündnis aus Finanzdienstleistern und Payment-Partnern, um kleinen und mittelständischen Unternehmen den Einstieg in den digitalen Zahlungsverkehr zu erleichtern. Ziel ist es, Händlern den Zugang zu modernen Bezahlverfahren zu ermöglichen – ganz ohne Risiko. Teilnehmende Unternehmen erhalten für ein Jahr ein vollständiges Zahlungspaket: inklusive Terminal, Installation und Transaktionsgebühren – und das komplett kostenfrei für ein Jahr*.



Das Angebot richtet sich an Händler, die Kartenzahlungen neu einführen möchten (gilt für POS-Zahlungen), die seit mindestens zwölf Monaten am Markt sind, maximal fünf Verkaufsstellen betreiben und nicht Teil einer Franchise-Kette sind sowie in den letzten 12 Monaten keine Kartenzahlung oder andere digitale Zahlverfahren akzeptiert haben. Voraussetzung ist zudem, dass der Verkauf persönlich erfolgt – also nicht über Automaten oder Selbstbedienungsterminals. Bis zu einem Jahresumsatz von 50.000 Euro können Zahlungen per Visa, Mastercard, Maestro und V PAY angenommen werden. Girocard kann nur angenommen werden, sofern ein Co-Badge von Visa, Mastercard, Maestro, V PAY vorhanden ist. Nach dem Aktionszeitraum von 12 Monaten kann die Kartenakzeptanz zum Beispiel um die Girocard erweitert werden.

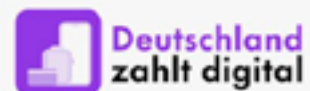
Für DEHOGA Mitglieder bietet Nexi im Rahmen der Initiative einen besonderen Mehrwert. Neben dem kostenfreien Terminal erhalten sie eine persönliche Beratung, die sie bis zur erfolgreichen Inbetriebnahme begleitet. Das Mobile Premium ist NFC-fähig und ermöglicht kontaktloses Bezahlen – ob mit Karte, Smartphone oder Smartwatch. Nach Ablauf der zwölf Monate gelten die Konditionen von Nexi.

Nexi ist ein fortschrittliches Unternehmen für bargeldlose Zahlungen in Deutschland und Europa. In einem zunehmend komplexen und fragmentierten Markt bieten wir moderne, kundenorientierte Lösungen, die Zahlungsprozesse vereinfachen – kombiniert mit einem tiefen Verständnis des deutschen Marktes. Tag für Tag arbeiten wir daran, verlässliche und sichere Lösungen für Händler und Finanzinstitute bereitzustellen – Lösungen, die Zahlungen vereinfachen und das Einkaufserlebnis ebenso wie das Banking bereichern.



Alle Details zum Angebot finden Sie unter:

■ www.nexi.de



* Die Vertragslaufzeit beträgt insgesamt 48 Monate. Sie zahlen bei uns weder Terminalmiete noch ein Händlerentgelt (betrifft das Disagio von 1,19% ggf. zzgl. Commercial Cards mit 1,49%) in den ersten 12 Monaten. Die Händlerentgelte werden wie gewohnt mit der Auszahlungssumme verrechnet (Netto-Auszahlung) und nach Erstellung der monatlichen Rechnung wenige Tage später vollständig wieder auf Ihr Geschäftskonto zurückerstattet. Ab dem 13. Monat gelten abweichende Konditionen: mtl. Grundpreis von 8,95 €, zuzüglich 1,19% Servicegebühr. Die Kostenübernahme erfolgt nur bis zu einem erwirtschafteten Umsatz von 50.000 € resultierend aus digitalen Zahlungen.

WINTERLICH INSZENIERT: SAFTIGE KÜSTENBULLAR VON FRISENKRONE MIT DEM KLASSIKER KARTOFFELSALAT



© Friesenkrone

Den beliebten Klassiker Kartoffelsalat mal ganz anders inszenieren: Als Duo mit Küstenbullar von Friesenkrone verwöhnt es Gäste bei winterlichen Temperaturen. Mit seinem leichten Dressing ist der Kartoffelsalat ein Beilagen-Hit zu den leckeren Mini-Heringsfrikadellen. Ihr Kennzeichen ist ein besonders saftiger Biss, außerdem sind sie sofort servierfertig und vielseitig einsetzbar.

