

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



Die Auswirkungen der Corona-Pandemie und Ausblick zum Wahljahr 2021

Ansprache des DEHOGA Berlin-Präsidenten

Hoffen auf Hilfe

Pleiten und Pannen bei der Auszahlung
der Novemberhilfen



8



12



27

AKTUELL

Editorial: Ansprache des DEHOGA Berlin-Präsidenten	4
Pleiten und Pannen Auszahlung der Novemberhilfen	8
Der Pankower Alleingang: Lebensmittel-Smileys	10

WIR IN BERLIN

Niederlage für Booking.com vor dem Europäischen Gerichtshof	11
Fairmas: Berliner Hotelmarkt im Dezember	12
Im Gespräch mit Burkhard Kieker: Wir geht es weiter mit dem Tourismus?	13
The Mandala Hotel ist Top-Ausbildungsbetrieb	14
Gastro Piraten: Speisekartendiagnose	17

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Guestline: Auf Distanz zu mehr Kontakt	18
App Squared: Das rechtssichere Video-Konferenz-System	19
Ein sicherer Partner: HS/3 Hotelsoftware	20
apaleo: Weg vom Legacy-PMS – hin zur cloudbasierten Plattform	22

NEWS 24

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung, Jubiläen im Februar, Neue Mitglieder	26
Neu im Verband: Das Ngon – in Mitte und Friedrichshain	27

RECHT & RAT

Der Wirtschaftsstabilisierungsfond	28
------------------------------------	----

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Mayer, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: +49 30. 4377850,
Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: © Tim Mossholder
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 2021

Ansprache zu den Auswirkungen der Corona-Pandemie und Ausblick zum Wahljahr 2021

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freundinnen und Freunde und liebe Partnerinnen und Partner, sehr geehrte Damen und Herren aus den politischen Parteien und den Fraktionen von Berlin

Ich hoffe sehr, dass Sie und Ihre Familien und Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gut in das neue Jahr gekommen sind.

Wir blicken auf ein Jahr 2020 zurück, für das wir alle sehr optimistisch gestimmt waren. Nach über 10 Jahren Aufschwung waren die Prognosen für 2020 sehr positiv.

Dementsprechend lagen unsere Budgets über den Umsätzen des Jahres 2019.

Die Monate Januar und Februar übertrafen unsere Erwartungen, wir starteten sehr gut in das neue Jahr 2020!

Das Jahr 2020, auf das wir jetzt zurückblicken, wurde wie wir alle wissen, dann von einer Jahrhundertpandemie, und damit von Stillstand, Schließung unserer Branche (Lockdown im Frühjahr), von aufkeimender Hoffnung nach dem Sommer und von weiteren gesellschaftlichen und finanziellen Rückschlägen und höchster Unsicherheit durch einen weiteren Lockdown im Herbst und weiteren Verschärfungen im Dezember, geprägt.

Ende Februar 2020, nach den immer näherkommenden Einschlägen der Pandemie in Europa aus Wuhan kam für unsere Branche der erste große Schock: die ITB wurde abgesagt – irgendwie hatten viele von uns zu diesem Zeitpunkt dies schon befürchtet, jedoch noch Hoffnung gehabt, dass wir daran vorbeikommen.

Mitte März ist die Welt dann komplett aus den Fugen geraten, seitdem herrschen außergewöhnliche Zeiten, die bis heute von viel Ungewissheit und ungeahnten wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Schwierigkeiten geprägt sind. Rund 14.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind seitdem in unserer Branche arbeitslos geworden, ein sehr großer Teil der rund 110.000 sozialversicherungspflichtigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter befinden sich in Kurzarbeit, wir gehen von mindestens 50.000 aus.

Und dies alles gilt nicht nur für die Unternehmen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Branche, sondern auch für unsere gesamte Zuliefererindustrie wie die Wäschereien, Reinigungsfirmen, die Personaldienstleister, die Köche, Servicekräfte und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Housekeeping beschäftigen, dem Großmarkt, den Lieferanten von Speisen und Getränken bis hin zum Biobauern und dem Fischer in Brandenburg, die ihre nachhaltigen Produkte an die Gastronomie, die Veranstalter und die Hotels liefern. Und diese Aufzählung ist bei Weitem nicht vollzählig.



Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin

Wir sehen dem wirtschaftlichen Ruin so nah ins Auge wie niemals zuvor, ohne dass wir uns selbst durch Fehlentscheidungen oder Missmanagement in Gefahr gebracht hätten. Unsere Branche wurde seitens der politischen Entscheidungsträger als erste geschlossen und wird vermutlich als letzte wieder öffnen dürfen. Ohne belegbare Argumente dafür zu haben! Im Gegenteil, auch vom RKI wurde bestätigt, dass in unserer Branche eine sehr geringe Ansteckungsgefahr besteht.

Eigentlich hätte von Anfang an bei der Bekämpfung der Pandemie das Verursacherprinzip gelten müssen. Das heißt, dass der Grundsatz gelten muss, dass die Maßnahmen zur Gefahrenabwehr zu allererst gegen den Verursacher (hier das Virus) zu richten sind. Wir haben jedoch mit allen uns eng vernetzten Branchen das Gefühl und die Gewissheit, dass wir geschlossen worden sind, ohne dass zuerst der Verursacher und das Umfeld, in welchem nachweislich die größte Bedrohung in der Gesellschaft stattgefunden hat, und weiter stattfindet, nämlich in den Alten- und Pflegeheimen, Menschen dieser Altersgruppe bei sich zu Hause, mit einem funktionierenden Abwehrkonzept bekämpft worden ist. Und das bis heute nicht. Diese Menschen hätten als Erste viel mehr Zuwendungen und professionelle Lösungen gebraucht.

In unserer Branche haben wir, wie in vielen anderen Branchen, die Pandemie ernst genommen und uns Hygienekonzepte für unsere Betriebe ausgedacht und diese mit viel Sachverstand und Aufwand eingeführt, um dann im Herbst ein zweites Mal geschlossen zu werden.

Warum sind nicht zuerst mit intelligenten Konzepten die vulnerablen, also verletzbaren Gruppen, geschützt worden um dem Verursacher, nämlich dem Virus, den Garaus zu machen oder ihn zumindest schnell zurückzudrängen und einzudämmen, und das bis heute nicht?

Warum ist nicht mit allen Mitteln versucht worden, dem Virus mit digitalen Mitteln in Form einer wirklich funktionierenden App beizukommen und damit die Infektionen in kürzester Zeit nachzuverfolgen und einzudämmen? Die Ärztezeitung hat dies in einem Bericht bestätigt. Auf Grund der mangelnden Organisation bei der Nachverfolgung ist hier die Rede davon (Artikel vom 15. Januar 2021), dass eine aktuelle Darstellung der Lage nur in erheblich zeitversetztem Maße möglich ist.

Das alles vor dem Hintergrund des Datenschutzes. Dies in einer Zeit, in der jeder von uns, oder fast jeder, eine breite und auswertbare Datenspur in den Digitalen Netzen hinterlässt. Das sind Dinge, die ich nicht verstehe und niemals verstehen werde. Denn wir setzen hier den Wohlstand des Landes, die Belastbarkeit und die Innovationskraft unserer Branche und vieler weiterer Branchen und die Zukunft der jungen Menschen aufs Spiel.

Ich habe oft folgendes Bild vor Augen: Die verantwortlichen Personen und Politiker schießen mit verbundenen Augen mit einer Schrotflinte auf ein sehr kleines und sehr bewegliches Ziel. Dies drückt die Hoffnungslosigkeit und die Hilflosigkeit mit den verordneten Maßnahmen aus, um schnell das Ziel von 50 Inzidenzen pro 100.000 Einwohnern zu erreichen.

Das vorausgeschickt, ist es eine Unmöglichkeit, die Betriebe, die sich gerüstet haben, um keine Ansteckungen zuzulassen, zu schließen mit dem Versprechen, schnell und unbürokratisch zu helfen. Diese Unternehmer müssen jetzt mit ansehen, wie die liquiden Mittel ihrer Unternehmen zusammenschmelzen ohne dass die Politik auf das Tempo drückt und für uns praktikable Lösungen und schnelle Prozesse für die notwendigen Hilfen schafft.

Diese Thematik ist von allen Landesverbänden und dem DEHOGA Bundesverband permanent und transparent an die Politiker kommuniziert worden.

Dies nicht als Beschwerde, sondern immer vom Inhalt her fachlich und sachlich klar und kompetent formuliert und mit konkreten Handlungsempfehlungen.

Ich habe als ein Beispiel bis heute keine wirkliche Erklärung aus der Politik gehört, warum nicht Finanzämter in Berechnungen und Auszahlungen von Hilfszahlungen eingebunden wurden, um mit den bereits vorhandenen Zahlen schnell zu helfen, wie dies in Österreich praktiziert wird.

Und glauben Sie mir, wenn wir nicht in unserer ebenfalls föderalen Struktur permanent gegengehalten und gespiegelt hätten, wie es um unsere Betriebe steht, möchte ich nicht wissen, wie viel schlimmer die Lage für viele von uns heute wäre.

Viele von uns leben von der Substanz und brauchen jetzt Liquidität um wirtschaftlich zu überleben! Die staatlichen Hilfen müssen schneller und unkomplizierter in den Betrieben ankommen.

Viele von uns leben von der Substanz und brauchen jetzt Liquidität um wirtschaftlich zu überleben! Die staatlichen Hilfen müssen schneller und unkomplizierter in den Betrieben ankommen.

Wir sind keine Bittsteller. Wir sind von Staatswegen geschlossen worden und erwarten volle Kompensation. Es kann nicht sein, dass wir die wirtschaftliche Verantwortung für die staatlichen Maßnahmen tragen, wenn wir zum Wohle aller unser Sonderopfer leisten; wir müssen voll entschädigt werden.

Das, was wir gemeinsam über die letzten Jahrzehnte für die Ge-

meinschaft erarbeitet und eingezahlt haben, muss nun wieder in der Pandemie an uns ausgekehrt werden, damit wir „durchkommen“. Es macht sonst keinen Sinn, sich zukünftig unternehmerisch zu betätigen, und dies mit voller Haftung. Wir haben unseren Beitrag für die Gemeinschaft immer geleistet. In der Pandemie muss dieses Prinzip wechselseitig gelten.

Die versprochenen November- und Dezemberhilfen scheinen jetzt endlich, seit dem 12. Januar 2021, ausbezahlt zu werden, bis jetzt als Abschlagszahlungen. Wann die Prüfungen für die Anträge abgeschlossen sein sollen und wann die ganzen Hilfen für die Monate ausgezahlt werden ist jedoch nicht bekannt und auch nicht konkret kommuniziert. Es gilt jetzt Klarheit und auch längst überfällige Korrekturen bei den Hilfsprogrammen vorzunehmen – wie vom DEHOGA seit Wochen gefordert. Das aktuelle Hilfechaos und die kaum noch zu überbietende Komplexität müssen beseitigt werden.

Die Betriebe und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben sich darauf verlassen, dass die versprochenen umsatzorientierten Hilfen nach Abzug der Überbrückungshilfen und des Kurzarbeitergeldes in voller Höhe fließen. Stattdessen erleben sie jetzt, dass die Hilfen nur sehr schleppend gezahlt werden und aufgrund von Anrechnungen an anderer Stelle auch nicht im vollen Umfang ankommen. Dies führt zu Verzweiflung und maximalem Frust bei den notleidenden Betrieben. Das Vertrauen in die Politik und ihre Corona-Strategie wird, je länger die Unsicherheiten währen, je unklarer die Absichten vermittelt werden, immer weiter zerstört.

