

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Online-Petition
7% MwSt. für Essen.
Egal wo und wie!
braucht noch
bis Ende März
Ihre Unterstützung!

Editorial:
Gemeinsam
durch die Krise!

Neues „Kassengesetz“:
Fragen und Antworten

Corona-Virus:
Panik ist kein guter Ratgeber

Aktuelle
Informationen
zum Coronavirus
finden Sie auf
dehoga-berlin.de

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



5



8



15

AKTUELL

Editorial: Gemeinsam durch die Krise	4
Manipulationssichere Registrierkassen	5
Corona-Virus: Panik ist kein guter Ratgeber	8

WIR IN BERLIN

Starke Unternehmensbindung durch gelungenes Onboarding	10
Erster Gastro Business Club in diesem Jahr	11
NEU: Fachkräfte-Einwanderungsgesetz	12
Hotel-Sterne bei Instagram	14
Veranstaltungsreihe zur Kassennachschau	14
30 Jahre Mosaik-Services	15
Fairmas: Corona-Virus wird zum „Schwarzer Schwan“	16
Ausezeichnet: theNOname	17
Empfehlenswert: Seminar „Führen und Boxen“	18
Fairtrade-Town Berlin	20
Gastro Piraten: No-Show?	21
Nachhaltige Arbeitgeber	22

SOCIAL MEDIA

#socialmedia	23
--------------	----

DEHOGA BERLIN-PARTNER

IPR Institut: Was passiert bei G5?	24
App Squared: Event-Lösungen	25
Friesenkrone: 3 Neue für die kühle Jahreszeit	26
Neues Mitglied: Martens & Prahl	27

NEWS

NEWS	28
------	----

MITGLIEDER

Hotelklassifizierung, Jubiläen im März, Neue Mitglieder, Save the Date	32
The Student Hotel	33

RECHT UND RAT

Berufsbildungsgesetz	34
----------------------	----

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: TMM Magazine GmbH, Franklinstraße 11, 10587 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: +49 30. 2359951-71, Fax: +49 30. 2359951-88

Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: *visitBerlin*, Dagmar Schwelle

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 2020

Gemeinsam

durch die Krise



Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

in diesen Tagen sehen wir uns alle nach dem ganz normalen Arbeitsalltag: Gäste kommen und verlassen uns glücklich, wir arbeiten hart dafür, beste Gastgeber zu sein. Das, was wir können und lieben. Doch unser Arbeitsleben sieht seit Januar anders

aus. Die Ereignisse überschlagen sich förmlich, das Corona-Virus belastet Hotellerie und Gastronomie, Luftverkehr, Logistik, Messen, Tourismus, kulturelles Leben und längst auch die heimische Industrie. Bereits in den Monaten Februar und März gaben 94 Prozent der Betriebe im Gastgewerbe an, Umsatzeinbußen wegen des Corona-Virus zu verzeichnen. 91 Prozent der Betriebe melden Rückgänge bei den Neubuchungen (41 Prozent weniger Neubuchungen). Für uns als Verband sind das starke Argumente, um noch nachdrücklicher die Forderungen der Gastronomen und Hoteliers gegenüber der Politik zu platzieren und den dringenden Handlungsbedarf aufzuzeigen. Es geht um unsere berufliche Existenzen! Das Hilfspaket der Bundesregierung vom 8. März zur Abfederung der wirtschaftlichen Folgen des Corona-Virus war eine erste Reaktion, auch auf die lauten Stimmen aus allen Bundesländern, die der DEHOGA-Bundesverband bündelte. „Die angekündigten Verbesserungen beim Kurzarbeitergeld als auch die in Aussicht gestellten Liquiditätshilfen begrüßen wir“, so DEHOGA-Präsident Zöllick, doch „die vereinbarten Maßnahmen werden nicht ausreichen, um die Krise zu bewältigen.“ Am 9. März fand in Berlin der zweite Round Table zu wirtschaftlichen Auswirkungen des Corona-Virus statt, zu dem Wirtschaftsministerin Ramona Pop eingeladen hatte. Teilnehmer*innen waren Finanzsenator Matthias Kolatz, die Vertreter*innen der Investitionsbank Bank (IBB), der Sparkasse, Volksbank, Bürgschaftsbank, der Wirtschafts- und Unternehmensverbände wie *visitBerlin*, Berlin Partner, der Handelsverband Berlin-Brandenburg und natürlich der DEHOGA Berlin. Als Präsident des DEHOGA Berlin in-

„Die angekündigten Verbesserungen beim Kurzarbeitergeld als auch die in Aussicht gestellten Liquiditätshilfen begrüßen wir, ... doch die vereinbarten Maßnahmen werden nicht ausreichen, um die Krise zu bewältigen.“

DEHOGA-Präsident Zöllick

formierte ich über die Situation in unserer Branche und die dadurch bedingten erheblichen Liquiditäts- und Ertragsprobleme.

Was wir erwarten?

Unbürokratische, leicht umsetzbare Maßnahmen, insbesondere für klein- und mittelständische Betriebe:

- Absenkung der Mehrwertsteuer für Speisen auf 7 Prozent zur Steigerung der Umsatzrendite, um die Betriebe in die Lage zu versetzen, die Krise durchzustehen.
- Schnell wirkende, effektive Liquiditätshilfen und Fördermaßnahmen.
- Staatliche Investitionshilfen (die aus der City Tax finanziert werden könnten).
- Aussetzung der Vorauszahlungen für Gewerbe- und Körperschaftssteuern.
- Kurzarbeitergeld mit 100-prozentiger Erstattung der Sozialabgaben.
- Unbürokratische und kostenfreie Bürgschaften für Kredite (Betriebsmittelkredite).

Seitens der Senatsverwaltung für Wirtschaft wurde in diesem Gespräch zugesagt, mit der IBB einen Liquiditätsfonds für die Branchen Hotellerie, Gastronomie und Handel aufzulegen, um so die Mittelbeantragung deutlich zu vereinfachen. Die IBB wird hierzu kurzfristig über ihre Homepage und über ihre Hotline über Unterstützungsmöglichkeiten informieren. Wir halten Sie via Homepage des DEHOGA Berlin auf dem Laufenden.

Der Round Table zu wirtschaftlichen Auswirkungen des Corona-Virus wird, solange die Situation sich nicht entspannt hat, wöchentlich stattfinden. Wir werden Sie jeweils zeitnah über die Ergebnisse informieren.

Seien Sie versichert, dass wir alles tun werden, was in unserer Macht steht, um die Interessen unserer Branche in dieser von uns allen noch nie gekannten Krisensituation zu vertreten und Schutz für uns zu organisieren.

Lassen Sie uns in dieser schweren Zeit zusammenhalten und daran glauben, dass wir alle diese Krise gemeinsam und im Schulterschluss bewältigen werden.

*Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin*

Manipulationssichere Registrierkassen

Fragen und Antworten vom Bundesministerium der Finanzen

zum „Kassengesetz“

Mitglieder des DEHOGA-Bundesvorstandes hatten Gelegenheit, mit Vertretern des Bundesministeriums der Finanzen (BMF) Fragen zu manipulationssicheren Kassensystemen zu erörtern. Durch das Ministerium wurde im praxisfreundlichen FAQ-Format (FAQ steht für „frequently asked questions“ = häufig gestellte Fragen) Antworten zu vielen Fragen gegeben, die auch unsere Mitglieder bewegen (Stand: 13. Februar 2020). Wir veröffentlichen Auszüge daraus. Das komplette Dokument ist zu finden unter:

www.bundesfinanzministerium.de/Content/DE/FAQ/2020-01-08-steuergerechtigkeit-belegpflicht.html

Das Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen vom 22. Dezember 2016, das **Kassengesetz**, führte die Pflicht zur Ausgabe von Belegen zum 1. Januar 2020 ein. Der Beleg kann elektronisch oder in Papierform ausgestellt werden. Das Erstellen des Belegs muss in unmittelbarem zeitlichem Zusammenhang mit dem Geschäftsvorgang erfolgen.

Worum geht es beim Kassengesetz?

Durch das Gesetz zum Schutz vor Manipulationen müssen elektronische Aufzeichnungssysteme ab dem 1. Januar 2020 über eine zertifizierte technische Sicherheitseinrichtung verfügen. So sollen Manipulationen an den digitalen Daten verhindert werden. Auch die nachträglichen Manipulationen dieser Daten sollen künftig vermieden werden. Dies ist möglich durch eine Protokollierung (Festschreibung mit der Folge, dass Änderungen sichtbar sind) der Daten, die zeitgleich mit dem Zeitpunkt der Eingabe der Daten beginnt. Dies erfolgt durch eine zertifizierte technische Sicherheitseinrichtung, so dass für jede Transaktion eine Transaktionsnummer vergeben wird, um Lücken in den Aufzeichnungen erkennbar zu machen.

Warum gibt es eine Belegausgabepflicht ab dem 1. Januar 2020?

Reicht es nicht, dass der Handel in der Kasse boniiert wurde?

Die Belegausgabepflicht dient der verstärkten Transparenz im Kampf gegen Steuerbetrug, da auf den Beleg zukünftig zusätzliche Daten aufgedruckt werden müssen. Anhand des ausgegebenen Belegs ist im Rahmen einer Kassen-Nachschau oder einer steuerlichen

Außenprüfung u. a. leichter nachprüfbar, ob der Geschäftsvorfall einzeln festgehalten, aufgezeichnet und aufbewahrt wurde. So kann beispielsweise anhand eines Abgleichs des Bons mit den Aufzeichnungen der Kassensoftware eine Manipulation der Kasse festgestellt werden.

Wenn jemand keine elektronische Kasse hat, kann er dann handschriftlich eine Quittung ausstellen?

Der Gesetzgeber hatte sich bei der Einführung der Anforderungen an elektronische Aufzeichnungssysteme gegen eine Registrierkassenpflicht entschieden. Daher kann jeder Unternehmer auch eine offene Ladenkasse anstelle des Einsatzes eines elektronischen Aufzeichnungssystems verwenden. Eine Belegausgabepflicht besteht dann nicht. Es sind bei offenen Ladenkassen jedoch die gesetzlichen Vorschriften, wie z. B. § 146 Abgabenordnung, also einzelne, vollständige, richtige, zeitgerechte und geordnete Aufzeichnungen und weitere Vorschriften und Rechtsprechung zu beachten. Unabhängig davon, ob eine offene Ladenkasse oder ein elektronisches Aufzeichnungssystem verwendet wird, kann die Ordnungsmäßigkeit der Aufzeichnungen und Buchungen von Kasseneinnahmen und Kassenausgaben mittels der Kassen-Nachschau verifiziert werden.

Welche Angaben müssen auf dem Pflichtbeleg vorhanden sein?

Die Pflichtangaben aufgrund der Absicherung der Daten sind in § 6 der Kassensicherungsverordnung geregelt. Diese umfassen neben dem vollständigen Namen und der vollständigen Anschrift des leistenden Unternehmers u. a. das Datum der Belegausstellung, den Zeitpunkt des Vorgangsbeginns und der Vorgangsbeendigung, die Menge und die Art der gelieferten Gegenstände bzw. den Umfang und die Art der Leistung, das Entgelt und den darauf entfallenden Steuerbetrag für die Lieferung oder Leistung in einer Summe sowie den anzuwendenden Steuersatz oder im Fall einer Steuerbefreiung einen Hinweis darauf, dass für die Lieferung oder sonstige Leistung eine Steuerbefreiung gilt.

Können nur Papierbelege ausgestellt werden?

Die Belegausgabepflicht ist bewusst technologie-neutral ausgestaltet. Es bleibt den Kasseneinhabern unbenommen, Belege beispielsweise auch per Mail oder auf das Handy auszugeben.



Müssen bei größeren Softwaresystemen, die auch ein Kassensystem enthalten, Geschäftsvorfälle abgesichert werden, die mit dem Verkauf nichts zu tun haben?

Beispiel: Bestellung von Ware beim Lieferanten in einer Warenwirtschaft, die für eine verbindlich vereinbarte Veranstaltung bestimmt ist?

Es müssen nur die Geschäftsvorfälle abgesichert werden, die zu einem kassenrelevanten oder kassensturzrelevanten Vorgang gehören oder zu diesem werden könnten. Bestellungen beim Lieferanten über eine Warenwirtschaft gehören nicht dazu, auch wenn sie einem zukünftigen Verkauf eindeutig zugeordnet werden können. Sie müssen im Rahmen der gesetzlichen Aufzeichnungs- und Aufbewahrungspflichten aufgezeichnet werden.

Was bedeutet „Kassensturzfähigkeit“? Auf welcher Rechtsgrundlage basiert sie?

Kassensturzfähigkeit bedeutet, dass eine Überprüfung des Ist-Kassenbestandes mit dem Soll-Kassenbestand möglich ist. Dies ergibt sich aus § 146 Abs. 1 Sätze 1 und 2 AO.

