

hogaAKTIV

10 | 2026

DAS MAGAZIN FÜR DIE GASTGEBER BERLINS

AKTUELL

HOGA CAMPUS

EIN MEILENSTEIN FÜR BERLIN

WIR IN BERLIN

AMAZON BUSINESS

NEUER PARTNER DER ONEDEHOGA-APP

TRANSFORMATION IM LAUFENDEN BETRIEB:

BRISTOL BERLIN

FLIEGEL



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





14

WIR IN BERLIN

VOM BERLINER WAHRZEICHEN
ZUR NEUEN BRISTOL-ÄRA

© KINK



5

AKTUELL

HOGA CAMPUS – EIN
MEILENSTEIN FÜR BERLIN

© DEHOGA Berlin



7

WIR IN BERLIN

OHNE FREIWILLIGE
GEHT ES NICHT

AKTUELL

- 4 Anpacken statt abwarten
- 5 HOGA Campus
Ein Meilenstein für Berlin
- 6 oneDEHOGA-App
- 7 Ohne Freiwillige geht es nicht
- 8 Danke, Svend-Rickmer Goed!

WIR IN BERLIN

- 10 Gastro Business Club: Wissen, Austausch und neue Kontakte
- 12 Vom Berliner Wahrzeichen zur neuen Bristol-Ära
- 14 Berlin Food Week 2026: Genuss mit Zukunft
- 16 visitBerlin: Erste Netzwerkveranstaltung
Leerstand mit Leben füllen
- 18 DEHOGA Berlin-Seminare: Jahresendspurt für Ihre Weiterbildung
- 20 Renaissance theater: Von Fischen und Frauen

DEHOGA BERLIN- PARTNER

- 22 Friesenkrone: Convenience mit Sternepotenzial
- 24 Meiko: Spülen beginnt mit einem Lächeln
- 25 HGK macht den Umstieg leicht
- 26 Gastivo entwickelt digitalen Shop weiter und stärkt Netzwerk in Berlin

NEWS & JUBILÄEN

- 27 News
- 29 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30 Neue Mitglieder im Oktober
- 32 Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliedsjubiläen
Save The Date
Werkstudentin mit Hotelprojekt
- 33 martas Kaffeerösterei

RECHT & RAT

- 34 Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung
Was Arbeitgeber wissen sollten

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, © unsplash, Karen Uppal
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.

ANPACKEN STATT ABWARTEN

Liebe Mitglieder,
liebe Leserinnen und Leser,

als Gastronom kenne ich den Betriebsalltag und weiß, was unsere Branche bewegt. Als ehrenamtlicher Vizepräsident des DEHOGA Berlin möchte ich diese Erfahrung in die Verbandsarbeit einbringen, genau zuhören und gemeinsam mit unseren Mitgliedern etwas bewegen.

Nach der Wahl beginnt jetzt die Arbeit an einer neuen Landesregierung. Die kommenden Koalitionsgespräche werden zeigen, welche Themen ganz oben auf der Agenda stehen. Für uns als Gastgewerbe ist klar: Tourismus, Gastronomie, Hotellerie, MICE und Kultur sind nicht nur Teil des Berliner Lebens, sondern auch ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.

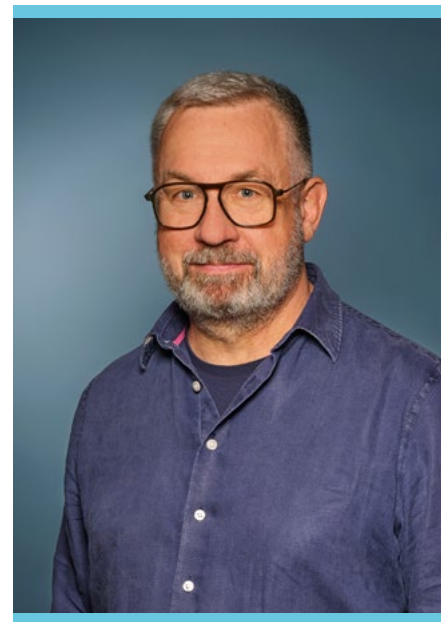
Berlin braucht dafür eine Regierung, die ins Machen kommt und verlässlich arbeitet. Bezahlbarer Wohnraum, gute Bildung und Sicherheit gehören genauso auf die Tagesordnung wie vernünftige Bedingungen für Unternehmen. Für unsere Betriebe sind dabei vor allem klare Regeln, verlässliche Entscheidungen und Planungssicherheit wichtig. Dafür werden wir auch künftig den direkten Austausch mit der Politik suchen und die Interessen unserer Mitglieder deutlich vertreten.

■ www.dehoga-berlin.de

Dass wir dabei nicht nur über Herausforderungen sprechen, sondern konkrete Entwicklungen vorantreiben, zeigen die Themen dieser Ausgabe. Beim Landesgaststättengesetz, das im Januar 2027 in Kraft treten soll, laufen derzeit Abstimmungsgespräche mit den Bezirken. Dabei geht es unter anderem um die Außen-gastronomie und die künftige Festlegung von Ausgehvierteln. Ein Thema, das mir persönlich besonders wichtig ist, ist die Sondernutzung von Straßenland: Schankvorgärten müssen praxistauglich und mit weniger bürokratischem Aufwand möglich sein. Entscheidend ist, dass die neue Rechtslage in der Praxis funktioniert. Dafür müssen die Erfahrungen der Bezirke und die Bedürfnisse unserer Betriebe zusammenkommen.

Ein echtes Zukunftsthema ist der HOGA Campus in Tempelhof. Auf rund 34.000 Quadratmetern soll ein Ort für Ausbildung, Fachkräfte, Wohnen, Innovation und Vernetzung entstehen. Dass Senat, Bezirk und Genossenschaft an einem Strang ziehen, ist dafür eine wichtige Grundlage.

Was unseren Verband stark macht, ist nicht zuletzt das Engagement vieler Menschen, die sich ehrenamtlich einbringen. Zum Beispiel unsere Bezirks-



Thomas Wolf
Vizepräsident des DEHOGA Berlin

© DEHOGA Berlin

beauftragten: Sie kennen die Betriebe, hören zu und geben wichtige Impulse für unsere Arbeit. Dieser direkte Draht ist durch nichts zu ersetzen. Dafür möchte ich allen herzlich danken. Auch der Gastro Business Club bietet Raum für Austausch und konkrete Impulse aus dem Betriebsalltag. Ob Unternehmensnachfolge oder Cybersicherheit, oft sind es praktische Fragen und gute Gespräche, die weiterhelfen. Neue Kontakte inklusive.

Gute Neuigkeiten gibt es auch bei den Mitgliedervorteilen in der oneDEHOGA-App: Neben Tankrabatten an ausgewählten Tankstellen ist seit kurzem Amazon Business neuer Partner. Exklusive Preise, Mengenrabatte und Rechnungskauf gehören zu den Angeboten. Mehr dazu lesen Sie in dieser Ausgabe.

Es gibt also viel zu entdecken: von politischen Entwicklungen über neue Projekte bis hin zu ganz praktischen Angeboten für Ihren Betrieb. Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und freue mich auf die Begegnungen und Gespräche mit Ihnen. Packen wir es gemeinsam an!

Herzlich
Thomas Wolf

HOGA Campus

EIN MEILENSTEIN FÜR BERLIN.

EIN ZUKUNFTSPROJEKT FÜR DAS GASTGEWERBE.

Wo heute noch ein großer Sandhaufen ist, soll morgen die Zukunft des Berliner Gastgewerbes entstehen. Der HOGA Campus nimmt Gestalt an: Auf rund 34.000 Quadratmetern ist ein Projekt geplant, das weit mehr ist als eine Ausbildungsstätte: ein Zukunftscampus für Fachkräfte, Unternehmen, Innovation und Vernetzung.

Am 4. September präsentierten Wirtschaftssenatorin **Franziska Giffey**, Bildungssenatorin **Katharina Günther-Wünsch**, der Tempelhof-Schöneberger Bezirksbürgermeister **Jörn Oltmann** und Finanzstaatssekretär **Wolfgang Schyrocki** den aktuellen Stand des HOGA Campus Berlin.

Gerrit Buchhorn, Vorstandsmitglied der HOGA Campus Berlin eG und Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin erläuterte das Konzept, den bisherigen Planungsstand und die nächsten Schritte für den Campus in Berlin-Tempelhof im Detail. „Unser Anspruch ist klar: Wir wollen in Tempelhof einen bundesweit wegweisenden Campus schaffen, der Bildung, Wirtschaft, Innovation und gesellschaftliche Teilhabe miteinander verbindet und neue Perspektiven für Menschen und Unternehmen eröffnet. Ein wichtiger Bestandteil des Campus ist zudem bezahlbarer Wohnraum für Auszubildende.“



AKTUELL

GENAU HIER SETZT DER HOGA CAMPUS AN:

- **Ausbildung & Studium:** Ein Oberstufenzentrum, Hochschulangebote, ein Übungshotel sowie Aus- und Weiterbildungsangebote
- **Geplante Wohnangebote** für Auszubildende sind ein entscheidender Baustein. Wer junge Menschen für eine Ausbildung in Berlin gewinnen und halten will, muss ihnen auch bezahlbares Wohnen ermöglichen.
- **Praxis & Wirtschaft:** Betriebe, Beschäftigte, Wissenschaft, Verbände und Gründerinnen und Gründer sollen sich vernetzen.
- **Innovation:** Räume für Gründerinnen und Gründer und neue gastronomische Konzepte machen den Campus zu einem Ort, an dem Zukunft gestaltet wird.
- **Dimension:** Langfristig sollen hier mehr als 3.000 Auszubildende und Studierende lernen und sich qualifizieren.

Für Berlin ist das ein starkes Signal. Tourismus und Gastgewerbe sind zentrale Wirtschaftsfaktoren der Hauptstadt und gleichzeitig Branchen, die besonders stark auf gut ausgebildete und engagierte Menschen angewiesen sind. Ein solcher Ort kann weit über Berlin hinaus wirken: als Modell dafür, wie Fachkräftesicherung, moderne Ausbildung, Unternehmensentwicklung und Wohnraum zusammengedacht werden können.

