

5 | 2023

# hoga **AKTIV**

*Das Magazin für Berliner Gastgeber*



Die Stadt  
der Zukunft  
im Blick

*Vollversammlung des DEHOGA Berlin  
am 8. Mai im SANA Hotel Berlin*



**SAVE THE DATE!**



**flash-security**



**SPREEWIESN**  
DAS OKTOBERFEST

**Das Mass ist ... muss voll!**  
– 28. September 2023 –



**#fliegeltextilservice**

Telefon +49 (030) 311 62 90 20  
Telefax +49 (030) 311 62 90 30

E-Mail [info@fliegel-textilservice.de](mailto:info@fliegel-textilservice.de)  
Web [www.fliegel-textilservice.de](http://www.fliegel-textilservice.de)



**FLIEGEL**  
**TEXTILSERVICE**  
30 Jahre



5



10



19

## AKTUELL

Editorial: Aufbruchstimmung und Zuversicht	4
Die Stadt der Zukunft im Blick Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 8. Mai im SANA Berlin Hotel	5

## WIR IN BERLIN

Ausbildung junger Menschen ohne Deutschkenntnisse Gemeinsam Verantwortung übernehmen	8
Nicht rückzahlbare Zuschüsse vom Staat für die nächste Investition sichern	9
Geschichten hinter den Zahlen Flüchtlinge in Hotellerie und Gastronomie	10
So gestalten Sie Digitalisierung erfolgreich Orientierungsgespräch der Digitalagentur Berlin	12
Praktikumswoche Berlin Ihre Nachwuchskräfte von morgen kennen!	14
Save the Date YoungStars BB – Der Karrieretag	15
Berlin auf der IMEX Frankfurt Die Hauptstadt auf einer der weltweit wichtigsten Messen für die Event-Branche	16
Die Mischung macht's Ein Ausbildungsberuf mit diversen Variationen	17

## SOCIAL MEDIA

18

### DEHOGA BERLIN-PARTNER

KraftCom: IoT in der Hotellerie	19
KADEA: Ihr verlässlicher Partner	20
Friesenkrone: Fisch länger genussvoll lecker durch Salzung	22
DATEV: Wenn der Prüfer mit dem Laptop kommt	23

## NEWS

24

## MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung Jubiläen im Juni 2023, Neue Mitglieder Save the Date – wichtige Termine	30
65 Jahre im Verband: Das Hotel Berlin, Berlin Der China Club Berlin: Ein exklusives Refugium	31

## RECHT & RAT

DEHOGA-ALLRECHT Rechtsschutz	32
Höhere Entgelte im Berliner Gastgewerbe	33

## 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: © Julia Solonina  
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.

# Aufbruchstimmung und Zuversicht

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

Aufbruchstimmung macht sich bei vielen breit, nachdem der neue Regierende Bürgermeister Kai Wegner und der Senat Ende April im Amt bestätigt wurden. Die Agenda ist lang – allerdings ist auch der Zeitraum, der für die Umsetzung zur Verfügung steht, kurz. Die Zusammensetzung des Senats und die dortige Erkenntnis, dass der Tourismus und das Gastgewerbe wichtig für Berlin sind, stimmen uns zuversichtlich,

dass viele Dinge, die unsere Branche betreffen, auch tatsächlich auf den Weg gebracht werden. Als DEHOGA Berlin werden wir uns weiter dafür einsetzen.

Das Präsidium und die Geschäftsstelle haben weiter an der Umsetzung unserer neuen Vision und Mission sowie den damit verbundenen Versprechen gearbeitet. Eines davon ist, mehr Raum für den Austausch zu schaffen. So werden wir am 5. Juni unseren Gastro-Business-Club wieder reaktivieren. Erstes Thema wird die digitale Betriebsprüfung sein. Mitte Juni treffen

sich die Delegierten der Gastronomie, um sich über das Leistungsportfolio des Verbandes auszutauschen. Am 11. Juli findet unser erster Karrieretag statt, den wir speziell für die Auszubildenden unserer Branche gemeinsam mit der IKK BB (Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin) organisieren, hier geht es um Wertschätzung und Wissensvermittlung. Weitere Veranstaltungen sind bereits in Planung und Anregungen sind selbstverständlich willkommen. Apropos Leistungsportfolio – unsere Delegierten haben bei der letzten Vollversammlung am 8. Mai entschieden, ab 2024 eine Rechtsschutzversicherung in den Mitgliedsbeitrag zu integrieren. Damit haben wir unser Angebot in Sachen Rechtsberatung, neben der juristischen Beratung in der Geschäftsstelle, deutlich erweitert. Näheres dazu finden Sie auf Seite 32.



## Ein besonderes Highlight im Mai?

Unser Präsident, Christian Andresen, gehört laut Tagesspiegel zu den 100 wichtigsten Köpfen der Berliner Wirtschaft. Auch das ist sicherlich ein Zeichen dafür, dass der Verband auch in der Öffentlichkeit mehr Beachtung findet. Als Präsident unseres Verbandes hat er sich gemeinsam mit der Geschäftsstelle in schwierigen Zeiten für das Gastgewerbe eingesetzt und hat die Zukunftsthemen, die für unsere Branche wichtig sind, stets im Blick. Herzlichen Dank, lieber Christian Andresen für Dein Engagement – weiter so!

Liebe Mitglieder, gemeinsame Ziele erreicht man am besten miteinander und nicht nebeneinander. Jede\*r neue Gastgeber\*in stärkt den Verband und die Branche, und wir freuen uns auf zukünftige Mitglieder.

*Gerrit Buchhorn*  
stellv. Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin

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



# Die Stadt der Zukunft im Blick

Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 8. Mai im SANA Berlin Hotel

**Schwerpunkte der Arbeit des Verbandes, Jahresabschluss 2022, Rechtsschutzversicherung für die Mitglieder, UEFA EURO 2024 mit sechs Spielen in Berlin, eine Verabschiedung ...**

Eine umfangreiche Tagesordnung erwartete die Delegierten der Vollversammlung des Hotel- und Gastronomieverbandes Berlin e.V. am 8. Mai im SANA BERLIN HOTEL in der Nürnberger Straße. 50 Delegierte waren der Einladung gefolgt. „Damit ist das höchste Gremium des Verbandes beschlussfähig“, konstatierte Versammlungsleiter Jens Strobl, Schatzmeister des DEHOGA Berlin.

EUREF Campus am 5. Mai den Regierenden Bürgermeister Kai Wegner, Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey sowie weitere Mitglieder des neuen Senats traf. „Bereits für die kommende Woche haben wir einen Gesprächstermin vereinbart“, berichtete Christian Andresen. Im Gepäck hatte er eine ganze Fülle von Themen „um die wir uns kümmern“. Das reicht vom Schwerpunkt Wohnen über den BER, auf dem nach wie vor zu wenige Flüge landen und abfliegen, bis hin zu schnellen Arbeitsmöglichkeiten für Geflüchtete und die weitere Profilierung der Hauptstadt als Messe- und Kongressstandort in enger Partnerschaft mit *visitBerlin*. Ein Schwerpunkt der Gespräche wird die Umsetzung des im Koalitionsvertrag festgeschriebenen HOGA-Campus sein. Hier sollen zukünftig Fachkräfte für die Branche ausgebildet werden. Der Campus steht für einen ganzheitlichen Bildungsansatz in Hotellerie und Gastronomie und wirbt damit zugleich für den Standort Berlin.



In seinem Bericht analysierte Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, die Ergebnisse und Konsequenzen der Berliner Neuwahlen für Hotellerie und Gastronomie. „Wir sind sehr zufrieden mit dieser Konstellation“, betonte der Präsident, der bereits beim Richtfest des Gasometers auf dem

in den vergangenen Jahren maßgeblich dazu beitrug, dass die Stimme der Hotellerie und Gastronomie in Berlin gehört wird. „Im Namen der Delegierten danke ich Ihnen für das, was Sie für den Verband leisten.“ Dafür gab es einen langen Beifall.

## Für eine lebenswerte Stadt

„Für Weiterentwicklung braucht es stets Gespräche, um Themen anzustoßen und am Laufen zu halten“, so Präsident Andresen, der auf das Projekt verwies, einen „digitalen Zwilling“ der Hauptstadt zu entwickeln. Die Idee, die eine zukünftige Stadtplanung erheblich optimiert, entstand in einer Diskussion. Berlin in digitaler Form soll viele Antworten auf urbane Herausforderungen liefern und technologische Lösungen vorantreiben. Ganz ohne Technik kommt ein Wunsch des Präsidenten aus, der dafür warb, „die Stadt freundlicher und damit lebenswerter zu gestalten. Wir als Gastgeber können dazu maßgeblich beitragen.“

Versammlungsleiter Strobl hob in seinem Dank für den Bericht die Arbeit von Christian Andresen hervor, der als Präsident des Verbandes

## AKTUELL

(v.l.n.r.) Jens Kreutzer,  
Gerrit Buchhorn  
& Jens Strobl



Münür Sakaoglu &  
Sibylle Korbmacher



Christina Aue  
& Tina Brack



Klaus Pfeiffer &  
Sebastian Weidtkamp

(v.l.n.r.) René Kienker,  
Vitali Müller,  
Jens Kreutzer



In der anschließenden Diskussion ging es auch um die City Tax für Berlin-Touristen, die auch unter dem neuen Senat weiterhin bestehen bleiben wird. „Rund 400 Mio. haben wir seit Inkrafttreten der City Tax bezahlt“, berichtete Präsident Andresen und verwies darauf, dass die Verwendung der Gelder Thema des nächsten Runden Tisches Tourismus sein wird, denn natürlich sollen die finanziellen Mittel auch für Tourismus-Projekte genutzt werden.

### Neu: Inkludierung einer Rechtsschutzversicherung in den Mitgliedsbeitrag

Ein wichtiger Punkt der Vollversammlung war die Entscheidung der Delegierten, eine betriebliche Rechtsschutzversicherung exklusiv für Mitgliedsunternehmen abzuschließen. Als versicherndes Unternehmen wurde die ALLRECHT Rechtsschutzversicherung gewonnen. Andreas Thiemeyer, Prokurist der ALLRECHT, erläuterte ausführlich den Geltungsrahmen (Arbeitsschutz als Arbeitgeber, Steuer-Rechtsschutz, Sozial-Rechtsschutz, Verwaltungsrechtsschutz vor deutschen Gerichten, Straf-Rechtsschutz und Ordnungswidrigkeiten-Rechtsschutz. Zu den versicherten Leistungen gehören auch eine telefonische Rechtsberatung, Musterverträge, Online-Rechtsberatung, Forderungsmanagement- und Wirtschaftsauskunft-Service. Der Redner schilderte Beispiele für denkbare Schäden aus der Branchen-Praxis und beantwortete Fragen der Delegierten, so zu Regelungen bei Betrieben mit Filialen, Geltungszeitraum (3 Jahre fix) und den Konditionen der Selbstbeteiligung.