Mit der Schließung am 2. November wurde von unserer Branche ein Sonderopfer abverlangt, damit die Schulen und die übrige Wirtschaft geöffnet bleiben konnten. Eine Entschädigung der finanziellen Ausfälle wurde mit Beschluss der Bundeskanzlerin und der Ministerpräsidenten der Länder am 28. Oktober zugesagt. Dieses Versprechen gilt es jetzt einzulösen! Und das wirksam und ausreichend bis zum Ende der Krise. Unser Problem ist, dass wir überhaupt keine Planungssicherheit haben. Wir wissen einfach nicht, wie es für die Unternehmen und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weitergeht, weil die Politik uns nicht mitteilt, wann und unter welchen Voraussetzungen wir wieder öffnen dürfen. Hier fehlen uns klare Zielvorgaben. Stattdessen werden immer wieder Lockdown-Verlängerungen angekündigt. Unseres Erachtens nach sind diese Lockdowns fachlich nicht begründet: wo kommen die hohen Infektionszahlen her? Aus den Schulen, aus den

öffentlichen Verkehrsmitteln, von den Arbeitsplätzen? Den Alten- und Pflegeheimen? Oder gibt es diesbezüglich gar keine Erkenntnisse?

Leider hat der Berliner Senat in Sachen Bekämpfung der Pandemie viel zu oft ohne die notwendige Rücksprache und ohne eine gemeinsame intensive Beratung mit den Branchenvertretern, Entscheidungen getroffen, die die Umsetzung in den Betrieben sehr schwer und in der zeitlich vorgeschriebenen Geschwindigkeit unmöglich machte und jeweils zu einer großen Verunsicherung geführt hat. Auch war zu beobachten, dass die beschlossenen Maßnahmen, wie so oft in Berlin erlebt, vom Senat nicht konsequent umgesetzt worden sind, was dann dazu geführt hat, dass die Maßnahmen nicht durchgängig wirken konnten.

Für die Zukunft erwarten wir hier von der Berliner Regierung, dass sie sich im Vorfeld ihrer Entscheidungen und Verordnungen, die unsere Branche betreffen, intensiv mit uns abstimmt und bespricht! Es darf nicht sein, dass wir jeweils durch beschlossene politische Verordnungen vor vollendete Tatsachen gestellt werden und dann umfangreiche Änderungen einfordern müssen und die gesamte Branche in Aufregung und Ungewissheit bezüglich der notwendigen Anpassungen in den Betrieben ist, um die Verordnungen schlussendlich zu erfüllen.

Auch hat sich die Berliner Politik zum Thema Hilfen für unsere Branche immer zurückgezogen und uns wissen lassen, dass der Bund für die Hilfen unserer Betriebe zuständig ist. Hier hätten wir uns mehr Dialog, mehr Verständnis und passgenaue Hilfen gewünscht.

Der eine oder andere Politiker mag denken, „man kann nicht alle retten, es wird eine Marktberingung geben“.

Vergessen wird offensichtlich, was unsere Stadt so interessant und cool macht: die Vielfältigkeit, die Restaurants, die Clubs, die Bars, die großartige Hotellandschaft, die interessanten Veranstaltungen, die Messen, die Kongresse, die Kunst und die Kulturschaffenden, die Museen und Ausstellungen, immer wieder neue und kreative Formate und vieles mehr.

Vergessen wird auch, dass gerade die großen Unternehmen unserer Branche auf Grund ihrer Internationalität und ihrer weltweiten Vernetzung sehr viel für die Attraktivität und die Vermarktung Berlins getan haben.

Hinter unserer Branche und den mit uns vernetzten Branchen stehen sehr viele Menschen in unserer Stadt. Menschen die mit viel Kraft, Engagement, Erfindungsgeist, Kreativität, mit Liebe zum Detail, Fürsorge und auch viel Mut in und für ihre Unternehmen gearbeitet haben um diese Stadt so attraktiv für Besucher zu machen und am Ende sehr viel für das bunte, interessante und internationale Stadtbild getan haben.

Die dafür gesorgt haben, dass Berlin immer interessanter und lebenswerter geworden ist. Sie bilden die DNA von Berlin.

Ohne diese Landschaft wird Berlin nicht mehr wiederzuerkennen sein. Berlin in seiner Vielfalt kann nicht von den Berlinern alleine bespielt werden. Eine Wiedereröffnung benötigt eine klare zeitliche Angabe zur Öffnung und eine entsprechend lange Vorlaufzeit zum Hochfahren der Betriebe.

Die Vielfalt kann nur erhalten werden, wenn wir auch für die Zukunft die Attraktivität der Stadt erhalten. Dies ist in keinem

Fall alleine mit modernen Verkehrskonzepten, mit bezahlbaren Mieten und einem weiter wachsendem Industrie- und Wissenschaftsstandort zu erreichen.

Die aufgeführten Themen sind für die Entwicklung von Berlin sehr wichtig, aber ohne die Vielfalt der Dienstleister und der Kultur in dieser Stadt fehlen der Spirit und die Attraktivität für eine zukunftsfähige Metropole.

Darüber habe ich in den vergangenen 10 Monaten von Seiten der Politik viel zu wenig gehört und viel zu wenig Wertschätzung gespürt. Da wurde nicht zusammengerückt und nicht gemeinsam geschaut, „wie schaffen wir das zusammen“.

Das ist meine Erwartungshaltung an die Politik. Der Focus unserer Branche ist völlig klar. Bei uns steht der „Gast“ im Mittelpunkt. Nur dann sind wir erfolgreich. Bei der Politik muss der „Bürger“ im Mittelpunkt stehen. Nur so kann sich die Gesellschaft gesund und frei weiter entwickeln.

Hier wünsche ich mir Antworten an alle, die sich in unserer Stadt um das Lebensgefühl sorgen! Wie möchte sich die Politik unseren Dienstleistungen widmen und wie sollen diese weiterentwickelt werden? Gemeinsam weiterentwickelt werden!

Unsere Branche war bis zur weltweiten Pandemie ein krisenfestes Geschäftsmodell und das wird es auch nach der Pandemie wieder sein, wenn uns Impfstoffe die Angst vor der Bedrohung durch den Virus nehmen und wir wieder ein normales Miteinander pflegen können, das der Mensch zum Leben braucht.

Es wird eine Übergangszeit geben und natürlich verändertes Verhalten in Sachen Reisen, Veranstaltungen, Messen und Kongresse, Kundenverhalten und Kundenanforderungen.

Dies ist die Evolution, auf die wir uns einstellen müssen und die wir gehen müssen, um erfolgreich zu sein. Wie das aussehen wird, können wir heute noch nicht genau sagen, aber es zeichnen sich Trends und Änderungen für uns alle ab.

Für einen Neustart nach der Pandemie benötigten die Betriebe Rückenwind von der Politik.

Die Standortpolitik nach der Krise muss ins Zentrum der politischen Debatte, auch mit Blick auf die Wahl zum Abgeordnetenhaus im September.

2021 ist das Jahr der Entscheidungen! Wir brauchen Vorfahrt für Wachstum und Arbeitsplätze, für Dynamik und Innovationen. Dazu ist bislang von der Politik zu wenig zu hören.

Kurzfristig fordern wir:

1. Wir erwarten schnellstmöglich die angekündigte Anpassung der EU-Beihilferahmen, wie von uns bereits wiederholt angemahnt. Damit könnte ein wesentlicher Beitrag zur Reduktion der Komplexität und Unverständlichkeit der Programme geleistet werden.
2. Kürzungen der zugesagten Hilfen durch nachträgliche Änderungen der Fördervoraussetzungen sind völlig inakzeptabel. Dies betrifft die Überbrückungshilfen wie offensichtlich auch die November- und Dezemberhilfen.
3. KfW-Kredite mit mehr als sechs Jahren Laufzeit dürfen nicht zum Nennbetrag angerechnet werden.
4. Das 80:20-Erfordernis für Mischbetriebe und verbundene Unternehmen ist sachwidrig. Es kann nicht sein, dass Brauereigaststätten, Winzer mit Hotel und Gastronomie oder ein Restaurant, das Schulcate Raster fallen.

5. Es muss endlich Klarheit darüber herrschen, wann nach welchen Kriterien große Unternehmen Anträge stellen können. Die größten Arbeitgeber der Branche dürfen nicht im Stich gelassen werden. Wir erwarten, dass die notwendige Genehmigung für dieses Antragsverfahren schnellstmöglich in Brüssel durchgesetzt wird.
6. Die wirtschaftliche Lage für unsere Branche ist dramatisch und wird sich tiefgreifend auch auf die Ausbildung und Fachkräftesicherung auswirken. Hier müssen wir gemeinsam gegensteuern.
7. Die Hilfen müssen so lange gewährt werden, notfalls auch mit Änderungen im Europäischen Recht, bis die Pandemie überwunden ist. Das ist die wichtigste Grundlage für die Sicherung unserer Existenzen.

Ein großer Hoffnungsträger sind die angelaufenen Impfungen ohne diese es wohl eine „never ending story“ geworden wäre. An erster Stelle haben Deutsche Firmen dazu beigetragen, dass in sensationell schneller Zeit ein Impfstoff entwickelt wurde – weitere werden jetzt folgen. Leider müssen wir davon ausgehen, dass es ein langer Weg sein wird, zur Normalität zurückzukehren. Um die Umsatzzahlen in unserer Branche zu erreichen, die vor der Pandemie möglich waren, wird es wahrscheinlich noch Jahre dauern.

Eine zügige und umfassende Impfung möglichst vieler Menschen ist die Voraussetzung für die Rückkehr zu einem Wachstumskurs. Wir brauchen beim Impfen so viel Tempo wie möglich. Jede Bürgerin und jeder Bürger muss ein Angebot erhalten und davon überzeugt werden, dass eine Impfung sinnvoll ist. Nur dann kommen wir in absehbarer Zeit zurück zur Normalität. Mit jedem Tag, den der Lockdown anhält, steigen die Folgekosten der Krise weiter. Wir sehen die Gefahr irreparabler Schäden für unsere Betriebe und unsere gesamte Branche, wie auch alle anderen mit uns zusammenhängenden Branchen, die Berlin so attraktiv gemacht haben. In diesem Jahr ist es an uns, den Bürgern dieser Stadt, genau hinzuschauen und genau hinzuhören, wenn uns die Menschen und die Parteien, die Verantwortlichen in der Politik sagen, was wir von ihnen nach der Wahl im September erwarten dürfen. Für welche Themen sie sich einsetzen werden um diese Stadt zum Wohle der Bürger für die Zukunft weiter zu entwickeln.

Wir werden für alle Unternehmen unserer Branche, stellvertretend für alle Unternehmer und Unternehmerinnen und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, von den Bewerbern wissen wollen, wie und mit welchen Themen sie sich für unsere Branche und alle damit zusammenhängenden Branchen und Dienstleistungen einsetzen und wie sie die gesellschaftliche und wirtschaftliche Zukunft gestalten möchten.

Ich denke, das ist für uns alle sehr wichtig, wichtiger denn je, genau zuzuhören und die richtigen Fragen zu stellen, um die richtigen Vertreter für uns zu finden, damit die Geschicke von Berlin zukünftig viel klarer und mutiger gestaltet wird, um diese, unsere lebenswerte Stadt, erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Wir laden die Parteien und die Politiker dieser Stadt schon heute ein zum aktiven Dialog, um gemeinsam darüber zu beraten, wie unsere Stadt morgen und in der Zukunft aussehen soll.