Dass das Land Berlin mit dem Erwerb des Grundstücks und der anschließenden Bereitstellung im Erbbaurecht die Grundlage für dieses ambitionierte Projekt schafft, ist deshalb ein wichtiges und starkes Bekenntnis zu unseren Branchen und zum Tourismus- und Wirtschaftsstandort Berlin.

Jetzt geht es darum, aus dieser Idee Realität zu machen.

Jetzt alle Benefits entdecken - nur in der oneDEHOGA-App!
Die KI-App für das Gastgewerbe.

SCHELLER ARBEITEN. SICHER ENTSCHEIDEN. EINFACH AUSPROBIEREN.

ONEDEHOGA-APP SCHON AUF DEM HANDY?

KI - generierter Inhalt

Dann haben Sie Ihren digitalen Alltagshelfer fürs Gastgewerbe bereits dabei. Die KI-gestützte oneDEHOGA-App liefert rund um die Uhr geprüfte Informationen, praktische Arbeitshilfen und exklusive Mitgliedervorteile direkt aufs Smartphone.

SPAREN BEIM TANKEN

Mit der oneDEHOGA-App profitieren DEHOGA Berlin-Mitglieder nicht nur von Branchennews und exklusiven Informationen, sondern auch von attraktiven Tanknachlässen. Das macht sich gerade bei den weiterhin hohen Spritpreisen im betrieblichen Alltag bemerkbar. Gut zu wissen: Die Tanknachlässe gelten für alle Ihre Fahrzeuge bereits ab dem ersten Fahrzeug.

NEU SEIT SEPTEMBER: AMAZON BUSINESS

Jetzt kommt ein weiterer Vorteil dazu: Amazon Business ist neuer Partner der oneDEHOGA-App. DEHOGA Berlin-Mitglieder können einen kostenlosen Amazon-Business-Account anlegen und von exklusiven Preisen, Mengenrabatten und Rechnungsbau profitieren.

IHR DEHOGA BERLIN-MITGLIEDERVORTEIL

BEI AMAZON BUSINESS:

- Bis zu 50 % Rabatt auf Business Prime im ersten Jahr
- Bis zu 10 % Rabatt auf Amazon-Eigenmarken und saisonale Sonderangebote in exklusiver Abstimmung mit DEHOGA
- 1.500 € Kreditlinie mit 30 Tagen Zahlungsziel*
- Kuratierte Einkaufslisten von oneDEHOGA
- Beschaffungsanalysen und Dashboards für den vollständigen Ausgabenüberblick



Damit wird die oneDEHOGA-App noch stärker zum praktischen Begleiter im Betriebsalltag: Informationen, Arbeitshilfen und konkrete Einkaufsvorteile in einer App.

NOCH NICHT DABEI? JETZT LOSLEGEN!

Die oneDEHOGA-App kostenlos herunterladen und direkt profitieren: ■ www.onedehoga.de

Für die erste Registrierung benötigen Sie Ihre Logindaten für den DEHOGA-Mitgliederbereich.

Login vergessen oder Fragen zur App?

Kristian Kleber hilft weiter:

T 030 31804817

■ kristian.kleber@dehoga-berlin.de

Fragen zu Amazon Business?

Ihr oneDEHOGA-Team

■ www.business.amazon.de

* Vorbehaltlich einer Bonitätsprüfung.

Ohne Freiwillige geht es nicht

Eine starke Branche braucht Menschen, die Verantwortung übernehmen. Beim DEHOGA Berlin engagieren sich Gastgeberinnen und Gastgeber zusätzlich zu ihrem beruflichen Alltag für die Interessen des Berliner Gastgewerbes. Sie bringen ihre Praxiserfahrung ein, greifen Themen aus der Branche auf und tragen dazu bei, dass die Stimme der Gastgeber in Politik und Öffentlichkeit gehört wird.

Als direkte Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner in den Berliner Bezirken stärken die Bezirksbeauftragten die Verbindung zwischen Mitgliedsbetrieben und Verband. Sie kennen die Situation vor Ort, greifen Themen aus ihrem Bezirk auf und tragen sie in die Verbandsarbeit. Ob im Präsidium, als Delegierte, in Ausschüssen und Arbeitsgruppen, als Kassenprüferin oder Kassenprüfer, im Tarifausschuss oder als Bezirksbeauftragte und Bezirksbeauftragter: Ehrenamtliche Branchenvertreter geben dem Verband wichtige Impulse und sorgen für Nähe zu den Betrieben. Dafür unseren herzlichen Dank!

MACHEN SIE MIT.

Ihr Bezirk braucht Sie!

Nicht in allen Berliner Bezirken sind wir derzeit mit einer Bezirksbeauftragten oder einem Bezirksbeauftragten vertreten. Das können Sie ändern.

Sie kennen die Themen in Ihrem Kiez, haben Lust auf Austausch mit Kolleginnen und Kollegen und möchten etwas für die Branche bewegen? Dann werden Sie aktiv! Ob als Bezirksbeauftragte oder Bezirksbeauftragter, in einer Arbeitsgruppe oder in einem anderen Ehrenamt: Ihre Erfahrung zählt.

Sie zögern noch? Bringen Sie sich ein. Gestalten Sie mit. Es geht um die Interessen unserer Branche und damit ganz konkret auch um Ihre eigenen.

UNSERE BEZIRKSBEAUFTRAGTEN



Charlottenburg-Wilmersdorf:

Mathias Wolf

(Curry Wolf)

Reinickendorf:

Sören Engelmann

(Fisherman's Culinary)

Neukölln:

Bernd Ehnes (ohne Bild)

(Posh Teckel)

Treptow-Köpenick:

Peter Schulz

(Gaststätte Ebel)



Spandau:

Karsten Dreger

(SensCity Hotel Berlin)

Spandau)

Mitte:

Kyra Leu (ohne Bild)

(Hotel Les Nations)

Friedrichshain-

Kreuzberg:

Susanne Baró Fernández

(Timber Doodle Bar)

Michael Näckel

(Näckel und Näckel GbR)

OHNE FREIWILLIGE GEHT ES NICHT

Danke, Svend-Rickmer Goed!

Svend-Rickmer Goed, seit mehr als 40 Jahren Inhaber von Evelin's Café-Restaurant an der Müggelspreepromenade, hat sich in all den Jahrzehnte ehrenamtlich im DEHOGA Berlin engagiert. Ob als Bezirksbeauftragter oder Delegierter: Goed hat die Interessen des Berliner Gastgewerbes über Jahrzehnte mit vertreten, hat mitgedacht und seine Erfahrung, seine Leidenschaft und eine klare Haltung eingebracht.

Nun gibt er sein Ehrenamt ab. Zeit für einen Rückblick und für Fragen: Welche Momente sind unvergessen? Was hat sich in der Berliner Gastronomie verändert? Und welchen Rat gibt ein Branchenkenner der nächsten Generation mit auf den Weg?

Was waren für Sie die schönsten und prägendsten Momente?

Dazu zählt für Goed die Resonanz aus dem Umfeld, die Verbindung zu Nachbarschaftsinitiativen und die Anerkennung, „dass wir zur Berliner Café- und Restaurant-Kultur beitragen“. Auch langjährige Partnerschaften und Lieferantenbeziehungen sowie die Kontakte über den Verband gehören für ihn dazu.

Prägend waren auch die zahlreichen Herausforderungen: wirtschaftliche Turbulenzen, Fachkräftemangel, Personalthemen, steigende Kosten, Bürokratie und Regulierung. Die Pandemie mit Lockdowns und wirtschaftlicher Unsicherheit war dabei eine besondere Belastung. Zugleich, so Goed, seien diese Erfahrungen „Lernzeiten“ gewesen und hätten die Betriebe widerstandsfähiger gemacht.

Als wichtig empfindet er deshalb den Austausch und die Unterstützung innerhalb der Branche: „Das Gefühl, etwas Wertvolles für die Gemeinschaft zu tun“, sei ein wesentlicher Teil seines Engagements gewesen.

Was hat sich in der Berliner Gastronomie und im Verband am stärksten verändert?

Digitalisierung und neue Serviceprozesse haben die Branche stark verändert – von Online-Reservierungen über Kassensysteme bis zu digitalen Speisekarten und Bestellwegen. Gleichzeitig ist der wirtschaftliche Druck durch Personal-, Energie- und Mietkosten deutlich gestiegen.

Verändert habe sich auch die Vernetzung. Der Austausch über DEHOGA-Netzwerke und gemeinsame Initiativen zu Ausbildung, Nachhaltigkeit und Stadtentwicklung sei wichtiger denn je. Für Goed ist der Verband dabei ein wichtiges Bindeglied.



© DEHOGA Berlin

Was möchten Sie der kommenden Generation mitgeben?

Sein Wunsch: das Image der Berliner Gastronomie als lebendiges Kulturerlebnis zu pflegen und sich zugleich für einen aktiven Verband einzusetzen. Fairness, Transparenz und Respekt gegenüber Mitarbeitenden, Partnern und Gästen seien unverzichtbar – ebenso Verantwortung für die Region, nachhaltiges Handeln und soziales Engagement.

Goed ermutigt die nächste Generation, Netzwerke und Kooperationen zu pflegen, Wissen weiterzugeben und junge Talente mit erfahrenen Kolleginnen und Kollegen zusammenzubringen. Denn: „Loyalität und gegenseitige Unterstützung sind wertvolles Kapital.“

Bei allem Engagement sollte die eigene Balance nicht vergessen werden: Ausgleich schaffen, Grenzen setzen und auf Teamaufbau statt Einzelkämpfertum setzen.

Wir danken Svend-Rickmer Goed herzlich für sein jahrzehntelanges Engagement, seine klare Stimme und seinen wichtigen Beitrag für den DEHOGA Berlin. Wir freuen uns, dass er dem Verband als Mitglied erhalten bleibt.