Die Delegierten stimmten anschließend darüber ab, ob dieses exklusive Versicherungspaket zum Preis von 69 Euro in den Mitgliedsbeitrag der Betriebe inkludiert wird. Dieser Vorschlag wurde einstimmig angenommen. „Diesen umfassenden Rechtsschutz zu einem solchen Preis haben Sie nur der Hartnäckigkeit von Herrn Lengfelder zu verdanken“, erklärte Andreas Thiemeyer nach der einstimmigen Entscheidung der Delegierten. „Drei Jahre Arbeit stehen dahinter“, so der Prokurist. Beginn der Versicherung ist der 1. Januar 2024.

### Mehr als Zahlen

Keine Vollversammlung ohne Zahlen. Die detaillierte Übersicht zum Jahresabschluss 2022 ging den Delegierten vorab schriftlich zu. Der Jahresabschluss wurde einstimmig angenommen. Schatzmeister Strobl lobte die gute und transparente Haushaltsführung des Verbandes und hob hervor, dass zahlreiche neue Mitglieder geworben wurden.

Durch den Neuzuwachs konnte der zumeist pandemiebedingte Wegfall von Mitgliederbetrieben ausgeglichen werden. In diesem Zusammenhang forderte Präsident Christian Andresen die Delegierten auf, verstärkt neue Mitglieder für den Verband zu gewinnen, um den DEHOGA Berlin weiter zu stärken. Einstimmig erfolgte die Entlastung des Präsidiums.



## „United By Football im Herzen Europas“

Der letzte Tagungsordnungspunkt der Vollversammlung war rundum sportlich, denn er weckte Vorfreude auf die Fußball-Europameisterschaft UEFA EURO 2024, die in Deutschland stattfindet. Das Finale am 14. Juli 2024 und fünf weitere Spiele werden in Berlin ausgetragen – Niclas Bruns und Sabine Trützschler, die mit ihrer Projektgruppe in der Senatsverwaltung für Inneres, Digitalisierung und Sport das Event vorbereiten, informierten die Delegierten über Einzelheiten „des größten Sportereignisses, das Berlin in diesem Jahrzehnt erlebt“, so Niclas Bruns. Fans und Gastgeber können sich auf ein vierwöchiges Fußballspektakel mit Gästen aus 120 Ländern freuen. Geplant ist eine Fanmeile, auf der das Brandenburger Tor in das „größte Fußballtor der Welt“ verwandelt wird. Hier sollen alle Spiele der deutschen Nationalmannschaft, aber auch viele weitere Spiele gezeigt werden. „Die Welt ist in 402 Tagen zu Gast in Berlin, in Ihren Hotels und an Ihren Tischen“, weckte Niclas Bruns erste Begeisterung für ein internationales Sportereignis, dessen Bilder aus der deutschen Hauptstadt in 212 Länder übertragen werden.

## Neuer Justiziar des Verbandes

Überraschend für das Gremium kam die Verabschiedung von Justiziar René Kienker, der aus familiären Gründen den DEHOGA Berlin verlässt. „Wir haben ihm viel zu verdanken“, würdigte Christian Andresen die 7-jährige Arbeit von René Kienker im Verband. Der lang anhaltende Beifall bestätigte das lautstark. „Eine tägliche Fahrzeit von drei Stunden ist auf die Dauer nicht machbar“, begründete der Familienvater seinen Weggang. „Ich kann auf eine super Zeit zurückblicken und bedanke mich dafür beim Präsidium, bei meinen Kolleg\*innen in der Geschäftsstelle und vor allem bei den Mitgliedern“, so der sichtlich bewegte Justiziar. Thomas Lengfelder stellte den neuen Justiziar des Verbandes vor: Rechtsanwalt Matthias Andert, der viel Erfahrung im Arbeitsrecht mitbringt und sich bereits einarbeitet.

Die zweistündige Vollversammlung bot viel Diskussionsstoff für das anschließende Get-Together in der Lounge des SANA Hotels. Die gute Küche und der freundliche Service der Mitarbeiter\*innen des Hauses sorgten dabei für beste Bedingungen.

von Brigitte Menge

## Der Dank für die Unterstützung der Veranstaltung geht an:

- Getränke Preuss Mönchhagen
- Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
- J.J.Darboven GmbH & Co. KG
- Radeberger Gruppe KG
- und ganz besonders an das gastgebende SANA Berlin Hotel.



Anja Schneider  
& Katja Hagenbucher

(v.r.n.l.) Christoph  
Lockemann, Gerrit  
Buchhorn & Zeév  
Rosenberg



(v.l.n.r.) Thomas Lengfelder,  
Matthias Andert, René Kienker  
& Christian Andresen



(v.l.n.r.) Jörn Brinkmann,  
Till Esser & Thomas Kammeier

Ausbildung junger Menschen ohne Deutschkenntnisse

# Gemeinsam Verantwortung übernehmen und Chancen eröffnen

Die Situation in der Hotellerie und Gastronomie ist unverändert. Trotz aller Bemühungen, die Branche positiv abzubauen, bleibt der Fachkräftemangel allerorten das größte Problem. Von daher ist die Ausbildung junger Menschen aus dem europäischen und außereuropäischen Ausland als eine mögliche Lösung nachvollziehbar.

Jedoch ist Vorsicht geboten, betont der Schulleiter des OSZ-Gastgewerbe, Jürgen Dietrich. Er legt den Finger in die Wunde: „Wie kann es sein, dass z. B. junge Vietnames\*innen die Ausbildung mit attestierten Sprachkenntnissen auf dem B1- Level beginnen, ohne ein Wort Deutsch zu sprechen?“ Er ärgert sich über solche Diskrepanzen, spricht von Strukturen, die den jungen Menschen in keiner Weise gerecht werden.

Denn diesen Jugendlichen fällt es insbesondere in der Berufsschule trotz der dort implementierten vielfältigen Unterstützungsangebote extrem schwer, dem Unterricht adäquat folgen zu können. Sowohl Auszubildende als auch Lehrkräfte sind mit dieser Situation permanent überfordert.

Es ist absehbar, dass für diese größtenteils überaus motivierten Schüler\*innen des ersten Ausbildungsjahres das Erreichen des Ausbildungsziels nach drei Ausbildungsjahren nicht realistisch ist.

Erschwerend kommt hinzu, dass nach der Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe die Bewertung der gestreckten Abschlussprüfung bereits nach dem ersten Ausbildungsjahr Einfluss auf die Abschlussnote zum Ausbildungsende hat.

Jürgen Dietrich geht aktuell von annähernd 500 Auszubildenden mit stark defizitären Sprachkenntnissen aus.

Dietrich sieht jedoch auch in der Ausbildung dieser Jugendlichen eine Chance, ihnen erfolgreiche Lebensperspektiven zu eröffnen sowie die Hotellerie und Gastronomie zu stärken.

Hier geht das OSZ-Gastgewerbe als bisher einziges Oberstufenzentrum in Berlin einen sehr pragmatischen Weg.

In Zusammenarbeit mit der IHK, der Senatsschulverwaltung, dem DEHOGA Berlin, der NGG und in Absprache mit den Ausbildungsbetrieben werden die Auszubildenden, denen die Sprachstandarttests am OSZ stark defizitäre Sprachkenntnisse attestieren, nicht mehr nach regulärer Stundentafel unterrichtet. Vielmehr erhalten Sie an zwei Tagen in der Woche am OSZ berufsbezogenen Sprachunterricht. In der verbleibenden Zeit stehen sie den Ausbildungsbetrieben zur Verfügung. Je nach Lernfortschritt und in Absprache mit den Ausbildungsbetrieben werden die Auszubildenden dann in die Regelklassen überführt. Eine Verlängerung des Ausbildungsvertrages ist an dieser Stelle sehr wünschenswert.

Für Jürgen Dietrich ist das beschriebene Vorgehen ein möglicher Weg, diesen Schüler\*innen eine berufliche Perspektive zu eröffnen.

Gleichzeitig warnt er jedoch, dass dies nicht die eigentliche Lösung des Problems sei. Vielmehr müssen die Jugendlichen mit guten Deutschkenntnissen und entsprechend vorbereitet von seriösen Organisationen an die Ausbildungsbetriebe vermittelt werden.

Ein verantwortungsvoller und sensibler Umgang mit der Situation sei von allen Ausbildungsverantwortlichen an dieser Stelle gefragt.

Dietrich bedankt sich daher bei IHK, Senatsschulverwaltung, DEHOGA und NGG, dass die prekäre Situation richtig eingeschätzt und gemeinsam nach Lösungen gesucht wird.

Besondere Anerkennung zollt er den Lehrkräften und allen Mitarbeiter\*innen des OSZ-Gastgewerbe, die äußerst verantwortungsvoll und im Sinne der Auszubildenden die beschriebenen Herausforderungen angenommen haben.

 [osz-gastgewerbe.de/](https://osz-gastgewerbe.de/)

 **GASTGEWERBE**

**BRILLAT-SAVARIN-SCHULE**





## Nicht rückzahlbare Zuschüsse vom Staat für die nächste Investition sichern ...

In einem immer schwieriger werdenden Markt ist es für Unternehmen zunehmend wichtig auf mögliche Fördermittel in Form von Zuschüssen zurückzugreifen.

Jedoch verlieren aktive Unternehmer oder Geschäftsführer in den über 4.000 Fördermitteln schnell die Übersicht. Experten, welche sich auf die Akquisition von Fördermitteln spezialisiert haben, können hier den Überblick behalten und schnell reagieren.

Es gibt Förderoptionen, welche beispielweise die Investitionen in Spezialmaschinen, Betriebs- und Geschäftsausstattung, etc. subventionieren.

In diesem Zusammenhang gibt es aber auch Hürden, sodass an den Zuwendungsempfänger bestimmte Anforderungen, teilweise auch bei den Personal-kosten, gestellt werden. Regelmäßig führen wir mögliche Mehrkosten-Kalkulationen mit den Mandanten durch unter Berücksichtigung der Investitionsförderung und deren Kompensation.

### Praxisfall Gastronomie:

In jüngster Vergangenheit haben wir einen Berliner-Gastronomie-Betrieb betreuen dürfen, welcher eine Investition in eine neue Bestuhlung, eine neue Kühltheke sowie eine Photovoltaik-Anlage für den Eigenbedarf plante.

