

3 | 2023

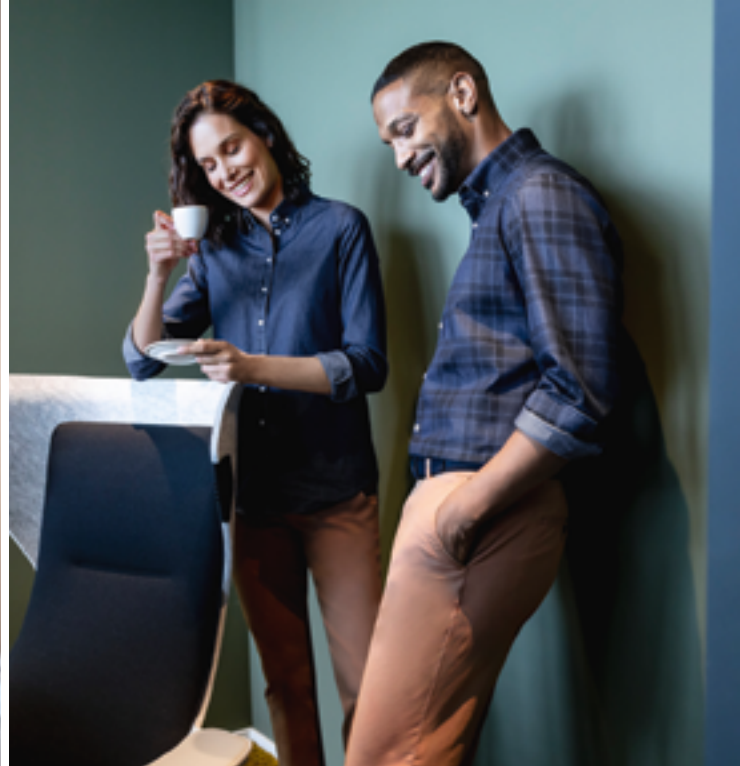
hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



Berlins neue Hotels

*Attraktiv für Gäste,
Investoren und Betreiber*



Ihr GREIFF Händler:

Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice

Weserstraße 118 | 12059 Berlin | Tel. +49 (0)30 3116290 – 20

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



**Hotelleriebekleidung, die
sich sehen lassen kann**

- nachhaltig & fair produziert
- individuelle Looks für jedes Team
- Design & Produktentwicklung:
Made in Germany



WWW.GREIFF.DE



AKTUELL

- Editorial: Was wir erwarten**
Der DEHOGA Berlin
als Gesprächspartner der neuen Regierung **4**
- Fulminantes Comeback der Branche**
Ein Gespräch mit Deborah Rothe,
Exhibition Director der ITB Berlin **6**

WIR IN BERLIN

- Neu und ein Erfolg unserer Anstrengungen:**
Airbnb entfernt Gastgeber
ohne Registriernummer **8**
- New York is calling!**
Ugonna Ahionye vom Motel One **10**
- Berliner Hotelmarkt: Berlin bleibt attraktiv** **12**
- visitBerlin:**
Erfolgreicher Restart
für den Berlin-Tourismus
Berlins Kriterien für nachhaltigen Tourismus **14**
- Verbundberatung:**
Innovativ und näher dran
an der Berliner Wirtschaft **16**
- Top-Ausbildungsbetrieb:**
Hotel NEWBERLIN **19**

SOCIAL MEDIA

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- BODDY & TrainAway ...**
fusionieren zum global größten Fitness-
und Wellnessdienstleister für Reisende **21**
- HotelPartner, UNISONO und likeMagic**
Strategische Zusammenarbeit
für die Hotellerie der Zukunft **22**
- Terra Naturkosthandel:**
Bio als Gesamtkonzept in der Gastronomie **23**
- MEIKO:**
Biogasanlagen versus Kompostierung **24**
- Sterling: Warum Sie einen**
Limousinenservice brauchen ... **25**

NEWS

MITGLIEDER

- Jubiläen im April 2023, Neue Mitglieder
Deutsche Hotelklassifizierung
Save the Date – wichtige Termine **32**
- Das Restaurant Neumann's in Alt-Moabit
Das Alt-Berliner Wirtshaus Henne **33**

RECHT & RAT

- Mehr Hinzuverdienst für Frührentner
Vattenfall: Heizkosten sparen **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: © Wilmina-Gartenlobby, Patricia Parinejad

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.

Was wir erwarten

Der DEHOGA Berlin als Gesprächspartner der neuen Regierung – Forderungen und Erwartungen

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leser*innen,

Berlin steuert auf eine schwarz-rote Koalition zu. Die Landesvorstände von CDU und SPD haben für die Aufnahme von Koalitionsverhandlungen gestimmt, die inzwischen begonnen haben. Sollten sie erfolgreich sein, wäre der Weg für CDU-Spitzenkandidat Kai Wegner als neuer Regierender Bürgermeister frei. Die SPD würde nach über 20 Jahren die Macht über das Rote Rathaus verlieren, Grüne und Linke sitzen auf den Oppositions-Bänken. So die Konstellation.

Als DEHOGA Berlin haben wir die wichtigsten Punkte unserer Branche bereits an die beiden Verhandlungsführer Kai Wegner und Franziska Giffey übergeben.

Das sind sie:

- Berlin ist eine Weltmetropole: ein international anerkannter Messe- und Kongressstandort sowie ein begehrtes touristisches Reiseziel. Der Tourismus ist ein wichtiger Wirtschaftsmotor. Er schafft Arbeitsplätze und generiert Steuereinnahmen. Im internationalen Wettbewerb der Weltmetropolen kann die Stadt langfristig nur bestehen, wenn Politik, Gastgeber-Branche und touristische Dienstleister Hand in Hand arbeiten. In diesen Prozessen sind wir als Herz der Wirtschaft Berlins Partner, Akteur, Inspirator und Motor.
- Die Sicherung und Bindung von Fachkräften für Hotellerie und Gastronomie ist gegenwärtig das größte Problem der Branche und wird das wohl auch noch länger bleiben. Ein wichtiger Schritt, hierbei nachhaltige Erfolge zu erzielen, ist der im Neustartprogramm festgeschriebene HOGA-Campus. Mit seinem ganzheitlichen Bildungsansatz bildet er nicht nur nach modernen Grundsätzen umfassend aus, sondern wirbt für die Weltmetropole Berlin. Eine Ausbildungsplatzabgabe lehnen wir ab, sie ist kontraproduktiv.

- Themen wie Bildung, Infrastruktur und Wohnungsbau berühren direkt und unmittelbar unsere Arbeitsbedingungen. So ist Wohnraum erforderlich, um Fachkräfte zu finden und zu behalten. Ein guter Bildungsstart für alle ist entscheidend über die Qualität zukünftiger Fachkräfte.
- Berlin hat eine sehr starke Willkommenskultur für Menschen aus aller Welt. Rassismus, Fremdenfeindlichkeit, Homophobie, Hass ... haben hier keinen Raum. Reisen bringt Menschen zusammen. Wir stehen für ein buntes Berlin!
- Berlin 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.
- Die Zusammenarbeit zwischen Senat und Bezirken muss schnellstmöglich effektiver gestaltet werden. Wir können jede Menge Beispiele anführen, die zeigen, wie unterschiedlich Regelungen in den einzelnen Bezirken gehandhabt bzw. ausgelegt werden. Es wäre gut, wenn hier der Senat für Berlin entscheiden könnte. Stichwort: Verwaltungsreform.
- Die Stadt braucht ein Mobilitätskonzept, das die Bedürfnisse und Interessen aller (Wirtschaftsverkehr, Individualverkehr, Radfahrer, Fußgänger) berücksichtigt.

Ein „Zwangsticket für Touristen“ lehnen wir ab, es schwächt das internationale Image der deutschen Hauptstadt, Aufwand und Nutzen stehen in keinem Verhältnis zueinander.

- In den Zeiten, da eine Krise die nächste jagt, benötigt unsere Branche nicht nur Wertschätzung, sondern auch aktive Unterstützung. Hierfür gibt es viele verschiedene Möglichkeiten: Das reicht von Fördermitteln (beispielsweise für Aus- und Weiterbildung oder Qualifizierungsmaßnahmen) über Zuschüsse bei der Existenzgründung und hört bei Wirtschaftshilfen in akuten Krisensituationen nicht auf.
- Das LMÜTranspG (Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz) ist dringend zu überarbeiten oder gegebenenfalls sogar abzuschaffen. Alle 12 Bezirksbürgermeister haben das Gesetz mittlerweile abgelehnt, da es auf Grund Personalmangels auch in der jetzigen Form nicht umzusetzen ist. Das Gesetz schreibt den Unternehmen vor, die Ergebnisse unangekündigter

Lebensmittelkontrollen im Rahmen eines farblichen Transparenz-Barometers öffentlich auszuhängen. Auch eine Veröffentlichung im Internet ist vorgesehen. Eine Kontrolle bildet jedoch nur eine sehr kurze Momentaufnahme ab. Wir fordern, dass für Unternehmen, die eine kostenpflichtige Nachkontrolle beantragt haben, zunächst eine aufschiebende Wirkung für die Veröffentlichung gilt.

- Die Fortgeltung der 7 Prozent Mehrwertsteuer für die Gastronomie ist für die Zukunftssicherung der arbeitsintensiven Gastronomie unerlässlich und leistet einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt der gastronomischen wie kulinarischen Vielfalt in unserem Land.

Wir als DEHOGA Berlin stehen als Gesprächspartner des neuen Senats bereit und bringen in die Diskussionen und Entscheidungen gern unser Wissen und Engagement mit ein.

*Thomas Lengfelder,
Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin*

CDU und SPD haben das Rote Rathaus fest im Blick.

*Wer wird wie
Berlin regieren?*



Fulminantes Comeback der Branche

Ein Gespräch mit Deborah Rothe,
Exhibition Director der ITB Berlin

Drei Tage Trubel unterm Funkturm. Mit rund 5.500 Ausstellern aus 161 Ländern behauptete die ITB ihre Position als führende Plattform der weltweiten Reiseindustrie. Nach der coronabedingten Pause kehrte die Tourismusmesse unter dem Motto „Open for Change“ erstmals als reine Fachmesse zurück. Unmittelbar nach Messeschluss trafen wir Deborah Rothe, Exhibition Director der ITB Berlin, zum Gespräch.

Es war Ihre erste Messe als Chefin. Welche Gedanken bewegen Sie jetzt unmittelbar nach Messeschluss?

Ich muss sagen, dass ich mir keinen besseren Start hätte wünschen können. Nach der mehrjährigen Pause war dies eine historische Ausgabe der ITB Berlin und ich freue mich, genau in diesem Jahr meine „Feuertaufe“ gehabt zu haben. Sowohl durch unser Team als auch durch Gäste und Aussteller habe ich unglaublich positive Resonanz erfahren. Natürlich schwingt vor solch einem großen Event auch eine gewisse Anspannung mit, daher freue ich mich sehr über das fulminante Comeback, das wir als Branche hingelegt haben.

Wie hat sich das neue Konzept, die Messe ausschließlich für Fachbesucher zu veranstalten, bewährt?