NEUES

**Und Bewährtes zur
 HERBST-SAISON!**

NEU



Art. 2778*
**FF-Soft Brezel mit
 Hagelsalz**

Gewicht: 80 g, 30 St./Kt.
 ❄️ fertig gebacken

NEU



Art. 2777*
**Flammkuchenzunge
 „nach Elsässer Art“**

Gewicht: 60 g, 60 St./Kt.
 ❄️ vorgebacken

NEU



Art. 2896*
**Mini Pinsa Misch-
 kiste, 2-fach sortiert**
 Gewicht: 95 g, 24 St./Kt.
 ❄️ vorgebacken

**Rechtzeitig zur
 VOLKSFEST-ZEIT**



Art. 67071*^o
**Marzipanherz
 Volksfest im
 Cellophanbeutel**
 Gewicht: 34 g, 10 St./Kt.
 ❄️ Service-Welt



Art. 92983*
**Lebkuchenherzen
 „Bunt“**
 Gewicht: 70 g, 50 St./Kt.
 ❄️ Service-Welt



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

EDNA.de

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

GEBÜHRENFREI 0800 722 722 4 **WHATSAPP** 01522 179 55 81



♦ Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Öko-Kontrollstelle, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

❄️ Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert.
 Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2-5 Werktagen. ❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

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

WISSEN, AUSTAUSCH UND NEUE KONTAKTE

Beim Gastro Business Club des DEHOGA Berlin am 24. August standen Nachfolge, Finanzierung und Sicherheit im Mittelpunkt sowie der persönliche Austausch unter Berliner Gastronominen und Gastronomen.



Praxisnah, kompakt und mit Zeit für Gespräche: In der BürgschaftsBank Berlin trafen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Gastro Business Clubs zu Fachimpulsen und anschließendem sommerlichen Get-together auf der Terrasse mit Spree-Blick.

Zum Auftakt begrüßten Melanie Bähr, Geschäftsführerin der BürgschaftsBank Berlin, sowie Thomas Wolf, Vizepräsident des DEHOGA Berlin, und Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn die Gäste.

NACHFOLGE IST EINE FRAGE

DER VORBEREITUNG

Ein Thema, das viele Unternehmerinnen und Unternehmer irgendwann beschäftigt, stand danach im Mittelpunkt: die Unternehmensnachfolge. Dr. Christian Schuchardt, Projektleiter der Nachfolgezentrale, stellte deren Angebot vor. Die Beratung und Vermittlung kann kostenlos und vertraulich genutzt werden, sowohl von Unternehmen, die eine Übergabe vorbereiten, als auch von Nachfolgeinteressierten und Intermediären. Ein zentraler Baustein ist das Matching: Angaben zu Unternehmen und Vorstellungen potenzieller Nachfolger werden abgeglichen. Die Nachfolgezentrale begleitet anschließend als neutraler Partner den Kontaktaufnahme-Prozess.



Wie wichtig eine frühzeitige Vorbereitung auch für die Finanzierung ist, erläuterte Marwin Meißner, Bereichsleiter Firmenkunden der BürgschaftsBank Berlin. Aus Bankensicht lässt sich der Finanzierungsprozess in mehrere Schritte gliedern: vom Erstgespräch über die Strukturierung und Auswahl der Finanzierungsbausteine bis zur Kreditentscheidung und schließlich zum Notartermin und zur Valutierung. Als Richtwert nannte Meißner drei bis sechs Monate. Entscheidend für das Tempo seien vor allem eine gute Zahlenqualität und eine klare Struktur.



SICHERHEIT BEGINNT MIT AUFMERKSAMKEIT

Ein weiterer Schwerpunkt lag auf der Sicherheit. KHK Olaf Borries von der Zentralen Ansprechstelle Cybercrime gab Einblicke in die aktuelle IT-Sicherheitslage und typische Vorgehensweisen bei Cyberangriffen. Sein Appell: Risiken erkennen, Angriffsflächen reduzieren und Vorfälle melden. Denn Anzeigen und Meldungen helfen den Sicherheitsbehörden, ein umfassenderes Lagebild zu gewinnen und andere Unternehmen frühzeitig zu warnen.

Anschließend rückte der klassische Einbruchschutz in den Fokus. Sven Maschewski, Leiter Einbruchschutz beim Landeskriminalamt, stellte die Möglichkeiten der Beratungsstelle Einbruchschutz vor. Dazu gehört unter anderem eine kostenfreie Beratung vor Ort nach Terminvereinbarung. Lothar Steinfurt vom LKA 4 ergänzte den Blick auf Banden- und qualifizierte Eigentumskriminalität sowie Prävention und Opferschutz.

WAS DEN VERBAND BEWEGT

Im Anschluss informierten Thomas Wolf und Gerrit Buchhorn über aktuelle Themen der Verbandsarbeit. Dazu gehörten politische Forderungen zur Abgeordnetenhauswahl 2026, das Landesgaststättengesetz und die Außengastronomie, die geplante Kampagne zur Stärkung der Berliner Gastronomie sowie das Projekt HOGA Campus.

Dann wechselte der Veranstaltungsort auf die Terrasse. Bei Getränken und Fingerfood wurde weiterdiskutiert, wurden Kontakte vertieft und neue Gespräche begonnen. Informationen, Fragen, Austausch – genau diese Mischung macht den Gastro Business Club aus. Und wenn der fachliche Teil vorbei ist, geht es erst richtig los: Auf der Terrasse wurde bei Getränken und Fingerfood weiterdiskutiert, Kontakte wurden vertieft und neue geknüpft. Denn guter Austausch endet nicht mit dem letzten Vortrag.

Ganz herzlichen Dank an die Bürgschaftsbank Berlin und alle Vortragenden.



WEITERE INFORMATIONEN

Nachfolgezentrale Berlin

■ info@nachfolgezentrale.berlin

■ www.nachfolgezentrale.berlin

Bürgschaftsbank Berlin

■ m.meissner@buergschaftsbank.berlin

■ www.be.ermoeglicher.de

ZAC – Zentrale Ansprechstelle Cybercrime
für die Wirtschaft, Behörden und Verbände

T +49 30 4664972972

■ zac@polizei.berlin.de

■ www.polizei.de/polizei/DE/Einrichtungen/ZAC

LKA PräV 3 Technische Prävention/Einbruchschutz -
Beratungsstelle

T + 49 30 4664979999

■ einbruchschutz@polizei.berlin.de

■ www.berlin.de/polizei/aufgaben/praevention

LKA 4 Organisierte Kriminalität, Banden- und qualifizierte
Eigentumskriminalität, Rauschgiftdelikte

T +49 30 4664-0

■ www.berlin.de/polizei/dienststellen



© DEHOGA Berlin

Vom Berliner Wahrzeichen zur neuen Bristol Berlin-Ära



INTERVIEW MIT HOTELDIREKTORIN MAREKE WATSON

Seit Mai 2026 leitet Mareke Watson das Bristol Berlin. Sie kam mitten in eine besondere Phase: Nach rund drei Jahren Renovierung im laufenden Betrieb ist seit Juli 2026 das Traditions Haus nun Teil der Vignette Collection von IHG. Das Bristol Berlin blickt auf eine lange Geschichte zurück – und Watson ist überzeugt: „Eine Ikone kann nicht ausschließlich von ihrer Vergangenheit leben.“

Was reizt Sie an dieser Aufgabe?

„Ich lege mich nicht gern in ein gemachtes Nest. Herausfordernde Projekte reizen mich deutlich mehr.“ Watson kennt Berlin seit ihrem Karrierestart im InterContinental und war in zwölf Jahren bei IHG an fünf Standorten tätig. Ihren Weg in die Hotellerie hatte sie ursprünglich anders geplant: Die Ausbildung sollte eigentlich nur eine Zwischenstation bis zum Studium sein. „Dann habe ich meine Pläne komplett geändert.“ Heute schätzt sie gerade das Unvorhersehbare: „Wer sich in der Hotellerie wirklich wohlfühlt, ist auch ein bisschen ein Adrenalin-Junkie. Das trifft bei mir auf jeden Fall zu.“

Was verändert sich – und was soll bleiben?

Das Bristol Berlin schreibt seit 1952 Berliner Hotelgeschichte.

Auch die aktuelle Renovierung ist kein kompletter Neuanfang: Das Haus wurde Schritt für Schritt modernisiert, während der Betrieb weiterlief. „Ein Hotel ist ein lebendiger Organismus – 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr.“ Für das Team bedeutete das, immer wieder Lösungen zu finden. Ihr Prinzip: „Gut, wir finden eine Lösung“ – und das möglichst mit einem Lächeln.

Auch die Gäste wurden offen über Einschränkungen informiert. Fitnessstudio, Pool oder Restaurant waren zeitweise nicht verfügbar. „Auch wenn dadurch einzelne Leistungen eingeschränkt sind, schafft Offenheit Vertrauen.“ Viele Stammgäste begleiten das Haus seit Jahrzehnten. Einer von ihnen feierte dort kürzlich seinen 90. Geburtstag. Manche Gäste nennen das Bristol Berlin ihr „Wohnzimmer“.

Wie passt dazu die neue Vignette Collection?

Für Watson gerade deshalb gut: Vignette Collection ist eine Collection Brand im Luxury & Lifestyle Segment der IHG, bei der die Geschichte, Identität und der individuelle Charakter des jeweiligen Hauses im Mittelpunkt stehen sollen. Das Bristol Berlin soll also unverwechselbar werden. Gemeinsam mit den Mitarbeitenden wurde diskutiert: „Wer wollen wir sein? Was sollen unsere Gäste mitnehmen?“ Vom Auszubildenden bis zum Management konnten sich alle einbringen. „Wir wollen kein austauschbares Hotel sein.“

Auch die Gastronomie bekommt eine eigene Handschrift. Nach dem Ende des Reinhardt und kurzen Verpachtungen entwickelt das Bristol Berlin nun ein europäisches Brasserie-Konzept mit Berliner Einflüssen und eigener Patisserie: Das FLANEUR eröffnet am 9. Oktober. „Die Küche des FLANEUR verantwortet Catalin Ghinea, dessen berufliche Stationen ihn von London über New York nach Berlin führten. Im Mittelpunkt stehen die Qualität unserer Küche, unser Service und die Atmosphäre.“





Wie sieht die nächste Etappe aus?