Die delikate, kalt servierte Alternative zu Fleischfrikadellen oder Würstchen überzeugt mit feinem Hering und stückige Zutaten, goldbraun gebraten, in einem besonders milden Aufguss. Die Mini-Heringsfrikadellen sind mit etwa 25 g optimal portionierbar, kostensensibel und lecker. Bedarfsgerecht vor allem dann, wenn Zeit und Personal knapp sind. Küstenbullar sind ein Multitalent, um im Handumdrehen leckere Gerichte und Snacks für hungrige Gäste zu zaubern.

■ www.friesenkrone.de

Herzhafter Genuss im Handumdrehen

Winterrezept mit Mini-Heringsfrikadellen von Friesenkrone
Norddeutsch, frisch und lecker

Küstenbullar mit Kartoffelsalat (Für 17 Portionen)

1 Packung Friesenkrone Küstenbullar (2.500g à 85 Stück)
3.000g Kartoffeln
900ml Brühe
1.200g Zwiebeln
12 EL Rapsöl
12 EL Weißweinessig
3 EL Senf
Muskat
Salz,
Pfeffer

Vorgegarte Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln und in einem Topf mit Öl glasig dünsten. Mit Brühe ablöschen. Vom Herd nehmen und mit Weißweinessig, Senf, Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Kartoffelscheiben mit warmem Dressing übergießen. Salat vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Pro Portion 5 Küstenbullar mit Kartoffelsalat anrichten.

Tipp: mit frischen Kräutern (Petersilie, Schnittlauch) und frischer Salatbeilage (Tomate, Radieschen, Gurke) garnieren.

SO MEISTERN SIE DIE NÄCHSTE LOHNERHÖHUNG ZUM VORTEIL FÜR ALLE

Müssen Personalkosten steigen, wenn sich Löhne erhöhen? Wir sagen NEIN und zeigen Ihnen, wie Sie mit neolohn Ihre Lohnkosten trotz steigender Einkommen reduzieren – effizient und rechtssicher.

INTENTION DER MITARBEITER VERSTEHEN

Welches Ziel wollen Mitarbeiter mit einer Lohnerhöhung erreichen? Wollen sie ein höheres Bruttoeinkommen, um mehr Steuern und Sozialversicherungsbeiträge zu bezahlen? Oder geht es ihnen um einen höheren Nettoverdienst, damit sie trotz gestiegener Lebenshaltungskosten ihren Lebensstandard sichern können?

PASSENDEN METHODE WÄHLEN

Wollen Ihre Mitarbeiter ein höheres Netto, macht eine clevere Integration von steuer- und sozialversicherungsfreien Komponenten in die Berechnung des Bruttoeinkommens mehr Sinn als die einfache Erhöhung des Stundenlohns oder des Gehalts.

Wird ein Teil der Bruttovergütung durch steuer- und sozialversicherungsfreie Komponenten ersetzt, erzielt es eine positive Wirkung für den Arbeitnehmer und den Arbeitgeber. Der Arbeitgeber reduziert seine Lohnkosten, weil sein Anteil an Sozialversicherungsbeiträgen geringer wird. Der Arbeitnehmer bekommt höheren Nettolohn, weil er weniger Steuern und Abgaben tragen muss.

Zuschläge für die Arbeit an Sonntagen, Feiertagen und in der Nacht (SFN-Zuschläge) können sehr gut in die Berechnung des Bruttoeinkommens integriert werden und sind auch mindestlohnwirksam.

Wer SFN-Zuschläge gar nicht oder nicht in voller Höhe bezahlt, hat gute Chance auf erhebliche Lohnkostenreduktion beim höheren Lohnniveau.

