

hogaAKTIV

11 | 2026

DAS MAGAZIN FÜR DIE GASTGEBER BERLINS

AKTUELL

MINIJOBS IN GEFAHR:
GASTGEWERBE MACHT MOBIL

WIR IN BERLIN

EXPO 2035

CHANCE FÜR DAS GASTGEWERBE





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

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

Kein Spiel ohne Risiko. Informieren Sie sich über Spielen mit Verantwortung unter:
www.spielerschutz-berlin.de | Hilfe unter: 0800-137 27 00 (BlÖG | Mo.–Do. 10–22 Uhr,
Fr.–So. 10–18 Uhr) oder online unter: www.check-dein-spiel.de | Einlass ab 18 Jahren!



AKTUELL

- 4 Editorial:
Jetzt kommt es auf die richtigen Entscheidungen an
- 5 EXPO 2035:
Chance für das Gastgewerbe
- 6 Minijobs in Gefahr:
Gastgewerbe macht mobil
- 8 44. Deutsche Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe:
Berliner Nachwuchs holt Bronze

WIR IN BERLIN

- 10 TOP-Ausbildungsbetrieb:
Ausbildung? Aber bitte TOP!
- 14 Neuer Bestwert für Berlin:
Platz 3 im Nachhaltigkeitsranking
- 16 DEHOGA Berlin-Seminare 2027
- 20 Chancen nutzen:
Azubis entdecken, die andere übersehen

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 21 Martens&Prahl:
Blackout im Hotel
- 22 orderbird:
Schnittstelle Küche
- 24 Studio 49:
KI in der Werbung

NEWS & JUBILÄEN

- 27 News
- 29 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30 Neue Mitglieder im November
- 32 Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliedsjubiläen
Save The Date
- 33 Neu im Verband: Appartello
The Knast – ein Gefängnis,
ein Team, viele Ideen

RECHT & RAT

- 34 Mahnbescheid und Vollstreckungsbescheid
Vattenfall:
Gaspreisentwicklung aktuell



AKTUELL

EXPO 2035: CHANCE FÜR DAS GASTGEWERBE

AKTUELL

MINIJOBS IN GEFahr: GASTGEWERBE MACHT MOBIL

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, © Michael Schulz Berlintagramm
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.



© DEHOGA Berlin

Gerrit Buchhorn
Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin

JETZT KOMMT ES AUF DIE RICHTIGEN ENTSCHEIDUNGEN AN

Liebe Leserinnen und Leser,

Berlin steht vor wichtigen politischen Entscheidungen. Nach der Wahl zum Abgeordnetenhaus geht es darum, Verantwortung zu übernehmen und die Zukunft unserer Stadt zu gestalten. Wir brauchen möglichst bald eine stabile und handlungsfähige Landesregierung.

Die Herausforderungen sind groß: bezahlbarer Wohnraum, Bildung, Sicherheit und Sauberkeit. Dabei dürfen die wirtschaftlichen Grundlagen unserer Stadt nicht aus dem Blick geraten. Soziale Verantwortung und wirtschaftliche Stärke gehören zusammen. Wir haben deshalb allen Parteien, die für eine Regierungsbildung infrage kommen, unsere Vorschläge für die kommende Legislaturperiode übermittelt. Denn unsere Betriebe brauchen verlässliche Rahmenbedingungen und Planungssicherheit.

Sorgen bereiten uns auch die Diskussionen um die Minijobs. Nach Berechnungen des DEHOGA könnten die Arbeitgeberabgaben von 31,17 auf 42,27 Prozent steigen. Das wäre eine erhebliche zusätzliche Belastung. Minijobs bieten Betrieben und Beschäftigten wichtige Flexibilität. Deshalb setzen wir uns dafür ein, dass Minijobs auch künftig attraktiv und bezahlbar bleiben.

Beim neuen Landesgaststättengesetz kommt es jetzt auf die Umsetzung an. Ich habe an allen zwölf Gesprächen mit den Bezirken teilgenommen und erlebt, wie unterschiedlich die Vorstellungen sind. Das Gesetz soll im Januar 2027 in Kraft treten.

Bis dahin bleibt einiges zu tun, insbesondere mit Blick auf möglichst einheitliche und praktikable Regelungen. Auch bei der Expo 2035 ist Geduld gefragt. Die Entscheidung über eine Beteiligung Brandenburgs wurde bis zur Bildung eines neuen Berliner Senats vertagt. Dabei wäre die Expo eine große Chance für unsere Stadt. Mehr dazu auf Seite 5.

Beim HOGA Campus wünsche ich mir, dass wir wieder an den gemeinsamen Gestaltungswillen anknüpfen, mit dem das Projekt begonnen hat. Die Idee ist zu gut, um sie ausbremsen zu lassen. Jetzt müssen konkrete Schritte folgen.

Wie viel Engagement in unserer Branche steckt, zeigen auch die fünf Berliner Auszubildenden, die bei der Deutschen Jugendmeisterschaft in Mainz angetreten sind. Dank des Einsatzes zahlreicher Lehrkräfte, Ehrenamtlicher und Unterstützer wurde ihre Teilnahme möglich. Wie Berlin abgeschnitten hat, lesen Sie ab Seite 8.

Unabhängig davon, welche Parteien künftig Berlin regieren: Wir werden uns weiterhin mit Nachdruck für die Interessen unserer Branche und ihrer Betriebe einsetzen. Dabei setzen wir auf den Dialog mit der Politik und auch auf Sie, unsere Mitglieder. Denn Ihre Unterstützung, Ihre Erfahrungen und Ihr Engagement machen uns zu einer starken Stimme für das Berliner Gastgewerbe.

*Ihr Gerrit Buchhorn
Hauptgeschäftsführer
DEHOGA Berlin*

Expo 2035:

AKTUELL

CHANCE FÜR DAS GASTGEWERBE – ENTSCHEIDUNG VERTAGT



Entwurf - Main Venue TXL

Ob Berlin und Brandenburg gemeinsam eine Weltausstellung ausrichten, bleibt offen. Der Fahrplan hängt nun an der Bildung eines neuen Berliner Senats.

Nichts ist sicher, solange Berlin keine neue Regierung hat. Das gilt auch für die Expo 2035. Die für Mitte Oktober geplante Sitzung der Steuerungsgruppe beider Landesregierungen wurde auf unbestimmte Zeit verschoben. Brandenburg will erst nach der Bildung eines neuen Berliner Senats entscheiden, ob es sich beteiligt. Wann das sein wird, ist nicht absehbar.

Der gemeinsame Prüfbericht der beiden Länder liegt vor (nach Informationen des Tagesspiegel). Sein Ergebnis: Es gibt keine grundsätzlichen Hindernisse für die Bewerbung. Die volkswirtschaftlichen Effekte würden die Kosten und Risiken überwiegen. Erwartet werden rund 20 Millionen Gäste zwischen Mai und Oktober 2035 und mehr als 30.000 gesicherte oder neue Arbeitsplätze, vor allem in Tourismus und Gastgewerbe.

Voraussetzung ist allerdings, dass der Bund als Hauptgesellschafter einsteigt und die Verkehrsanbindung zum Gelände bei Schönefeld ausgebaut wird, etwa durch die Verlängerung der U7. Auch Kosten und Risiken für die öffentliche Hand sind erheblich.

Der Zeitplan ist eng: Bis Februar/März 2027 sollen die Gesellschaftsstrukturen stehen, damit die Bewerbung beim Weltausstellungsbüro in Paris eingereicht werden kann, notfalls auch als Berliner Solo-Bewerbung. Entschieden wird 2028.

Für das Gastgewerbe wäre die Expo eine Chance, die weit über 2035 hinauswirkt: Hotels, Gastronomie und Veranstaltungswirtschaft würden von Millionen zusätzlicher Gäste profitieren, und Berlin würde sich international als Gastgeberstadt präsentieren. Der Verband unterstützt die Bewerbung und wird das Thema weiter begleiten. Entscheidend ist jetzt, dass nach der Regierungsbildung zügig Klarheit geschaffen wird.

EXPO 2035 BERLIN

Ganz Berlin eine Weltausstellung!

Stand zum Redaktionsschluss:

22. Oktober 2026

Minijobs in Gefahr:

GASTGEWERBE MACHT MOBIL

Minijobber verstärken Teams, fangen Auftragsspitzen ab und sorgen dafür, dass der Service läuft – in der Küche, an der Bar, im Restaurant. Für viele der rund sieben Millionen Minijobber in Deutschland bietet diese Arbeitsform zugleich die Möglichkeit, flexibel dazu-zuverdienen – neben Hauptberuf, Studium, Familie oder Rente.

Doch höhere Sozialabgaben und Steuern gefährden die Attraktivität des bewährten Modells. Besonders betroffen ist das Gastgewerbe mit rund 1,1 Millionen geringfügig Beschäftigten – jeder zweite Mitarbeiter.

DREI MASSNAHMEN, EINE MASSIVE MEHRBELASTUNG

Gleich an drei Stellschrauben wird gedreht: Der pauschale Arbeitgeberbeitrag zur Krankenversicherung steigt 2027 von 13 auf 17,5 Prozent. Hinzu kommen die geplante Anhebung der Pauschsteuer von zwei auf fünf Prozent und ein neuer Pflegeversicherungsbeitrag von 3,6 Prozent. Die finanzielle Dimension ist erheblich: Die Arbeitgeberabgaben könnten von derzeit bis zu 31,17 auf 42,27 Prozent des Arbeitsentgelts steigen. Das wäre ein Plus von fast 36 Prozent!

