

# hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

1 | 2023



## Neujahrsempfang 2023



**GREIFF**  
SINCE 1802

**Nachhaltig.  
Transparent.  
Fair.**

**Berufsbekleidung  
von GREIFF.**



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEBEL:

**GRÜNER  
KNÖPF**

SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH.  
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.

Weitere Informationen auf: [g-k.eu/greiff](http://g-k.eu/greiff)



**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](mailto:info@fliegel-textilservice.de)

[www.fliegel-textilservice.de](http://www.fliegel-textilservice.de)





5

© DEHOGA Berlin



20

© Perspektive-ua.world



25

© RECUP

## AKTUELL

Editorial: Hauptstadt der Gastfreundschaft – Das Herz der Wirtschaft Berlins	4
Neujahrsempfang 2023 „Wir wollen Weltstadt“	5

## WIR IN BERLIN

„Der DEHOGA bleibt unser enger Partner“ Interview mit Franziska Giffey	10
TOP-Ausbildungsbetrieb: Hotel Adlon Kempinski Berlin	15
<i>visitBerlin:</i> The New Normal – Berlin-Tourismus 2023	16
Berliner Meisterköche 2022 Ausgezeichnet Essen und Trinken bei den Preisträgern	18
Perspektiven gestalten Interview mit Alla Belikova-Shoichet	20

<b>SOCIAL MEDIA</b>	<b>22</b>
---------------------	-----------

## DEHOGA BERLIN-PARTNER

WOLF Lüftungsgeräte: Kulinarische Auswärtsfahrt	24
RECUP: Mehrwegsystem setzt sich deutschlandweit durch	25
KraftCom GmbH: Auf die smarte Art	26
Weihe GmbH: 4 für 1 – Firmenübergreifende Ausbildung	27

<b>NEWS</b>	<b>28</b>
-------------	-----------

## MITGLIEDER

Jubiläen im Februar 2023, Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date – wichtige Termine	32
Adina Apartment Hotel Berlin Checkpoint Charlie Das Novotel Berlin Mitte	33

## RECHT & RAT

Das neue Hinweisgeberschutzgesetz	34
-----------------------------------	----

## Impressum

**Herausgeber:** Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (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 Gräfin von Kageneck, +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; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820, Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © Sabeth Stickforth  
**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 2023.

# Hauptstadt der Gastfreundschaft – Das Herz der Wirtschaft Berlins

**Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,  
liebe Leser\*innen,**

die Zeit um den Jahreswechsel bietet immer auch Momente, auf das vergangene Jahr zurückzuschauen. Das ist wichtig, denn die Analyse was gut, weniger gut oder gar nicht lief, ist eine sichere Basis für den Start in das kommende Jahr. Als Verband blicken wir auf ein Jahr zurück, das uns nach der Pandemie schnell in den Gastgeber-Alltag führte – dank unserer entschlossenen Tatkraft, dem Willen zu machen statt zu jammern und dank dem Neustart-Programm made in Berlin. 2022 hatten wir Verbandswahlen, die mir persönlich bestätigten, dass wir als DEHOGA Berlin in schwierigen Zeiten gemeinsam auf dem richtigen Kurs sind. Dabei haben wir starke Partner an unserer Seite, was eindrucksvoll der Neujahrsempfang von DEHOGA Berlin, *visitBerlin*, *visitBerlin* Partnerhotels, Berlin Music Commission, Berlin Event Network und INTOURA am 9. Januar 2023 zeigte.

***Für unsere Rahmenbedingungen  
ist es elementar wichtig, dass  
die Hauptstadt regierbar bleibt!***

Längst hat uns der Arbeitsalltag des Jahres 2023 wieder fest im Griff. Wir alle wissen, dass uns die wirtschaftliche und politische Lage in der Welt und vor der Haustür weiterhin viel abverlangen wird. Die Agenda des Verbandes ist entsprechend voll. Für unsere Rahmenbedingungen ist es elementar wichtig, dass die Hauptstadt regierbar bleibt! Wir als DEHOGA Berlin haben viel Zeit, Arbeit und Engagement investiert, damit unsere Stimme von den Entscheidern\*innen in dieser Stadt gehört wird. Das muss erhalten bleiben. Ich bitte Sie: Nehmen Sie Ihre demokratischen Rechte wahr. Gehen Sie am 12. Februar zur Wahl, und entscheiden Sie sich für Politiker\*innen, die unsere Arbeit als Herz der Berliner Wirtschaft wertschätzen. Der Ausgang der Neuwahl wird entscheidend für viele unserer Projekte sein.

Ganz oben auf der Agenda steht die Sicherung und Bindung von Fachkräften für Hotellerie und Gastronomie. Dazu muss der im Neustartprogramm festgeschriebene HOGA-Campus Realität werden. Mit seinem ganzheitlichen Bildungsansatz bildet er nicht nur nach modernen Grundsätzen aus, sondern wirbt für die Weltmetropole Berlin.

Die braucht endlich auch ein erweitertes internationales Langstreckenangebot vom und zum BER. Zugleich ist es unerlässlich, dass die Wettbewerbsfähigkeit des BER im internationalen Flugverkehr weiter gesteigert wird. Gleiches gilt für die Messe Berlin. Die bestehenden Angebote müssen weiterentwickelt und neue Formate, die dazu beitragen, den Standort langfristig attraktiv zu halten, müssen geschaffen werden. Messen und Kongresse sind ein wesentlicher Wirtschafts- und Beschäftigungsmotor für Berlin. Stark machen werden wir uns auch weiterhin für eine Verwaltungsreform in der Hauptstadt. Natürlich ist uns bewusst, dass eine Metropole, die auf eine Einwohnerzahl von 4 Millionen zusteuert, Riesenberge von Arbeit abzutragen hat. Dazu die Folgen der Pandemie, Energiekrise, die Versorgung von Kriegsflüchtlingen – aber mit einer funktionierenden Verwaltung und ohne Hickhack zwischen Land und Bezirken wäre vieles wesentlich einfacher.

Für all diese Aufgaben brauchen wir die Initiative unserer Mitglieder. Wir möchten 2023 wachsen – mit unseren Aufgaben und an Mitgliedern. Bleiben Sie gesund und optimistisch. Gehen Sie am 12. Februar zur Wahl!

**Ihr Christian Andresen  
Präsident des DEHOGA Berlin**



© DEHOGA Berlin

2023

## Neujahrsempfang

Nach zwei Jahren Zwangspause begann das Arbeitsjahr 2023 endlich wieder traditionell mit dem Neujahrsempfang, dessen Einladungsgremium Zuwachs bekommen hat: Gemeinsam luden DEHOGA Berlin, *visitBerlin*, *visitBerlin* Partnerhotels, Berlin Music Commission, Berlin Event Network und INTOURA ein.



„Wir wollen Weltstadt!“



Rund 600 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Sport, Medien, Verwaltung sowie Mitarbeiter von Verbänden und Vereinen kamen am 9. Januar ins Hotel Titanic in der Chausseestraße, dessen 1.400 qm großer Kongresssaal einen stimmungsvollen Rahmen für Gespräche und Diskussionen bot. Die Themen reichten von der aktuellen politischen Weltlage über die Neuwahlen in Berlin bis hin zu den Aussichten für das Tourismusjahr 2023. „Wenn uns die geopolitische Weltlage keinen Strich durch die Rechnung macht und in Berlin alle Tourismus-Akteure an einem Strang ziehen, blicken wir hoffnungsvoll auf das vor uns liegende Jahr“, brachte es Stefan Athmann, Vorstandsvorsitzender der *visitBerlin* Partnerhotels e.V., auf den Punkt. „Wir alle sind nach der Pandemie schnell wieder in gutes Fahrwasser gekommen, Nun hoffe ich sehr, dass wir nach den Wahlen in Berlin wirtschaftlich-konstruktiv weiterarbeiten können“, so Jürgen Gangl, General Manager Park Inn Berlin Alexanderplatz und 1. Vorsitzender der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland. Optimistisch blickt auch Till F. Esser, General Manager & Director Northern Europe bei NH Hotel Group, auf das Jahr 2023: „Wir hatten trotz Corona-Zwangspause 2022 das wirtschaftlich erfolgreichste Jahr unserer Geschichte. Da kann 2023 nur noch besser werden.“ Sternekoch Thomas Kammeier, gastronomischer Leiter auf dem EUREF-Campus, zitierte Majestix aus Asterix: „Wenn uns der Himmel nicht auf den Kopf fällt,“ wird es ein gutes Jahr für Berlin.



### Premiere DEHOGA Berlin-Imagefilm

Der offizielle Teil des Abends begann dann auch gleich mit einer Premiere, denn die Gäste erlebten den neuen Imagefilm des DEHOGA Berlin, der nun auch auf der Homepage des Verbandes zu sehen ist ([www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)). Mit sympathischen fesselnden Bildern stellt er Macher\*innen der „Hauptstadt der Gastfreundschaft“ und die Arbeit des Verbandes als Interessenvertreter und starker Partner vor.



### Lebendige Talkrunde statt langer Reden

Mit einer weiteren Neuerung punktete der Neujahrsempfang 23: Eine lockere Talkrunde der fünf Gastgeber des Abends statt einzelner Reden, moderiert von Andrea Thilo. Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, würdigte die Leistungen von Hotellerie und Gastronomie als „Herz der Wirtschaft Berlins“ und formulierte den Wunsch aller Gäste im Saal, „dass die Stadt nach der Wahl regierbar bleibt“. *visitBerlin*-Chef stellte der Stadt eine gute Prognose für 2023: Für das neue Jahr sei zu erwarten, dass die Zahl von 27 Millionen Übernachtungen übertroffen werde. „Wir wollen Weltstadt!“, so Burkhard Kieker.



Das müsse sich aber auch in der Regierungspolitik widerspiegeln. „Der Tourismus muss gepflegt werden“, forderte Robert Rückel, Vorsitzender von INTOURA, Interessenverband der touristischen Attraktionen Berlins e.V., in der Talk-Runde.

Stefan Athmann, Vorstandsvorsitzender der *visitBerlin* Partnerhotels, berichtete über das konstruktive Klima am „Runden Tisch Tourismus“ und stellte zugleich die Anstrengungen der Branche bei der Gewinnung und Bindung von Fachkräften dar.