Wie Berlin aussehen soll, damit wir Bürger, alle Menschen, die über einen Zuzug in diese Stadt nachdenken, alle Unternehmen, die neue attraktive Standorte zur Ansiedlung für sich und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter suchen und alle Gäste, sich hier in dieser großartigen Stadt wohl und sicher fühlen.

In einer zukunftsfähig gestalteten Stadt mit einem vielfältigen attraktiven Angebot und einer starken und modernen Verwaltung.

Wir werden diesen Dialog anstoßen und hoffen, dass Sie alle diesen aktiv verfolgen, damit wir jetzt genau hinsehen, wem wir in Zukunft unsere Zukunft in die Hände geben.

Im Wahljahr 2021, in dem eine neue Regierung für Berlin gewählt wird, haben wir es in der Hand und es ist auch unsere Verantwortung die Zukunft der Stadt mitzugestalten.

Wir haben es in der Hand, mit den politischen Vertretern der Stadt Berlin und natürlich auch darüber hinaus ins Gespräch zu gehen und hinzuhören. Wer gibt uns Antworten auf unsere Fragen? Wer will in Zukunft zu diesen Themen in die Verantwortung gehen? Für wen sollen wir uns entscheiden, wer erhält unseren Auftrag für die Regierung dieser Stadt? Wer schreibt unsere Themen in ein Koalitionsprogramm?

Wir werden für alle Unternehmen und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und auch für unsere Partnerinnen und Partner und deren Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen stellvertretend diese Fragen stellen und wir bitten Sie uns dabei auf den gewählten Kanälen zu begleiten, damit wir alle zusammen die Antworten der Menschen, die sich für die Regierungsämter bei uns allen bewerben, richtig deuten können und wir daraus die richtigen Entscheidungen treffen und unsere Meinung für die Zukunft zu bilden.

Wie und mit wem geht es aus der Existenzbedrohung in eine Zukunftsfähigkeit. Diese Frage müssen wir uns beantworten lassen und wir haben dann die Wahl!

Lassen Sie uns als Branche und Bürger dieser Stadt zusammenhalten und für unsere Sache kämpfen und dafür sorgen, dass wir in der Zukunft mehr einbezogen werden, wenn es um die Gestaltung und die Zukunft unserer Stadt geht.

Ich wünsche Ihnen und uns allen vor allem Gesundheit und Durchhaltewillen in dieser Zeit!

Ich wünsche uns, dass wir möglichst schnell eine ausreichende Menge an Impfungen bekommen und dass die ganz großen Verwerfungen möglichst schnell aufhören werden.

In der Zwischenzeit werden wir uns im Verband weiter unermüdlich dafür einsetzen, dass die versprochenen Hilfen seitens der Politik bei uns ankommen, die notwendig sind, um durch die Pandemie zu kommen und um nach der Pandemie wieder durchstarten zu können. Ich schließe mit meinen allerherzlichsten guten Wünschen an und für Sie alle. Bitte bleiben Sie uns gewogen und unterstützen Sie uns weiter in unserer Arbeit für Sie.

*Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.
Ihr Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin*

Pleiten und Pannen

Hoffen auf Hilfe:

Die Auszahlung der Novemberhilfen begann, wenn auch mit Verzögerungen

Am 2. November mussten die gastgewerblichen Betriebe schließen. Bereits am 28. Oktober kündigte die Bundesregierung umfassende Hilfen für alle Betriebe an, die von den Beschränkungen im November betroffen sind. „Wir lassen in dieser ernsten Lage unsere Unternehmen und ihre Beschäftigten nicht allein, sondern erweitern nochmals unsere Hilfsangebote für die betroffenen Selbstständigen, Unternehmen und Einrichtungen“, versprach damals Wirtschaftsminister Peter Altmaier. Das Aufatmen der Betroffenen währte nur kurz, denn

Olaf Scholz zugesagt wurde. „Die versprochenen November- und Dezemberhilfen müssen jetzt endlich bei allen Betrieben ankommen“, drängt DEHOGA-Präsident Guido Zöllick. „Insbesondere gilt es, jetzt Klarheit zu schaffen und längst überfällige Korrekturen bei den Hilfsprogrammen vorzunehmen – wie vom DEHOGA seit Wochen gefordert. Das aktuelle Hilfschaos und die kaum noch zu überbietende Komplexität müssen beseitigt werden.“ Zu Beginn des Jahres endlich die Nachricht, dass die Auszahlung der Novemberhilfen am 11. Januar beginne. Doch die Geduld wurde

auf eine weitere harte Probe gestellt, denn eine peinliche Panne hielt den Vorgang erst einmal auf. Die Software zur Bearbeitung der Anträge funktionierte nicht. Der Bund hatte sie entwickelt und den Bundesländern zur Bearbeitung der Anträge zur Verfügung gestellt. Einen Tag später folgte die Entwarnung und die Mitteilung der Investitionsbank Berlin (IBB), die für die Antragsbearbeitung, Prüfung und Auszahlung der November- und Dezemberhilfen zuständig ist, dass nun die reguläre Prüfung und Auszahlung beginnen könne – knapp 80 Tage nachdem die Politik die Novemberhilfen versprochen hatte ... „Was hier mit unserer Branche passiert, ist eine Unverschämtheit. Da fühlt man sich als Unternehmer veräppelt“, kommentierte das



© pixabay/Markus Winkler

die Auszahlung ließ auf sich warten, lediglich Abschlagszahlungen landeten auf den Konten – und bei vielen noch nicht einmal diese. Die Folge: 75,5 Prozent der Gastronomen und Hoteliers bangen laut einer Umfrage des DEHOGA-Bundesverbands um ihre Existenz. Jeder vierte Unternehmer (24,9 Prozent) zieht konkret die Betriebsaufgabe in Erwägung, denn die Kassen sind leer, die Kosten weiterhin hoch. Die Unternehmer und Unternehmerinnen fühlten sich zunehmend von der Politik im Stich gelassen. Das ist genau das Gegenteil von „schnell und unbürokratisch“, wie es von den Bundesministern Peter Altmaier und

Viele der Gastgeber Berlins warten weiter auf die zugesagten Hilfen.

Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin gegenüber der Berliner Morgenpost.

Viele der betroffenen Betriebe suchen Rat und Unterstützung beim Verband. „Jeder Fall ist individuell und wird bei uns auch so behandelt“, erklärt René Kienker, Justiziar des DEHOGA Berlin. In der Summe der Fälle geht es häufig um die Diskrepanz zwischen Presseveröffentlichungen und Realität, sprich: erwartete, zugesagte Hilfsmaßnahmen und leere Konten. „Die Betriebe brauchen jetzt schnell, unkompliziert, sicher und verlässlich Geld, um liquide zu sein.“

WE'RE TEMPORARILY CLOSED

© pixabay / Gerd Altmann

Gastronomen gehören zu den größten Leidtragenden der Corona-Krise.

Überblick bewahren!

Nach rund zehn Monaten Pandemie zeigt sich, dass das Fördersystem äußerst komplex ist oder einfacher gesagt: Selbst Fachleuten fällt es angesichts von Überbrückungshilfe I, Überbrückungshilfe II, Überbrückungshilfe III, Novemberhilfe, Dezemberhilfe, zahlreicher Ausnahme-, Unterausnahme-, Sonder- und EU-Regelungen ... schwer, den Überblick zu behalten. Sogar Steuerberater raufen sich hin und wieder die Haare angesichts dieses komplizierten – mache/r sagt auch wirren – Konstrukts. Hinzu kommen die oftmals für den Laien nur mühsam verständlichen Formulierungen mit ungewohnten Begrifflichkeiten. Mitte Januar schob sich das EU-Beihilfe-

„Die Betriebe brauchen jetzt schnell, unkompliziert, sicher und verlässlich Geld, um liquide zu sein.“

recht in den Fokus der Diskussionen. Der Sachverhalt: Wenn Betriebe mit über zehn Mitarbeiter*innen von der bundeseigenen Förderbank KfW ausgegebenen Corona-Sonderkredite in Anspruch nahmen, gelten diese laut EU-Recht als Zuschüsse und werden unter Umständen auf die November- und Dezemberhilfen angerechnet. Insbesondere dann, wenn die Laufzeit mehr als sechs Jahre beträgt. „Das war für viele eine böse Überraschung. Hier muss dringend eine Flexibilisierung erfolgen, die angesichts der aktuellen Situation Beihilfegrenzen nach oben setzt. Ein Kredit ist kein Zuschuss und darf auch nicht so behandelt werden“, fordert René Kienker. Dies gehört auch zu den aktuellen politischen Forderungen des DEHOGA Bundesverband. Nach wie vor vernachlässigen die Förderprogramme oftmals sog. verbundenen Unternehmen, also Ketten-Hotels und -Restaurants. „Hier muss dringend eine Nachbesserung erfolgen“, so Justiziar Kienker – auch im Hinblick auf eine Zeit nach Corona.

Gibt es Januarhilfen?

„Im klassischen Sinne nicht“, weiß Justiziar Kienker. „Es wird – nach dem gegenwärtigen Informationsstand – eine Überbrückungshilfe III geben, die von Januar bis Ende Juni 2021 in Anspruch genommen werden kann, wenn bestimmte Kriterien erfüllt sind.“ Eine Antragstellung auf Überbrückungshilfe III ist derzeit (Stand: Mitte Januar) noch nicht möglich. Fachleute erwarten Mechanismen wie bei der Überbrückungshilfe I und II, d. h., dass erneut die Steuerberater die Unterlagen nach den bisher praktizierten Kriterien prüfen und einreichen müssen.

Fristverlängerung für Hilfgelder

Die Anträge für die Novemberhilfe können noch bis zum 31. Januar 2021 gestellt werden. Die Antragsstellung für die Dezemberhilfe ist ab sofort bis zum 31. März 2021 möglich. Antragsberechtigt sind direkt und indirekt von den temporären Schließungen betroffene Unternehmen und Solo-Selbständige entsprechend den Regelungen der Novemberhilfe.

Wichtig zu wissen: Die November-/Dezemberhilfe überschneidet sich mit der zweiten Phase des Überbrückungshilfeprogramms II (September bis Dezember 2020). Eine Inanspruchnahme der Überbrückungshilfe schließt die Inanspruchnahme der November-/Dezemberhilfe jedoch nicht aus. Die Zahlungen werden angerechnet.

Notwendige Fristverlängerung

Wissenschaftler entwickeln unterschiedliche Szenarien für die Dauer der Corona-Pandemie, die eine Aussage eint: Sie verschwindet alles andere als schnell. Deshalb ist es notwendig, „den Insolvenzschutz für Betriebe bis mindestens 31. März 2021 zu verlängern“, fordert René Kienker.

von Brigitte Menge

DEHOGA
BERLIN

Rechtssicher, schnell und umfassend informiert Sie die Website des DEHOGA Berlin über die aktuellen Entwicklungen in Sachen Hilfsprogramme:

www.dehoga-berlin.de

Den kostenlosen Newsletter können Sie abonnieren unter:

www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/presse-medien/newsletter

Der Pankower Alleingang

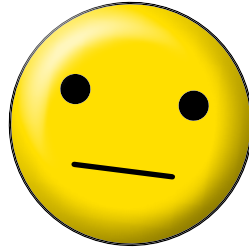
Lebensmittel-Smileys:

Berlins größter Bezirk veröffentlicht Hygienemängel online

Es ist eines jener Themen, deren Geschichte lang ist: Das Thema Lebensmittel-Transparenz. Ampeln, Smileys oder Kontrollbarometer beschäftigen seit knapp 15 Jahren die Branche. Gegenwärtig wird für die Hauptstadt das „Transparenzbarometer“ – in vollem Wortlaut „Gesetz zur Transparentmachung von Ergebnissen amtlicher Kontrollen in der Lebensmittelüberwachung“ – vorbereitet. Es sorgt dafür, dass an den Türen der Restaurants, Cafés, Kantinen, aber auch Metzgereien und Bäckereien ein Farbbarmeter anzeigt, wie es hier um die Hygiene bestellt ist. Berlin ist damit bundesweiter Vorreiter.