Für einen Betrieb mit zehn Aushilfen an der Verdienstgrenze wären das rund 8.000 Euro jährlich – ohne eine einzige zusätzliche Arbeitsstunde.

 DEHOGA

Zusätzliche Arbeit muss sich lohnen. Für fast 7 Millionen Menschen - und für Betriebe, die sie brauchen.

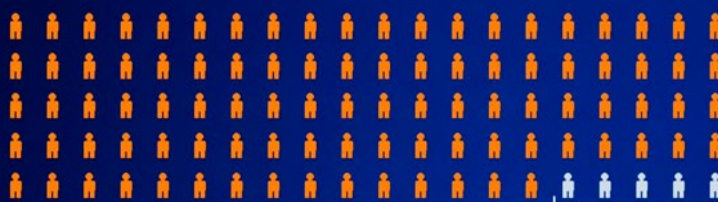
www.minijobs-erhalten.de

Mitmachen. Teilen. Weitersagen.



**Fast
95%**

**nutzen den Minijob
als Hinzuverdienst.**



0,37 Mio. stehen dem Ersten Arbeitsmarkt zur Verfügung

ca. 5 %
übrige Fälle

51,4 %

Nebenjob neben einer
Hauptbeschäftigung

26,1 %

über 60 Jahre.

17,2 %

unter 25 Jahre.

Quelle: Minijobzentrale, QB 2025

 DEHOGA



AKTUELL

Wer glaubt, Minijobber ließen sich einfach in sozialversicherungspflichtige Arbeitsverhältnisse überführen, irrt. Nach Daten der Minijob-Zentrale kommen dafür lediglich 5,3 Prozent infrage. Die große Mehrheit nutzt diese Verdienstmöglichkeit ergänzend zu anderen Tätigkeiten und Verpflichtungen. Der DEHOGA Bundesverband warnt: Die Summe der Belastungen droht den Minijob in seiner heutigen Form faktisch abzuschaffen. Zusätzlich hat die Alterssicherungskommission vorgeschlagen, seinen steuer- und sozialversicherungsrechtlichen Sonderstatus vollständig aufzuheben. Welche Konsequenzen die Bundesregierung daraus zieht, ist offen.

KLARES VOTUM:

MINIJOBS ERHALTEN!

Der Große Vorstand des DEHOGA hat am 23. und 24. September 2026 in Rostock einstimmig beschlossen, sich weiterhin mit voller Kraft und aller Entschiedenheit gegen weitere Verteuerungen einzusetzen. Die Forderung: Minijobs müssen attraktiv und bezahlbar bleiben!

DIE BOTSCHAFT IST KLAR:

ARBEIT MUSS ATTRAKTIVER WERDEN, NICHT TEURER.

Jetzt mitmachen, Stimme erheben und Minijobs erhalten! Alle Informationen und Beteiligungsmöglichkeiten unter

■ www.minijobs-erhalten.de

Über 7 Millionen Menschen haben einen Minijob!

Wie lange noch? →

QUALITÄT[®]

ist unsere MISSION

Art. 2954* NEU
FF-High Protein Brötchen
 Gewicht: 70 g, 40 St./Kt.
 ❄️ fertig gebacken

Art. 2782* NEU
FF-Winter-Cookie
 Gewicht: 80 g, 34 St./Kt.
 ❄️ fertig gebacken

STAR
Art. 67300*
Lebkuchen-Tannenbaum
 Gewicht: 30 g, 20 St./Kt.
 📦 Service-Welt

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

Die EDNA App

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

EDNA.de

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

♣ Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.

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

EDNA-HOTLINE
GEBÜHRENFREI
0800 722 722 4
WHATSAPP
01522 179 55 81

*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.

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



© Dehoga Bundesverband

LEUCHTFEUER UNSERER BRANCHE:

Berliner Nachwuchs holt Bronze

(v.l.n.r.): Ministerpräsident Gordon Schnieder, DEHOGA-Vizepräsidentin Angela Inselkammer, Hans Schneider und die Teilnehmenden der 44. Deutschen Jugendmeisterschaften

Drei Auszubildende vertreten die Hauptstadt mit Leidenschaft und Teamgeist in Mainz

Spitzenleistungen, Lampenfieber und jede Menge Herzblut: Bei den 44. Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe traf sich Mitte Oktober im Parkhotel Mainz die Elite des Nachwuchses, 51 der besten Auszubildenden aus ganz Deutschland. Zwei Tage lang wurde gekocht, serviert, beraten und improvisiert, bevor am Montag die Sieger feststanden.

Berlin war mit drei Talenten vertreten: Koch Marwin Kosicke (Vienna House by Wyndham Andel's Berlin), Pauline Bratina, Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (MARS Küche & Bar – silent green Kulturproduktionen GmbH & Co. KG), und Hotelfachfrau Louisa Cerdan (Sly Berlin). Nach der Anreise am Freitag standen am Samstag und Sonntag Theorie, Praxis und Teamarbeit auf dem Programm, vom kreativen Menü über Barservice bis zum Rezeptionsgespräch. Gefragt waren Fachwissen, Präzision und Souveränität.

Großes Lob kam von Ministerpräsident Gordon Schnieder: „Dieser Ehrgeiz verdient großen Respekt.“ DEHOGA-Vizepräsidentin Angela Inselkammer betonte: „Gastfreundschaft entsteht zwischen Menschen.“ Ihr Dank galt allen, die den Nachwuchs fördern und begleiten.

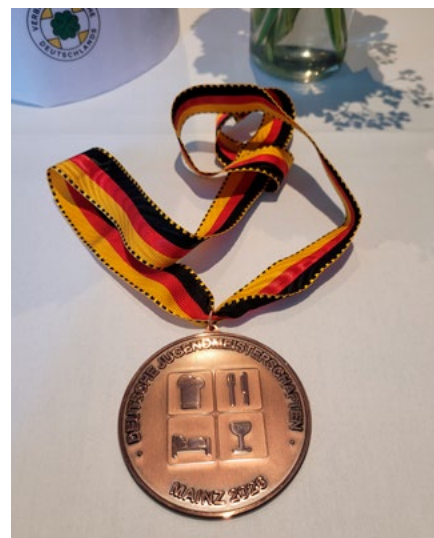
Für Berlin wurde es dann ein feierlicher Moment: Pauline Bratina errang Bronze und trat stolz aufs Siegerpodest. Den dritten Platz unter den 17 Teilnehmenden im Beruf Fachfrau/Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie teilte sie sich mit Josefine Lepel aus Leipzig. Auch Louisa Cerdan und Marwin Kosicke sammelten wichtige Punkte für die Berliner Teamwertung, gewannen wertvolle Erfahrungen und bewiesen ihr Können vor renommierter Jury und Publikum. Gemeinsam erreichten die drei in der Mannschaftswertung Platz 11. Ihre Leistung zeigt: Talent, Leidenschaft und Teamgeist sind die besten Zutaten für eine glanzvolle Zukunft in Hotellerie und Gastronomie.

”

„Ihr seid heute die Leuchtfelder unserer Branche“

Angela Inselkammer

“



© DEHOGA Berlin



© DEHOGA Berlin

(v.l.n.r.):
Assistenz der Geschäftsführung Sophia Ringel, Heiko Becker, Louisa Cerdan, Marwin Kosicke, Pauline Bratina und Geschäftsführer Gerrit Buchhorn

Zu den großen Gewinnern zählten Pia-Emily Kittel (Hotel Waldkrug, Delbrück, Nordrhein-Westfalen) als beste Hotelfachfrau, Luca Kleinbauer (La Maison Hotel, Saarlouis, Saarland) als beste Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Katharina Möhrle (Wellness Hotel Tanne Tonbach, Baiersbronn, Baden-Württemberg) als beste Köchin Deutschlands. In der Mannschaftswertung siegte Bayern vor Sachsen (Silber) und Baden-Württemberg (Bronze).

Unterstützt wurde das Berliner Team von einem ehrenamtlichen Trainerkreis: den ehemaligen OSZ-Lehrerinnen Martina Mingels, Elisabeth Schalopp, Jennifer Zeuschner, Kathleen Brunne und Manuela Eckstein, Brigitte Lichtenberg (VSR) sowie Heiko Becker und Christopher Wende (beide L&D GmbH). Teamleiterin Sophia Ringel, Assistentin des Hauptgeschäftsführers des DEHOGA Berlin, betreute die Azubis vor, während und nach der DJM. Vitali Müller, Leiter der Mitgliederbetreuung, brachte Team und Ausstattung sicher und pünktlich nach Mainz und zurück.



© DEHOGA Berlin

(v.l.n.r.):
Berliner Team Louisa Cerdan, Marwin Kosicke, Pauline Bratina



© DEHOGA Bundesverband, Thomas Fedra

Koch Marwin Kosicke

”

„Ein Wochenende, das man nur einmal im Leben erlebt, mit vielen Gänsehautmomenten.“

Marwin Kosicke

“

Dank gilt auch den Betrieben, die ihren Mitarbeitenden Trainingszeit einräumen, sowie dem Nachrucker-Team: Vladislava Iskra (Centrovital Berlin Spandau) und Paul Marquardt (L&D Event Catering), die das Team nach Mainz begleiteten und unterstützten.

