

AKTUELL

NEUES LANDESGASTSTÄTTENGESTZ FÜR BERLIN BESCHLOSSEN

WIR IN BERLIN

13. DEHOGA BERLIN PRÄSIDENTENCUP

YOUNGSTARS BB AZUBITAG



EIN PAAR OLYMPIA- SIEGER STEHEN FEST: ÖFFIS, WOHNUNGSBAU, TOURISMUS.

**Mit den Olympischen und Paralympischen Spielen
schaffen wir einen Turbo für unsere Stadtentwicklung.**



POLITISCHE ANZEIGE. Der Sponsor ist der Berliner Senat. Der Sponsor wird kontrolliert vom Abgeordnetenhaus von Berlin. Die Anzeige steht im Zusammenhang mit der Bewerbung um die Olympischen und Paralympischen Spiele. Weitere Informationen unter berlin-olympiabewerbung.de/TTPA.



AKTUELL

- 4 Editorial
- 5 Interview:
Kai Wegner zu Olympia,
Expo und Tourismus
- 8 Neues Landesgaststättengesetz
für Berlin beschlossen:
Ein wichtiger erster Schritt
für das Gastgewerbe

WIR IN BERLIN

- 9 oneDEHOGA-App:
schon auf dem Handy?
- 10 13. DEHOGA Berlin
Präsidentencup
- 12 Gastro+ am OSZ-Gastgewerbe
- 14 YoungStars BB:
Gemeinsam Zukunft gestalten
- 16 Führungswechsel bei visitBerlin
- 18 Unsere Seminare
- 20 TOP-Ausbildungsbetriebe

DEHOGA BERLIN- PARTNER

- 22 Nexi Payment:
Beim Bezahlen zählt der Mehrwert
- 24 hobex:
Wir sind bezahlen.

NEWS & JUBILÄEN

- 26 News
- 28 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30 Neue Mitglieder im Juni
- 32 Deutsche Hotelklassifizierung
Betriebs- und Mitgliedsjubiläen
Save The Date
- 33 Genuss im Berliner Domcafé
3 Sterne Superior für das
St. Michaels-Heim

RECHT & RAT

- 34 Kündigung ohne vorherige
Abmahnung

AKTUELL

LANDESGASTSTÄTTENGESETZ BESCHLOSSEN



WIR IN BERLIN

13. DEHOGA BERLIN PRÄSIDENTENCUP



WIR IN BERLIN

YOUNGSTARS BB AZUBITAG

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin),
Jörn Peter Brinkmann (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, © FLORIAN GROEHN

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 2026.

Liebe Mitglieder, liebe Leserinnen und Leser,

die Sommermonate sind für unsere Branche traditionell die wichtigste Zeit des Jahres. Während viele Berlinerinnen und Berliner sowie unsere Gäste die Stadt genießen, sorgen tausende Gastgebernde jeden Tag dafür, dass Berlin lebendig, gastfreundlich und attraktiv bleibt. Dafür möchte ich Ihnen zunächst herzlich danken. Unsere Branche schafft Begegnungen, Lebensqualität und unzählige Arbeitsplätze. Oft wird das als selbstverständlich wahrgenommen. Ist es aber nicht.

Vor der Sommerpause ist in Berlin noch einmal viel in Bewegung. In Politik, Wirtschaft und unserer Branche werden wichtige Entscheidungen getroffen und Weichen für die Zukunft gestellt. Für uns ist jetzt die Zeit, in der wir gemeinsam Impulse setzen und Entwicklungen aktiv begleiten. In meinen ersten Wochen als Präsident des DEHOGA Berlin habe ich viele Gespräche mit Unternehmerinnen und Unternehmern geführt. Dabei wurde erneut deutlich, wie groß die Leistungsbereitschaft unserer Branche ist, aber auch, wo wir weiterhin politische Unterstützung benötigen.

Ein bedeutender Erfolg ist dabei, dass wir ein modernes Landesgaststätten-gesetz bekommen, das längere Nutzungszeiten für die Außengastronomie ermöglicht und damit endlich den Realitäten einer internationalen Metropole gerecht wird. Nach intensiver Vorbereitung und engem Austausch mit Politik und Verwaltung wurde ein wichtiger erster Schritt erreicht. Es zeigt, dass sich beharrliche Verbandsarbeit lohnt. Viele Forderungen des DEHOGA Berlin wurden gehört und umgesetzt. Das freut uns, ist aber kein Grund, nachzulassen. Denn wir sind noch nicht am Ziel. Gerade bei den Sondernutzungen und weiteren Vereinfachungen bleibt Handlungsbedarf.

Deshalb werden wir den eingeschlagenen Weg konsequent weitergehen und uns auch künftig mit Nachdruck für praktikable Lösungen einsetzen.

Berlin darf wieder größer denken. Olympische und Paralympische Spiele sowie eine Expo 2035 wären weit mehr als Großveranstaltungen. Sie wären ein Signal des Aufbruchs für unsere Stadt und ein starkes Bekenntnis zu Berlin als internationale Gastgebermetropole. Der DEHOGA Berlin begleitet den Olympia-Prozess als Mitglied des Kuratoriums von Beginn an mit voller Überzeugung. Solche internationalen Veranstaltungen stärken Berlin als weltoffene Gastgebermetropole, fördern Investitionen in Infrastruktur und Tourismus und schaffen nachhaltige wirtschaftliche Impulse weit über die eigentlichen Veranstaltungen hinaus. In dieser Ausgabe spricht der Regierende Bürgermeister Kai Wegner über diese Perspektiven. Ebenso wichtig wie politische Rahmenbedingungen ist der Zusammenhalt unserer Branche. Besonders gefreut hat mich, dass wir beim 13. DEHOGA Berlin Präsidentencup nicht nur einen gelungenen Tag miteinander verbringen konnten, sondern gleichzeitig etwas Gutes getan haben. Die Unterstützung der Berliner Gasthausmission zeigt, dass gesellschaftliche Verantwortung fest zu unserem Selbstverständnis gehört. Sehr erfreulich war für mich auch der Besuch beim Young Stars BB-Tag in der Hotelfachschule Berlin. 130 Auszubildende aus rund 40 Betrieben haben dort erlebt, welche Perspektiven unsere vielfältige Branche bietet. Solche Veranstaltungen leben vom Engagement der Ausbildungsbetriebe. Mein herzlicher Dank gilt allen, die Ausbildungsplätze anbieten und Leidenschaft, Verantwortung und Zukunftsperspektiven vermitteln. Wer junge Menschen für unsere Branche begeistert, investiert nicht



© DEHOGA Berlin

Jörn Peter Brinkmann
Präsident DEHOGA Berlin

nur in den eigenen Betrieb, sondern in die Zukunft des gesamten Gastgewerbes.

Nachwuchsförderung endet dabei nicht mit der Ausbildung. Mit dem Zusatzqualifikationsprogramm Gastro+ am OSZ Gastgewerbe schaffen wir gemeinsam mit starken Partnern ein Angebot für besonders engagierte Auszubildende. Dieses Programm kann ich allen Betrieben und Auszubildenden ausdrücklich empfehlen. Unsere Branche hat in den vergangenen Jahren viele Herausforderungen gemeistert. Gerade deshalb bin ich überzeugt: Wenn wir weiterhin zusammenstehen, selbstbewusst unsere Interessen vertreten und die Chancen nutzen, die vor uns liegen, wird das Berliner Gastgewerbe auch künftig zu den stärksten Wirtschaftszweigen dieser Stadt gehören.

Ich wünsche Ihnen eine erfolgreiche Sommersaison, volle Terrassen, zufriedene Gäste und vor allem Freude an dem, was unsere Branche jeden Tag ausmacht: Gastfreundschaft aus Leidenschaft.

Herzlichst
Jörn Peter Brinkmann
Präsident DEHOGA Berlin

■ www.dehoga-berlin.de

Olympische und Paralympische Spiele, eine mögliche Expo 2035 und die Zukunft des Tourismusstandorts Berlin: Der Senat setzt auf große Projekte mit langfristiger Wirkung. Welche Chancen er für Wirtschaft, Infrastruktur und Gastgewerbe sieht und wie Berlin seine Position als internationale Gastgebermetropole stärken will, erläutert der Regierende Bürgermeister Kai Wegner in diesem schriftlichen Interview für das DEHOGA Berlin-Verbandsmagazin.



*Der Regierende
Bürgermeisters
von Berlin, Kai Wegner,
Juni 2026*

© Yves Sucksdorff-Senatskanzlei

Kai Wegner zu Olympia, Expo und Tourismus

Berlin hat seine Bewerbung für die Olympischen und Paralympischen Spiele beim DOSB eingereicht. Warum sind die Spiele aus Ihrer Sicht genau die richtige Zukunftsentscheidung für unsere Stadt?

Olympische und Paralympische Spiele sind eine große Chance – für Berlin und Deutschland. Mit den Spielen werden Investitionen möglich, die wir andernfalls nicht oder erst sehr viel später realisieren könnten. Wir sprechen also über moderne und barrierefreie Sportstätten, bessere Mobilitätsangebote, Investitionen in Infrastruktur und zusätzliche Impulse für Bildung, Inklusion und den Breitensport. Vor allem aber können die Olympischen und Paralympischen Spiele Menschen begeistern und zusammenbringen. Olympia bietet die Chance, in diesen herausfordernden Zeiten den sozialen und gesellschaftlichen Zusammenhalt zu stärken.