Die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, in deren Verantwortungsbereich diese Gesetzeslage fällt, bezog uns als Interessenvertreter der Gastgeber Berlins diesmal bereits in der Erarbeitungsphase des Gesetzes ein. Dabei versicherte Justizsenator Dirk Behrendt gegenüber dem DEHOGA Berlin, dass dieses Gesetz nicht während der Pandemie in Kraft tritt, um die Gastronomen nicht zusätzlich zu belasten.

Da sorgte Pankow Ende des Jahres 2020 für Schlagzeilen, denn das Bezirksamt stellte als erstes Amt in Deutschland die Kontrollergebnisse der Lebensmittelüberwachung online. Verwunderung auch beim DEHOGA Berlin, schließlich kippte bereits 2014 ein Gericht das damalige Pankower Smiley-System auf Grund nicht ausreichender Rechtsgrundlagen. Wir fragten Daniel Krüger, Bezirksstadtrat und Leiter der Abteilung Umwelt und öffentliche Ordnung in Pankow, warum sich sein Amt zu diesem Schritt entschlossen hat. „Verbraucherschutz gerät in der öffentlichen Wahrnehmung immer stärker in den Fokus, ich denke an die Forderungen der Verbraucherschutzorganisationen, auch die Politik erwartet hier mehr Transparenz. Mit der neuen EU-Kontrollverordnung sind hierfür die Voraussetzungen geschaffen. Die Einführung des Smiley-Systems sehe ich auch als ein Stück Eigenkontrolle, da die amtliche Kontrolle hier einen Leistungsnachweis ihres Handelns erbringt.



*Die
Einführung
des Smiley-
Systems sehe
ich auch
als ein Stück
Eigenkontrolle*

*Daniel Krüger,
Bezirksstadtrat Pankow*

Die Position des DEHOGA Berlin ausführlich im Interview mit Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder in **hogaAKTIV** 11/2020, S. 10/11

Aber natürlich soll es auch und gerade Anreiz für die zu kontrollierenden Unternehmen sein, die gesetzlichen Vorgaben in Fragen der Lebensmittelhygiene, nicht als Placebo, sondern als Maßstab ihres Handelns zu erkennen“, so der AfD-Politiker. „Ich kann deswegen nur dafür werben, weil gerade die in der DEHOGA organisierten Unternehmen an dieser Stelle vorbildhaft sind. Ordentlich arbeitende Lebensmittelbetriebe haben höhere Kosten: Schulung von Beschäftigten, Produktkennzeichnung, Hygienebeseitigung oder Aufstellung von Reinigungs- und Desinfektionsplänen. Insofern sehe ich hier eine zusätzliche Werbemöglichkeit, mit der für Kunden dokumentiert wird, dass in diesen Betrieben sauber gearbeitet wird“, erklärt Daniel Krüger.

Veröffentlicht werden auf den Seiten der Pankower Smiley-Seiten die kontrollierten Betriebe. Per Click sind die Protokolle einsehbar. Fotos dokumentieren die Missstände. Auffallend ist, dass vor allem die Imbisse schlechte bis sehr schlechte Noten erhalten.

Und wie bewertet der DEHOGA Berlin den Pankower Alleingang? Thomas Lengfelder, Hautgeschäftsführer des DEHOGA Berlin: „Wenn schon ein solches System installiert werden soll, funktioniert es nur einheitlich für die ganze Stadt. Die allermeisten unserer Betriebe arbeiten gut und können sich auch hinter den Kulissen sehen lassen. Hygiene-Kontrollen sind stets Momentaufnahmen. Jeder der betreffenden Betriebe muss die Chance haben, einen Fehler zu korrigieren. Daher das Recht auf Vorkontrolle vor Veröffentlichung. Die Veröffentlichung von Ergebnissen nach der Erstkontrolle kann für den Betrieb existenzbedrohend sein, weil die Gäste dann wegbleiben.“

von Brigitte Menge

Die Ergebnisse der Pankower Lebensmittel-Kontrollen unter:

www.pankow.lebensmittel-kontrollergebnisse.de
www.lebensmittelsmiley.de

Niederlage für Booking.com vor dem Europäischen Gerichtshof

Hotels können sich vor deutschen Gerichten gegen Marktmachtmissbrauch des Buchungsportals wehren



Der Hotelverband Deutschland (IHA) ließ in einem Musterverfahren vor dem Europäischen Gerichtshof (EuGH) klären, ob sich ein deutsches Hotel gegen missbräuchliches Marktverhalten von Booking.com vor einem deutschen Gericht wehren kann oder ob ein Amsterdamer Gericht zuständig ist. In dem seit 2015 schwelenden Rechtsstreit hat der EuGH in Luxemburg mit heutigem Urteil die Rechtsauffassung des Hotelverbandes vollumfänglich bestätigt und ist damit den Schlussanträgen seines Generalanwalts Henrik Saugmandsgaard Øe vom 10. September 2020 gefolgt. „Diese Grundsatzentscheidung der obersten Richter der Europäischen Union ist ein enorm wichtiger Zwischenerfolg für uns im Kampf David gegen Goliath“, erklärt IHA-Vorsitzender Otto Lindner. „Wir gehen davon aus, dass die nun erfolgte erhebliche Absenkung der Hürden für den Rechtsweg zu einer gewissen Disziplinierung im Marktverhalten des marktmächtigen Buchungsportals mit Firmensitz in Amsterdam führen wird.“

Das Verfahren geht auf die vom Hotelverband unterstützte und seit 2015 anhängige Klage des Hotels Wikingerhof in Kropp (Schleswig-Holstein) gegen das aus seiner Sicht missbräuchliche Verhalten des marktbeherrschenden Buchungsportals Booking.com zurück. Konkret beklagt das Hotel eine von Booking.com ohne seine Kenntnis und Zustimmung durchgeführte Rabattaktion, die generelle Höhe des Kommissionssatzes und einen nur eingeschränkten Zugang zu Kundendaten. Das Landgericht Kiel hatte die Klage des Wikingerhofs am 27. Januar 2017 wegen internationaler Nichtzuständigkeit des Gerichts abgewiesen und auf Amsterdam, den Firmensitz von Booking.com, als Gerichtsstand verwiesen (Az.: 14 HKO 108/15 Kart).

Diese Grundsatzentscheidung der obersten Richter der Europäischen Union ist ein enorm wichtiger Zwischenerfolg für uns im Kampf David gegen Goliath ...

IHA-Vorsitzender Otto Lindner

In der Urteilsbegründung des EuGH heißt es wörtlich:

„Die Plattform Booking.com kann von einem Hotel, das sie nutzt, grundsätzlich vor einem Gericht des Mitgliedstaats, in dem das Hotel liegt, auf Unterlassung eines etwaigen Missbrauchs einer beherrschenden Stellung verklagt werden. Auch wenn die Verhaltensweisen, deren Unterlassung begehrt wird, im Rahmen eines Vertragsverhältnisses stattfinden, ist die besondere Zuständigkeitsregelung der Brüssel-la-Verordnung für Verfahren anwendbar, die eine unerlaubte Handlung oder eine Handlung, die einer unerlaubten Handlung gleichgestellt ist, oder Ansprüche aus einer solchen Handlung zum Gegenstand haben.“

Die Berufung gegen dieses Urteil wies das OLG Schleswig am 12. Oktober 2017 ab, wobei eine Revision zum Bundesgerichtshof explizit nicht zugelassen wurde, da das OLG Schleswig der Sache keine grundlegende Bedeutung beimaß. Die hiergegen erhobene Nichtzulassungsbeschwerde des Hotels beim Bundesgerichtshof in Karlsruhe hatte am 17. Juli 2018 Erfolg (Az.: KZR 66/17). Aufgrund der europarechtlichen Klärungsbedürftigkeit und Bedeutung des Verfahrens beschloss der BGH, die relevante Rechtsfrage zur Auslegung des Art. 7 EuGVVO dem Europäischen Gerichtshof vorzulegen.

„Wir freuen uns, dass der Europäische Gerichtshof mit seinem Urteil für Rechtssicherheit, vom 24. November 2020, in Zeiten der Internationalisierung und Digitalisierung zentralen Frage gesorgt hat. Denn es macht faktisch einen erheblichen Unterschied aus, ob sich David gegen Goliath mit niederländischen Anwälten in fremder Sprache und in ungewohntem Rechtsrahmen in Amsterdam gegen rechtswidriges Verhalten wehren muss, oder ob jeder Beherbergungsbetrieb in Deutschland vor das für seinen Standort zuständige Landgericht ziehen kann“, unterstreicht Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes

Deutschland (IHA), die grundlegende Bedeutung des Urteils. „Damit ist der Weg vor deutsche Gerichte nun auch in der Causa Wikingerhof frei, die sich nun in der Hauptsache mit den konkreten Vorwürfen des Marktmachtmissbrauchs durch Booking.com auseinander zu setzen haben.“

 www.hotellerie.de

Geschlossen oder leer

Berliner Hotelmarkt im Dezember 2020

Darf oder darf nicht an Weihnachten und Silvester ein Hotelzimmer an Touristen vermietet werden? Die Antwort der Länderregierungen auf diese Frage war wie gewohnt verschieden und mitunter durchaus kreativ in der Formulierung. Niedersachsen beispielsweise entschied, dass die direkte Teilnahme an einer familiären Weihnachtsfeier ein „nicht-touristischer Übernachtungsgrund“ sei und Baden-Württemberg stufte Familienbesuche an den Weihnachtsfeiertagen vom 24. bis zum 26. Dezember als „privaten Härtefall“ ein. Deutlich schnörkelloser gab Berlin bekannt: Touristen nein, Verwandte ja, und auf touristische Aktivitäten wie Sightseeing wäre doch bitte zu verzichten. Hohe Erwartungen an eine Jahresend-Rallye hatte die Hotelwirtschaft indes eh keine mehr. Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, prognostizierte Mitte Dezember eine Belegungsrate um fünf Prozent zu Weihnachten, und bereits am 22. November gab Ramona Pop, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe, bekannt, dass es auch keine Einladung zu der größten Open-Air-Silvester-Party Europas am Brandenburger Tor geben würde. So blieb der Hotellerie, neben dem Hoffen auf bessere Zeiten, der wehmütige Blick zurück auf die Traumwachstumsraten zum Jahreswechsel 2019/2020 von +4,2% bei vollen Häusern mit einer durchschnittlichen Belegungsrate von 85,2%.