### Grußwort der Regierenden Bürgermeisterin

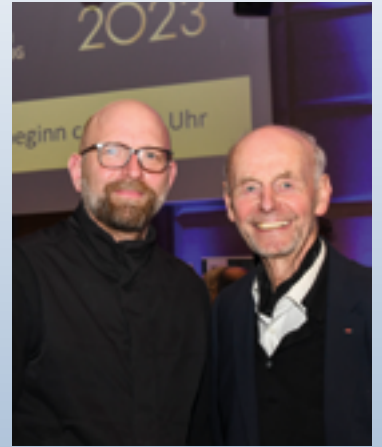
Mit herzlichem Beifall begrüßten die Gäste Berlins Regierende Bürgermeisterin Franziska Giffey, die von dem turbulenten Jahr berichtete, das hinter ihr liegt. „Ich kenne die Stadt und finde sie nach wie vor großartig. Im letzten Jahr habe ich erlebt, wie solidarisch die Menschen hier sind und wie sie helfen wollen.“ So hat Berlin seit Beginn des russischen Angriffskrieges den Fokus auf die Hilfe für die ukrainischen Geflüchteten gerichtet. Die Regierende Bürgermeisterin verwies auf das Neustart-Programm nach der Pandemie, das gerade auch der Gastgeber-Branche wieder auf die Beine half. „Berlin hat einen guten Neustart hingelegt, unser Wirtschaftswachstum ist deutlich höher als der Bundesdurchschnitt.“ Für den Satz im Zusammenhang mit den erschütternden Vorkommnissen in der Berliner Silvester-Nacht: „Berlin ist mehr als die Summe seiner Probleme“, erhielt Franziska Giffey viel Beifall. Sie berichtete, dass Berlin eine weiterhin wachsende Stadt ist, die sich in Richtung einer 4-Millionen-Metropole entwickelt. Nach ihrem Grußwort nahm sich die SPD-Politikerin Zeit für persönliche Gespräche mit Gästen des Abends. Die Talkrunde und die Rede von Franziska Giffey boten viel Stoff für einen langen Netzwerkabend mit vielen Gesprächen und Diskussionsrunden.

Unter den Gästen des Neujahrsempfangs: Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesvorstands, Nils Busch-Petersen, Hauptgeschäftsführer des Handelsverbandes Berlin-Brandenburg, Sebastian Czaja, Vorsitzender der FDP-Fraktion im Berliner Abgeordnetenhaus und Spitzenkandidat seiner Partei, Kai Wegner, CDU-Landeschef und Spitzenkandidat seiner Partei, Michael Biel, Staatssekretär in der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe, Christian Gaebler, Staatssekretär für Bauen und Wohnen in der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen, sowie weitere Mitglieder des Abgeordnetenhauses und Vertreter der Bezirke.

von Brigitte Menge



© Sabeth Strickforth



*Ein Dankeschön an alle,  
die den Neujahrsempfang unterstützt  
und damit ermöglicht haben:*



- BMW Berlin Marathon SCC Events
- Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG
- Concept 331
- Faces of Gastronomy
- flash-security GmbH
- Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
- Getränke Preuss Münchhagen GmbH
- Huth Events Veranstaltungstechnik und -produktion
- J.J. Darboven GmbH & Co. KG
- Radeberger Gruppe KG

Und ganz besonders dem gastfreundlichen Team des Titanic Hotel Chaussee Berlin

[www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)





*Dieter Fuhrmann*  
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

**Beste!**



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

# Und dann passt es auf einmal doch.

Das Leben steckt voller Chancen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie sie ergreifen können – mit unserer Beratung.



Für viele Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber ist es eine große Herausforderung, geeignetes Personal zu finden. Nutzen Sie die Beratungsangebote des Arbeitgeber-Service. Mehr unter [www.arbeitsagentur.de/unternehmen/personal-gewinnen/individuelle-beratung](http://www.arbeitsagentur.de/unternehmen/personal-gewinnen/individuelle-beratung)



bringt weiter.

# „Der DEHOGA bleibt unser enger Partner“

Ein Gespräch mit Franziska Giffey (SPD),  
Regierende Bürgermeisterin von Berlin

**Seit über einem Jahr sind Sie Regierende Bürgermeisterin von Berlin. Auf welche Projekte, die Sie angestoßen haben, sind Sie besonders stolz?**

Das vergangene Jahr war herausfordernd und ereignisreich wie wohl kaum eines zuvor. Der russische Angriffskrieg auf die Ukraine und seine Folgen haben uns vor unerwartete Herausforderungen gestellt. In einer gemeinsamen Kraftanstrengung des Senats mit wichtigen Partnern gerade auch in der Wirtschaft und mit einer beispiellosen Solidarität in der Zivilgesellschaft ist Berlin in der Krise zur Höchstform aufgelaufen. Berlin hat sich als Stadt der offenen Arme und der offenen Herzen gezeigt. Wir waren Hauptankunftsort für viele Tausende Geflüchtete aus der Ukraine. Zugleich haben wir ein Wirtschaftswachstum und einen Wohnungsneubau deutlich über dem Bundesdurchschnitt geschafft. Wir gehören zu den ersten Bundesländern, die mit einem eigenen Landesentlastungspaket die Energiekrise bewältigen helfen. Mit unserem 29-Euro-Ticket sind wir deutschlandweit Vorreiter. Zu den Herausforderungen, die Berlin gemeistert hat, gehört auch die Bewältigung der Folgen der Pandemie und der gelungene Neustart für die Berliner Wirtschaft inklusive des Gastgewerbes. Heute können wir sagen: Unsere Stadt ist wieder Anziehungspunkt für Gäste aus aller Welt und hat nichts von ihrer Attraktivität verloren. Berlin hat das Potential, zum wettbewerbsfähigsten und wirtschaftsstärksten Standort Europas zu werden.

**Welche Schwerpunkte stehen im Mittelpunkt Ihres Wahlkampfes?**

Ein Schwerpunkt ist natürlich die akute Krisenbewältigung, vor allem eine sichere Energieversorgung und das Abfedern sozialer Härten. Dafür haben wir das Berliner Entlastungs-

paket zusätzlich zu den Maßnahmen der Bundesregierung geschnürt. Das hilft allen, deren wirtschaftliche Existenz auf dem Spiel steht. Den Bürgern\*innen ebenso wie den Unternehmen: mit der Liquiditätshilfe Energie für Betriebe, dem Härtefallfonds Energieschulden oder dem Kündigungsmoratorium und Mietenzwang bei den landeseigenen Wohnungsunternehmen. Niemand soll wegen der steigenden Kosten seine Wohnung verlieren.

*„Wir kümmern uns darum, dass Berlin trotz aller Herausforderungen läuft: solidarisch, vielfältig und wirtschaftsstark.“*

Bei alledem verlieren wir unser Ziel einer starken Wirtschaft und das Gelingen der Klima- und Energiewende nicht aus den Augen. Wir wollen Berlin als Wirtschafts- und Tourismusmetropole zukunftsfähig machen. Deshalb haben wir nach Auslaufen der Coronahilfen der Berliner Wirtschaft und der Kultur mit dem über 300 Millionen Euro schweren Neustartpro-

gramm auf die Beine geholfen. Wir investieren mit einer Milliarde Euro pro Jahr mehr in den Schulbau als jemals zuvor und wollen die Vernetzung von Ausbildungsstätten und Betrieben verbessern. Das hilft auch bei der Bewältigung des Fachkräftemangels. Außerdem setzen wir uns für eine schnellere und unbürokratische Integration von Menschen ein, die aus dem Ausland zu uns kommen. Ganz wichtig ist auch, die Modernisierung und Digitalisierung unserer Verwaltung. Und: Berlin soll eine soziale Stadt bleiben. Deshalb stehen gute Arbeitsbedingungen, faire Löhne und bezahlbare Mieten ganz oben auf unserer Prioritätenliste.

**Zehrt es an den Kräften, nach so kurzer Zeit wieder in den Wahlkampfmodus zu schalten statt kontinuierlich zu regieren?**

Ich hätte mir natürlich gewünscht, auf Anhieb fünf Jahre Zeit zu haben, um unsere Politik für Berlin umzusetzen. Die Wahlwiederholung ist ein sehr einschneidendes, beschämendes Erlebnis für unsere Stadt. Die Fehler, die



vor meiner Amtszeit bei der Wahl 2021 gemacht wurden, schmerzen mich sehr. Regierende Bürgermeisterin zu sein, ist für mich die tollste Aufgabe, die ich mir vorstellen kann. Ich bin jeden Tag dankbar, dass ich im Roten Rathaus für unsere Stadt und für die Berliner\*innen arbeiten darf. Das will ich fortsetzen, weil wir noch sehr viel Arbeit erledigen müssen. Ich bin gekommen, um zu bleiben. Auf diesem Weg müssen wir jetzt erneut um das Vertrauen der Wähler\*innen werben, und Sie können sicher sein, dass ich mich auch dieser Herausforderung mit aller Kraft stellen werde.

**Die Zusammenarbeit zwischen Ihnen, Senator Schwarz, dem DEHOGA Berlin und vielen anderen Organisationen wie beispielsweise *visitBerlin* ist ausgezeichnet und von großem Vertrauen geprägt – Sie nehmen die Berliner Wirtschaft bei Ihren Projekten von Anfang an mit ins Boot. Können bzw. wollen Sie uns schon heute mitteilen, mit welchen Koalitionspartnern Sie zukünftig regieren wollen?**

Ich freue mich zu hören, dass Sie die Zusammenarbeit mit dem Senat und insbesondere mit Senator Schwarz so positiv bewerten. Auch ich schätze die Zusammenarbeit mit Ihnen – den Verbänden und Partnern der Hotel- und Gastrobranche – sehr. Sie alle tragen Anteil daran, dass Berlin zu den Top-Städte-Destinationen der Welt gehört, dass Messen und Kongresse stattfinden können und auch der Neustart nach der Pandemie so hervorragend gelungen ist. Als Senat stehen wir weiter eng an ihrer Seite.

Zur Frage der Koalitionspartner: Das wird nach der Wahl entschieden. Klar ist: Der DEHOGA bleibt unser enger Partner.