Die Olympia-Debatte wird verlässlich von Fragen zu Kosten, Bürgerakzeptanz und Nachhaltigkeit begleitet. Was unterscheidet das aktuelle Berliner Konzept konkret von früheren Bewerbungen?

Das Konzept BERLIN+ wurde von Anfang an anders gedacht. Wir wollen nachhaltige Spiele: 97 Prozent der Sportstätten sind bereits vorhanden. Das bedeutet: keine teuren Neubauten, sondern ein verantwortungsvoller Umgang mit vorhandener Infrastruktur. Die Sportstätten modernisieren und sanieren wir ausdrücklich, dass sie dann auch für den Breitensport zur Verfügung stehen.

Darüber hinaus haben wir die Bewerbung gemeinsam mit den Verbänden entwickelt und die Berlinerinnen und Berliner frühzeitig eingebunden: durch Kiez-Touren, Online-Beteiligung, Bürgerforen und ein eigenes Jugendforum.

BERLIN+ ist also eine Bewerbung, die auf Dialog, Machbarkeit und langfristige Wirkung setzt. Genau das unterscheidet sie von Konzepten der Vergangenheit.

Berlin will jetzt parallel gemeinsam mit Brandenburg das Thema EXPO 2035 angehen. Wie ist hier der aktuelle Stand der Gespräche mit Brandenburg und dem Bund, und wie schätzen Sie die Chancen für eine erfolgreiche Bewerbung ein?

Für den Berliner Senat und auch für die brandenburgische Landesregierung haben Olympische und Paralympische Spiele höchste Priorität. Eine Expo kann eine große Chance für die Metropolregion Berlin-Brandenburg sein. Wir haben als Regierungen von Berlin und Brandenburg jetzt eine Arbeitsgruppe eingesetzt, die die Voraussetzungen, Chancen, Risiken und Erfolgsaussichten einer möglichen Expo-Bewerbung prüft. Für mich hat Schönefeld viel Potenzial, auch für die Entwicklung rund um den Hauptstadtflughafen.

Großprojekte stehen oft in der Kritik. Welche Voraussetzungen müssen aus Ihrer Sicht erfüllt sein, damit Olympia oder eine EXPO einen echten, langfristigen Mehrwert für die Berliner Wirtschaft und den Tourismus bringen?

Nachhaltigkeit ist das oberste Gebot. Das gilt für die Bewerbung um Olympische und Paralympische Spiele – und auch für eine Expo in der Metropolregion.

Das Gastgewerbe ist das Gesicht der Berliner Gastfreundschaft. Welche Rolle spielen Hotellerie und Gastronomie, Kultur und die Veranstaltungswirtschaft in Ihrer Strategie, um Berlin im harten Wettbewerb der europäischen Metropolen als Top-Destination zu positionieren?

Der Tourismus ist eine wichtige Säule der Berliner Wirtschaft, von der die gesamte Stadt profitiert. Mit fast 30 Millionen Übernachtungen und zahlreichen Tagesgästen trägt die Branche jährlich Milliarden Euro zur Wertschöpfung bei und schafft zehntausende Arbeits- und Ausbildungsplätze.

Die Besucherzahlen von dem absoluten Rekordjahr 2019 sind noch nicht wieder erreicht, deshalb arbeiten wir als Berliner Senat gemeinsam mit dem Runden Tisch Tourismus daran, den Tourismus in unserer Stadt weiter zu stärken und neue Angebote zu etablieren. Berlin ist die internationale Metropole in Deutschland, die Stadt der Freiheit und Weltoffenheit und für viele Menschen sehr attraktiv – mit seinen Kulturangeboten, seiner wechselvollen Geschichte, als Sportmetropole oder auch mit seinen Messen, Ausstellungen und Festivals.

Hohe Kosten, Fachkräftemangel und Bürokratie belasten die Betriebe massiv; zudem fordert Berlin eine der höchsten Übernachtungssteuern im bundesweiten Vergleich. Wie wollen Sie sicherstellen, dass diese Rahmenbedingungen den Erfolg Berlins als Gastgeberstadt nicht ausbremsen?

Entscheidend ist, dass Berlin für Besucherinnen und Besucher attraktiv und zugleich wettbewerbsfähig bleibt. Die City Tax leistet einen wichtigen Beitrag zur Finanzierung der touristischen und kulturellen Infrastruktur, von der Gäste und Berlinerinnen und Berliner profitieren. Ich setze mich darüber hinaus in Gesprächen mit der Bundesregierung sehr dafür ein, dass wir endlich mehr internationale Flugverbindungen am Flughafen BER bekommen. Die Erreichbarkeit Berlins, der deutschen Hauptstadt, hat einen erheblichen Einfluss auf die Wettbewerbsfähigkeit des Tourismusstandorts Berlin.



NACHWUCHS FINDEN ZUKUNFT SICHERN !



Dank KI-gestützter Online-Werbung auf Google, Facebook und Instagram erreichen Sie Ihren Nachwuchs mit deutlich mehr Reichweite und Conversions, einem effizientem Budgeteinsatz und einem deutlich reduziertem Zeitaufwand.

Radiohaus Berlin nimmt Ihnen hier komplett die Arbeit ab - und die KI sorgt im Hintergrund dafür, dass jede Kampagne ihr volles Potenzial entfaltet.

Jetzt informieren: radiohaus-berlin.de/digital-ads





© KINK

NEUES LANDESGASTSTÄTTENGESETZ

FÜR BERLIN BESCHLOSSEN

Ein wichtiger erster Schritt für das Gastgewerbe

Das Berliner Abgeordnetenhaus hat heute das neue Landesgaststättengesetz in zweiter Lesung beschlossen. Damit ist ein wichtiger Meilenstein erreicht. Es fehlt nun lediglich die formelle Ausfertigung durch die Präsidentin des Abgeordnetenhauses sowie die Verkündung im Gesetz- und Verordnungsblatt des Landes Berlin.

Das Gesetz ist das Ergebnis einer mehr als einjährigen Vorarbeit, an der auch der DEHOGA Berlin intensiv beteiligt war. Ziel der Neuregelung ist es, bürokratische Hürden abzubauen, Verfahren zu vereinfachen und die Rahmenbedingungen für das Gastgewerbe zu verbessern.

Aus Sicht des DEHOGA Berlin stellen insbesondere die Anpassungen für die Außengastronomie einen wichtigen Erfolg dar. Eine grundsätzliche Verbesserung der Rahmenbedingungen für die Außengastronomie hatte der DEHOGA Berlin bereits vor längerer Zeit beim Runden Tisch Tourismus vorgeschlagen. Die Möglichkeit erweiterter Öffnungs-

zeiten in ausgewiesenen Ausgehvierteln ist ein Schritt in die richtige Richtung. Die Beschränkung auf diese Gebiete stellt dabei einen politischen Kompromiss dar. Aus Sicht des Verbandes wäre eine entsprechende Regelung für ganz Berlin wünschenswert gewesen.

Der DEHOGA Berlin wird die praktische Umsetzung des Gesetzes aufmerksam begleiten und sich weiterhin für weitere Verbesserungen einsetzen. Im nächsten Schritt soll insbesondere die Thematik der Sondernutzungen mit der kommenden Landesregierung aufgegriffen werden. Ziel bleibt es, Genehmigungsverfahren zu vereinfachen, Bürokratie abzubauen und die Entwicklung der Berliner Außengastronomie weiter zu fördern.

Den aktuellen Gesetzestext finden Sie hier:



Das Gesetz soll nach aktuellem Stand etwa sechs Monate nach seiner Verkündung im Gesetz- und Verordnungsblatt in Kraft treten. Über weitere Details werden wir selbstverständlich rechtzeitig informieren.

WIR IN BERLIN

ONEDEHOGA-APP

SCHON AUF DEM HANDY?

Ohne Warten,
direkt im Betriebsalltag nutzbar.
Ihr KI-gestützter 24/7-Alltagshelfer
fürs Gastgewerbe –
mit geprüften Infos, Arbeitshilfen
und exklusiven Benefits.

- Schneller arbeiten.
- Sicher entscheiden.
- Einfach ausprobieren.

Jetzt kostenlos downloaden & direkt profitieren:
■ www.onedehoga.de

Für Ihre erste Registrierung benötigen Sie Ihre
Logindaten, die Sie auch für unseren Mitglieder-
bereich nutzen.



Falls Sie ihren Login erneut benötigen,
sprechen Sie mit Kristian Kleber
T 030 31804817

■ kristian.kleber@dehoga-berlin.de



oneDEHOGA



Art. 2887*
Mini Pita
Mischkiste, 2-fach
Gewicht: 40 g, 26 St./Kt.
❄️ vorgebacken

NEUHEITEN



Art. 2778*
FF-Soft Brezel
mit Hagelsalz
Gewicht: 80 g, 30 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2779*
FF-Soft Brezel
mit Salz und Pfeffer
Gewicht: 80 g, 30 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2893*
High Protein Bagel,
geschnitten
Gewicht: 75 g, 40 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

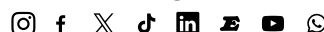


Jetzt schnell &
einfach
mit der
EDNA App
bestellen!

EDNA.de

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.de



❄️ Lieferung per
Tiefkühl-LKW.