Vor allem die Verbindung zu den Menschen soll bleiben, zu Gästen und Mitarbeitenden. Viele Beschäftigte sind seit Jahrzehnten im Haus, gleichzeitig kommen neue Kolleginnen und Kollegen hinzu. Auch bei der Ausbildung will das Bristol Berlin Verantwortung übernehmen und jungen Menschen Perspektiven in der Hotellerie eröffnen.

Im kommenden Jahr feiert das Haus 75 Jahre Hotelgeschichte. Für Watson ist das ein weiterer Schritt in einer langen Entwicklung. Ihr Bild dafür kommt aus dem Englischen: „paying it forward“. Man investiere heute in etwas, dessen Ertrag erst später sichtbar werde. Ihr Wunsch für die Zukunft: „Ich hoffe, dass die Berliner das Bristol Berlin wieder als ihr Wohnzimmer ansehen.“



© Bristol Berlin, Vignette Collection

Wer, wenn nicht wir?

Machen Sie mit - eine TOP-Ausbildung ist ein Gewinn für alle!

Infos und
Anmeldung unter
www.topausbildung.de

LONGEVITY ALS LEITTHEMA,

DAS HOUSE OF FOOD ALS INNOVATIONS-HOTSPOT

UND EIN NEUES FESTIVAL FÜR ALKOHOLFREIEN GENUSS



BERLIN FOOD WEEK 2026:

Genuss mit Zukunft

Vom 5. bis 11. Oktober 2026 verwandelt sich Berlin zum zwölften Mal in die Hauptstadt der Foodkultur. Im Zentrum der Berlin Food Week steht diesmal das Thema Longevity: Was wir essen, entscheidet zunehmend darüber, wie wir leben – und wie lange. Ernährung wird damit zum zentralen Hebel für Gesundheit, Lebensqualität und wirtschaftliche Wertschöpfung.

Publikumsmagnet und Herzstück des Festivals bleibt das House of Food im Bikini Berlin, das am Freitag und Samstag der Festivalwoche, 9. und 10. Oktober, seine Türen öffnet. Start-ups, Manufakturen und etablierte Marken zeigen dort, wie sich Ernährung verändert – und wie sie schmeckt. Im Fokus stehen funktionale Lebensmittel, pflanzenbasierte Proteine, neue Getränkekonzepte, Fermentation und hochwertige Convenience-Produkte. Besucherinnen und Besucher können probieren, entdecken und direkt mit den Produzierenden ins Gespräch kommen. Das House of Food ist damit Schaufenster, Marktplatz und Testfeld zugleich – für die Trends, die die Ernährung von morgen prägen.

Einen besonderen Programmpunkt setzt in diesem Jahr Dufte: Neben seinem Auftritt im House of Food lädt „Charlottenburgs gute Stube“ an der Kantstraße 127 am 9. und 10. Oktober zusätzlich zu einem eigenen Tasting-Event mit vier Küchen, einer Bäckerei und den hauseigenen Bars.

Den Auftakt der Berlin Food Week bildet die Berlin Food Night am 5. Oktober im AchtBerlin. Das kuratierte Format bringt Stimmen aus FoodTech, Industrie, Handel und Wissenschaft zusammen und übersetzt Impulse aus Forschung und Industrie beim anschließenden Dinner in konkrete Gerichte.

Neu im Programm ist das OkSoberfest: Vom 9. bis 11. Oktober verwandelt sich die Kulturbrauerei in eine Plattform für alkoholfreien Genuss, mit Craft-Beer-Halle, Biergarten und Food-Village. Höhepunkt ist die Verleihung der Klara Awards am 11. Oktober.

Auch abseits der einzelnen Formate bleibt die Berlin Food Week ein Ort des Dialogs: Das Festival bringt die relevanten Akteurinnen und Akteure der Branche zusammen und schafft Raum für neue Kooperationen. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie sich Gesundheit, Genuss und wirtschaftliche Tragfähigkeit in Einklang bringen lassen – und welche Rolle Technologie, Daten und neue Produktionsformen dabei künftig spielen.



**GRAU
GENUG
DA DRAUSSEN.**

**IN-ECHT-FLIX
DA HILFT NUR
LACHEN!**



weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

**JETZT
TICKETS
KOOFEN!**

**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.

**RADIO
98.2
PARADISO**

SPIELBANK BERLIN

BB Bank



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

KOORDINIERUNGSSTELLE BEI VISITBERLIN

SOLL LEERSTEHENDE RÄUME MIT LEBEN FÜLLEN



Sabine Wendt, Geschäftsführerin von visitBerlin, sieht in Zwischennutzungen einen wichtigen Baustein eines modernen Destinationsmanagements: „Zwischennutzungen bringen Neues in die Stadt: Sie schaffen Raum für Kultur, kreative Ideen, neue Angebote und Begegnung – und können damit ganze Kieze beleben. So entstehen Orte, die Berlinerinnen und Berliner gerne nutzen und die

ERSTE NETZWERKVERANSTALTUNG

BRACHTE AKTEURINNEN UND AKTEURE AUS

VERWALTUNG, IMMOBILIENWIRTSCHAFT

UND KREATIVSZENE ZUSAMMEN

Mit einer neuen Koordinierungs- und Vermittlungsstelle für Zwischennutzungen bringt visitBerlin Akteurinnen und Akteure die ihre Nutzungsideen umsetzen möchten, mit passenden leerstehenden Räumen zusammen. Die Koordinierungsstelle begleitet ausgewählte Vorhaben von der Idee bis zum Pilotprojekt. So können sich verschlossene Ladentüren wieder öffnen oder ehemalige Kinos und ungenutzte Gewerbeflächen zu Ateliers, neuen Geschäften oder Nachbarschaftstreffen werden.

Mitte September stellte visitBerlin die gemeinsam mit der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe eingerichtete Koordinierungsstelle im Rahmen der Veranstaltung „Lebendige Zentren. Starke Destinationen“ erstmals öffentlich vor. Rund 160 Gäste aus Politik, Verwaltung, Wirtschaft, Kultur und Tourismus kamen dazu im NLND, einem Industrie- und Innovationscampus in Neukölln, zusammen. Praxisimpulse und der direkte Austausch bestimmten das Programm der Veranstaltung. Projekte und Akteurinnen und Akteure wie Holzmarkt, Malzfabrik, Flying Steps, Transiträume, Studio Babelsberg und Doxumentale zeigten, wie sich leerstehende Räume aktivieren und Standorte weiterentwickeln lassen. Förder- und Beratungsangebote gaben zusätzliche Orientierung. Im Rahmen der Veranstaltung entstanden erste Kontakte und Projektideen, die die Koordinierungsstelle nun weiterverfolgt.

zugleich Gästen neue Perspektiven auf die Stadt eröffnen. Genau das gehört für mich zu einer zeitgemäßen Destinationsentwicklung: gemeinsam mit den Bezirken neue Potenziale zu erschließen und Berlin immer wieder neu entdecken zu lassen. Mit der Koordinierungsstelle bringen wir die dafür notwendigen Partner zusammen und helfen, gute Ideen möglich zu machen.“

Das zweiköpfige Team von visitBerlin arbeitet eng mit den Wirtschaftsförderungen der Bezirke zusammen. Es untersucht Leerstände und Nutzungspotenziale, erfasst lokale Bedarfe und wertet erfolgreiche Ansätze aus Berlin und anderen Städten, darunter Hamburg und München sowie London und Stockholm, aus. Bis Ende 2027 sollen erste Pilotprojekte entstehen.

Mehr Informationen auf

■ about.visitberlin.de/zwischennutzung



© visitBerlin

RADIO 98.2 PARADISO

„Mit Radio Paradiso komme ich immer gutgelaunt durch meinen hektischen Alltag.“



www.paradiso.de

Entdecke die **RADIO PARADISO** Musikwelt

RADIO PARADISO

80ER

RADIO PARADISO

**SUMMER
FEELING**

RADIO PARADISO

PUR

RADIO PARADISO

**LOVE
SONGS**

RADIO PARADISO

KLASSIKER

RADIO PARADISO

CINEMA

JAHRESENDSPURT

FÜR IHRE WEITERBILDUNG

» 10 PROZENT RABATT SICHERN!

Bei Seminarbuchung mit dem Stichwort
JAHRESENDSPURT!

Für alle Seminare, die bis zum
31. Dezember 2026 stattfinden.

SEMINARE FÜR AUSZUBILDENDE

AZUBI-KICKSTART

Erfolgreich starten im Gastgewerbe (6 h)

Ziel des Seminars: Orientierung, Motivation und Teamgeist für neue Azubis in Hotel und Gastronomie.

13. Oktober 2026 von 9.00 bis 15.00 Uhr

Infos & Anmeldung

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

REVENUE MANAGEMENT

für Auszubildende im Hotel

Azubis lernen die Grundlagen des Revenue Managements kennen und wenden sie praxisnah mit Übungen und Fallbeispielen im Hotelalltag an.

20. Oktober 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

Infos & Anmeldung

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

Fachmann/Fachfrau für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie (Praxis)

Die Auszubildenden trainieren Prüfungsablauf und Zeitmanagement, üben typische Prüfungssituationen und gewinnen Sicherheit für die Prüfung.

2. und 3. Dezember 2026

jeweils von 15.30 bis 20.30 Uhr

Infos & Anmeldung

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

Hotelfachleute (Praxis)

Von Reservierung und Empfang über Housekeeping bis zum Fachgespräch: Prüfungsablauf und Zeitmanagement und typische Prüfungssituationen werden trainiert.