In diesem Zusammenhang war die monetäre Vorgabe des Fördermittelgebers die Einhaltung des Landesmindestlohns.

Im ersten Schritt wurden der Zuschuss sowie mögliche Mehrkosten in den Personalkosten geprüft und kalkuliert. Hierbei stellten die Berater zusammen mit dem Unternehmer fest, dass sich die Personalkosten des Gastronomie-Betriebes nur geringfügig erhöhen müssen, demgegenüber stand ein sehr hoher Zuschuss. Auf dieser Basis wurde das Förderprojekt konzeptionell angegangen, mit dem Fördermittelgeber evaluiert, eingereicht und abschließend erfolgreich abgeschlossen.

### Generelles Vorgehen:

- Kostenloses und unverbindliches telefonisches Erstgespräch, um das Vorhaben einzuschätzen.
- Sollte das Vorhaben förderwürdig sein, wird ein Beratungsvorschlag zur Beauftragung unterbreitet.
- Auf Grundlage von bereitgestellten Informationen und Unterlagen wird ein individuelles Förderkonzept zur Einwerbung des Zuschusses erstellt und eingereicht.
- Ab Erhalt des Fördermittelbescheid wird der Zuschuss schriftlich zugesichert. Ab Antragsabgabe darf auf eigenes Risiko gestartet werden.



ECOVIS Hanseatische  
Mittelstandsberatung  
GmbH & Co. KG  
Fachbereich Finanzierung  
und Fördermittel  
Tel: 030. 340600120  
 [www.ecovis.com/berlin-hmb](http://www.ecovis.com/berlin-hmb)  
 [berlin.hmb@ecovis.com](mailto:berlin.hmb@ecovis.com)

# Geschichten hinter den Zahlen

Seit Beginn des Krieges in der Ukraine vermittelt die Promark GmbH  
Flüchtlinge in Hotellerie und Gastronomie

In der Januarausgabe von hogaAKTIV veröffentlichten wir ein Interview mit der Ukrainerin Alla Belikova-Shoichet, die unmittelbar nach Kriegsausbruch in der Ukraine mit ihrem Unternehmen Promark begann, Flüchtlingen Jobs in Hotellerie und Gastronomie zu vermitteln. Die erfahrene, gut vernetzte Tourismus-Managerin kennt nicht nur die Biografien und Schicksale der geflüchteten Menschen, sondern begleitet sie mit ihrem Team auch durch den – nicht immer einfachen – Start ins neue deutsche Berufsleben (Stichworte: Behörden, Dokumente, Sprachkurse, Wohnsituation ...). Das Thema ließ uns nicht los. Wir wollten wissen: Wer sind diese Frauen und Männer? Wie fühlen sie sich in unseren Betrieben? So trafen wir ein paar von ihnen.

**Ekaterina Prokopchuk (31)** kommt aus Charkiw und begann im Juni 2022 als Commis de Rang im Ameron Hotel ABION Spreebogen.

Schnell bewies sie ihr Können und wurde Demi Chef de Rang im Restaurant Carl & Sophie. Die 31-Jährige erweist sich täglich als gute Gastgeberin und hat immer ein Lächeln im Gesicht. „Ekaterina Prokopchuk kommt aus der Branche und brachte Fachkenntnisse mit. Unsere Gäste erleben, wie viel Spaß ihr die Arbeit macht“, berichtet Rabia Valtin, Director of Human Resources im Abion Hotel Spreebogen. „Wir haben insgesamt acht Mitarbeiter\*innen, die aus der Ukraine kommen. Die Arbeit, die das Unternehmen von Alla Belikova-Shoichet macht, ist für die geflüchteten Menschen und für uns angesichts des Fachkräftemangels sehr wichtig“, so Rabia Valtin. „Als gut und praktisch erweist sich, dass wir Deutschkurse inhouse anbieten. Insgesamt sorgen Menschen aus 34 Nationen dafür, dass sich die Gäste bei uns wohlfühlen.“



**Wladimir Nechepurenko (39)** kommt aus der südkrainischen Großstadt Berdjansk und ist Tischlermeister mit viel Erfahrung, denn bereits in der Ukraine stellte er Möbel für Hotels her.

„Als ausgebildeter Tischler hat uns Wladimir sehr geholfen, unsere Möbel aufzuarbeiten, sodass diese – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit – nicht auf den Müll wandern mussten“, berichtet Stefanie Kempf, General Manager im Hotel Müggelseeperle in Köpenick, das gerade wiedereröffnet hat. Während der Renovierungsarbeiten restaurierte Wladimir Holzmöbel, Treppen und Böden. „Ich verstehe die Sprache vom Holz“, sagt der Tischlermeister und verweist darauf, dass „Handwerk glücklich macht und ablenkt“. Wladimir Nechepurenko hat inzwischen sein eigenes Unternehmen gegründet, das auf Hotelausstattungen spezialisiert ist. [www.griwald.com](http://www.griwald.com)



**Viktoria Riasna (40)** ist von Beruf Schneiderin und liebt Stoffe. In Deutschland angekommen, übernahm sie am 1. Juni 2022



im Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade die Personalkantine. Immer, wenn die Personaldecke dünn war, half sie beim Frühstücksbuffet. „In unserem Haus arbeiten gegenwärtig vier Ukrainer\*innen, neben Viktoria zwei Küchenhilfen und eine Mitarbeiterin im Service.“



## Das Perspektive-Team



Das Perspektive.ua-Team: Alla Belikova-Shoichet, Anastasiia Kalion, Mikhail Virin und Inna Virina (v.l.n.r.)

@ hello@perspective-ua.world  www.perspective-ua.world/de

Seit dem 1. März 2022 ist Alla Belikova-Shoichet mit ihrem Team im Bereich der Personalberatung und -Vermittlung aktiv. „Perspektive.UA“ ist ein Projekt des Unternehmens, das mit viel Power ukrainische Flüchtlinge in Deutschland betreut und begleitend in den Arbeitsmarkt bringt. Das Unternehmen ist gut vernetzt und unterhält vor Ort Arbeitskontakte zu 60 Firmen. Besonders gefragt sind Fachleute für die Hotellerie und Gastronomie. Über 100 Ukrainer\*innen wurden bisher vermittelt. „Eine Zukunft kann ohne eine sichere berufliche Perspektive nicht vielversprechend sein – diese Zuversicht bieten wir jedem Flüchtling vom ersten Moment an“, so die Geschäftsführende Gesellschafterin Alla Belikova-Shoichet.

Die Mehrheit der Berliner Hotels berichten von sehr positiven Erfahrungen mit den von „Perspektive.UA“ vermittelten Fachkräften mit Fluchtgeschichte und wollen angesichts des Fachkräftemangels weiterhin Flüchtlinge einstellen. Einige Hotels haben einen Integrationsbeauftragten im Team ernannt, der sich um die Mitarbeiter\*innen mit Flucht- und Migrationsgeschichte kümmert.

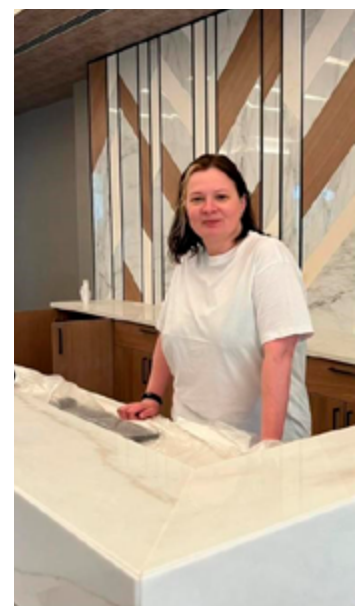
Alle rekrutierten wir über das Unternehmen von Alla Belikova-Shoichet, mit der wir gern und erfolgreich zusammenarbeiten“, berichtet Martina von Thadden, Director of Human Resources im Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade. „Mit allen unseren ukrainischen Mitarbeiter\*innen bin ich zu 150 Prozent zufrieden, denn sie sind sehr verlässlich, fleißig und hilfsbereit. Alle sind bestrebt, schnell die deutsche Sprache zu lernen, wobei es im Arbeitsalltag oft schwierig ist, die Dienstpläne so zu gestalten, dass die Mitarbeiter\*innen die Deutschkurse besuchen können.“ Victoria nutzt jede Gelegenheit, ihr Deutsch zu vervollkommen. Inzwischen kletterte sie die Karriereleiter nach oben und ist im Housekeeping als Floor-Supervisor tätig.

kiw erfolgreich eine Ausbildung zum Koch. Dort kochte er in mehreren Top-Restaurants. In Berlin arbeitet er nun in der Küche des Sheraton Berlin Grand Hotels Esplanade und wird als zuverlässiger und fleißiger Kollege geschätzt. Vachahan lebt mit seiner Familie in der Gemeinschaftsunterkunft im ehemaligen Kloster St. Gabriel im Westend und kocht Borschtsch für die Flüchtlingsgemeinde.

**Elena Martusevych (45)** studierte in der Ukraine Management und arbeitete nach dem erfolgreichen Abschluss des Studiums in mehreren Hotels in der Ukraine, so im Ibis Kiev City Center, Rixos, Reikartz Hotels & Resorts, zuletzt bis zum Ausbruch des Krieges als General Manager im Bakkara Hotel in Kiew. In Berlin ist sie Mitglied der Crew, die die Eröffnung des Hotel am Los Angeles-Platz vorbereitet (geplantes Re-Opening Mitte 2023). Nach der Eröffnung wird sie als Assistentin des Front Offices tätig sein. Elena hat in der kurzen Zeit gut deutsch gelernt, spricht zudem sehr gutes English, ukrainisch und russisch. Sie hat bereits in der Ukraine Berufsnachwuchs ausgebildet und möchte auch in Deutschland ihren Ausbilderschein erwerben, um junge Menschen für die Hotelfachberufe zu begeistern.