Für die Vorbereitung stellten die L&D GmbH im Allianz Campus Berlin, das MOA Berlin Hotel und Centrovital Berlin Spandau Trainingsmöglichkeiten bereit. Die Weihe Berlin GmbH lieferte Zutaten, azubi:web ermöglichte flexible Lerneinheiten, und die Fliegel Textilservice GmbH stattete das Team aus. Weitere Partner und Sponsoren waren die Brillat-Savarin-Schule - OSZ Gastgewerbe, die Hotelfachschule Berlin, generation:l, der U-Form Verlag, der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e.V., die FBMA-Stiftung und das InterContinental Berlin.

Der DEHOGA Berlin gratuliert herzlich und dankt allen, die den Berliner Nachwuchs auf diesem Weg begleitet haben.



© Heiko Becker

Pauline Bratina (5. v. l.) auf dem Siegerpodest: Bronze für Berlin bei den ReVa

Ausbildung? Aber bitte TOP!

SIEBEN WEITERE BERLINER BETRIEBE BEWEISEN, DASS GUTE AUSBILDUNGS-QUALITÄT IN DER LEHRE ZUM SELBSTVERSTÄNDNIS GEHÖREN KANN: MIT TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB-SIEGEL



Zwei Häuser der Living Hotels feiern ihre Premiere als Berliner TOP-Ausbildungsbetrieb, fünf weitere Berliner Häuser haben ihr Qualitätssiegel erneuert. Die Auszeichnung steht für besonderes Engagement in der Ausbildung und verlässliche Standards für den Nachwuchs. Bewertet wird von denen, die es am besten wissen: den Auszubildenden selbst. Hier geben wir Einblicke, wie gute Ausbildung gelingt.

SIEBEN BETRIEBE, EINE EMPFEHLUNG: MITMACHEN!

Ob Premiere oder Rezertifizierung: Alle sieben Betriebe raten anderen Häusern zur Teilnahme. Ihr gemeinsamer Tipp: die Auszubildenden früh einbeziehen, transparent informieren, ihnen zuhören und ihre Rückmeldungen ernst nehmen. „Seien Sie offen und authentisch“, empfiehlt Florian Buttgerit. Denn: „Beide Seiten können nur davon profitieren.“ Stephan Wachsmuth rät: „Machen Sie es nicht für das Siegel an der Wand, sondern für den Blick von innen.“ Die Zertifizierung zeige ungeschönt, wie die eigene Ausbildung bei den jungen Leuten ankommt, „und das ist unbezahlbar“. Laut Sophia Pfundstein weiß man durch die Auswertung relativ genau, wo mögliche Schwachpunkte liegen, und kann sie gezielt angehen. Wer Feedback annimmt und Verantwortung überträgt, gewinnt bessere Ausbildungsqualität, eine glaubwürdige Botschaft an Bewerberinnen und Bewerber und möglicherweise eine langfristige Zusammenarbeit.



Living Hotel Großer Kurfürst

© DEHOGA Berlin



Living Hotel Weißensee

© DEHOGA Berlin

LIVING HOTELS: PREMIERE MIT ANSPRUCH

Erstmals zertifiziert sind das Living Hotel Großer Kurfürst und das Living Hotel Weißensee. Die familiengeführte Gruppe bildet in 13 ihrer 18 Hotels aus, knapp 90 Auszubildende lernen derzeit gruppenweit. Das Prinzip: „Fordern und Fördern“, sagt Sophia Pfundstein, überregionale Ausbildungsleiterin. Wie das aussieht, zeigt das jährliche „Azubi-Hotel“: 13 bis 15 Auszubildende führen sechs Wochen lang eigenständig das Living Hotel Berlin Mitte. Das Siegel ist für Pfundstein auch eine Chance, besser zu werden: „Manchmal plant man vielleicht an den Wünschen und Bedürfnissen der jungen Menschen vorbei.“

99

„Die Auszeichnung zum TOP-Ausbildungsbetrieb bedeutet uns viel, da wir so die Bestätigung direkt von unseren Auszubildenden erhalten, dass wir insgesamt eine gute Ausbildung anbieten“,

*Sophia Pfundstein,
überregionale Ausbildungsleiterin*

66

HOTEL ADLON KEMPINSKI:

83 AZUBIS, VIELE WEGE

Von Küche und Konditorei über Hotelfach bis zu IT und Elektrotechnik: Im Adlon lernen derzeit 83 junge Menschen in ganz unterschiedlichen Berufen.



Hotel Adlon Kempinski

© DEHOGA Berlin

Praktische Erfahrung, persönliche Betreuung und eigene Verantwortung wecken die Freude am Beruf. „Wir möchten ihnen von Beginn an vermitteln, dass sie ein wichtiger Teil unseres Teams sind“, erklärt Melina Wischmann. Die erneute Auszeichnung ist für sie „ein ganz besonderes Kompliment“, denn die Auszubildenden können am besten beurteilen, wie sie ihre Ausbildung erleben. Ihr Feedback ist zugleich Anstoß, die Qualität weiterzuentwickeln.

AXICA: TEAMWORK VON TAG EINS

Im AXICA Kongress- und Tagungszentrum am Brandenburger Tor gehört Ausbildung zum Veranstaltungsalltag. Wer früh Verantwortung übernimmt, verschiedene Aufgaben kennenlernt und eigene Ideen einbringt, entwickelt Freude am Beruf und kann sich bei Fragen auf Unterstützung verlassen. „So lernen sie von Anfang an, dass die Veranstaltungsbranche nur im Teamwork funktioniert“, sagt Florian Buttgeriet, Leiter Personalwesen. Das Siegel ist für ihn Bestätigung und Ansporn zugleich, „für unser Engagement in der Ausbildung, die uns als Team stolz macht.“

CENTROVITAL BERLIN: DAS NIVEAU HALTEN

Zwölf junge Menschen lernen im centrovital in vier Berufen: Hotelfach, Küche, Kosmetik und Fitness. Hoteldirektor Stephan Wachsmuth versteht die Rezertifizierung als Anerkennung für die Ausbilderinnen und Ausbilder, die sich neben dem laufenden Betrieb jeden Tag Zeit für die jungen Leute nehmen. Und als Auftrag: „Das Niveau zu halten ist anspruchsvoller, als es einmal zu erreichen.“ Die anonyme Azubi-Befragung half dabei: „Der Prozess war für uns weniger Prüfung als ehrlicher Spiegel.“ Kritik zählt im Haus so viel wie Lob. Wenn Azubis sehen, dass ihr Feedback etwas bewirkt, beteiligen sie sich gern.



centrovital Berlin

© DEHOGA Berlin

MERCURE HOTEL CHECKPOINT CHARLIE: AUCH AUSBILDER LERNEN DAZU



© DEHOGA Berlin

Juliane Schoenau, HOGA Berlin
Service, Steffi Sommer,
Assistant Manager

Drei angehende Hotel- fachleute lernen im Mercure. Viele kommen direkt von der Schule und müssen sich erst an den Berufsalltag gewöhnen. Für General Manager Jessica Matschke gehört das dazu: „Jeder von uns hat einmal klein angefangen und erst nach und nach gelernt, worauf es im Berufsalltag ankommt.“ Bei der Rezer- tifizierung brachten die Azubis ihre Erfahrungen und Ideen ein, weil sie

wissen, dass ihre Meinung zählt. Matschkes Fazit: „Wir haben gemerkt, dass nicht nur die Azubis von uns lernen, sondern auch wir durch ihre Sichtweisen und Ideen.“

TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB: DAS DEHOGA-QUALITÄTSSIEGEL

- Erste bundesweite einheitliche Zertifizierung der Ausbildungsqualität im Gastgewerbe (seit 2020)
- Verpflichtung auf zwölf Leitsätze für hochwertige Ausbildung
- Anonyme Azubi-Befragung als Kern der Prüfung
- Gültig drei Jahre, danach Re-Zertifizierung
- Infos: ■ www.topausbildung.de

Kontakt:

Juliane Schoenau, Leiterin Aus- und Weiterbildung
T +49 30 31804825

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

HOTEL PALACE BERLIN: DIE RICHTIGE AUSBILDUNG



© Palace Berlin

Hotel Palace Berlin

35 junge Menschen lernen im Palace in sieben Berufen, von Hotel- und Restaurantfach über Küche und Floristik bis zu Hauswirtschaft und Veranstaltungsmanagement. Das Siegel basiert auf dem Urteil der eigenen Azubis und zeigt, ob die Versprechen aus Bewerbungsgesprächen und auf Ausbildungsmessen im Alltag eingelöst werden. Der Anspruch des Hauses: „Wir machen nicht nur eine gute Ausbildung, wir machen die richtige.“ Dafür sorgen abwechslungsreiche Aufgaben, Wettbewerbe wie die „Küchenschlacht“, eine offene Feedback-Kultur und ein internationales Publikum. Die Rezerifizierung ist für das Team mehr als ein Marketinginstrument: eine Qualitätsprüfung.



Wer, wenn nicht wir?