**Anders gefragt: Seit Bekanntgabe der Neuwahlen hat sich der Ton zwischen SPD und Grünen hörbar verschärft. Wird das Auswirkungen auf die Zeit nach der Wahl haben? Die Umfrageergebnisse sehen gegenwärtig die CDU im Aufwärtstrend. Ist die Partei als Koalitionspartner für Sie eine Option?**

Die jüngsten Umfragen werden wieder von der SPD angeführt. Das zeigt, dass die Berliner\*innen dem Kurs des SPD-geführten Senats vertrauen, der in Krisenzeiten Probleme schnell und unbürokratisch angeht, ohne dabei langfristige Ziele wie Wohnungsbau, Bildung, Verwaltungsreformen, den Klimaschutz und die soziale Teilhabe aus dem Blick zu verlieren. Im Gegenteil: Wir kümmern uns darum, dass Berlin trotz aller Herausforderungen läuft: solidarisch, vielfältig und wirtschaftsstarke. Ich bin zuversichtlich, dass die Wähler\*innen genau hinschauen, was wir im vergangenen Jahr für Berlin erreichen konnten, und der SPD wieder den Auftrag geben werden, diesen Kurs zu halten.

**Ihre derzeitigen Koalitionspartner sprechen sich nicht für die Entfristung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes auf Speisen aus, im Gegensatz zu Bundeskanzler Scholz. Können Sie uns zusagen, dass Sie sich weiterhin auf Bundesebene für „7 Prozent auf Speisen“ einsetzen werden?**

Ich teile die Position von Bundeskanzler Olaf Scholz. Nach den für die Gastronomie und Hotellerie sehr schwierigen Pandemie Jahren wäre eine Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Speisen falsch und würde die weitere Erholung der Branche gefährden. Sie kämpft bereits jetzt mit massiven Kostensteigerungen aufgrund von Inflation und Energiekrise. Eine Steuererhöhung ist deshalb der falsche Weg.


**Schauen wir in die Zukunft: Berlin ist ein beliebtes Reiseziel sowie ein bewährter Messe- und Kongressstandort. Was kann die Politik tun, die Attraktivität der Metropole zu halten oder noch besser zu erhöhen?**

Das Land Berlin unterstützt schon seit geraumer Zeit Veranstalter von Kongressen und Tagungen in der Stadt mit Zuschüssen. Ich nenne hier beispielhaft unseren Kongressfonds, dessen Laufzeit wir erst im Oktober bis Ende 2023 verlängert haben. Mit *Visit Berlin* haben wir Marketingkampagnen gestartet, um Berlin als Reiseziel wieder international verstärkt ins Blickfeld zu rücken. Bei der Messe haben wir einen Prozess gestartet, in dem wir Angebote weiterentwickeln und neue Formate schaffen, die dazu beitragen, den Standort langfristig attraktiv zu halten. Die IBB hat übrigens gerade erst wieder die Effekte untersucht und festgestellt, dass ein einziger Euro Messe- und Veranstaltungsumsatz rund sechs Euro Kaufkraft auslöst. Messen und Kongresse sind also ein wesentlicher Wirtschafts- und Beschäftigungsmotor für Berlin. Neben der Messe müssen wir aber auch den BER für Langstreckenverbindungen attraktiver machen. Auch daran arbeiten wir. Es ist gut, dass es seit letztem Jahr wieder mehr transatlantische Verbindungen gibt.

Ich will auch unterstreichen, dass Berlin nach den schwierigen Corona-Jahren als internationale Destination für Privat- und Geschäftsreisende wieder zu den Spitzenreitern gehört. Im Herbst hatten wir bei Gästezahlen und bei Übernachtungen wieder 80 Prozent gegenüber den Zahlen von 2019 zu verzeichnen. Das ist ein fantastisches Zeichen.

2023 werden wir nutzen, um weiter Schwung zu holen und rasch wieder das Niveau von 2019 erreichen zu können.

 [www.berlin.de](http://www.berlin.de)

 [www.franziska-giffey.de](http://www.franziska-giffey.de)

## Berliner InvestitionsBONUS

Zuschüsse für Zukunftsinvestitionen

Der Berliner InvestitionsBONUS ermöglicht kleinen und mittleren Unternehmen sowie hauptberuflich Soloselbstständigen und freiberuflich Tätigen mit Firmensitz in Berlin einen Investitionszuschuss.

Das Neustartprogramm ist grundsätzlich branchenoffen, richtet sich aber vorwiegend an die von der Pandemie besonders geschwächten Branchen wie den Einzelhandel, die Gastronomie, die Tourismuswirtschaft sowie Dienstleistungs- und Handwerksunternehmen.

Bis zu  
30 % der  
förderfähigen  
Kosten

Informieren Sie sich zur Fördermöglichkeit:  
[www.ibb-business-team.de/berliner-investitionsbonus](http://www.ibb-business-team.de/berliner-investitionsbonus)



# INTER NORGA

10. – 14.03.2023

# Alle zusammen.

Die Zukunft wird das, was wir  
gemeinsam daraus machen.



Jetzt Tickets  
sichern!

[internorga.com](http://internorga.com)

# 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](http://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](mailto:info@topausbildung.de)!

Eine Initiative des  
 **DEHOGA**



# Hotel Adlon Kempinski Berlin

**E**iner von vielen Beweggründen an der Zertifizierung zum „TOP-Ausbildungsbetrieb“ teilzunehmen, war vor allem das Festlegen eines gemeinsamen Teamziels, welches sich die Personalabteilung mit unseren Auszubildenden in den dafür vorgesehenen Workshops erarbeitet hat. Wohlwissend, dass Menschen mit denselben Zielen einen besseren Sinn in ihrem Lehrbetrieb sehen und sich selbst nicht ausschließlich als Mitarbeiter\*in.

Hierfür haben wir in unserem Betrieb geschaut, welche Stellschrauben bewegt werden müssen, um unseren Auszubildenden das zu bieten, was sie benötigen, um täglich motiviert und freudig zur Arbeit zu kommen.

Neben der Kostenübernahme der BVG Tickets haben wir für unsere jüngsten Talente im Haus noch einiges mehr im Angebot. Ein faires Gehalt sowie ein sicherer Arbeitsplatz sind dabei zwei der wichtigsten Elemente. Zusätzlich bieten wir jede Menge Freiraum und fördern vor allem Selbständigkeit, ideal maßgeschneiderte Trainings, Auslandsaufenthalte in anderen Kempinski Hotels in Europa und definieren schon frühzeitig Karrieren innerhalb unserer Gruppe.

Das Hotel Adlon schreibt ein ermutigendes Arbeitsklima groß. Ein Arbeitstag sollte sich nie wie ein Wettkampf anfühlen, in dem unsere Mitarbeiter\*innen ständig konkurrieren müssen oder mit ihren Aufgaben überfordert sind. Wir ziehen am gleichen Strang und erreichen somit, dass das gesamte Unternehmen bessere Resultate erzielt.



© Hotel Adlon

Jeder Azubi hat bei uns die Chance, im Betrieb oder bei Kempinski Hotels übernommen zu werden. Wir wissen, dass sich eine Investition in Wissen und Fähigkeiten unserer Fachkräfte in jedem Fall lohnt. Durch die regelmäßige und auf Augenhöhe bestehende Kommunikation wecken wir Emotionen. Mit diesen gelingt es uns, eine tiefe Verbindung mit jedem einzelnen im Team zu schaffen. Unsere Azubis – um nicht zu sagen, die Mehrzahl unserer jungen Talente – legen darauf viel Wert.

Auch der Spaß kommt nicht zu kurz! Es sollte sich nicht nur auf einer professionellen, sondern auch auf der persönlichen Ebene verstanden werden. Daher muss es nicht immer ein professionell organisiertes Teambuilding-Event sein. Neben einer Kick-off Party im Januar oder der Sommerparty im August gibt es auch Initiativen für After-Work-Drinks oder externe Weiterbildungen, um das Team zusammenzuschweißen.

 [www.kempinski.com/de/hotel-adlon](http://www.kempinski.com/de/hotel-adlon)

# The New Normal: Wie geht es 2023 für den Berlin- Tourismus weiter?



© Thomas Kierok

**Trotz Unsicherheiten durch Krieg und Inflation erwartet  
visitBerlin-Geschäftsführer Burkhard Kieker  
eine weitere Erholung für die Reise- und Event-Branche**

**Herr Kieker, die Welt durchlebt gerade mehrere Krisen gleichzeitig. Wie sehen Sie die Chancen für den Berlin-Tourismus in diesem Jahr?**

Die Visitor Economy der Stadt hat sich im letzten Jahr flexibel und krisenfest gezeigt. Trotz der Herausforderungen in den kommenden Monaten blicken wir optimistisch in die Zukunft und erwarten, dass die Marke von 27 Millionen Übernachtungen 2023 überschritten wird. Dass wir an die Zahlen von 2019 anknüpfen, damit rechne ich allerdings nicht vor 2024. Uns fehlen weiterhin internationale Gäste, vor allem aus den bisher starken Märkten Großbritannien, Spanien und Italien. Außerdem findet Tourismus aus dem asiatischen Markt bisher nicht statt. Ausgeglichen wurde dies im vergangenen Jahr durch die hohen Gästezahlen aus den Vereinigten Staaten. Die USA waren erstmals der wichtigste Auslandsmarkt überhaupt. Neben einem starken Dollar waren dafür die neuen Direktverbindungen ein wichtiger Grund.

**Spätestens seit Beginn der Pandemie ist von „New Normal“ – einer neuen Normalität – die Rede. Welche Rolle sehen Sie für visitBerlin in Zukunft?**

Gemeinsam mit der Berliner Politik haben wir den Restart der Tourismus- und Event-Branche in den letzten Jahren aktiv unterstützt und werden dies auch 2023 fortsetzen. Im Juni feiert *visitBerlin* sein 30. Jubiläum. Wir haben uns

in den letzten dreißig Jahren von einer reinen Marketingorganisation zu einer Marketing- und Managementorganisation entwickelt, die den Berlin-Tourismus aktiv mitgestaltet und vertritt. Wir werden weiterhin national und international für die Stadt werben, für die Zukunft sehe ich unsere Aufgaben aber ebenfalls verstärkt darin, die Branche sowie unsere Partner durch das „New Normal“ – eine Welt, die von Krisen wie Pandemie, Krieg und Klimakrise geprägt ist – zu begleiten sowie zukunftsfähig aufzustellen.