**Vachahan Saakian (40)** kam mit seiner Frau und seinem Kind (2 Jahre) direkt am 24. Februar 2022, dem Tag des russischen Angriffs auf die Ukraine, nach Deutschland. Vachahan ist Musiker und spielte im Charkiw Symphonie Orchester Geige. Aber als Musiker ist es sehr schwer, seine Familie zu ernähren, und so absolvierte er in seiner Heimatstadt Char-



# So gestalten Sie Digitalisierung erfolgreich

## Orientierungsgespräch der Digitalagentur Berlin

**Die Digitalagentur Berlin (DAB) – gefördert und finanziert vom Land Berlin – unterstützt alle Berliner Unternehmen anbieterneutral und kostenfrei bei der digitalen Transformation. Mit dem Angebot der Orientierungsgespräche besucht die DAB Unternehmen in ihren Räumlichkeiten und analysiert die betrieblichen Abläufe, ermittelt den Stand der Digitalisierung und untersucht, inwieweit Unternehmensabläufe durch digitale Anwendungen optimiert werden können.**

**D**amit die Einführung einer neuen Software gelingt, wird gemeinsam mit dem Unternehmen eine Anforderungsanalyse durchgeführt. Hierbei wird definiert, welche Funktionen und Schnittstellen die Software benötigt und welche konkreten Schritte sinnvoll sind. Die Potenziale eines modernen Onlineauftritts werden beleuchtet und dabei Themen wie Reichweitensteigerung, Suchmaschinenoptimierung und Social-Media-Präsenz berücksichtigt.

### IT-Sicherheit im Fokus

Zahlreiche kleine und mittelständische Unternehmen waren in den vergangenen Monaten Ziel eines Angriffs auf Ihre Soft- und Hardware. Das Thema IT-Sicherheit wird somit immer wichtiger und bildet die Basis für eine erfolgreiche Digitalisierung. In den Orientierungsgesprächen werden erste Schritte und IT-Sicherheits-Maßnahmen vorgestellt, die in dem Unternehmen verankert werden können - beispielsweise worauf Sie bei einem sicheren und DSGVO-konformen Web-

Auftritt achten müssen. Weitere fachspezifische Themen werden in verständlicher Sprache übersetzt und anschaulich dargestellt.

### Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten richtig nutzen

Für Digitalisierungsinvestitionen in Hard- und Software, Schulungen von Mitarbeiter\*innen und IT-Projekten werden Förder- und Finanzierungsmöglichkeiten vom Land Berlin, dem Bund und der EU angeboten. Im Gespräch werden die aktuellen Programme vorgestellt, mit den Anforderungen

des Unternehmens abgeglichen und auf Wunsch an die richtigen Ansprechpartner\*innen weitergeleitet.



© DAB

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin für ein Orientierungsgespräch:  
[www.digitalagentur.berlin/orientierungsgespraech/](http://www.digitalagentur.berlin/orientierungsgespraech/)

Wir freuen uns, Sie und Ihr Unternehmen kennenzulernen.

Ansprechpartnerin: Aylin Evin Citak

@ orientierungsgespraech@digitalagentur.berlin

www.digitalagentur.berlin



## Cyberhotline für Berliner Unternehmen

# Kostenfreie Hilfe im Falle eines Cyberangriffs

Ob Ransomware, Trojaner oder andere kritische Angriffe auf die IT-Systeme: Insbesondere kleine und mittlere Unternehmen sind Ziel der Angriffe, die nicht selten existenzbedrohend sind. Mit der zentralen Cyberhotline bekommen die Berliner Unternehmen die Möglichkeit, im Notfall umgehend Erste Hilfe bei Angriffen auf ihre IT-Infrastruktur zu erhalten.

**030 166 360 580**

### Das leistet die Cyberhotline für Unternehmen

- eine zentrale Rufnummer für alle Berliner Unternehmen
- im Notfall schnelle Hilfe durch speziell ausgebildete Ersthelfer\*innen
- Zugriff auf ein Netzwerk von privaten IT-Sicherheitsunternehmen, falls eine detailliertere Unterstützung erforderlich ist
- IT-Sicherheits-Webinare ergänzen das Angebot

 [digitalagentur.berlin/cyberhotline](https://digitalagentur.berlin/cyberhotline)

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



BERLIN



Die Digitalagentur Berlin ist ein Instrument der Wirtschaftsförderung des Berliner Senats und wird vollständig aus Mitteln des Landes Berlin finanziert.



# Nachwuchstalente mit der Praktikumswoche Berlin kennenlernen

Nutzen Sie die Praktikumswoche Berlin als Chance, um potenzielle Fachkräfte von morgen kennenzulernen und Ihr Unternehmen als attraktiven Arbeitgeber zu präsentieren.

**S**ie wissen, wie wichtig und herausfordernd es ist, talentierte Nachwuchskräfte zu gewinnen.

Mit der kostenfreien „Praktikumswoche“ wird Ihnen in diesen Sommer die Möglichkeit geboten, schon frühzeitig vielversprechende junge Talente zu treffen und für Ihr Unternehmen zu begeistern.

Nutzen Sie diese Chance, um sich als attraktiver Arbeitgeber zu präsentieren und sich einen Vorsprung im Wettbewerb um die besten Köpfe zu sichern.



Mit der Teilnahme an der Praktikumswoche können Sie in den 3 Wochen vor und innerhalb der Sommerferien (26. Juni bis 25. August 2023) jungen Menschen ab 15 Jahren einen Einblick in Ihr Unternehmen und Ihre Branche geben. Melden Sie sich hierfür einfach an auf

[praktikumswoche.de/berlin/unternehmen](https://praktikumswoche.de/berlin/unternehmen) und entscheiden Sie selbst, an welchen Tagen Sie wie viele Jugendliche für ein Tagespraktikum begrüßen möchten. Das Matching von Unternehmen und Jugendlichen erfolgt automatisch über die Plattform und orientiert sich an dem Unternehmensstandort sowie an den Interessen der Jugendlichen. So profitieren alle – große und kleine Unternehmen.

Nehmen Sie die Gelegenheit wahr, mit wenig Organisationsaufwand, einer guten Planbarkeit und der nötigen Flexibilität durch die interessenbasierte Matching-Plattform frühzeitig mit jungen Menschen in Kontakt zu treten und unterstützen Sie sie dabei, wertvolle Erfahrungen für Ihre Berufswahl sammeln zu können.

Machen Sie mit bei der Praktikumswoche Berlin und lernen Sie Ihre Nachwuchskräfte von morgen kennen!

**Jetzt anmelden**

## Talente kennenlernen mit der Praktikumswoche

Mit der Praktikumswoche lernen Sie in den 3 Wochen vor und während der Sommerferien interessierte potenzielle Nachwuchskräfte aus Berlin kennen.

Kostenlos Praktikumstage anbieten auf  
[www.praktikumswoche.de/berlin](https://www.praktikumswoche.de/berlin)







# Save the Date

## 11. Juli 2023

YoungStars BB-Der Karrieretag  
für die Gastgeber\*innen von morgen

„YoungStars BB – der Karrieretag der Gastgeber\*innen von morgen“ ist das diesjährige Nachfolgeformat des traditionellen Wettbewerbs YoungStars BB. In diesem Jahr gehen wir mit unserer Veranstaltung neue Wege und weg von einer Veranstaltung mit einem reinen Wettbewerbscharakter, hin zu einem Tag der Wertschätzung für die Auszubildenden unserer Branche.

Mit einem neuen Format – einem ganzen Tag extra für unsere Azubis – wollen wir mehr Azubis erreichen, denen wir die Vorteile und Chancen unserer Branche aufzeigen möchten und somit das Marketing für den Nachwuchs unserer Branche neugestalten.

Neben dem Wissenstransfer mittels Workshops wird es auch Action Points und einen Fun-Part geben.

Programmpunkte werden u.a. sein:

- Panels
- Key Note Speaker
- Spannende Workshops
- Challenges & Action Points
- Meet & Greet bzw. Business Speed Dating
- Food & Fun

Merken Sie sich also jetzt schon den 11. Juli 2023 für Ihre Auszubildenden vor.

Die Anmeldemöglichkeit folgt zu gegebenem Zeitpunkt und wird pro Azubi für einen Unkostenbeitrag von 20 Euro möglich sein. Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Azubis die Teilnahme ermöglichen und über zahlreiche Anmeldungen. Es wird dann das First-come-first-served-Prinzip gelten.

**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**

# Berlin auf der IMEX Frankfurt

Die Hauptstadt ist erstmals mit einem eigenen Stand auf einer der weltweit wichtigsten Messen für die Event-Branche vertreten



## „Meet in the World of Berlin“

Vom 23. bis 25. Mai präsentieren sich das Berlin Convention Office (BCO) von *visitBerlin* und seine Partner, rund 6.000 Vertreter\*innen der internationalen Event-Branche auf der IMEX Frankfurt. Drei Tage zeigen sie gemeinsam das vielfältige Angebot der Stadt für Meetings, Kongresse und Events sowie Incentive-Reisen erstmals an einem eigenen Berlin-Stand. Bisher war die Hauptstadt mit einem großen Berlin-Counter prominent am deutschen Gemeinschaftsstand vertreten.

Anhand des „Bestival“, des internationalen Branchentreffs der Tourismus- und MICE-Branche am 6. und 7. Juli in Berlin, wird der Weg zu einer ressourcenschonenderen und CO<sub>2</sub>-bewussteren Veranstaltung gezeigt. Am späten Nachmittag laden das BCO und die Standpartner zusammen mit der Berliner Brauerei „Brewdog“ die Besucher\*innen der IMEX zum Networking-Event „After Work Club Berlin“.



Großflächige Berlin-Motive und Raumteiler im Design der ehemaligen Berliner Mauer versetzen die Stand-Besucher\*innen in die deutsche Hauptstadt. Lounge-Sessel und Bartresen sind ideal für One-to-one-Gespräche. Die Sitzgruppe kombiniert mit einer Videoleinwand bietet Raum für die geplanten Präsentationen und Panel-Diskussionen. Im Fokus des Standprogramms steht dabei, wie Business-Events nachhaltiger geplant und umgesetzt werden können – etwa mit Unterstützung der Initiative „Sustainable Meetings Berlin“ von *visitBerlin*.

Insgesamt 15 Partner aus der Stadt begleiten das Berlin Convention Office nach Frankfurt am Main, darunter sind das Andel's Berlin, die Amano-Hotels Berlin, das Axica Kongress- und Tagungszentrum, das Bristol Berlin, das Café Moskau, das Estrel Berlin, das Grand Hyatt Berlin, das Holiday Inn Airport, das Hotel Berlin, Berlin sowie das JW Marriott Hotel Berlin, die Messe Berlin, das Palace Berlin, die Scandic Hotels sowie die Titanic Hotels in Berlin und das Westin Grand Berlin.