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

Infos und
Anmeldung unter
www.topausbildung.de



**Günstiger
Partnerarif
für Verbands-
mitglieder**

Ihr Unternehmen, unser Ökostrom

- aus 100 % erneuerbaren Energiequellen
- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- exklusive Preisvorteile für Verbandsmitglieder

Mehr Infos erhalten Sie bei
Ihrem Verband oder unter:
vattenfall.de/gewerbe-partner

VATTENFALL 

ALBA 

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

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



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

berlin.alba.info

Neuer Bestwert für Berlin

BERLIN ERREICHT ERSTMALS PLATZ 3

DER NACHHALTIGEN METROPOLEN

IM GLOBAL DESTINATION SUSTAINABILITY INDEX

Berlin gehört zur internationalen Spitzengruppe bei der nachhaltigen Destinationsentwicklung: Im neu veröffentlichten Global Destination Sustainability Index erreicht die deutsche Hauptstadt Rang 3 der im Benchmark verglichenen nachhaltigsten Metropolen und eine Gesamtpformance von 85 Prozent. Damit verbessert sich Berlin gegenüber dem Vorjahr um einen Platz sowie um fünf Prozentpunkte und erzielt sein bislang bestes Ergebnis. Vor Berlin liegen im Ranking der Metropolen mit mehr als 1,5 Millionen Einwohnerinnen und Einwohnern nur Sydney und Montreal.

„Zukunftsgerichtete Destinationsentwicklung ist in Berlin Teamarbeit. Erstmals Platz 3 der Metropolen im internationalen GDS-Index zeigt, was wir gemeinsam mit vielen engagierten Partnerinnen und Partnern in der Stadt erreichen. Entscheidend ist für uns, dass Nachhaltigkeit nicht abstrakt bleibt, sondern im Berlin-Erlebnis spürbar wird – für unsere Gäste ebenso wie für die Berlinerinnen und Berliner. Das sehr gute Ergebnis ist Anerkennung und Ansporn zugleich, diesen Weg konsequent weiterzugehen“, kommentiert Sabine Wendt, Geschäftsführerin von visitBerlin.

Der Global Destination Sustainability Index ist ein international anerkannter Vergleichsindex für die Tourismus- und Veranstaltungsbranche. Er bewertet Destinationen in vier Bereichen: städtische Umweltstrategie und Infrastruktur, soziale Nachhaltigkeit, das Engagement der Visitor Economy sowie Strategien und Initiativen des Destinationsmanagements. Die Ergebnisse ermöglichen es Destinationen, ihre Entwicklung international einzuordnen und weitere Handlungsfelder zu identifizieren.

Zu Berlins Ergebnis tragen unter anderem folgende Maßnahmen und Entwicklungen bei: ein wachsender Anteil zertifizierter Hotels und Veranstaltungsorte, die Klima-Roadmap für den Tourismus- und MICE-Sektor sowie Programme wie Sustainable Berlin und BerlinPay, die eine zukunftsgerichtete Entwicklung der Berliner Visitor Economy und Event-Branche voranbringen.

Mehr Informationen auf

■ about.visitberlin.de/nachhaltigkeit



© visitBerlin, Scholven

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

ES IST NIE ZU
SPÄTI ♥

FOLGE 143

ab 04.12.
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



© Pexels

SEMINARE 2027

WEITERBILDUNG NACH UNSEREM PLAN. ODER NACH IHREM.

Für 2027 stehen bereits 85 Seminartermine fest. Unser Angebot deckt zahlreiche Themen der Branche ab und lässt sich erweitern: mit individuellen Inhouse-Schulungen, abgestimmt auf den Bedarf des eigenen Betriebs.

VON KÜCHE UND SERVICE

BIS ZUR UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Der Seminarkalender bietet Weiterbildung für unterschiedliche Aufgaben und Erfahrungsstufen: von Ausbilder- und Azubi-Seminaren über Bar, Küche, Service, Hygiene, Marketing und Verkauf bis zu Recht, Controlling, Mitarbeiterführung und persönlicher Kompetenz. Das Angebot richtet sich an Auszubildende, Fachkräfte und Führungskräfte aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Catering und weiteren Bereichen der Branche.

Die Seminare finden in Präsenz in Schulungsräumen oder direkt im Betrieb statt, auch reine Online-Seminare bieten wir an. Dabei setzen wir auf Dozentinnen und Dozenten, die ihr Fach verstehen und Ihre Herausforderungen aus der Praxis kennen. Fast 40 Seminarleiterinnen und Seminarleiter umfasst das Portfolio bereits. Neue Themen und passende Fachleute kommen laufend hinzu.

IHR THEMA IST NICHT DABEI?

WIR ENTWICKELN ES MIT IHNEN.

Nicht jeder Weiterbildungsbedarf passt in einen festen Seminarkalender. Deshalb bieten wir individuelle Inhouse-Schulungen an, in Berlin und auch überregional, zugeschnitten auf die Anforderungen des jeweiligen Betriebs. Gemeinsam mit Ihnen stimmen wir Thema, inhaltliche Schwerpunkte und Gruppengröße ab. Anschließend erstellen wir unkompliziert ein Angebot und koordinieren den Wunschtermin mit den Dozenten. Die Schulungen finden direkt bei Ihnen im Betrieb statt.

Das hat Vorteile: Das Team lernt gemeinsam und kann das Wissen unmittelbar im Arbeitsalltag einsetzen. Für Inhouse-Seminare gilt ein Festpreis, der bis zu 15 Personen einschließt.

WEITERBILDUNG, DIE SICH RECHNET

Unsere Seminare stehen allen interessierten Betrieben offen. DEHOGA-Mitglieder profitieren von besonders günstigen Konditionen. Ob einzelner Seminarplatz oder maßgeschneiderte Teamschulung: Sprechen Sie uns an. Nennen Sie uns Ihr Thema, wir finden gemeinsam das passende Format.

NOCH LETZTE FREIE PLÄTZE FÜR DIE AZUBISEMINARE 2026

Im November und Dezember stehen noch vier Azubi-Seminare auf dem Programm. Wer sich einen Platz sichern möchte, sollte jetzt die Gelegenheit nutzen. Die Seminare bieten Auszubildenden die Möglichkeit, ihr Fachwissen zu vertiefen und sich gezielt auf die nächsten Schritte ihrer Ausbildung vorzubereiten.

» GUT ZU WISSEN:

Betriebe können für die Teilnahme an Azubi-Seminaren Fördermittel beantragen. Anika Harnoth von der Verbundberatung Berlin unterstützt Sie bei der Antragstellung.
T +49 30 63415201
■ www.verbundberatung-berlin.de



© pexels-bertellifotografia

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



AZUBI-PROFI-TRAINING –

FIT FÜR DEN SERVICEALLTAG (6H)

23. November 2026 von 9.00 bis 15.00 Uhr

Info & Anmeldung:

■ seminare.dehoga-berlin.de

GESCHÄFTSKORRESPONDENZ

FÜR AUSZUBILDENDE

1. Dezember 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

Info & Anmeldung:

■ seminare.dehoga-berlin.de

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

FACHMANN / FACHFRAU

FÜR RESTAURANTS & VERANSTALTUNGS- GASTRONOMIE (PRAXIS)

2. & 3. Dezember 2026 von 15.30 bis 20.30 Uhr

Info & Anmeldung:

■ seminare.dehoga-berlin.de

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

HOTELFACHLEUTE (PRAXIS)

2. & 3. Dezember 2026 von 15.30 bis 20.30 Uhr

Info & Anmeldung:

■ seminare.dehoga-berlin.de



SEMINARE. FÜR DIE GASTGEBER BERLINS

Echt jetzt? Plakate?

Warum Außenwerbung für lokale Unternehmen relevanter ist denn je.

In einer Welt voller digitaler Reize wirken Plakate auf den ersten Blick fast schon retro. Und doch ist es genau das, was sie so wirkungsvoll macht. Sie sind dort, wo Menschen wirklich unterwegs sind – auf Straßen, an Haltestellen, in der Innenstadt oder auf dem Weg zur Arbeit. Kein nerviges Popup, kein „Skip Ad“. Plakate ziehen Blicke auf sich – bewusst oder unbewusst – und sprechen Menschen direkt im Alltag an.

Zwischen wirtschaftsstarken Regionen im Norden und dynamischen Wachstumsstandorten in Brandenburg bieten die Städte und Gebiete ideale Voraussetzungen für wirkungsvolle Außenwerbung. Ob im urbanen Umfeld von Potsdam, in den frequenzstarken Städten Schleswig-Holsteins oder im wirtschaftlich geprägten Cottbus – hier erreichst du täglich eine mobile und regionale Zielgruppe.

Die Bandbreite der Werbeformen reicht von klassischen Großflächen über City-Light-Poster bis hin zu Werbesäulen. Ob an stark frequentierten Straßen, zentralen Plätzen, wichtigen Verkehrsknotenpunkten oder in belebten Einkaufs- und Aufenthaltsbereichen – unsere Werbeflächen bringen Botschaften zu den Menschen, die täglich unterwegs sind.

Gebucht werden können diese Werbeformen über Plakat-verkauft.de – eine Plattform, über die Unternehmen ihre Außenwerbung eigenständig planen, Standorte auswählen und Kampagnen buchen können. Die Plattform ist bewusst so aufgebaut, dass sie auch ohne Vorkenntnisse nutzbar ist. Enrico Haase begleitet Unternehmen bei der Planung und Umsetzung ihrer Kampagnen und steht als persönlicher Ansprechpartner zur Verfügung.



Foto KI-generiert

Plakat-
verkauft.de

ab **279,-**
für 10 Tage*

**Bevor dich
jemand googelt,
sieht er dich hier.**

Plakate online buchen.

*Preis gültig auf Leuchtbildschirm-Plakate, standard und fremdgehängt, inkl. Druck und Montage zzgl. MwSt. und Versand

awk

Außenwerbung ist damit kein Nischenthema, sondern ein praxisnahes Marketinginstrument für lokale KMU. Sie ist sichtbar, planbar und näher an den Menschen, als viele vermuten – ehrlich, präsent und mitten im Leben.