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

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!**

DER 13. DEHOGA BERLIN PRÄSIDENTENCUP:

Fairway, Netzwerk und Engagement

Sportlicher Ehrgeiz, wichtiger Austausch und gelebte Solidarität: Der 13. DEHOGA Berlin Präsidentencup im Golf Resort Semlin stand auch 2026 wieder ganz im Zeichen des Miteinanders. Angesichts der anhaltenden Herausforderungen für das Gastgewerbe standen beim traditionellen Treffen der Mitglieder, Partner und Gäste vor allem der persönliche Austausch im Mittelpunkt. Gleichzeitig wurde erneut für die Berliner Gasthausmission gesammelt. Die Erlöse aus dem Mulligan-Verkauf kommen der wichtigen sozialen Arbeit der Einrichtung zugute und machen den Präsidentencup seit Jahren zu mehr als einem Golfturnier.



Bereits am Vorabend nutzten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Gelegenheit zum Wiedersehen und Austausch. Erstmals begrüßte Jörn Peter Brinkmann als amtierender DEHOGA Berlin-Präsident zusammen mit Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn alle Gäste die zum traditionellen Golfturnier angereist waren. Nach dem gemeinsamen Abendessen nutzten manche die Gelegenheit bei ersten kleinen Wettbewerben auf der Terrasse den sportlichen Teil des Wochenendes einzuläuten.



Am Samstag, 13. Juni, dem Turniertag selbst, zeigte sich das Wetter von seiner wechselhaften Seite. Davon ließen sich die 18 Teams jedoch nicht beeindrucken. Zwischen Sonne, Wolken und bangen Blicken zum Himmel blieb der große Regenschauer aus. Beste Voraussetzungen für einen gelungenen Turniertag auf dem hervorragend präparierten Platz des Golf Resorts Semlin.



1. PLATZ



Team Preuss Münchhagen

2. PLATZ



Team Dieter Fuhrmann

3. PLATZ



Team Meiko

Gespielt wurde um den traditionsreichen Werpokal der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin – und natürlich um die Ehre. Den Turniersieg sicherte sich das Team Preuss Münchhagen mit Andreas Behrens, Gunther Birkholz, Heinz Gerd Hamacher und Hans Martin Schwarz. Platz zwei belegte Team Dieter Fuhrmann mit Till-Florian Esser, Marcus Fuhrmann, Julius Rütter und Klaus-Volker Stolle. Rang drei ging an Team Meiko mit Carolin und Michael Bleicher, Henri Christophel und Klaus-Peter Karnstedt. In den Sonderwertungen wurden ausgezeichnet:

- Longest Drive Damen:
Andrea Kurtzky
- Longest Drive Herren:
Benjamin Beck
- Nearest to the Pin Damen:
Andrea Kurtzky
- Nearest to the Pin Herren:
Alex Eichhorn

Die Siegerehrung fand in entspannter Atmosphäre statt. Die Gewinnerinnen und Gewinner freuten sich über attraktive Preise und viel Applaus, bevor der Abend bei guten Gesprächen und kulinarischen Genüssen seinen Ausklang fand.

Ein herzlicher Dank gilt den langjährigen Partnern und Sponsoren Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice, VRANKEN-Pommery Deutschland & Österreich GmbH, Radeberger Gruppe KG, Capital Bear sowie dem Team des Golf Resorts Semlin, das erneut für perfekte Rahmenbedingungen sorgte.

Der Präsidentencup bleibt eine feste Größe im Veranstaltungskalender des DEHOGA Berlin: als Treffpunkt für die Branche, sportlicher Wettbewerb und Plattform für soziales Engagement. Der Termin für 2027 wird noch bekanntgegeben.





GASTRO+ AM OSZ-GASTGEWERBE

DAS ZUSATZQUALIFIKATIONS- PROGRAMM FÜR ENGAGIERTE AUSZUBILDENDE

Die Ausbildung im Gastgewerbe vermittelt die fachlichen Grundlagen für einen erfolgreichen Berufseinstieg. Mit unserem schulinternen Zusatzqualifikationsprogramm Gastro+ bieten wir interessierten Auszubildenden die Möglichkeit, ihr Wissen und ihre Kompetenzen über den regulären Unterricht hinaus gezielt zu erweitern.

Das Programm richtet sich an Auszubildende aus den Bereichen Küche, Service, Hotelfach und Systemgastronomie, die sich weiterentwickeln, neue Perspektiven kennenlernen und zusätzliche Praxiserfahrungen sammeln möchten.

LERNEN VON PROFIS

AUS DER PRAXIS

Die Module werden von erfahrenen Fachkräften, Sommeliers, Baristas, Küchenmeistern, Promiköchen, Gastronomen, Unternehmern und weiteren Branchenexperten durchgeführt. Die Inhalte orientieren sich an aktuellen Entwicklungen der Branche und vermitteln Wissen, das häufig erst in späteren Fort- und Weiterbildungen vertieft wird. An dieser Stelle danken wir allen Unterstützern und Förderern.

MEHR ALS UNTERRICHT

Gastro+ steht für praxisorientiertes Lernen. Viele Module bieten die Möglichkeit, selbst aktiv zu werden, Konzepte zu entwickeln, Produkte herzustellen, Wettbewerbe zu bestreiten oder reale Betriebe aus einer neuen Perspektive kennenzulernen.

Beispiele aus dem Programm:

- Pop-up-Konzepte entwickeln
- als „Mystery Guests“ den Gästeservice analysieren
- eigene Cocktails, Weine oder Biere entwickeln

- Workshops zu Bratwurstherstellung, regionaler Küche Berlin-Brandenburg, Wildzerlegung, fachgerechte Paella-Zubereitung, Käseherstellung sowie Messerschmieden und schleifen

Dabei stehen handwerkliche Fertigkeiten, Produktverständnis und der Blick über den Tellerrand im Mittelpunkt. Darüber hinaus umfasst das Programm auch fachübergreifende Angebote. Exkursionen und Seminare zu Themen wie Natur, Kultur, Geschichte oder Nachhaltigkeit eröffnen neue Perspektiven und fördern ein ganzheitliches Verständnis von Gastronomie, Genuss und Gastlichkeit.



WIR IN BERLIN



EIN MEHRWERT FÜR AUS- ZUBILDENDE UND BETRIEBE

Teilnehmende erwerben zusätzliches Fachwissen, stärken ihre Selbstständigkeit, ihr Auftreten und ihre Motivation, erhalten Einblicke in Karrierewege und lernen verschiedene Spezialisierungen innerhalb der Branche kennen.

Für Ausbildungsbetriebe bietet Gastro+ die Chance, Auszubildende gezielt zu fördern und deren Entwicklung aktiv zu unterstützen, indem sie sie einfach dafür freistellen, ohne selbst Fortbildungen oder Schulungen organisieren zu müssen.

ZERTIFIKATE UND TEILNAHME- BESCHEINIGUNGEN

Für die erfolgreiche Teilnahme an den Modulen erhalten die Auszubildenden Teilnahmebescheinigungen. Darüber hinaus können sie das Zertifikat „Gastro+“ und weitere Spezialzertifikate erhalten, wenn sie bestimmte Voraussetzungen erfüllen und somit ihr Engagement auch gegenüber zukünftigen Arbeitgebern dokumentieren.

GEMEINSAM

ZUKUNFT GESTALTEN

Mit Gastro+ möchten wir Auszubildende für ihren Beruf begeistern, Talente fördern und die Vielfalt des Gastgewerbes sichtbar machen. Denn erfolgreiche Fachkräfte entstehen nicht nur durch Pflichtinhalte – sondern auch durch Neugier, Engagement und die Bereitschaft, über den Tellerrand hinauszuschauen.

Wir freuen uns über Ausbildungsbetriebe, die ihre Auszubildenden auf diesem Weg unterstützen und zur Teilnahme ermutigen.

Weitere Informationen: Annett Hansen
Fachleiterin Service, OSZ Gastgewerbe

■ annett.hansen@osz-gastgewerbe.de

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

bis 12.07.2026



ab 24.07.2026

SOMMERKOMÖDIE

UFF ACHSE

Camping, Chaos
und Camorra



dauerhaft im
Programm



weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

„Dit musste
dir ankieken!“

tipBerlin

prime
time
theater

Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

YOUNGSTARS BB 2026:

Gemeinsam Zukunft gestalten



Praxis erleben, Kontakte knüpfen und neue Perspektiven entdecken – darum ging es auch beim Azubitag Young Stars BB 2026. Der DEHOGA Berlin veranstaltete den Karrieretag für die Gastgeberinnen und Gastgeber von morgen erneut gemeinsam mit der Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB). Bei angenehmen Sommertemperaturen erwartete die Auszubildenden ein abwechslungsreiches Programm aus Workshops, einer Talkrunde, Mitmachaktionen und jede Menge Gelegenheit zum Netzwerken.



Lernen, ausprobieren, vernetzen

Danach hieß es selbst aktiv werden. In zehn Workshops konnten die Auszubildenden neue Fähigkeiten ausprobieren und erhielten vielfältige Einblicke in ihren Berufsalltag und darüber hinaus. Die Themen reichten von kreativer Produktentwicklung und Bar- und Fotografie-Workshops über Gesundheit, Fitness und mentale Stärke bis hin zu Kommunikation, Social Media, Körpersprache sowie unternehmerischen Grundlagen für eigene Gastro-Ideen.