2. und 3. Dezember 2026

jeweils von 15.30 bis 20.30 Uhr

Infos & Anmeldung

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

SEMINARE FÜR FACHKRÄFTE

HACCP LEICHT GEMACHT

Hygiene & Arbeitsabläufe in Küche und Service

Die wichtigsten Hygieneanforderungen kennen und sicher in den Arbeitsalltag integrieren. Mit praktischen Tipps und Checklisten für mehr Lebensmittelsicherheit im Betrieb.

2. November 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

Infos & Anmeldung

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

VOM TEAMMITGLIED ZUR FÜHRUNGSKRAFT

Für Mitarbeitende auf dem Weg in eine Führungsposition und frisch beförderte Führungskräfte. Die neue Rolle souverän gestalten, klar kommunizieren und das Team erfolgreich führen. Mit praxisnahen Tipps zu Führung, Konflikten, Motivation und Teamarbeit.

5. November 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

Infos & Anmeldung

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

ARBEITSRECHTLICHE NEUERUNGEN

IM JAHR 2027

Gesetzesänderungen und neue Rechtsprechung kompakt im Überblick als Onlineseminar – mit konkreten Tipps für die betriebliche Praxis.

17. November 2026 von 9.00 bis 13.00 Uhr

Infos & Anmeldung

■ 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



Profitieren Sie von Fördermitteln für Ihren Nachwuchs für diese Kurse. Die Verbundberatung Berlin berät Sie gerne:
Anika Harnoth, 030/63 41 52 01 ■ www.verbundberatung-berlin.de

Berlins kulinarisches Vermächtnis

Tip Berlin Media Group GmbH, Müllerstraße 12, 13353 Berlin



Im Buchhandel

und auf tip-berlin.de/rogacki

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

VON FISCHEN UND FRAUEN

von Noëlle Haeseling



Mit Imogen Kogge · Guntbert Warns · Irina Sulaver · Adrienne von Mangoldt · Valerie Neuenfels

Ein Idyll – das gemeinsame Warten auf den Fisch. Es ist früh am Morgen. Zwei Anglerinnen machen sich auf, ihrer Passion zu frönen. Mit dem geeigneten Angelequipment der Marke „Fishing King“ und ihrer jahrelangen Erfahrung auf den stillen und rauen Gewässern des Landes könnten sie heute vielleicht sogar ihr geheimes Lebensziel erreichen: einen Urzeitfisch aus den tiefsten Tiefen fischen.

”

„Originell, was da eigentlich konfliktfrei, auf positive Weise zwischen den Frauen hin- und hergeht. Dynamisch, witzig, aus dem Leben.“

(Statement der Hans-Gratzer-Jury)

“

Die Beiden tauschen sich aus über Angelruten, Aal-Dornaugen und Lieblingsköder. Aber auch über Mütter und Großmütter, die ihre Leidenschaft fürs Angeln seit Generationen an ihre Töchter weitergeben. Ein Idyll – das gemeinsame Warten auf den Fisch. Wäre da nicht der einsame Bootshausverleiher mit dem großen Mitteilungsbedürfnis, der den Anglerinnen die Fischereiaufsicht auf den Hals hetzt. Finden hier illegale Aktivitäten statt, wie zum Beispiel die Angelpraxis „Catch and Release“? Oder ist es nur das alte Lied von einem gekränkten Bootshausverleiher, der sich einfach nicht von den Anglerinnen wertgeschätzt fühlt?

ERMÄSSIGUNG VON 20 PROZENT

Für alle Mitglieder zur ersten Vorstellung am Dienstag, den 6. Oktober 2026 beim Kauf einer Vollpreiskarte.

SPIELTERMINE:

vom 6. Oktober bis 1. Dezember 2026

WEITERE INFORMATIONEN UND TICKETS:

■ renaissance-theater.de/produktion/

Ein absurdes Theaterstück über das Warten, Hobbies, Scheitern, Entschleunigen, Angeln und den „großen Fang“. Petri Dank!

„Es geht darin um Figuren, nach denen ich selber als Schauspielerin jahrelang Sehnsucht hatte (und immer noch habe) und um Szenen und Vorgänge, die mich auf der Bühne interessieren, die dynamisch sind, die ihre Spieler*innen in eine Spiellust bringen, indem sie den Text nicht als Widerstand betrachten, sondern durch ihn zum Leuchten kommen.“ (Noëlle Haeseling)

Regie: Guntbert Warns und Karim Mezdoor
Bühne: Ezio Toffolutti
Kostüme: Ariane Warns

**RENAISSANCE
THEATER** **BERLIN**

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Folge
142

DRAMA, BABY! Der Rehbergdoktor



bis 28.11.
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.

**RADIO
98.2
PARADISO**

SPIELBANK BERLIN

BB Bank



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Convenience mit Sternepotenzial:

JÜRGEN KETTNER VEREDELT DIE NEUEN KÜSTENSALATE VON FRISENKRONE



© Friesenkrone

Wie lassen sich Feinkostsalate mit wenigen Handgriffen für das gehobene Bankett- und Buffetgeschäft aufwerten? Sternekoch Jürgen Kettner zeigt in Kooperation mit Friesenkrone, wie wirtschaftlich kalkulierbare Convenience in der modernen Fusion-Küche eine große Rolle spielen kann.

Convenience-Produkte und so auch servier-fertige Fischfeinkost sind im von Personalmangel geprägten Gastro-Alltag oft unverzichtbar. Um zu demonstrieren, dass fertige Salate auch in der gehobenen Gastronomie ihren Platz haben können, hat sich der Fischfeinkost-Hersteller Friesenkrone mit dem steirischen Sternekoch Jürgen Kettner zusammengetan. Das Motto: Küsten Cuisine. Kettner, dessen Restaurant „Kettner's Kamota“ in Essen seit 2023 einen Michelin-Stern trägt, ist bekannt für seinen von der österreichischen und japanischen Küche inspirierten Fusion-Stil.

Hering trifft Haute-Cuisine

Für die gehobene Gastronomie hat Kettner drei Rezepte auf Basis der Friesenkrone-Küstensalate entwickelt, die die Brücke von Effizienz zu Haute-Cuisine schlagen:



■ Roter Hering | Rote Bete · Grüner Apfel · Dill · Rosmarin-Knäckebröt (Küstensalat Roter Heringssalat)



■ Matjes & Apfel | Gurke · Meerrettich · Sesam · Dill (Küstensalat Matjes Happen Apfel & Gemüse)



■ Büsumer Salatherz | Büsumer Heringssalat · Haselnuss · Kornblume · knuspriger Papadam (Küstensalat Herings Happen Büsumer Art)

”

„Ich wollte Gerichte schaffen, die mit wenigen Handgriffen funktionieren, wirtschaftlich kalkulierbar sind und trotzdem direkt aus der gehobenen Restaurantküche kommen“,

erklärt Jürgen Kettner.

“

Ausgezeichnete Küstensalate als Buffet-Basis

Die Grundlage für die Kreationen bildet das aufgewertete Fischfeinkost-Sortiment von Friesenkrone. Statt reiner Mayonnaise kommen nun Crème fraîche, Joghurt und Magerquark zum Einsatz. In der Branche kommt das gut an: Die Küstensalate sicherten sich beim KÜCHE „Best Product Award 2026“ Gold in der Kategorie Fisch und Meeresfrüchte sowie Bronze im Bereich Convenience.

Küchenchefs, die sich von Kettners Konzept für das eigene Catering- oder Bankettgeschäft inspirieren lassen möchten, können die kompletten Rezepturen kostenfrei per E-Mail unter vertrieb@friesenkrone.de anfordern.

top christmas

BERLIN-POTSDAM

**Sonder-
ausgabe**

Erscheint ab
15.11.26

**Glänzende
Angebots-
preise**

für Anzeigen
und Advertorials

Unsere schönsten
Weihnachtsmärkte
Geschenkideen mit
dem gewissen Etwas
Ausgehtipps rund
um die Festtage

Sonderausgabe

Attraktive Anzeigenpreise
Auflage 20.000
Große Reichweite,
hohe Aufmerksamkeit
Plus Posts in Social Media

Stimmungsvolle Themen

Extra schön schenken
Stilvoll ausgehen
Saisonal genießen
Winterlich feiern
Behaglich entspannen

Mehr als 1.500 Auslagestellen

im Lesezirkel, in 4- bis 5-Sterne-Hotels,
der gehobenen Gastronomie,
ausgewählten Geschäften,
in Beautysalons und Wellness-Oasen,
den schönsten Weihnachtsmärkten ...



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Kontakt
top-christmas@raz-verlag.de
Tel. 030 43 777 82-0
www.raz-verlag.de





*MEIKO Comfort R:
Für verlässliche Abläufe
und mehr Ergonomie
im Spülbereich*

© MEIKO

SPÜLEN BEGINNT MIT EINEM LÄCHELN

DIE NEUE MEIKO COMFORT R UNTERSTÜTZT BETRIEBE BEI BEGRENZTEM PLATZ, FACHKRÄFTEMANGEL UND STEIGENDEN ANFORDERUNGEN.

Ob Familienhotel, Gemeinschaftsgastronomie oder Fine-Dining-Restaurant: Flächen werden knapper, qualifiziertes Personal ist schwer zu finden und gleichzeitig steigen die Anforderungen an Qualität, Hygiene und Wirtschaftlichkeit. Viele Betriebe stehen heute vor derselben Herausforderung: Mehr Leistung wird erwartet, zusätzlicher Platz steht jedoch selten zur Verfügung.

Genau für dieses Spannungsfeld wurde die neue Korbtransportspülmaschine MEIKO Comfort R konzipiert. Sie schließt die Lücke zwischen einer Doppelkorb-Haubenspülmaschine und einer größeren Korbtransportspülmaschine und ermöglicht leistungsfähige Spülprozesse auch auf begrenzter Fläche.