Lust, aufzufallen?

Enrico Haase unterstützt Sie dabei:

Tel.: +49 261 / 80 92-454

E-Mail: e.haase@plakat-verkauft.de

www.plakat-verkauft.de/enrico



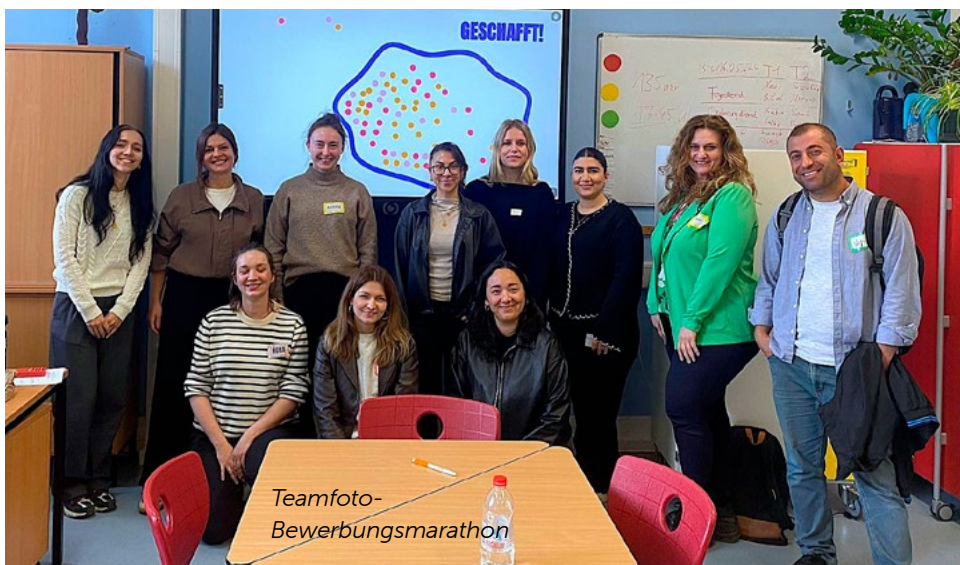
CHANCEN NUTZEN:

Azubis entdecken, die andere übersehen

Joblinge und die Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg begleiten Jugendliche mit schwierigem Start in die Ausbildung. Für Gastronomie und Hotellerie eine Chance.

Freundlich, pünktlich, teamfähig: Was im Gastgewerbe zählt, steht auf keinem Zeugnis. Genau hier setzt #chancen.nutzen an, ein Projekt der Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg (UVB) und der Sozialunternehmen Joblinge für motivierte, praktisch begabte Zehntklässler mit schwierigem Start.

Ein Schuljahr lang begleiten die Joblinge die Jugendlichen mit Workshops und Einzelgesprächen, von der Stärkenanalyse bis zum Vorstellungsgespräch, dazu kommen Praktika mit Vor- und Nachbereitung. Seit April 2023 wurden 290 Schülerinnen und Schüler erreicht, 97 von ihnen in eine duale Ausbildung vermittelt. Handel, Gesundheit sowie Hotellerie und Gastronomie zählen zu den beliebtesten Branchen. Wichtig für Betriebe: Bundesweit sind 84 Prozent der vermittelten Joblinge-Teilnehmenden auch sechs Monate nach dem Start noch in Ausbildung.



Wie das aussehen kann, zeigt Marjam. Sie kam ohne klare Richtung zu Joblinge, erarbeitete sich auf einer digitalen Speed-Dating-Jobmesse ein Praktikum bei Motel One und merkte: Die Hotelbranche passt zu ihr. Das Unternehmen war so überzeugt, dass es extra für sie einen Ausbildungsplatz schuf, obwohl alle Plätze vergeben waren. Auch Daria hatte einen klaren Traum: Hotelfachfrau. Wegen ihrer Noten rieten Lehrkräfte und Berufsberatung zu einem weiteren Jahr Berufsvorbereitung (IBA). In den Workshops entdeckte sie ihre Stärken und setzte sich durch. Als sie das Vorstellungsgespräch im Wunschhotel aus Aufregung kurzfristig absagte, erklärten die Joblinge der Hotelleitung offen, was passiert war. Daria bekam eine zweite Chance, überzeugte – und ist dort seit Februar 2025 in Ausbildung. Für Betriebe ist der Einstieg niedrigschwellig: Sie können sich bei Speed-Datings, Azubi-Talks, Bewerbungsmarathons oder Betriebsbesichtigungen vorstellen und Schulpraktika anbieten. Auch nach Ausbildungsbeginn gibt es Unterstützung, etwa psychosoziale Gespräche und Mediation.

”

„Wir machen ihnen bewusst, dass jeder Mensch Stärken hat und dass eine Fünf in Mathe nichts über die eigenen Fähigkeiten in anderen Bereichen aussagt.“

*Joblinge Berlin,
Abschlussbericht #chancen.nutzen*

“

240 Unternehmen sind bereits aktive Partner, darunter Motel One und Hilton.

Wir als DEHOGA Berlin sagen: Gerade bei knappen Fachkräften lohnt der zweite Blick auf Bewerberinnen und Bewerber, die ihr Talent nicht in Noten zeigen. Wer mitmachen will, meldet sich direkt bei den Joblinge.

JOBLINGE BERLIN

Seit 2010 über 5.000 Jugendliche in Ausbildung vermittelt. Zuletzt unterstützte Joblinge Berlin 430 Schülerinnen und Schüler an acht Schulen und begleitete mehr als 550 Auszubildende.

Kontakt für Betriebe:

Jonas Hettwer, Managing Director JOBLINGE gAG Berlin,

■ jonas.hettwer@joblinge.de

■ www.joblinge.de

JOBLINGE

NAH/ SICHER/ ANDERS/

www.mp-hotel.de

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

✓ Wir **LEBEN** Hotel.

maßgeschneiderte
Versicherungslösungen
für Hotellerie & Gastronomie

➔ Jetzt unverbindlichen
Beratungstermin vereinbaren!

BLACKOUT IM HOTEL

WENN PLÖTZLICH DAS LICHT AUSGEHT

Ein Stromausfall dauert vielleicht nur Minuten. Für ein Hotel können die Folgen deutlich länger dauern – von ausgefallener Technik bis zum kompletten Stillstand des Betriebs.

Es ist 19:42 Uhr. Die Lobby ist voll, im Restaurant läuft der Abend auf Hochtouren. Dann ist plötzlich das Licht aus. Die Kasse funktioniert nicht mehr, das WLAN ist weg, Aufzüge und technischen Anlagen stehen still. In der Küche fallen Kühlung und Geräte aus. Für Gäste und Mitarbeitende beginnt improvisiertes Krisenmanagement.

Ein Stromausfall ist damit weit mehr als ein technisches Problem. Er kann Umsatz kosten, Lebensmittel verderben lassen und im schlimmsten Fall dazu führen, dass ganze Bereiche nicht mehr genutzt werden können. Und selbst wenn der Strom wieder da ist, ist der Schaden nicht unbedingt vorbei: Spannungsspitzen können IT-Systeme oder Gebäudetechnik beschädigen. Manche Folgen zeigen sich erst später.

Doch wer kommt dafür auf? Entscheidend ist unter anderem, wodurch der Ausfall verursacht wurde. Denn, nicht jeder Ertragsausfall ist automatisch versichert. Insbesondere dann nicht, wenn die Ursache außerhalb des eigenen Betriebs liegt, etwa im öffentlichen Versorgungsnetz oder beim Netzbetreiber.

Es lohnt sich also ein Blick in die eigene Versicherung, denn ein Stromausfall im Hotel trifft oftmals mehrere Bereiche gleichzeitig. Viele dieser kombinierten Risiken werden jedoch in klassischen Policen nicht ausreichend berücksichtigt. Daher sind viele Betriebe hier weniger abgesichert, als sie denken.

Das Team von Martens & Prahls HOGA PROTECT kennt die spezifischen Risiken der Hotellerie und entwickelt Konzepte, die diesem Betriebsalltag gerecht werden. Wenn Sie das für Ihr Hotel prüfen möchten, unterstützen Sie die Hotelversicherungs-Experten gerne bei einer individuellen Analyse Ihrer Absicherung.



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

Schnittstelle Küche:

MEHR EFFIZIENZ DURCH DIGITALE PROZESSE

Wie Service und Küche im Alltag reibungslos zusammenarbeiten

Im täglichen Kontakt mit den Gästen ist die Digitalisierung in vielen Berliner Gastro-Betrieben längst Realität: Bestellungen werden per Handheld aufgenommen, Reservierungen laufen online und gezahlt wird kontaktlos. Doch ausgerechnet dort, wo das Tempo besonders hoch ist, bricht der digitale Prozess oft ab: in der Küche. Bons stapeln sich, Rückfragen unterbrechen den Ablauf und in vollen Schichten geht schon mal eine Bestellung unter. Genau an dieser Schnittstelle zwischen Service und Küche steckt noch großes Effizienzpotenzial.