Vereinbaren Sie einen persönlichen Termin und lassen Sie durch kostenlose Vergleichsabrechnungen Ihren individuellen Vorteil errechnen.

ÜBER TWODOXX

Die twodoxx GmbH & Co. KG ist der Hersteller der Software neolohn und konzentriert sich seit der Gründung im Jahr 2008 auf die Entwicklung und Umsetzung von Lohnkonzepten für Gastronomie und Hotellerie.

ÜBER NEOLOHN

neolohn ist eine webbasierte Software für Lohn- und Personalmanagement. Sie wird bestehender Lohnbuchhaltung (z.B. DATEV, Addison, edlohn) vorgeschaltet, sodass kein Systemwechsel erforderlich ist.

■ www.neolohn.de

neolohn
by twodoxx

**Jetzt Ersparnis
berechnen
lassen !**



neolohn
by twodoxx

Lohn- und Personalmanagement-Software

Organisiere, koordiniere und entlohne dein Personal mit einer Software, die Nettolöhne erhöht und Arbeitgeberkosten senkt

Mehr Netto vom Brutto



neolohn
by twodoxx



© WeihnachtsZauber Gendarmenmarkt

WEIHNACHTSZAUBER KEHRT AN DEN GENDARMENMARKT ZURÜCK

Der traditionsreiche WeihnachtsZauber auf dem Berliner Gendarmenmarkt zählt zu einem der stimmungsvollsten Märkte der Hauptstadt. Zwischen historischen Fassaden und festlich geschmückten Buden verbindet der Markt Kunsthandwerkliches mit Kulturprogramm und einer großen kulinarischen Vielfalt. Nach dem vorübergehenden Umzug wegen Bauarbeiten kehrt der Markt nun an seinen angestammten Platz zurück, mit neuem Sicherheits- und Nachhaltigkeitskonzept. Zahlreiche bekannte Berliner Restaurants sind wieder vertreten.

Vom 24. November
bis zum 31. Dezember 2025

■ www.weihnachtsmarkt-berlin.de

KRISTOF MULACK IST NEUER GOURMETPATE IM CLASH KITCHEN

Seit November ist Koch Kristof Mulack neuer Gourmetpate im Clash KITCHEN AND BAR im NYX Hotel Berlin Köpenick. Nach Graciela Cucchiara übernimmt er das nächste Kapitel und setzt auf „Neue Berliner Küche – kreativ, regional und kompromisslos“. Die gemeinsam mit dem Küchenteam entwickelte Karte gilt ab sofort und bleibt bis März 2026.

■ www.leonardo-hotels.com

GLÜCKWUNSCH ZUM ZWEITEN STERN!

Das frisch renovierte Hotel ibis budget Kurfürstendamm glänzt jetzt mit zwei Sternen entsprechend der Hotelklassifizierung von Hotelsterne.eu.

General Manager Thomas Hasse freut sich über die Auszeichnung. Er und sein Team dürfen stolz sein, die verbesserte Klassifizierung ist ein schöner Beleg für Engagement und Qualität in der Hotellerie. Das zentral am Wittenbergplatz gelegene Haus gehört zur Accor-Gruppe. Nach der umfangreichen Renovierung präsentiert sich das Hotel mit frischem Design und zeitgemäßem Komfort, um Gästen in der Hauptstadt einen unkomplizierten und angenehmen Aufenthalt zu bieten.

■ www.all.accor.com



© DEHOGA Berlin

WECHSEL IM HOTEL ADLON KEMPINSKI BERLIN



© Andreas Armann

*Karina Ansoos verlässt das Hotel Adlon Kempinski Berlin –
Christian Hirt kehrt als Managing
Director ans Brandenburger Tor zurück*



© Botanic Sanctuary Antwerp

Nach über drei Jahren an der Spitze des Adlon Kempinski Berlin verlässt Karina Ansoos, die erste Frau in dieser Position, das traditionsreiche Luxus-hotel und wechselt als Direktorin ins Fährhaus Koblenz. Ansoos startete ihre Karriere bei Kempinski in Hamburg und Weimar, sammelte Erfahrungen im Tigerpalast Frankfurt, leitete Häuser in China und war lange Geschäftsführerin im Kempinski Frankfurt Gravenbruch, bevor sie 2022 ins Adlon kam.