Es hat sich exzellent bewährt – da sind sich alle einig. Den Wunsch nach einem klaren Fokus auf das B2B-Publikum und damit eine klare Profilschärfung äußerten unsere Aussteller schon vor Corona, daher haben wir mit dem neuen Konzept voll ins Schwarze getroffen.

Nach drei Jahren ITB-Zwangspause war der Wunsch der Branche groß, endlich wieder zusammen zu kommen. Wie zeigte sich das im täglichen Messegeschehen?

Am klarsten zeigt sich das in den Zahlen. Wir haben in den drei Tagen mehr als 90.000 Teilnehmende gezählt – mit mehr als 180 Ländern setzten sich diese sehr international zusammen. Auch das mediale Interesse war groß – insgesamt konnten wir bei uns 3.000 Medienschaffende und 330 Blogger*innen begrüßen. Immens war auch die Nachfrage nach einer Mitgliedschaft im ITB Buyers' Circle mit 1.300 Top-Einkäufer*innen. Auch hier bescheinigten uns die Mitglieder einen großen Messe-Erfolg mit vielversprechenden

Gesprächen und zahlreichen Geschäftsabschlüssen. Die Touristik ist ein Peoples' Business und die ITB Berlin behauptete ihre Position als globale Plattform und Weltleitmesse der Industrie.

Wie ist die Resonanz der Aussteller nach der Messe? Fahren die meisten zufrieden nach Hause?

Die Aussteller spiegeln uns in der Tat ebenfalls große Zufriedenheit wider. Insgesamt waren 5.500 Aussteller aus mehr als 160 Nationen bei uns vertreten. Ähnlich wie Gäste, Medienschaffende und unser Team ziehen sie ein sehr positives Resümee. Besonders stark vertreten waren die Länder und Regionen des arabischen und asiatischen Raums – darüber hinaus waren das Cruise- sowie das Travel Tech-Segment sehr präsent. Auch unser Gastland Georgien konnte hervorragend seine zahlreichen, touristischen Facetten zeigen.

Welche neuen Reisetrends zeigten sich auf der ITB, insbesondere im Hinblick auf das Reiseland Deutschland?

Das Thema Nachhaltigkeit hat für alle eine hohe Priorität. Denn wir wissen, dass unsere Branche künftig nur erfolgreich sein kann, wenn sie im Einklang mit den Ressourcen unseres Planeten agiert. Besonders die junge Generation von Reisenden fordert das ein – entsprechend steigt der Druck auf die Akteure der gesamten Wertschöpfungskette. Ein weiteres Thema ist die Digitalisierung bzw. Automatisierung. Das spiegelte sich auch beim ITB Berlin Kongress wider. Was für die Welt gilt, gilt auch für das Reiseland Deutschland. Die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) legt seit geraumer Zeit einen Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit sowie Innovation durch Digitalisierung.

Welche deutschen Destinationen konnten auf der ITB punkten? Ist die Anziehungskraft von Berlin nach wie vor so hoch wie wir als Gastgeber erhoffen?

Deutschland zieht als Ganzes erfolgreich Gäste aus der ganzen Welt an. Seit Corona natürlich verstärkt aus dem Inland, aber auch die Besucherzahlen aus dem Ausland erholen sich – gemäß DZT insbesondere aus Europa sowie aus den USA. Der Leisure-Bereich wächst schneller als das Business Travel-Segment, aber auch dort geht es wieder bergauf. Großer

Beliebtheit erfreuen sich Städte. Viele Reisende kombinieren einen Metropolen-Besuch mit weiteren Regionen – etwa in Form von Rundreisen. Berlin ist Anziehungspunkt für die Gäste aus der gesamten Welt. Die Stadt fasziniert Besucher*innen seit jeder – als Gastgeber für die ITB Berlin könnten wir uns keinen besseren Standort wünschen.

Haben Sie von Ausstellern und Gästen auch ein Feedback zur Berliner Hotellerie und Gastronomie erhalten?

Berlin als Metropole ist ein wesentlicher Bestandteil des ITB-Erfolges. Menschen lieben diese Stadt und mit ihr das immense Hospitality-Angebot. Berlin verfügt über Hotels von Budget-Unterkünften bis hin zum Spitzenhotel. Gleiches gilt für die Gastronomie – sie bietet den Ausstellern eine vielseitige Auswahl für ihr abendliches Anschlussprogramm. Egal ob Charlottenburg oder Potsdamer Platz: Die Chance, abends in den Restaurants auf bunte, internationale Gruppen zu treffen, die zuvor noch auf der Messe waren, ist hoch. So partizipiert auch die Gastronomie sichtlich am Erfolg der ITB Berlin.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

Die nächste ITB Berlin

findet vom 5. bis 7. März 2024, Dienstag bis Donnerstag, auf dem Berliner Messegelände statt.

 www.itb.com



Neu und auch ein Erfolg unserer Anstrengungen: **Airbnb** entfernt Gastgeber ohne Registriernummer

Die Hoffnung: mehr Transparenz und Sicherheit

Wir haben uns mal die Mühe gemacht und in alten Ausgaben der hogaAKTIV nachgelesen, wie lange uns als Verband das Thema Zweckentfremdungsverbot von Wohnraum in Berlin beschäftigt. Dabei landeten wir im Jahr 2002 (!), einer Zeit, in der die Hauptstadt zur Boom-Metropole wurde und Touristen aus aller Welt Berlin zum begehrten Reiseziel machte. Nur ein paar Schlagworte aus den jahrzehntelangen Aktivitäten: mangelhafte hygienische Verhältnisse, Lärm und Müll im Wohnhaus, das gute Image der Berliner Hotellerie, entgangene Steuereinnahmen in Millionenhöhe, ein wachsender illegaler Markt der professionellen Vermietung von Ferienwohnungen, Zweckentfremdungsverbotsgesetz ... Verschärft wurde die Lage, als 2011 ein deutscher Ableger des Branchenriesen airbnb.com an den Start ging. Während ganze Wohnhäuser touristisch genutzt wurden, stieg die Wohnungsknappheit in der Hauptstadt. Das Prinzip Airbnb geriet zunehmend unter Druck. „Das war ein Dauerbrenner-Thema, das wir als Verband immer wieder auf die Tagesordnung in den Gesprächen mit der Politik setzten“, fasst Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin zusammen.

Auch in anderen europäischen Tourismus-Metropolen regte sich der Widerstand gegen das einstige Sharing-Economy-Projekt, das längst zur Goldgrube für Immobilienfirmen geworden ist. Nun reagierte der Branchenriese: „Airbnb kündigt an, dass alle Inserate in Berlin bis zum 1. März 2023 eine Registriernummer oder Kontaktinformationen anzeigen müssen, um weiterhin Kurzzeitbuchungen auf der Plattform annehmen zu können“, teilte das Unternehmen Ende Februar mit. Bislang forderte Airbnb nur bei neuen Inseraten die Registriernummer. Angekündigt hatte Airbnb diesen Schritt bereits im vergangenen Jahr. Die Registriernummer für neu inserierte Unterkünfte ist seit 2021 verpflichtend. Jetzt weitet das Unternehmen diese Regel auch für bestehende Inserate aus. „Wir erwarten, dass Airbnb die Vorgaben des Gesetzes nunmehr zwingend für alle seine Nutzer*innen vorschreibt“, teilte die Senatsverwaltung für Wohnen auf Anfrage dem rbb mit.

Wer mehr als 49 Prozent seiner Wohnfläche vermieten will, muss einen schriftlichen Antrag beim zuständigen Bezirksamt stellen. Dort werden neben dem Antragsformular eine Begründung zu den Motiven der Vermietung sowie der Miet- oder Untermietvertrag und eine Einverständniserklärung des Vermieters gefordert.



© pixabay

Das Entgegenkommen von Airbnb ist wohl nicht ein Akt der Einsicht, denn das Unternehmen spürt auch den Wind aus Brüssel. Nach dem Willen der EU-Länder sollen Unterkunftsvermittler künftig Daten mit Städten und Gemeinden teilen, um besser auf großen Touristenandrang vorbereitet zu sein und die Sicherheit der Nutzer zu erhöhen. Einem entsprechenden Gesetzesvorschlag der EU-Kommission stimmten die zuständigen EU-Minister am 2. März in Brüssel zu. Bevor die neuen Regeln in Kraft treten können, müssen sich die EU-Staaten und das Europaparlament noch auf eine gemeinsame Position einigen.

www.rbb24.de/wirtschaft

www.airbnb.de/d/berlin-bleibt-wie-es-ist?

Jedes Unternehmen ist groß genug für einen Neustart.

Berliner InvestitionsBONUS

Sie denken schon länger darüber nach, ob sich eine dringend notwendige Neuanschaffung für Ihr Unternehmen lohnt? Dann handeln Sie jetzt! Ob nun die Anschaffung einer neuen Maschine oder der Erwerb einer Betriebslizenz ansteht – Berlin unterstützt Sie dabei finanziell mit bis zu 30 Prozent.

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

Beantragen Sie Ihren InvestitionsBONUS.

Bis zu
30 %
Zuschuss

Informieren Sie sich zur Fördermöglichkeit:

www.ibb-business-team.de/berliner-investitionsbonus



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

Ugonna Ahionye – über Fähigkeiten, Lebenswege,
Spaß, Leidenschaft und Disziplin

New York is calling!

An diesem frühen Samstagabend ist die schicke Bar in der 10. Etage des Motel One Berlin-Upper West gut besucht. Die Gäste genießen die entspannte Atmosphäre, den eindrucksvollen Rundumblick auf die City West und die gepflegten Getränke. Für Ugonna Ahionye ist es der letzte Arbeitstag. Die Koffer sind gepackt, die Dinge geregelt, von den meisten seiner Kolleg*innen hat er sich bereits verabschiedet. Rund 6.500 Kilometer liegen vor ihm. Reiseziel: New York, das neueste Motel One in der Weltmetropole. „Ich freu mich einfach riesig, sechs Wochen in New York zu arbeiten“, bekennt der 26-Jährige, dessen Lebensweg zeigt, welche Karrierechancen Hotellerie und Gastronomie eröffnen – auch wenn im Leben nicht alles glatt läuft.

*Sein spannender
Karriereweg führt Ugonna
Ahionye vom Upper Westside
Hotel nach New York.*

*Der Lieblingscocktail vieler Gäste der Bar des Motel One Berlin-Upper West
in der Unternehmens-Corporate-Identity-Farbe Türkis.*

Die Sneakers-Vorhaben liefen ins Nichts und so bewarb sich Ugonna Ahionye im Mercure Checkpoint Charlie Hotel für eine Ausbildung zum Hotelfachmann. „Vier Monate Housekeeping und du lernst, was Disziplin und Härte sind“, erinnert sich Ugonna. Schon im 4-Sterne-Haus am Checkpoint Charlie fiel den Ausbilder*innen auf, mit wie viel Spaß und Neugierde sich der angehende Hotelfachmann das professionelle Bartender-Wissen aneignete. „Der Bar-Job ist eine Kunst“, weiß er heute. Hinzu kamen seine ausgeprägten kommunikativen Fähigkeiten und die freundlich-sympathische Ausstrahlung. „Ich bin nun mal ein sozialer Mensch“, offenbart er. Aber auch da stand dann erst einmal die Hürde Prüfungen vor Ugonna Ahionye. Während er die Praxis mit einer glatten Eins bewältigte, fiel er bei der theoretischen Prüfung durch. „Im zweiten Anlauf hab’ ich nach einem Jahr die Nachprüfung geschafft.“ Da arbeitete er bereits an der Bar im Mercure Checkpoint Charlie.