# Die Mischung macht's

Ein Ausbildungsberuf mit diversen Variationen

Unter der Neuköllner Oper befindet sich ein Restaurant, welches von außen eher unscheinbar wirkt. Hier wird jedoch nicht nur zu den Klängen von Verdi serviert. Das Eventrestaurant bietet eine stilvolle Atmosphäre, ohne sich selbst zu ernst zu nehmen. Dafür ist die eigens entwickelte Pianoquiz-Show ein gutes Beispiel. Während die Gäste Stücke aus den unterschiedlichsten Genres zu hören bekommen und sich daran versuchen deren Interpretieren zu erraten, können Sie sich von der Kochkunst des Teams um Roman Plappert überzeugen.

Er ist der Ausbildungsleiter und seit kurzem wieder eifrig in seiner Rolle. Obwohl das Restaurant auf eine langjährige Ausbildungserfahrung zurückblicken kann, fanden sich in letzter Zeit keine geeigneten Auszubildenden. Doch nun herrscht in der Küche wieder frischer Wind. Die beiden Auszubildenden Patrick Schulze und Florian Genzen haben sich aus ihrem gewohnten Umfeld gewagt und beweisen sich in ihrer Verbundausbildung im hektischen à la carte Geschäft. In ihrem Ausbildungsbetrieb, der „Kita Löwenzahn“, werden die Kleinsten bekocht. Bei diesen finden Hummer und Wild eher wenig Anklang. Nun widmen sie sich der Präsentation von Gerichten wie „Ode an den Frühling“. „Es ist ein völlig neues Arbeiten. In unserer Kita servieren wir 150 kindgerechte Essen pro Tag. Da ist es eine große Herausforderung, auf die Details bei der Zubereitung von Speisen in einer Restaurantküche zu achten.“, sagt Patrick Schulze.



Der Blick für die Nuancen ist auch der Speisekarte zu entnehmen. Im 5-Gänge Menü findet sich an allen Gerichten der dezente Hinweis auf eine vegane Option - was in Berlin mittlerweile zum guten Ton gehört, aber längst nicht überall angekommen und so charmant wie hier umgesetzt ist. Diese Trendwende können die zukünftigen kulinarischen Vorreiter in der neuen Zusatzqualifikation „vegetarische und vegane Küche“ vertiefen. Diese wurde im Zuge der bundesweiten Neuordnung der gastgewerblichen Berufe als qualitätssteigerndes Modul aufgenommen und wird als Verbundausbildung vom Land Berlin finanziell gefördert.

Bei dem hier vorgestellten Verbund handelt es sich um ein spezielles Modell. Öffentlich finanzierte ausbildende Betriebe oder Institutionen, wie z. B. Kindergärten, können keine zusätzlichen Fördergelder für die Ausbildung in Anspruch nehmen. Um sich dennoch für den beruflichen Nachwuchs einzusetzen, war Roman Plappert bereit, die Verbundausbildung ohne einen finanziellen Ausgleich für zusätzliche Personal- oder Materialkosten zu realisieren. Die Kita zahlt in dieser Zeit weiterhin die Vergütung für ihre Lehrlinge. Plappert meint: „Die beiden Kochlehrlinge machen

sich sehr gut. Das Projekt ist für uns ebenfalls ein Erfahrungsgewinn, sodass wir bereits den nächsten Verbund mit einer Kita planen.“

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

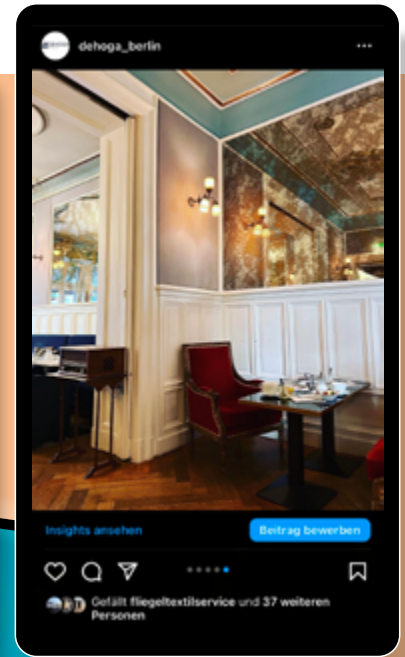
# #socialmedia



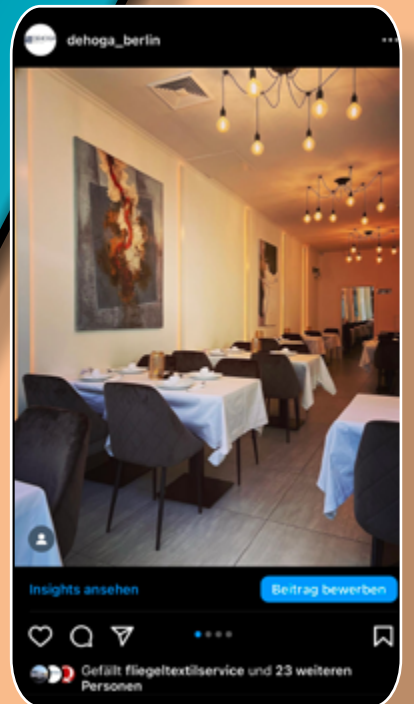
Herzlichen Glückwunsch!



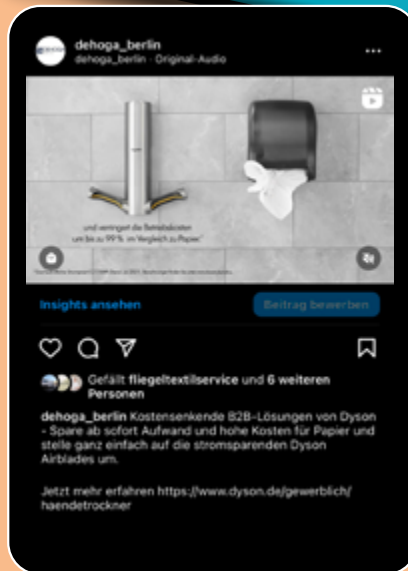
Für die dauerhafte Mehrwertsteuer von 7%.



Henri Hotel in der Meineckestraße



Moderne levantinische Küche im 963.



Dyson, Partner des DEHOGA Berlin mit Angeboten für die Mitglieder.

**DEHOGA**  
BERLIN

dehoga\_berlin – werde Follower!



# IoT in der Hotellerie

Intelligente Vernetzung von Geräten und Systemen verbessert Effizienz und Gästefahrung

**I**oT in der Hotellerie ist ein aufstrebender Trend, der dazu beiträgt, sowohl die Effizienz Ihres Daily Business, als auch den Komfort für Ihre Gäste zu steigern. Die Technologie bietet eine personalisierte Guest Journey, automatisiert Routineaufgaben und verbessert die Sicherheit. In diesem Artikel konzentrieren wir uns auf drei wichtige Anwendungen von IoT: digitale Türöffnung, Kameraeinsatz im Hotel sowie Raum- und Mediensteuerung.

Eine digitale Türöffnungslösung ermöglicht den Gästen, die ihnen zugewiesenen Türen mit ihrem Smartphone zu öffnen, anstatt eine physische Karte oder Schlüsselkarte zu verwenden. Die Gäste können dadurch schneller und einfacher auf ihr Zimmer zugreifen, während das Hotelmanagement den Zugang zu allen Räumen überwachen und steuern kann.

Kameras im Hotel dienen nicht nur der Überwachung der Sicherheit, sondern auch der Verbesserung der Guest Journey. Sie können die Kameras nutzen, um zu tracken, welche Bereiche Ihres Hotels am meisten frequentiert werden, und dann personalisierte Angebote basierend auf den Vorlieben der Gäste bereitstellen.

Raum- und Mediensteuerung geben Ihren Gästen die Möglichkeit, beispielsweise Raumtemperatur, Beleuchtung sowie Medienwiedergaben individuell zu steuern. Kombiniert mit Sprachassistenten wird hiermit das Wohlfühlerlebnis für den Gast auf eine neue Ebene gehoben.



istockphoto #127896774 © nortonsx

Die Einführung von IoT erfordert eine stabile Netzinfrastruktur, um die Sicherheit und Zuverlässigkeit der Systeme zu gewährleisten. Egal, ob Sie dabei auf reine LAN-Infrastruktur, auf eine vorhandene TV-Koax-Verkabelung oder auf die Umsetzung über WLAN setzen.

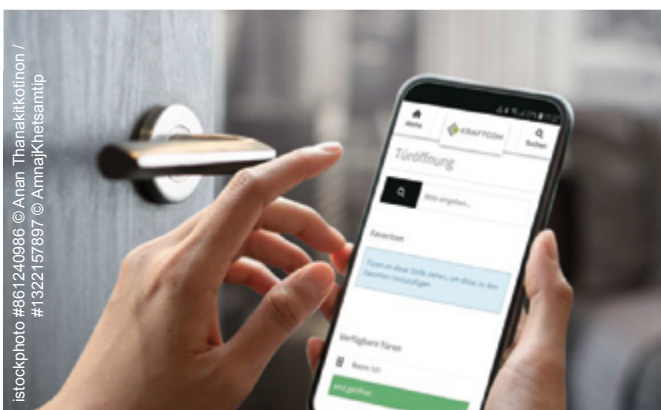
Die KraftCom GmbH bietet mit ASE® (Advanced Service and Entertainment) maßgeschneiderte IT- und TK-Lösungen für die Hotellerie. Von der Bereitstellung einer zuverlässigen IT-Infrastruktur, über die Implementierung von IoT-Systemen bis hin zum 24/7-Service mit eigenem Support. Alles aus einer Hand.

Sie möchten mehr erfahren über IoT in der Hotellerie und alle weiteren Leistungen von KraftCom? Melden Sie sich! Wir sind jederzeit gerne für Sie da.



KraftCom GmbH · Büro Berlin  
Tel: 030. 80407828

[info@kraftcom.de](mailto:info@kraftcom.de)  
[www.kraftcom.de](http://www.kraftcom.de)



istockphoto #861240986 © Anan, Thanakittithon / #1322157897 © AmmajKheksamitp

# KADEA®

## Ihr verlässlicher Partner

Das KADEA® Berlin GmbH gehört zu den größten Automobilanbietern in Berlin und ist an mittlerweile vier Standorten zu finden. Neben dem Hauptbetrieb KADEA® Tempelhof in der Bessemerstraße, dem KADEA® Köpenick in der Lindenstraße, dem KADEA® Wilmersdorf in der Seesener Straße gibt es mit dem Standort KADEA® Neukölln in der Buschkrugallee eine weitere Filiale mit attraktiven Verkaufs- und Serviceangeboten. Ihr DEHOGA Berlin-Ansprechpartner Dirk Walther ist für Sie stets über seine Handynummer 0171. 6891793 oder per Mail [dirk.walther@ka-de-a.de](mailto:dirk.walther@ka-de-a.de) oder Business WhatsApp 0171. 6891793 erreichbar. Durch die enorme Modellvielfalt und hochmoderne Dienstleistungen bietet das KADEA® den Kunden alles rund um das Thema „Automobile“ unter einem Dach.