**Berlin ist bekannt für seine Vielzahl an hochkarätigen Events. 2023 werden sie voraussichtlich erstmals wieder unter Vor-Corona-Bedingungen stattfinden können. Mit welchen Highlights begrüßt die Stadt ihre Gäste?**

Bereits jetzt machen zahlreiche Highlights Lust darauf, die nächste Berlin-Reise zu planen. Neben der Berlinale im Februar lädt Berlin im Sommer nicht nur zum Karneval der Kulturen und Christopher Street Day, sondern auch zu den Special Olympics World Games, der größten inklusiven Sportveranstaltung der Welt. Ab Herbst widmen sich gleich zwei Ausstellungen dem Leben und Werk von Edvard Munch. Mein persönliches Highlight ist die für dieses Jahr geplante Eröffnung des Tempelhof Tower, der einen fantastischen Blick auf das Flugfeld des ehemaligen Airports bieten wird.



# Gute Gefühle einschalten!



*Hör auf Dein Herz!*



im Radio



über Kabel



über Satellit



auf SchlagerRadio.de



per App



über Smart Speaker

# Berliner Meisterköche 2022

Ausgezeichnet  
Essen und Trinken  
bei den Preisträgern



**Sie sind das Aushängeschild für die gastronomische Vielfalt und das kulinarische Berlin: die „Berliner Meisterköche“**



In insgesamt sieben Kategorien stehen die Preisträger 2022 fest: „Berliner Meisterkoch“ ist Jonas Zörner aus dem Restaurant „Golvet“; zum „Aufsteiger des Jahres“ wurde Christopher Kujanski aus dem Restaurant „POTS“ gekürt; der Titel „Berliner Gastgeber“ geht an Fabian Fischer aus dem „Bricole“; in der Kategorie „Berliner Szenerestaurant“ fiel die Wahl auf das „Frühstück 3000“; Wen Cheng in Prenzlauer Berg überrascht als „Berliner Kiezmeister“; die Auszeichnung „Berliner Barkultur“ ging an die „Velvet Bar Berlin“ und „Gastronomischer Innovator“ wurde Cookie Heinz Gindullis, Inhaber des „Cookies Cream“ und „Crackers“.

In der „Hall of Taste“ im S-Bahnwerk Schöneweide ehrte die unabhängige, achtköpfige Berliner Meisterköche-Jury die zuvor von ihnen gewählten Preisträger, die die Lebendigkeit, Genussfreude und Kreativität der Stadt widerspiegeln.

Viel Neues hat sich im Format der Berliner Meisterköche getan: In einer außergewöhnlichen Location, dem S-Bahnwerk Schöneweide, fand mit der „Hall of Taste“ ein besonderes Format statt: Erstmals wurde das Beste aus allen drei Berliner Meisterköche-Konzepten „Gala-Diner“, „Walk of Taste“ und „Place to Taste“ in einem Event vereint. In nachgebauten Pop-up Restaurants der Preisträger aus dem Jahr 2021 wurden die 250 geladenen Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gastronomie von diesen bekocht. Dafür wurden deren Wirkungsstätten als Pop-Up-Restaurants mit Original-Details nachgebaut.

Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die besten Köche der Hauptstadt aus. Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche profiliert Berlin Partner die gehobene Restaurantkultur und die Vielfalt der Gastronomieszene der Hauptstadt als wichtigen Wirtschaftsfaktor und Aushängeschild der Stadt. Die unabhängige Jury aus Berlins führenden Food-Journalisten und -Kennern bewertet neben der Qualität der Kochkunst die Originalität der Kreationen, die Präsentation der Speisen, den Service und das Ambiente.





# Schon gesehen?

**FLYER  
BROSCHÜREN  
GESCHÄFTSPAPIERE  
SCHILDER  
WEBSEITEN**

Gestaltung, Design, Layout, Texte und Pressearbeit  
für kleine und mittelständische Unternehmen

**Interesse? 030 43 777 82-0**



**RAZ**Media  
EINFACH MEHR DAVON

**RAZ Media GmbH**

Am Borsigturm 15 | 13507 Berlin-Tegel  
info@raz-media.de | www.raz-media.de

**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**

# Perspektiven gestalten

Seit Tag 1 des Ukraine-Krieges vermittelt Alla Belikova-Shoichet Flüchtlingen Jobs in Hotellerie und Gastronomie

**Als die ersten Flüchtlinge aus der Ukraine nach Berlin kamen, begannen Sie aktiv zu helfen. Daraus entstand das Unternehmen Perspektive. Wie vollzog sich diese Entwicklung?**

Bis zum Kriegsausbruch leitete ich mit meiner Agentur das Büro der Deutschen Zentrale für Tourismus in Moskau. In Absprache mit allen Partnern schlossen wir die Vertretung mit dem Angriff Russlands auf die Ukraine. Gleichzeitig meldeten sich schon da Mitarbeiter\*innen von Berliner Hotels, zu denen ich langjährige Kontakte hatte. Sie fragten zuerst, wie es mir in dieser Situation geht, und erkundigten sich anschließend nach den Möglichkeiten, Fachkräfte unter den Flüchtlingen zu finden und zu gewinnen. Natürlich wollte ich helfen und begann umgehend mit der Arbeit. Noch im März zog ich mit der Familie nach Berlin und am 1. April 2022 gründete ich das Unternehmen Perspektive, das gegenwärtig zehn Mitarbeiter\*innen hat.

**Erinnern Sie sich noch an den ersten Auftrag?**

Selbstverständlich. Er kam im März 22 aus dem Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade über GM Silke Spieske und Martina van Thadden, Director of Human Resources. Gefragt waren Köche und Köchinnen sowie Mitarbeiter\*innen in verschiedenen Servicebereichen. Ganz schnell vermittelte ich damals zehn geflüchtete Ukrainer\*innen.

**Gefunden, übergeben und fertig?**

Nein. Dieser Prozess verläuft begleitet und betreut. In der Vielzahl von Organisationen und Einrichtungen, die Flüchtlinge unterstützen, haben wir besondere Merkmale: Wir kennen nicht nur die Biografien und Schicksale der geflüchteten Menschen, sondern auch deren Fähigkeiten und verfügen über ein großes Netzwerk. Begleiten und betreuen schließt eine Fülle von Aktivitäten ein. Das reicht vom Vorbereiten der Arbeitspapiere bis hin zu Behördengängen. Viele Fragen müssen erklärt werden, denn kein Flüchtling weiß, wo er eine Steuer- und Sozialversicherungsnummer oder eine Krankenversicherung bekommt, was sich hinter den einzelnen Steuerklassen verbirgt .... Wir übersetzen die Arbeitsverträge, begleiten zu den Vorstellungsgesprächen und Probetagen. Auch nach der Einstellung bleiben wir Ansprechpartner. Unsere Erfolgsquote von 100 Prozent zeigt, dass

das genau der richtige Weg ist. Die Ukrainer\*innen sind sehr fleißig und sehr lernfähig.

**Aber als Sie das Unternehmen gründeten, wussten Sie auch, dass Sie Geld verdienen müssen.**

Es hat sich schnell und logisch ergeben, dass unser Ho-



© Lena Krasnokutska, berlin4ua.de

# Perspective



norar auf der Grundlage der aktuellen Preise von Stellenanzeigen berechnet wird. Wobei ich überzeugt bin, dass Stellenanzeigen ein Auslaufmodell sind, gerade für Flüchtlinge – Menschen, die oft gar nicht wissen, was sich hinter den einzelnen Begriffen verbirgt oder die entsprechenden Plattformen nicht kennen.

## Mit welchen Häusern verbinden Sie besonders gute Beziehungen?

Neben dem Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade gehören dazu das Ameron Hotel Abion Spreebogen – hier haben wir übrigens ein komplettes Haustechnikteam zusammengestellt –, im neuen Hotel Telegraphenamt kommt das Housekeeping-Team aus der Ukraine, The Mandala Hotel, das Hotel am Los Angeles Platz, das im April eröffnet wird. Hier kommt die Frontoffice-Managerin aus der Ukraine. Das sind Beispiele, das Spektrum ist viel größer.

## Wie werden die Flüchtlinge auf Ihre Arbeit aufmerksam?

Werbung brauchen wir überhaupt nicht. Es ist eine funktionierende gigantische Mund-zu-Mund-Propaganda. Es kommen sehr viele, die auf eigenen Beinen stehen und nicht von den Leistungen des Staates leben wollen. 90 Prozent der Flüchtlinge sind Mütter mit Kindern, die sich

inzwischen ihre Infrastruktur hier aufgebaut haben. Damit meine ich WGs und natürlich verschiedene Formen der Kinderbetreuung. Wir haben gerade ein ehemaliges Kloster in Westend übernommen, das wir als Flüchtlings-Unterkunft nutzen können. Dort leben jetzt 28 Frauen und 39 Kinder. Alle diese Frauen arbeiten in der Berliner Hotellerie und Gastronomie. Diese Frauen haben eine Bleibe-Perspektive und die Kinder lernen schnell und gut die deutsche Sprache. Das Leben normalisiert sich bis zu einem gewissen Grad für sie.

## Wie lange gelten die Aufenthaltsgenehmigungen? Das ist ja für die Arbeitgeber wichtig.

Für alle Ukrainer\*innen gilt der § 24 des Aufenthaltsgesetzes. Das sichert den Aufenthalt und die Arbeitserlaubnis für zwei Jahre mit einer Verlängerungsoption auf drei Jahre. Viele sehen das Arbeiten auch als Chance, zusätzliche Qualifikationen zu erwerben.

## Was sind die größten Herausforderungen für die geflüchteten Ukrainer\*innen bei ihrem Start ins deutsche Berufsleben?

Da steht auf Platz 1 das Wohnen in Berlin. Wir haben viele, die gern in der Stadt bleiben und arbeiten würden, aber ohne Wohnung funktioniert das nicht.

## Sie haben viele Kontakte zu den Arbeitgebern in der Hotellerie und Gastronomie. Was können die tun, um ausländischen Arbeitnehmern den Schritt ins Arbeitsleben zu erleichtern?