Die Eröffnung des Motel One Berlin-Upper West weckte seine Lust, im markanten neuen Wahrzeichen der City West zu arbeiten. Die Bewerbung hatte Erfolg. „Wir sind ein tolles Team, arbeiten auf Augenhöhe zusammen“, berichtet der Bartender, der seit einem Jahr Supervisor in der Cloud One Lounge mit spektakulärer Dachterrasse und Rundumblick ist. Ende vergangenen Jahres kam für Ugonna ziemlich überraschend die Anfrage, ob er nicht Lust habe, das Re-Opening eines Motel One von Ende November bis Mitte Dezember in New York zu betreuen. Und ob! Er reiste in die Weltmetropole und war erstaunt, wie gefragt sein Wissen, seine Erfahrungen und sein Organisationstalent waren. Acht Wochen später steht nun erneut Big Apple auf dem Plan. „Das ist ein neuer Part in meinem Leben“, sagt er mit einer großen Portion Erwartungsfreude in der Stimme. Seine Pläne? „Ich freue mich auf sechs Wochen New York. Weiter plane ich nicht. Das Leben spielt jetzt.“ Und ein Blick zurück? Ugonna wird nachdenklich. „Ich möchte gern jungen Menschen sagen, dass die Schule wichtig, aber nicht alles ist. Keiner soll sich schlecht fühlen, wenn etwas schief läuft. Wichtig ist es, an seine Fähigkeiten zu glauben und die zu nutzen.“

von Brigitte Menge

Wenn Ugonna Ahionye aus New York zurück ist, sind wir mit ihm verabredet, um zu erfahren, was er in Big Apple erlebte und wie es in seinem Leben weitergeht.



© Brigitte Menge

Die Bar mit Dachterrasse im zehnten Stockwerk des Motel One Berlin-Upper West bietet einen wahrhaft filmreife Ausblick über Berlin.



Aber schön der Reihe nach. Der Sohn eines nigerianischen Vaters und einer Berliner Mutter hatte es in der Schule nicht leicht. „Aber ich konnte schon immer über mich lachen und hatte gute Freunde“, nennt er die Taktik, Alltagsschwierigkeiten und Lernhürden zu meistern. Die Mathe-Note verdarb ihm den Mittleren Schulabschluss (MSA). Und dann? Er träumte davon, Sneakers zu designen und besuchte erst einmal seine Familie in Nigeria. Diese Phase dauerte ein halbes Jahr. Wie weiter? Es war danach wohl eher ein Zufall, dass er sich an der Berliner Hotelfachschule (HoFa) bewarb. Für ein erstes Praktikum vermittelte ihn die HoFa ins Hotel Estrel. Glücklicherweise machte ihn der Arbeitsalltag nicht. Sein Antriebslevel sank. Aufgeben? Ugonna fasste den Plan, wenigstens den MSA nachzuholen. Das sei sicher eine gute Voraussetzung für einen Job im Bereich Sneaker-Design ... So motiviert bestand er den MSA an der HoFa.



Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- 100 % regenerativer Strom
- Zertifiziert durch den TÜV Nord

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

Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 



Natürlich kann mein Team das.

Das Leben steckt voller Chancen. Machen Sie
Ihr Unternehmen fit für die Zukunft – mit unserem
Arbeitgeber-Service.



Wir beraten Sie zu Qualifizierungsangeboten und Förderleistungen,
mit denen Sie Ihre Mitarbeiter passgenau aus- und weiterbilden
können. Entweder online oder direkt vor Ort.
Mehr unter www.arbeitsagentur.de



bringt weiter.

Berlin ist und bleibt attraktiv für Gäste, Investoren und Betreiber

Berliner Hotelmarkt: Neue Betten, neue Konzepte

Berlin steht nach zwei Pandemie Jahren weiterhin ganz oben auf der Liste der Reiseziele. Und das aus gutem Grund. Nicht nur kulturell hat die Stadt für alle viel zu bieten. Auch ihre Hotellandschaft ist bunt, individuell, nachhaltig und innovativ.

Natürlich ist die Pandemie an der Hauptstadt nicht ganz spurlos vorbeigegangen. So ist der Berliner Hotelmarkt um zehn Prozent geschrumpft: von 787 Hotels, Pensionen, Hostels und Gasthöfen Ende 2019 auf 695 Anfang 2022. Im November 2022 zählte die Stadt allerdings schon wieder 714 Beherbergungsbetriebe. Das zeigt: Der Berliner Hotelmarkt war schon immer dynamisch und anpassungsfähig. Menschen mit guten Ideen und Investitionsbereitschaft sorgen für frischen Wind und setzen zusammen mit Profis neue Hotelkonzepte um. Die Beherbergungsbranche wird individueller und spricht unterschiedlichste Lifestyles an. Berlins Hotellandschaft hält für ihre Übernachtungsgäste einige Überraschungen bereit.

Berlins neue Hotels

Mit dem JW Marriott Hotel Berlin hat die Hauptstadt eine neue Oase der Achtsamkeit. Das frühere Maritim Hotel und zuletzt als Berlin Central District geführte Haus in der Staufenbergstraße am Potsdamer Platz ist das erste Hotel der Luxusmarke in der Stadt. Mit 505 Zimmern, 48 Veranstaltungsräumen und einer Veranstaltungsfläche von knapp 6.400 Quadratmetern gehört es zu den größten Tagungs-

hotels Berlins. Hier soll nun nach und nach ein Ort der Kontemplation und Naturnähe entstehen. Dafür sorgt unter anderem der Wellness-Bereich mit Swimmingpool, Sauna, Dampfbad und Behandlungsräumen – insgesamt 347 Quadratmeter, die Gäste zum Entspannen einladen. Und das Interior Design von El Ghomeini in dunklem Grün und warmen Brauntönen nimmt die Farben des benachbarten Tiergartens auf. Bis Ende 2024 werden alle Zimmer etagenweise renoviert.



© Berta, Precise Tale

Im Vier-Sterne-Hotel Precise Tale Berlin Potsdamer Platz machen Gäste eine Reise in die Vergangenheit Berlins als geteilte Stadt: Eingerichtet sind die luxuriösen Zimmer und geräumigen Apartments mit einer kuratierten Mischung nostalgischer und moderner Accessoires und Möbel. Die Fertigstellung der Gemeinschaftsräume, des Spa-Bereiches, von Restaurant, Bar und Café sind in vollem Gange. In den Restaurants Bamia und Berta können Berlin-Reisende mit den Kreationen von Michelin-Sterne Koch Assaf Granit auch eine Sinnesreise durch die duftende orientalische Küche antreten.

Ohne Rezeption und Büffet kommt das Hotel Numa Arc in der Friedrichstraße direkt am Checkpoint Charly aus. Hinter der Neorenaissance-Fassade verbirgt sich seit dem letzten Jahr ein zeitgemäßes Boutique-Apartment-Haus mit 158 Apartments in sieben unterschiedlichen Kategorien.

Berlins zukünftige Hotels

The Hoxton kommt nach Berlin: Die designorientierte Hotelmarke eröffnet im Sommer 2023 ein neues Haus in Charlottenburg. Es zieht in ein ehemaliges Hotel unweit des Ku'damms ein. Vom Jugendstil inspirierte Formen, ausdrucksstarke Designdetails und sanfte Farbtöne: Bei der

JW Marriott Hotel



© JW Marriott Hotel Berlin

Gestaltung der 239 unterschiedlich großen Zimmer ließ sich das Ennismore Design Studio von der Nachbarschaft inspirieren, die während der Goldenen Zwanziger Jahre im Zentrum des kreativen Berlins stand.

Auch mit dem sly Berlin eröffnet im Sommer dieses Jahres ein neues Luxushotel der Hotelmarke Preferred Hotels & Resorts. Das Hotel in Friedrichshain hat 150 Zimmer und Suiten, die sich über vier miteinander verbundenen Gebäuden verteilen. Highlight ist ein 220 Quadratmeter großes Gewächshaus im Innenhof – und das Fitnessstudio und die Sauna auf dem Hoteldach, von wo aus Gäste einen spektakulären Blick auf die Stadt haben.

Für 2024 wurde angekündigt, dass mit dem Zleep Hotel am Flughafen BER die skandinavische Hotelmarke ihr erstes Hotel in der deutschen Hauptstadt eröffnet. Die Hotels stehen für Zeitgeist, dänisches Design, nachhaltige Produkte und moderate Preise.

Seit Sommer 2022 gibt es in Mitte das Boutique-Hotel Château Royal. Das neue Luxushotel an der Mittelstraße 41–44 ist ein Ensemble aus zwei historischen Gebäuden und einem Neubau. Ein kulinarisches Highlight ist das Fischrestaurant Dóttir, das hier sein Comeback feiert. Küchenchefin ist Victoria Elíasdóttir, die Schwester des Künstlers Olafur Eliasson.



Urban Loft Berlin

© Urban Loft Berlin

Hotel Wilmina, Amtsalon



© Markus Groetelke

Berlins junge Hotels

Schon mal in einem ehemaligen Frauengefängnis aus dem 19. Jahrhundert übernachtet? Geht in Berlin, und zwar seit letztem Jahr im Charlottenburger Hotel Wilmina in der Kantstraße 79. Das familiengeführte Hotel mit 44 Zimmern und Suiten, Dachterrasse, Spa und Gym wurde von Grüntuch Ernst Architekten sensibel in einen kontemplativen Rückzugsort verwandelt. Im ehemaligen Schleusenhof befindet sich das Restaurant Lovis, in dem Gäste zeitgemäße deutsche Gerichte aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln genießen können.


Nach aufwendiger Sanierung gibt es einen neuen Hotspot für „Locals und Globals“ mit besonderem Ambiente direkt an der Museumsinsel: das Telegraphenamt mit 97 Zimmern, dem Restaurants Root im Lichthof des Hotels, einer Bar und einem Café, Eventflächen sowie einem eigenen Fitnessstudio im ehemaligen Haupttelegrafenamt Berlins.

Neu ist seit Sommer 2022 auch das Urban Loft in Berlin im Stadtquartier Heidestraße, dem Treffpunkt für (Neu-)Berliner:innen und Weitgereiste nahe der Europa City am Berliner Hauptbahnhof. Getreu dem Slogan „Open Doors. Open Minds. The Beds are just a Bonus“ hat die junge Design- und Lifestyle-Marke der Althoff Hotels ein Zuhause in Berlin gefunden und verfolgt eine digitale und nachhaltige Linie. Das Haus bietet einen Mix aus Kunst, Kulinarik und Kreativität und ist mit einer Lounge-Area und Co-Working-Spaces ausgestattet.