Müssen auch mobile Endgeräte (sog. Handhelds), mit denen die Bestellung der Kunden an den Kassenserver übertragen wird, bereits an eine TSE angebunden werden?

Mobile Endgeräte sind dahingehend zu unterscheiden, ob sie selbst ein (Teil eines) Aufzeichnungssystem(s) sind, oder als Eingabegerät zu qualifizieren sind. Kann das Gerät offline, ohne Anbindung an eine andere zentrale, die Aufzeichnungen führende Kasse betrieben werden, handelt es sich um ein selbständiges Aufzeichnungssystem und ist selbst unmittelbar an eine TSE anzubinden. Gehen die Funktionen des Geräts hingegen nicht über die Funktionen z. B. einer Tastatur hinaus, handelt es sich um ein Eingabegerät. In diesem Fall werden die erfassten Daten unmittelbar nach Erfassung an ein mit einer TSE verbundenes Aufzeichnungssystem übergeben.

Gilt die Übergangsregelung des Artikels 97 § 30 Absatz 3 EGAO – also die Nutzungsmöglichkeit nicht nachrüstbarer Systeme – auch für Registrierkassen, die bereits vor dem 26. November 2010 in Verkehr gebracht wurden und erst nach diesem Termin und vor dem 1. Januar 2020 vom heutigen Anwender gebraucht gekauft wurden?

Ja, soweit die Registrierkasse die Anforderungen des BMF-Schreibens vom 26. November 2010 erfüllt. Entscheidend ist in diesem Fall das Datum der Anschaffung durch den Anwender, nicht ob es zu dem Zeitpunkt eine neue oder gebrauchte Registrierkasse war.

Welche Auswirkungen haben DSFinV-K und TSE auf den Umfang von Verfahrensdokumentation und Protokollierung?

Auf eine detaillierte Beschreibung der standardisierten Teile (TSE, Schnittstellen, Datenformate) kann im Rahmen einer Systemdokumentation verzichtet werden. Im Übrigen ist eine Systemdokumentation in Abhängigkeit des jeweils eingesetzten Systems als Teil der Verfahrensdokumentation zu erstellen.

Wie ist der Vorgangsstart genau definiert? Muss z. B. bei einer Reservierung im Restaurant ein Vorgang gestartet werden? Wann genau im Bedienablauf muss eine Kommunikation mit der TSE erfolgen?

Laut KassenSichV muss „für jede Aufzeichnung eines Geschäftsvorfalles oder anderen Vorgangs [...] von einem elektronischen Aufzeichnungssystem unmittelbar eine neue [TSE-] Transaktion gestartet werden.“ Bei Reservierungen, Vorbestellungen oder anderen Vereinbarungen über zukünftige Lieferungen oder Dienstleistungen ist im ersten Schritt also zu entscheiden, ob in diesem Rahmen ein Vorgang begonnen werden muss. Eine hinreichende Wahrscheinlichkeit, dass es zu einem Geschäftsvorfall kommt, ist beispielsweise dann gegeben, wenn aufgrund dieses Schrittes bereits Leistungen vorbereitet werden. Wenn also aufgrund einer Bestellung Ware produziert wird, ist ein Vorgang zu beginnen. Wenn Anzahlungen geleistet werden oder der Rücktritt von der Bestellung bzw. Reservierung zu einer Zahlung führt (z. B. „No-Show“-Gebühr), ist in jedem Fall ein Vorgang zu beginnen.

Müssen Verkostung etc. künftig an der Kasse „verbucht“ werden?

Es gibt keine gesetzliche Verpflichtung, Bestandsveränderungen über eine Kasse abzubilden. Andere Aufzeichnungs- und Aufbewahrungspflichten bleiben unberührt.

Wie müssen Trinkgelder behandelt werden?

Trinkgeld an den Unternehmer sind Teil des Umsatzes und somit zu erfassen. Trinkgeld an Angestellte sind unter dem Aspekt der Kassensturzfähigkeit wichtig, wenn und soweit diese nicht physisch getrennt vom betrieblichen Bargeldbestand aufbewahrt werden. Sofern Trinkgelder in den Geldbestand der Kasse aufgenommen werden, sind Aufzeichnungen hierüber mit einer TSE abzusichern.





Welche Startzeit bekommt die Rechnung?

Sofern die langanhaltenden Bestellvorgänge mit der Transaktion „Bestellung“ abgesichert wurden, bekommt jede Rechnung den Zeitpunkt als Startzeit zu dem die Transaktion „Kassenbeleg“ begonnen wird. Werden z. B. mehrere Rechnungen für einen Tisch zu unterschiedlichen Zeitpunkten erstellt, so erhält die jeweilige Rechnung die Startzeit des Zeitpunkts zu dem die jeweilige Transaktion „Kassenbeleg“ begonnen wird. Zusätzlich ist auf den Bon der Startzeitpunkt der ersten Bestellung in Klarschrift aufzudrucken.

Auf welchen Belegen ist der QR-Code wichtig?

Kann er bei z. B. Küchenbons und Eigenbelegen entfallen?

Ein QR-Code ist aktuell nicht gesetzlich vorgeschrieben. Er kann aber freiwillig zur leichteren Prüfbarkeit auf Belegen, die der Abwicklung von Geschäftsvorfällen dienen, abgebildet werden. Auf sog. Küchenbons oder Eigenbelegen ist eine Abbildung ebenfalls nicht erforderlich.

Ist es ausreichend, wenn nicht die Kasse die Daten aus der TSE auslesen und auf einen Datenträger schreiben kann, sondern die TSE für den Zugriff entnommen und z. B. auf einem PC ausgelesen werden muss?


Ja. Es gibt keine Vorgaben für den genauen Weg, auf dem die Daten zur Verfügung gestellt werden müssen. Die Da-

ten müssen im Falle einer Außenprüfung oder Kassennachschauf in dem in der BSI-TR-03151 spezifizierten TAR-Format übergeben werden.

Was passiert, wenn ich ein aufrüstbares Kassensystem verwende, aber trotzdem bis zum 31. Dezember 2022 mit einer Aufrüstung warte?

Nach § 379 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 i. V. m. Abs. 6 AO ist das eine Ordnungswidrigkeit, die mit bis zu 25.000 Euro Bußgeld belegt ist. Das Bußgeld kann unabhängig davon, ob es tatsächlich eine Manipulation oder Steuerverkürzung gegeben hat, verhängt werden.

Wir werden Sie zu dieser Thematik weiterhin auf dem Laufenden halten.

 www.dehoga-berlin.de

Grün und noch günstiger

- Preisvorteil für Verbandsmitglieder
- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- 100 % regenerativer Strom

Mehr Infos erhalten Sie beim DEHOGA Berlin und auf vattenfall.de/verbaende-berlin



Panik ist kein guter Ratgeber

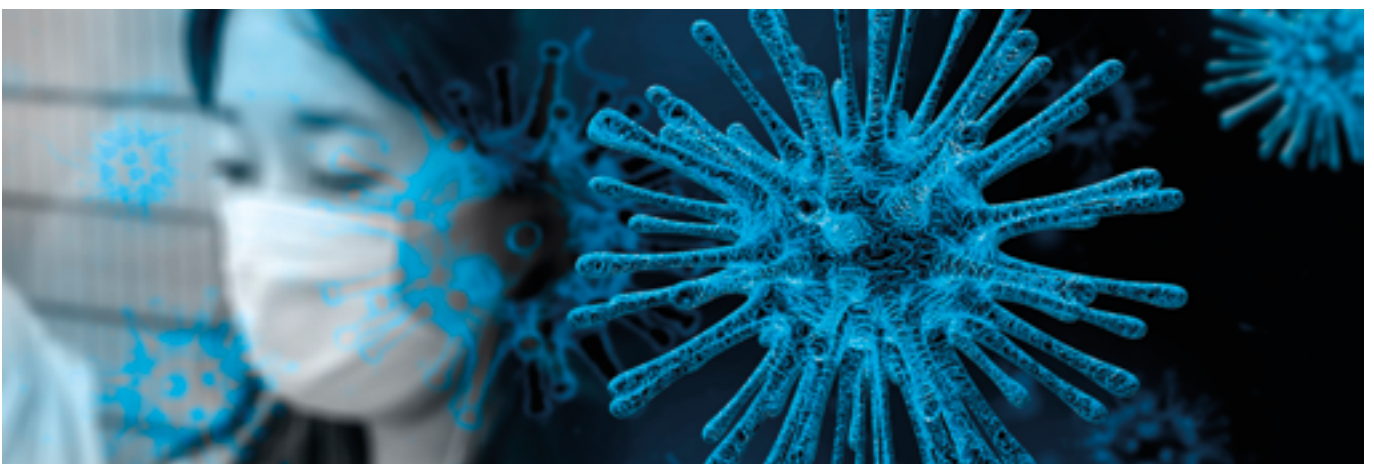
Abgesagte Messen, stornierte Buchungen, verschobene Kongresse, ausbleibende Gäste, kaum ein Neugeschäft ... nach einer Blitzumfrage des DEHOGA Bundesverbandes Anfang März, an der sich fast 10.000 Hotels, Caterer und Restaurants beteiligten, berichteten 76,1 Prozent der Betriebe von Umsatzeinbußen aufgrund der Corona-Virus-Krise. In den Städten ist die Betroffenheit sogar noch höher. Hier melden 85,1 Prozent Umsatzverluste. „Für Hotels, Caterer und Restaurants sind das massive Verluste, die nicht zu kompensieren sind. Viele unserer kleinen und mittelständischen Betriebe haben keinen Puffer“, so Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes. Die Branche erwartet dringend staatliche Unterstützung mit schnell wirkenden Liquiditätshilfen und Fördermaßnahmen sowie die Umsatzsteuerreduzierung für Essen. Das Gastgewerbe fordert zudem die Verbesserung der Kurzarbeiterregelung. Dazu gehöre insbesondere die hundertprozentige Erstattung der Sozialabgaben. „Die Branche braucht jetzt schnelle Lösungen“, so Zöllick. Kurz vor Redaktionsschluss dann die Meldung, dass der Koalitionsausschuss beschlossen hat, den Bezug von Kurzarbeitergeld zu vereinfachen. Damit sollen wirtschaftliche Folgen der Corona-Epidemie abgefedert werden.

Wenn sich schon Gesundheitsexperten widersprechen, wie lange der Corona-Virus Alltagsleben, Wirtschaft und Politik in einen Ausnahmezustand versetzt, verschärfen Spe-

kulationen die Lage zusätzlich. Was der DEHOGA Berlin seinen Mitgliedern bietet, sind ordnungsgemäße branchenspezifische Informationen zum Corona-Virus, die ständig aktualisiert werden. Dazu gibt es ein umfangreiches DEHOGA-Merkblatt, das die wichtigsten Fragen vertrags-, arbeits- und versicherungsrechtlicher Art beantwortet.


Und wie den Alltag meistern? „Angst und Panik sind schlechte Ratgeber“, weiß Niels Schröder, Geschäftsführer der Fairmas GmbH, der mit Blick auf die aktuellen Raten Anzeichen für das altbekannte Muster des Hauerns und Stechens sieht. „Das Preiskampf-Muster schadet doppelt: Denn zum einen wissen wir, dass sich nach überstandenen Krisensituationen die Nachfrage schnell wieder erholen kann, Preisrückgänge hingegen sind zäh, und es braucht nicht selten doppelt so viel Zeit, um das Ausgangsniveau halbwegs wieder zu erreichen“, so Niels Schröder. Er verweist auf eine Studie der US-amerikanischen Cornell Universität nach 9/11, die belegt, dass Hotels in wirtschaftlich schwierigen Zeiten im direkten Wettbewerb mehr Geld verdienen, wenn sie ihre Preisstruktur beibehalten und keine größeren Rabatte für die Zimmer gewähren. „Wer in Krisenzeiten mit weniger Gästen konfrontiert wird und dann noch Zimmer rabattiert, schreibt doppelten Schaden“, so der Fairmas-Geschäftsführer.

von Brigitte Menge



Gerd Altmann/Pixabay

Wir informieren vollumfänglich, fortlaufend und aktuell über den Corona-Virus auf unserer Webseite:

 www.dehoga-berlin.de

Bitte beachten Sie:

Um die Informationen lesen zu können, müssen Sie sich auf unserer Webseite unter "Mein DEHOGA" mit Ihrem Passwort einloggen. Danach klicken Sie erneut auf die Startseite und gelangen zu den News.

GLACIAL DRINKS
Gesunde Getränke

100%
NATUR

Die ersten Getränke mit dem
BERGAMOTTE KONZENTRAT und
dem ZITRONATZITRONE AUFGUSS

*Gesundheit und
Geschmack für
anspruchsvolle Gaumen*

<http://www.glacialdrinks.com/>

ALBA Berlin GmbH
Flottenstraße 7-9
13407 Berlin

ALBA 
Wir nennen es Rohstoff.