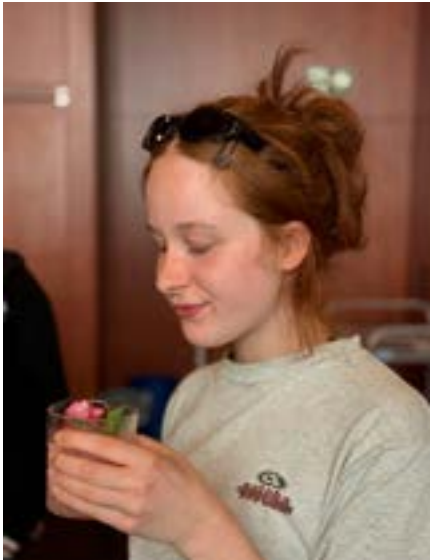


Karrierewege, die Mut machen

Nach der Begrüßung durch Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, Philip Ibrahim, Vizepräsident des DEHOGA Berlin, Antonia Büch von der IKK BB sowie Jürgen Dietrich, Schulleiter des OSZ Gastgewerbe und der Hotelfachschule Berlin, stand die Talkrunde „Viele Wege. Eine Branche.“ im Mittelpunkt.

Philip Ibrahim, diskutierte mit Jeannine Frank (Restaurant Horváth) sowie Levke und Sidney Adams (Landhaus Elise) über Karrierewege, Unternehmertum, Weiterbildung und Nachwuchsförderung. Deutlich wurde: Das Gastgewerbe bietet vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten.





WIR IN BERLIN

Besonders gefragt waren der „Bar Mixology Crash Kurs 1.1 (alkoholfrei)“, „Sofortmaßnahmen wenn's schwierig wird“, „Fit, konzentriert & energiegeladen durch den Azubi-Alltag“, „Vom Businessplan zum Pitch“ sowie die „YumYum-Suppe zum Selbstkreieren“. Die Mischung aus Praxis, Selbstreflexion und Kreativität sorgte für hohe Beteiligung und viel positive Resonanz.

Dank der Unterstützung zahlreicher Partner und engagierter Ausbildungsbetriebe wurde YoungStars BB auch 2026 wieder zu einem besonderen Tag der Wertschätzung für den Branchennachwuchs. Die Veranstaltung hat einmal mehr gezeigt: Wer in junge Menschen investiert, stärkt die Zukunft des Gastgewerbes – mit Praxisnähe, Vertrauen und echten Perspektiven.



Mit freundlicher Unterstützung von: IKK Brandenburg und Berlin (IKK BB), OSZ-Gastgewerbe und Hotelfachschule Berlin, CFB Catering-Factory Berlin, Fliegel Textilservice, Radeberger Gruppe, TagungsPartner, Weihe.

© DEHOGA Berlin

FÜHRUNGSWECHSEL BEI VISITBERLIN

Dr. Jürgen Amann folgt auf Burkhard Kieker. Gemeinsam mit Sabine Wendt bildet er die neue Geschäftsführung von visitBerlin

Nach 17 Jahren an der Spitze von visitBerlin hat sich Burkhard Kieker nach Erreichen der gesetzlichen Altersgrenze Ende Juni aus der Geschäftsführung zurückgezogen. Seine Nachfolge tritt Dr. Jürgen Amann an. Gemeinsam mit Sabine Wendt, die bereits seit Anfang 2024 Geschäftsführerin von visitBerlin ist, leitet er Berlins Tourismusmarketing- und Tourismusmanagementorganisation.

Im Rahmen einer Abendveranstaltung mit Gästen aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Stadtgesellschaft wurde Kiekers langjähriges Wirken gewürdigt. Der Regierende Bürgermeister Kai Wegner, Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey sowie der Aufsichtsratsvorsitzende von visitBerlin, Oliver Schumacher, dankten ihm für seinen Einsatz für die Hauptstadt und ihre touristische Entwicklung.

Wegner bezeichnete Kieker als einen der wichtigsten Botschafter Berlins. Er habe maßgeblich dazu beigetragen, die Hauptstadt als internationale Marke und als „Stadt der Freiheit“ zu positionieren. Zudem habe er sich für bessere internationale Flugverbindungen eingesetzt und stets die Balance zwischen touristischem Wachstum und Stadtverträglichkeit im Blick behalten. Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey betonte, Kieker habe das Bild Berlins als weltoffene und gastfreundliche Metropole über viele Jahre entscheidend mitgeprägt. Er habe dazu beigetragen, dass die Hauptstadt als Ort wahrgenommen werde, an dem Menschen Freiräume finden und Ideen verwirklichen können, die andernorts oft nicht möglich seien.



© moviestehenagen_visitBerlin

In seinem persönlichen Abschiedsgruß bedankte sich Burkhard Kieker bei Wegbegleiterinnen und Wegbegleitern sowie den Mitarbeitenden von visitBerlin für die gemeinsame Zeit und wünschte seinem Nachfolger Jürgen Amann viel Erfolg.

Als Kieker 2009 die Geschäftsführung übernahm, stand die Branche unter dem Eindruck der weltweiten Finanzkrise. In den folgenden Jahren entwickelte sich Berlin zu einer der führenden Städtedestinationen Europas: Die Zahl der Übernachtungen stieg von rund 20 Millionen im Jahr 2012 auf mehr als 34 Millionen im Jahr 2019.

Berlins neuer Tourismus-Chef: Dr. Jürgen Amann

Mit Dr. Jürgen Amann und Sabine Wendt setzt visitBerlin auch künftig auf eine Doppelspitze. Amann, der sein Amt am 1. Juni antrat, war vom Aufsichtsrat bereits Ende 2025 zum Nachfolger Kiekers berufen worden. Der promovierte Wirtschaftsgeograph verfügt über langjährige Erfahrung im Destinationsmarketing und in der Tourismusentwicklung. Zuletzt leitete der 54-Jährige die KölnTourismus GmbH, zuvor war Amann unter anderem in Dresden und Ingolstadt tätig.

In der Geschäftsführung verantwortet Amann künftig die Bereiche Destinationsmarketing und Commercial. Sabine Wendt, die seit Januar 2024 Geschäftsführerin von visitBerlin ist, führt weiterhin die Bereiche Destinationsmanagement und Unternehmensentwicklung. Gemeinsam wollen sie die internationale Strahlkraft Berlins stärken und die Hauptstadt als Tourismus- und Kongressdestination weiter profilieren.

Mehr Informationen auf about.visitBerlin.de



visitBerlin; Marco Ambors

GR E I F F



flow

Immer einen Schritt voraus.

#fliegeltextilservice

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



UNSERE SEMINARE

RECHTSSICHERHEIT ZAHLT SICH AUS

Rechtssicher Handeln mit dem richtigen Wissen leicht gemacht.

Die Seminare des DEHOGA Berlin vermitteln praxisnah, worauf es im Arbeitsrecht und bei gesetzlichen Vorgaben rund um Hygiene, HACCP und Kennzeichnungspflichten ankommt. So schaffen Sie Sicherheit für Ihren Betrieb, Ihre Mitarbeitenden und Ihre Gäste – und vermeiden teure Fehler, bevor sie entstehen.

ARBEITSRECHT FÜR AUSBILDENDE –

SICHER DURCH DEN AUSBILDUNGSALLTAG

Von Probezeit und Arbeitszeiten über Vergütung bis zur Abschlussprüfung vermittelt das Seminar praxisnah die wichtigsten rechtlichen Grundlagen der Berufsausbildung – inklusive Jugendarbeitsschutz.

17. Oktober 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

HYGIENE & ARBEITSABLÄUFE IN KÜCHE

& SERVICE: HACCP LEICHT GEMACHT

Das Seminar vermittelt praxisnah die gesetzlichen Hygieneanforderungen und zeigt, wie sich ein wirksames HACCP-Konzept einfach in Küche und Service integrieren lässt – für mehr Lebensmittelsicherheit und reibungslose Arbeitsabläufe. Inkl. Fachbuch „HACCP leicht gemacht“ auf Deutsch, Englisch, Spanisch, Französisch, Italienisch oder Russisch.

2. November 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

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



ARBEITSRECHTLICHE NEUERUNGEN

IM JAHR 2027 (ONLINE)

Bleiben Sie auf dem neuesten Stand bei Gesetzesänderungen und aktueller Rechtsprechung. Das Seminar zeigt praxisnah die Auswirkungen arbeitsrechtlicher Neuerungen auf den Betriebsalltag, gibt Handlungsempfehlungen für die Umsetzung im Unternehmen und hilft, Haftungsrisiken frühzeitig zu erkennen und zu vermeiden.

17. November 2026 von 9.00 bis 13.00 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

ALLERGENE UND INTOLERANZEN

Das Seminar vermittelt praxisnahes Wissen zu Allergien, Unverträglichkeiten, rechtlichen Kennzeichnungspflichten und sicheren Arbeitsabläufen in Küche und Service. Die Teilnehmenden lernen, Risiken zu minimieren, Kreuzkontaminationen zu vermeiden und Gäste kompetent sowie rechtssicher zu beraten.

Termin auf Anfrage

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

Besonderer Tipp für Betriebe:

Ein Hygiene-Check bringt Betrieben Sicherheit und Klarheit: Schwachstellen werden frühzeitig erkannt, HACCP-Anforderungen objektiv überprüft und gezielt verbessert. Das Ergebnis sind mehr Lebensmittelsicherheit, reibungslosere Abläufe und ein spürbar professioneller Auftritt gegenüber Gästen und Behörden.