„FEEL GINNTASTIC“ ist das Motto des Hotels GINN City & Lounge Yorck Berlin in Kreuzberg, das ebenfalls seit letztem Sommer Übernachtungsgäste willkommen heißt. Das Designhotel liegt direkt am Gleisdreieckpark. Die 121 Zimmer sind hochwertig und nachhaltig ausgestattet. Denn zum GINN-Konzept gehört ein schonender und sorgsamer Umgang mit Ressourcen.

Mit dem greet Berlin Alexanderplatz eröffnete das Hospitality-Unternehmen Accor 2022 das erste Upcycling-Hotel der Hauptstadt. Das Besondere dieses zweiten Hauses der noch jungen Hotelmarke greet: Bewusst wurde ein bestehendes Hotelgebäude renoviert. Auch hat ein Design- und Architektenteam die 61 Zimmer und den Gemeinschaftsbereich mit nachhaltigen Materialien und Secondhand-Möbeln und -Accessoires individuell ausgestattet. Ein nachhaltiges Konzept, das zu Berlin als nachhaltiges Reiseziel passt.

Und auch das stilwerk Hotel ist eine weitere besondere Unterkunft in Berlin. Es befindet sich auf der Fläche der ehemaligen Werkstatthalle der Kant-Garagen und ist mit dem Designcenter über einen Gang verbunden. So können Designliebhaber*innen in Charlottenburg inmitten ihrer Stilikonen zur Probe wohnen. Und direkt nebenan shoppen gehen.

 about.visitberlin.de/presse/pressemitteilungen/neue-hotels-berlin

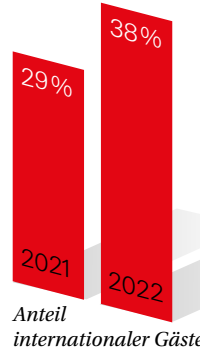
Erfolgreicher Restart für den Berlin-Tourismus

Bilanz 2022:



© visitBerlin, Foto: Dirk Mathesius

Im vergangenen Jahr reisten 10,4 Mio. Gäste nach Berlin, sie verbrachten 26,5 Mio. Übernachtungen in den Beherbergungsbetrieben der Stadt. Das zeigen die Jahreszahlen des Statistikamts Berlin-Brandenburg. 2022 erreichten die Übernachtungen 78 Prozent des Vorkrisenniveaus, die Gäste-Zahlen 75 Prozent von 2019. Berlin begrüßte wieder mehr internationale Besucher*innen: Lag die Anzahl der Übernachtungen ausländischer Gäste 2021 noch bei 29 Prozent, waren es 2022 bereits 38 Prozent. Erstmals waren die USA Top-Auslandsmarkt, vor Großbritannien, den Niederlanden und Spanien. Wichtigster Markt für Berlin war mit 62 Prozent weiterhin Deutschland.



Anteil internationaler Gäste

Pressegespräch zur Berliner Tourismus-Bilanz 2022 mit Wirtschaftssenator Stephan Schwarz (l.) und visitBerlin-Geschäftsführer Burkhard Kieker (r.)

Das Geschäft der touristischen Attraktionen sowie der Museen und Gedenkstätten der Stadt hat sich 2022 ebenfalls positiv entwickelt. Sie verzeichneten rund 80 Prozent der Gästezahlen von 2019. Die Bühnen erreichten sogar ein Besucheraufkommen auf Vor-Corona-Niveau – wie aus dem visitBerlin-Marktforschungstools „Visitor Insight“ hervorgeht, in das unter anderem die Daten des Interessenverbands der touristischen Attraktionen Berlins (Intoura) einfließen.

Berlins Kriterien für nachhaltigen Tourismus international anerkannt

Berlin ist die erste deutsche Region mit einem international anerkannten Katalog von Nachhaltigkeitskriterien für die Tourismus-Branche: Der Global Sustainable Tourism Council (GSTC) hat die Kriterien für Hotels und Reiseveranstalter der visitBerlin-Nachhaltigkeitsinitiativen „Sustainable Tourism Berlin“ und „Sustainable Meetings Berlin“ als gleichwertig mit den eigenen Branchenkriterien anerkannt.

„Berlin stellt sich zukunftsfähig auf“, sagt Burkhard Kieker, visitBerlin-Geschäftsführer. „Die Kriterien unserer Berliner Nachhaltigkeitsinitiativen für die Tourismus- und Eventbranche werden nun auch internationalen Standards gerecht. Den Berliner Unternehmen bieten wir damit einen guten Einstieg in eine langfristige und nachhaltige Entwicklung.“

Der Global Sustainable Tourism Council entwickelt und etabliert weltweit Richtlinien für einen nachhaltigen Tourismus. visitBerlin ist seit August 2021 Mitglied im GSTC.



© visitBerlin, Foto: Dagmar Schwelle

Weitere Informationen:
about.visitBerlin.de

SPORTMETROPOLE

BERLIN



ABB FORMULA E
FIA WORLD CHAMPIONSHIP

2023 SABIC BERLIN E-PRIX

22. + 23. FLUGHAFEN
APRIL TEMPELHOF
2023

TICKETS
AB 10€





© IHK Berlin

Innovativ und **näher dran** an der Berliner Wirtschaft

Ab April 2023 ist der Service der Verbundberatung Berlin persönlich noch besser zu erreichen, denn das Team eröffnet sein Büro im Gebäude der IHK Berlin an der Fasanenstraße.

Damit sind Informationen zum Modell Verbundausbildung für Besucher noch leichter zugänglich – egal, ob sie in Ausbildungsfragen oder ursprünglich aus einem anderen Anlass heraus die IHK aufsuchen. Denn Aufklärung über die flexiblere Gestaltung von Ausbildung ist aus Sicht der Berater*innen weiterhin dringend notwendig, denn die Potenziale von Verbundausbildung zur Schaffung von mehr und attraktiven dualen Ausbildungsplätzen werden nach wie vor nicht genügend ausgeschöpft. Genauso wie Kooperationen in der Arbeitswelt für wirtschaftliche Erfolge wichtig sind und vielfach gelebt werden, müssen sie auch noch selbstverständlicher in der dualen Ausbildung werden. So können fachliche und infrastrukturelle Kapazitäten in den Unternehmen und bei Dienstleistern wirtschaftlich besser genutzt werden, wenn Grundausbildungen oder Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende verschiedener Unternehmen zusammen durchgeführt werden. Andererseits können ausbildende Fachleute ihr Know-How an Auszubildende aus Unternehmen weitergeben, die inhaltlich anderweitig spezialisiert sind.

Die Verbundberatung Berlin hat sich für 2023 neben dem in den vergangenen Jahren etablierten Angebot an die Unternehmen auf die Fahnen geschrieben, verstärkt Anregungen für zusätzlichen Kompetenzgewinn bei den Auszubildenden mit Partnern zu entwickeln.

Die Gastronomie-Szene Berlins eignet sich dafür besonders gut. Diese Vielfalt der Kulinarik sucht man in den meisten deutschen Städten vergebens. Für jegliche Nachfrage finden sich Spezialitäten und gerade diese Diversität macht die Zusammenarbeit reizvoll. Ein Erfahrungsaustausch untereinander bietet somit beiden Partnern einen Gewinn. Sei es für die Inhalte der regulären Ausbildung oder Zusatzqualifizierungen, wie beispielsweise „Bar und Wein“ oder die „vegetarische und vegane Küche“.

Die Verbundberatung wird vom Land Berlin finanziert. Sie unterstützt kostenfrei bei der Schaffung von Ausbildungsverbänden sowie beim Fördermittelmanagement für Verbundausbildung und die Ausbildung bestimmter Zielgruppen.

 www.verbundberatung-berlin.de

IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

**Kostenloser Außendienstservice:
Aufmaß und Beratung bei Ihnen
vor Ort oder im Büro!**

☎ 030 324 99 82



Auf
Teba-Plissees &
Duette Wabenplissees

15%
Rabatt

z. B. PLISSEES

JALOU CITY

www.jaloucity.de

Über 30x in Deutschland und 10x in Berlin!

Charlottenburg: Kantstraße 52

Friedrichshain: Karl-Marx-Allee 90

Köpenick: Bahnhofstraße 14

Prenzlauer Berg: Schönhauser Allee 86

Reinickendorf: Scharnweberstraße 6

Spandau: Klosterstraße 33/
Ecke Sedanstraße

Steglitz: Friedrich-Wilhelm-Platz 9

Tempelhof: Sachsendamm/Alboinstraße
(Bauhaus, IKEA-Ausfahrt)

Wilmerdorf: Lietzenburger Straße 53/
Ecke Joachimstaler Straße

Zehlendorf: Clayallee 351

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen



TRENDIGE BACKWAREN

Für einen guten Start in den Tag!



(2) (3) (4) (1) (5)

Art. 1*
**Brötchenkiste,
5-fach sortiert**

Sonnenblumenbrötchen (1),
Kornquarkbrötchen (2), Rosen-
brötchen (3), Malzkornbrötchen (4),
Kutscherbrötchen (5)
Gewicht: 38 g, 175 St. / Kt.
☑ fertig gebacken

(2) (1) (3) (4)

Art. 2414*
**Better Life
Wellness Quartett,
4-fach sortiert**

Emmer Urkorn Brötchen (1),
Power Kornbrötchen (2), Hanfbröt-
chen (3), Brennnesselbrötchen (4)
Gewicht: 60 g, 120 St. / Kt.
☑ fertig gebacken

(1) (2) (3)

Art. 270*
**FF-Vegane Mini
Blätterteig-Mischkiste,
3-fach sortiert**

Pfirsich (1), Mango (2),
Erdbeer-Rhabarber (3)
Maße: L 6,5 x B 5,5 x H 2,8 cm
Gewicht: 40 g, 72 St. / Kt.
☑ fertig gebacken

(2)

Art. 1805*
**Mini-Butter-Croissant
Bake-up**

Maße: L 8,5 x B 3,8 x H 1,6 cm
Gewicht: 25 g, 200 St. / Kt.
☑ Teigling

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

EDNA.de
GEBÜHRENFREI

Tel. 0 800 722 722 4
Fax 0 800 722 722 5



**Schnell &
einfach -
schreiben
Sie uns per
WhatsApp!**

☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800 / 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

www.edna.de

Wer, wenn nicht wir?

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

So geht Azubi-Marketing heute.

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

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

www.topausbildung.de/mitmachen

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



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



Top-Ausbildungsbetrieb Hotel NEWBERLIN

„Diese Auszeichnung ist für uns eine zusätzliche Bestätigung für das Engagement und die Leidenschaft, mit der die Ausbilder des NEWBERLIN ihre Aufgabe wahrnehmen. Sie sorgen dafür, dass die Auszubildenden optimal auf ihren Beruf vorbereitet werden und die besten Voraussetzungen mitbringen, um sich nach der bestandenen Abschlussprüfung, erfolgreich in der Arbeitswelt zu etablieren.“, sagt Philipp Christensen, General Manager vom NEWBERLIN.