Die Tatsache, dass ohne qualifizierte Einwanderer der Arbeitsmarkt gerade in dieser Branche nicht funktioniert, muss im Alltag ankommen. Gut beraten ist jeder, der die Menschen nimmt, wie sie sind. Die Arbeitgeber haben die Pflicht dafür zu sorgen, dass die ausländischen Arbeitnehmer\*innen Sprachkurse absolvieren – das ist mitunter auch ein Problem des Zeitmanagements. Aktive Unterstützung bei der Wohnungssuche ist ein sehr wirksames Mittel, die neuen Mitarbeiter\*innen ans Unternehmen zu binden. Gute Personalabteilungen sind Ansprechpartner für die Fragen und Nöte des Alltags. Arbeitgeber müssen umdenken und begreifen, dass sie in ihre Mitarbeiter\*innen investieren müssen, damit diese treu bleiben.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

Kontakt über:

 [www.perspective-ua.world/de](http://www.perspective-ua.world/de)

## Alla Belikova-Shoichet

*Die gebürtige Ukrainerin leitete erfolgreich mit eigener Agentur zehn Jahre das Büro der Deutschen Zentrale für Tourismus in Moskau. Das Deutsche Weininstitut (2000 Prozent Umsatzsteigerung in diesen zehn Jahren), SIXT, Deutsche Hospitality, Althoff Hotels, Steigenberger, Rocco Forte Hotels u. a. waren Kunden. Mit Kriegsbeginn in der Ukraine löste sie die Agentur auf und engagierte sich seit Tag 1 in Berlin in der Flüchtlingshilfe. Schwerpunkt dabei: geflüchtete Arbeitskräfte in den deutschen Arbeitsmarkt zu integrieren. Eigene Erfahrungen (die heute 46-Jährige kam vor 24 Jahren aus der Ukraine nach Berlin), Branchen- und Sprachkenntnisse, ein umfangreiches eigenes Netzwerk und ein enormes Arbeitspensum sind die Basis ihrer Erfolgsgeschichte.*

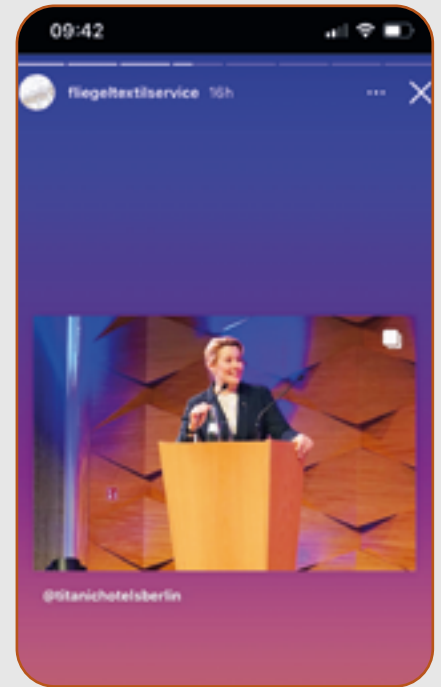
# #socialmedia



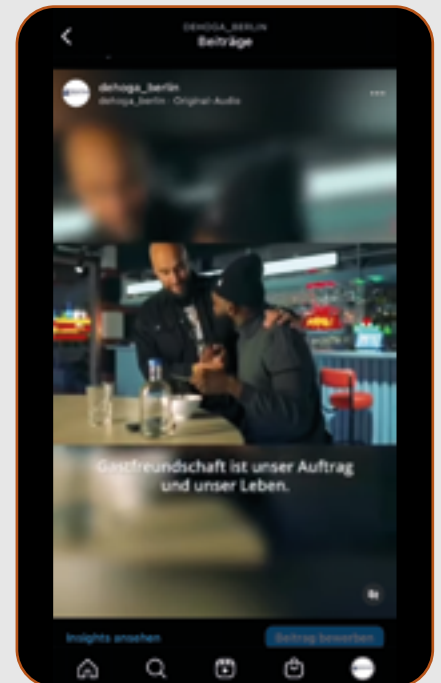
*Neujahrsempfang  
im Titanic Hotel*



*Auch der DEHOGA Bundesverband  
war dabei...*



*... und Fliegel Textilservice*



dehoga\_berlin - werde Follower!

# #socialmedia



*Mehrwegpflicht  
seit 1. Januar 2023*



*Herzlichen Glückwunsch an das Hotel  
NEWBERLIN zur Auszeichnung TOP-  
Ausbildungsbetrieb*



*30 Jahre Mitgliedschaft im Verband.  
Glückwunsch an Frau Femerling und  
das Landhaus Alpinia*



# Kulinarische Auswärtsfahrt: Berliner Fußballfans stärken sich im H4 Hotel

## WOLF Lüftungsgeräte gewährleisten hygienisches Raumklima in der Hotelküche

Seit 2019 logieren die Fans von Union und Hertha vor den Bundesliga-Spielen in Mönchengladbach im H4 Hotel und haben einen direkten Stadion-Blick. Ein weiterer Vorteil: Im Hotel brauchen Auswärtsfahrer nicht auf die kulinarische Qualität zu verzichten, die sie aus der Berliner Heimat gewohnt sind.

Dafür mussten Top-Bedingungen für die Arbeit in der Küche geschaffen werden. Im Zuge des Hotel-Neubaus wurden deshalb die WOLF Lüftungsgeräte AHU TE EC zur Be- und Entlüftung der Haupt- und Spülküche verbaut. Sie stellen eine hohe Raumluftqualität sicher, sparen dank effizienter EC-Ventilatoren Energie und unterstützen auch bei der Einhaltung der Hygienestandards. Denn speziell im Bereich der Küchenabluft oder der Zu- und Abluft gibt es einen komplexen Vorschriftenkatalog, sodass Küchenlüftungsgeräte die Richtlinien und einen hohen technischen Anspruch erfüllen müssen.

### Ein Hotel im Zeichen des Fußballs

Fußball-Motive begleiten Fans aus Berlin im H4 Hotel Mönchengladbach in allen Räumlichkeiten. Im Restaurant sollen sie vor einem erstklassigen Sport- auch ein erstklassiges Speiseerlebnis genießen. Bei der Wahl der Lüftungstechnik waren die begrenzten Platzverhältnisse und der intensive Küchenbetrieb entscheidend: Die Produkte mussten flexibel auslegbar und zugleich leistungsstark sein.

### Lüftungsgeräte wie ein „Maßanzug“

Alle WOLF Klimageräte wurden in Bezug auf Größe und Funktion maßgeschneidert geplant und gefertigt. Die moderne, zerlegbare Konstruktion der eingebauten AHU-TE

*Dank der besonderen Konstruktionsweise konnten alle WOLF Klimageräte in Bezug auf Größe und Funktion maßgeschneidert geplant und gebaut werden.*



© WOLF GmbH



*Seit 2019 Stadionhotel mit allem Komfort: Das H4 Hotel Mönchengladbach bietet mit seiner Lage beste Bedingungen für Fußballfans.*



*Sowohl der Fußball als auch die Speisen sollen hier erstklassig sein. Die neuen WOLF Küchenlüftungsgeräte gewährleisten hierfür ein hygienisches Raumklima bei der Essenszubereitung.*

© H-Hotels.com

erleichterte die Montage. Damit konnten die Lüftungsgeräte einfach in mehreren Transporteinheiten beschafft und aufgebaut werden. Seitdem be- und entlüftet das WOLF Lüftungsgerät AHU TE EC 210 die Hauptküche, während das AHU TE EC 170 in der Spülküche zum Einsatz kommt. Für maximalen Bedienkomfort sorgt die Steuerung mit einer zentralen Regelung. Ein großes Plus ist zudem der energiesparende Betrieb und die effektive Wärmerückgewinnung.

### Die Punkte gehen selten mit nach Berlin

Weil Mensch und Technik im H4 Hotel seit nunmehr vier Jahren harmonieren, können Fans gut gestärkt in den Spieltag starten und ihren Berliner Verein gegen die „Fohlen“ anfeuern. Hoffentlich überträgt sich dieser Spirit auch auf den grünen Rasen!

 [www.wolf.eu](http://www.wolf.eu)



# RECUP-Mehrwegsystem setzt sich deutschlandweit durch



Der Mehrweganbieter RECUP/REBOWL erweitert sein System auf über 20.000 Gastronomiestandorte deutschlandweit: Kunden können seit 1. Januar 2023 in allen 750 Filialen von Burger King und seit Ende letzten Jahres an allen IKEA-Standorten Mehrweg ausleihen und zurückgeben.

Im Partnernetz von RECUP finden sich auch kleine Betriebe, die sich ebenfalls überzeugt zeigen. So auch das Kiez Kaffee Kraft:

*„Bereits im September 2020 haben wir das RECUP-Pfandsystem an unserem ersten Standort in Prenzlauer Berg eingeführt und nach etwas mehr als einem Monat hatten wir es bereits fast geschafft, die To-Go-Einwegbecher um die Hälfte zu reduzieren!“*

Gäste hinterlegen Pfand für die ausgeliehenen Mehrwegbehälter

und erhalten den Pfandbetrag zurück, sobald sie die Behälter zurückbringen. Gastronomen zahlen einen fixen monatlichen Nutzungsbeitrag von ca. 31 Euro pro Monat bei einer Vertragslaufzeit von 12 Monaten. Sie können beim Anbieter Pfandbehälter in beliebiger Anzahl ausleihen, werden mit passendem Marketingmaterial ausgestattet und auf den Plattformen des Mehrweganbieters gelistet. Der monatliche Nutzungsbeitrag refinanziert sich bereits mit durchschnittlich 12 ausgegebenen RECUPs oder 6 ausgegebenen REBOWls am Tag.

DEHOGA Berlin-Mitglieder, die Teil vom RECUP/REBOWL-Mehrwegsystem werden wollen, profitieren durch Sonderkonditionen: Mit dem Rabattcode „HAPPYDEHOGA“ erhalten sie die ersten drei Monate den Nutzungsbeitrag erstattet. Mehr Informationen unter: [www.recup.de](https://www.recup.de)

Mit der Mehrwegpflicht, die am 1. Januar 2023 in Kraft getreten ist, haben sich auch immer mehr Systemgastronomen für ein passendes Mehrwegsystem entschieden. Die Entscheidung fällt meist zwischen dem Betrieb eines

eigenen Systems oder dem Anschluss an ein bestehendes Poolssystem. Mit Burger King und IKEA haben sich zuletzt zwei große Anbieter für den Anschluss an das RECUP-Mehrwegsystem entschieden:

*„Mehrweg muss so komfortabel wie möglich sein. Das bedeutet vor allem, dass ich meinen Mehrwegbecher an möglichst vielen Standorten nutzen und zurückgeben kann. Mit RECUP haben wir uns daher für das größte Mehrwegnetz in Deutschland entschieden“*

so Daniel Polte, Manager Public Relations bei der Burger King Deutschland GmbH.