Wer Abläufe nachhaltig verbessern will, sollte Gastraum und Küche deshalb als Einheit denken. Der orderbird Küchenmonitor verbindet beide Bereiche: Jede Bestellung, ob am Tresen, am Tisch oder auf der Terrasse aufgenommen, wird

in Echtzeit digital an die zuständige Station übermittelt. So wissen Grill, Bar und Küche direkt, was zu tun ist. Dauert ein Auftrag zu lange, macht das System das Team frühzeitig darauf aufmerksam, bevor Gäste unnötig warten oder sogar nachfragen. Service und Küche arbeiten mit denselben Informationen, sodass Abläufe reibungslos funktionieren und Missverständnisse und Rückfragen reduziert werden. Sollte ein Monitor einmal ausfallen, übernimmt automatisch der klassische Bondrucker und der Betrieb kann ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Der Küchenmonitor verdeutlicht: Clevere Digitalisierung in der Gastronomie beginnt dort, wo Prozesse nahtlos ineinandergreifen – von der Bestellung bis zum fertigen Teller. Genau hier setzt orderbird an. Wenn Service und Küche synchron laufen, sinken Fehlerquoten und Wartezeiten spürbar. Das entlastet das Team und schafft Freiraum für eine höhere Tischfrequenz und zusätzliches Umsatzpotenzial.

Exklusiv für Mitglieder der DEHOGA Berlin: Mehr als 17.000 Betriebe setzen bereits auf die Lösungen von orderbird. DEHOGA Berlin-Mitglieder profitieren aktuell von attraktiven Sonderkonditionen. Jetzt unverbindlich Kontakt aufnehmen und mehr erfahren:



■ www.orderbird.com/de/dehoga-form



IN-ECHT-FLIX

GRAU
GENUG
DA DRAUSSEN.

DA HILFT NUR
LACHEN!



weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

**JETZT
TICKETS
KOOFFEN!**

**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

KI IN DER WERBUNG

WAS HOTELS UND RESTAURANTS ÜBER

INSTAGRAM- UND FACEBOOK-ADS WISSEN SOLLTEN



Meta entwickelt die Anzeigen-Auslieferung laufend weiter. Aktuell nutzen sie das KI-System Andromeda zur Vorauswahl passender Anzeigen. Weitere Systeme bestimmen mit, welche Anzeige tatsächlich erscheint.

Das ersetzt nicht vollständig das Targeting. Kampagnenziel und geografische Ausrichtung müssen zum Angebot passen. Je nach Kampagnentyp und Einstellung kann Advantage+ die Zielgruppenfindung automatisieren und ausweiten. Enge Zielgruppen und lange Interessenlisten sind deshalb oft weniger wichtig. Die passende Region bleibt für Hotels und Restaurants aber zentral.

WARUM GUTE FOTOS

UND VIDEOS WICHTIG SIND

Meta nutzt verstärkt Inhalte wie Bilder oder Videos und die Reaktionen darauf, um einzuschätzen, für welche Menschen eine Anzeige besonders relevant sein könnte.

Klare, überzeugende und unterschiedliche Motive zeigen, was Ihr Angebot besonders macht und zu welchen Anlässen es passt. Hotels können Zimmer, Umgebung oder ein Essen zeigen; Restaurants etwa Lunch, Familienessen oder eine Date Night. So erhält Meta verschiedene Anzeigenoptionen.

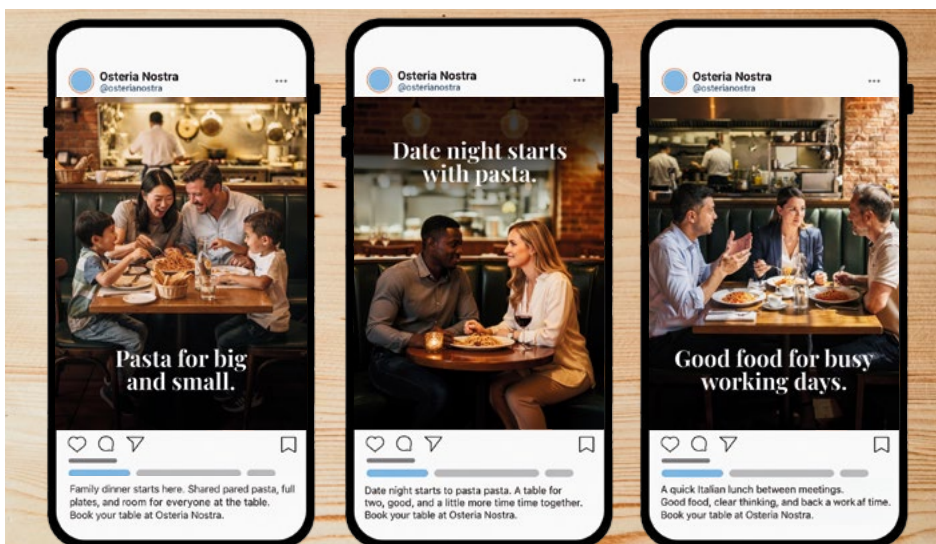
Gutes Bildmaterial muss nicht teuer sein. Eine ansprechende, authentische Gestaltung und eine klare Botschaft zählen.



BEI KLEINEM BUDGET: BÜNDELN

Starten Sie mit einer Kampagne und einem Ad-Set. Schalten Sie darin zwei bis drei Anzeigen mit unterschiedlichen Motiven oder Anlässen, die zum selben Kampagnenziel passen. Ist ein Anlass nachweislich besonders wertvoll, priorisieren Sie die passenden Anzeigen. Vermeiden Sie viele ähnliche Anzeigen und eigene Ad-Sets für jede Persona. Wichtig, dies ist kein kontrollierter A/B-Test. Meta verteilt das Budget nicht zwingend gleichmäßig.

Richten Sie Conversion-Tracking datenschutzkonform ein und prüfen Sie, ob Buchungen zuverlässig erfasst werden, etwa mit dem Meta-Pixel. Vergleichen Sie Metas Berichte mit den tatsächlichen Buchungen und behalten Sie im Blick, welche Anzeigen wirklich Buchungen bringen.



KURZ GESAGT:

Was jetzt zählt, sind weniger kleinteiliges Interessen-Targeting, mehr starke und unterschiedliche Creatives, ein passendes Kampagnenziel und die richtige Region.

FRAGEN ZU META ADS?

berlin@studio-49.com
www.studio-49.com

*Beispiel für kleine Budgets:
Ein Ad-Set mit unterschiedlichen
Ads und Creatives*

UKW · DAB+ · Web · App · SmartSpeaker

ELLA LIEBT DICH!

Dein neues Radio
für Jazz, Soul und Blues

Ella
RADIO



Im RAZ Verlag entsteht **hogaAKTIV** – und vieles mehr



Mögen im Gastro-Bereich auch Porzellan und Stoffservietten das Nonplusultra sein – in der Print-Branche ist die schönste Präsentationsfläche das Papier. Der RAZ Verlag, dessen Team bereits seit 16 Jahren **hogaAKTIV** gestaltet, legt dabei seit jeher Wert auf hohe Qualität. Dies gilt für die ansprechende Haptik, aber auch das Auge muss unbedingt „mitessen“. Daher werden die Ausgaben mit feinem Gespür für die Balance zwischen Kreativität und Sachlichkeit in Szene gesetzt. Weitere Branchenmagazine im Portfolio sind „**MBZ – Magazin für die Berliner Zahnärzteschaft**“ sowie „**HANDWERK in Berlin**“. Darüber hinaus setzt der Verlag aus Tegel auf Lokaljournalismus. Die „**Reinickendorfer Allgemeine Zeitung**“ zum Beispiel findet mit mehr als 100.000 Lesern pro Ausgabe viel Zuspruch. Anzeigenkunden profitieren in einem solchen Umfeld von der großen Nähe und der damit verbundenen Glaubwürdigkeit.

Spezialisiert ist der RAZ Verlag außerdem auf die Redaktion und Gestaltung der **TOP Magazine für Berlin, Potsdam/Brandenburg und Hamburg**. Diese richten sich mit ihrer anspruchsvollen Machart und ihrem Premium-Fokus an Entscheidungsträger, Meinungsbildner – und an eine stilbewusste, genussorientierte und konsumfreudige Leserschaft in den jeweiligen Regionen: mit Aktuellem und Hintergründigem aus Wirtschaft, Gastronomie, Hotellerie/Reisen sowie dem Event-Bereich. Dazu kommen Wellness, Beauty, Mode, Kultur und vieles mehr. 2026 gibt es unter der Marke gleich zwei Neuerscheinungen: „**50 Jahre AG City**“ als Jubiläumspublikation der bekannten Institution sowie „**TOP Christmas Berlin-Potsdam**“ mit saisonalem Akzent. Zum dritten Mal kommt das Abendmagazin zur Verleihung der Berliner Meisterköche heraus, das die Gäste noch beim Event erreicht und somit besondere Erinnerungen schafft.

Für Werbetreibende sind die hochkarätigen Medien als echte „Hingucker“ eine attraktive Präsentationsfläche. Bei den TOP Magazinen tragen dazu auch die gezielte Auslage an ausgewählten Orten, der Online-Versand und die Verbreitung über den Lesezirkel bei. Regionale Nähe und etablierte Wertigkeit schaffen beste Voraussetzungen, um Marken, Produkte und Dienstleistungen bei relevanten Zielgruppen zu platzieren.

www.raz-verlag.de



NEWS

RESTAURANT HORVÁTH

STARTET NACHWUCHSREIHE

Bei „OWN THE PASS“ übergibt das Berliner Sternerestaurant Horváth für einen Abend den Pass an junge Köchinnen und Köche. Den Talenten der nächsten Generation wird hierdurch eine besondere Bühne geboten. Den Auftakt macht am 1. November 2026 Sara Rieck aus Ulm. Gemeinsam mit ihren Kollegen Leopold und Noah präsentiert sie ein rein vegetarisches Menü, das ihre kulinarische Identität, die schwäbische Küche, mit der Horváth-DNA verbindet.