(u.l.n.r.)
Philipp Christensen,
Jessica Simon,
Juliane Schoenau,
Torsten Piechotta

Im NEWBERLIN werden neben einer breiten Palette an fachlichen Inhalten auch Soft Skills wie Teamfähigkeit, Kommunikationsstärke und Verantwortungsbewusstsein gezielt gefördert. Diese Fähigkeiten sind heute wichtiger denn je und tragen dazu bei, dass die Auszubildenden zu selbstständigen und verantwortungsbewussten Fachkräften heranwachsen.

Schnell dürfen die Auszubildenden in die Rolle eines Abteilungsleiters schlüpfen und dadurch gezielt früh Verantwortung übernehmen.

„Ausbildung hat bei uns einen hohen Stellenwert und wir sind stolz darauf, junge Talente in der Hotelbranche auszubilden und zu fördern. Unsere Ausbilder sind erfahrene Fachleute mit langjähriger Berufserfahrung und bieten unseren Auszubildenden eine umfassende und praxisnahe Ausbildung. Zusätzlich bieten wir regelmäßige Schulungen und Seminare an, um unsere Auszubildenden bestmöglich auf die Zukunft vorzubereiten.“, betont Philipp Christensen.

Besonders leistungsstarke Auszubildende werden im letzten Ausbildungsjahr durch ein zusätzliches Crosstraining in einem der Hamburger Schwesterhotels (east Hamburg + Boston Hamburg) separat gefördert und motiviert, sich nach der Ausbildung, für die Übernahme in einem der Betriebe zu begeistern. „Die Auszeichnung als Top-Ausbildungsbetrieb zeigt, dass sich das Engagement des NEWBERLIN auszahlt. 90 Prozent unserer Auszubildenden übernehmen wir nach bestandener Abschlussprüfung. Kontinuität im Team ist ein wichtiger Baustein unseres Erfolges.“, ergänzt Jessica Simon, Operations Manager vom NEWBERLIN.

Warum haben wir als NEWBERLIN an der Zertifizierung als Top-Ausbildungsbetrieb teilgenommen?

Die Teilnahme an einer solchen Zertifizierung hatte für uns mehrere Gründe:

Qualitätsverbesserung:

Durch die Zertifizierung wird das Unternehmen ermutigt, seine Ausbildungsprozesse zu überprüfen und gegebenenfalls zu verbessern. Das führt langfristig zu höherer Qualität der Ausbildung.

Imageverbesserung:

Eine Auszeichnung als TOP-Ausbildungsbetrieb kann das Image des Unternehmens verbessern und es als attraktiven Arbeitgeber positionieren.

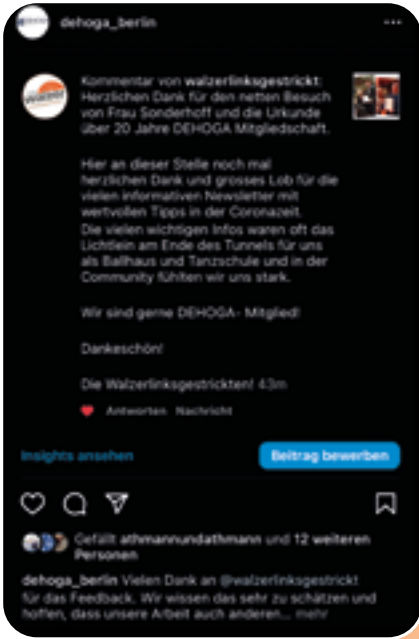
Rekrutierungshilfe:

Vor allem bei Fachkräftemangel ist es wichtig, sich von anderen Unternehmen abzuheben. Eine solche Auszeichnung kann bei der Rekrutierung von neuen Auszubildenden helfen.

Wettbewerbsvorteil:

In einem zunehmend härter werdenden Wettbewerb um die besten Auszubildenden kann die Zertifizierung als TOP-Ausbildungsbetrieb ein wichtiger Wettbewerbsvorteil sein.

#socialmedia



Positive Bewertungen tun gut



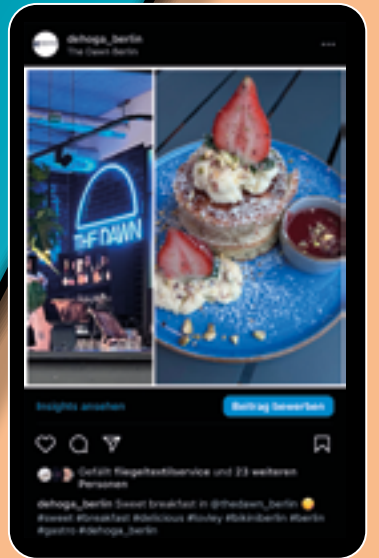
Nach der hogaAKTIV ist vor der hogaAKTIV.



Christian Andresen im Gespräch



„Hallo“ Internorga...



Sweet things ...



Friedrichstraße ... nächste Runde



Danke für die Unterstützung unserer Mitglieder.



Herzlichen Glückwunsch!

DEHOGA
BERLIN

dehoga_berlin – werde Follower!

BODDY & TrainAway

fusionieren zum global größten Fitness- und Wellnessdienstleister für Reisende

Dank dem Zusammenschluss profitiert BODDY vom direkten Zugang zu einem globalen Netzwerk von Fitness- und Wellness-Studios und dehnt so seine Präsenz schlagartig auf über 30 Länder von Europa über den Mittleren Osten, Asien und Australien bis hin zu Nord- und Südamerika aus. TrainAway erhält dafür Zugang zu BODDY's globalen Vertriebsnetzwerk in der Reiseindustrie, u. a. zu Hotels, Airlines und führenden Online- Reiseagenturen wie Tripadvisor, Hilton Hotels, Expedia, SWISS und GetYourGuide. TrainAway's Produktpalette wird fortgeführt und über die Zeit in BODDY integriert.

„Seit letztem Frühjahr haben wir in unzähligen Gesprächen und konstruktivem Dialog unsere Vision, Geschäftsfelder und Wachstumspläne im Detail analysiert. Sehr schnell wurde klar, dass wir demselben Nordstern folgen, wir Kunden und Partnern oberste Priorität beimessen, und dass wir uns bezüglich Geographie, Produkte-Portfolio und Technologie perfekt ergänzen“, so Hannes Boller, CEO von BODDY.

Kenn Gudbergsen, CEO von TrainAway, wird zu BODDY stossen und das Managementteam als Chief Commercial Officer verstärken.

„Mit Spannung erwarten wir die nächsten Monate, wenn TrainAway und BODDY gemeinsam auch operativ beginnen, Wohlfühlerlebnisse für Millionen von Menschen weltweit zugänglich zu machen“, so Gudbergsen. „Wir sind der festen Überzeugung, dass wir durch den Zusammenschluss die Vorteile beider Unternehmen für alle beteiligten Akteure nutzen können. Für diese ändert sich nichts, jedoch haben unsere Partner jetzt die Möglichkeit, neue Einnahmequellen zu erschliessen, während die Kunden Zugang zu einem viel breiteren globalen Angebot erhalten. In fragmentierten und unter-digitalisierten Multi-Milliarden-Märkten zu operieren, ist für uns eine fantastische Chance.“, so Gudbergsen.



BODDY wurde 2019 in der Schweiz gegründet und ist das führende Travel-Tech-Startup an der Schnittstelle zwischen Reisen und Wellbeing. BODDY bietet Reisenden eine einfache Möglichkeit, das gewünschte Fitness- oder Wellness-Erlebnis an einem beliebigen Zielort digital zu suchen, vergleichen, buchen, bezahlen und nutzen. Auf diese Weise hilft das Unternehmen Wellbeing-Anbietern, für ein weltweites Publikum sichtbar zu werden und ihre Produkte über skalierbare und unerschlossene Vertriebskanäle anzubieten, um neue Einnahmequellen zu generieren. BODDY bietet über sein globales Netzwerk von Reisepartnern wie Hotels, Fluggesellschaften und Reisebüros Tausende von Wellbeing-Erlebnissen für Reisende weltweit an.

 boddy.tech/aboutUs



TrainAway wurde 2017 in Kopenhagen, Dänemark, gegründet und ist zu einem globalen digitalen Netzwerk von mehr als 1'500 Fitnessclubs mit Nutzern aus über 100 Ländern gewachsen. TrainAway ermöglicht es Reisenden, in drei einfachen Schritten Fitnessstudios zu finden, buchen und nutzen, indem es die mühsame Suche sowie die Sprach- und Zahlungsbarrieren, die in einigen Teilen der Welt bestehen, eliminiert. Für die Studios bietet TrainAway eine zusätzliche Einnahmequelle, indem es Reisende in ihrer Region anspricht und sich um die gesamte Verwaltung des Studios kümmert.

Für weitere Informationen über TrainAway besuchen Sie

 trainaway.fit

Strategische Zusammenarbeit für die Hotellerie der Zukunft:

HotelPartner, UNISONO und likeMagic kooperieren

Die drei Partner haben sich zum Ziel gesetzt, auf komplexe Herausforderungen und Fragestellungen wie Umsatzsicherung oder Fachkräftemangel mit vereinten Kräften zu antworten.



*Gemeinsam für die Hotellerie – HotelPartner, Unisono und likeMagic feiern ihre neue Partnerschaft:
v.l.n.r.: Oliver Meyer (Verwaltungsratspräsident – HotelPartner), Rainer M. Willa (CEO – HotelPartner), Urs Grimm (Managing Partner – Unisono), Yasmin C. Cachemaille Grimm (Chief Operating Officer Management & Pacht – Unisono), Nils Betschart (Managing Partner – Unisono) und Markus Feller (CEO – likeMagic).“*

Im Fokus der Zusammenarbeit steht die Qualitätssicherung sowie die Umsatz- und Kostenoptimierung. UNISONO Hospitality sorgt hierbei für die Qualitätssicherung und Effizienzsteigerung in allen Belangen der Back-Office-Aufgaben, insbesondere in den Bereichen Reservierungszentrale, Remote-Rezeption, Telefonzentrale und Distribution. Die digitale Operations & Guest Experience Plattform von likeMagic hingegen ermöglicht die Vereinfachung und Automatisierung operativer Prozesse und schafft gleichzeitig attraktive Erlebnisse für Gäste und Mitarbeitende. HotelPartner Revenue Management komplettiert innerhalb der Kooperation im Bereich Umsatzmaximierung und Kostenoptimierung das Angebot für die Hotellerie.

„Das Know-how und die unterschiedlichen Kernbereiche dieser drei Unternehmen ergänzen sich optimal und eröffnen dem Markt der Privathotellerie und den mit eigenem Brand geführten Hotelgruppen bisher noch ungeahnte und unbekannte Optimierungsmöglichkeiten im Hinblick auf Gästezufriedenheit, Rentabilität und die erfolgreiche Entwicklung der eigenen Geschäftsmodelle“, so Rainer Willa, CEO von HotelPartner Revenue Management. Markus Feller, CEO von likeMagic erklärt. „Gemeinsam wollen wir dafür sorgen, dass sich Hoteliers wieder als

Gastgeber fühlen können. Dafür gilt es einerseits Komplexität zu reduzieren und die operative Effizienz zu steigern und andererseits attraktive und umsatzstarke Angebote zu schaffen. Die Qualitäten und Leistungen der drei Partner greifen perfekt ineinander.“

Die vergangenen Jahre waren ein Wechselbad von unvorhersehbaren und unvergleichbaren Recovery-Phasen, struktureller Veränderung des Arbeitsmarktes, akutem Fachkräftemangel und sich noch schneller veränderten Reise- und Gästeverhalten. Durch die enge Zusammenarbeit der drei Kooperationspartner haben Hoteliers nun die Möglichkeit, nachhaltig sowie langfristig profitieren zu können, um ihren Betrieb zukunftsfähiger aufzustellen.