Unterschiedliche Maschinenlängen sowie variable Einzugs- und Trocknungsoptionen ermöglichen eine Anpassung an verschiedene Raum- und Nutzungskonzepte. Gleichzeitig lässt sich die Comfort R flexibel in Spülräume integrieren – sowohl im Bestand als auch bei Neu- und Umbauten. Wie sich moderne Spültechnik im täglichen Betrieb bemerkbar macht, zeigt das Hotel-Restaurant Rebstock in Durbach. Dort sorgt die Comfort R für ruhigere Abläufe und einen geringeren Ressourcenverbrauch. Inhaber Volker Baumann berichtet: „Wir haben während eines Restaurantbesuchs pro Gast rund 30 Teile zu reinigen. Das läuft jetzt nicht nur reibungslos, sondern ruhiger – und mit geringerem Energie- und Ressourcenverbrauch.“

Gerade angesichts des Fachkräftemangels gewinnen ergonomische Arbeitsbedingungen und verlässliche Abläufe zunehmend an Bedeutung. Moderne Spültechnik leistet deshalb weit mehr als einen Beitrag zu Hygiene und Sauberkeit. Sie unterstützt Betriebe dabei, Mitarbeitende zu entlasten, Ressourcen effizient einzusetzen und vorhandene Flächen optimal zu nutzen.

Für MEIKO steht dabei nicht die Maschine allein im Mittelpunkt, sondern der Mehrwert, den sie im täglichen Betrieb schafft: verlässliche Prozesse, hohe Verfügbarkeit und Arbeitsbedingungen, die das Team im Spülbereich spürbar entlasten.

Denn wenn Technik, Prozesse und Wirtschaftlichkeit zusammenspielen, beginnt Spülen mit einem Lächeln.

Mehr erfahren unter

■ www.meiko.com/de-de/comfort-r

FIT FÜR DIE E-RECHNUNG:

HGK macht den Umstieg leicht

Die Digitalisierung der Rechnungsprozesse schreitet voran und die E-Rechnung wird für Unternehmen zunehmend zur Pflicht. Seit dem 1. Januar 2025 müssen Unternehmen elektronische Rechnungen empfangen können. Weitere Vorgaben folgen schrittweise: Ab 2027 sind Unternehmen mit einem Jahresumsatz von mehr als 800.000 Euro verpflichtet, E-Rechnungen auszustellen, ab 2028 gilt dies für alle Unternehmen. Damit wird die E-Rechnung im B2B-Bereich zum Standard.

Für viele Betriebe ist jetzt der richtige Zeitpunkt, bestehende Abläufe zu überprüfen und anzupassen. Während Papierbelege und klassische PDF-Rechnungen lange den Alltag geprägt haben, rücken künftig strukturierte digitale Formate in den Mittelpunkt. Wer frühzeitig umstellt, schafft Planungssicherheit, reduziert den Verwaltungsaufwand und legt den Grundstein für effizientere Prozesse.

Mit der HGK-E-Rechnung steht Unternehmen eine Lösung zur Verfügung, die den Einstieg in die digitale Rechnungsverarbeitung einfach gestaltet. Die cloudbasierte Anwendung ermöglicht den Versand und Empfang elektronischer Rechnungen über ein zentrales System und kommt ohne eigene IT-Infrastruktur aus. Auch aufwendige Implementierungen oder umfangreiche Schulungen sind nicht erforderlich.



Die Lösung unterstützt die gesetzlich vorgeschriebenen Formate ZUGFeRD und XRechnung. Darüber hinaus kann sie an bestehende Kassen-, Hotel- oder Buchhaltungssysteme angebunden werden. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Servern in Deutschland, die Übertragung ist verschlüsselt. So werden hohe Anforderungen an Datenschutz und Datensicherheit erfüllt.

Ein besonderer Vorteil ist die persönliche Begleitung bei der Einführung. Ein strukturiertes Onboarding erleichtert den Start, während der HGK-Kümmerer-Service bei Fragen und im laufenden Betrieb unterstützt. Unternehmen erhalten damit nicht nur eine technische Lösung, sondern auch praktische Hilfe bei der Umstellung.

Das Angebot richtet sich an HGK-Mitglieder und Nichtmitglieder. Wer den Wechsel frühzeitig angeht, erfüllt kommende gesetzliche Anforderungen und profitiert schon heute von effizienteren Verwaltungsabläufen. Zudem kann die HGK-E-Rechnung bis zum 31. März 2027 kostenfrei genutzt werden (Mindestvertragslaufzeit 12 Monate. Ab 1. April 2027 gelten die regulären Preise gemäß aktueller Preisliste).

Für Fragen rund um die E-Rechnung steht der HGK-Kümmerer-Service gerne persönlich zur Verfügung.

T +49 511 37422226
■ e-rechnung@h-g-k.de

Weitere Informationen unter:
■ www.h-g-k.de/hgk-erechnung

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

Neue Funktionen, Cashback und persönlicher Austausch für die Gastronomie



GASTIVO ENTWICKELT DIGITALEN SHOP WEITER UND STÄRKT NETZWERK IN BERLIN

Gastivo hat seinen digitalen Bestellshop weiterentwickelt. Alle Partner sind bereits auf das neue System umgestellt. Eine übersichtlichere Struktur, eine präzisere Produktsuche und eine optimierte Darstellung von Sortimenten und Bestellungen helfen gastronomischen Betrieben, ihre Einkäufe schneller zu organisieren. Mit dem neuen Cashback-Programm bietet der Shop einen zusätzlichen Mehrwert.

„Wir wollen Gastronominnen und Gastronomen eine Plattform bieten, die ihren Arbeitsalltag erleichtert“, sagt Matthias Pindur, Geschäftsführer von Gastivo. „Die Weiterentwicklung basiert auf dem Feedback unserer Kunden.“
Jetzt den neuen Gastivo Shop entdecken:



MEHR ALS 2.000 BETRIEBE IN BERLIN

In Berlin ist Gastivo mit allen großen Getränkelieferanten vernetzt. Dadurch können bereits mehr als 2.000 gastronomische Betriebe in der Hauptstadt die Funktionen und Vorteile des neuen Shops nutzen. Die Plattform bündelt Sortimente und Bestellmöglichkeiten und verbindet Gastronomiebetriebe digital mit ihren Lieferpartnern.

Zum digitalen Angebot kommt der persönliche Austausch. Bei der Gastro Night by Gastivo in der Gallery Rooftop Bar und beim Sommerfest des DEHOGA Berlin trafen Gastronomiebetriebe, Partner und Branchenvertreter zusammen. Im Mittelpunkt standen aktuelle Herausforderungen und neue Produkte. Beim Sommerfest war Gastivo gemeinsam mit Souse Germany am Kanzleramt vertreten.

Gastivo bedankt sich beim DEHOGA Berlin für die Einladung, bei Peggy Gräfin von Kageneck für die Organisation sowie bei Präsident Jörn Peter Brinkmann für den offenen Austausch und seine Einblicke in aktuelle Branchenthemen. „Die Zukunft der Gastronomie entsteht durch Austausch und Zusammenarbeit“, so Pindur. „Digitale Lösungen und persönliche Begegnungen müssen zusammengedacht werden.“

IHRE PERSÖNLICHEN ANSPRECHPARTNER

Sie möchten mehr über Gastivo und den neuen Shop erfahren? Paul Rudolph, Jan Rogalla und Nancy Schürmann aus dem Kundenmanagement informieren Sie gerne und stellen die Lösungen vor Ort vor. Wir freuen uns.

Ihre persönlichen Ansprechpartner von Gastivo

Das Team von Gastivo hilft und unterstützt bei allen Fragen!



Paul-Lukas Rudolph
Gebietsmanager

0171 866 41 73
paul-lukas.rudolph@gastivo.de



Jan Rogalla
Geschäftsleiter Vertrieb Gastronomie

0800 427 84 86
jan.rogalla@gastivo.de



Nancy Schünemann
Gastivo Kundenmanagement

0800 427 84 86
kundenservice@gastivo.de

NEWS



© Studio Kroll

AUS GEFÄNGNISZELLEN

WERDEN HOTELZIMMER

Das ehemalige Frauengefängnis THE KNAST in Berlin-Lichterfelde erweitert das Portfolio seines Kulturstandortes um ein Boutique-Hotel. Ab dem 15. September stehen zunächst neun Zimmer in den historischen Zellentraktanten zur Verfügung. Dafür wurden jeweils mehrere Zellen zusammengelegt und mit individuell gefertigten Möbeln ausgestattet. Vier weitere Suiten im Dachgeschoss befinden sich noch im Ausbau. Historische Elemente wie die Original-Zellentüren und Gucklöcher wurden in die Gestaltung integriert. Das Hotel richtet sich ausschließlich an Erwachsene. Eine Übernachtung ist ab 160 Euro buchbar.

■ www.theknast.de/hotel

BAR CONVENT BERLIN

FEIERT 20. AUSGABE

20 Jahre BCB: Vom 12. bis 14. Oktober 2026 wird Berlin wieder zum internationalen Treffpunkt der Bar- und Getränkebranche. Zum Jubiläum erwartet der Bar Convent Berlin (BCB) auf dem Messegelände Berlin, Messedamm 22, 14055 Berlin, Fachbesucher aus rund 90 Ländern. Im Fokus stehen neue Produkte und Trends, vor allem aber Austausch und Wissenstransfer. Dafür baut der BCB sein Education-Programm aus und schafft neue Formate für Workshops, Diskussionen und Networking. Themen wie Low & No Alcohol, Hospitality und Nachwuchsförderung greifen aktuelle Entwicklungen der Branche auf.

BCB

BAR CONVENT BERLIN

■ www.barconvent.com

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

bis 28.11.2026



ab 04.12.2026



dauerhaft im
Programm



NEU
in Berlin
RomCom
LIVE

weltweit
einzigartig:

Sitcom LIVE



prime
time
theater

Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

DAS BERLINER
KULT-THEATER

FÜNF CHEF:IN AWARDS

GEHEN NACH BERLIN

Ein großartiger Erfolg für die Berliner Gastronomie: Bei der Premiere der CHEF:IN Awards am 14. September in Hamburg gingen fünf der neun Auszeichnungen an Berlinerinnen.