5-Türer oder Sports Tourer Kombi sowie den Hybrid SUV Opel Grandland PHEV und Tucson bis hin zum Opel Vivaro-e und dem Zafira Life-e. Die gesamte Nutzfahrzeugapalette vom Opel Combo-e über den Vivaro-e bis hin zum Movano-e ist vollelektrisch für Sie im Angebot. Darüber hinaus haben wir eine große Palette an Umbaulösungen für unsere Nutzfahrzeuge wie zum Beispiel Frischdienst- & Tiefkühlfahrzeuge im Angebot. In Sachen Zuverlässigkeit können sich beide Marken sowie unser Unternehmen sehen lassen. So belegen beide Marken mit ihren Fahrzeugen immer wieder Spitzenplätze bei der Zuverlässigkeit bei entsprechenden Tests und Rankings. Vom Stadtfliker über die klassischen Limousinen und Kombis bis hin zu SUV und Transportern sowie edlen Shuttle-Fahrzeugen\* bietet Ihnen unser Premium Automobil-Partner KADEA® das komplette Paket. Selbstverständlich werden Ihnen alle Dienstleistungen wie Finanzierung, Full-Service-Leasing, Versicherungen sowie alle

Darüber hinaus ist das KADEA® ein Unternehmen der AVAG Holding SE welche zu den größten Automobilhandelsgruppen Europas mit einem Jahresumsatz von 2,36 Milliarden EUR und 180 Betriebsstätten sowie 18 Marken (bald 21 Marken) zählt. Natürlich ermöglicht Ihnen das KADEA® auf Wunsch auch den Zugang zu den anderen Marken über die AVAG Holding.

Mit seinen Marken Opel und Hyundai deckt das KADEA® sowohl im Bereich der PKW Modelle vom Kleinstwagen bis hin zum 4,5t Transporter alle Bereiche der Mobilität ab. Als e-Mobility-Center bietet KADEA® in nahezu allen Klassen Hybrid und vollelektrische Mobilitätslösungen für ihr Unternehmen an. Das beginnt beim Opel Corsa-e dem Mokka-e, dem Astra-e Gewinner des golden Lenkrades 2022 und geht über die elektrischen und Hybridlösungen von Hyundai wie dem Kona oder den Ioniq 5 & 6 Modellen, dem Astra PHEV als

Werkstattleistungen einschließlich Karosserie und Lackzentrum aus einer Hand angeboten.

Das KADEA® ist mit seinem Opel-Professional-Center ist u. a. auch Bundes- und Landes-Behördenlieferant.

Eine Besonderheit des denkmalgeschützten Gebäudes in der Bessemerstraße ist die großflächige Glasfront, welche den Verkaufsraum von der ähnlich großen Werkstatt und Servicefläche trennt. Jeder Besucher kann sich live ein Bild davon machen, wie sein Auto gerade in der Werkstatt gewartet wird. KADEA® garantiert Ihnen beste Preise, exklusive Betreuung, immer einen kompetenten Ansprechpartner und schnelle Lösungen für Ihre Anforderungen. .

\*Aktuell haben wir ein sensationelles Angebot zum edlen Staria von Hyundai (siehe Anzeige rechts) für Sie. Testen Sie uns, Sie werden begeistert sein!

 [www.ka-de-a.de](http://www.ka-de-a.de)



# Van-Erlebnis in der Business Class.

Der Hyundai Staria - die neue Dimension von Raum.

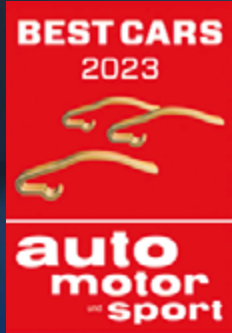


Abb. zeigen aufpreispflichtige Sonderausstattung



Seine kraftvolle Performance und sein großzügiges Premium-Interieur mit Hightech-Features lassen keine Wünsche offen: Erleben Sie unser Multitalent Hyundai STARIA jetzt in den Varianten „Signatur“ und „Prime“ – für jede Lebenssituation die passende Ausstattung. Das ist der neue Standard im Segment der luxuriösen Multivans.

## z.B. HYUNDAI STARIA PRIME

2.2 CRDI 8-Gang-Automatik mit 130 kW (177 PS) Frontantrieb, Neuwagen  
9-Sitzer inkl. Top-Ausstattung

Leasingrate  
monatlich netto ab<sup>1)</sup>

**390 €**

Einmalige Leasingsonderzahlung netto ab 0,00 €

**5** JAHRE Garantie ohne Kilometerlimit\*

\* Sämtliche Informationen zum Umfang der Herstellergarantie finden Sie unter: [www.hyundai.de/garantien](http://www.hyundai.de/garantien)

1) Ein Leasingangebot der Hyundai Capital Bank Europe GmbH, Friedrich-Ebert-Anlage 35-37, 60327 Frankfurt, für die der Angebotsleistende als ungebundener Vermittler tätig ist. Laufzeit 48 Monate, Laufleistung 10.000 km p.a. zuzüglich 920,17 € Frachtkosten. Angebot gilt nur für vorsteuerabzugsberechtigte Gewebekunden des Hotel- und Gaststättengewerbes.

# KADEA

KADEA Berlin GmbH  
Bessemerstraße 28 - 36  
12103 Berlin

Telefon: 030 - 75 06 0  
Telefax: 030 - 75 06 11 91

Geschäftsführung:  
Frank Guggenberger, Roman Still

Handelsregister:  
Amtsgericht Berlin, HRB 35094

USt-ID:  
DE 137206721

Internet:  
[www.hyundai-kadea.de](http://www.hyundai-kadea.de)

Ihr Ansprechpartner:  
Dirk Walther  
+49 171 689 17 93  
[dirk.walther@ka-de-a.de](mailto:dirk.walther@ka-de-a.de)



Hinter den Kulissen bei Friesenkrone

# Fisch länger genussvoll lecker – durch Salzung



**E**insalzen ist neben dem Trocknen eine der ältesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln. In Europa, Nordafrika und Asien wurde schon in der Jungsteinzeit Salz genutzt, um etwa Fisch oder Fleisch haltbar zu machen. Heute gibt es zwar auch andere Methoden, doch aus der alten Technik des Einsalzens haben sich kulinarische Spezialitäten erhalten. Der traditionsreiche Fischfeinkost-Experte Friesenkrone mit fast 120-jähriger Erfahrung setzt immer noch auf Salz, zum Beispiel bei Spezialitäten aus Alaska-Seelachs. Friesenkrone gewährt dazu einen Blick hinter die Kulissen. Mit den Einblicken in die handwerkliche Herstellung von Fischfeinkost will das Unternehmen Küchenteams die Liebe zum Fisch näherbringen.

Alaska-Seelachschnitzel sind ein kulinarischer Dauerbrenner und erfreuen sich zum Beispiel als leckerer Fischbrötchen-Belag großer Beliebtheit. Die Produkte Seelachsscheiben und Seelachschnitzel wurden in den 1930er Jahren erfunden, und zwar als erschwingliche Alternative zu damals noch sehr teurem ‚richtigen‘ Lachs. Als Rohware kommt Alaska-Pollock oder Alaska-Seelachs zum Einsatz. Dieser Begriff wurde von der Fischindustrie erfunden: Alaska-Seelachs ist kein Seelachs, es ist ein zu einer anderen Gattung gehörender Weißfisch, der hellfleischig und schmackhaft ist. Deshalb tragen Alaska-Seelachsprodukte auch heute noch die verpflichtende Zusatzbezeichnung „Lachsersatz“.






## Haltbar dank Salzbad

Alaska-Seelachschnitzel können auf zwei Arten hergestellt werden: Die aufwendige Hartsalzungsmethode war bis in die 1980er Jahre die vorgeschriebene Art. Friesenkrone ist es gelungen, vor rund 40 Jahren eine schnellere und effizientere Produktionsmethode zu entwickeln: die Schnellsalzungsmethode. Bei dieser Methode werden die tiefgefrorenen, 7,5 kg schweren Fischblöcke etwa eine Woche lang temperiert, sodass sie -3 bis -4 °C aufweisen. Dann werden sie zum Zerkleinern in eine spezielle Schneidemaschine gefüllt. Die Schnitzel fallen in ein besonderes Bad, das Salz, Farbe und Säuerungsmittel enthält. Nach wenigen Stunden haben die Schnitzel den gewünschten Salzgehalt erreicht und sind orange-rot gefärbt. Für die appetitlich-leuchtende Färbung der Großverbraucherprodukte verwendet Friesenkrone sogenannte AZO-Farbstoffe. Nach vielen Versuchen ist es dem Unternehmen außerdem gelungen, mit natürlichen Farbstoffen bei Endverbraucherartikeln eine vergleichbare Farbgebung zu erzielen.

## Vielseitig und leicht umzusetzen

Nach einer Abtropfzeit werden die Seelachschnitzel mit Rapsöl und einem flüssigen Rauch vermischt und verpackt. Das Ergebnis: ein verzehrfertiges Fischfeinkostprodukt, das enorm vielseitig und in Profiküchen leicht einsetzbar ist, zum Beispiel appetitlich mit etwas Zwiebel oder Ei angerichtet auf einer Brötchenhälfte oder Weißbrotscheibe, als Fingerfood auf Pumpernickel oder als pikanter Wrap mit Salat – der Fantasie des Küchenchefs sind kaum Grenzen gesetzt.

Informationen zur Friesenkrone Produktion und zum Sortiment finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter  [www.facebook.com/friesenkrone](https://www.facebook.com/friesenkrone) und  [www.instagram.com/friesenkrone](https://www.instagram.com/friesenkrone) sowie unter  [www.friesenkrone.de](http://www.friesenkrone.de).





Algorithmen geben tiefen Einblick  
in die Daten von Gastronomie-  
und Hotelleriebetrieben



## Wenn der Prüfer mit dem Laptop kommt

© DATEV eG

**Die Finanzverwaltung benutzt seit vielen Jahren Software, um bei einer Betriebsprüfung systematisch und automatisiert die kaufmännischen Daten der steuerpflichtigen Unternehmen zu durchleuchten. Und diese Software wird immer besser. Unternehmerinnen und Unternehmer sollten darauf vorbereitet sein.**

**A**usgedruckte pdf-Rechnungen ohne elektronisches Pendant, veränderbares Excel-Kassenbuch und weniger Umsatz in den Coronajahren - wenn Unternehmen mit diesen Voraussetzungen in eine Betriebsprüfung kommen, ist es sehr wahrscheinlich, dass sie ordentliche Zuschätzungen und daraus resultierende empfindliche Steuernachforderungen erhalten.