BETRIEBS-CHECK HYGIENE

Das Seminar zeigt, wie strukturierte Hygiene-Checks in Küche, Bar und Getränkeauschank die HACCP-Anforderungen sichtbar und messbar machen. Mit systematischer Auswertung und konkreten Empfehlungen werden Schwachstellen früh erkannt und gezielt optimiert.

Dieses Angebot ist als „Inhouse Seminar“ buchbar.

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

» JETZT ANMELDEN
UND PLATZ SICHERN!



URLAUB IN DER EIGENEN STADT



JETZT IM HANDEL
oder versandkostenfrei:
tip-berlin.de/sommer

Tip Berlin Media Group GmbH, Müllerstraße 12, 13353 Berlin



ALBA 

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

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



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

berlin.alba.info

Auszubildender
Linus Langner und
Katja Issig, Fabrik 23

© DEHOGA Berlin



VIER BETRIEBE, EIN GEMEINSAMER NENNER

Zwei Erstzertifizierungen und zwei Folgezertifizierungen als TOP-Ausbildungsbetrieb

Fachkräfte fallen nicht vom Himmel, sie wachsen in guten Ausbildungsbetrieben. Genau hier setzt das Siegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“ des DEHOGA an: Es macht sichtbar, was im Alltag oft selbstverständlich wirkt, aber entscheidend für die Zukunft der Branche ist.

So unterschiedlich die Wege und Profile der ausgezeichneten Betriebe auch sind, ein Muster zieht sich durch alle Beispiele: Gute Ausbildung entsteht nicht im Alleingang. Sie ist Teamarbeit. Immer. Ob in der Eventlocation, im Restaurant, im Hotel oder in einer großen Organisation: überall tragen viele Schultern dazu bei, dass Ausbildung gelingt. Führungskräfte, Ausbilderinnen und Ausbilder, Kolleginnen und Kollegen im Alltag: Ausbildung ist kein Nebenprojekt, sondern Teil der gesamten Unternehmenskultur. Die Zertifizierung „TOP-Ausbildungsbetrieb“ wirkt hier wie ein Spiegel: Wo stehen wir eigentlich und wo geht es noch besser? Das Siegel basiert auf zwölf Leitsätzen zur Ausbildungsqualität und bezieht Azubis aktiv ein. Ihr anonymes Feedback ist fester Bestandteil der Bewertung und damit nicht Beiwerk, sondern zentraler Prüfstein und ein einzigartiges USP. Die Anmeldung erfolgt digital über topausbildung.de, der Prozess ist schlank, die Zertifizierung gilt jeweils drei Jahre.

FABRIK 23: AUSBILDUNG AUF AUGENHÖHE

Die Eventlocation Fabrik 23 in Berlin zählt zu den neuen Trägern des Siegels „TOP-Ausbildungsbetrieb“. Das denkmalgeschützte Industriegebäude im Wedding ist als außergewöhnliche Eventlocation bekannt. Für General Manager Katja Issig war die Zertifizierung vor

allem eine Chance, die eigene Ausbildung weiterzuentwickeln. „Der Impuls kam aus unserem Team heraus – wir wollten nicht nur intern wissen, dass wir einen guten Ausbildungsplatz bieten, sondern das auch nach außen sichtbar machen. Die Zertifizierung war für uns die Chance, unsere Strukturen zu reflektieren und ein klares Signal an zukünftige Auszubildende zu senden: Hier werdet ihr ernst genommen. Es ging uns weniger um ein Label als um den Prozess dahinter.“

„Fabrik 23 ist kein gewöhnlicher Ausbildungsbetrieb. Was die Ausbildung hier wirklich ausmacht, ist vor allem das Miteinander: ein Team, das offen, tolerant und auf Augenhöhe arbeitet. Azubis sind bei uns keine Lückenbüller, sondern echte Teile des Betriebs. Die Atmosphäre ist so, dass man sich traut, Fragen zu stellen, Fehler zu machen und zu wachsen.“

STÄNDIGE VERTRETUNG BERLIN (STÄV)

LERNEN IM ECHTEN RESTAURANTALLTAG

Auch die Stäv Berlin gehört erstmals zu den ausgezeichneten TOP-Ausbildungsbetrieben. Das Restaurant verbindet handwerklich geprägte Küche mit hochwertigen Produkten und einem anspruchsvollen, zugleich familiären Gastronomiekonzept.

Christin Kaminska, Assistenz der Geschäftsführung, sieht die Zertifizierung als Bestätigung des eigenen Ausbildungsverständnisses. „Nachdem ich die Leitsätze und den Fragenkatalog gelesen hatte, war ich schnell davon überzeugt, dass wir die Anforderungen eines Top-Ausbildungsbetriebs bereits in vielen Bereichen erfüllen. Die beschriebenen Werte und Qualitätsstandards entsprechen genau unserem Verständnis von Ausbildung.“



Christin Kaminska, StäV

„Was die Ausbildung bei uns besonders macht, ist die Verbindung aus klassischer Küche, hoher Produktqualität und einem lebendigen Restaurantbetrieb. Unsere Auszubildenden lernen von Anfang an das echte Küchengeschehen kennen und werden aktiv in den Arbeitsalltag eingebunden. Mir ist wichtig, dass sie das Kochen von Grund auf lernen und ein solides handwerkliches Fundament erhalten. Durch die enge Zusammenarbeit im Team entwickeln sie sich fachlich wie persönlich weiter.“

SLY BERLIN: AZUBIS ALS TEIL DES TEAMS

Hotel SLY Berlin haben ihre Zertifizierung als TOP-Ausbildungsbetrieb erfolgreich erneuert. Das moderne Hotel setzt damit ein klares Zeichen für Kontinuität und Qualität in der Ausbildung.



v.l.n.r. Barmanagerin Sunny, Operation Management Jessica, Auszubildende Louisa, Hotel SLY Berlin, Susanne Baró Fernández TOP-Ausbildungsbetrieb

des Teams und nicht ‚nur‘ ein Azubi. Wir hören zu und gehen individuell auf jeden Einzelnen ein. Ob Wünsche für gemeinsame Aktivitäten oder Ideen zu betrieblichen Abläufen, die Meinung unserer Auszubildenden ist uns wichtig.“

Für das Unternehmen steht die Förderung des Berufsnachwuchses besonders im Mittelpunkt. Für Operation Managerin Jessica und Barmanagerin Sunny ist die erneute Auszeichnung ein wichtiges Signal.

„Der Beruf ist uns wichtig und wir möchten ihn weiter fördern. Durch Auszeichnungen wie diese können wir mehr junge Menschen erreichen und neue Auszubildende für unsere Branche begeistern. Als Azubi bist du hier direkt Teil

STUDIERENDENWERK BERLIN:

AUSBILDUNG ALS GEMEINSCHAFTSAUFGABE

Das studierendenWERK BERLIN wurde erneut als TOP-Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet. Die Organisation bietet Ausbildungsplätze in unterschiedlichen Berufsfeldern von Gastronomie und Verwaltung bis hin zu kaufmännischen Berufen.

Helén Gerdewischke, Personalentwicklerin beim stW, sowie Sophie Becke, Ausbildungsbotschafterin und Auszubildende im zweiten Lehrjahr, verstehen es als Verpflichtung, die hohe Ausbildungsqualität kontinuierlich weiterzuentwickeln. „Die DEHOGA-Zertifizierung als ‚TOP-Ausbildungsbetrieb‘ ist für uns nicht allein eine Be-

stätigung für bisher Geleistetes, sondern vor allem ein Ansporn, die hohe Qualität der Ausbildung auch künftig zu halten. Hier haben viele unterschiedliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einen Anteil daran, dass Auszubildende sich wohlfühlen, Ideen einbringen können und ihre erste Berufserfahrung in bester Erinnerung behalten.“

Besonderen Wert legt das studierendenWERK BERLIN auf Mitgestaltung und regelmäßiges Feedback. „Ausbildung muss sich an den Bedürfnissen junger Menschen orientieren. Deshalb nehmen wir die Ergebnisse der DEHOGA-Umfrage ernst und entwickeln unser Ausbildungsprogramm gemeinsam weiter.“



v.l.n.r. Juliane Schoenau, TOP-Ausbildungsbetrieb, Sophie Becke und Helén Gerdewischke, studierendenWerk Berlin

AUSBILDUNG IST TEAMARBEIT

Ob Hotel, Restaurant, Eventlocation oder Großbetrieb, gute Ausbildung gelingt überall dort, wo junge Menschen ernst genommen werden, Verantwortung übernehmen dürfen und engagierte Auszubildende sie begleiten. Die Zertifizierung „TOP-Ausbildungsbetrieb“ macht dieses Engagement sichtbar und setzt ein wichtiges Zeichen im Wettbewerb um die Fachkräfte von morgen.

TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB –

SO FUNKTIONIERT'S

- **Anmeldung über** ■ topausbildung.de
- Digitaler Fragebogen zur Ausbildungsqualität
- Anonyme Befragung der Auszubildenden
- Prüfung und Vergabe des Siegels
- Zertifizierung für drei Jahre, Teilnahme ab 190 Euro zzgl. Mehrwertsteuer für die 3-jährige Zertifizierung.