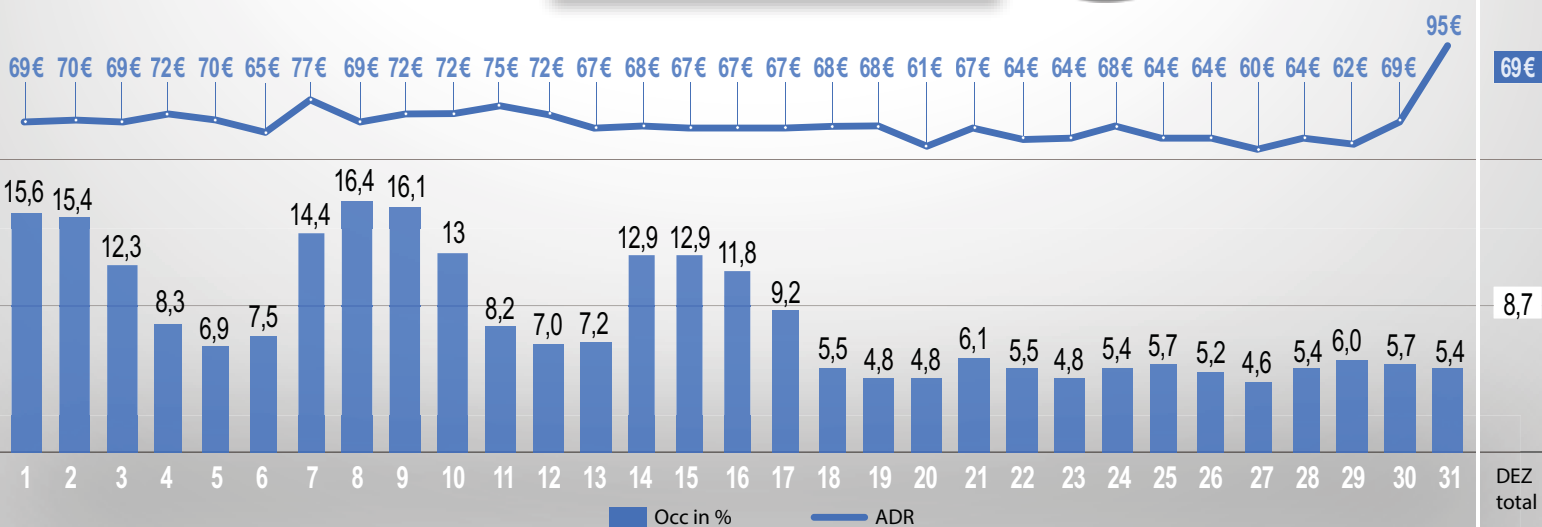
© marco-bianchetti

Bilanz des letzten Monats in 2020:

Belegungsraten in der ersten Hälfte des Dezembers an den Wochentagen im knappen zweistelligen Bereich (16,4% in der Spitze), Monatstiefstand war am 19. und 20. Dezember mit 4,8%. Die höchste Belegungsrate in der zweiten Dezemberhälfte erzielte der 2. Weihnachtsfeiertag (Belegungsrate bei 5,7%) sowie der 29.12. mit 6,0%. Erreichter Monatsdurchschnitt über alle Hotelkategorien 8,7% bzw. 3-Sterne 12,3%, 4-Sterne 7,7% sowie 5-Sterne 5,3%. Kein Trost, aber bemerkenswert ist die relative Standfestigkeit der Zimmerrate angesichts der Belegungsrate. Sie gab zu den Festtagen „nur“ um -18,7% im Vergleich zum Vorjahr nach.



Berlin: Occ/ADR im Dezember 2020



DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden: www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/
 Fairmas GmbH, EUREF-Campus 13, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521 @ office@fairmas.com www.fairmas.com

Coronavirus:

Wie geht es 2021 weiter für den Berlin-Tourismus?

Im Gespräch mit Burkhard Kieker,
Geschäftsführer von *visitBerlin*



© visitBerlin, Foto: Thomas Kierok

Herr Kieker, die Corona-Pandemie hat die Tourismus-Branche in Berlin mit voller Wucht getroffen. Wie ist die aktuelle Situation?

Nach den Lockerungen im Sommer und dem damit verbundenen leichten Aufwärtstrend befindet sich der Berlin-Tourismus seit Anfang November im tiefsten Winterschlaf. Die nächsten Monate werden ein Kraftakt für unsere Branche. Rückblickend erwarten wir für 2020 etwa elf bis zwölf Millionen Übernachtungen. Das sind rund 30 Prozent der Übernachtungen im Vergleich zu 2019, dem bisher erfolgreichsten Jahr mit 34 Millionen Übernachtungen.

Wie ist Ihre Einschätzung, wann kann Berlin wieder Gastgeber sein?

Das hängt vom weiteren Verlauf der Pandemie ab und wie schnell die Impfungen vorangehen. Unserer Einschätzung nach werden spätestens im Sommer wieder Reisen möglich sein. Wir gehen von der Formel „Impfung plus sechs Monate“ aus.

Wie bereitet sich *visitBerlin* darauf vor?


Das Bedürfnis der Menschen nach Reisen und Zerstreuung wird nach den Monaten im Lockdown enorm sein. Wir schaffen Aufmerksamkeit für Berlin für die Zeit danach.

Burkhard Kieker, Geschäftsführer visitBerlin

Auf unserer Webseite und unseren Social-Media-Kanälen, im Blog sowie in Online-Seminaren und Newslettern zeigen wir den Kunden das vielfältige Angebot der Stadt. Berlin bietet neben Kultur, exzellenter Gastronomie auch viel Wasser und Natur. Unser Ziel ist es, das Image der Stadt dahingehend zu erweitern. Dafür bereiten wir eine Kampagne vor, die im Frühjahr starten soll.

Wie wird es für den Tourismus weitergehen?

Wir gehen davon aus, dass spätestens 2024 die Folgen der Krise überwunden sein werden. Es wird sich aber noch zeigen müssen, wie stark die Kaufkraft unserer Gäste sein wird. Dass 60 Prozent eher gebildete Angehörige der mittleren Generation mit höherem Einkommen sind, stimmt mich optimistisch. Sie reisen vor allem aus Deutschland oder dem näheren Europa nach Berlin und wollen die Kultur, das gute Essen und die modernen Hotels genießen. Mit dem neuen Humboldt Forum und der Wiedereröffnung der Neuen Nationalgalerie erwartet Berlin seine Gäste mit gleich zwei neuen Highlights.

 www.about.visitBerlin.de



Das The Mandala Hotel ist zertifizierter Top-Ausbildungsbetrieb

Auch wenn wir uns das Jahr 2020 allgemein etwas anders vorgestellt hatten, so können wir in diesem Jahr dennoch ein paar Erfolgserlebnisse verzeichnen. Nachdem unser ONO Spa erst kürzlich den Spa Star Award in der Kategorie „Bestes City Spa Deutschlands“ gewonnen hat, werden auch die Leistungen unseres The Mandala Hotels auf Ausbildungsebene anerkannt, denn wir wurden vom DEHOGA mit dem Siegel Top-Ausbildungsbetrieb zertifiziert.



Was bedeutet das DEHOGA-Siegel Top-Ausbildungsbetrieb?

Hierbei handelt es sich um das erste bundes- und branchenweite Ausbildungssiegel des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA), das jedem gastgewerblichen Betrieb offensteht- egal ob Restaurant, Hotel, System- oder Gemeinschaftsgastronomie, unabhängig von Größe und Konzept.

Betriebe wie wir, die sich als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifizieren lassen, verpflichten sich verbindlich auf zwölf Leitsätze für eine Ausbildung mit hoher Qualität und konkretisieren ihre betrieblichen Maßnahmen in einer Betriebsbefragung- für uns und Auszubildende also eine Win-Win-Situation, denn angehende Azubis und ihre Eltern sehen auf den ersten Blick, in welchen Betrieben der Hotellerie und Gastronomie sie mit einer exzellenten Ausbildung rechnen können und wir als Betrieb haben die Möglichkeit, aus der Vielzahl der ausbildenden Hotels in Berlin hervorzustechen und junge Talente von unserem hohen Ausbildungsstandard zu überzeugen.

Die Angaben von uns Betrieben werden durch die Auszubildenden im Rahmen einer anonymen Befragung selbst überprüft und bestätigt. Die Qualität der Ausbildung ist damit garantiert und das Siegel Top-Ausbildungsbetrieb umso glaubwürdiger.

Die 12 Leitsätze des Qualitätssiegels

Mit den folgenden Leitsätzen identifizieren wir uns seit jeher und prägen daher den Umgang mit unseren Auszubildenden:

1. Orientierungsphase und Einarbeitungszeit

Wir ermöglichen einen optimalen Start in die Ausbildung durch eine angemessene Orientierungsphase und Einarbeitungszeit.

2. Bezugsperson und Ansprechpartner

Jede/r Auszubildende hat eine Bezugsperson im Betrieb, die ihm bei Fragen und Problemen als Ansprechpartner/in zur Seite steht. Unser langjähriger Restaurantleiter, Herr Finster, ist gleichzeitig Ausbildungsleiter und damit erster Ansprechpartner für unsere Azubis.

3. Qualifizierung der Ausbilder

Die Qualifizierung und Präsenz unserer Ausbilder/innen garantiert eine Ausbildung auf fachlich und menschlich hohem Niveau.

4. Arbeitsklima

Unser Arbeitsklima ist geprägt von Weltoffenheit, Fairness, Toleranz und Respekt.

5. Wertschätzung

Wir wertschätzen die Persönlichkeit und die Leistung unserer Auszubildenden und sind offen gegenüber konstruktivem Feedback.

6. Förderung der Auszubildenden

Wir fördern die Teilnahme an berufsbezogenen Projekten, Wettbewerben und Schulungen durch unsere Azubi Academy. Beim Creative Cup Berlin-Brandenburg beispielsweise rangieren unsere Azubis jedes Jahr auf den vorderen Plätzen.

7. Berufsschule

Die Berufsschule ist unser Partner bei der dualen Ausbildung, mit dem wir Austausch und Zusammenarbeit pflegen.

8. Abschlussprüfung

Unsere Auszubildenden werden intensiv auf die Abschlussprüfung vorbereitet.

9. Karriere und Weiterbildung

Wir unterstützen unsere Auszubildenden bei der Planung ihrer Karriere und Weiterbildung.

10. Work-Life Balance

Wir achten auf eine Balance von Arbeit und Privatleben.

11. Arbeitszeit und Ausbildungsvergütung

Das Einhalten der gesetzlichen Bestimmungen und des Ausbildungsrahmenplans ist für uns selbstverständlich. Darüber hinaus orientieren wir uns bezogen auf Arbeitszeit und Ausbildungsvergütung an den tariflichen Regelungen.

12. Verantwortung

Verantwortliches Handeln für das Image der gesamten Branche.

 www.themandala.de



Wer, wenn nicht wir?

„...DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG -
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT

So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel "TOP-Ausbildungsbetrieb"
mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Sie Ihren Betrieb zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver Ausbildungsbetrieb hervor.

www.topausbildung.de/mitmachen

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



Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder
senden Sie uns eine E-Mail an info@topausbildung.de!

Eine Initiative des
 **DEHOGA**

Speisekartendiagnose – Was ist das denn bitte?

Renner, Penner, Schläfer und Gewinner. Alles Begriffe, die wir alle schon einmal gehört haben und trotzdem nicht genau wissen, was damit gemeint ist. Zugegeben: Nach einer 14-Stunden-Schicht haben wir als Chefs auch keine große Motivation mehr, uns auch noch mit betriebswirtschaftlichen Zahlen auseinander zu setzen. Hinzu kommt, dass diese Begriffe sehr verwirrend sein können und falsch interpretiert werden. Wie zum Beispiel der Begriff *Speisekartendiagnose*.