Urs Grimm, Mitgründer von UNISONO Hospitality, findet die passenden Schlussworte: „Die Kooperation unserer Unternehmen ist quasi die Antwort auf die komplexen Herausforderungen unserer Zeit. Unsere Angebote ergänzen sich optimal und ermöglichen Hotelunternehmen, Ihre Betriebsmodelle den veränderten Marktbedingungen anzupassen“.

 www.hotel360.services/de

Mehr Informationen zu der Partnerschaft für die Hotellerie der Zukunft finden Sie hier.





Mit dieser Entscheidung schützen sie Klima, Natur und Tiere. Das bringt auch Vorteile für das persönliche Wohlbefinden: Bio-Lebensmittel enthalten weniger Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Bio-Tiere haben Bewegung unter freiem Himmel, erhalten Bio-Futter und gehören zum Hofkreislauf einfach dazu.

Regional ist 1. Wahl

Bio ist ein Gesamtkonzept und mehr als das Zubereiten biologischer Zutaten. Die Natur schreibt die Speisekarte der Saison, deren Zutaten in einer klimafreundlichen und weitgehend bäuerlichen Bio-Landwirtschaft erzeugt werden. Doch wie kommt der Rohstoff vom Bauernhof in die kreative Küche? Auch hierfür gibt es Bio-Spezialisten wie den regionalen Bio-Großhandel im Nordosten, die Terra Naturkost Handels KG. Das Unternehmen ist in Berlin zu Hause und im Umland und darüber hinaus unterwegs. Für den Einkauf der 12.000 Bioprodukte gilt „Regional ist 1. Wahl“, denn zunächst werden die Produkte regionaler Bio-Höfe und Gärtnereien vermarktet. Was die Region vorübergehend oder grundsätzlich nicht bieten kann, wird aus überregionalen und internationalen Partnerschaften beschafft. Der Einkauf erfolgt niemals anonym. Transparenz und viele bunte Geschichten, wie das Leben sie schreibt, gehören zum Mehrwert, den die Bio-Kunden schätzen. Sie wissen: Man ist, was man isst.

In vielen Lebensmitteln stecken Tausende klimaschädliche Transportkilometer, während regionale Lebensmittel auf kurzem Weg in die Gastronomie oder in den Lebensmittelhandel gelangen. Zur Wahrheit gehört allerdings auch, dass regionale Lebensmittel nicht automatisch hochwertiger sind. Gäste, denen Nachhaltigkeit ein wichtiges Anliegen ist, bevorzugen daher die Kombination von bio und regional, also Produkte, die ihren Ursprung in der Region haben und biologisch angebaut werden.



Der Zukunft verpflichtet – Weltrettung mit System


Bio als Gesamtkonzept in der Gastronomie

Bio auf ganzer Linie – stylish und lecker!

Die Bio-Kundschaft ist bunt gemischt, – teilweise bio-affin, teilweise Kosmopolit und stylish, manchmal zurückhaltend und einfach nur interessiert. Echte Bio-Gastronomen erzählen begeistert die Geschichten der Produkte und gewinnen ihre Gäste für den Genuss auf ganzer Linie. Mit der Rheinsberger Preußenquelle aus dem Sortiment von Terra Naturkost können sie sogar ein klimapositives und sehr hochwertiges Wasser aus unserer einzigartigen Region servieren. Warum entscheiden sich Bio-Gastronomen für diesen Weg? Die Antwort ist: Bio-Gastronomen und ihre Bio-Partner sind fest davon überzeugt, dass die Zukunft zur Nachhaltigkeit verpflichtet und Bio einfach guttut!

Möchten Sie mehr darüber wissen? Robert Klinge, seit vielen Jahren der Leiter der Gastronomiesparte, ist für Sie da:

 r.klinge@terra-natur.de

 www.terra-natur.de

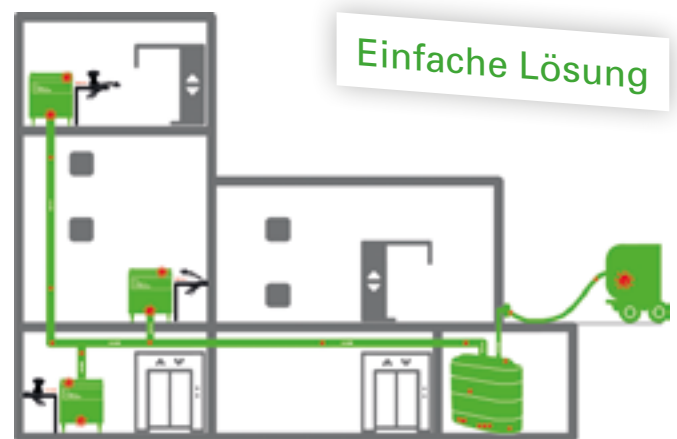
Kompostierung **versus** Biogasanlagen

Wo sind Speisereste und Küchenabfälle aus der Gastronomie besser aufgehoben?

Zurück in den Kreislauf: Karottengrün und Kohlblätter verrotten in der Kompostieranlage und werden zu wertvollem Humus, der auf Feldern neues Gemüse wachsen lässt. Oder man lässt sie in einer Biogasanlage zu Methan vergären und heizt und beleuchtet damit Häuser. Beides ist möglich. Doch was ist besser?



Der herkömmlichen Prozess mit Tonnen durchs Gebäude.



Der hygienische Prozess im geschlossenen System mit Eingabestation BioMaster und Pumpsystem zum Lagertank.

Speisereste und Abfälle vergären in Biogasanlagen oder kompostieren: Was ist besser?

Küchenabfälle und Speisereste sind hochwertige Stoffe mit einem hohen Energiegehalt – höher als Abfall aus der Biotonne, in der neben Küchenabfällen auch Grünschnitt aus dem Garten oder gar Biokunststofftüten entsorgt werden. Abfälle mit einem hohen organischen Anteil – dazu zählen auch Küchen- und Speiseabfälle – können in Biogasanlagen zu Biomethan verarbeitet werden. Das Biomethan kann als Energielieferant im Energiemix genutzt werden. Biomethan ist eine wichtige und saubere Energiequelle im Gegensatz zu Erdgas (ist auch Methan, aber fossilen Ursprungs), Kohle oder Atomenergie. Ganz besonders angesichts der angespannten Situation auf dem Energiemarkt.

Der Deutsche Fachverband Biogas meint, dass die deutschen Biogasanlagen ihre Leistung spontan um 20 Prozent erhöhen und bis 2030 mehr als 40 Prozent des heute aus Russland importierten Gases ersetzen könnten.

Ist die Kompostierung von Lebensmittelabfällen noch zeitgemäß?

Eine organische Behandlung von Küchen- und Speiseabfällen in Kompostierungsanlagen entspricht nicht mehr dem Stand der Technik. Warum?

Bei dieser aeroben Behandlung – also der Zersetzung unter Sauerstoff – wird kein energetisch nutzbares Gas gebildet. Je nach Zusammensetzung und Behandlung des organi-

schen Materials das zu Kompost verrotten soll (Rotte oder Rottegut), kann es durch die hohe Eigenlast, zu viel Wasser oder zu wenig Sauerstoff zur Entwicklung von klimarelevanten Gasen (Treibhausgase) kommen, die in die Umwelt entweichen und ihr schaden.

Des Weiteren führt die Sammlung von Küchen- und Speiseabfällen bis und während der Behandlung in Kompostierungsanlagen zu massiven Geruchsbelästigungen.

Mehr Sicherheit und Hygiene mit Biogasanlagen

Weniger Geruchsbelästigung und schädliche Emissionen

Die Vergärung in Biogasanlagen läuft in einem geschlossenen System ab – ohne Sauerstoff. Dr. med. Manfred Maier kommt in einem allgemeinmedizinischen Sachverständigen-Gutachten zur biologischen Behandlung und Verwertung von Küchen- und Speiseabfällen zu der Schlussfolgerung: „Bei den verschiedenen Phasen der Kompostierung in Anwesenheit von Sauerstoff im nach außen offenen System kommt es zu einer relevanten Geruchsbelästigung für die Mitarbeiter und Anrainer und es entsteht eine Reihe an für die Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt potenziell schädlichen Emissionen.“

www.meiko-global.com/de/





Warum Sie einen Limousinenservice brauchen ...

... und warum gerade die Sterling Limousinen GmbH

Aus dem beruflichen Alltag von Geschäftsleuten sind Dienstreisen schon seit Jahren nicht mehr wegzudenken. Die Globalisierung und immer stärkere Vernetzung der Unternehmen macht die Überbrückung großer und kleiner Distanzen zur persönlichen Anbahnung oder Steuerung von Projekten und Kooperationen oft notwendig. Da der Zeitplan bei Geschäftsreisen zumeist recht eng ist und kaum Fehler duldet, sollte schon vorab eine detaillierte Planung erfolgen. Eine Möglichkeit, die Flexibilität auf Reisen zu erhöhen, ist die Beauftragung eines Limousinenservice.

Im Jahr 2021 wurden insgesamt rund 41 Millionen Geschäftsreisen von Mitarbeitern deutscher Unternehmen durchgeführt. Damit ist die Anzahl der Reisen nach dem massiven Einbruch im Jahr 2020 wieder leicht gestiegen (2019: 195,4 Mio). Grund für den starken Rückgang an Geschäftsreisen war natürlich die Corona-Pandemie. Bei rund 50 Prozent aller Geschäftsreisen deutscher Unternehmen handelt es sich um Tagesreisen, es gibt also keine Zeit zu verschwenden.

Wir von Sterling Limousinen stellen Ihnen nicht nur ein hochwertiges Fahrzeug, sondern auch einen professionellen Chauffeur. Beide Komponenten haben im Zusammenspiel eine starke Wirkung auf den Geschäftspartner und können bei der Anbahnung und Abwicklung von Geschäften echte Türöffner sein. Auch Fahrten gemeinsam mit ihrem Business-Partner in einer gut ausgestatteten Limousine – etwa zu einem Essen oder einem Verhandlungsort – machen Eindruck.

Ob im Minivan oder in einer Limousine, Pünktlichkeit, Komfort und Diskretion spielen bei uns stets die wichtigste Rolle. Ein guter Eindruck ist nicht der einzige Vorteil, den ein Limousinenservice mit sich bringt.


Unsere Kunden können sich voll und ganz auf unsere Planung verlassen und müssen sich nicht mit Navigationsgerät, Verkehrsaufkommen und der Routenführung beschäftigen.