Zahlreiche Gesetze und die GoBD – die Grundsätze zur ordnungsmäßigen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff – sind die Grundlage für den richtigen Umgang mit kaufmännischen Dokumenten und Belegen.

Betroffen von der Pflicht zur unveränderbaren, revisionssicheren und vollständigen Archivierung sind nicht nur die Daten der Finanzbuchhaltung und des Jahresabschlusses, sondern auch etwa die Warenwirtschaft, die Materialwirtschaft, die Zeiterfassung für Lohn oder Faktura, die Lohnabrechnung,

die Anlagenbuchführung, Dokumentenmanagementsysteme, E-Mails als Geschäftsbriefe sowie Berechnungen von Darlehen, dem Eigenverbrauch bei Speisen und Getränken, von (Steuer)-Rückstellungen oder Bestandsveränderungen.

Während die meisten Unternehmen lange Erfahrung mit der Archivierung von Aktenordnern haben, gilt es dieses Wissen bei der elektronischen Archivierung erst aufzubauen. Dabei sind zahlreiche technische und fachliche Aspekte zu berücksichtigen. An der Beschäftigung mit diesem Thema kommt kein Unternehmen vorbei, denn alles, was elektronisch eingegangen ist, muss auch in dieser Form während der gesamten Aufbewahrungsfrist archiviert werden.

Insbesondere in Krisenzeiten, wie wir sie spätestens seit 2020 immer wieder erleben, ist es zudem ratsam, jeweils zeitnah eine Dokumentation zu allen Sonderaktivitäten und -effekten anzufertigen. Denn wenn in einigen Jahren eine Betriebsprüfung stattfindet, werden viele spezifische Umstände und Details vergessen sein, die beispielsweise mit der Pandemie zusammenhängen. Dann ist möglicherweise unklar, wann das Lokal tatsächlich geschlossen war, welche Mitarbeitenden entlassen wurden oder Lieferketten nicht funktionierten und daher Dienstleistung nicht wie geplant angeboten werden konnten.

Mehr Wissenswertes zur (elektronischen) Betriebsprüfung erhalten interessierte DEHOGA Berlin-Mitglieder von Stefan Weimann, DATEV eG, beim Gastro Business Club am 5. Juni, von 13 bis 15:30 Uhr im HABEL am Reichstag, Luisenstraße 19, 10117 Berlin. Anmeldung über @kristian.kleber@dehoga-berlin.de

## Yann Mastantuono und sein Restaurant MASTAN

Wahre Meisterschaft zeigt sich an den einfachsten Gerichten. Das neue Kreuzberger Restaurant MASTAN stellt sich dieser Herausforderung und bringt feine Bistronomie nach Berlin. Inhaber und Küchenchef Yann Mastantuono beherrscht sein Handwerk auf höchstem Niveau. Der gebürtige Marseillais ist mit der Küche Südfrankreichs groß geworden und durch Alain Ducasse zum Meister der Bistro-Küche gereift.



Die Verbindung seiner beiden Schwerpunkte ist die Basis für sein Restaurant-Konzept: In der Küche des Restaurants MASTAN vereinen sich der Stil zeitgenössischer französischer Bistros mit Traditionen des Südens – der Provence, des Mittelmeerraums und der vielseitigen Regionen im Südwesten Frankreichs. Durch den Fokus auf naturbelassene Produkte erhält die Küche Authentizität und geschmackliche Präzision.

[restaurantmastan.com/](https://restaurantmastan.com/)

## The Grand schenkt Mitarbeiter\*innen Zeit und gewinnt zufriedene Kräfte

Während einige Betriebe versuchen, die Pandemie durch mehr Arbeit vergessen zu machen, setzt man im The Grand auf das Gegenteil. Dank der neu eingeführten Vier-Tage-Woche herrscht hier eine sehr gute Grundstimmung, die sich



auch vorteilhaft auf den Umsatz auswirkt. „Seit wir die Arbeitszeit verkürzt haben, sind die Mitarbeiter\*innen sehr viel motivierter“, erklärt Betriebsleiter Matthias Martens, „wenn man ausgeglichen ist, macht die Arbeit einfach mehr Spaß.“ Tatsächlich haben Modellversuche wie zum Beispiel in Großbritannien, Island und den USA gezeigt, dass sich die Produktivität steigert, wenn man an vier Tagen statt wie bisher an fünf Tagen Mitarbeitende zur Arbeit verpflichtet. Auch Krankmeldungen reduzieren sich. So bleiben die meisten Unternehmen, die an den internationalen Testphasen teilgenommen haben, bei der Vier-Tage-Woche.

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

## Neue Ideen für die Reinigung in ihrem Betrieb

Die internationale Leitmesse für Reinigung und Hygiene CMS Berlin vom 19. bis zum 22. September 2023 bietet speziell für die Hotellerie und Gastronomie innovative Lösungen. Hier finden Dienstleister aus der Reinigungsindustrie, Restaurantbetreiber, Caterer, Hoteliers sowie Einkäufer eine komplette Marktübersicht an aktuellen Produkten und Dienstleistungen. Außerdem bieten zahlreiche Formate die Gelegenheit, sich fachlich auszutauschen. Für die Messe gibt es Freikarten: Einfach eine E-Mail mit Betreff „hogaAKTIV“ senden an

[cms@messe-berlin.de](mailto:cms@messe-berlin.de)

## Danijel Kresovic ist der neue Küchenchef des Restaurant SodaZitron

Die Gerüchte-„Küche“ brodelt schon länger, die Miraval-Tauben zwitschern es von den Dächern. Nach entsprechender Einarbeitungszeit macht es Bernhard Moser, der Geschäftsführer der SodaZitron GmbH, nun auch öffentlich: Danijel Kresovic ist der neue Küchenchef des Restaurant Soda Zitron in der Kollwitzstraße in Prenzlau-



er Berg. Danijel Kresovic ist in Berlin kein Unbekannter. Neben Spitzenköchen wie Marco Müller, Michael Kempf, Stefan Hartmann und anderen zählte er zu den ganz frühen Vertretern eines neuen Berliner Küchenstils, der sich in Berlin entwickelte, bevor die Hauptstadt zum Mekka für Gourmets wurde. So zählt der heute 50-Jährige zu den großen kulinarischen Vordenkern Berlins.

[www.soda-zitron.de](http://www.soda-zitron.de)

## 10 Jahre Bite Club von Miranda Zahedieh

Erklären muss man Foodies den Bite Club längst nicht mehr. Vor zehn Jahren war das noch anders: Street Food bot eine schnelle und unkomplizierte Art, satt zu werden. Mehr nicht. Damals wie heute gibt es gute und weniger gute Anbieter, aber auch echte Kochtalente, die sich noch kein eigenes Lokal leisten können oder zunächst ganz unkompliziert ihr Konzept testen wollen. Diesen Köch\*innen bietet Miranda Zahedieh





© Kenneth Scott

nun seit zehn Jahren mit dem Bite Club eine Bühne. Zum Jubiläum gibt es drei Special-Ausgaben der legendären Street-Food-Party, die mit kulinarischen Rückblicken und spannenden Ausblicken sowie feinsten musikalischen Gästen zum Feiern einladen.

Am 19. Mai 2023 starten die Jubiläums-Feierlichkeiten in der Arena Berlin, der Heimat des Bite Club. Bei diesem Auftakt sind viele bekannte Größen dabei wie Butter Bronson, Mama Shabz und Gimme Gelato, aber auch noch junge Anbieter wie Jian Bing Town und Afro Pot, die erst seit wenigen Jahren die Berliner Kulinarik bereichern. Die offizielle Birthday Edition wird am 14. Juli gefeiert.

[www.instagram.com/biteclubberlin/](https://www.instagram.com/biteclubberlin/)

## KochCup-Wettbewerb zur Fußball-Europameisterschaft 2024 gestartet

Azubis in Küchenberufen kreieren umweltfreundliche Gerichte

Wie lässt sich die Begeisterung für Fußball mit dem Bewusstsein für moderne, sportgerechte Ernährung verbinden? Der Wettbewerb „KochCup – Dein nachhaltiges Rezept zur Europameisterschaft“ setzt auf die Kreativität von Auszubildenden in Küchenberufen und ruft sie dazu auf, bis zum 31. Juli 2023 Rezepte für gesunde, leckere und umweltfreundliche Gerichte zu entwickeln



und einzureichen. Schirmherr ist Anton Schmaus, Chefkoch der deutschen Nationalmannschaft. Der Wettbewerb ist ein Projekt anlässlich der Fußball-Europameisterschaft der Herren 2024 (EURO 2024) und spannt den Bogen zwischen Umwelt, Sport und Gastronomie. Die Finalist\*innen können ihre Rezepte im Rahmen der EURO 2024 einen Monat lang einem großen Publikum präsentieren. Das Projekt wird vom Bundesumweltministerium (BMUV) mit rund 600.000 Euro gefördert.