Für Softdrinks und Eis:  
Der RECUP ist an allen  
Burger King Standorten  
verfügbar

Die REBOWL-  
Pfandschale ist  
in verschiedenen  
Größen verfügbar

© RECUP

# Auf die smarte Art

Das digitale Gästeerlebnis beginnt beim Check-in



**D**er Check-in ist häufig der erste Eindruck vor Ort für Hotelgäste. Digitalisierte Prozesse heben das Gästeerlebnis inzwischen auf ein neues Level. Wir skizzieren hier Stationen der smarten digitalen Guest Journey von der Pre-Stay- bis zur Post-Stay-Phase.

**Pre-Stay-Phase:** Bereits vor dem Hotelaufenthalt füllt der Gast bequem zu Hause den Meldeschein mit allen relevanten Daten aus. Diese Daten werden automatisch ins PMS übertragen und können daraufhin an das Meldewesen übermittelt werden. Am Tag der Anreise checkt der Hotelgast über sein mobiles Endgerät ein und spart sich so den Gang an die Rezeption. Der Status der Reservierung wird im PMS auf „eing\_checked“ gestellt, im Anschluss bekommt der Gast seine Zimmernummer per Nachricht übermittelt.

## Die Vorteile liegen auf der Hand

- Lange Schlangen und unzufriedene Gäste an der Rezeption werden vermieden, das Hotelpersonal wird entlastet.
- Meldescheine werden digitalisiert, der komplette Check-in-Prozess wird beschleunigt und administrative Aufgaben werden reduziert.
- Ein Check-in-Service kann auch außerhalb der Rezeptionszeiten angeboten werden.
- Die Zahlung kann bereits im Check-in-Prozess integriert und vor dem Aufenthalt abgewickelt werden.

**Stay-Phase:** An der Zimmertür setzt sich die digitale Guest Journey fort. Sicher und innovativ wird dem Gast über die Browser-App Zutritt gewährt. Die Zugriffsberechtigungen für individuell freigegebene Türen stehen vom Status "Check-in" bis "Check-out" zur Verfügung.

Am Tag der Abreise erspart sich der Hotelgast erneut Wartezeiten an der Rezeption, indem er online über sein eigenes Endgerät auscheckt. Am Vorabend oder Morgen der Abreise erhält er eine automatisierte Nachricht, über die er in den Check-out-Bereich der Gäste-Web-App gelangt. Dort kann er z. B. die Adressdaten noch anpassen und die Rechnung begleichen, sofern dies nicht schon im Check-in-Prozess erledigt wurde. Abschließend erhält der Gast seine Rechnung bequem per automatisierter E-Mail in digitaler Form.

**Post-Stay-Phase:** Damit der Gast auch nach seinem Hotelaufenthalt über Angebote und Informationen up to date bleibt, können über ein automatisiertes Kommunikationstool verschiedenste Informationen gesendet werden – mit dem Ziel, die Direktbuchungs-Rate zu erhöhen.

Sie möchten mehr erfahren über den digitalen Check-in von stravi und alle weiteren Leistungen von KraftCom?

Melden Sie sich! Wir sind jederzeit gerne für Sie da.



KraftCom GmbH · Büro Berlin  
Tel: 030. 80407828

@ info@kraftcom.de  
www.kraftcom.de

Die Weihe GmbH wurde 1925 als Frucht-Einzelhändler gegründet. Heute befindet sie sich in vierter Generation auf dem Berliner Großmarkt und ist einer der führenden Frischegroßhändler für die Hotel- und Gastrobranche.



Seit vielen Jahrzehnten ist uns der Bereich der Ausbildung eine besondere Herzensangelegenheit. Zahlreiche firmenintern ausgebildete junge Menschen haben ihren festen Platz bei uns gefunden. Was von Karin Jürgens erfolgreich ins Leben gerufen wurde, ist mit den Jahren stets gewachsen und wurde im Laufe der Zeit den betrieblichen Anforderungen angepasst, optimiert und modernisiert. Heute werden bei der Weihe GmbH Kauffrauen/männer im Groß- und Außenhandelsmanagement, Kauffrauen/männer für Büromanagement, Fachkräfte für Lagerlogistik sowie Fachinformatiker/innen ausgebildet. Mittlerweile werden die Auszubildenden von Sophie Krage, selbst ehemalige Auszubildende, betreut. „Ich bin sehr froh, dass ich diesen Bereich so gut ausgearbeitet übernehmen konnte, dort anknüpfen und weiter ausbauen darf. Dass die Auszubildenden bei uns die Möglichkeit haben auch bei unseren Partnerunternehmen reinzuschnuppern, finde ich grandios.“ (Krage) Durch den Ansatz der firmenübergreifenden Ausbildung innerhalb des Unternehmensverbundes, hebt sich die Weihe GmbH deutlich vom marktüblichen Ausbildungsgeschehen ab.

# 4 für 1

## Firmenübergreifende Ausbildung im Unternehmens- verbund der Weihe GmbH

Aktuell durchlaufen 15 Auszubildende, so viele wie nie zuvor, innerhalb eines klar strukturierten Ausbildungsplans, gleich vier, sich in ihren Kernkompetenzen stark unterscheidende, Firmen. Sie lernen die unterschiedlichsten Bereiche und ein enorm breites Aufgabenfeld kennen. Vom Einkauf im Ursprung und dem Standgeschäft mit dem direkten Verkauf an Händler und Großabnehmer, über die Produktvorbereitung und Weiterverarbeitung bis hin zur Auslieferung direkt an den Endkunden, wird hier den Auszubildenden ein breites Spektrum an Know How geboten. Dieses ermög-

licht es nicht nur den persönlichen Wissenshorizont zu erweitern und nahezu branchenfremde Einblicke zu erhalten, sondern steigert auch die Chancen, nach erfolgreicher Ausbildung, in einer Partnerfirma der Wahl übernommen zu werden. Diese Ausbildungsvariante ist außerordentlich modern und zukunftsorientiert, auch vor dem Hintergrund, perspektivisch offene Vakanzen durch das eigene Team besetzen zu können.

 [www.weihe.de](http://www.weihe.de)



*„Mir ist es wichtig, dass wir die Auszubildenden als festen Bestandteil unserer Weihe-Familie sehen und dass sie direkt eingebunden werden. Wir sind stolz darauf, dass wir ein gewachsenes Familienunternehmen sind und freuen uns auf herausragend ausgebildete junge Menschen mit Zukunftsperspektive.“*

Sophie Krage



## Gönnen können: Frischer Genuss mit neuer Lebenslust im The Grand

In der ehemaligen Mädchen- und Jungenschule steht wieder Lebensfreude auf dem Lehrplan. Inhaber Jesko Klatt, Küchenchef Tilo Roth und Betriebsleiter Matthias Martens freuen sich nach fast drei Jahren, in denen das Restaurant wegen Corona geschlossen war, wieder für große kulinarische Momente und ein wenig Leichtigkeit in schweren Zeiten zu sorgen.

 [www.the-grand-berlin.com/](http://www.the-grand-berlin.com/)



© Selina Schrader

*The Grand:  
JeskoKlatt, MatthiasMartens, TiloRoth*

## Berliner Hotels kochten für obdachlose Menschen

Mehr als 2.400 warme Mahlzeiten kochten acht Berliner Hotels Ende Dezember für obdachlose Menschen. Ausgegeben wurde das Essen zwischen den Jahren von Weihnachten bis Neujahr an insgesamt acht Abenden in den Notunterkünften der Berliner Stadtmission. Bereits seit 16 Jahren nehmen die Berliner Hotels auf Initiative des InterContinental Berlin diese Verantwortung wahr und helfen so, Bedürftige in Berlin zu versorgen. Dabei kocht jedes Hotel im Wechsel ein warmes, deftiges Abendessen für jeweils 300 Gäste der Berliner Stadtmission.

„Auch in Zeiten von steigenden Energiepreisen und hoher Inflation wollen wir als Hotelbranche unser langjähriges Engagement fortführen und notleidende Menschen in der Hauptstadt unterstützen“, sagt Christiane Reisberger, Office Manager des InterCon-

tinental Berlin und seit 16 Jahren die verantwortliche Organisatorin. „Langfristige Partnerschaften wie diese sind für uns sehr wertvoll. Deshalb freuen wir uns riesig, dass Berliner Hotels zum 16. Mal in Folge unsere obdachlosen Gäste zwischen den Jahren bekocht haben.“

Die Unterstützung kam von folgenden Hotels:

- Dorint Kurfürstendamm Berlin
- Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade
- Palace Hotel Berlin
- Hotel Bristol Berlin
- Hotel Berlin Central District
- Pullman Berlin Schweizerhof
- Crowne Plaza Berlin-City Centre
- InterContinental Berlin

## Lebensmittel-Trends 2023

Als Spagat zwischen Preis und eigenen Werten beschrieb das Marktforschungsinstitut Innova Market Insights das kommende Jahr. Die Haupttrends: Die Verbraucher wollen weniger Lebensmittelabfälle produzieren und mehr Recycling praktizieren; sie richten ihr Augenmerk verstärkt auf nahrhafte Produkte, die erschwinglich sind; für die Generation Z und die Millennials ist die Wahl von Lebensmitteln und Marken ein wichtiger Indikator für Lebensstil, Glauben und Werte; Gesundheit und neuartige Geschmacksrichtungen gewinnen an Gewicht; Verwender pflanzenbasierter Produkte wünschen sich kulinarische Kreativität; Verbraucher von heute investieren zunehmend in die Herkunft von Lebensmitteln, da dies mit den wichtigsten globalen Anliegen wie Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ressourcennutzung zusammenhängt. Ausführlich unter:

 [www.bve-online.de](http://www.bve-online.de)

## Schlemmer Atlas 2023

Neu erschienen in der Busche Verlagsgesellschaft ist der Schlemmer Atlas 2023. Er zählt zu den Klassikern und Leitmedien der deutschsprachi-



gen Gastronomie- und Gourmetszene. 1.500 ausgewählte Restaurants aus Deutschland, Österreich und Südtirol werden einschließlich Auszügen aus dem Speiseangebot anschaulich dargestellt. Die Informationen ermöglichen es Genießern und Geschäftsreisenden, das richtige Restaurant auszuwählen. Dabei basiert die Bewertung auf dem seit vielen Jahren erprobten System der „Schlemmer Atlas Kochlöffel“. Die Empfehlungen reichen von der guten einfachen Küche bis zur erlesenen Top-Gastronomie.