Heute schon bestellt?

Neben einer rechtssicheren und effizienten Entsorgungsleistung bieten wir den Mitgliedern des DEHOGA eine ganzheitliche Beratung für nachhaltige Abfalltrennung.

Sie wollen mehr erfahren?
Sprechen Sie uns an.

Tel. +49 30 35182-351
kundenservice-berlin@alba.info



berlin.alba.info

Gelungenes Onboarding schafft starke Unternehmensbindung

Es gibt immer noch genügend Firmen, für die das Wort „Onboarding“ ein Fremdwort ist und die damit wichtige Chancen für eine schnelle Integration und langfristige Bindung von neuen Mitarbeitern vertun.



Britta Balogh

Was ist Onboarding und warum ist es so wichtig?

Eigentlich beginnt der Prozess schon im Auswahlverfahren. Denn hier sollten beide Parteien eine Überprüfung der kulturellen Übereinstimmung vornehmen, das sogenannte „Cultural Fit“. Hier geht es um den Abgleich von Werten, der jeweiligen Anpassungsbereitschaft und dem

Umgang miteinander. Ein passendes „Cultural Fit“ wirkt sich positiv auf Produktivität, Engagement und Krankenstand aus und wirkt einer Fluktuation entgegen. Das Onboarding ist insbesondere in Unternehmen mit mehreren Generationen und damit auch verschiedenen Kommunikationsarten besonders wichtig. Es bedeutet die schnelle und gute Integration des Mitarbeiters in das Unternehmen, in die Abteilung und das Team. In Bereichen, in denen eng zusammengearbeitet wird, entscheiden Werte in Form von Art und Weise der Kommunikation, Verhalten und Soft Skills über Erfolg und Misserfolg. Fühlen sich Kollegen wertgeschätzt und als Teil eines Teams, das an einem Strang zieht, erhöht sich automatisch die Mitarbeitermotivation und damit die Produktivität.

Im Integrationsprozess sollten Werte, Kultur, Kommunikation und der zwischenmenschliche Umgang offengelegt und vermittelt werden. Spätestens jetzt erweist sich schnell, ob die Zusammenarbeit für beide Seiten passt. Tut sie das, findet in diesen ersten Tagen, Wochen und Monaten die Bindung ans Unternehmen statt. Später wird diese z. B. durch Personalentwicklungsprogramme vertieft.

Den Unternehmen sollten ihre Unternehmenskultur und Werte klar, schriftlich festgehalten sein und zur Aushändigung parat liegen. Das sind quasi die kulturellen Rahmenbedingungen der Zusammenarbeit. Je früher diese übermittelt werden desto besser.

Bewerber und neue Mitarbeiter machen sich häufig wenig Gedanken um ihre eigenen Werte. Erst im Tun merken sie dann, was für sie nicht akzeptabel ist. Das kann von der Kommunikation miteinander, über Hierarchien, Gepflogenheiten, Vorgehensweisen und Erscheinungsbild bis hin zum zwischenmenschlichen Umgang gehen. Auch von dieser Seite betrachtet ist der Prozess des Onboardings so wichtig. Es zahlt sich in jedem Fall aus, in die ersten Wochen eines neuen Mitarbeiters Zeit, Maßnahmen und Begleitung zu investieren. Welche? Das können wir gemeinsam erarbeiten.

i Britta Balogh

Systemischer Coach für Führungskräfte, Autorin

Tel. 030. 83224640 Mobil. 0171. 9365365

@ B@Balogh-Business.de www.balogh-coaching.de

DEHOGA Berlin-Seminare im Mai

Onboarding – DAS Instrument zur Mitarbeitergewinnung und -bindung.

Zielgruppe

HR, Führungskräfte, Teamleiter, Ausbilder, Abteilungsleiter

Inhalte

- Ein Instrument zur Mitarbeiterbindung
- Unternehmenskultur, Werte, Kultur der Generationen, Respekt & Wertschätzung
- Kommunikation zwischen Hierarchien und Generationen
- Duz- und Siezkultur
- Kommunikationskultur (Briefe, E-Mails, SMS, What's App)
- Soft Skills – essentiell für die Karriere und das Unternehmensimage
- Non-verbale Kommunikation
- Gastgeberrolle

Termin: 28. Mai 2020 9.30 – 17.30 Uhr

Teilnahmegebühr (inkl. MwSt.): Standard 299,00 € / Mitglieder 199,00 € oder 1 Seminalgutschein

In der Seminalggebühr enthalten sind: Unterlagen, Zertifikat, Getränke, Snacks.



© David Sonntag

Onboarding ist der erste, wichtige Schritt zur Unternehmensbindung und verhindert auf lange Sicht Frustration, hohe Fluktuation und Ausgaben.

Die erste Gastro Business Club-Veranstaltung in diesem Jahr

Fachkräfteeinwanderungsgesetz und Tipps zum Jahresabschluss

Zum ersten Gastro Business Club am 17. Februar 2020 kamen rund 25 Gastro-nomen, die mehr zum Fachkräfteeinwanderungsgesetz erfahren wollten und sich Tipps und Tricks von den Gastro Piraten in Sachen Jahresabschluss holten.

Warum ein Fachkräfteeinwanderungsgesetz? Vor dem Hintergrund des demografischen Wandels suchen immer mehr Arbeitgeber*innen Fachkräfte aus dem In- und Ausland. Das Fachkräfteeinwanderungsgesetz gilt seit dem 1. März und erleichtert die Arbeitssuche in Deutschland und bietet mehr berufliche Perspektiven für alle Fachkräfte aus Nicht-EU-Ländern, auch für beruflich qualifizierte Menschen. Sophie Geißler und Mario Lehwald, von der Agentur für Arbeit Berlin Süd, informierten über verschiedene Zuwanderungswege, über Voraussetzungen und Anlaufstellen in Berlin. Mehr zum Thema Fachkräfteeinwanderungsgesetz erfahren Sie auf den Seiten 12 und 13.



Tipps zum Jahresabschluss

Ein Jahresabschluss ist per Definition die Bilanz mit Gewinn-und-Verlust-Rechnung am Ende eines Geschäftsjahres und eher ein trockenes Thema. René Kaplick und Florian Grabe von den Gastro Piraten, machten es interessant und es entstand eine rege Diskussionsrunde unter den Gastronomen. Sie informierten unter anderen über den Investitionsabzugsbetrag (IAB), die Richtsatzsammlung, den Personalverzehr und was es in 2020 zu beachten gilt.

Unter dem Link www.gastro-piraten.de/jahresabschluss-landing/ sind die Informationen zum Jahresabschluss abrufbar. Ebenso finden Sie die beiden Präsentationen der Veranstaltung auf unserer Webseite unter der Rubrik Gastro Business Club „Fachkräfteeinwanderungsgesetz und Tipps zum Jahresabschluss“.

Ein Dankeschön geht an Uwe Schild und sein Team, der sein Restaurant Schildkröte zur Verfügung stellte und die Teilnehmer mit Köstlichkeiten bewirtete.



© DEHOGA Berlin

Der nächste Gastro Business Club findet am 25. Mai 2020 statt. Thema und Veranstaltungsort werden online und in der hogaAKTIV rechtzeitig bekannt gegeben.

www.dehoga-berlin.de/gastro-business-club/



Willkommen: Fachkräfte aus dem Ausland

Seit dem 1. März gilt ein neues Gesetz,
das den Fachkräfte-Zuzug aus Ländern außerhalb der EU regelt

Rund 870 – so viele freie Stellen waren im Dezember letzten Jahres bei den Arbeitsagenturen in Berlin in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Speisenzubereitung gemeldet. Weit über 20.000 waren es über alle Branchen in Berlin. Immer länger dauert es, eine Stelle wieder zu besetzen. In der Gastronomie beispielsweise braucht ein Arbeitgeber dafür 109 Tage, also weit mehr als drei Monate. Das liegt deutlich über der durchschnittlichen Besetzungszeit in der gesamten Berliner Wirtschaft. Die Zahlen spiegeln ein Problem wider: den Mangel an Fachkräften, in Berlin und in Deutschland insgesamt.

Seit dem 1. März gilt in Deutschland ein neues Gesetz, das helfen soll, diesen Mangel mittel- und langfristig zu verringern – das Fachkräfteeinwanderungsgesetz. Damit wird der Zugang in den deutschen Arbeitsmarkt für Fachkräfte außerhalb der Europäischen Union erweitert. Dabei geht es nicht um den Zuzug von ungelerten oder niedrigqualifizierten Menschen, sondern um Fachkräfte. Das sind nicht nur Hochschulabsolventinnen und -absolventen, sondern auch Personen mit qualifizierter Berufsausbildung.

Das Bundesinnenministerium betont zum Fachkräfteeinwanderungsgesetz: Ein Visum zur Ausbildungs- und Arbeitsplatzsuche wie auch zur Ausbildung oder Beschäftigung selbst setzt immer voraus, dass der Ausländer nachweist, dass er während seines Aufenthalts seinen Lebensunterhalt und gegebenenfalls den seiner mitreisenden Familienangehörigen selbst sichern kann. Zudem müssen Bewerber, die älter als 45 Jahre sind, monatlich mindestens 3.685 Euro verdienen oder eine angemessene Altersvorsorge nachweisen.

Künftig können auch Fachkräfte mit einer ausländischen beruflichen Qualifikation – wenn diese im Ausland absolvierte Ausbildung von den Anerkennungsstellen als gleichwertig anerkannt wird – in allen Berufen, zu denen sie aufgrund ihrer Ausbildung befähigt sind ein Visum oder einen Aufenthaltstitel zur Beschäftigung erhalten. Außerdem entfällt die Vorrangprüfung. Das bedeutet, dass nicht mehr vor jeder Einstellung einer Fachkraft aus einem Drittstaat festgestellt werden muss, ob ein inländischer oder europäischer Bewerber zur Verfügung steht. Damit ist der deutsche Arbeitsmarkt nicht nur für Hochqualifizierte vollständig geöffnet, sondern auch für Menschen mit anerkannter Berufsausbildung. Die Bundesregierung geht davon aus, dass mindestens 25.000 neue Fachkräfte pro Jahr nach Deutschland kommen werden.

Die Bundesagentur für Arbeit hat inzwischen auch eine zentrale Beratungsstelle in Bonn eröffnet, die Fachkräfte aus Ländern außerhalb der EU berät, wie ihre beruflichen Chancen in Deutschland stehen und welche Behörde für die Durchführung des jeweiligen Anerkennungsverfahrens zuständig ist. Es ist erreichbar über www.make-it-in-germany.com. Wenn Arbeitgeber sich für die Besetzung einer Stelle auch eine Fachkraft aus dem Ausland oder eine Ausbildung vorstellen können, sollten sie den Bedarf ihrem Partner beim gemeinsamen Arbeitgeber-Service (gAG-S) der



© Bundesagentur für Arbeit

*Barkeeper zur Probe:
Wer wollte, konnte auf der Messe im Estrel seine Mix-Qualitäten ausprobieren.*

„Das Fachkräfteeinwanderungsgesetz ist ein wichtiger Teil der Strategie, den Mangel an Fachkräften in Deutschland zu lindern“, sagt der Vorsitzende der Geschäftsführung der Arbeitsagentur Berlin Süd, Mario Lehwald. Außerdem gehe es natürlich darum, alle Potenziale im Inland auszuschöpfen – zum Beispiel über die gezielte Vermittlung von Arbeitslosen, eine verbesserte Ausbildung junger Leute sowie über Weiterbildung und Qualifizierung. „Dabei können die Arbeitsagenturen vielfältige Unterstützung geben“, sagte Lehwald. „Arbeitgeber sollten sich nicht scheuen, nach diesen zu fragen und sie zu nutzen.“



Arbeitsagenturen und Jobcenter mitteilen. In Zusammenarbeit mit dem internationalen Personalservice der Zentralen Auslands- und Fachvermittlung (ZAV) der Bundesagentur für Arbeit können geeignete Kandidaten gefunden werden. Unter anderem werden dazu regelmäßig internationale Rekrutierungsveranstaltungen durchgeführt.

Der gemeinsame Arbeitgeberservice Berlin ist zu erreichen über:
Tel. 0800. 4555520 (gebührenfrei)
@ arbeitgeberservice-Berlin@arbeitsagentur.de

Fachkräfte nach dem Fachkräfteeinwanderungsgesetz sind Ausländer aus Staaten außerhalb der EU, die eine inländische qualifizierte Berufsausbildung oder eine mit einer inländischen qualifizierten Berufsausbildung gleichwertige ausländische Berufsqualifikation besitzen oder einen deutschen, einen anerkannten ausländischen oder einen einem deutschen Hochschulabschluss vergleichbaren ausländischen Hochschulabschluss haben.