Zum 1. Januar 2026 übernimmt Christian Hirt nun die Leitung des Hauses. Der 49-Jährige kehrt damit an einen prägenden Ort seiner Karriere zurück: Bereits 2007 bis 2008 war er als Director of Food & Beverage im Adlon tätig. Nach Stationen in leitenden Positionen weltweit, zuletzt als Managing Director des Botanic Sanctuary Antwerp, möchte er mit seiner internationalen Erfahrung, strategischen Weitsicht und Leidenschaft für Exzellenz die traditionsreiche Adresse am Brandenburger Tor weiter als Aushängeschild der Luxushotellerie stärken.

■ www.kempinski.com/de/hotel-adlon

SILVESTER IN BERLIN 2025

Die traditionelle Silvesterparty am Brandenburger Tor, einst eine der größten Open-Air-Feiern der Welt, wird 2025 deutlich anders ausfallen. Die landeseigene Veranstaltungsagentur „Kulturprojekte Berlin“ plant eine kostenlose DJ-Party für rund 20.000 Gäste auf den Pariser Platz, inklusive Feuerwerk. Dieses soll um Mitternacht in der ARD übertragen werden.

Parallel dazu findet die vom Verein Warriors angemeldete Großdemonstration auf der Straße des 17. Juni statt. Ein Bühnen- und Musikprogramm mit Pop, Klassik und Elektro, ein Riesenrad und das „längste Feuerwerk Europas“ sind geplant.

Abseits des Tors bietet Berlin zahlreiche Möglichkeiten, das neue Jahr zu begrüßen: exklusive Silvesterveranstaltungen am Fernsehturm, Variété- und Dinner-Shows sowie zahlreiche Club- und Kulturangebote.

Mehr Informationen: ■ www.berlin.de

AUSGEZEICHNET

Bei den Berliner Meisterköchen 2025 hat Berlin erneut gezeigt, wie vielseitig die Hauptstadt kulinarisch aufgestellt ist. In der feierlichen Gala im Filmtheater Colosseum wurden Auszeichnungen in sieben Kategorien vergeben. Besonders freuen wir uns über die Erfolge unserer Mitglieder: Nicholas Hahn (Cookies Cream) ist Berliner Meisterkoch 2025, das Luna D'Oro im Clärchens Ballhaus wurde Berliner Szenerestaurant 2025.

Glückwunsch auch an alle weiteren Berliner Gastronominnen und Gastronomen: Aufsteiger des Jahres ist Jeff Claudio (Stoke), Berliner Gastgeberin 2025 Jana Kämpfer (Manon brasserie nouvelle). Berliner Kiezmeister wurde das Adana Grillhaus, die Auszeichnung für Berliner Barkultur 2025 geht an Dustin Franke und gastronomischer Innovator 2025 ist Vadim Otto Ursus Henselder. Wir gratulieren allen ganz herzlich!

■ www.berliner-meisterkoeche.de



NEUES KULINARISCHES

FÜHRUNGSTRIO

IM THE RITZ-CARLTON



*Ferdinand Kretz, Lukas Bachl,
Nikolaos Giannelis (v.l.n.r.)
The Ritz-Carlton, Berlin*

Das Luxushotel setzt auf frische Impulse am Herd: Lukas Bachl, zuvor Executive Chef im Schloss Elmau, übernimmt als Executive Chef die Gesamtverantwortung für alle gastronomischen Bereiche. Ferdinand Kretz, zuletzt im Münchner Tantris, leitet als Chef de Cuisine das Restaurant Pots und steht für moderne deutsche Küche mit klarer Linie.

Nikolaos Giannelis, der von Stockholm nach Berlin kam, bringt als Executive Pastry Chef seine elegante Handschrift in die Patisserie ein. Mit dem Trio startet das Haus in eine neue kulinarische Saison.