Als „Köchinnen des Jahres 2026“ wurden Sarah Hallmann (Hallmann & Klee) und Julia A. Leitner (CODA) ausgezeichnet. Ilona Scholl (Tulus Lotrek) erhielt den Titel „Gastgeberin des Jahres“, Nancy Großmann (Grill Royal) wurde „Sommelière des Jahres“ und Maria Gorbatschova (Green Door Bar) „Bartenderin des Jahres“. Die 22-köpfige Fachjury bewertete neben handwerklicher Exzellenz auch Führung, Teamkultur, Haltung und unternehmerische Leistung. Wir gratulieren allen Preisträgerinnen herzlich zu diesem großartigen Erfolg!

CHEF:IN ist eine von Foodjournalistin Denise Snieguolė Wachter gegründete Plattform für mehr Sichtbarkeit von Frauen in der Spitzengastronomie.

■ Mehr zu CHEF und den Awards



MENTAL HEALTH WEEK:

KOSTENFREIE ONLINE-

ANGEBOTE ZUR

PSYCHISCHEN GESUNDHEIT

Vom 5. bis zum 9. Oktober 2026 lädt die IKK Brandenburg und Berlin zur kostenfreien Mental Health Week ein. Die digitale Aktionswoche bietet mehr als 50 Live- und On-Demand-Formate rund um mentale Gesundheit, Selbstfürsorge und Prävention – von Resilienz und Männergesundheit bis zu gewaltfreier Kommunikation.

Die Inhalte stehen auch nach der Aktionswoche zur Verfügung und sind bis 25. Oktober 2026 online abrufbar. Weitere Informationen und Anmeldung:

■ www.2026.mental-health-week.de

OLYMPIA-AUS FÜR BERLIN –

EINE VERTANE CHANCE

Die Berliner Bewerbung um Olympische und Paralympische Spiele wurde zurückgezogen. Die Enttäuschung darüber ist bei uns und bei vielen, die sich für eine Berliner Bewerbung eingesetzt haben, entsprechend groß. Diese Spiele hätten Berlin weltweit Aufmerksamkeit verschafft und wichtige Impulse für Tourismus, Hotellerie, Gastronomie und den gesamten Wirtschaftsstandort geben können. Zudem bringt Sport Menschen unterschiedlicher Herkunft, Generationen und Lebensrealitäten zusammen. Das hätte gut zu einer vielfältigen und weltoffenen Stadt wie Berlin gepasst. Wir wünschen uns nun, dass Deutschland mit München die Chance erhält, Olympische und Paralympische Spiele auszurichten. Für den Sport und für unser Land wäre das ein starkes Signal.

NEUER GESCHÄFTSFÜHRER FÜR DEN

BERLINER FERNSEHTURM

Herzlich Willkommen Jan-Peter Becker!

Seit September ist der Tourismus-, Freizeit- und Gastronomiemanager nun Geschäftsführer des Berliner Fernsehturms.

Er kommt vom Hamburger Port des Lumières, war unter anderem im Heide Park Resort tätig und bringt viel Erfahrung aus Hotellerie, Entertainment und Freizeitwirtschaft mit. Seine Pläne für den Fernsehturm:



die Besucherattraktion weiterentwickeln und noch stärker mit Berlins Tourismus-, Kultur- und Gastronomieszene vernetzen.



VIER JAHRZEHNTE LEIDENSCHAFT:

HOTEL TIERGARTEN

Gemeinsam mit Sales-Experte Andreas Kümmritz (l.), Geschäftsführer Hamid Amin (r.) und Empfangschefin Ines Knackstedt (2.v.r.) feiert stellvertretende Vizepräsidenten Antonia Meiffert ein echtes Traditionsunternehmen. Seit 40 Jahren steht das Hotel Tiergarten für Verlässlichkeit am grünen Rand des Hansaviertels. Der DEHOGA Berlin gratuliert herzlich zum doppelten Jubiläum als langjähriges Mitglied und erfolgreicher Betrieb!



KURS AUF ERFOLG:

STERN UND KREISSCHIFFFAHRT

Pünktlich stehen DEHOGA Berlin-Präsident Jörn Peter Brinkmann (r.) und Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn (l.) am Anleger. Sie überbringen den Geschäftsführern Sandra Schumacher und Andreas Behrens die herzlichsten Glückwünsche und überreichen eine Urkunde für 35 Jahre unternehmerisches Wirken auf Berlins Gewässern. Mögen Wind und Wellen der Schifffahrts-Ikone auch in Zukunft wohl gesonnen bleiben!



STICKS'N'SUSHI

POTSDAMER STRASSE

Wer die quirlige Potsdamer Straße mitgestaltet, braucht Weitblick und starke Partner an der Seite. Der Verband gratuliert Inhaber und Geschäftsführer Robert Skala persönlich zum 10-jährigen Mitgliedsjubiläum. Vielen Dank für das langjährige Vertrauen und den gemeinsamen Weg in Berlin!

JUBILÄEN IM VERBAND

FÜNFZEHN JAHRE

GASTLICHKEIT IM HERZEN

DER HAUPTSTADT:

HOTEL PESTANA

Wo am 25. August 2011 die Erfolgsgeschichte des Hotel Pestana begann, strahlt heute eine Jubiläumsplakette an der Wand. Hoteldirektor Fernando Carriço (l.) und Finanzdirektor Carlos Santos (m.) - feiern 15 Jahre voller portugiesischer Gastfreundschaft. Die Urkunde zum Jubiläum überreichte Gerrit Buchhorn persönlich und bedankte sich für 15 Jahre Verbandsmitgliedschaft. Herzlichen Glückwunsch zu dieser starken Leistung!



HERZLICHEN

GLÜCKWUNSCH

HOTEL BENN!

Seit 20 Jahren ist das charmante Hotel Benn Mitglied im DEHOGA Berlin. Edelgard Angermeier, Inhaberin und Direktorin des familiengeführten 3-Sterne-Hotels, nahm die Jubiläumsurkunde persönlich entgegen. Die Gäste erwartet

ein echter Hingucker: Eine eindrucksvolle Fachwerkfassade in einem historischen Gebäude aus dem 18. Jahrhundert. Dazu liegt das Hotel absolut zentral in der historischen Altstadt Spandaus. Wir gratulieren herzlich und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg!

25 JAHRE BROTFABRIKKNEIPE:

EIN STÜCK WEISSENSEE LEBT

Seit 25 Jahren ist die Kneipe am Caligariplatz ein fester Treffpunkt im Kiez, mitten im vielseitigen Kunst- und Kulturzentrum Brotfabrik. Inhaber Jörg Fügmann verbindet hier Gastronomie mit Berliner Kulturgeschichte. Zum Jubiläum gratulierte Jeannette Sonderhoff herzlich und wünschte weiterhin viele gute Begegnungen und erfolgreiche Jahre.



© DEHOGA Berlin

NEUE MITGLIEDER

ASIA STREET KITCHEN

Pankow
Schönhauser Allee Arcaden,
10439 Berlin
Authentische, asiatische Küche

HERZLICH WILLKOMMEN!

BERLIN SLEEP CLUB

Pankow
Lettestraße 7,
10437 Berlin
Modernes, ruhiges Boutique-Hostel
mit Designerbetten
■ www.berlinsleepclub.com

JA VI 92

Spandau
Havelstraße 17a,
13597 Berlin
Asiatisches Fusionsrestaurant im
Herzen der Fußgängerzone Spandau
■ www.javi92-restaurant-spandau.de

MOON OISHI

Pankow
Langhansstraße 152,
13086 Berlin
Neues Gastronomie-
Konzept für Sushi & Ramen
direkt neben Moon

CLAYTON HOTEL TIERGARTEN

Charlottenburg-Wilmersdorf
Straße des 17. Juni 106-108,
10623 Berlin
Direkt am weitläufigen Tiergarten -
Pre-Opening der zweiten Jahres-
hälfte 2026
■ www.claytonhotels.com

JUNE STAY BERLIN CITY WEST

Charlottenburg-Wilmersdorf
Goethestraße 87,
10623 Berlin
Modernes & flexibles Wohnen
mit individuellen Studios & Suiten
■ www.june-stay.com

REDO XXL BERLIN UBER ARENA

Friedrichshain-Kreuzberg
Mildred-Harnack-Straße 11,
10243 Berlin
Erlebnisgastronomie mit
gigantischen Portionen
am Uber Platz
■ www.redoxxl.de

EZRAE'S

Friedrichshain-Kreuzberg
Mühlenstraße 64,
10243 Berlin
Mixologiebar mit traditionellen afri-
kanischen Botanicals & Silent Discos
■ www.ezraes.de

LEE'S DINE

Charlottenburg-Wilmersdorf
Hultschiner Damm 12,
12623 Berlin
Originale vietnamesische,
gesunde Küche

REDO XXL TEMPELHOF

Tempelhof-Schöneberg
Tempelhofer Damm 227,
12099 Berlin
Erlebnisgastronomie mit Panorama-
Terrasse direkt am Wasser
■ www.redoxxl.de

HA LONG RESTAURANT

Pankow
Binzstraße 36,
13189 Berlin
Traditionelle vietnamesische Küche
und frisches Sushi
■ www.halong-restaurant.com

MAMA DUT BANH MI & PIZZA

Tempelhof-Schöneberg
Schmiljanstraße 18,
12161 Berlin
Einzigartige Fusion: vietnamesische
Küche & italienische Pizza-Klassiker

RESTAURANT GRANDBAR

Mitte
Oranienburger Straße 33-34,
10117 Berlin
Beliebte Adresse für Steaks, Pizza,
Burger, Pasta
■ www.grandbar.de

IMAKI 1961

Friedrichshain-Kreuzberg
Neue Bahnhofstraße 35,
10245 Berlin
Japanisches Familienrestaurant
in Izakaya-Style
■ www.maki-1961.de

MOON CUISINE

Pankow
Langhansstraße 152,
13086 Berlin
Beliebte vietnamesische Klassiker
und Ramen

ZIK - ZEIT IST KNAPP

Steglitz-Zehlendorf
Schlossstraße 82, 12165 Berlin
Zentrum für Internationale Künste,
Kultur- und Eventlocation im Steglit-
zer Kreisel
■ www.zeitistknapp.de



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.**



DEUTSCHE

HOTELKLASSIFIZIERUNG

Folgeklassifizierungen:

☆☆☆☆ First Class

Adina Apartment Hotel
Hackescher Markt
Catalonia Berlin Mitte

☆☆☆ + Komfort Superior

Hampton by Hilton Berlin City West

SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder



ETL-Beratertage
DEHOGA Berlin,
Keithstraße 6, 10787 Berlin



Gastro Business Club
Papaya Südster



Vollversammlung
der Delegierten
SANA Berlin Hotel

BETRIEBSJUBILÄEN IM OKTOBER

5 Jahre

Hugo & Notte Restaurant
Lang Xua Restaurant

10 Jahre

Betty F*** | Chez Belmondo
heimlichTreu | Vienna House
Easy by Wyndham Berlin
Prenzlauer Berg

15 Jahre

Gretchen | Hotel Atlas

20 Jahre

Hotel Meliá Berlin
Organiced Kitchen Catering e.K.