 [www.busche.de](http://www.busche.de)

## Neu: Hotel Telegraphenamt

Zehn Jahre lang wurde das ehemalige Haupttelegraphenamt in der Oranienburger-/Monbijoustraße renoviert. Mit einem soft Opening eröffnete der einstige kommunikative Knotenpunkt nun als Hotel mit 97 Zimmern und Suiten (21 – 140 qm), Eventflächen, Restaurant und Bar. Zu den vielen individuellen Lösungen des Hauses gehört der Verzicht auf eine klassische Lobby. Der Gast kommt in einen offenen Raum mit Pflanzen, gemütlichen Bänken und der originalen Rohrpostanlage. Viele historische Elemente des Gebäudes (eröffnete 1916 als teuerster Postbau Deutschlands) wurden erhalten und behutsam saniert, so historische Säulen, Kappendecken und Ziegelsteinwände. Zum Haus gehört das Restaurant ROOT. Hinter dem Hotel Telegraphenamt steht der Berliner Gastronom Roland Mary, der auch das Restaurant Borchardt erfolgreich betreibt.

 [www.telegraphenamt.com](http://www.telegraphenamt.com)

## Weihnachtsempfang der Berliner Gasthausmission

Fast 70 Gäste konnte Pfarrer Hans-Georg Filker (Vorsitzender) zum Weihnachtsempfang der Berliner Gasthausmission am 20. Dezember im Loretta am Wannensee begrüßen. Während Thomas Lengfelder (Geschäftsführer DEHOGA Berlin) in seinem Grußwort zurückblickte auf ein herausforderndes Jahr für das Hotel- und Gaststättengewerbe und auf viele aktuelle Herausforderungen, hatte Pfr. Filker die frohmachende Weihnachtsbotschaft im Gepäck. Gottes Licht sei in die Welt gekommen, um zu bleiben und dauerhaft Orientierung geben zu können. Als neuer Pastor und Referent der Gasthausmission stellte sich Alexander Becker vor und leitete über zum geselligen und kulinarischen Teil des Weihnachtsempfangs, den das Loretta-Team vorbereitet hatte.



© Gasthausmission

[www.gasthausmission.de](http://www.gasthausmission.de)

## Mit der Tizian Lounge durch den Tag: Die internationale Genussadresse öffnet wieder

Es gibt wohl kaum eine andere Location, die so viel Gemütlichkeit ausstrahlt und doch mitten drin ist im Leben eines Fünf-Sterne-Hotels: die Tizian Lounge in der Lobby des Grand Hyatt am Potsdamer Platz. Nach pandemiebedingter Pause feiert die Frühstücks- und Lunch-Location ab sofort ihre Wiedereröffnung. In der Tizian Lounge geht es darum, ganz im Sinne eines Luxushotels, dass sich hier Menschen aus aller Welt zu Hause fühlen. Das gelingt mit einer Wohlfühlatmosphäre und einer weltoffenen Küche. Hier treffen internationale Klassiker auf heimische Spezialitäten. Die kulinarische Bandbreite, die auch beliebte Pasta-Gerichte und nachmittäglichen Kuchen umfasst, spiegelt das bunt gemischte Publikum wider, das sich in der Tizian Lounge einfindet. Die Tizian Lounge ist täglich von 8.00 bis 21.00 geöffnet. Von 8.00 bis 11.00 Uhr gibt es à la carte Frühstück und von 15.00 bis 17.00 Uhr hausgemachtes Kuchenangebot. Montag bis Freitag von 12.00 – 15.00 Uhr wird ein Business Lunch serviert.

[hyattrestaurants.com/en/dining/germany/berlin/italian-restaurant-in-potsdamer-platz-tizian-restaurant-lounge](http://hyattrestaurants.com/en/dining/germany/berlin/italian-restaurant-in-potsdamer-platz-tizian-restaurant-lounge)



© iStockPhoto/chiness

# Mit uns sind Sie TOP!



**wolfram** 33 Jahre 1989-2022  
UNTERNEHMENSGRUPPE

**Partner der DEHOGA**  
Ideengeber und Lieferant  
der Berliner und Brandenburger  
Hotellerie und Gastronomie

[DEHOGA@wolframgruppe.de](mailto:DEHOGA@wolframgruppe.de)



- Drucker, Kopierer, Fax, Scan, MFP
- Staubfreies, stromsparendes Drucken
- Dokumentenmanagement
- Präsentationen, Video Wall, BIG PAD
- Management Print Service



- Strategische Beratung + Optimierung
- Entwicklung, Steuerung + Finanzierung
- Kosten-Nutzen, Chancen-Risk-Analyse
- Rollout + Implementierungskonzepte
- Beratung in Green IT, Energie Event



- IT-Netzwerke, Administration/Support
- Hardware + Software, Server + Client
- Cloud, Datacenter, Virtualisierung
- Green-IT, Storage, NAS, SAN
- Datensicherheit, Security Check



- Digitale Archivierung
- Automatisiert + revisionssicher
- Ablagen sicher + schneller finden
- Texterkennung + Volltextsuche
- Regelbasierte Workflows

**Wolfram Bürokommunikation GmbH**  
Tino-Schwierzina-Str. 32 · 13089 Berlin  
Tel. 030 42 84 00-0

[www.wolframgruppe.de](http://www.wolframgruppe.de)



# Unsere Publik

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Bran



## Reinickendorfer Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für Reinickendorf

jeden zweiten und letzten Donnerstag im Monat

**Auflage** 40.000 Exemplare

**Format** 255 x 350 mm

**Umfang** 24-48 Seiten

**Papier** hochwertiges Zeitungspapier

**Vertrieb** an bis zu 400 Auslagestellen in Reinickendorf und näherer Umgebung



## Weddinger Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für Wedding

monatlich – jeden letzten Donnerstag im Monat

**Auflage** 15.000 Exemplare

**Format** 255 x 350 mm

**Umfang** 24-48 Seiten

**Papier** hochwertiges Zeitungspapier

**Vertrieb** an bis zu 100 Auslagestellen in Wedding



## TOP Magazin Berlin

Das Hauptstadtmagazin

vierteljährlich – 4 Ausgaben jährlich

**Auflage** 15.000 Exemplare

**Format** 218 x 300 mm

**Umfang** 84-164 Seiten

**Papier** Bilderdruckpapier

**Vertrieb** Verteilung im Großraum Berlin, im Lesezirkel, an Auslagestellen und im Postvertrieb



## TOP Magazin Brandenburg/Potsdam

Das Magazin fürs ganze Land

vierteljährlich – 4 Ausgaben jährlich

**Auflage** 10.000 Exemplare

**Format** 218 x 300 mm

**Umfang** 84-164 Seiten

**Papier** Bilderdruckpapier

**Vertrieb** Verteilung in Brandenburg/Potsdam, im Lesezirkel, an Auslagestellen und im Postvertrieb



## HANDWERK in Berlin

offizielle Mitgliedszeitschrift der Handwerkskammer Berlin

4 Ausgaben jährlich

**Auflage** 31.000 Exemplare

**Format** DIN A4, 210 x 297 mm

**Umfang** 52-68 Seiten

**Papier** Bilderdruckpapier

**Vertrieb** Postvertrieb an alle Handwerksbetriebe in Berlin



## hogaAKTIV

offizielles Organ des Hotel- und Gaststättenverbands Berlin

11 Ausgaben jährlich davon 6 x Print und 5 x Online

**Auflage** 2.000 Exemplare

**Format** DIN A4, 210 x 297 mm

**Umfang** 36-52 Seiten

**Papier** Bilderdruckpapier

**Vertrieb** Postvertrieb an alle Mitglieder, Hotels, Restaurants und Gaststätten



**RAZ Verlag**  
EINFACH MEHR DAVON

# ationen für Sie

chen, Sport-, Kultur-, Medien- sowie Lokalinteressierte!



## **RAZ Magazin** *Das Lokalmagazin für Nordberlin und Umgebung*

**zweimonatlich –  
6 Ausgaben jährlich**

**Auflage** 25.000 Exemplare  
**Format** DIN A4, 210 x 297 mm  
**Umfang** 84-116 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** an bis zu 250 Auslagestellen in Nordberlin und der direkten Umgebung, Postvertrieb und Abo



## **FRIEDA** *Das Lokalmagazin für Friedenau und Umgebung*

**zweimonatlich –  
6 Ausgaben jährlich**

**Auflage** 15.000 Exemplare  
**Format** DIN A4, 210 x 297 mm  
**Umfang** 52-68 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** an ca. 150 Auslagestellen in Friedenau und Umgebung und im Postvertrieb



## **TOP Magazin Hamburg** *Das Magazin der Metropolregion*

**vierteljährlich –  
4 Ausgaben jährlich**

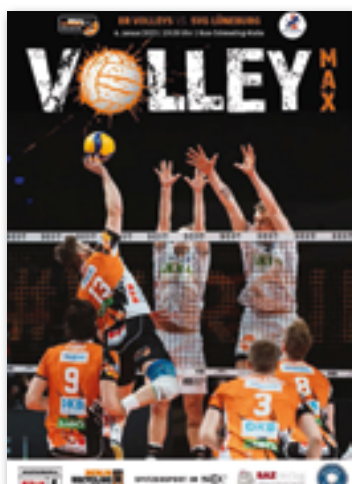
**Auflage** 12.000 Exemplare  
**Format** 218 x 300 mm  
**Umfang** 84-164 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** Verteilung im Großraum Hamburg, im Lesezirkel, an Auslagestellen und im Postvertrieb



## **MBZ** *Magazin für die Berliner Zahnärzteschaft*

**monatlich –  
10 Ausgaben jährlich**

**Auflage** 6.500 Exemplare  
**Format** DIN A4, 210 x 297 mm  
**Umfang** 52-68 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** Postvertrieb an alle Berliner Zahnärzte, Zahntechniker, Fachkliniken, Verbände



## **VolleyMAX** *Hallenheft der BR Volleys*

**erscheint in der Spielsaison  
Oktober-April mit bis zu  
21 Ausgaben**

**Auflage** bis zu 7.000 Exemplare  
**Format** DIN A5, 148 x 210 mm  
**Umfang** 32-48 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** Verteilung in der Max-Schmeling-Halle, im VIP Bereich und digital als PDF

**Jetzt  
Mediadaten  
anfordern!**

**(030) 43 777 82 - 0 oder  
anzeigen@raz-verlag.de**

RAZ Verlag und Medien GmbH  
Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin-Tegel  
Fon (030) 43 777 82 - 0 · Fax (030) 43 777 82 - 22  
anzeigen@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de