So profitieren sie durch unseren Limousinenservice davon, ihre begrenzte Zeit nicht mit dem Steuern eines Wagens zu vergeuden. Auf dem Weg von einem Termin zum nächsten können sie sich besser vorbereiten und die wichtigsten Unterlagen bereitlegen. Zwischen mehreren Terminen bietet die Fahrt in einer bequemen, von einem Profi gesteuerten Limousine auch die Möglichkeit, sich für einen Moment zu erholen.

Und last but not least: auch für Touristen, die in einer fremden Stadt eine sichere, zuverlässige und komfortable Beförderung zum Beispiel vom Flughafen zum Hotel buchen wollen, ist der Sterling Limousinenservice der richtige Weg, Stress zu reduzieren. Wir bieten natürlich auch Zusatzleistungen wie Shopping- oder Sightseeingtouren für die Freizeitgestaltung auf Geschäfts- oder Privatreisen.

Was das alles kostet? Sie wären überrascht, weniger als Sie denken! Für ein unverbindliches Angebot kontaktieren Sie uns gerne auf allen üblichen Kanälen.

Wir sehen uns in einer Sterling-Limousine!

 www.sterling-limousine.com



Limousinen - Nicht für Jedermann

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 Gastronomieverbands 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 Auslage-
stellen in Nordberlin
und der direkten Um-
gebung, 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

Delegiertentreffen der Fachgruppe Gastronomie

Am 27. März trafen sich die Delegierten der Fachgruppe Gastronomie zu einem gemeinsamen Austausch im Restaurant Lawrence. Es gab Vorschläge und Anregungen, wie die einzelnen Gastronomen den DEHOGA Berlin in seiner Verbandsarbeit intensiver unterstützen können. Die Treffen sollen auch zukünftig stattfinden. Ein Dankeschön an alle Beteiligten und an das Team des Restaurant Lawrence.



© DEHOGA Berlin

Jubiläum im Verband

Das SOS-Kinderdorf e.V. Berlin feiert sein 25jähriges Betriebsjubiläum und der Verband sagt herzlichen Glückwunsch. Jeannette Sonderhoff vom DEHOGA Berlin überreichte die Urkunde an Nicole Bethke vom SOS-Kinderdorf e.V.

www.sos-berlin.de



(v.l.n.r.) Azubi Amadou, Jeannette Sonderhoff, Andreas Müller, Nicole Bethke und Azubi Alina



Olaf Böhlke

© Selma Schrader

Neuer Küchenchef bringt Fischer & Lustig an neue Ufer: Olaf Böhlke weckt Heimatgefühle

Von wegen nur die Fischköpfe verstehen sich auf die Zubereitung der kulinarischen Schätze aus Seen, Flüssen und Meere: Der neue Küchenchef Olaf Böhlke stammt aus Bayern und freut sich darauf, mit dem jungen Team im Fischer & Lustig Berlin für frische Fischgerichte zu begeistern. Die Heimatliebe Böhlkes ist im Tegernseer Tal verwurzelt und international gewachsen. So ist er nicht nur mit Traditionen vertraut, sondern auch für das kreative Neudenken im maritimen Restaurant im Nikolaiviertel bestens gewappnet. Seit dem 20. September 2022 können Berliner*innen und Gäste der Hauptstadt mittags und abends die Vielfalt heimischer Fischspezialitäten im Fischer & Lustig genießen. Im Sommer finden sich unter den Linden 120 Plätze auf der großen Terrasse des Lokals.

fischerundlustig.de

Forbes Travel Guide 2023: Regent Berlin überzeugt durch Exzellenz

Jeder Gast erlebt eine unvergessliche Zeit im Regent Berlin, dafür sorgen der perfekte Service, die hochwertige Ausstattung und die kreativen Ideen, die das Team beständig entwickelt, um das 5-Sterne-Superior Hotel unvergleichlich zu machen. Davon haben sich auch die unabhängigen Prüfer des internationalen Forbes Travel

Guide überzeugt und das Luxushotel am Gendarmenmarkt mit 4 Sternen ausgezeichnet. Als einziges globales Bewertungssystem für Luxushotels, Restaurants, Spas und Hochseekreuzfahrten hat sich die Auszeichnung in den letzten 60 Jahren als vertrauenswürdige Qualitätssiegel durchgesetzt.



© Regent Berlin

www.ihg.com/regent/hotels/us/en/berlin/berct/hoteldetail

Die Hotelstars Union startet Test-Klassifizierung in Italien

Die Hotelstars Union (HSU) – die europäische Vereinigung für eine harmonisierte Hotelklassifizierung – bietet ab sofort eine Testklassifizierung nach den HSU-Klassifizierungskriterien nicht nur auf Deutsch, Englisch, Polnisch, Ukrainisch, sondern zusätzlich auf Italienisch an. Damit können sich nun italienischsprachige Hoteliers an den europäischen Klassifizierungsstandards der Hotelstars Union orientieren und ausprobieren, wie viele Sterne ihr Hotel nach dem HSU-System erreichen würde. Die kostenlose und unverbindliche Online-Testklassifizierung steht interessierten Betrieben auf der Website

www.hotelstars.eu/service/testklassifizierung/ zur Verfügung.

„All Hands On Deck“ – am 20. April 2023 das erste Mal live & vor Publikum in Berlin

Nachdem die preisgekrönte Live Stream-Konzertreihe zugunsten existenzgefährdeter Konzertmitarbeiter*innen und Musik-Künstler*innen in den letzten beiden Jahren mit vier Shows und dem Einsatz des Who is Who der deutschen Popmusik für eine nachhaltige Zukunft und verlässliche Perspektiven in der Live- und Eventbranche gekämpft hat, findet das Event jetzt bereits zum fünften Mal und erstmals live vor Publikum statt, und zwar am 20. April 2023 in der Berliner Mercedes-Benz Arena.

Außerdem wird das „All Hands On Deck“-Event in Berlin gemeinsam mit Jugendlichen und Berufseinsteiger*innen geplant und durchgeführt. In dem Event vorgelagerten Workshops, gefördert von der Initiative Musik, die vom 1. bis 14. April 2023 stattfinden, erhält der Nachwuchs von diversen Mentor*innen einen vereinfachten Einstieg und Einblick in die Branche. Seit Einrichtung des Bewerbungsportals im Dezember zählt das „All Hands On Deck“-Team mehr als 500 Bewerbungen.

Hier können Sie Tickets zu Preisen zwischen 15 Euro und 40 Euro buchen

www.ticketmaster.de/artist/all-hands-on-deck-tickets/1231084

ALL HANDS ON DECK
presented by amazon music

BAUSA REVOLVERHELD
CONCHITA WURST
SKI AGGU ANNETT LOUISAN
BEATRICE EGLI KELVIN JONES
HE/RO MALIK HARRIS
COSBY
MARIO NOVEMBRE
DILLA DIE HAPPY
LUCIFER XO
ALL HANDS ON DECK BAND

MODERATION
STEVEN GÄTJEN & CONCHITA WURST

20. APRIL 2023 — BERLIN
MERCEDES-BENZ ARENA

ticketmaster THE GARDNER MUSEUM TWO SIDES

Mit uns
sind Sie TOP!



33 Jahre 1989-2022
wolfram
UNTERNEHMENSGRUPPE

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

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



© The Circus Living GmbH/ 3D Visualisierung, staub-berlin.de



The Circus Living Apartments: Vermietung startet mit Pre-Offer für Firmenkunden zur ITB

Fertigstellung der ersten Mikro-Apartments zum Dezember 2023 ist gesichert. Um auch Langzeitgästen die Möglichkeit zu geben, sich in Berlin wie zu Hause zu fühlen, bietet die The Circus Group ab sofort Firmenkunden modern ausgestattete Mikro-Apartments mit Rund-um-Service im Herzen der Stadt. The Circus Living steht für höchsten Service, aber auch für einen Berliner Lifestyle, der Menschen zusammenbringt und aus der Fremde Heimat macht. Insgesamt 207 Apartments auf einer Gesamtfläche von über 12.000 qm – mit Coworking Spaces, einem Café und einer szenigen Rooftop-Bar – stehen zur Vermietung.

Jubiläen im Verband



Herzlichen Glückwunsch für 10 Jahre Mitgliedschaft im Verband für Hans-Josef Miebach (Inhaber) vom Erdinger am Gendarmenmarkt (I.) und Manuel Sanchez (Hoteldirektor) vom Select Hotel Berlin The Wall. Jeannette Sonderhoff übergab die Urkunden. Danke für die langjährige Treue.

Die Gewinner*innen der Craft Spirits Berlin Awards 2023

Die Besten der Branche wurden am 4. März 2023 im Sälchen auf dem Holzmarkt 25 in Berlin gekürt. Es war ein rauschendes Fest und ein angeregtes Get-together der internationalen Craft-Spirits-Szene. Unter den diesjährigen Einreichungen

findet sich Klassisches und Exotisches: Birnenbrand aus Baden neben einem Baumharz-Agavenbrand aus Mexiko, Wodka aus Estland und Apfel-Honigwaben-Brand aus Tschechien, Gebäcklikör aus dem Münsterland und japanische Reisdestillate, ein Fruchtgeist aus Patagonien neben Latschenkieferlikör aus der Schweiz. Die Vielfalt zeigt: Handgemachte Spirituosen sind im Aufwind. In diesem Jahr stellten sich Destillieren aus 27 Ländern der internationalen Jury aus Expert*innen und Sensoriker*innen. In Blindverkostungen wurden die eingereichten Produkte anhand eines 100-Punkte-Schemas bewertet – dabei prüfen mindestens drei Juroren jeweils Geruch, Geschmack, Balance und Typizität des Produkts. Gestaffelt nach der erreichten Punktzahl werden dann Gold-, Silber- und Bronzemedailien verliehen.

Die komplette Liste alle Prämierungen:

www.craftspiritsberlin.de/awards/ergebnisse-2023/



Die Gewinner der Auszeichnung „World's Best Craft Distilleries“
Organisator Thomas Kochan, Moderatorin Leslie Nachmann, Fridolin und Anneliese Baumgartner (Hausbrennerei Baumgartner), Philipp und Markus Wuchner (Maidli Gin), Jonas Klöckner (Birkenhof Brennerei), Thomas Heiner (Heiner's Destillate), Lorenz Humbel (Humbel Spezialitätenbrennerei), Constantin Mozer (Mozer's Spirit)

© Selina Schrader

DAS BERLINER

KULT-THEATER



**prime
time
theater**

präsentiert

**CUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING**



ESSEN

TRINKEN

+ THEATER

JETZT WIEDER MIT FLAMMKUCHEN

Unser aktuelles Programm

WILD WILD WEDDING



Ein Schwestern-Western



von den Machern von

**CUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING**

April | Mai

Die Weddinger Friseur-Komödie

GIRLS just wanna have = FÖHN

Mai | Juni

FÜR
8-80+
freigegeben



Jetzt Tickets kaufen! primetimeter.de



gefördert durch
den Landesrat für
Kultur und Medien
des Landes Berlin
und den
Landesrat für
Kultur und Medien
des Landes Brandenburg

DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!