■ www.ritzcarlton.com

TASTE TWELVE

BERLIN EDITION 2026

Die neue Edition des Restaurantführers Taste Twelve stellt 12 Berliner Restaurants vor, die für Qualität, Kreativität und besondere Atmosphäre stehen. Die Ausgabe bietet einen Überblick über die aktuelle Berliner Gastronomielandschaft und dokumentiert ausgewählte kulinarische Angebote für ein Publikum, das neue Restaurants entdecken möchte.

Gäste können beispielsweise bei Bestellung von zwei Hauptgerichten eines kostenlos erhalten. Auf diese Weise erreichen die teilnehmenden Betriebe zusätzliche Besucher und können ihr kulinarisches Angebot vorstellen.

■ www.taste12.de



© Taste Twelve GmbH

Neue Mitglieder im Verband

Anh Ba Restaurant Neukölln

Neukölln

Weserstraße 6,
12047 Berlin

Vietnamesische Küche
mit moderner Berliner Note.

■ www.anhba-restaurant.berlin

B&B Hotel-Airport-Nord

Treptow-Köpenick

Alexander-Meißner-Straße 4,
12526 Berlin

Komfortabel, mit perfekter
Anbindung zum Flughafen BER.

■ www.hotel-bb.com

Café Frieda

Prenzlauer Berg (Pankow)

Lychener Straße 37,
10437 Berlin

Kreative Bistroküche & Naturweine

■ www.cafefrieda.de

Cao Cao Restaurant

Charlottenburg

Marburger Straße 2,
10789 Berlin

Fine Dining aus Vietnam,
elegant inszeniert

■ www.cao-cao.de

Chen's Beef Noodle House

Neukölln

Karl-Marx-Straße 101, 12043 Berlin

Authentische taiwanesisches
Nudelsuppen – herzhaft,
aromatisch, ehrlich

■ www.chensbeefnoodlehouse.food

Ember

Kreuzberg

Wiener Straße 10, 10999 Berlin

Modernes Fine Dining mit offener
Feuerküche

■ www.ember-ofc.com

Fa:me Gastrobar

Neukölln

Lenastraße 21,
12047 Berlin

Kreative Fusionküche, gute Drinks,
lebendige Neukölln-Vibes

■ www.famegastrobar.com

Golden Ginkgo Restaurant

Kreuzberg

Cuvrystraße 6,
10997 Berlin

Asiatische Crossover-Küche in
stilvollem Ambiente an der Spree.

■ www.golden-ginkgo.de

Herbst Bar

Kreuzberg

Monumentenstraße 29,
10965 Berlin

Cocktailkultur trifft Kiezflair

■ www.instagram.com/herbstbar

Hikari Sushi

Steglitz-Zehlendorf

Machnower Straße 15,
14165 Berlin

Japanische Spezialitäten
in stilvoller Atmosphäre

■ www.hikari-sushi.de

Lee's Kitchen

Marzahn-Hellersdorf

Cecilienstraße 159,
12683 Berlin

Chinesische Klassiker, modern,
authentisch & familiär.

■ www.lees-kitchen.de

Lei's Küche

China Restaurant

Wedding (Mitte)

Seestraße 41,
13353 Berlin

Traditionelle Gerichte aus Sichuan

Nußbaumerin

Charlottenburg

Leibnizstraße 55,
10629 Berlin

Österreichische Küche auf Spitzen-
niveau – charmant, klassisch, zeitlos

■ www.nussbaumerin.de

Poison Bar I

Neukölln

Flughafenstraße 39,
12053 Berlin

Coole Drinks, dunkles Design
& Underground-Spirit

■ www.poison-bar.eatbu.com

Poison Bar III

Friedrichshain

Gärtnerstraße 23,
10245 Berlin

Signature Cocktails
& urbane Beats

■ www.poison-bar.eatbu.com

Satellitenküche

Moabit (Mitte)

Beusselstraße 44 n-q, 10553 Berlin

Innovatives Catering-Konzept
aus Moabit – nachhaltig, kreativ,
überraschend anders.