Neben vielen anderen Unternehmen auf der Messe vertreten: Arcotel



Auf der Jobbörse für Geflüchtete und ausländische Arbeitssuchende Anfang 2019 war der Andrang groß. Es ist die in ihrer Art größte Berufs- und Ausbildungsmesse in Europa, die vom Estrel Hotel Berlin und der Bundesagentur für Arbeit veranstaltet wird.



Echte Hotelsterne bei Instagram

Social Media wirkt. Immer mehr Menschen lassen sich über Instagram bei ihrer Suche nach dem nächsten Urlaubsdomizil von dieser Plattform inspirieren. Denn nichts sagt mehr aus, als ein faszinierendes Foto. Ob der Spa-Bereich, die Bar, die Suite, architektonische Highlights oder auch nur die extravaganten Tischgedecke Ihres Hauses – Ihr Hotel hat das Potenzial, Menschen zu inspirieren und potentielle Besucher auf Sie aufmerksam zu machen. Werden Sie als Sterne-Hotelier Teil der Kampagne „Hotelsterne“ und inspirieren Sie Ihre zukünftigen Gäste – egal, ob Sie Ihr Hotel bereits auf Instagram präsentieren, dies noch nicht tun und selbst dann, wenn Sie es nicht vorhaben!

Warum?

Weil wir zeigen möchten, dass nur echte Sterne-Hotels wirkliche Stars unter den Hotels sind – und dass auch Ihr Hotel dazugehört!

Wie?

Kurz gesagt: Tolle Fotos entweder via Website-Upload, Mail oder WhatsApp uploaden oder direkt mit unseren #Hash-tags (#sternemoment, #sternetipp und #sternehotel) versehen und dem Instagram-Kanal @hotelsterne folgen.

**MITMACHEN
UND PROFITIEREN!**



Auf www.hotelstars.eu/de/instagram-sterne-hotelier finden Sie noch einmal alle Informationen zur Kampagne inkl. kurzem Erklärvideo, wie Sie am schnellsten und unkompliziertesten ebenfalls kostenlos von Instagram profitieren können. Es gibt sogar die Möglichkeit kostenfreies Werbematerial anzufordern.

ERANSTALTUNGSREIHE

Ordnungsmäßigkeit der Kassenbuchführung

DEHOGA Berlin Veranstaltungen zur Kassennachschau

TERMINE

Die steuerrechtliche ordnungsgemäße Dokumentation stellt Gastronomen und Hoteliers nach wie vor, vor eine Herausforderung. Seit Januar diesen Jahres sind neue Bestimmungen für die Kassenführung in Kraft getreten. Um Sie, liebe Mitglieder hier zu unterstützen bieten wir in den nächsten Monaten 3 Workshops zu diesem Thema an.

Mittwoch	22. April 2020
Dienstag	20. Oktober 2020
Mittwoch	4. November 2020

Alle Veranstaltungen werden im **Mercure Hotel MOA Berlin** stattfinden. Wir bitten Sie sich rechtzeitig unter www.seminare.dehoga-berlin.de anzumelden. Die Seminarwahl lautet: „Ordnungsmäßigkeit der Kassenbuchführung“.



Mosaik-Services, eines der größten Inklusionsunternehmen Berlins und eine feste Größe in der Berliner Gastro-Szene, begeht in diesem Jahr sein 30-jähriges Jubiläum. Seit 1990 steht die Mosaik-Services Integrationsgesellschaft mbH für die berufliche Teilhabe von Menschen mit Behinderung zu tariflichen Bedingungen. Das Jubiläum wurde am Tag der sozialen Gerechtigkeit, dem 20. Februar, im Charlottchen groß gefeiert. Das Familien-Restaurant mit seiner angeschlosse-

nen Bühne war 1990 der erste Betrieb von Mosaik-Services. Moderiert wurde die Jubiläumsfeier von Ulla Kock am Brink. Im Laufe der vergangenen Jahrzehnte kamen zahlreiche Standorte hinzu, so das Café in der Schwartzschen Villa in Steglitz, im Jagdschloss Grunewald und die Gastronomie im Konzerthaus am Gendarmenmarkt. 224 Arbeits- und 270 Ausbildungsplätze für Menschen mit Behinderung hat das Unternehmen seit 1990 geschaffen.

www.mosaik-berlin.de



(v. l. n. r.) Reinald Purmann (Vorstand Das Mosaik e. V.), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin), Ulla Kock am Brink, Frank Jeromin (Mosaik-Berlin gGmbH), Franz Allert (Präsident Landesamt für Gesundheit und Soziales)



Ehrung langjähriger Mitarbeiter

© Daniel Küppers

Bettwanzenschulung für das Gastgewerbe

- Konzepterstellung
- Selbsthilfe
- Hilfsmittel

Dauer: **6 Stunden** Ort: **Berlin-Buch**
Buchung unter: mibabs-schulung.de

MLB | ABS

Ansprechpartner bei Schädlingen!

seit über 20 Jahren
in Berlin und Brandenburg!

www.ungezieferabwehr.de

Kurzfristige Absage der ITB Berlin 2020

Coronavirus wird zum Schwarzen Schwan für die größte Tourismusmesse weltweit



Ein plötzlich auftretendes, unerwartetes Szenario bezeichnet man an der Börse als Schwarzen Schwan, und so einer ist mit dem Covid-19 nun auch in Berlin gelandet.

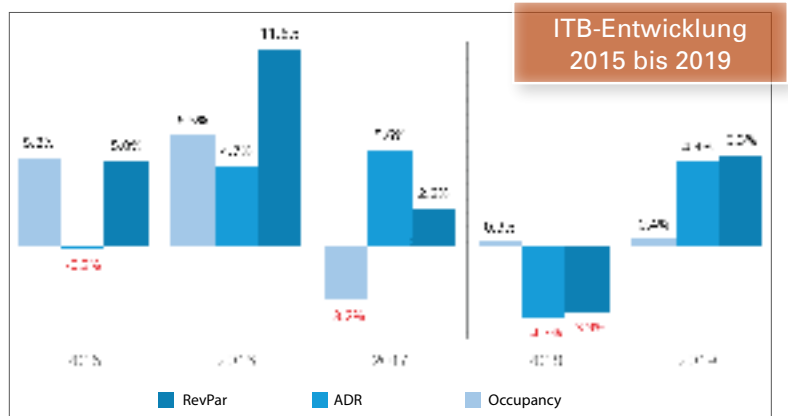
relevanten Hotelkennzahlen. Durch den Hotelneubau der letzten fünf Jahre wuchs nach den offiziellen Daten des Landesamtes für Statistik Berlin/Brandenburg das Angebot an Hotelzimmern von 135.587 im März 2015 auf 147.259 im März 2019. Dies entspricht rein rechnerisch einem Plus in Höhe von 8,6%. Dem gegenüber steht ein Anstieg der anreisenden Gäste im März 2015 vs. 2019 in Höhe von +12% (991.970 vs. 1.110.954). Zudem veränderte sich die durchschnittliche Aufenthaltsdauer. Im März 2015 lag sie bei durchschnittlich 2,3 Tage, vier Jahre später blieben die Gäste im Schnitt 2,4 Tage bei einem leicht höheren Anteil an ausländischen 37,4%.

Nun braucht es keine Glaskugel, um vorhersehen zu können, dass für den März mit deutlichen Abschlägen zu rechnen ist. Die Lücke, die ca. 135.000 fehlende ITB-Fachbesucher hinterlassen, wird definitiv deutlich ausfallen. Auch dürfte die Abwesenheit der Messebauer der ca. 10.000 Ausstellern im Nachgang der ITB mindestens bei den messenahen Hotels für spürbare Rückgänge führen.

Über 10.000 angemeldete ITB-Aussteller, unzählige Dienstleister, das gesamte Berliner Hotel- und Gaststättengewerbe sowie der Berliner Handel wurden durch die Absage der ITB Berlin nur 5 Tage vor ihrer offiziellen Eröffnung kalt erwischt.

Nun ist die Verunsicherung groß. Niemand vermag abzuschätzen, wann sich die Situation normalisiert und mit welchen wirtschaftlichen Folgen insgesamt zu rechnen ist. Tatsache ist, dass sich die Tourismusbranche in der Vergangenheit als relativ robust im Vergleich zu anderen Branchen dargestellt hat. Exemplarisch hierfür auch die jetzt abgesagte Messe ITB. Trotz leicht abgekühlter Weltwirtschaft in 2019 konnte sie dennoch auch im vergangenen Jahr Rekordwerte bei den Aussteller- sowie Besucherzahlen verbuchen, dieses Jahr war von ausgebuchten Hallen und langen Wartelisten die Rede. Einen Grund für eine Richtungsänderung war in der Planungsphase von 2020 nicht wirklich erkennbar.

Ähnliches Bild auch bei der Berliner Hotelwirtschaft. Die Grafik zeigt die Entwicklung der Hotelkennzahlen im ITB-Eventzeitraum seit 2015. Lediglich das anhaltend steigende Zimmerangebot deckelte die Wachstumsraten der



Die Frage ist, wie lang dauert dieser Zustand. Kehrt beispielsweise zur Osterzeit im April eine gewisse Form der Normalität wieder ein, stehen die Chancen gut, dass dies für die Branche als eine Delle in einem ansonsten auf Wachstum geeichten Markt bewertet werden kann. Bis jedoch etwas mehr Klarheit besteht, bleibt es bei der Empfehlung, möglichst nicht in Panik zu verfallen sowie die Umsatz- und Kostenplanung für alle Hotelabteilungen zu automatisieren, um die Reaktionszeiten zu verkürzen und einen ganzheitlichen Blick auf alle Finanzdaten auf Basis tagesaktueller Daten zu erhalten.

Ausgezeichnet

theNOname wird Mitglied der Fine Dining-Gruppe

„DEHOGA Berlin flagship“

Essen ist Kultur und deswegen hat sich der Branchen-Landesverband DEHOGA Berlin auf die Fahne geschrieben, die Interessen der Spitzengastronomen als Kulturschaffende gegenüber Politik und Behörden zu vertreten. In diesem Jahr wurde theNOname am 3. März mit der begehrten Plakette als neues Mitglied der Fine Dining-Gruppe „DEHOGA Berlin flagship“ ausgezeichnet.

Grundlage für die Mitgliedschaft ist die im November 2019 erschienene Bewertung des Gault & Millau, der theNOname mit 15 Punkten wertet. Denn nur wer mindestens einen Stern im Guide Michelin, 3F im Feinschmecker oder 15 Punkte im Gault & Millau hat und Mitglied in der DEHOGA Berlin ist, darf sich überhaupt um eine Aufnahme bewerben.

„Wir sind sehr froh über die Unterstützung durch die DEHOGA Berlin, denn neben der Ehrung bekommen wir einen großen Partner an die Seite, der uns darin bestärkt, das Niveau gemeinsam mit den anderen Fine Dining-Adressen zu halten“, so Janina Atmadi, Geschäftsführerin theNOname „Außerdem sehen wir uns auch als Kulturschaffende, da wir durch unsere Küche und künftig auch durch unser künstlerisches Rahmenprogramm sinnliche Erlebnisse für Berliner und Besucher auf hohem Niveau ins Restaurant bringen möchten. Wir scheuen uns nicht vor anspruchsvoller Hochkultur oder vor kulinarischen Besonderheiten – ob Poesie oder Lyrik zum Tasting mit verbundenen Augen, vom Harfenkonzert zum Spiel mit den Sinnen. Die Grenzen sind hier immer fließend, getreu unserem Motto ‚no limits – no boundaries‘“, sagt Atmadi.