■ www.topausbildung.de
■ info@topausbildung.de



2025 Payment Report Deutschland

NEXI PAYMENT REPORT DEUTSCHLAND 2025:

Beim Bezahlen zählt der Mehrwert, nicht die Technologie

- **Situativ statt ideologisch:**
Deutsche Konsumentinnen und Konsumenten entscheiden selbstbestimmt entlang Kontext und Bedarf, wie sie einkaufen und bezahlen
- **Einfachheit schlägt Innovation:**
65 Prozent der Befragten nennen Einfachheit als wichtigsten Faktor bei der Wahl der Zahlart.
- **Bei der Auswahl von Zahlungsmethoden setzen deutsche Verbraucher klar auf vertraute und kontrollierbare Lösungen**
- **Pragmatische Digitalisierung:**
Digitale Lösungen setzen sich dort durch, wo sie echten Mehrwert bieten – etwa beim Self-Checkout (35 Prozent Nutzung) oder Mobile Payment im Geschäft (36 Prozent)

nexi

**Jetzt kostenfrei herunterladen:
Payment Report 2025**

In Deutschland koexistieren digitale und physische Kanäle in einem pragmatischen Gleichgewicht. Online-Shopping hat sich nahezu flächendeckend durchgesetzt (91 Prozent), doch physische Ladengeschäfte sind nach wie vor der Hauptanlaufpunkt für alltägliche Einkäufe, wie Lebensmittel, in der Gastronomie und im lokalen Einzelhandel.

Die Verbraucher wechseln je nach Kontext und Zweck ganz natürlich zwischen den Kanälen und fühlen sich nicht durch feste Kategoriengrenzen gebunden. **Die gleichen Produktkategorien – Mode, Apothekenartikel, Reisedienstleistungen und Zahlungen** – werden sowohl online als auch im Geschäft vor Ort gekauft, was auf ein ausgereiftes Hybridverhalten schließen lässt.

Digitale Kanäle verdrängen den physischen Einzelhandel nicht, sondern helfen vielmehr bei der Kaufplanung, beim Vergleich von Produkten und beim Bezahlen, während das Einkaufen in Geschäften vor Ort für dringende und regelmäßige Bedürfnisse weiterhin eine Schlüsselrolle spielt. Das bestätigt, dass es sich bei dem in Deutschland vorherrschenden Omnichannel-Modell nicht um ein Experiment, sondern um ein bewusstes, vertrauensbasiertes und funktional optimiertes Modell handelt



Sommer

Seit **24.06.**
an über
4.500 Stellen
erhältlich

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

TOP Magazin Berlin – eine Publikation des



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

www.raz-verlag.de
topmagazin@raz-verlag.de



hobex
PAYMENT SYSTEMS



JETZT NEU: Wir sind Bezahlen.

MASTERCARD & VISA

SCHON AB 0,45 PROZENT AKZEPTIEREN!

Die hobex AG, gegründet von Hoteliers und Gastronomen, bietet individuelle und innovative Bezahlssysteme – von modernen POS-Terminals bis hin zu sicheren eCommerce-Lösungen. Mitglieder vom DEHOGA Berlin profitieren dabei von exklusiven Sonderkonditionen und besonders attraktiven Gebühren für die Akzeptanz von Kredit- und Debitkarten. Exklusiven Sonderkonditionen für DEHOGA Berlin-Mitglieder. Die hobex AG ist seit über 35 Jahren der innovative Qualitätsanbieter für bargeldlose Zahlungssysteme und ein verlässlicher Partner für Hotellerie und Gastronomie, ob im Restaurant, an der Bar, beim Check-out oder an der Rezeption. Besonders für Hoteliers interessant: eine einzigartige Sonderlösung zur manuellen Erfassung von Kreditkarten auf Terminals, speziell für den Einsatz in Hotels entwickelt.

Bezahlen vor Ort – POS-Terminals für Hotellerie & Gastronomie. In Hotels und Restaurants zählt reibungsloser Service. Die POS-Terminals von hobex sind flexibel einsetzbar – ob stationär an der Rezeption, mobil im Service oder integriert in Ihre Hotel- und Kassensysteme. Durch die große Auswahl an Software-Schnittstellen zu Gastro-Kassen und Hotelsystemen wird die Zahlungsabwicklung effizient, zuverlässig und sicher. So bleibt mehr Zeit für das Wesentliche: Ihre Gäste.

BEZAHLEN ONLINE –

RESERVIERUNGEN & ECOMMERCE

Auch im digitalen Bereich unterstützt Sie hobex: Mit sicheren eCommerce-Lösungen können Sie Zahlungen für Online-Buchungen oder Reservierungen ganz unkompliziert abwickeln. Damit schaffen Sie Vertrauen schon vor der Anreise – und Ihre Gäste starten entspannt in den Aufenthalt.

Exklusive Vorteile

für Sie als DEHOGA Berlin-Mitglied:

- Mastercard & Visa Cards ab 0,45 Prozent Disagio zzgl. Transaktionsgebühr
- Kostenlose Installation und Einschulung durch Techniker
- Mietfreistellung der ersten 12 Monate (bzw. nach Rückfrage auch länger) zur Umstellung auf die Dienste der hobex
- Technik-Hotline 7–24 Uhr täglich
- Große Auswahl an Software-Schnittstellen zu Gastro-Kassen und Hotelsystemen
- Schnelles digitales Onboarding

Exklusive Sonderkonditionen für DEHOGA Berlin

MASTERCARD / VISA MAESTRO / V PAY Debit Cards:

- ab 0,45 Prozent + 0,10 Euro Transaktionsgebühr
- MASTERCARD / VISA EWR Consumer Credit Cards: 0,69 Prozent + 0,05 Euro Transaktionsgebühr

Weitere Informationen:

- at.linkedin.com/company/hobex-ag-paymentsystems
- www.instagram.com/hobexag/#
- www.facebook.com/hobex

Herr Sven Börner
T +49 1522 7790964

■ sven.boerner@hobex.at

Imagevideo:



Hier spielt die Zukunft!

YOUNG EURO CLASSIC

31.07.—16.08.
2026

FEST

Konzerthaus
Berlin

IVAL

Die besten Jugend-
orchester der Welt

young-euro-classic.de

Hauptpartner

Öffentlicher
Partner

KFW

HAUPT
STADT
KULTUR
FONDS



KI IN DER HOTELLERIE: FÜHRUNG IM WANDEL

*Science2Business-Event in Berlin,
organisiert vom Mittelstand-Digital
Zentrum Tourismus*

Die kostenlose Veranstaltung verbindet strategische Perspektiven mit konkreten Praxiseinblicken aus dem Hotel Oderberger Berlin. Im Mittelpunkt stehen Erfahrungen aus der Einführung von KI-Anwendungen im Hotelalltag sowie die Frage, wie Führungskräfte digitale Transformationsprozesse erfolgreich gestalten und ihre Teams dabei mitnehmen können.

Mit Tini Diekmann, Hotel Oderberger Berlin, Olga Heuser, Gründerin & Geschäftsführerin Dialog Shift GmbH, Prof. Dr.-Ing. Vanessa Borkmann, Leiterin FutureHotel Innovation Network, Fraunhofer IAO, Katja Anclam, Geschäftsführerin des Deutschen Instituts für Gutes Leben.

25. August 2026,
18:00 Uhr
Hotel Oderberger
Berlin
Hier geht es
zur Anmeldung:



MICHAEL HOPF ÜBERNIMMT LEITUNG DES JW MARRIOTT BERLIN

Im JW Marriott Hotel Berlin gibt es einen Führungswechsel: Michael Hopf ist neuer General Manager des Luxushotels am Tiergarten. Der gebürtige Berliner kehrt damit nach langjährigen Stationen im Ausland erstmals in leitender Funktion in seine Heimatstadt zurück. Zuletzt führte er das Hotel The Westin Warsaw in Polen.



Hopf verfügt über umfassende Erfahrung in der internationalen Hotellerie und soll die weitere Entwicklung sowie die geplante Modernisierung des Hauses vorantreiben. Das JW Marriott Berlin ist eines der größten Veranstaltungshotels Berlins und liegt in unmittelbarer Nähe zum Tiergarten. Er folgt auf Arne Klehn, der künftig zwei Marriott-Hotels in Hamburg leitet.

■ www.jwmarriottberlin.com

DIE TALENTE VON MORGEN SCHON HEUTE ENTDECKEN PRAKTIKUMSTAGE VOM

12. BIS 30. OKTOBER 2026

Das Konzept ist so einfach wie effektiv: Schülerinnen und Schüler ab 15 Jahren erhalten an einzelnen Tagen Einblicke in Ihr Unternehmen. Für Sie als Betrieb ist dies die perfekte Gelegenheit, sich ohne großen Aufwand als attraktiver Arbeitgeber zu präsentieren und vielleicht sogar Ihren nächsten Azubi zu finden.

Volle Flexibilität: Sie entscheiden selbst, an welchen und an wie vielen Tagen Sie Einblicke anbieten möchten – auch nur ein Tag oder wenige Tage sind sehr willkommen.



**Praktikumswoche
Berlin**

Kostenfreie Teilnahme
und Anmeldung
bis zum
25. September 2026
unter

■ www.praktikums-woche.de/berlin/unternehmen.



12 JAHRE BARK BERLIN: NEUE DINNER-REIHE STARTET ZUM JUBILÄUM

Die Berliner Gastronomieagentur Bark Berlin feiert ihr zwölfjähriges Bestehen mit einer Erweiterung ihres gastronomischen Angebots. Seit Juni 2026 öffnet die bisher vor allem als Event- und Lunch-Location bekannte Barkin' Kitchen in Kreuzberg unter dem Namen „Barkin's Fine Diner“ auch am Abend.