© Arthur Pohlt

Das Horváth-Team unterstützt im Hintergrund mit Küche, Service-Infrastruktur, Logistik und Vermarktung.

4-Gänge-Menü: 99 Euro inklusive Brotgedeck, optionale Getränkebegleitung vor Ort buchbar.

■ www.opentable.de

IKK BB UND IKK GESUND PLUS

SCHLIESSEN SICH ZUSAMMEN

Mit dem Zusammenschluss zur IKK gesund plus bündeln sie die Stärken beider Krankenkassen und bauen ihre Leistungen und Services weiter aus. Durch die Fusion entsteht eine bundesunmittelbare Krankenkasse mit rund 620.000 Versicherten und ihren mehr als 100.000 Arbeitgebern. Damit ist eine starke Grundlage für eine leistungsfähige und zukunftsorientierte Zusammenarbeit geschaffen.



■ www.ikk-gesundplus.de

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

bis 28.11.2026



ab 04.12.2026



dauerhaft im
Programm



weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

„GWSW
ist klasse
und Kult!“

Berliner
Morgenpost

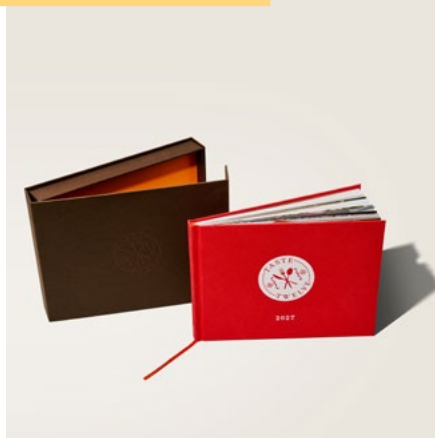
prime
time
theater

Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

DAS BERLINER
KULT-THEATER

TASTE TWELVE LÄDT ZU 12 KULINARISCHEN ENTDECKUNGEN

© Taste Twelve



Die neue Berliner Ausgabe des Restaurantführers stellt zwölf ausgewählte Restaurants der Hauptstadt vor, darunter Brikz, Fischer & Lustig und Spree Fumée. Die Edition gilt vom 1. Oktober 2026 bis 31. Dezember 2027. Für 49,90 Euro erhalten Gäste bei Bestellung von zwei Hauptgerichten in jedem teilnehmenden Restaurant eines davon gratis. Die Auflage ist auf 4.000 Exemplare begrenzt.

■ www.taste12.de

RESTAURANT WEEK: BERLINER AUSGABE GEHT IN DIE DRITTE RUNDE

Vom 28. Oktober bis 22. November 2026 lädt die Restaurant Week in der Zeit 35 Berliner Restaurants ein. Teilnehmende Betriebe bieten eigens zusammengestellte Drei-Gänge-Menüs zu Festpreisen von 29 bis 45 Euro an, Premium-Restaurants servieren ab 69 Euro oft mehr als 3 Gänge. Die Buchung erfolgt ausschließlich über die Plattform restaurant-week.de. Die Gäste wählen Menü und Zeitfenster vorab; die Restaurants erhalten die Gästeliste samt Menüwahl bereits am Vortag. Die Frühjahrsausgabe brachte den Berliner Restaurants nach Veranstalterangaben rund 5.000 neue Gäste.



© Restaurant Week Berlin



© dpa

BERLIN FREEDOM WEEK

Vom 7. bis 14. November 2026 findet die Berlin Freedom Week zum zweiten Mal statt. Die 2025 gestartete Veranstaltungswoche widmet sich rund um den Jahrestag des Mauerfalls den Themen Freiheit und Demokratie. Das Programm reicht von Führungen und Ausstellungen bis zu Lesungen und Diskussionen. Veranstaltungsorte sind unter anderem die ehemalige Stasi-Zentrale, die Berliner Unterwelten und das Stasi-Unterlagen-Archiv. Am 10. November bringt die Berlin Freedom Conference internationale Stimmen aus Politik, Wirtschaft, Zivilgesellschaft, Kultur und Medien zusammen.

Programm:

■ berlin-freedom-week.com

ONEDEHOGA-APP: NEU MIT AMAZON BUSINESS

Die kostenlose, KI-gestützte oneDEHOGA-App liefert geprüfte Infos, Arbeitshilfen und Mitgliedervorteile und attraktive Tanknachlässe ab dem ersten Fahrzeug direkt aufs Smartphone.

Neu:

Amazon Business. Mitglieder des DEHOGA Berlin legen einen kostenlosen Account an und sichern sich bis zu 50% Rabatt auf Business Prime im ersten Jahr, Rabatte auf Eigenmarken, Rechnungsbau (1.500€ Kreditlinie, nach Bonitätsprüfung) und kuratierte Einkaufslisten.

Jetzt kostenlos laden:

■ www.onedehoga.de



© oneDEHOGA



Login: Zugangsdaten des Mitgliederbereichs.
Fragen? Kristian Kleber, T +49 30 31804817,
■ kristian.kleber@dehoga-berlin.de

GUTE ADRESSE MIT WEITBLICK:

HOTEL DE ROME AM BEBELPLATZ GEEHRT

Mitten in Berlin-Mitte, mit Blick von der Dachterrasse auf Staatsoper und Dom: Das Hotel de Rome am Bebelplatz feiert Jubiläum. Katja Hagenbucher (r.), stellvertretende Vizepräsidentin Hotellerie überreichte die Urkunde an Direktor Jose L. Ortiz und Direktionsassistent Max Öhler und deren Team – für 20 Jahre Betrieb und 20 Jahre Mitgliedschaft.



(v.l.n.r.) Tara Zehnder, Antonio Coppola, Efstathios Stathiadis, Jose L. Ortiz, Max Oehler, Alejandro Morlet

HOCH HINAUS MIT DEM DEHOGA BERLIN:

FERNSEHTURM GEEHRT

FÜR 35 JAHRE MITGLIEDSCHAFT

In 207 Metern Höhe dreht sich das Restaurant des Berliner Fernsehturms und schenkt Gästen den Blick über die gesamte Stadt. Antonia Meiffert (r.), stellvertretende Vorsitzende der Fachgruppe Gastronomie, und Vitali Müller, Leiter Mitgliederbetreuung, würdigten die langjährige Verbundenheit, überreichten die Urkunde persönlich und begrüßten den neuen Geschäftsführer Jan-Peter Becker (m.).



© Berliner Fernsehturm

JUBILÄEN IM VERBAND

EIN HAUS MIT SEEBLICK WIRD 60: GLÜCKWUNSCH, HOTEL SEEHOF!



© DEHOGA Berlin

Terrasse, Wasserblick und Ruhe mitten in Charlottenburg: Am Lietzensee schreibt das Hotel Seehof seit sechs Jahrzehnten Gastgeber-Geschichte.

Zum Betriebsjubiläum überbrachte Vitali Müller die Glückwünsche des Verbandes persönlich und überreichte die Jubiläumsurkunde an die Geschäftsführerinnen Carolyn Fuchs-Henel und Julia Ursula Fuchs-Henel. Auf viele weitere Jahre am Wasser!

KIEZKULTUR MIT HANDSCHLAG:

DIE BORNHOLMER HÜTTE WIRD GEWÜRDIGT



© DEHOGA Berlin

Kronleuchter, Stuck und eine Kegelbahn im Keller: In der Bornholmer Hütte in Prenzlauer Berg wird jeder Gast per Handschlag begrüßt. Der DEHOGA Berlin dankt Inhaber Matthias Gehrus für 35 Jahre Mitgliedschaft und überreicht ihm die Urkunde. Auf die nächsten Runden!

MELIÁ BERLIN: DOPPELTER GRUND

ZUM FEIERN AN DER FRIEDRICHSTRASSE



© DEHOGA Berlin

(v.l.n.r.): Artur Buhl, Niyazi Yildirim, Michael Metz, Philip Ibrahim, Christian Noll, Enrico Noack, Anneke Hasselmann, Fabian Schultz

Direkt an der Spree, nur wenige Schritte vom Bahnhof Friedrichstraße, empfängt das Meliá Berlin Städtereisende und Geschäftsgäste – mit spanischen Tapas gleich nebenan. Vizepräsident Philip Ibrahim übergab General Manager Enrico Noack die Auszeichnung für zwei Jahrzehnte Betrieb und Mitgliedschaft.

HERZLICH WILLKOMMEN!

B&B HOTEL BERLIN-KREUZBERG

Tempelhof-Schöneberg
Dennewitzstraße 44,
10785 Berlin
Komfortable & moderne Unterkunft
nahe Park am Gleisdreieck
■ www.hotel-bb.com/de

CODA

Neukölln
Friedelstraße 47,
12047 Berlin
Deutschlands erstes & einziges
von Desserts inspiriertes 2-Sterne-
Restaurant
■ www.coda-berlin.com

ÖZ HAZIR RESTAURANT

Spandau
Breite Straße 43,
13597 Berlin
Institution für authentische
türkische Küche
in der Altstadt Spandau

BANH XEO HANOI

Lichtenberg
Herzbergstraße 128-139,
Dong-Xuan-Center Etage G,
10365 Berlin
Traditionelle Küche
direkt am Dong Xuan Center

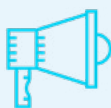
EMMA & PAUL'S BIERGARTEN

Spandau
Imchenallee 42,
14089 Berlin
Idyllisches Ausflugsziel
direkt am Hafen Kladow
■ www.emma-pauls-biergarten.com

VIET CHECKPOINT RESTAURANT

Friedrichshain-Kreuzberg
Zimmerstraße 23,
10969 Berlin
Traditionelle vietnamesische
Gerichte in nostalgischer
70er-Jahre-Atmosphäre
■ www.vietcheckpoint.de

MITGLIED WERDEN LOHNT SICH!