Die offizielle Urkunde wurde dem Team vom theNOname am 3. März 2020 durch Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, und Christian Andresen,



© WhiteKitchen

Präsident des DEHOGA Berlin, im Restaurant überreicht. Gegründet wurde die Fine Dining-Gruppe, um den besonderen Stellenwert der Gastronomen hervorzuheben und für die Öffentlichkeit sichtbar zu machen. Mit ihrem anspruchsvollen Handwerk sind die erstklassigen Restaurants touristische Highlights in der Hauptstadt und zugleich wertvolle Ausbildungsbetriebe, die auch die Zukunft der Spitzengastronomie garantieren. Im Gegensatz zu Frankreich, wo die Sterneküche längst als Kulturgut geachtet wird und gutes Essen von der Allgemeinheit hoch bewertet wird, fehlt in Deutschland die Anerkennung für die heimischen „Küchenwunder“, die sich auch durch ihre Wertschätzung regionaler und landwirtschaftlicher Produkte um das Land verdient machen.

meinheit hoch bewertet wird, fehlt in Deutschland die Anerkennung für die heimischen „Küchenwunder“, die sich auch durch ihre Wertschätzung regionaler und landwirtschaftlicher Produkte um das Land verdient machen.

i theNOname ist von Dienstag bis Samstag ab 18:00 Uhr geöffnet. Reservierungen unter

@ info@the-noname.de

oder telefonisch unter Tel. 030. 28877788

www www.the-noname.de

PAFF PAFF

im Ballsaal des



DEHOGA Berlin-Seminare bietet neben dem offenen Seminarprogramm auch Specials an. Das Hotel Pullmann Berlin Schweizerhof nutzte dieses Angebot und ließ sich auf den Inhouse Workshop „Boxen & Führen“ ein. Hier der Erfahrungsbericht. „Auf den Boden und zehn Liegestütze“, schallt es ungewohnt aus dem Ballsaal des Pullman Berlin Schweizerhof. Gemeint ist der General Manager des Hauses, der der Aufforderung un widersprochen folgt. Hat der doch gerade dazwischen geredet, als Bernd Wagner den Abteilungsleiterinnen und Abteilungsleitern des Hotels erklärt, welche Fehler sie bei der Grundschriftfolge eines Boxers gemacht haben. „Paff, paff“ muss es machen, meint der Coach zu den angedeuteten Schlä-

Boxen fördert Emotionen zutage und führt über die Körpererfahrung zu neuen Denkansätzen und bewusstem Handeln.

gen. Und als das vom GM nochmals kommentiert wird, müssen alle auf den Teppich und „pumpen“, was natürlich mit grimmigen Blicken in Richtung Chef einhergeht, der jetzt schon weiß, dass er sich bei folgenden Boxübungen in acht nehmen sollte.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der jährlichen Klausurtagung des Pullman waren ohnehin überrascht, als sie erfuhren, dass sie am zweiten Tag der Veranstaltung in Sportkleidung zum Fitness-Frühstück erscheinen sollten. Und dann noch mehr, als sie Bandagen für die Hände sowie Boxhandschuhe im Meeting-Raum vorfanden. War es doch am Nachmittag davor noch „schöngestig“ mit gemeinsamem Aquarellmalen zugegangen.

Was zunächst tatsächlich hätte als reiner Scherz aufgefasst werden können, erwies sich im Verlauf des Tages als hoch interessantes Training für Führungskräfte. Immer mit der Grundfrage verbunden: Welche Ableitungen kann man vom Boxen für die Mitarbeiterführung ziehen? Schnell war klar, gefragt sind hier wie da eine gute Vorbereitung in Strategie und Taktik. „Beim Boxen fallen die Masken. Hier bleibt keine Zeit, eine Rolle zu spielen“, meint Bernd Wagner, ehemaliger erfolgreicher Thai-Box-Profi und jetziger



Pullman Berlin Schweizerhof



Betriebswirt, Management-Trainer im Auftrag der DEHOGA Berlin-Seminare und fügt hinzu: „Wer im Ring körperlich, geistig und emotional gefordert wird, agiert authentisch und boxt so, wie er psychisch gestrickt ist.“

Die erste Hausdame und der Küchendirektor des Hotels, die sich ein packendes „Duell“ liefern, bestätigen: „Boxen fördert Emotionen zutage und führt über die Körpererfahrung zu neuen Denkansätzen und bewusstem Handeln.“

Schnell mussten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer feststellen, dass die ersten gescheiterten Versuche einer effizienten Körperhaltung bei durchweg allen zum Motivationsknick führten, der jedoch sehr schnell durch den Trainer aufgefangen und in kurzer Zeit in Ehrgeiz und Zielstrebigkeit verwandelt wird. Ungewöhnlich, danach zu sehen, wie beispielsweise Controller und HR-Managerin freudig aufeinander „einschlagen“, um sich in der anschließenden Moderation kollegial auszutauschen, welche Schlussfolgerungen für die personelle Strukturarbeit im Accounting 2020 gezogen werden müssen.

Am Ende waren sich alle Beteiligten mit Bernd Wagner einig: Die Haltung bestimmt das Auftreten, beim Boxen und im Business, denn auch Mitarbeiterführung beginnt im Kopf: beim Aufbau mentaler Stärke, beim In-Sich-Hinein-Hören, beim Wahrnehmen der

eigenen Emotionen und des Umfelds, beim Fokussieren auf ein Ziel.

Alles in allem ein empfehlenswertes Training mit einem, zumindest für die erfahrene Führungsmannschaft des Pullman Berlin Schweizerhof, bisher noch nicht erlebten Ansatz, aus der „Komfortzone“ geholt zu werden.



© Pullman Berlin Schweizerhof



Beratung und Buchung erfolgt durch DEHOGA Berlin-Seminare. Ansprechpartnerin ist Frau Katharina Radtke
Tel. 030. 31804820 oder katharina.radtke@dehoga-berlin.de



Fairer Handel in Berlin auf Wachstumskurs

In den letzten Jahren konnte der Faire Handel in der Stadt enorme Fortschritte verzeichnen. Dazu hat vor allem die Fairtrade-Town-Kampagne beigetragen, die auch vom DEHOGA Berlin unterstützt wird. Seit dem Jahr 2009 können in Deutschland Städte und Gemeinden als Fairtrade-Städte ausgezeichnet werden. Träger der Kampagne ist der Verein TransFair e.V. mit Sitz in Köln, der in Deutschland für das Fairtrade-Siegel verantwortlich ist. Das Konzept „Fairtrade-Town“ stammt aus Großbritannien und setzt voraus, dass bestimmte Kriterien erfüllt werden, die ein besonderes Engagement für den Fairen Handel belegen. Dazu gehört auch das Angebot von fair gehandelten Produkten in der Gastronomie. Für Berlin werden mindestens 194 gastronomische Betriebe mit einem Fairtrade-Angebot vorausgesetzt. Die Stadt hat unter anderem auch dieses Kriterium bei ihrer Bewerbung mehr als erfüllt und darf sich seit dem November 2018 „Fairtrade-Town“ nennen. Darüber hinaus haben sich auch sieben Berliner Bezirke für den Titel qualifiziert.

Stetiges Engagement ist gefordert

Die Verleihung dieses „Ehrentitels“ geschieht nicht für alle Zeiten: Nach zwei Jahren muss nachgewiesen werden, dass die Kriterien mindestens weiter erfüllt werden. In Berlin ist deshalb eine engagierte Gruppe dabei, weitere Akteure vom Fairen Handel zu überzeugen und zu Nutzern von fair gehandelten Produkten zu machen. Die zunehmende Kundenerwartung, positive Image-Effekte und das stark ausgeweitete Angebot an fair gehandelten Produkten am Markt helfen da-



(v.l.n.r.) Volkmar Lübke, Sprecher der Steuerungsgruppe Fairtrade Town Berlin, Wirtschaftssenatorin Ramona Pop, Dieter Overath, Geschäftsführender Vorstand des TransFair e. V.

bei enorm. Für die Gastronomie sind inzwischen nicht nur die klassischen Produktgruppen wie Heißgetränke, Säfte, Süßwaren oder weitere Lebensmittel interessant, sondern es sind auch Non-Food-Artikel wie Berufsbekleidung oder Flachwäsche und Frottierware für die Hotellerie sowie Hotelkosmetik mit fair gehandelten Inhaltsstoffen im Angebot.

Mit Schwung in die nächste Bewerbung

Im November 2020 steht der Hauptstadt nun die nächste Prüfung bevor: Werden die Kriterien der Kampagne Fairtrade-Towns noch erfüllt? Dafür ist auch Ihre Mithilfe gefragt: Wenn Sie bereits fair gehandelte Produkte führen oder sich dafür interessieren, melden Sie sich doch bitte bei:

Volkmar Lübke

(Sprecher der Steuerungsgruppe Fairtrade-Town Berlin)

@ v.luebke@gmx.de / Tel. 0172. 5400582



No-Show geht gar nicht

Was so manche Gäste veranstalten, sollte für uns Gastgeber ein Tabu sein

Gastronomen und Hoteliers kennen die No-Show genauso wie Reiseveranstalter, Airlines, Kultur- und Sportveranstalter. Viele Restaurants umschiffen das teure und ärgerliche Nichterscheinen trotz Reservierung, indem sie eine Anzahlung verlangen. Richtig so!

Schließlich muss geplant werden, vor allem Waren- und Personaleinsatz. Umso mehr frage ich mich, warum so manche/r Gastronom/in bei Branchenevents eine persönliche No-Show veranstaltet. Das ist kein Berliner Phänomen. Wir als Gastro Piraten organisieren deutschlandweit Veranstaltungen für die Branche. Die Themen sind vielfältig, zwischen Digitalisierung, Buchhaltung und Budgetplanung geht es immer um den praktischen Wissenserwerb. Für diese Veranstaltungen bereiten wir Speisen und Getränke vor und laden oftmals zusätzlich Experten ein. Und dann eine No-Show erleben zu müssen, weil viele der Angemeldeten einfach nicht kommen, und die Erfindung von Telefon und E-Mail, um sich zu entschuldigen, ignorieren?!

Es ist auch gegenüber den Referenten missachtend, wenn sie vor halbleeren Zuhörerreihen sprechen wie beispielsweise beim Digitalisierungs-Workshop, den der DEHOGA Berlin Mitte Februar veranstaltete. Dort waren hochkarätige

Experten, die ihre Zeit und ihr Wissen teilten, und da geht man einfach nicht hin? Darunter leidet nicht der Erfolg einer Veranstaltung, wohl aber die Stimmung.

Mein Appell: Mal an die eigene Nase fassen und den inneren Schweinehund einfach vor die Tür jagen!

Ihr
René Kaplick



René Kaplick, Kapitän
des Beratungsunternehmens
Gastro Piraten

© Gastro Piraten

Mitgliedern des DEHOGA Berlin bieten die Gastro Piraten eine kostenlose telefonische Erstberatung: Tel. 030. 20459787

www.gastro-piraten.de

Schockfroster CRIOCHILL & Heißluftdämpfer MAGISTAR: Mit diesem Duo ist Frische planbar!

Frische oder frisch zubereitete Lebensmittel schnellkühlen bzw. schockfrieren und zum gewünschten Zeitpunkt auf Serviertemperatur regenerieren – das sind Ihre entscheidenden Vorteile:

- › Flexibilität durch zeitversetzte Produktion
- › Erhalt von Qualität, Nährstoffgehalt & Geschmack
- › Kosteneinsparungen durch optimierten Wareneinsatz
- › geringerer Investitionsbedarf in die Küchenausstattung

Die Kombination Schockfroster & Heißluftdämpfer rentiert sich unabhängig von der Größe der Gastronomie. Deshalb haben wir für jeden Bedarf die passende Lösung.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern und unverbindlich!
NordCap in Berlin: Tel. +49 30 936684-0

ALPENINOX

**ZANUSSI
PROFESSIONAL**



www.nordcap.de

Nachhaltige Arbeitgeber sind die attraktivsten Arbeitgeber

Nachhaltigkeit stärkt die Arbeitgebermarke. Und starke Arbeitgebermarken sind wichtig, wenn der Wettbewerb hart und Fachkräfte rar sind.



(v.l.n.r.) Viktoria Schünemann, Anna Pattera, Alexandra Herget und Franziska Altenrath

Der Fachkräftemangel setzt die Branche zunehmend unter Druck. Auf immer mehr Betriebe kommen immer weniger Auszubildende. Wie können sich Betriebe im Kampf um Talente durchsetzen?

Das Gastgebertum als Arbeitgeber hat trotz seiner hohen Ansprüche zahlreiche gute Seiten. Die Nähe zum Menschen, der Teamgeist, ein mitunter attraktives Arbeitsumfeld. Doch wie sollten diese Punkte überzeugen, wenn sie in Vergessenheit geraten und nicht länger Teil des Wertversprechens an zukünftige Arbeitnehmer sind? Wenn Managementphilosophien, Führungsstile und Prozessoptimierung die Identität von Gastgebern bestimmen und nicht länger die Fürsorge für Gast, Mitarbeiter und die Umgebung? Dabei ist ganz klar: Ein definierter und gelebter Unternehmenssinn stiftet Identität und Stolz, Teamgeist und Motivation. Der Daseinszweck eines Unternehmens beschreibt selten finanzielle Erfolgsfaktoren, schon gar nicht kurz- und mittelfristige. So sind die Voraussetzungen für eine attraktive Arbeitgebermarke gelegt.