Yedo Berlin

Prenzlauer Berg (Pankow)

Kastanienallee 18,
10435 Berlin

Authentische asiatische Küche
in Berlin

■ www.yedo-berlin.de

JUBILÄEN IM VERBAND



Kristian Kleber (l.), Tom Zyankali

20 Jahre Mitgliedschaft: Zyankali Bar feiert Jubiläum

Seit zwei Jahrzehnten ist die Zyankali Bar Teil des Verbandes und gilt als ein Original der Berliner Barszene. Mit ihrem unverwechselbaren Stil und Charakter hat sie über die Jahre eine treue Stammkundschaft gewonnen und die Barkultur der Hauptstadt mitgeprägt. Kristian Kleber aus der Mitgliederbetreuung überreichte die Jubiläumsurkunde an Inhaber Tom Zyankali, der das Haus mit Leidenschaft und Kreativität führt.



15 Jahre ibis Styles Hotel Berlin Mitte

Zum 15-jährigen Mitglieds- und Betriebsjubiläum überreichte Jeannette Sonderhoff aus der Mitgliederbetreuung die Urkunde an Carolin Richter, General Manager (l.), und Tina Rothe, Direktionsassistentin. Ein schönes Zeichen dafür, wie selbstverständlich Frauen in der Hotellerie führen. Beide nahmen die Auszeichnung mit Freude entgegen. Wir gratulieren herzlich zu diesem Jubiläum.

© DEHOGA Berlin

© DEHOGA Berlin



Art. 1160* FF-Party Burger geschnitten, 4-fach sortiert

Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



Snack Dich ins Neue Jahr!

Kleine **Köstlichkeiten**
für **große Momente!**



Art. 1757* Mini-Box "Herzhaft", 4-fach

Gewicht: 20 g, 160 St./Kt.

❄️ vorgegart



Art. 2793* Mini Mix Schnecken gesalzen, 3-fach

Gewicht: 33 g, 225 St./Kt.

❄️ Teigling



Art. 224* Mini-Spritzring- Mischkarton, 3-fach sortiert

Gewicht: 17 g, 168 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



EDNA.de

EDNA International GmbH

Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.de



❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.



Jetzt schnell &
einfach
mit der
EDNA App
bestellen!

EDNA-HOTLINE

GEBÜHRENFREI

0800 722 722 4

WHATSAPP

01522 179 55 81

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

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



Die niederländische Reclame Code Commissie (RCC) hat einer Beschwerde der DEHOGA Deutschen Hotelklassifizierung GmbH gegen die Darstellung von Sterneinstufungen auf der Plattform Booking.com stattgegeben.

Die Kommission kam zu dem Ergebnis, dass die von Booking.com verwendeten Sterneangaben irreführend und daher gemäß Artikel 7 des niederländischen Werbekodex (NRC) unlauter sind.

■ www.dehoga-berlin.de



BETRIEBSJUBILÄEN IM DEZEMBER

15 Jahre

Der Weinheuer | Grimm's Berlin-Mitte | Inside by Meliá Berlin Mitte | Mercure Hotel Moa Berlin | Motel One Berlin-Spittelmarkt | Raststätte Gnadenbrot | SANA Berlin Hotel

20 Jahre

Brauhaus Südster

MITGLIEDERJUBILÄEN IM DEZEMBER

5 Jahre

Café Sibylla | EINSTEIN KAFFEE | La Bigoudène | Mariannen Kaffee Kontor | Mauersegler