Wie oft hört man von seinen Kollegen, die berichten: „Ich habe heute schon 10 mal Kürbissuppe verkauft, das ist ja echt ein Renner.“

Gefühlt mag das ja richtig sein, aber oft sind genau diese Gerichte finanziell gefährlich. Die Anzahl der Verkäufe sagt ja nichts über den Deckungsbeitrag aus.

Genau hier setzt die sogenannte Speisekartendiagnostik an.

Durch regelmäßige Überprüfung dieser Daten erfahren Sie:

- welche Verkäufe Sie ankurbeln müssen,
- welche Gerichte Sie lieber gar nicht aktiv anbieten,
- welche Gerichte lieber ganz von der Speisekarte gestrichen werden sollten,
- welche Gerichte verändert werden müssen,
- welchen Stellenwert die Gerichte im Verkauf haben,
- und wo Sie ggf. die Preise anpassen müssen.

Hierfür werden alle Produkt nach zwei Kriterien bewertet und eingestuft.

Kategorie		Klassifikation
Deckungsbeitrag	Verkaufsmix	
1. hoch	hoch	Gewinner
2. niedrig	hoch	Renner
3. hoch	niedrig	Schläfer
4. niedrig	niedrig	Verlierer

Deckungsbeitrag

Der Deckungsbeitrag, den Sie mit einem Gericht im erfassten Zeitraum erwirtschaftet haben. Dieser Deckungsbeitrag je Gericht wird mit dem Gesamtdeckungsbeitrag je Angebotsgruppe verglichen. Ist der Deckungsbeitrag höher als der Durchschnitt wird er mit „hoch“ bewertet, liegt er darunter mit „niedrig“.



René Kaplick und Carsten Rengert

© Gastro Piraten

Verkaufsmix

- Die Anzahl der verkauften Portionen je Gericht/Anzahl je Getränk wird mit der Gesamtzahl der verkauften Stückzahlen der jeweiligen Angebotsgruppe verglichen. Liegt die Anzahl über dem Durchschnitt so wird der Artikel mit „hoch“ bewertet, sollten weniger Portionen verkauft worden sein mit „niedrig“.

Welche Angaben benötigen Sie für die Erstellung einer solchen Speisekartendiagnose?

- Einkaufspreise, Rezepturen und Kalkulationen Ihrer Speisen und Getränke,
 - die Verkaufspreise,
 - die Anzahl der Verkäufe (am besten über ein Jahr).
- Tun Sie Ihrem Betrieb und Sich selbst den Gefallen und nehmen Sie den Aufwand hierfür in Kauf. Nur durch regelmäßige Analyse der Zahlen können Sie rechtzeitig die richtigen strategischen Entscheidungen treffen.

Wenn Sie wissen wollen, wie Sie richtig kalkulieren, geht es [hier](#) zu unserem kostenlosen E-Book.

www.gastro-piraten.de



Auf Distanz zu mehr Kontakt



Kontaktbeschränkungen als Chance für die Gastkommunikation

Die Hotelbranche rüstet für das „New Normal“ im kommenden Jahr. Ziel ist es weiterhin, den physischen Kontakt mit dem Gast so gering wie möglich zu halten – aus Sicherheit, aber auch für das Wohlbefinden des Gastes. Dabei darf jedoch das Persönliche nicht auf der Strecke bleiben.

Persönliche Ansprache, eine familiäre Atmosphäre und die Erfüllung individueller Wünsche sind das Fundament eines erfolgreichen Hotelbetriebs. Je mehr der physische Kontakt zum Gast jedoch reduziert wird, Mitarbeiter auf Abstand zu ihm gehen müssen und Gäste aus gewissen Regionen sogar abgewiesen werden müssen, desto schwieriger ist es, dieses Fundament aufrecht zu erhalten. Hotels laufen Gefahr, für ihre Gäste zum gesichtslosen Dienstleister zu werden. Sie müssen also nicht nur daran arbeiten, dem Gast vor Ort ein sicheres Gefühl zu geben, sondern gleichzeitig Gelegenheiten ergreifen, aktiver auf anderen Wegen und Kanälen zu kommunizieren.

Von Anfang an im Austausch

Der digitale Meldeschein ist längst Realität und auch Zahlungsmittel und -präferenzen können mittlerweile vorab vom Gast hinterlegt werden. Der physische Kontakt an der Rezeption wird minimiert und dem Wunsch der Gäste nach einem effizienten Check-In mit minimalem Mitarbeiterkontakt entsprochen. Aber es muss um mehr gehen, als in einem Online-Formular standardisierte Textfelder auszufüllen. Für Hoteliers bietet sich die Chance, den Kommunikationsfaden früh aufzunehmen und über den bürokratischen Akt hinauszudenken. So kann der Gast beispielsweise für den Grund seines Besuchs gefragt werden, nach individuellen Wünschen oder welche Art der Anreise er plant. Das Rezeptionsteam oder auch das Housekeeping profitieren gleichermaßen von diesen Vorabinformationen, die idealerweise direkt und automatisch ins System laufen. So kann auch auf Distanz individuell auf den Gast eingegangen werden und sich um persönliche Wünsche oder nicht erwartete Aufmerksamkeiten schon im Vorfeld gekümmert werden.

Rolle neu definiert

Die schwankende Dynamik des Infektionsgeschehens und immer neue Regulierungen ändern die Rolle der Rezeption als Hauptkontaktpunkt dauerhaft. Digitale Kommunikationswege können den Service am Gast auf einen neuen Kanal heben und zudem den Gesprächsfaden früh aufnehmen lassen. In eine fortwährende, passgenaue Kommunikation zu investieren erlaubt Hotels enger am Gast zu bleiben, auch auf Distanz.

Eva-Maria Bleifuss



© Guestline

Über die Autorin

Eva-Maria Bleifuss leitet das operative Geschäft im deutschsprachigen Raum beim Cloud-Hospitality-Lösungsanbieter Guestline. Zuvor besetzte Sie leitende Positionen im Vertrieb bei führenden Technologie- und Hospitalityunternehmen, darunter Sabre, TrustYou und h2c. Bleifuss hat über zehn Jahre Erfahrung in der Tourismusbranche.

Über Guestline:

Guestline bietet cloudbasierte Hospitality-Softwarelösungen für das Property Management, das Gästelerlebnis und das Buchungsmanagement. Die breite Palette innovativer und zukunftssicherer Lösungen von Guestline erlaubt es unabhängigen Hotels und kleinen Hotelgruppen, eine maximale Auslastung zum profitabelsten Preis zu erzielen.

Seit über 28 Jahren am Markt, beinhaltet das Produktportfolio von Guestline u. a. eine PMS, CRS, C&B, Channel Manager, EPoS, IBE und GuestPay. Zusätzlich integriert die Property Management Software via API mit über 200 Drittanbieter-Lösungen. Guestline hat Niederlassungen in Deutschland, Großbritannien, den Niederlanden, Belgien, Irland und Thailand und unterstützt über 2.500 Hotels in 25 Ländern.

 www.guestline.com/de

Das rechtssichere Videokonferenz-System: einfach, sicher, schnell



Das Homeoffice ist immer mehr zur neuen Normalität geworden. Meetings finden meist virtuell statt. Teams, Geschäftspartner und Kunden müssen neue und einfache Wege finden, miteinander zu kommunizieren. Erschwerend kommt der Wegfall des Privacy Shields hinzu, das bisher den Schutz personenbezogener Daten regelte, die aus einem EU-Mitgliedsstaat in die USA bzw. an amerikanische Firmen übertragen wurden.



Mit dem Beschluß 2016/1250 hat der EuGH die Wirksamkeit des Privacy Shields aufgehoben. Die Tragweite dieses Beschlusses betrifft auch die Nutzung von Videokonferenz-Anbietern mit Sitz in den USA: auch Tochtergesellschaften von amerikanischen Anbietern innerhalb der EU, unterliegen dem US-Recht und sind auf Anforderung der Behörden verpflichtet, personenbezogene Daten ihrer Kunden und Nutzer herauszugeben. Somit ist die Nutzung dieser Videokonferenz-Systemen lt. EuGH unzulässig.

Die leichte und intuitive Bedienung bietet einen weiteren Mehrwert für die Nutzer.



Die Firma app squared hat mit der Videokonferenz-Lösung vicos² eine Lösung geschaffen, wie man personenbezogene Daten rechtskonform verarbeiten kann. Basis ist die Open-Source-Lösung Jitsi. Systemauslastung, Traffic und weiteres können mit den inkludierten Monitoring-Tools Grafana und Prometheus optimal im Blick behalten werden. Ein eigens entwickeltes ControlPanel über das sich verschiedene Optionen und individuelle Einstellungen vornehmen lassen, rundet das Angebot ab. Mögliche Individualisierung durch Farbanpassungen und Logo-Einsatz unterstreichen die eigene Unternehmens-Cl.

Die leichte und intuitive Bedienung bietet einen weiteren Mehrwert für die Nutzer. Der Download einer Applikation, wie bei vielen anderen Anbietern, ist nicht erforderlich. Das System funktioniert rein browserbasiert. Der Moderator kann auf dem eigenen Server einen Meetingraum schnell und einfach erstellen. Die Teilnehmer werden per Link zu einem Meeting eingeladen. Die Erstellung eines Teilnehmerkontos bzw. von Nutzerlizenzen ist nicht erforderlich. Auf Wunsch kann der Meetingraum passwortgeschützt werden.

Den Nutzern stehen übliche Funktionen wie öffentlicher und privater Chat, Ausschalten von Mikrofon und Kamera uvm. zur Verfügung.

www.vicos2.live

www.app-squared.com

**APP
SQUARED**

HS/3 Hotelsoftware – ein sicherer Partner



© HS/3 Hotelsoftware



Das Leistungsangebot von HS/3 ist genau auf die mittelständische Hotellerie zugeschnitten.

Mit den Editionen Basic, Professional und Premium und dem modularen Aufbau bietet HS/3 für jede Hotelgröße die passende Lösung. Weit über hundert zertifizierte Schnittstellen zu fast allen führenden Drittanbietern sind in HS/3 optional verfügbar.

Mit der BLUEBOX bietet HS/3 seinen Kunden und Interessenten zudem eine leistungsstarke und sichere Hardwarelösung mit extrem hoher Verfügbarkeit und vollautomatisierter Online-Datensicherung. Qualifizierte Schulungen und ein kundenorientierter Support, der bei Bedarf auch an 365 Tagen zur Verfügung steht, sind die weiteren Säulen des Produktportfolios.

Als langjähriger Kompetenz- und Premiumpartner fast aller DEHOGA-Verbände ist HS/3 bestens vernetzt und anerkannt.

HS/3 Hotelsoftware ist seit annähernd dreißig Jahren ein sicherer und verlässlicher Partner für die mittelständische Hotellerie. Als einer der führenden Frontoffice-Hersteller betreuen wir weit über 5.000 Kunden. Der Hotelier profitiert durch die effizienten Prozesse und intuitive Bedienung von einem schnellen „Return on Investment“. Die kontinuierliche Weiterentwicklung von HS/3 gewährleistet selbstverständlich auch die vollumfängliche Gesetzeskonformität (z.B. Kassenrichtlinie 2020, DSGVO, GoBD-Richtlinien u.v.m.). Mit dem „Fiskaltrust-Sorglospaket“ bietet HS/3 seinen Kunden absolute Sicherheit beim Thema „manipulationssichere Speicherung der Geschäftsvorfälle“ mittels einer zertifizierten TSE-Einrichtung.