Auch durch weitere Maßnahmen kann Nachhaltigkeit zu einer starken Unternehmenskultur beitragen: Zum Beispiel ermöglichen einige Gastgeber ihren Mitarbeitern Mini-Praktika bei Bio-Landwirten, Lebensmittelproduzenten oder in anderen, nachhaltigen Küchen. Nicht jeder Betrieb kann sich ein für die ganze Belegschaft umfassendes Trainings-

programm leisten. Daher bietet es sich an, interne Coaches auszubilden. Die Coaches wählen die Nachhaltigkeitsstrategie umfassende Themen und bilden sich dort intensiv weiter. Ihr Wissen geben sie dann intern in Form von Vorträgen und Workshops weiter. Insbesondere in großen Betrieben kann ein formulierter Unternehmenssinn für den einzelnen Mitarbeiter sehr weit weg wirken. Es lohnt sich deshalb, die Vision oder Mission für verschiedene Abteilungen zu spezifizieren. Abteilungs-Philosophien übersetzen den Unternehmenssinn ins Tagesgeschäft des einzelnen Mitarbeiters.

Eine nachhaltigkeitsgeprägte Unternehmenskultur sucht nach dem Daseinszweck der Organisation. Ist dieser gefunden und wird mithilfe eines Bündels an Maßnahmen im Unternehmen zum Leben erweckt, so besteht eine reelle Chance auf eine Steigerung der Arbeitgeberattraktivität.

www.tutaka.com

Die Beratungsunternehmen TUTAKA und Popcorn starten noch im ersten Halbjahr 2020 eine Workshopoffensive zu genau diesem Thema. Unter dem Arbeitstitel „Ecoistische Mitarbeiter – Wie du dein Team zu Nachhaltigkeitsbotschaftern machst“ vermitteln sie einführende Informationen und Fertigkeiten. Für mehr Informationen zu den Workshops schicken Sie eine E-Mail an [@ hej@tutaka.com](mailto:hej@tutaka.com).

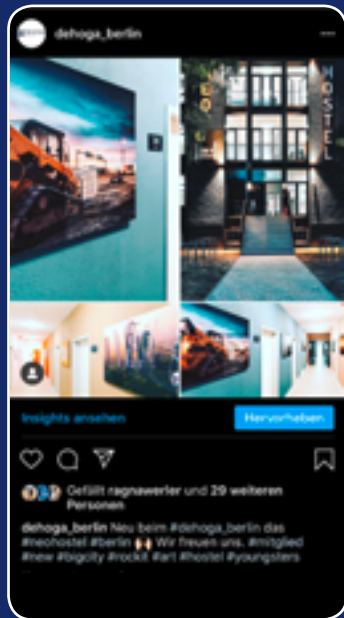
#socialmedia



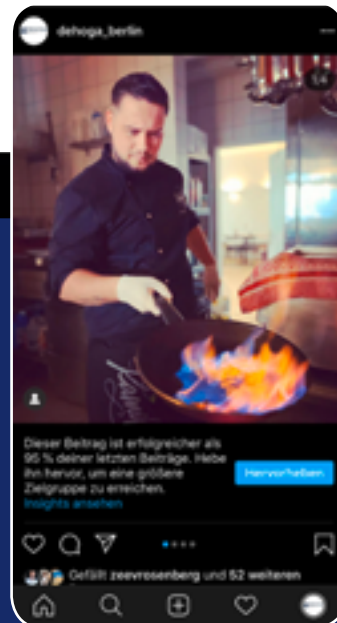
Am 25. Mai ist der nächste Gastro Business Club. Bist du dabei?



Der Wettbewerb der Gastgeber sucht die Talente 2020. Siegerehrungsparty am 27. April 2020.



NEO Hostel Berlin im Süden Berlins, im Stadtteil Köpenick.



Lorenzo Roig Meine ist mit seinem Café Kamili neues Mitglied. Spezielle Unterstützung von uns als Existenzgründer 🍌



Siegel „TOP Ausbildungsbetrieb“ auf der großen Bühne



dehoga_berlin – werde Follower!

Auf dem Laufenden sein ...

Was passiert eigentlich bei 5G mit uns Menschen?

Längst ist es Standard, dass ein Hotelkunde und ein Gastronomiekunde erwarten, dass ein superschnelles Internet für alle Austausch- und Streamingdienste zur Verfügung gestellt werden. Wenn eine Entwicklung ihren Lauf genommen hat, steht nicht mehr die Frage im Raum Fluch oder Segen! Es gibt gar nicht die Wahl, die Entscheidung ist schon längst getroffen und die Begründung der Notwendigkeit zur Bedarfsdeckung der Datenflutübertragung ist ebenfalls klar.

Deshalb stellt sich viel eher die Frage, ob 5G wirklich Auswirkungen auf unseren Körper hat und wenn ja, was kann man dagegen nachweislich tun. 5G hat eine Wirkung, die man direkt in Gehirnstrommessungen sichtbar machen kann. Die kontroverse Diskussion wird leider über die Auswirkung der Veränderungen im Körper geführt, anstatt die wichtige Frage zu stellen, wie wir 5G nutzen können, ohne dass die Veränderungen im Körper entstehen.

Hierbei ist unsere Umgebungsenergie der entscheidende Faktor. Wenn diese hoch ist, wie im natürlichen Wald, tanken wir Energie und wir erleben dies als einen Wohlfühlfaktor. Wenn diese extrem niedrig ist, wie bei 5G-Bedingungen, dann verlieren wir Energie und wir fühlen uns ausgesaugt oder leer, unsere Zellen kommen nicht mehr in die Regeneration.

Das Ziel besteht also darin, die Umgebungsenergie so positiv zu stimulieren, dass diese auch unter 5G-Bedingungen stabil als „Human-Energie-Tankstelle“ zur Verfügung steht. Dies wird mit der IPR Raumharmonisierung hervorragend erreicht. Die Gehirnstrommessungen an Probanden unter 5G-Bedingungen (am Campus der RWTH Aachen) zeigen signifikant positive Veränderungen durch die IPR Raumharmonisierung. Man kann sich selbst, seine Mitarbeiter und seine Gäste schützen und Vorsorge treffen als Maßnahme zum vorbeugenden Gesundheitsschutz.

Das Hotel „The Mandala“ am Potsdamer Platz in Berlin ist schon seit Längerem auch unter 5G-Bedingungen bestens gerüstet. Geschäftsführer Christian Andresen sagt hierzu: „Unsere Gäste fühlen sich sehr wohl, schlafen sehr gut und kommen gerne wieder, die Human-Energie-Tankstelle ist ein Mehrwert für den Gast“.

Ganzheitliche Vorsorge am Menschen gepaart mit klarem Nutzen als Einheit.

Eine gute Strategie für eine spannende Zukunft!

IPR Institut für physikalische Raumharmonisierung GmbH

Dr. Peter Backwinkel



Dr. Peter Backwinkel

© Rebekka Kaufmann, photographer

Tel. 030. 13886820
@ p.backwinkel@iprh.de
www.iprh.de



Wir servieren Ihnen heute: EventApp, GastroApp, TeamApp



Für wen bzw. was ist die Event-App-Lösung nützlich?

Neben Messen, Kongressen & Event-agenturen sehen wir die Hotel- & Gastrobranche als eine Zielgruppe an. Hier „tummeln“ sich Events, denen wir mit unserer App das „gewisse Etwas“ mitgeben können. Die App-Lösung soll als modulare Kommunikationslösung sowie Informationsplattform die Bedürfnisse beider Seiten – von Teilnehmern und Veranstaltern – erfüllen.

Welchen Funktionsumfang bietet die App-Lösung?

Wir bieten über 35 Features, die man modular zusammenstellen kann.

- Informieren
- Organisieren
- Involvieren

sind die 3 Oberbegriffe. Ein besonderer Service, der alles an einer Stelle in der Hosentasche des Veranstaltungs-Gastes bietet. Die App wird als Software-as-a-Service oder einfach gesagt „zur Miete“ angeboten. Erstellen und Einstellen der App in die App Stores, Betrieb der App und des Backends sowie Einspielen von Updates – alles ist bei uns im Mietpreis inkludiert.

Was sind die Highlights des Angebotes?

Unsere Apps sind nativ, d.h. die Usability bleibt bestehen. Und es kann auf alle Hardwarekomponenten eines Handys wie Kamera, Foto-Speicher, GPS zugegriffen werden – anders als bei Hybrid-Apps. App-Funktionen wie „Fotos machen“ oder „Push-Mitteilungen“ empfangen sind weiterhin möglich. Besondere Features wie bspw. Votings, Favoritenplaner oder Match-Making runden das Angebot ab.

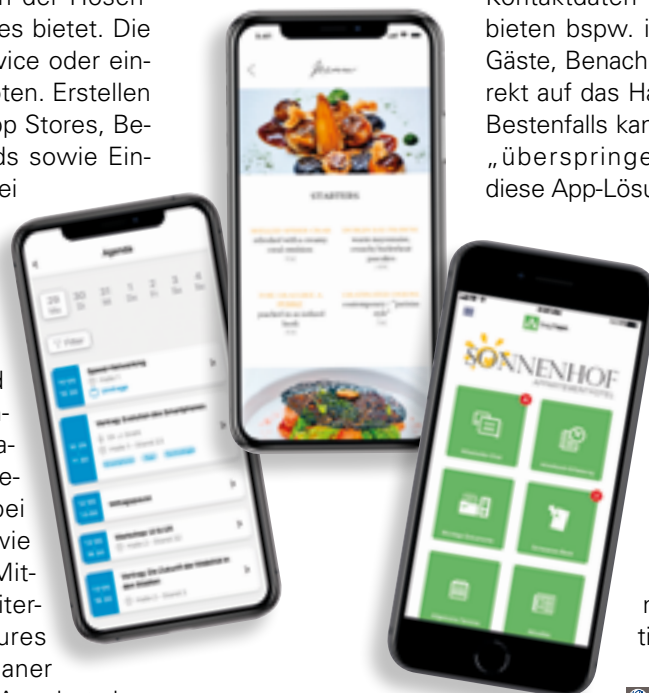


© App Squared

Zukunfts-Ausblick: GastroApp und SimplyTeam

Momentan entwickeln wir 2 weitere App-Lösungen. Die „GastroApp“ soll nicht nur eine Website ersetzen mit Inhalten wie Menükarte, Kontaktdaten etc., sondern auch Mehrwert bieten bspw. in Form von Bonisystemen für Gäste, Benachrichtigungsservice per News direkt auf das Handy, Feedbackfunktion u.v.m. Bestenfalls kann der Gastronom eine Website „überspringen“, wenn er sich für diese App-Lösung entscheidet.

„SimplyTeam“ soll internen (Arbeits-)Zwecken von kleinen und mittleren Teams dienen. Die Kommunikation untereinander wie Chef zu Mitarbeiter, Mitarbeiter zu Chef oder Mitarbeiter zu Mitarbeiter als Alternative zum nicht DSGVO-konformen WhatsApp-Chat, Zeiterfassung, schwarzes Brett und Dokumentenverwaltung sind nur einige der geplanten Funktionen.



www.app-squared.com

Drei Neue für die kühle Jahreszeit

Friesenkrone ergänzt 11er-Happen-Team um saisonale Produktinnovationen

Neuere Saisonsorten: Heringshappen Apfel-Preiselbeere-Calvados, Heringshappen Kürbis-Birne-Kardamom sowie Orientalischer Garnelensalat ergänzen ab sofort das vielseitige 11er-Happensortiment von Friesenkrone um würzig-festliche Geschmacksvarianten. Die drei trendigen Produktinnovationen im Team passen ideal auf saisonale Speisekarten sowie zu jahreszeitlichen Anlässen – ganz gleich, ob auf dem festlichen Buffet oder als abwechslungsreicher Zwischen- oder Hauptgang im Menü. Die 14 Happen-Kreationen von klassisch bis trendy sind so vielseitig, dass Friesenkrone damit sämtliche Verzehr wünsche nach Meer genuss erfüllen kann.

Schonende Handarbeit

Happen für Happen garantiert Friesenkrone Convenience der Premiumstufe. Alle Zutaten werden von Hand zusammengefügt und vorsichtig vermengt. So verteilen sich Fisch- und Gemüseanteile besonders schonend und gleichmäßig. Nur frisches Gemüse und frisch geschnittene Kräuter kommen zum Einsatz.

Die Fisch-Rohware wird vor der Verwendung vom Friesenkrone-Qualitätsteam begutachtet: Die Feinkostexperten verwenden nur Partien der höchsten Qualitätsstufe aus MSC- und ASC-zertifizierten Fängen. Für ein einzigartiges Geschmackserlebnis bürgen außerdem die cremigen Saucen, die nach ernährungsbewussten Rezepturen hergestellt sind.

Solo oder als Beilage

Bei der Präsentation der Friesenkrone-Happen sind der Fantasie des Küchenchefs kaum Grenzen gesetzt – sie punkten solo ebenso wie mit einer leckeren Beilage. Darüber hinaus hält Friesenkrone viele pfiffige Rezepttipps parat, die mit einer Handvoll Zutaten aus den Happen eine leckere Mahlzeit zaubern. Das 16-seitige Heft kann unter promotion@friesenkrone.de angefordert werden.