## Deutsche Hotelklassifizierung



### Folgeklassifizierungen:

★★★★+ *First Class Superior*  
NH Collection Berlin Mitte

★★★★ *First Class*  
Derag Livinghotel  
Großer Kurfürst

★★★+ *Komfort Garni*  
Hotel Nikolai Residence

★★★ *Komfort Garni*  
Adele Designhotel  
Hotel Augusta  
Hotel Berliner Bär  
Hotel Buchholz  
Hotel Dietrich-Bonhoeffer-Haus  
Tu Casa Hotelbetriebs GmbH

★+ *Tourist Superior Garni*  
Ibis Budget Berlin City  
Potsdamer Platz  
Ibis Budget Berlin Ost



### ► Betriebsjubiläen im Februar 2023

Alt Berliner Wirtshaus „Henne“ 115 Jahre ■ Botschaft für Kinder  
25 Jahre ■ JUNGBLUTH Restaurant 10 Jahre ■ Living Hotel  
Weissensee 25 Jahre ■ Restaurant Alpenwirt 20 Jahre ■  
Restaurant Amberd 30 Jahre ■ Restaurant Mittendrin 25 Jahre  
■ TISK Speisekneipe 5 Jahre ■ Wilde Matilde Bar 5 Jahre

### ► Mitgliedschaftsjubiläen im Februar 2023

Alte Kantine in der Kultur Brauerei 20 Jahre ■ Asado 10 Jahre  
■ Britzer Mühle – Müllerhaus 15 Jahre ■ Citadines Kurfürs-  
tendamm Berlin Apart´hotel 15 Jahre ■ Hotel Delta 15 Jahre  
■ Hotel Die Schule 10 Jahre ■ Hotel Klassik Berlin 15 Jahre ■  
Junction Bar 20 Jahre ■ KLX-Koshary Lux 5 Jahre ■ Luftgarten  
15 Jahre ■ MEININGER Hotel Berlin Tiergarten 5 Jahre ■  
Markthalle Neun 5 Jahre ■ Mommsen-Eck 15 Jahre ■ Res-  
taurant Neumann´s 20 Jahre ■ Rockcafé HALFORD 5 Jahre

### Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- arcus HOTEL
- Bar Cafe Varga Hennecke
- Cafe Coconut
- Herlando GmbH
- Johanniter-Stift Berlin-Johan-  
nisthal
- Johanniter-Stift Berlin-Tegel
- Landhaus Grunewald
- Lotte am Zoo
- Restaurant Zagreb
- Selina Berlin Mitte
- Urban Loft Berlin



## DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

Montag, 20. März 2023	Fachgruppensitzung Gastronomie	Ort wird noch bekanntgegeben
Montag, 27. März 2023	Fachgruppensitzung Hotellerie	Ort wird noch bekanntgegeben
Montag, 8. Mai 2023	Vollversammlung der Delegierten	Ort wird noch bekanntgegeben



# Adina Apartment Hotel Berlin

## Checkpoint Charlie

Premium-Adresse – auch für länger

Was Fachleute gegenwärtig als Trend aufzeigen, bietet Adina Apartment Hotel Berlin Checkpoint Charlie schon seit langem: einen komfortablen und behaglichen Aufenthalt für Menschen, die längere Zeit in Berlin weilen. „Wir haben viele Gäste, die bis zu sechs Monaten bei uns sind“, berichtet Sina Dobslaw, General Manager des Hauses am Checkpoint Charlie. Jedes der geräumigen Studios und Apartments, die den Komfort eines Zuhauses mit den Annehmlichkeiten eines 4-Sterne-Hotels kombinieren, verfügt über eine voll ausgestattete Küche. Waschmaschine und Trockner gehören genauso zu den Vorzügen des Hauses wie Pool, Sauna und ein Fitnessbereich. Ob Longstay- oder Kurzaufenthalt – alle Gäste schätzen die Ruhe und Behaglichkeit im denkmalgeschützten Innenhof des Adina Hotel Berlin Checkpoint Charlie. Sobald es die Temperaturen zulassen, verwandelt der sich in ein ruhiges Paradies, das sich in der Hängematte mit einem Getränk perfekt genießen lässt.



15 Jahre  
Mitglied  
im DEHOGA  
Berlin

Seit 15 Jahren ist das Haus in der Krausenstraße Mitglied im DEHOGA Berlin. „Natürlich brauchen wir als Hoteliers einen Verband, der unsere Interessen vertritt“, bekennt Sina Dobslaw. „Für meinen Alltag sind besonders die Branchen-Informationen wichtig, die aktuell und rechtssicher und damit verlässlich sind.“

[www.adinahotels.com](http://www.adinahotels.com)

Seit  
20 Jahren  
Mitglied  
im DEHOGA  
Berlin

## Das Novotel Berlin Mitte

Auf der Fischerinsel in der Mitte von Berlin

Business und Leisure – das Novotel Berlin Mitte kann beides. Das hat zwei gute Gründe: Die günstige Lage auf der Fischerinsel in Berlins Mitte und ein Team, das den Gästen vom ersten Augenblick an das Gefühl und die Gewissheit vermittelt, willkommen zu sein. Der im Jahr 2002 eröffnete Hotel-Neubau bietet viel Komfort: Restaurant, Bar, Fitnessbereich, Sauna, sechs modern ausgestattete Tagungsräume, Spielbereich für Kinder und Familienzimmer. Viele Sehenswürdigkeiten – so das Humboldt Forum, die Museumsinsel, Gendarmenmarkt, Potsdamer- und Alexanderplatz – sowie Ministerien und andere Einrichtungen sind bequem zu Fuß zu erreichen. Direkt vor der Tür halten Busse, nur knapp 200 Meter entfernt ist die U-Bahn-Station Spittelmarkt.



Seit der Eröffnung ist das 4-Sterne-Haus, das zur Accor-Gruppe gehört, Mitglied im DEHOGA Berlin. „Ich schätze den Verband, weil er die Interessen der Hotellerie bündelt und so unsere Positionen stärkt“, erklärt Hotelmanagerin Heike Naumann, die das Haus seit 2016 leitet. „Ganz besonders wichtig ist die Arbeit des DEHOGA Berlin im Bereich der Ausbildung des Berufsnachwuchses. Es ist ein Verdienst des Verbandes, dass die Ausbildungsberufe modernisiert und neu strukturiert wurden“, so die General Managerin, die darauf verweist, dass für sie das Netzwerk DEHOGA Berlin wichtig

ist, weil es den Meinungs- und Erfahrungsaustausch innerhalb der Branche ermöglicht und stärkt.

[www.novotel.accor.com/berlin/mitte](http://www.novotel.accor.com/berlin/mitte)

# Das neue Hinweisgeberschutzgesetz (HinSchG)

Spätestens seit den Veröffentlichungen von Edward Snowden ist das Thema Whistleblowing nicht nur im Zusammenhang mit Geheimdiensten relevant, sondern auch in der Wirtschaft. Whistleblower (Hinweisgeber) machen auf Missstände in Unternehmen aufmerksam, sei es Bestechlichkeit oder auch der Missachtung von Arbeitnehmerrechten.

Damit Whistleblower in Unternehmen geschützt werden, hat die EU die Richtlinie zum Schutz von Whistleblowern beschlossen. Die Richtlinie muss noch in deutsches Recht umgesetzt werden, was voraussichtlich im Frühjahr 2023 durch das Hinweisgeberschutzgesetz (HinSchG) geschehen wird. Der Gesetzentwurf der Bundesregierung sieht unter anderem folgende Eckpunkte vor: Hinweisgeber können alle Arbeitnehmer sein.

Sachlich können zum Beispiel Verstöße gemeldet werden gegen

- das Strafrecht
- Ordnungswidrigkeiten, die dem Schutz der Rechte von Beschäftigten dienen (hierzu gehören z. B. Arbeits- und Gesundheitsschutz oder das Mindestlohngesetz)
- die Lebensmittelsicherheit
- datenschutzrechtliche Vorschriften.

■ Sofern hinweisgebende Personen die Anforderungen des HinSchG an eine Meldung oder Offenlegung einhalten, werden sie umfangreich vor Repressalien wie Kündigung oder sonstigen Benachteiligungen geschützt, es gilt dabei eine Beweislastumkehr zugunsten des Hinweisgebers.

■ Unternehmen mit 50 und mehr Mitarbeitenden müssen interne Whistleblowing-Meldestellen einrichten. Es besteht die Möglichkeit, dass mehrere Unternehmen eine gemeinsame Meldestelle einrichten.

■ Bund und Länder errichten externe Meldestellen, an die sich Hinweisgeber wenden können.

Wird eine verpflichtende interne Meldestelle nicht eingerichtet, eine Meldung eines Hinweisgebers nicht bearbeitet bzw. dem Hinweisgeber sogar gekündigt, stellt dies eine Ordnungswidrigkeit dar, die mit Bußgeldern bis zu 100.000 Euro sanktioniert werden kann.

Es handelt sich bisher um einen Gesetzesentwurf. Wie die finale Fassung des Gesetzes ausgestaltet wird, muss genau beobachtet werden, damit sich auch die Unternehmen des Hotel- und Gaststättengewerbes rechtzeitig auf die Anforderungen zum Schutz von Hinweisgebern einstellen können.

Manuel Miller

Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR



# DAS BERLINER KULT-THEATER



prime  
time  
theater

präsentiert

GUTES WEDDING  
SCHLECHTES WEDDING®



Unser aktuelles Programm



## Tatsächlich... **WEDDING**

**DIE NEUE  
WINTERKOMÖDIE**

von den Machern von

**GUTES WEDDING  
SCHLECHTES WEDDING®**

Januar | Februar

Februar | März



März



FÜR  
8-80+  
freigegeben



**Jetzt Tickets kaufen!**  
**primetimetheater.de**



Der Kulturfonds für Gutes Weddington ist ein Projekt der Initiative Kultur für alle. Er fördert die Produktion und Verbreitung von Theater, Musik und Film. Er ist ein Teil des Kulturfonds der Stadt Berlin.

DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!

BORSIG

PRD  
Berlin-  
Brandenburg eG

SPIELBANK BERLIN

RDM  
Produktion

RAZ Verlag  
EINFACH MEHR DAVON

Rechnung

Stadtkonferenz  
Berlin-Brandenburg

gefördert durch  
Initiative Kultur für alle

NEU  
START  
KULTUR

Bayer/Kultur



Dieser Moment  
verdient ein Jubi.



**JETZT**  
ALKOHOLFREI  
GENIEßEN!