Interessenvertretung

Einsetzen für fairen Wettbewerb, flexible Wochenarbeitszeit, verlängerte Öffnungszeiten für Außengastronomie sowie gegen überflüssige Bürokratie und unnötig hohe Kostenbelastung im Gastgewerbe



Networking

Informationsveranstaltungen zum Austausch mit der Branche



Rechtlich kompetent abgesichert

Betrieblicher Rechtsschutz und Rechtsberatung inklusive



Sparvorteile exklusiv für Mitglieder

- Rabatt bei der GEMA
- Tankrabatt bis zu 3 Cent pro Liter
- 10 Prozent Rabatt bei Otto Office
- vergünstigte Stromtarife ... und vieles mehr bei unseren Partnern



Wichtige und aktuelle Branchennews

NEU: oneDEHOGA App, digitaler Alltagshelfer für das Gastgewerbe, inklusive zahlreicher Benefits



Existenzgründung & Betriebsberatung

Starthilfe und Optimierung



Fachkräfte ausbilden, Qualität sichern

Praxisnahe Weiterbildung und Seminare TOP-Ausbildungsplatz
Gütesiegel Hotelklassifizierung
Hotelstars.eu



Tools & Arbeitshilfen

Kostenfrei und exklusiv für Mitglieder, jetzt auch in der oneDEHOGA-App



Weitere Informationen:

■ www.dehoga-berlin.de/mitglied-werden

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





DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

Folgeklassifizierungen:

★★★★ Superior
centrovital

★★★★ First Class Garni
Pestana Berlin Tiergarten

★★★ Komfort Garni
Hotel und Sportschule Wannsee
„Richard Genthe“



BETRIEBSJUBILÄEN IM NOVEMBER

5 Jahre

Easy Peasy | Murphys Irish Pub
Spaccanapoli Nr 12

10 Jahre

Ballhaus Berlin Hostel | Mercure
Hotel Berlin Wittenbergplatz

15 Jahre

Hofbräu Wirtshaus Berlin
Mercure Berlin Tempelhof
Restaurant Freischwimmer
Tutti Frutti Tabledance Club

20 Jahre

Alte Mensa | St.Christophers
Alexanderplatz

25 Jahre

Ibis Berlin Spandau
Mädchenitaliener

30 Jahre

Böse Buben

40 Jahre

Pizzeria Sole Mio

60 Jahre

Restaurant Split

MITGLIEDSJUBILÄEN IM OKTOBER

5 Jahre

Böse Buben | Fabrik 23
Feurichs | Hotel Luc | Murphys
Irish Pub Checkpoint Charlie
Noble Rot Weinbar
Restaurant Split

10 Jahre

B&B Hotel Berlin-Tiergarten
Herr Ribisel Catering | Mercure
Hotel Berlin Wittenbergplatz

15 Jahre

Hofbräu Wirtshaus Berlin
Hotel Berlin Mitte by Campanile
Mercure Berlin Tempelhof

20 Jahre

Alte Mensa | Die Kohlenquelle
Italo Bistro (im Britzer Garten)

25 Jahre

Ibis Berlin Spandau

SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder



Gastro Business Club
Papaya Südsterne



Webinar:
ETL x DEHOGA
E-Rechnung –
was jetzt wichtig wird



DEHOGA Branchentag
BOLLE Festsäle Berlin



Vollversammlung
der Delegierten
SANA Berlin Hotel

NEU IM VERBAND:

APPARTELLO

Hotel oder Apartment? Warum eigentlich entweder – oder?

Das neue appartello – smarttime living Berlin in Adlershof setzt auf ein Konzept zwischen beiden Welten. Seit Juni 2026 stehen 58 voll möblierte Einheiten für Geschäftsreisende, Projektmitarbeitende und Städtereisende zur Verfügung, für Aufenthalte von wenigen Tagen bis zu mehreren Wochen.

Das Prinzip: die Unabhängigkeit und Ausstattung eines Apartments, kombiniert mit Hotelleistungen und digitalen Services. Damit richtet sich appartello an Gäste, die auch bei längeren Aufenthalten flexibel bleiben möchten.

■ www.appartello-berlin.de



MITGLIEDER

Adlershof als Standort bringt die Nähe zu Unternehmen und Forschungseinrichtungen sowie eine gute Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr mit. Mit dem Berliner Haus erweitert appartello sein Angebot im Bereich Serviced Apartments. Wir sagen herzlich willkommen im DEHOGA Berlin!

THE KNAST:

EIN GEFÄNGNIS, EIN TEAM, VIELE IDEEN

Ungewöhnliche Orte und Konzepte ziehen sich durch die Arbeit von Janina Atmadi. Als Geschäftsführerin des Restaurants theNOname in Berlin-Mitte setzte sie auf kreative Küche jenseits fester Grenzen. Heute ist Atmadi die kreative Kraft hinter THE KNAST im ehemaligen Frauengefängnis in Lichterfelde.

Gemeinsam mit ihrem Partner Joachim Köhrich als Bauherr entwickelt sie seit 2017 den denkmalgeschützten Ort. Zum Konzept gehören Fine Dining, eine Bar im ehemaligen Gebetssaal, wechselnde Ausstellungen lokaler queerer Künstlerinnen und Künstler sowie die Ausrichtung verschiedenster Veranstaltungen im Zellentrakt, dem Gefängnisgarten und in der Bar.



Jetzt kommt das Boutique-Hotel dazu: Seit September sind die ersten neun Zellenzimmer buchbar, vier individuelle Suiten folgen im Dachgeschoss. Historische Zellentüren, Riegel und Gucklöcher treffen auf maßgefertigtes Interieur, Weinrot, Metall und moderne Bäder. Die Geschichte des denkmalgeschützten Hauses bleibt dabei bewusst sichtbar.

Das Hotel ist Adults-only und setzt wie der gesamte Standort auf einen geschützten Raum und eine kuratierte Atmosphäre. Einschluss war gestern – THE KNAST macht aus einem Ort der Kontrolle einen Ort bewusster Freiheit.

■ www.theknast.de

MAHNBESCHEID UND VOLLSTRECKUNGSBESCHEID

EINFACH ERKLÄRT

Wenn Ihnen jemand Geld schuldet und trotz Mahnung nicht zahlt, können Sie ein gerichtliches Mahnverfahren einleiten. Zunächst beantragen Sie einen Mahnbescheid. Zahlt der Schuldner weiterhin nicht und legt keinen Widerspruch ein, können Sie anschließend einen Vollstreckungsbescheid beantragen. Dieser ermöglicht die Zwangsvollstreckung, beispielsweise durch einen Gerichtsvollzieher oder eine Pfändung.



© DEHOGA Berlin

Monika Rohloff, Justiziarin

Der Antrag wird über den Online-Mahnantrag der deutschen Mahngerichte gestellt; für Berlin ist das Amtsgericht Wedding zuständig. Das Mahngericht prüft dabei nicht, ob die Forderung berechtigt ist.

Nach Zustellung hat der Schuldner grundsätzlich zwei Wochen Zeit zu reagieren. Wichtig sind die korrekte Bezeichnung des Schuldners, eine eindeutige Beschreibung der Forderung und die Einhaltung der Fristen.

Den ausführlichen Beitrag mit allen Schritten, Fristen und Hinweisen zum Vollstreckungsbescheid finden Sie auf unserer Webseite: [Link einfügen] Dieser Link wird noch generiert

Hinweis:
Dieser Beitrag dient der allgemeinen Information und ersetzt keine Rechtsberatung im Einzelfall.

■ dehoga-berlin.de

GASPREISENTWICKLUNG AKTUELL

Steigende Energiekosten sind nicht nur für Hotels und Gastronomiebetriebe eine zunehmende Herausforderung. Die Entwicklung der vergangenen Monate zeigt: Die Lage am Gasmarkt bleibt angespannt. Geopolitische Konflikte, Unsicherheiten auf den internationalen LNG-Märkten und niedrigere Gasspeicherstände als im Vorjahr sorgen erneut für steigenden Preisdruck zum Jahresende. Wie sich die Preise weiterentwickeln, ist daher aktuell schwer einzuschätzen.

Betriebe mit bestehenden Festpreisverträgen sind von der bisherigen Preisentwicklung nicht betroffen. Für Unternehmen mit auslaufenden Gasverträgen kann eine frühzeitige Prüfung allerdings sinnvoll sein, um mögliche Handlungsoptionen zu bewerten. Wer erst kurz vor Vertragsende aktiv wird, hat häufig weniger Planungssicherheit und Spielraum bei der Beschaffung.



© KI-generiert

In unserem Artikel erklären wir die wichtigsten Preisfaktoren, ordnen die aktuelle Marktlage für Sie ein und zeigen, was Hotels und Gastronomiebetriebe jetzt tun können.



VATTENFALL

top christmas

BERLIN-POTSDAM

**Sonder-
ausgabe**

Erscheint ab
23.11.26

**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



Begehrtester Gast an jeder Bar.



Echt Berlin. Echt Schultheiss.