BORSIG

BG
Berlin-
Brandenburg eG

SPIELBANK BERLIN

R.B.D.
Medien-Druckerei

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Theaterverband
Zentrum
Berlin-Brandenburg

gefördert durch
den Landesrat für
Kultur und Medien
des Landes Berlin
und den
Landesrat für
Kultur und Medien
des Landes Brandenburg

NEU
START
KULTUR

Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:

★★★★ + *Komfort Superior*

Hotel AMO by Amano
Hotel MANI by Amano
Hotel ROMY by Amano

Folgeklassifizierungen:

★★★★ *Komfort*

Hotel Forsthaus
Hotel Grunewald



► Betriebsjubiläen im April 2023

B&B Hotel Berlin-Charlottenburg 5 Jahre ■ Heckmeck 5 Jahre ■ Café Maître Münch 10 Jahre ■ Call a Pizza Hellersdorf 25 Jahre ■ China Club Berlin GmbH & Co. KG 20 Jahre ■ Fargo 10 Jahre ■ Hotel Berliner Bär 35 Jahre ■ Hotel Berlin, Berlin 65 Jahre ■ Kurhaus Korsakow 15 Jahre ■ Let's go Sylt 15 Jahre ■ MEININGER Hotel Berlin Alexanderplatz 15 Jahre ■ MEININGER Hotel Berlin Tiergarten 5 Jahre ■ Premier Inn Berlin City Centre 15 Jahre ■ Restaurant Dalmacija 25 Jahre ■ Restaurant Das Pfeffer 15 Jahre ■ Ristorante „Il Cardinale“ 20 Jahre ■ Spree-Kantine 10 Jahre ■ Teupitzer Klaus 10 Jahre ■ Trattoria Isola Verde 25 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im April 2023

B&B Hotel Berlin-Charlottenburg 5 Jahre ■ Blond 10 Jahre ■ Café Maître Münch 10 Jahre ■ Froschkönig 10 Jahre ■ Hacky's Pub 15 Jahre ■ Hotel City Green Berlin 5 Jahre ■ Hotel Ku'Damm 101 20 Jahre ■ House of Small Wonder & Zenkichi 5 Jahre ■ Kesselhaus in der Kulturbrauerei 20 Jahre ■ Kurhaus Korsakow 15 Jahre ■ Let's go Sylt 10 Jahre ■ Restaurant Heidekrug 35 Jahre ■ Restaurant Scheune 10 Jahre ■ SCHNITZELEI MITTE 5 Jahre ■ Sissi – Österreichisches Restaurant & Vinothek 15 Jahre ■ Spielbank Berlin Entertainment GmbH & Co. KG 15 Jahre ■ VCH-Hotel Christophorus 35 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- | | | |
|-------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| ■ Famous Liguor Store | ■ Restaurant Tugra | ■ Englers Palazzo |
| ■ GALETA Coffee & Crêpe | ■ TONY ROMA'S am Mercedes Platz | ■ Generator Berlin Alexanderplatz |
| ■ Pan Am Lounge | ■ Wen Cheng I | ■ bcc Berlin Congress Center |

DEHOGABERLIN **Wichtige Termine für Mitglieder**



Montag, 17. April 2023	Fachgruppensitzung Gastronomie & Hotellerie	Restaurant Habel am Reichstag
Montag, 8. Mai 2023	Vollversammlung der Delegierten	SANA Berlin Hotel

Das Restaurant Neumann's in Alt-Moabit

„... empfehle ich jedem“

Während seines BWL-Studiums musste Barjinder Sodhi Geld verdienen, um seinen Lebensunterhalt zu bestreiten. Wie viele seiner Kommilitonen entschied er sich für die Gastronomie, konkret für das Neumann's in Alt Moabit. Das ist über 30 Jahre her. Er blieb und hat es nie bereut, Gastgeber zu sein. Seit 1994 ist Barjinder Sodhi Inhaber des Alt-Berliner Restaurants, das längst zur Legende wurde. Ob Abibälle, Berlinale, die Versorgung von ukrainischen Flüchtlingen über mehrere Monate, Veranstaltungen, die Bewirtung internationaler Gäste: Barjinder Sodhi engagiert sich. Bedingt durch die gute Küche, die gepflegten Getränke, den freundlich-aufmerksamen Service, die gemütliche Atmosphäre und die günstige Lage zwischen Reichstagsgebäude, Bundeskanzleramt, Bundespräsidialamt und Siegessäule kehren auch viele Prominente und Politiker*innen im

Seit 20
Jahren im
Verband



Thomas Lengfelder (l.) übergibt die Urkunde zum 20jährigen Mitgliedsjubiläum an Barjinder Sodhi

Neumann's ein. Sobald das Wetter es zulässt, öffnet es seine Terrasse.

Ein Jubiläum hat den engagierten Gastronomen überrascht: Seit 20 Jahren ist er Mitglied im DEHOGA Berlin. „Das ist für mich eine Selbstverständlichkeit, denn wir als Gastronomen brauchen einen Verband, der unsere Interessen vertritt“, erklärt Barjinder Sodhi. „Der DEHOGA Berlin unterstützt uns im Alltag und organisiert den Austausch zwischen uns Gastgebern. Hier bekomme ich auf jede fachliche Frage eine schnelle und kompetente Antwort. Ich kann nur jedem empfehlen, Mitglied im Verband zu werden“, so der Gastronom, der als Delegierter der DEHOGA Berlin und Ausschussmitglied der IHK Berlin aktiv ist.

www.restaurantneumanns.de

Hier amüsierten sich schon Hans Albers und Harald Juhnke:

Das Alt-Berliner Wirtshaus Henne

Ein Original wird 115

Es gibt nicht mehr viele Kneipen in Berlin, die ihren 100. Geburtstag frisch wie das Bier aus dem Zapfhahn und munter wie die Gäste feiern können. Das Alt-Berliner Wirtshaus „Henne“ wird in diesem Jahr sogar 115. 1908 als „Wirtshaus zur Hirschecke“ eröffnet, wurde es schnell zu einem Treffpunkt von Kreuzberger Arbeitern, Prominenten und Künstlern. Seit nunmehr 22 Jahren ist Angela Leistner die beherzte und umsichtige Gastgeberin. 1986 kam sie auf der Suche nach einem Aushilfsjob erstmals in die „Henne“, um ihre Ausbildung als Fotografin zu finanzieren. Sie blieb. Die Kult-Kneipe am Kreuzberger Leuschnerdamm hat zwei Weltkriege überlebt und stand 28 Jahre direkt an der Mauer. Dutzende Fotos an den Wänden erzählen Berliner, Kreuzberger und „Henne“-Geschichten und zeigen prominente Gäste, die hier ihr Feier-



abend-Bier tranken. Manchmal kamen und kommen sie auch zur Arbeit in die „Henne“, denn das originalgetreue Mobiliar und das urberlinische Milieu bilden eine ideale Kulisse für Spiel- und Dokumentarfilme.

Kult sind auch die Milchmasthähnchen, die glücklich in Mecklenburg-Vorpommern heranwachsen. Die stets frisch zubereitete krosse Ge-

flügelspezialität wird traditionell mit Kartoffel- und Krautsalat serviert. Gäste und Gastgeberin freuen sich nun auf die warme Jahreszeit, denn dann öffnet der Biergarten unter den alten hohen Kastanien und wird Feierabend-Haltestelle, Treffpunkt, Kontaktbörse, Lebensraum, Entspannungsort ... die pure gemütliche Wirtshaus-Atmosphäre. In diesem Sinne: auf die nächsten 115 Jahre!

von Brigitte Menge

www.henne-berlin.de

Beschäftigung von Frührentnern – mehr Hinzuverdienst möglich

Zur Deckung des allgemeinen Arbeitskräftebedarfs ist die Beschäftigung von Rentnern ein wichtiger Baustein. Positiv in dem Zusammenhang ist, dass die Hinzuverdienstgrenzen für Frührentner zum 1. Januar 2023 angepasst wurden und somit höhere Hinzuverdienste möglich sind.

Im Detail gelten folgende Regelungen:

Altersrenten

Altersrenten können seit dem 1. Januar 2023 unabhängig von der Höhe des Hinzuverdienstes in voller Höhe bezogen werden. Die bisher geltende Hinzuverdienstgrenze für vorgezogene Altersrenten wurde aufgehoben. Altersrentner können somit beliebig viel hinzuverdienen, ohne dass ihnen die Rente gekürzt wird.

Erwerbsminderungsrenten

Erwerbsminderungsrenten können seit dem 1. Januar 2023 unter Beachtung dynamischer Hinzuverdienstgrenzen bezogen werden.

Beim Bezug einer Rente wegen teilweiser Erwerbsminderung ergibt sich 2023 eine Hinzuverdienstgrenze von rund 35.650 Euro, bei Renten wegen voller Erwerbsminderung von rund 17.820 Euro.

Für Erwerbsminderungsrenten gilt weiterhin, dass eine Beschäftigung oder selbständige Tätigkeit nur im Rahmen des festgestellten Leistungsvermögens ausgeübt werden darf, welches Grundlage für die Erwerbsminderungsrente ist. Anderenfalls kann der Anspruch auf die Rente trotz Einhaltung der Hinzuverdienstgrenzen entfallen.



Der Autor, René Kienker, ist Justiziar im DEHOGA Berlin und steht für Rückfragen unter Tel: 030. 31804819 zur Verfügung.

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Hydraulischer Abgleich spart Heizkosten



Der 30. September 2023 ist ein wichtiger Stichtag für gewerblich genutzte Immobilien mit mehr als 1.000 Quadratmetern beheizter Fläche. Bis zu diesem Termin muss ein Nachweis über den hydraulischen Abgleich des Gaszentralheizungssystems vorliegen. Diese Maßnahme wurde im Rahmen der zweiten Energieeinsparverordnung von der Bundesregierung beschlossen. Zunächst klingt das nach

einem Mehraufwand. Doch auf lange Sicht hilft der hydraulische Abgleich Heizkosten zu sparen. Um bis zu 15 Prozent sinkt der Gasverbrauch danach im Schnitt.

Der hydraulische Abgleich ist eine energetische Optimierung der Heizung. Für jeden Raum wird die notwendige Wärmezufuhr berechnet. Eine Heizungsfachkraft passt den Durchfluss des erwärmten Wassers aus der Heizung auf die einzelnen Räume an. Zwar dauert dies meist mehrere Stunden, aber die Vorteile sprechen für sich:

- Gleichmäßige Wärmeverteilung in allen Räumen
- Schnelles Aufheizen aller Heizkörper
- Einsparung von Heizkosten
- Mehr Komfort durch weniger Heizungsgeräusche
- Beitrag zum Klimaschutz durch geringere CO₂-Emissionen

Weitere Tipps, um Wärmekosten zu senken, finden Sie in unserem Magazin für Geschäftskunden.



Gute Gefühle einschalten!



Hör auf Dein Herz!



im Radio



über Kabel



über Satellit



auf SchlagerRadio.de



per App



über Smart Speaker

SO GROSSARTIG KANN ALKOHOLFREI SCHMECKEN.

**JETZT
PROBIEREN!**



RADEBERGER ALKOHOLFREI