MITGLIEDSJUBILÄEN IM OKTOBER

10 Jahre

Ballhaus Spandau | ibis Berlin
City Süd | Mein Haus am See
Posh Teckel | Vienna House
Easy by Wyndham Berlin
Prenzlauer Berg

15 Jahre

Gretchen | Hotel Atlas | Mustang

20 Jahre

Hotel Meliá Berlin

35 Jahre

Alt Berliner Wirtshaus „Henne“

WERKSTUDENTIN? JA.

VERANTWORTUNGSVOLLES HOTELPROJEKT?

AUCH JA.



Hanna Schönfeld ist Werkstudentin im Adina Berlin Hackescher Markt. Und plötzlich lag da ein ziemlich großes Projekt auf ihrem Tisch: die offizielle Folgeklassifizierung des Hotels mit den Hotelsternen.

Nach einer kurzen Übergabe hat Hanna das Projekt weitgehend selbstständig übernommen – mit Kontakt zu fast allen Abteilungen und viel Abstimmung mit der Adina-Zentrale in Australien.

„Ich habe dadurch das Hotel viel intensiver kennengelernt als bei meinen anderen Tätigkeiten als Werkstudentin.“ Dabei bekam Hanna auch intensiven Einblick in die Anforderungen der Hotelsterne-Klassifizierung.



Ihr Fazit: Sterne sind kein Relikt, sondern eine wichtige objektive Orientierung für Gäste. Und Projekte mit echter Verantwortung? Davon gerne mehr.

Kaffee trinken und dabei Gutes tun

**Jetzt Bohnen bestellen in der biozertifizierten
martas Kaffeerösterei Lutherstadt Wittenberg**

Wenn Lukas Brandt die Klappe zum Kaffeeröster öffnet, duftet es nach frischen Bohnen und fünfzehn Kilo Kaffee purzeln hinaus. Für den ausgebildeten Restaurantfachmann ist die Kaffeerösterei im martas Hotel Wittenberg zum Wohnzimmer geworden. Dort hat der 22-Jährige herumexperimentiert und die „martas Mischung“ kreiert. „Mit diesem Kaffee kann man gut in den Morgen starten, nicht zu stark, aber kräftig im Geschmack“, erklärt er.

Im Oktober 2025 – pünktlich zum 20-jährigen Jubiläum des martas Hotel Lutherstadt Wittenberg – hat dort die erste Kaffeerösterei der Region eröffnet. Die martas Hotels und Gästehäuser gehören zur Berliner Stadtmission. Der evangelische Verein wurde 1877 gegründet und betreibt aktuell mehr als 90 Projekte im sozialen Bereich. Wer bei martas übernachtet, tut automatisch Gutes – oft ohne es zu wissen. Denn einen Euro pro Nacht legen die vier gewerblichen Hotels und einen Euro pro Gast die vier gemeinnützigen Gästehäuser jeweils zurück, um damit soziale Projekte oder Zwecke der Berliner Stadtmission und anderer



Organisationen an den Standorten zu unterstützen. Gäste finden bei den martas Hotels und Gästehäusern in Berlin, Brandenburg, der Lutherstadt Wittenberg und an der Ostsee Ruhe und Erholung sowie Raum für Tagungen, Konferenzen, Geschäftsreisen, Klassenfahrten und private Feiern. Letztere sind auch in der Kaffeerösterei in Wittenberg mög-



© David Ludley

lich: Denn sie ist zugleich eine buchbare Eventlocation mit 170 Quadratmetern für 40 Gäste – nur 40 Zugminuten von Berlin entfernt. Jede Woche werden dort mehr als 200 Kilo unterschiedliche Bohnen veredelt. Darunter sind auch so genannte „Projekt-Kaffees“ mit denen die martas Kaffeerösterei Gutes tut: Unterstützt werden damit Kleinbauern in Kenia, die durch das Kedevo-Kaffeeprojekt Bildung und medizinische Versorgung erhalten. Jeder Sack Kaffeebohnen bedeutet somit auch eine Investition in Perspektiven: Um damit ihre Unabhängigkeit zu sichern, kultivieren auch Frauenkooperativen in Honduras wie Comucap oder Arolma Bio-Rohkaffee. Dieser Frauenkaffee steht für Stärke, Gemeinschaft und den Mut, eigene Wege zu gehen.

Außerdem legt die martas Kaffeerösterei Wert auf Nachhaltigkeit: Einhundert Prozent Ökostrom liefern die Energie für den umweltschonenden Elektroröster. Und gerade hat der Betrieb das Prädikat „biozertifiziert“ erhalten. Angeboten werden die aromatischen Bohnen in den Hotels und Gästehäusern der martas-Kette sowie in der Kaffeerösterei. Zudem bieten immer mehr gastronomische Betriebe und Hotels diese Bohnen an. Das freut Hoteldirektorin Selina Tylsch: „Es ist ganz wunderbar, wenn andere Gastronomen und Unternehmen gemeinsam mit uns mit jeder Tasse Kaffee Gutes tun wollen.“

Gutes tun mit jeder Tasse Kaffee – bereichern auch Sie Ihr gastronomisches Angebot mit dem besonderen Genuss der martas Bohnen und unterstützen Sie soziale Projekte.

Jetzt Kontakt aufnehmen und probieren!

■ www.martas.org/kaffeeeroesterei

Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung

WAS ARBEITGEBER WISSEN SOLLTEN

Bei der Krankschreibung stehen möglicherweise erhebliche Änderungen bevor. Die Bundesregierung plant, die telefonische Krankschreibung abzuschaffen. Zudem soll eine ärztliche Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung (AU) künftig grundsätzlich ab dem ersten Krankheitstag erforderlich sein.

WAS GILT DERZEIT?

Eine telefonische AU ist möglich, wenn keine schwere Symptomatik vorliegt, der Patient der Praxis persönlich bekannt und eine Videosprechstunde nicht möglich ist. Die erstmalige Telefon-AU ist auf fünf Kalendertage begrenzt. Nach geltendem Recht ist eine ärztliche Feststellung grundsätzlich erst erforderlich, wenn die Arbeitsunfähigkeit länger als drei Kalendertage dauert. Arbeitgeber können sie jedoch bereits heute ab dem ersten Krankheitstag verlangen. Eines besonderen sachlichen Grundes bedarf es grundsätzlich nicht.

WAS SOLL SICH ÄNDERN?

Die Telefon-AU soll entfallen, die Krankschreibung per Videosprechstunde dagegen erhalten bleiben. Auch gegen Online-Krankschreibungen ohne tatsächlichen Arztkontakt will die Bundesregierung vorgehen. Die konkrete gesetzliche Ausgestaltung ist noch offen.



© diana polekhina - unsplash

ONLINE-AU: WIE KÖNNEN ARBEITGEBER DIE RECHTSWIRKSAMKEIT ERKENNEN?

Eine AU ist nicht schon deshalb problematisch, weil sie online ausgestellt wurde. Eine ärztliche Feststellung per Videosprechstunde ist zulässig. Eine AU allein aufgrund eines Online-Fragebogens oder Chats ohne persönlichen ärztlichen Kontakt entspricht dagegen nicht den Vorgaben der AU-Richtlinie. Ob die AU nach persönlicher Untersuchung, per Video oder auf anderem Wege festgestellt wurde, kann der Arbeitgeber beim eAU-Abwurf grundsätzlich nicht erkennen. Hinweise können sich aber aus einem vorgelegten Ausdruck, Angaben des Arbeitnehmers oder sonstigen Umständen ergeben.

WAS TUN BEI ZWEIFELN?

Eine ordnungsgemäße AU hat einen hohen Beweiswert. Liegen jedoch konkrete Umstände vor, die ernsthafte Zweifel an der Arbeitsunfähigkeit begründen, kann dieser erschüttert werden. Dann muss der Arbeitnehmer seine Arbeitsunfähigkeit anderweitig darlegen und beweisen. Bei gesetzlich Versicherten kann der Arbeitgeber außerdem von der Krankenkasse eine Überprüfung durch den Medizinischen Dienst verlangen. Einen eigenen Arzt kann der Arbeitgeber zur Kontrolle grundsätzlich nicht bestimmen. Bis zu einer Gesetzesänderung gilt das bisherige Recht fort und Arbeitgeber sollten das Gesetzgebungsverfahren im Blick behalten.

Manuel Miller

Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR

Ausgabe 3 · 38. Jahrgang
Herbst 2026 · 7,- €

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

top magazin BERLIN

Herbst
Seit **23.09.**
an über
4.500 Stellen
erhältlich

**Herbst
2026**

www.top-magazin-berlin.de

Menschen · Lifestyle · Wirtschaft

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

TOP Magazin Berlin – eine Publikation des



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

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



**Dieser Moment
verdient ein Jubi.**

**BEWÄHRTER GESCHMACK,
NEUES DESIGN!**