Gegründet wurde Bark Berlin von Antonio Rilling und Frederik Jagla. Für das neue Restaurantkonzept konnte das Unternehmen den erfahrenen Küchenchef Jan Rzehak gewinnen, der zuletzt das Berliner Restaurant Faelt leitete. Mit dem Schritt baut Bark Berlin seine Aktivitäten in den Bereichen Gastronomie, Catering, Eventgeschäft und Museumsgastronomie weiter aus.

■ www.barkberlin.com



weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

SOMMERKOMÖDIE 2026

UFF ACHSE

camping, Chaos & Camorra



ab 24.07.
Jetzt Tickets
sichern!

**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

10 Jahre starke Partnerschaft: Herzlichen Glückwunsch, Hotel Indigo Berlin Ku'Damm!

Seit zehn Jahren bereichert das Hotel Indigo Berlin Ku'damm unseren Verband. Mit seinem individuellen Design, seinem hohen Qualitätsanspruch und seiner engen Verbundenheit zum



© DEHOGA Berlin

Standort Kurfürstendamm setzt das Hotel besondere Akzente in der Berliner Hotellerie.

Um diese wertvolle Mitgliedschaft zu würdigen, überreichte unsere stellvertretende Vizepräsidentin Katja Hagenbucher (r.) die Ehrenurkunde persönlich an General Managerin Katharina Eycke (l.) und Front Operations Manager Elias Stobbe. Wir sagen Danke und freuen uns auf die weitere Zukunft.



Doppelter Grund zur Freude beim The Mandala Hotel & Suites!

Das The Mandala Hotel am Potsdamer Platz steht seit zwei Jahrzehnten für exzellente Gastfreundschaft, höchste Qualität und stilvolle Hotellerie im Herzen Berlins. DEHOGA Berlin-Präsident Jörn Peter Brinkmann (r.) und Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn (l.) gratulierten den Geschäftsführern Christian Andresen und Lutz Hesse persönlich zum 20-jährigen Mitgliedsjubiläum.

Gleichzeitig durften sich das The Mandala Hotel und The Mandala Suites über die erfolgreiche Auszeichnung mit dem Umweltcheck-Zertifikat freuen: ein starkes Zeichen für nachhaltiges Handeln und verantwortungsvolle Unternehmensführung.

Herzlichen Dank für die langjährige Verbundenheit. Wir wünschen Christian Andresen, Lutz Hesse und ihren Teams weiterhin viel Erfolg und viele begeisterte Gäste!



© DEHOGA Berlin



© DEHOGA Berlin

Motel One Berlin-Hauptbahnhof blickt auf 15 erfolgreiche Jahre

Nur wenige Schritte vom Berliner Hauptbahnhof entfernt begrüßt das Motel One Berlin-Hauptbahnhof Gäste mit modernem Design und urbanem Ambiente. Vizepräsident Philip Ibrahim (l.) und Schatzmeister Miljan Draskovic (r.) überreichten General Managerin Christin Hähnel die Urkunde zum 15-jährigen Betriebs- und Mitgliedsjubiläum. Vielen Dank für 15 Jahre vertrauensvolle Zusammenarbeit, Verlässlichkeit und engagierte Gastgeberkultur.

InterContinental Berlin feiert 32 Jahre Mitgliedschaft im Verband

Als eines der prägenden Hotels am Tiergarten verbindet das InterContinental Berlin internationale Gastlichkeit mit Berliner Tradition. Jörn Peter Brinkmann gratulierte General Manager Sebastian Germershausen herzlich zum DEHOGA-Mitgliedsjubiläum. Von 1994 bis Mai 2011 war das Hotel unter der Dachmarke Dorint im Verband. Im Juni 2011 ist es als Intercontinental Hotel Berlin GmbH wieder eingetreten. An der Seite des Verbandes steht das InterContinental Berlin also schon 32 Jahre. Was für ein schöner Anlass, das langjährige Engagement für die Branche und die vertrauensvolle Zusammenarbeit zu würdigen. Der DEHOGA Berlin bedankt sich für die beständige Unterstützung und freut sich auf weitere gemeinsame Jahre in der Berliner Hotellerie.



© ihg Berlin

SEI TEIL DER BEWEGUNG!



**MACHT
KOSTENLOS MIT!**



Über 250 kostenlose Bewegungsangebote
an mehr als 60 Orten in Berlin. Mit speziell
geschulten Inklusionstrainerinnen und -trainern.
sportimpark.berlin.de

	SPORT IM PARK inklusiv		SPORTMETROPOLE	
	BERLIN			
	Senatsverwaltung für Inneres und Sport			

HERZLICH WILLKOMMEN!

APPARTELLO BERLIN

Treptow-Köpenick
Nipkowstraße 1 /
Ecke Dörfeldstraße,
12489 Berlin
Modernes Apartment-Hotel
und smarttime living.
■ www.appartello-berlin.de

FAM TRAN RESTAURANT

Mitte
Oppelner Straße 46,
10997 Berlin
Traditionell asiatischen Gerichte
mit frischen Zutaten.
■ www.famtran73.de

MUTTER LUSTIG

Treptow-Köpenick
Müggelheimerstraße 1,
12555 Berlin
Traditionslokal und absolutes MUSS.
Aktuell in der Renovierungsphase.
■ www.mutter-lustig.com

BAR BASTA

Mitte
Rosenthaler Straße 53,
10178 Berlin
Frisches & dynamisches
Marktküchen-Flair von
ehemaligen Lobb-Team.
■ www.instagram.com/basta.berlin

HUNG ANH RESTAURANT

Mitte
Chausseestraße 130,
10115 Berlin
Hochwertige Vielfalt
ostasiatischer Spezialitäten.
■ www.hunganhberlin.de

NAH & FERN

Pankow
Schönhauser Allee 135A,
10437 Berlin
Elegantes Restaurant,
deutsche Klassiker auf
vietnamesische Art.
■ www.restaurant-nahundfern.de

CHAY VIET

Mitte
Brunnenstraße 164,
10407 Berlin
Vegetarische Pho-Suppen &
vietnamesische Currys.

LOS GUEROS

Neukölln
Falckensteinstraße 1–3,
10997 Berlin
Es sollen die besten Tacos
der Stadt werden!
■ www.instagram.com/los_gueros_berlin

NOODLE PLUS

Mitte
Hannah-Arendt-Straße 1,
10117 Berlin
Chinesische Küche,
auch mit Lieferdienst.
■ www.noodleplusberlin.de

CHEN'S BEEF NOODLE HOUSE -**MANIFESTO MARKET**

Mitte
Alte Potsdamer Straße 7
Manifesto,
10785 Berlin
Berühmt für ihre handgezogenen
Nudeln und aromatischen Brühen.

RISTORANTE AL DENTE

Pankow
Greifswalder Straße 29,
10405 Berlin
Traditioneller Nachbarschafts-
Italiener mit Cucina-Italiana &
entspannter Atmosphäre.
■ www.aldente.berlin

REISSCHALE

Lichtenberg
Normannenstraße 5A,
10367 Berlin
Vietnamesische Küche
mit frischem Fisch & Aromenvielfalt.
■ www.reisschale.eatbu.com

RESTAURANT LUISE

Treptow-Köpenick
Alt-Köpenick 2ß,
12555 Berlin
Comeback mit neuen Betreibern
mit Fokus auf Handwerk & Qualität.
■ www.restaurant-Luise.com

SCANDIC CHARLOTTENBURG

Charlottenburg-Wilmersdorf
Lietzenburger Straße 89,
10719 Berlin
Eleganter Zuwachs der Scandic-
Gruppe – Eröffnung Sommer 2026
■ www.scandichotels.com/de/hotels/scandic-charlottenburg

SPREE FUMEE

Mitte
Märkisches Ufer 1z,
10179 Berlin
Einzigartiges Ambiente auf
umgebautem Lastkahn mit
traumhafter Aussicht.
■ www.spree-fumee.de

Wenn's zu heiß wird, jeh doch ins Theater!



Wir machen Dir kalt

Bei uns jibt's im Sommer
prima Klima, lecker Eis,
kühle Cocktails und
coolet Programm!

**ZERTIFIZIERTE
KLIMATISIERTE
LÜFTUNG**

*** IM GANZEN THEATER ***

**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

MITGLIEDER



DEUTSCHE

HOTELKLASSIFIZIERUNG

Verbesserte
Folgeklassifizierungen:

☆☆☆ + Komfort Superior
Hotel St. Michaels-Heim

Folgeklassifizierungen:

☆☆☆☆ + Luxus Superior
Hotel de Rome

☆☆☆☆ First Class
Innside by Meliä Berlin Mitte

☆☆☆☆ First Class Garni
NH Berlin Kurfürstendamm

BETRIEBSJUBILÄEN IM JULI

5 Jahre

A-Petit Restaurant | Downtown
Apartments Mitte-Wedding
Homey Restaurant | MIDO Fuji
& Sakura

10 Jahre

Barkin Kitchen | Hafenbar
Le Bon Mori | Papaya Royal

20 Jahre

Hotel Dietrich-Bonhoeffer-
Haus | Rush Hour Berlin

25 Jahre

Brotfabrik | Buddha Haus

35 Jahre

BowlingCenter am Roten
Rathaus | Trattoria à Muntagnola

MITGLIEDSJUBILÄEN IM JULI

5 Jahre

Casa Camper Berlin | Restaurant
Pesetas | VIN AQUA VIN

10 Jahre

Hafenbar

15 Jahre

Park Plaza Berlin | Radisson RED
Berlin Kudamm

20 Jahre

Hotel Dietrich-Bonhoeffer-
Haus | Rush Hour Berlin

25 Jahre

Dussmann Service Deutschland
GmbH | Ständige Vertretung

35 Jahre

BowlingCenter
am Roten Rathaus

DOMETIC
SERVICE

REPARATUR & VERKAUF

MINIBARS

TRESORE

WEINKÜHLUNG

M. MICHALK GASTROSERVICE

+49 172 4777 445

INFO@GAC-SERVICE.DE

SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder

August

24
Mo

Gastro Business Club
Bürgschaftsbank Berlin

Oktober

12. bis
30.