Die überarbeiteten Friesenkrone Matjes- und Heringshappen bestehen aus insgesamt 14 Kreationen und sind in 900- und 950-Gramm-Schalen zu haben.

 www.friesenkrone.de



Neu im abwechslungsreichen Friesenkrone Happen-Sortiment: Orientalischer Garnelensalat.



Hat das Zeug zum Klassiker: Friesenkrone Heringshappen Apfel-Preiselbeere-Calvados.



© Friesenkrone

WIR LEBEN HOTEL

DEHOGA Berlin sprach mit dem neuen
Partner MARTENS & PRAHL

Der Spezialmakler Martens & Prah HOGA PROTECT beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit der bedarfsgerechten und individuellen Absicherung von Hotels. Gemeinsam mit dem Partner Martens & Prah Bad Schwartau, den Spezialisten für die Gastronomie, bieten wir maßgeschneiderte Versicherungslösungen für die Hotellerie und Gastronomie.

Herr Ebert, was genau unterscheidet einen Spezialmakler von einem einfachen Versicherungsagenten?

Wir, als Spezialmakler der Hotellerie, legen großen Wert auf die Weiterentwicklung unserer Spezialprodukte und Dienstleistungen. Gemeinsam mit unseren Mitbewerbern haben wir es geschafft, die Einkaufspreise für mittelständische Betriebe in Sachen Versicherung um bis zum 50 Prozent zu reduzieren. Und das nur, weil wir uns auf die Bedürfnisse der Hotellerie fokussiert haben. Mit unserer umfangreichen Expertise können wir gezielt auf den Bedarf eines Hotels eingehen. Das ermöglicht den Hoteliers lückenlos versichert zu sein und zwischen 30 bis 80 Prozent von überbeurteilten Prämien zu sparen.

Welche Folgen hat es für einen Hotelier, wenn er sein Hab & Gut nur über 08/15-Standardbedingungswerke absichert?

Wenn man allein schon an die zahlreichen behördlichen und gesetzlichen Auflagen denkt, die ein Hotelier hat, so weiß man dass Hoteliers eine sehr große Verantwortung haben. Eine fehler- oder lückenhafte Absicherung kann im Schadenfall existenzbedrohend sein, in manchen Fällen sogar

das AUS für ein Hotel bedeuten. Viel zu viele Hotels in Deutschland sind bedauerlicherweise schlecht versichert.

Welche Versicherungsthemen sollten Hoteliers viel mehr fokussieren?

Das Thema Brandschutz wird nach wie vor ein stark diskutiertes Feld bleiben, da viele Hoteliers nicht das Bewusstsein für die Risiken und Folgen haben. Wenn behördliche Auflagen missachtet wurden und ein Schaden, z. B. durch nicht eingehaltene Revisionen entstanden ist, können unter Umständen nicht nur Haftstrafen drohen, sondern auch die Versicherung wird aufgrund fahrlässiger Handlung nicht zahlen. Aber auch Cybercrime ist ein Thema, da zunehmend in der Hotellerie Hacker-Angriffe zu verzeichnen sind, deren Folgen und Kosten oft nicht abzusehen sind.

Warum sollte ein Hotelier sich für Martens & Prah entscheiden?

Versicherung können viele und die Mitbewerber machen sicherlich keinen schlechten Job. ABER ... Martens & Prah kämpft für die Rechte der Hoteliers, insbesondere im Schadenfall, und damit für deren Geld. Das haben wir in den letzten Jahren erfolgreich bewiesen. Dazu kommt die fachliche Kompetenz, Know-How und die starke Verbundenheit zur Hotellerie, die unsere Spezialabteilung auszeichnet. All das und noch vieles mehr macht es uns möglich, Marktführer zu sein.

Wir LEBEN Hotel.

 www.mp-hotel.de



MARTENS/ PRAHL/HOGA PROTECT

Volker Ebert ist geschäftsführender Gesellschafter der Martens & Prah Versicherungs-kontor GmbH Lübeck.
Seine Herzensangelegenheit ist die Hotellerie.
Tel. 0451. 1600332,
volker.ebert@martens-prahl.de,
www.martens-prahl-luebeck.de



Timo Kutschke ist geschäftsführender Gesellschafter der Martens & Prah Versicherungs-kontor GmbH Bad Schwartau. Seine Herzensangelegenheit ist die Gastronomie. Tel. 0451. 2899425,
timo.kutschke@martens-prahl.de,
www.martens-prahl-badschwartau.de

Neues kulinarisches Duo im The Ritz-Carlton, Berlin

Seit dem 1. März 2020 übernimmt Christopher Kujanski (31) die Position des Chef de Cuisine im Restaurant POTS. Er ist seit Eröffnung des POTS im Januar 2019 Teil des Küchenteams und war zuletzt als Sous Chef tätig. Ebenfalls neu ist Michél Engling (34), der in seiner Position als Executive Chef den gesamten Küchenbetrieb des The Ritz-Carlton, Berlin einschließlich des POTS verantwortet. Patron des POTS bleibt weiterhin Spitzenkoch Dieter Müller.

www.ritzcarlton.de/berlin

Stefan Athmann übernimmt die Leitung im Hotel Bristol Berlin

Das berühmte Hotel Bristol Berlin, seit über 65 Jahren eines der Wahrzeichen der deutschen Hauptstadt und zentral auf dem 3,5 km langen Kurfürstendamm gelegen, wird ab sofort von Stefan Athmann als General Manager geleitet. Er ist kein Unbekannter in der Branche, sondern ein erstklassiger Hotelier mit über 20 Jahren Erfahrung, der im Berliner Markt stark verwurzelt ist. Seine Karriere begann er als Auszubildender im Atlantic Kempinski Hamburg im Anschluss im Kempinski Bristol Berlin. Seine weiteren Stationen führten ihn zu InterContinental und Radisson in Berlin, nach Usbekistan, Griechenland und Belfast, bevor er im Jahr 2009 als General Manager ins Regent



Stefan Athmann

Hotel Berlin in die Hauptstadt zurückkehrte. Seit September 2019 leitet Athmann das glamouröse Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann, das sich im gleichen Besitz wie das Hotel Bristol Berlin befindet, und das Stefan Athmann auch in Zukunft als General Manager weiterführen wird.

www.bristolberlin.com/de

Sterne Auszeichnung für das Regent Berlin

Erneut ist das 5-Sterne-Superior-Hotel Regent Berlin mit dem begehrten Forbes Travel Guide „Four-Star Hotel Award“ ausgezeichnet worden. Die Vergabe der Sterne wird durch ein Team anonymer und professioneller Tester durchgeführt. Der Forbes Travel Guide betont, dass seine Tester die Welt bereisen, um Hotels, Restaurants und Spa's

nach 800 Kriterien zu bewerten. Der Erhalt der Sterne hebt die Qualität der Services hervor. „Wir setzen uns seit mehr als 60 Jahren für echten 5-Sterne-Service ein. Die diesjährigen Gewinner stehen wie immer für höchste Standards in Bezug auf Gastfreundschaft und sie haben übers Jahr bewiesen, dass sie mit ihrer Passion und Hingabe für erstklassigen Service die Sternebewertung wirklich verdient haben“, sagt Filip Boyen, Chief Executive Officer des Forbes Travel Guide.

www.forbestravelguide.com

Zweite Runde für Blackout Dinner Berlin

2016 blieb im Amass in Kopenhagen der Strom weg. Über 60 Gäste waren aber schon da. Kurzerhand stemmte das Team den Abend ohne Elektrizität – und bot den Gästen dabei ein ganz besonderes Erlebnis. 2019 kopierte das „Nobelhart & Schmutzig“ diese Idee in Berlin. Am 25. März geht das Blackout Dinner in die zweite Runde. Diesmal aber nicht nur in Kopenhagen und Berlin, sondern auch in Wien, Zürich, Helsinki, Tirana und Istanbul. Mit dabei beim diesjährigen Blackout Dinner im Schlackekeller des ehemaligen Heizkraftwerkes an der Rüdersdorfer Straße sind Tulus Lotrek, Kin Dee, Cordo, Sophia Rudolph (Ex-Panama, Berlin) und die Hoflieferanten. Gekocht wird nicht nur ohne Strom (dafür aber mit Feuer): Ebenso gibt es kein Licht aus der Steckdose (dafür viele Kerzen), keinen Strom für den Verstärker, die Boxen und die Musik. Und auch keine digitale Fotografie.

www.nobelhartundschmutzig.com

Hildebrandt & Bartsch veranstaltet einen Zukunftstag 2020.

Am 7. Mai 2020 können sich die Gäste der Veranstaltung im Bunsensaal in Adlershof über die Themen Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Innovationen informieren. Unterstützt wird Hildebrandt & Bartsch von zahlreichen Industriepartnern, darunter Kimberly Clark, Essity, Lucart, DUNI, TANA, Dr. Schnell, Vileda und weiteren, welche die Gäste



© Hildebrandt & Bartsch

zu nachhaltigen Sortimentslösungen und Innovationen informieren. Angeboten werden auch einige Fachvorträge zum Thema Nachhaltigkeit. Es referieren u. a. Frau Julia del Pino – verantwortlich für nachhaltige Entwicklung bei der IGEFA – und Herr Frank Bachmann – Relationship Manager National bei ALBA Berlin GmbH.

Möchten Sie weitere Informationen erhalten, dann können Sie diese gerne bei Herrn Uwe Palisch – Verkaufsleiter bei Hildebrandt & Bartsch – unter uwe.palisch@hb.igefa.de anfragen.

Sechs Jahre Berliner Schulpate

Berliner Schulpate feiert Geburtstag und blickt auf eine erfolgreiche Bilanz: Seit sechs Jahren vermittelt die Initiative Grundschulkindern erfolgreich erste Einblicke in Berufe. Ein perfekter Anlass dort zu feiern, wo seit sechs Jahren die frühe Berufsorientierung Jahr für Jahr praxisnah stattfindet – in der Backstube der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Berlin-Brandenburg der Berliner Bäcker-Innung. Zwölf Grundschulkindern aus der Galilei-Grundschule backten hier unter Anleitung von Akademieleiter Marian Kalliske einen besonderen Geburtstagsgruß. Unterstützt wurden Sie da-



bei von Elke Breitenbach, Berlins Senatorin für Integration, Arbeit und Soziales und Carola Zarth, Präsidentin der Handwerkskammer Berlin, welche Berliner Schulpate Ende 2012 ins Leben rief.

www.berliner-schulpate.de

B Lesezirkel Brabandt

Zeitschriften mieten statt kaufen

Für Ihre Gäste unser Service-Lesepass



GASTRO-MAPPE



**WUNSCH
ZEITUNG
1 JAHR
GRATIS**

- Auto-Motor-Sport • Cosmopolitan •
- Der Spiegel • Eltern Family • Stern •
- Essen & Trinken • Frau im Spiegel •
- Living at Home • Wunschzeitung •

am KIOSK 29,80 €

im LESEZIRKEL

wöchentlich
nur 7,90 €

2.FW - 25% | 3.FW - 30% | 4.FW - 35% | 5.FW - 40%

... oder freie Auswahl aus
mehr als 190 Zeitschriften

www.lesezirkel-brabandt.de | TEL. 030 - 25 20 19 70

Hotel Palace Berlin spendet für nordische Hunderassen

Seit Anfang 2018 unterstützt das Hotel Palace Berlin den Nordische in Not e.V., einen anerkannten Tierschutzverein. Von jedem gebuchten Hunde-Treatment im privat geführten Hotel gehen 5 Euro an die Einrichtung in Kremmen. Jetzt übergab Michael Frenzel, General Manager des Hotel Palace Berlin, einen Spendencheck über 1.460 Euro an den Verein. Das Treatment für vierbeinige Gäste beinhaltet einen Hundekorb samt Decke, zwei Näpfe mit Platzdeckchen und Leckerli. Herrchen und Frauchen können das Special für 40 Euro pro Nacht pro Hund zu Ihrem Aufenthalt hinzubuchen.