Besondere Merkmale von HS/3 sind darüber hinaus:

- kurze Einführungszeiten,
- hohe Funktionalität und Systemverfügbarkeit,
- intuitive Bedienoberfläche,
- volle Gesetzeskonformität sowie
- hoher Investitionsschutz



Tel: 05231. 458200

@ info@hs3.de

www.hs3-hotelsoftware.de

HS/3

Bei über
5000 Hotels
erfolgreich
im Einsatz

HOTEL

SOFT

So individuell
wie Ihre
Gäste

WARE

Professionelles Hotelmanagement für
kleine und große Hotels. Jetzt testen!



Hohe Funktionalität ✓

Einfache Bedienung ✓

Leicht erlernbar ✓

Praxisorientiert ✓

Weg vom Legacy-PMS – hin zur cloud-basierten Plattform

Hoteliere sollten ihre Technologie-Landschaft regelmäßig genau überprüfen und sich fragen: Wie kann ich durch Automatisierung trotz schwieriger Zeiten profitabler und effizienter wirtschaften? Die cloud-basierte Plattform von apaleo verschafft mehr Freiheit bei der flexiblen Auswahl von App-Anbietern für die digitale Gästereise und darüber hinaus.

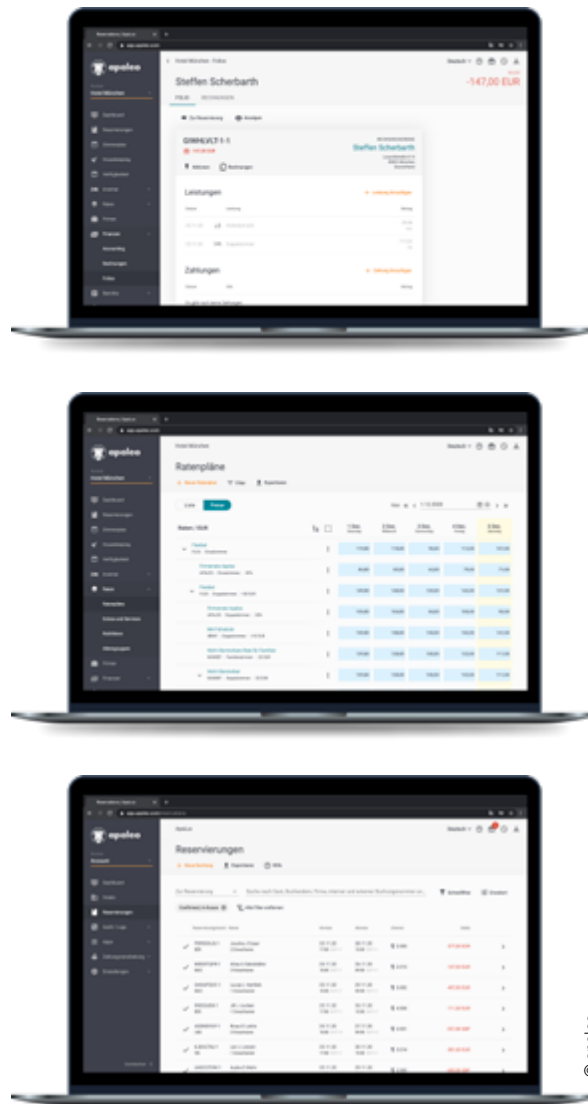
Stichworte wie kontaktlos, hygienisch und digital stehen mehr denn je im Fokus eines Hotelaufenthaltes. Neben dem Check-in/out via Web, App oder Terminal wünschen sich Gäste heute eine Mobile Key-Funktion für ihre Zimmerschlüssel, Online Payment sowie einen digitalen Meldeschein, um bequem vorab einzuchecken. Die apaleo Cloud-Plattform bietet genau dies in Zusammenarbeit mit den innovativsten Apps und dazu ein automatisiertes Property Management System mit flexibler Zimmerverwaltung, Reservierungs- und Ratenmanagement sowie alle wichtigen Prozesse für Buchhaltung und Rechnungen.

Migration zur cloud-basierten apaleo-Plattform innerhalb eines Tages

Unter dem Motto "Freedom to Create" trägt Cloud-Plattform-Anbieter apaleo maßgeblich zum perfekten Technologieerlebnis für Gäste und Mitarbeiter bei. Der Migration vom lokalen Legacy-PMS hin zur cloud-basierten apaleo-Plattform kann innerhalb eines Tages stattfinden, vollkommen remote, und ganz ohne den Einsatz eines apaleo-Mitarbeiters vor Ort. Im apaleo App Store finden Hoteliers mit wenigen Mausklicks weitere Services von Drittanbietern für Sales und Catering, Revenue Management, Channel Management oder für elektronische Zimmerschlüssel, die direkt mit dem Hotel verknüpft werden.

Mit ‚Copy & Paste‘ schnell und einfach neue Häuser hinzufügen

„Im Vergleich zu meinen früheren Erfahrungen mit Hoteltechnik war die Umstellung auf apaleo einmalig schnell, einfach und nutzerfreundlich“, so Aleksej Leunov, CEO der GOLD INN und GINN Hotels, die, wie alle apaleo-Kunden mit mehreren Hotels, eine Multi-Property-Instanz zur Verfügung haben. Eine ‚Copy & Paste‘-Funktion ermöglicht es den Hoteliers, eigenständig neue Häuser hinzuzufügen, was voll durch die Bedienoberfläche von apaleo unterstützt wird.



© apaleo

apaleo-Kunden bei deutlich über 50% Auslastung

„Ende 2020 waren ein Großteil der auf apaleo laufenden Hotels noch immer geöffnet und im Markt aktiv, was vor allem ihrer Investition in digitale Gästeservices zu verdanken ist. Während viele Hotels in Europa während der Pandemie mit 30 Prozent Auslastung oder weniger zu kämpfen hatten, lagen die apaleo-Kunden bei deutlich über 50 Prozent“, so Martin Reichenbach, Gründer und Geschäftsführer von apaleo. So wurden mit Hilfe der apaleo-Cloud Plattform zum Beispiel die Buchungs- und Verwaltungs-Prozesse der Serviced Apartments der Marke SMARTments business digitalisiert und automatisiert. Die apaleo-Plattform verknüpft dabei alle Prozesse, die für den Geschäftsbetrieb (Property Management) der Häuser notwendig sind.

Testen Sie apaleo jetzt kostenlos:

apaleo.com/de



apaleo

Lifestyle für die Region

Top Magazin Berlin
das auflagenstarke, regionale
Gesellschafts- u. Businessmagazin
in der Hauptstadt

- top** Seit mehr als 30 Jahren erfolgreich
auf dem Berliner Markt
- top** Hochqualitative
Aufmachung und Inhalte
- top** Dreimonatige Werbewirkung
- top** Exklusive Kundenveranstaltungen
- top** Attraktive Online-Präsenz

Ihr Leseexemplar finden Sie in ausgewählten
Restaurants und im exklusiven Einzelhandel

Erfolgreicher
werben!

**Jetzt Mediadaten
anfordern!**

Tel.: 030 / 23 59 95 171
anzeigen@tmm.de

top **magazin**
DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN
BERLIN



www.top-magazin-berlin.de

Jeannette Sonderhoff ist neu im Team der Mitgliederbetreuung beim DEHOGA Berlin



Im Januar 2021 hat Jeannette Sonderhoff die Mitgliederbetreuung im Außendienst beim DEHOGA Berlin übernommen und tritt damit die Nachfolge von Martina Schneider an, die sich nach vielen Jahren beim Verband für eine neue Herausforderung entschieden hat.

Sie blickt auf 30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie zurück. Ihr Restaurant „Mirabelle“ eröffnete sie 2006, welches sie mehrere Jahre erfolgreich führte, bevor sie es in neue Hände gab. Nach weiteren diversen Stationen in der Branche hat sie sich entschlossen, ihre Erfahrungen beim DEHOGA Berlin einzubringen. Als ehemalige Gastronomin weiß sie, worauf es ankommt und warum die Unterstützung eines Verbandes notwendig ist.

„Den Stellenwert und die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit kann man über einen Verband nachhaltiger transportieren. Man wird einfach mehr wahrgenommen. Meine Aufgabe ist es, bei den Betrieben die Verbandsarbeit klar zu kommunizieren und dafür zu sorgen, dass der DEHOGA Berlin weiter gestärkt wird.“

Frau Jeannette Sonderhoff ist zu erreichen unter
Tel: 030. 31804814 oder jeannette.sonderhoff@dehoga-berlin.de.

Wiedereröffnung am Rosenthaler Platz: We will rise and shine!

Generalsaniert und optimistisch öffnet The Circus Hotel und präsentiert sich mit neuen Features wie nachhaltigem Klimasystem, zeitgenössischer Kunst und neuer Gastronomie. Getreu dem selbst gewählten Motto „We will rise and shine again“ läutet das The Circus Hotel nach einer umfassenden Sanierung die Zukunft ein und positioniert sich neu.

Mit dem privat geführten Haus prägt und inspiriert das The Circus-Team auch in Zukunft einen der lebendigsten Plätze der Stadt: Nach der Komplettsanierung der Fassade unter Einhaltung aller Denkmalschutzbestimmungen erstrahlt sie nun mit neuer Farbgebung. Am Eingangsportal weist eine kunstvolle Griffskulptur, ein Guss der brandenburgische Gießerei Hann, den Weg in die Lobby, die – wie das gesamte Erdgeschoss – ebenfalls umgestaltet wurde. Die Zimmer haben einen neuen Look mit einer Vielzahl technischer und komfortabler Elemente erhalten – darunter hypermoderne TVs mit Streamingzugang, eine elektrische Raumsteuerung für Licht, Wärme und Verdunkelung und ein neues Lichtkonzept. Das Hotel ist bereits eröffnet.

 www.circus-berlin.de/

Neuer Touristenmagnet: Humboldt Forum öffnet digital

Berlins Kulturlandschaft wird im historischen Zentrum der Hauptstadt um ein Highlight reicher: Am 16. Dezember 2020 fand die digitale Eröffnung des Berliner Humboldt Forums in Berlins neuer kultureller Mitte statt.

In dem weltoffenen Forum für Kultur, Kunst und Wissenschaft werden auf 36.000 Quadratmetern mit abwechs-



lungsreichen Formaten die Kernthemen Geschichte und Architektur des Ortes, die Brüder Humboldt sowie Kolonialismus dem Publikum zugänglich gemacht. Aufgrund der Corona-Restriktionen werden die Besucher das Humboldt Forum zunächst digital erleben. Eingebettet ist das Humboldt Forum in die geschichtliche Stadtlandschaft von Museumsinsel, Berliner Dom, Kronprinzenpalais und Nikolaiviertel. Die Architektur: eine kontrastreiche Verbindung hochmoderner Bauelemente mit den rekonstruierten Fassaden des ehemaligen Berliner Barockschlosses. Über sechs Portale zugänglich, wird das Humboldt Forum nach dem Ende der Corona-Restriktionen mit den neuen Plätzen Schlüterhof und Passage allen Besucher*innen rund um die Uhr offenstehen.

www.humboldtforum.org

IKK BB geht mit stabilem Beitragssatz ins Jahr 2021

Eine gute Nachricht für die Versicherten: Der Zusatzbeitrag der Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB) bleibt 2021 stabil bei 1,49 Prozent.