Praktikumstage
Berlin

Dezember

14
Mo

Vollversammlung
der Delegierten
Ort wird noch
bekanntgegeben

DIREKT AN DER SPREE:

GENUSS IM BERLINER DOMCAFÉ

Geschichte erleben und anschließend mit Blick auf die Spree genießen: Wer den Berliner Dom besucht, kann seit Ende Februar 2026 wieder die aufwendig sanierte Hohenzollerngruft besichtigen. Nach mehr als zehn Jahren Planung und sechs Jahren Bauzeit wurde eines der größten Bauprojekte des Berliner Doms seit dem Wiederaufbau abgeschlossen. Mit 91 Särgen aus fünf Jahrhunderten zählt die Gruft zu den bedeutendsten historischen Grablegen Europas und macht den Dom einmal mehr zu einem Besuchermagneten.

Nach so viel Geschichte ist Zeit für eine genussvolle Pause und die führt direkt ins DomCafé. Seit vielen Jahren begrüßen Petra und Harald Pirsch hier Gäste aus aller Welt mit herzlicher Gastfreundschaft. Ob Kaffee und hausgemachter Kuchen, ein kleiner Snack oder im Sommer Waffeln, Crêpes und Eis: Im gemütlichen Innenbereich oder ganz aktuelle auf der Terrasse direkt an der Spree lässt sich das besonde-



Petra Pirsch

re Flair dieses Ortes entspannt genießen. Der Blick auf die Museumsinsel und die vorbeiziehenden Ausflugsschiffe macht den Besuch perfekt. So verbindet das DomCafé auf charmante Weise Berliner Geschichte, Gastlichkeit und einen der schönsten Ausblicke der Hauptstadt.

■ Domcafé | Berliner Dom



AUSGEZEICHNET IM GRÜNEN:

3 STERNE SUPERIOR

FÜR DAS ST.-MICHAELS-HEIM

Mitten im Berliner Grunewald gibt es Grund zum Feiern: Das St.-Michaels-Heim wurde im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung von 3 Sternen auf 3 Sterne Superior

hochgestuft. Die Auszeichnung ist eine schöne Bestätigung für das Engagement des gesamten Teams und wurde bei der feierlichen Schildübergabe gemeinsam mit Veronika Berger, Hotelleiter Lars Fleschmann und Bodo Elsner, Vorstandsmitglied des Johannischen Sozialwerks, gewürdigt.

Das traditionsreiche Haus verbindet auf besondere Weise Historie und Gastlichkeit. Herzstück ist das ehemalige Mendelssohn-Palais aus dem späten 19. Jahrhundert, das heute harmonisch in das Hotelensemble eingebunden ist. Umgeben von einer weitläufigen Parkanlage direkt am idyllischen Herthasee genießen Hotelgäste, Tagungsteilnehmende und Ausflügler eine ruhige Oase, genauso wie die zahlreichen Besucher des angeschlossenen Jugendgästehauses.

Ob Übernachtung, Tagung oder eine entspannte Auszeit im beliebten Biergarten am Herthasee: Das St.-Michaels-Heim steht für herzliche Gastfreundschaft in außergewöhnlichem Ambiente. Die neue Klassifizierung zeigt, dass hier Qualität und Service auf hohem Niveau gelebt werden.

■ www.st-michaels-heim.de



© St. Michaels Heim

GRÜNDE, FÜR DIE ARBEITNEHMER SOFORT GEKÜNDIGT WERDEN KÖNNEN – OHNE VORHERIGE ABMAHNUNG

Viele Arbeitnehmer gehen davon aus, dass vor einer Kündigung immer zunächst eine Abmahnung ausgesprochen werden muss. Das stimmt jedoch nicht. Bei besonders schweren Pflichtverletzungen kann eine fristlose Kündigung auch ohne vorherige Abmahnung wirksam sein.

Typische Fälle aus der Praxis sind:

1. Sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz

Sexuelle Belästigungen gegenüber Kollegen, Vorgesetzten, Auszubildenden oder Kunden stellen einen schwerwiegenden Verstoß gegen arbeitsvertragliche Pflichten dar. Je nach Schwere des Vorfalls kann bereits ein einmaliges Fehlverhalten eine fristlose Kündigung rechtfertigen.

2. Beleidigungen und grobe Respektlosigkeiten

Massive Beleidigungen, ehrverletzende Äußerungen oder herabwürdigende Kommentare gegenüber Arbeitgebern, Vorgesetzten oder Kollegen können eine sofortige Kündigung rechtfertigen.

3. Handgreiflichkeiten und körperliche Angriffe

Wer Kollegen, Vorgesetzte oder Kunden angreift oder bedroht, muss regelmäßig mit einer fristlosen Kündigung rechnen.

4. Heimliche Aufzeichnung von Personalgesprächen

Wer Gespräche mit Vorgesetzten oder Personalgespräche heimlich aufzeichnet, riskiert eine fristlose Kündigung und unter Umständen auch strafrechtliche Konsequenzen. Die heimliche Aufzeichnung des nichtöffentlich gesprochenen Wortes kann gegen § 201 StGB verstoßen.

5. Weiterleitung von Firmen-E-Mails an private Accounts

Die Weiterleitung beruflicher E-Mails an private E-Mail-Adressen kann gegen Datenschutz-, Geheimhaltungs- oder IT-Sicherheitsvorgaben verstoßen. Besonders kritisch ist dies, wenn eine solche Weiterleitung im Unternehmen ausdrücklich untersagt ist.

6. Eigenmächtiger Urlaubsantritt

Urlaub darf nicht eigenmächtig genommen werden. Wer trotz abgelehntem Urlaubsantrag verreist und der Arbeit fernbleibt, verletzt seine arbeitsvertraglichen Pflichten erheblich. Wurde zuvor auf mögliche Konsequenzen hingewiesen, kann eine fristlose Kündigung in Betracht kommen.



© Sasun Bughdaryan_Unsplash

7. Spesenbetrug – auch bei kleinen Beträgen

Wer bewusst falsche Angaben macht oder nicht entstandene Kosten abrechnet, riskiert eine fristlose Kündigung. Oft kommt es nicht auf die Höhe des Schadens an, sondern auf den Verlust des Vertrauens.

8. Missbrauch von Tankkarten und Dienstwagen

Wer eine dienstliche Tankkarte für private Einkäufe oder sonstige private Zwecke nutzt, begeht regelmäßig einen Vertrauensbruch. Gleiches gilt für Manipulationen im Zusammenhang mit Dienstwagen oder Tankkarten.

FAZIT

Nicht jedes Fehlverhalten erfordert zunächst eine Abmahnung. Bei schweren Pflichtverletzungen, insbesondere bei Vertrauensdelikten, Straftaten zulasten des Arbeitgebers oder massiven Störungen des Betriebsfriedens, kann der Arbeitgeber das Arbeitsverhältnis sofort beenden.

Wichtiger rechtlicher Hinweis

Die genannten Beispiele bedeuten nicht automatisch, dass jede fristlose Kündigung vor Gericht Bestand hat. Der Arbeitgeber muss die Pflichtverletzung nachweisen können. Entscheidend sind Beweise, Dokumentation und die konkreten Umstände des Einzelfalls.

Zudem können Fehler bei der Sachverhaltsaufklärung, der Betriebsratsanhörung oder der Einhaltung der Zweiwochenfrist des § 626 BGB zur Unwirksamkeit der Kündigung führen.

Ob eine fristlose Kündigung wirksam ist, hängt daher immer vom konkreten Einzelfall und der gerichtlichen Bewertung ab.

Monika Rohloff,
Justiziarin DEHOGA Berlin



SPIELBANK BERLIN

Dine & Gamble

Erleben Sie Berlin von
seiner glanzvollsten Seite

Welcome Package

39€

Das Einsteiger-Erlebnis

Der perfekte Start in die Casino-Welt!

Classic Package

79€

Exquisiter Abend

Voller Geschmack und Spannung!

**Geburtstag oder
Junggesellenabschied**

ab
329€*

*für 6 Personen, jede weitere Person 55 €

Für unvergessliche Anlässe

Feiern Sie bei uns!



Fragen Sie an unter
[spielbank-berlin.de/dine-gamble](https://www.spielbank-berlin.de/dine-gamble)

**Hier finden Sie auch unser komplettes
Angebot an weiteren Erlebnispackages.**

Der Aperitivo der Berliner



DAS ORIGINAL FERTIG GEMIXT.