10 Jahre

Markus Herbicht Catering

15 Jahre

FC Magnet Bar | Grimm's Berlin-Mitte | SANA Berlin Hotel

20 Jahre

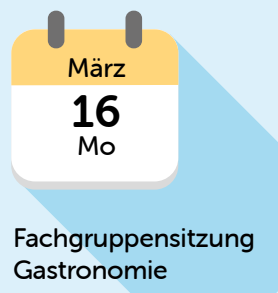
Hotel Berliner Bär | Hotel Spree-idyll

30 Jahre

Hotel-Pension Wienecke

SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder



SUPER Westberlin

BUNT, QUIRLIG, ANDERS

Wir – Max und Steve – kommen ursprünglich aus Werbeagentur und Musiklabel. Wir sind große Frühstücks- und Aperitivokultur-Fans. In unseren letzten Jobs waren wir an den obersten Positionen angekommen, alles lief gut, aber es ging nicht mehr weiter. Also dachten wir uns: Lass uns was völlig Wahnsinniges tun: Jobs hinschmeißen und in die Gastro wechseln. Im April 2023 haben wir das SUPER Westberlin im wilden Westen der Stadt eröffnet.

Bei uns hört das Konzept nicht beim Essen und den Getränken auf. Wir sind keine Fans von den immergleichen Cafés dieser Stadt. SUPER ist quirlig, die Musik etwas zu laut, die Playlist kuratiert und alles andere als beliebig. Service und Küche arbeiten Hand in Hand, toxische Personen sind Fehl-anzeige. Wir sind eine bunte, queere Insel im Südwesten der City.

Wir haben einen diversen Freundeskreis, respektvoller Hedonismus gepaart mit professioneller Herzlichkeit ist unser Motto. Wir begreifen uns als Safe Space für queere Menschen. Dass unsere Pride Flags mehrfach abgerissen oder angezündet wurden, ist bitter, aber auch Motivation: noch bunter, noch schräger, noch optimistischer. Wie bei unserem monatlichen SUPER BINGO mit Drag Queen Peggy Backyard, jedes Mal ausgebucht.



© Sophia Emmerich

Gestartet sind wir als reine Brunch Bar. Im Sommer öffnen wir unsere Parkterrasse bis in den Abend, im Winter schließen wir um 18 Uhr. Seit Anfang des Jahres kann das SUPER auch für private Events gebucht werden. Ausschlaggebend für unsere Mitgliedschaft war der gute Ersttermin mit Frau Sonderhoff, ihre Gastro-Erfahrung und die angebotenen Leistungen.

■ www.heysuper.de

Bar Perla

KREATIVITÄT TRIFFT KULINARIK

Wir, Viola Finkenrath und Paula Kopczynski, sind Quereinsteigerinnen und kommen aus der kreativen Film- und Fotowelt. 2019 starteten wir mit Citronella Superfood Deli & Juicebar. 2021 folgte unser Catering-Business, das frische Küche mit stilvollem Design verbindet. Seit 2023 ergänzt ein Foodtruck unser Konzept für Events und Festivals.

Mit der Bar Perla haben wir nun unser erstes festes Restaurant geschaffen: einen Ort, der unsere Leidenschaft für gutes Essen, Gastfreundschaft und Atmosphäre vereint. Tagsüber servieren wir Brunch und Kaffee, ab Donnerstagabend wird die Bar zum Treffpunkt für Tapas und Cocktails.

■ www.instagram.com/barperla.berlin



© Bar Perla

Wir verbinden internationale Brunch-Klassiker mit spanischen Tapas, die authentisch sind dank Josu Zabaleta, meinem Lebensgefährten und unserem Koch. Wir servieren moderne Cocktails und Weine von kleinen Winzern. Unser Lokal mit seinen originalen Jugendstilfliesen liegt mitten in der lebendigen Falckensteinstraße am Görlitzer Park, in einem Viertel, das genauso unkonventionell ist wie wir.

Die Bar Perla gibt es in dieser Form seit Juli 2025. Wir haben uns für die Mitgliedschaft entschieden, weil wir professionell informiert und bestmöglich unterstützt werden möchten. Die Gastronomie ist eine herausfordernde Branche, gerade für Quereinsteiger. Deshalb ist uns die Mitgliedschaft wichtig: DEHOGA Berlin setzt sich für unsere Rechte ein.

Die Weihnachtsfeier

WELCHE RECHTLICHEN FRAGEN STELLEN SICH?