Dies beschloss der IKK BB-Verwaltungsrat in seiner gestrigen Sitzung und entlastete zugleich den Vorstand. Angesichts der akuten Corona-Pandemie fand die Sitzung online im Livestream statt. Corona und die wachsenden, gewaltigen Kosten, die diese beispiellose Gesundheitskrise nach sich zieht, beherrschten auch diesmal die Diskussion in der Selbstverwaltung. Der Arbeitgeber- und der Versichertenseite ging es gleichermaßen darum, die hohen Lasten, die wir alle bereits jetzt tragen und noch tragen werden, sozial verträglich und gesamtgesellschaftlich gerecht zu verteilen. Kritisch äußerte sich der IKK BB-Verwaltungsrat gegen jede Tendenz, große Teile der durch die Corona-Pandemie zusätzlich entstehenden gesundheitlichen Kosten vor allem den Beitragszahlenden der Gesetzlichen Krankenversicherung (GKV) aufzubürden.

Eine weitere Corona-Folge war und ist ein insgesamt eher verhaltenes Wechselgeschehen innerhalb der GKV. Dennoch haben sich fast 5.200 Neukunden in diesem Jahr für die regionale IKK in Brandenburg und Berlin entschieden. Die IKK BB begrüßt zudem die in Kürze geltenden Vereinfachungen, die der Gesetzgeber für den GKV-Kassenwechsel ab Jahresbeginn 2021 beschlossen hat.

www.ikkbb.de

‘The Good Taste’ – guten Geschmack einfach bestellen

Berliner Gastronom Jonathan Kartenberg eröffnet mit dem Online-Shop ‚The Good Taste‘ einen Marktplatz für Gastronomen und Produzenten und liefert guten Geschmack für zuhause

Ab sofort wird es ganz einfach, hervorragende Produkte der besten Berliner Restaurants und der originellsten Produzenten – darunter das BRLO BRWHOUSE, Kochu Karu, Bob&Thoms, theNOname, Christopher’s, Bonvivant, Lubitsch, Weck die Heimat – zu Hause auf Vorrat zu bestellen. Der Online-Shop The Good Taste bietet echte Geschmacksgaranten – hausgemacht und nachhaltig. Organisiert wird The Good Taste von Jonathan Kartenberg, der aus Erfahrung weiß, dass Erfolg bedeutet, beständig kreativ zu sein. Sein Restaurant eins44 in Berlin-Neukölln wurde innerhalb kurzer Zeit zur angesagten Fine-Dining-Location gekürt – 15 Gault Millau Punkte und Guide Michelin Empfehlung inklusive. Sein zweites Restaurant Irma la douce etablierte sich als Adresse für Champagner und französische Hochgenüsse in der Potsdamer Straße. Damit sich die Gastronomen weiterhin auf ihre geschmackssicheren Kernkompetenzen konzentrieren können und trotzdem landesweit vertreten sind, sorgt Kartenberg mit The Good Taste für eine gemeinsame Kommunikation und kümmert sich außerdem um die Logistik und alles Weitere: von der Paypal-Abrechnung über Verpackung und Labeling bis zum DHL-Versand.

www.the-good-taste.de



Jonathan Kartenberg

Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:

★★★★ *First Class Garni*
Select Hotel Checkpoint Charlie

Folgeklassifizierungen:

★★★★ *Superior*
Pestana Berlin Tiergarten

★★★★
Mercure Hotel Berlin City

★★★★ *Garni*
Leonardo Hotel Berlin Mitte

★★★ *Superior Garni*
Grimm's Hotel

★★★ *Garni*
Hotel Allegra /
Dependance des Hotel Albrechtshof
Hotel Ambassador Berlin Grünau
Hotel Vita Berlin
Mark Apart Hotel



► Betriebsjubiläen im Februar 2021

Alecsa Hotel am Olympiastadion 15 Jahre ■ Bar Raval 10 Jahre
■ Berliner Wappen 30 Jahre ■ Cafe Rix 25 Jahre ■ Ebert 35 Jahre
■ Eiszeit 10 Jahre ■ Froschkönig 10 Jahre ■ Il Passetto 5 Jahre
■ Lolly-Pub 30 Jahre ■ Restaurant Dioklecijan – Split 20 Jahre ■
Ristorante Arcimboldo 10 Jahre ■ Schwarzwaldstuben 20 Jahre ■
Split-Grill 45 Jahre ■ Titanic Chaussee Berlin 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Februar 2021

Berliner Wappen 30 Jahre ■ Eierschale 10 Jahre ■ Hampton by
Hilton 10 Jahre ■ Il Passetto 5 Jahre ■ La Castellana 15 Jahre
■ Ristorante Arcimboldo 10 Jahre ■ Schneeweiss 10 Jahre ■
Subway Berlin-Adlershof 5 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

Café Sibylle
KAFFEE EINSTEIN
Mauersegler



Neu im
Verband

Eine vortreffliche Genussreise

Die Restaurants NGON in Mitte und Friedrichshain –
authentische vietnamesische Küche

Die Reise wurde jäh unterbrochen. Denn auf eine Entdeckungsreise in die Vielfalt der vietnamesischen Küche lädt seit verganginem Jahr das Restaurant NGON am Humboldt Forum ein. Wie ein guter Reiseführer erklärt die Karte jedes der Gerichte auf der umfangreichen Karte und verankert es in der jeweiligen Region des südostasiatischen Landes. Auf zwei Etagen bietet das NGON – der Name steht im Vietnamesischen für köstlich – neben dem Restaurant eine Bar sowie verschiedene Salons für Feiern und Private Dining, auch eine Raucher-Lounge gehört zum Service des gastfreundlichen Hauses in Berlins Mitte. Vor vier Jahren kam der gastronomieerfahrene Inhaber Duy Nguyen in die deutsche Metropole und hatte von Beginn an den Ehrgeiz, den Berlinern und ihren Gästen eine authentische und exzellente vietnamesische Küche im gehobenen Bereich zu offerieren. „Das ist eine Küche, die durch ihre Bestandteile und die kurzen Zubereitungszeiten nicht nur sehr aromenreich, sondern auch enorm gesund ist“, erklärt Jetmir Eisemann, General Manager und Geschäftsführer. Er ist gegenwärtig viel in der Frankfurter Allee 21 anzutreffen, denn das Unternehmen nutzt die Zwangspause, um ein neues Restaurant im Friedrichshain an den Start zu bringen. Noch sind einige handwerkliche Arbeiten notwendig, doch der elegante Charme des Restaurants, das ebenfalls den programmatischen Markennamen NGON tragen wird, ist bereits erkennbar.

Die gesamte kostbare Innenausstattung mit vielen Holzelementen kam direkt aus Vietnam. „Wir werden hier im Friedrichshain vor allem die südvietnamesische Küche servieren, die viel Obst und Gemüse verwendet“, weckt Jetmir Eisemann Vorfreude.



General Manager
und TeaMaster
Jetmir Eisemann

Vietnamesische Koch-
kunst, auch vegetarische
und vegane Gerichte
serviert das NGON

Der lebhaftige Manager mit der herzlichen Ausstrahlung entdeckte seine Liebe zur asiatischen Küche über den Tee, denn er absolvierte die Ronnefeldt TeaAcademy und schloss diese als TeaMaster Gold ab. Anschließend begeisterte er mit seinem Wissen

und Können die Gäste des Regent und des Ritz-Carlton. Die verschiedenen Tees, Samoware und weiteres Tee-Equipment warten im NGON an der Frankfurter Allee auf ihren Einsatz, „nun fehlen nur noch die Gäste“, so Jetmir Eisemann, der fünf Sprachen fließend spricht und das Gastgeber-Gen in sich trägt. Er war es auch, der seinen Chef Duy Nguyen überzeugte, Mitglied im DEHOGA Berlin zu werden. Bereits während des ersten Lockdowns im März zeigte sich, wie gut diese Entscheidung war. „Die schnellen und verlässlichen Informationen waren und sind überlebenswichtig für uns. Und was genauso bedeutsam ist: Der Verband vertritt mit starker Stimme die Interessen aller Gastgeber gegenüber der Politik“, fasst Jetmir Eisemann zusammen.

von Brigitte Menge

NGON Rathausstraße 23, 10178 Berlin-Mitte
NGON Frankfurter Allee 21, 10247 Berlin-Friedrichshain

 www.ngonberlin.de

Das NGON
am Humboldt
Forum lädt
zu einer
genussreichen
Entdeckungs-
reise ein



Der Wirtschaftsstabilisierungsfond (WSF) – ein kleiner Überblick

Der Wirtschaftsstabilisierungsfonds (WSF) hält Fördermittel für große Unternehmen bereit, die durch die Corona-Krise besonders betroffen sind.

Welche Unternehmen sind antragsberechtigt?

Zugang zum WSF haben Unternehmen aller Branchen, die in den letzten beiden bilanziell abgeschlossenen Geschäftsjahren vor dem 1. Januar 2020 mindestens zwei der folgenden Kriterien erfüllen:

- mehr als 43 Millionen Euro Bilanzsumme,
- mehr als 50 Millionen Euro Umsatzerlöse und
- mehr als 249 Beschäftigte (im Jahresdurchschnitt).

Im Einzelfall können aber auch kleinere Unternehmen Zugang zum Fond haben, wenn Sie von besonderer Bedeutung für Sicherheit oder Wirtschaft sind.

Wie wird unterstützt?

Die Unterstützung des Bundes erfolgt in erster Linie durch Übernahme von Garantien für Kredite oder Anleihen. Möglich sind aber Maßnahmen zur Stärkung des Eigenkapitals, beispielsweise durch stille Beteiligungen oder durch Erwerb von Aktien.

Welchen Einschränkungen unterliegen die Unternehmen im Rahmen der Förderung?

Unternehmen, die Hilfe aus dem WSF in Anspruch nehmen, müssen sich zu einer umsichtigen Geschäftspolitik verpflichten und vor allem Beiträge zur Sicherung von Arbeitsplätzen leisten. Zudem gibt es Vorgaben bei der Vergütung des Managements. An Organmitglieder und Geschäftsleitern dürfen z. B. keine Boni oder andere variable oder vergleichbare Vergütungsbestandteile gewährt werden. Während der Dauer der Stabilisierungsmaßnahme dürfen grundsätzlich auch keine Dividenden oder sonstige, Gewinnausschüttungen an andere Gesellschafter als den WSF geleistet werden.

Weitere Informationen zum WSF und zur Antragsstellung finden Sie auf der Internetseite des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie www.bmwi.de unter dem Stichwort: Wirtschaftsabilisierungsfond.

clever LESEN 

www.medien-palette.de



- kein Abo und keine Vertragsbindung
- große Auswahl aus über 400 Zeitschriften
- garantierte Zeit- und Kostenersparnis
- kostenloser Zustell- und Abholservice
- umweltgerechtes Altpapier-Recycling

Zeitschriften mieten statt kaufen –
schont die Umwelt und den Geldbeutel

 **Brabandt**
MEDIEN-PALETTE LESEZIRKEL

Tel. 0800-633 43 67
www.medien-palette.de
info@medien-palette.de

WhatsApp:  0171-300 86 44

Facebook/Instagram:   [ihr.lesezirkel](#)



GREIFF
SINCE 1802

**Nachhaltig.
Transparent.
Fair.**

**Berufsbekleidung
von GREIFF.**



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEGEL:

**GRÜNER
KNOPF**

SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.



**Vom Anzug bis zur
Kochjacke -
Fliegel Textilservice
verkauft, vermietet
und pflegt die
Kleidung Ihres
Personals.**



Ihr GREIFF Händler:

Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice

Weserstraße 118 | 12059 Berlin

Tel. +49 (0)30 3116290 - 20

info@fliegel-textilservice.de

www.fliegel-textilservice.de



**BERLIN, DU BIST
SO WUNDERBAR**