Michael Frenzel (l.) und Ralf Hewelcke (Nordische in Not e.V.)

www.nordische-in-not.de

Neue Küchendirektorin im Crowne Plaza City Centre Berlin



Susanne DeOcampo-Herrmann

Susanne DeOcampo-Herrmann ist neue Küchendirektorin im Crowne Plaza Berlin City Centre. Seit Anfang Januar 2020 leitet die gebürtige Berlinerin das rund 20-köpfige Team des 423-Zimmer Hotels, nur wenige Schritte vom Kurfürstendamm entfernt. In ihrer Position zeichnet sie für den gesamten Bankettbereich mit 13 modernen Konferenzräumen für bis zu 1.000 Personen, das Restaurant The Wilson's sowie die Bar und Lobby Lounge verantwortlich. Eine große Aufgabe, der sich die 40-jährige selbstbewusst stellt. Zu Recht,

schließlich blickt DeOcampo-Herrmann auf mehr als 25 Jahre internationale Erfahrung als Köchin zurück.

www.cp-berlin.com

No limits, no boundaries im theNOname

„no limits – no boundaries“ – dieses Motto lebt das Restaurant theNOname unter der Führung des neuen Küchenchefs Vincenzo Broszio. „Wir verbinden kulinarische Genüsse mit erotischer Kunst, kinky streetart und anregenden Dinner-Abenden“, sagt Geschäftsführerin Janina Atmadi. Im theNOname ist die Vielschichtigkeit Berlins sichtbar. „Unser Restaurant ist ein Ort für diejenigen, die gehobene

Kulinarik suchen, das Abenteuer lieben und dabei aufgeschlossen, experimentierfreudig und lustorientiert ans Werk gehen. Mit unserem Secret Table, versteckt hinter langen weißen Vorhängen, verstehen wir das Restaurant



© theNOname

auch als eine Art Speakeasy-Location in der Oranienburger Straße“, sagt Atmadi. Künftig wird es auch Events wie erotische Lesungen, Performances oder betörende Konzerte geben.

www.the-noname.de

Financial Times und Statista küren Leader in Diversity

3B Dienstleistungen wurde von der Financial Times auf Basis einer Statista-Studie mit rund 80.000 Arbeitnehmern zum Leader in Diversity 2020 gekürt. Wir haben als Unternehmen mit 10.000 europäischen Unternehmen im Vergleich gestanden. Im Ranking wurde Platz 515 erzielt. Zum Vergleich: das Modeunternehmen Zara ist auf Platz 517. „Leader in Diversity zu sein bedeutet uns viel, da wir fast 90 verschiedene Nationalitäten beschäftigen. Unsere Maßnahmen zur Integration, Offenheit und dem Abbau von Sprachhürden sind erfolgreich und spiegeln sich in der Umfrage wider. Die Wachstumserfolge in den Bereichen Umsatz und Mitarbeiteranzahlen in den letzten Jahren wollen wir weiter fortsetzen und gemeinsam gesund wachsen“, so Daniel Noraman, Geschäftsführer der 3B Dienstleistung Deutschland GmbH.

www.drei-b.de

Petition

7% MwSt. für Essen. Egal wo und wie!

Wir erwarten, dass unser Essen steuerlich einheitlich mit dem reduzierten Mehrwertsteuersatz belegt wird. Noch bis Ende März sind alle aufgerufen, sich an der Petition zu beteiligen. Unser Ziel von 50.000 Unterschriften haben wir bereits erreicht und danken allen bisherigen Unterstützern. Jedoch sollte eine Branche, die über zwei Millionen Erwerbstätige hat, mehr mobilisieren und erheblich mehr Unterschriften als das Minimalziel von 50.000 erreichen. Je mehr Unterstützer, desto höher ist die Relevanz einer öffentlichen Anhörung. Die Online-Petition kann man hier aufrufen und unterschreiben:

www.dehoga-berlin.de





SELGROS

cash & carry

www.selgros.de

HIER KAUFEN **PROFIS & GENIESSER**

SELGROS Cash & Carry
Berlin-Lichtenberg
Rhinstraße 141
10315 Berlin-Lichtenberg
Tel.: 030 54781-0
Fax: 030 54781-199

Unsere Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 6 – 22 Uhr
Sa. 6 – 20 Uhr



Komm' vorbei und hole Dir gegen Vorlage dieses Coupons Deine Genießerkarte und sichere Dir 6% Rabatt*.

*Rabatt gilt auf wechselnde Warengruppen, ausgenommen Werbeware. Abzug auf der Rechnung.

**Deutsche
Hotelklassifizierung**



Folgeklassifizierungen:

★★★★ *Garni*

Leonardo Boutique Berlin
City South

★★★

Hotel Augusta



► **Betriebsjubiläen im April**

Cafe Prenzlau 30 Jahre ■ Call a Pizza Hohenschönhausen 10 Jahre ■ Green Mango Karaoke und Erlebnisbar 10 Jahre ■ Hotel Grenzfall 10 Jahre ■ Hotel Hildebrandt 25 Jahre ■ Jules Verne Restaurant 20 Jahre ■ Kürbiskern 20 Jahre ■ Molinari & Ko 15 Jahre ■ Pane Vino 20 Jahre ■ Rauschgold 15 Jahre ■ Restaurant Bass 5 Jahre ■ Restaurant Blau-Gold 5 Jahre ■ Restaurant Zaika 15 Jahre ■ Ristorante Centro Sud Italiano 25 Jahre ■ Scheune 25 Jahre ■ Zur Pinte 5 Jahre

► **Mitgliedschaftsjubiläen im April**

ABS Schädlingsbekämpfung 15 Jahre ■ Altes Zollhaus 30 Jahre ■ AMC Apartments 5 Jahre ■ Apartments & private Zimmervermietung B.Jahn 20 Jahre ■ Berliner Fußball-Verband e.V. 5 Jahre ■ Businesshotel Berlin OHG 15 Jahre ■ Call a Pizza Pankow 10 Jahre ■ eam-events and more UG 10 Jahre ■ Florida-Eis Manufaktur GmbH 35 Jahre ■ Hotel Allegra 15 Jahre ■ Hotel Hildebrandt 25 Jahre ■ Ingrid Biederbeck 15 Jahre ■ La Riviera 30 Jahre ■ Leibniz-Klausur 15 Jahre ■ Lindenbräu im Sony-Center 20 Jahre ■ Michelberger Hotel 10 Jahre ■ Regent Berlin 15 Jahre ■ Restaurant Blau-Gold 5 Jahre ■ Restaurant Robben-gatter 20 Jahre ■ Restauration Sophien 11 5 Jahre ■ Tex-Mex 25 Jahre ■ Wilde Oscar 5 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Abenteuerland
- Airporthotel Berlin-Adlershof
- Call a Pizza Kreuzberg
- Delphin Fisch & Steak Restaurant
- Generator Prenzlauer Berg
- Kaschk
- Kümes Chickenhouse
- Poké Pelelina



Save the Date
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Mittwoch, 22. April 2020	Kassennachschau	Mercure Hotel MOA Berlin
Samstag, 25. April bis Montag, 27. April 2020	YoungStars BB – Wettbewerb der Gastgeber Wettkampf IHK Berlin und Siegerehrung	Veranstaltung wird verschoben Neuer Termin folgt in Kürze
Montag, 11. Mai 2020	DEHOGA Berlin Vollversammlung	Ort wird noch bekannt gegeben
Montag, 25. Mai 2020	Gastro Business Club	Ort wird noch bekannt gegeben
Montag, 17. August 2020	Sommerfest mit <i>visitBerlin</i> und <i>visitBerlin</i> Partnerhotels e. V.	Tipi am Kanzleramt

The Student Hotel – ein Hotel für jeden Neugierigen

Events, Studenten und Tischtennis-Turniere

direkt am Alex

The Student Hotel bietet mit 475 Zimmern Unterbringung für Studenten, Berlin-Enthusiasten, Workaholics und jeden, der einen studentischen Charakter besitzt. Restaurant, Bar, Tagungsräume, Tischtennisplatten und ein Innenhof mit Open-Air-Kino runden das Angebot ab, bei dem jeder der neugierig, offen, frei und abenteuerlich ist, aufblühen kann.

„Wir möchten den perfekten Ort schaffen, an dem jeder seine Bestimmung finden und die Welt verändern kann“, beschreibt Philip Ibrahim, Hoteldirektor das Konzept. „Dies soll nicht nur durch ein stimmiges und pfiffiges Design oder die vielen Gemeinschaftseinrichtungen ermöglicht werden. Wenn wir an den ‚perfekten Ort‘ denken, denken wir an eine stimulierende Umgebung und eine anregende weltweite Gemeinschaft – eine complete connected community“.

„Auf unserem bisherigen Weg haben wir festgestellt, dass diese Art von Atmosphäre tatsächlich alle Menschen, die mit ihr in Berührung gekommen sind, inspiriert hat. In Berlin startet das Berlin-Abenteuer – ganz egal, ob du ein Student, ein Reisender oder aber aus geschäftlichen Gründen in der Stadt bist – mitten am Alexanderplatz! Together, we can be heroes!“

 www.thestudenthotel.com/berlin

DEHOGA Berlin-Mitglied
seit Februar 2019,
und eine Sterne-Klassifizierung
wird angestrebt.



Das neue Berufsausbildungsgesetz

Zum 1. Januar 2020 sind einige Änderungen im Berufsausbildungsgesetz zur Anrechnung von Berufsschulzeiten volljähriger Auszubildender in Kraft getreten. Die Anrechnungsvorschriften wurden dabei an die Vorschriften für minderjährige Auszubildende angepasst.

Die wichtigsten Neuerungen

im Überblick

Freistellung vor der schriftlichen Prüfung

An einem Arbeitstag, der einer schriftlichen Prüfung unmittelbar vorangeht, müssen Auszubildende freigestellt werden. Für die Anrechnung ist die durchschnittliche Arbeitszeit zugrunde zu legen. Die Freistellungspflicht gilt nicht, wenn der Auszubildende laut Dienstplan ohnehin frei hat.

Berufsschule vor 9 Uhr, dann keine vorherige Beschäftigung

Auszubildende dürfen vor einem vor 9 Uhr beginnenden Berufsschulunterricht nicht beschäftigt werden.

Anrechnung von Berufsschulzeiten

Auszubildende, unabhängig vom Alter, sind einmal in der Woche nach der Berufsschule freizustellen, wenn der Berufsschultag mehr als 5 Stunden hat und die Unterrichtsstunde jeweils mindestens 45 Minuten dauert. Die Zeit in der Berufsschule muss mit der durchschnittlichen täglichen Ausbildungszeit berechnet werden. An diesem Tag darf der Auszubildende dann nicht mehr im Betrieb arbeiten.

Bei einem weiteren Berufsschultag in der gleichen Woche ist dagegen nur die Zeit für den Berufsschulunterricht einschließlich der Pausen anzusetzen. An diesem Tag ist eine weitere Beschäftigung möglich, sofern die gesetzlichen Höchstleistungszeiten noch nicht überschritten sind.

Anrechnung von Blockunterricht

Eine Freistellung muss auch erfolgen in Berufsschulwochen mit einem planmäßigen Blockunterricht von mindestens 25 Stunden an mindestens 5 Tagen. Angerechnet wird hier die durchschnittliche, wöchentliche Ausbildungszeit. In diesen Berufsschulwochen sind allerdings zusätzliche betriebliche Ausbildungsveranstaltungen bis zu zwei Stunden wöchentlich zulässig.

Bereitstellung von Fachliteratur für betriebliche Ausbildung

Neu ist, dass der Ausbildungsbetrieb auch Fachliteratur für die betriebliche Ausbildung kostenfrei zur Verfügung stellen muss. Darunter fallen nicht die Schulbücher für die Berufsschule, sondern nur die Literatur für die betriebliche Ausbildung. Die Fachliteratur muss nur leihweise zur Verfügung gestellt werden. Dies kann in gedruckter oder digitaler Form geschehen.



© DEHOGA Berlin

Der Autor, René Kienker, ist Justiziar im DEHOGA Berlin und steht für Fragen gerne zur Verfügung. Tel. 030. 31804819

Weitergehende Informationen finden Sie auch der Webseite des DEHOGA Berlin unter „Mein DEHOGA“.



WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

LEHNEN SIE SICH ZURÜCK, WIR MACHEN DAS FÜR SIE!

Unser Komplettservice umfasst:

Leasingsystem

Unsere textile Vollversorgung nach Ihren individuellen Wünschen.

Hoteleigene Wäsche

Wir waschen Ihre Wäsche schonend nach höchsten Qualitätsstandards.

Mitarbeitergarderobe

Vom Designeranzug bis zur Kochjacke – wir reinigen die Kleidung Ihres Personals, egal ob hoteleigen oder geleast.

Gästewäsche

Wenn Ihre Gäste mal privat etwas zu waschen haben.
Wir machen ´s – morgens geholt, abends gebracht.

Mietwäsche

Nutzen Sie unser Wäschelager zur flexiblen Überbrückung kurzfristigen Bedarfs.

Textilhandel

Natürlich können Sie bei uns auch sämtliche Hoteltextilien kaufen, vom Teppichboden bis zur Serviette.

... und noch vieles mehr!

Sie haben darüber hinausgehende Wünsche an textilen Dienstleistungen?
Kein Problem! Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!

Tel.: +49 (0)30 3116290 – 20 | Fax: +49 (0)30 3116290 – 30

www.fliegel-textilservice.de | info@fliegel-textilservice.de



**Begehrtester Gast
an jeder Bar.**



Echt Berlin. Echt Schultheiss.