Weihnachten steht vor der Tür und damit auch die jährliche Weihnachtsfeier der Firma. Was muss beachtet werden beim mitunter geselligen Speis und Trank, damit es kein unschönes Wiedersehen vor dem Arbeitsgericht gibt?

Wenn die Weihnachtsfeier während der üblichen Arbeitszeit stattfindet, handelt es sich um vergütungspflichtige Arbeitszeit, außerhalb der Arbeitszeit dagegen um die Freizeit des Mitarbeiters. In seiner Freizeit muss auch kein Mitarbeiter an der Feier teilnehmen. Es besteht jedoch auch keine Pflicht, während der Arbeitszeit mit den Kollegen zu feiern. In diesem Fall muss der Mitarbeiter dann aber auch arbeiten.

Bei der Weihnachtsfeier gilt der Gleichbehandlungsgrundsatz. Wenn Geschenke verteilt werden, dann für alle und auch gleich werthaltig. Werden jedes Jahr Geschenke verteilt, kann hieraus eine betriebliche Übung und ein Anspruch der Mitarbeiter auf Geschenke entstehen.

Anstoßen mit Alkohol ist bei einer Weihnachtsfeier üblich, nach Möglichkeit aber maßvoll. Ungeachtet dessen ist der

Arbeitgeber verpflichtet, die Gefahr durch Alkohol zu minimieren, sei es durch das Stellen eines Taxis für eine sichere Heimfahrt oder die generelle Begrenzung des Alkoholkonsums zur Vermeidung möglicher Exzesse. Kommt es dennoch zu schwerwiegenden Vorfällen, gilt das ganz normale Arbeitsrecht ohne Rücksicht auf Weihnachten, es kann abgemahnt oder bei schweren Verfehlungen (wie sexuelle Belästigung gegenüber Kolleginnen oder Kollegen, Gewalt oder Beleidigung des Chefs) auch außerordentlich gekündigt werden. Verläuft die Weihnachtsfeier friedlich, aber trotzdem gesellig, muss der Arbeitnehmer am nächsten Tag allerdings fit sein und darf nicht zu spät kommen oder ganz mit dem Hinweis auf die lange Nacht fehlen. Fehlt er dennoch und lässt sich krankschreiben, kann der Anspruch auf Lohnfortzahlung entfallen, wenn der „Kater“ selbstverschuldet verursacht wurde.

Mit diesen Hinweisen wünsche ich Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in das Neue Jahr!

Manuel Miller, Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR

■ www.cht-legal.com

ACHTUNG – STEUERFALLE

Mindestloohnerhöhung und neue Minijob-Grenze

Zum 1. Januar 2026 steigt der Mindestlohn auf 13,90 Euro. Damit erhöht sich automatisch auch die Minijob-Grenze auf 603 Euro pro Monat. Wer aktuell 556 Euro zahlt, rutscht ohne Anpassung über die neue Grenze – der Minijob-Status wäre weg, Sozialversicherungspflicht die Folge, mit allen Beiträgen für Arbeitgeber und Beschäftigte.

HANDLUNGSBEDARF FÜR ARBEITGEBER:

Alle Minijob-Arbeitsverhältnisse auf Stundenumfang und monatliches Entgelt prüfen.

- Klären, ob der neue Mindestlohn von 13,90 Euro zur Überschreitung der 603-Euro-Grenze führt.
- Bei Bedarf Arbeitszeit oder Entgelt rechtzeitig anpassen.
- Alternativ: Umstellung in eine sozialversicherungspflichtige Beschäftigung.
- Alle Anpassungen dokumentieren und Beschäftigte transparent informieren.



© DEHOGA Berlin

Jetzt handeln, damit es ab Januar keine unangenehmen Überraschungen gibt.

Justiziarin Monika Rohloff

T +49 30 31804819

■ monika.rohloff@dehoga-berlin.de

■ www.dehoga-berlin.de



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!

**Dieser Moment
verdient ein Jubi.**

**ZWEI, FÜR JEDEN MOMENT:
JUBI & JUBI ALKOHOLFREI!**