Im KochCup können Auszubildende in Küchenberufen ihr kreatives Können im Rahmen der EURO 2024 ins Licht der Öffentlichkeit rücken und so Gästen und Profis Lust auf schmackhafte Gerichte machen, die gleichzeitig umweltfreundlich und gesund sind. Die besten Einreichungen aus Vorrunden und Finale werden ausgezeichnet und auf der Projektwebsite, in den Medien und auf Social Media vorgestellt. Die Finalist\*innen können ihre Rezepte vom 14. Juni bis zum 14. Juli 2024 im



Rahmen der EURO 2024 einem großen Publikum präsentieren. Zudem können die auszubildenden Restaurants ihren Gästen zur EURO 2024 die neuen Kreationen anbieten. Wer mitmachen will, kann ein nachhaltiges Rezept bis zum 31. Juli 2023 online auf

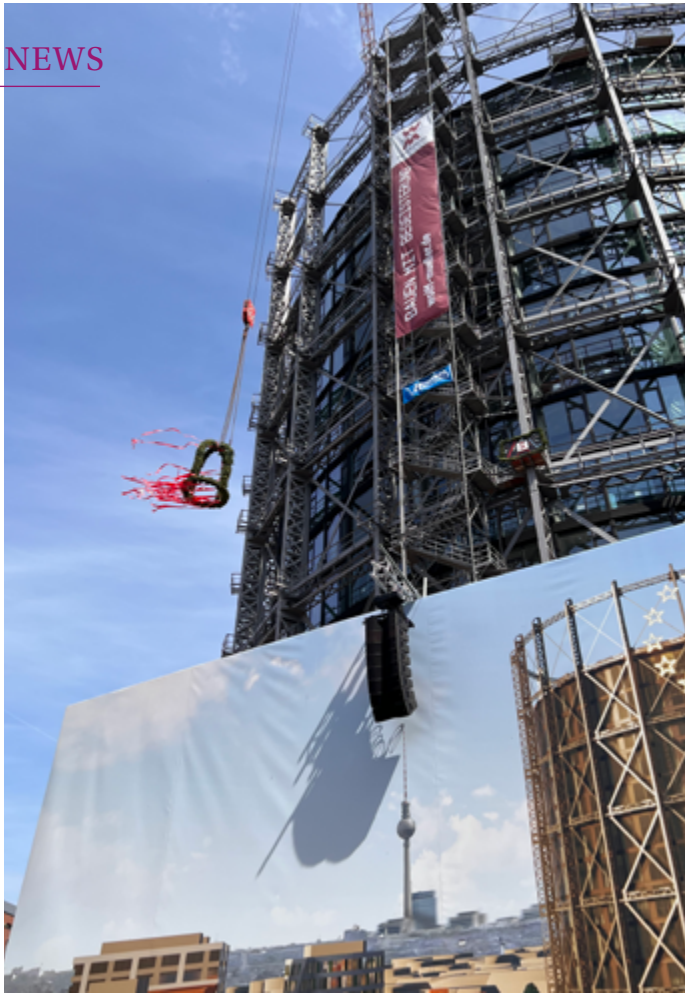
[www.kochcup.de](https://www.kochcup.de) einreichen – alleine oder in Zweier-Teams.

## Berliner „Einstein“-Stammhaus: Restaurant zieht ins Europa-Viertel

Auf dem Weg zur Nummer Eins für gehobene internationale Küche: Das legendäre Café Einstein-Stammhaus ist von der derzeit renovierten Villa in der Kurfürstenstraße umgezogen ins Europaviertel/Europacity am Hauptbahnhof und heißt jetzt PHP Restaurant, nach dem Namen des Inhabers Philipp Hasse-Pratje. PHP serviert in einem Ambiente von exklusivem Industriedesign gehobene internationale Küche und wunderbare Frühstücksvariationen – auf Wunsch auch glutenfrei. Auch mediterrane Genuss-Liebhaber kommen auf ihre Kosten und Liebhaber der vegetarischen / veganen Küche. Wochentags wird auch ein Business-Lunch angeboten.

[php-berlin.com/](https://php-berlin.com/)





© DEHOGA Berlin

## Gasometer Richtfest Berlin-Schöneberg

Am 5. Mai 2023 wurde der Gasometer feierlich mit einem Richtfest der Öffentlichkeit präsentiert. Zahlreich sind die Gäste, darunter der Regierende Bürgermeister Kai Wegner, der seine erste Rede zu einem Richtfest hielt und Franziska Giffey, erschienen. Nachdem offiziellen Auftakt, gab es die Möglichkeit mit geführten Touren sich den Gasometer von innen anzuschauen. Ab dem 1. Juni 2024 geht's los mit dieser tollen Eventlocation. Das Besondere ist, dass die Aussichtsetage auch für die Berliner\*innen zugänglich sein wird und so ein Rundum-Blick genossen werden kann.

[euref.de/](https://euref.de/)

## Dreh-Restaurant Sphere auf dem Fernsehturm

Einmal rum pro Stunde oder zweimal? Das ist die Schlüsselfrage für den Betrieb des Restaurants auf dem Berliner Fernsehturm. Und sie wird klar beantwortet: Zweimal. Früher drehte es

sich langsamer, wissen alteingesessene Gäste, da zog das Stadtpanorama eher unmerklich vorbei – heute rotierte die ganze Chose schon sehr deutlich, und wer Handy oder Geldbörse an die falsche Stelle legt, sieht es zügig entschwinden. Immerhin kann so, wer nur Kaffee und Kuchen bestellt, Berlin innerhalb einer Stunde gleich doppelt betrachten. Das ist angesichts der zügigen Veränderung der Stadt

selbst für Eingeborene attraktiv. Und darum geht es dem neuen Team um Betriebsleiterin Katja Schäcke in erster Linie: Sie will die Berliner zum Wiederholungsbesuch animieren und dafür den bislang mäßigen Ruf des Restaurants verbessern. Dazu hat sie einen neuen Küchenchef eingestellt, dessen beruf-

liche Erfahrungen zum Objekt passen: Clemens Kriegerowski ist ein Grenzgänger zwischen Catering und Fine Dining, der edel kann, aber nicht den Überblick verliert, wenn 200 Gäste Hunger haben.

von Bernd Matthies, Tagesspiegel

[tv-turm.de/restaurant/](https://tv-turm.de/restaurant/)

## Dr. Mario Tobias neuer CEO der Messe Berlin



© Messe Berlin

Ab 1. September 2023 wird Dr. Tobias gemeinsam mit Geschäftsführer Dirk Hoffmann die Unternehmensgruppe Messe Berlin mit ihren acht Tochtergesellschaften und neun internationalen Beteiligungen am Standort Berlin führen. Hoffmann ist seit 2015 als CFO bei der Unternehmensgruppe und führt diese bis zum Einstieg von Dr. Tobias kommissarisch. Dr. Mario Tobias kommt von der Industrie- und Handelskammer Potsdam, deren Hauptgeschäftsführer er seit 2014 ist.



© Tagesspiegel

Clemens Kriegerowski ist der neue Küchenchef im Dreh-Restaurant Sphere auf dem Fernsehturm



# DAS BERLINER KULT-THEATER



**prime  
time  
theater**

präsentiert



## GIRLS just wanna FÖHN



**GUTES WEDDING  
SCHLECHTES WEDDING**



**Jetzt Tickets kaufen!**  
[primetimetheater.de](http://primetimetheater.de)

**PANDEMIEGERECHT  
ZERTIFIZIERTE  
LÜFTUNG**  
\*\*\* IM GANZEN THEATER \*\*\*

FÜR  
**8-80+**  
freigegeben

DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!

**BORSIG**

**Prd Bank** Berlin-Brandenburg eG

**STADT UND LAND** Zimmer, Kiche, Bad, Berlin

**SPIELBANK BERLIN**

**R.B.D.** Rhetorisch-Berater DRUCKEREI

**RAZ Verlag** EINFACH MEHR DAVON

**Sachverständigen Zentrum** Berlin - Brandenburg

gefördert durch  
Einladung des Bundespräsidenten  
zur Kultur und Politik

**NEU  
START  
KULTUR**

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



## FRIEDA Das Lokalmagazin für Friedenau und Umgebung

zweimonatlich –  
6 Ausgaben jährlich

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



## TOP Magazin Hamburg Das Magazin der Metropolregion

vierteljährlich –  
4 Ausgaben jährlich

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



## MBZ Magazin für die Berliner Zahnärzteschaft

monatlich –  
10 Ausgaben jährlich

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



## VolleyMAX Hallenheft der BR Volleys

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

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

**Jetzt  
Mediadaten  
anfordern!**

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

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

## Deutsche Hotelklassifizierung



### Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class*

Mercure Hotel Moa Berlin

★★★ *Komfort Garni*

Hotel B!rGiT

★★★ + *Standard Superior Garni*

Ibis Hotel Berlin Spandau



Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Acom Hotel Berlin City Süd
- Acom Hotel Berlin Kurfürstendamm
- B&B Berlin Hotel City West
- Bett & Buch Hotel
- Cancun Kreuzberg

- Gaststätte Zum Paddenwirt
- Hako Ramen Kreuzberg
- Hugo & Notte
- Restaurant Grandbar
- Ristorante Brescia

- Salsabil
- Shikgoo
- Tante Käthe
- Xantener Eck
- pars Restaurant & Pralinen

### ► Betriebsjubiläen im Juni 2023

- 21 Gramm 5 Jahre ■ Art Café Osbili 5 Jahre ■ BOHO Space UG (haftungsbeschränkt) 5 Jahre ■ Call a Pizza Spandau Nord 5 Jahre ■ Malzküche 5 Jahre
- Ibis Berlin Kurfürstendamm 10 Jahre ■ Ibis Budget Berlin Kurfürstendamm 10 Jahre ■ Hopfingerbräu im Palais 15 Jahre ■ Hotel 26 20 Jahre ■ Neues Ufer 20 Jahre ■ Hotel Seifert 25 Jahre ■ Restaurant Bar Centrale 30 Jahre ■ Sana Catering Service GmbH 30 Jahre ■ Café Einstein Stammhaus 45 Jahre

### ► Mitgliedschaftsjubiläen im Juni 2023

- Bit Stop 5 Jahre ■ Café La Mouche 5 Jahre ■ Malzküche 5 Jahre ■ Villa Schützenhof Spandau 5 Jahre ■ Brot und Schokolade 10 Jahre ■ Hotel Prens 10 Jahre ■ Ibis Berlin Kurfürstendamm 10 Jahre ■ Ibis Budget Berlin Kurfürstendamm 10 Jahre
- Restaurant Nante-Eck 10 Jahre ■ Hopfingerbräu im Palais 15 Jahre ■ Hotel-Apartmenthaus Zarenhof Prenzlauer Berg 15 Jahre ■ D&B Dienstleistung & Bildung gGmbH 20 Jahre ■ Fugger-Imbiss 20 Jahre ■ Steakhaus Restaurant Las Malvinas 20 Jahre ■ Hotel Seifert 25 Jahre ■ Keyser Soze 25 Jahre ■ A&O Berlin Kolumbus 30 Jahre ■ Apart Hotel Obergfell Berlin 30 Jahre ■ Pension Purwins 30 Jahre

## DEHOGABERLIN **Wichtige Termine für Mitglieder**

Montag, 5. Juni 2023	Gastro Business Club	HABEL am Reichstag
30. Juni bis 1. Juli 2023	Präsidenten-Cup	Golf Resort Semlin
Dienstag, 11. Juli 2023	YoungStars BB, Karierretag	Hotelfachschule Berlin
Montag, 28. August 2023	Sommerfest mit <i>visitBerlin</i> und <i>visitBerlin</i> Partnerhotels e.V.	Spindler & Klatt
Montag, 11. September 2023	14. Golf-Trophy	Golfclub Stolper Heide





65-jähriges  
Betriebs-  
jubiläum

Das Hotel Berlin, Berlin am Lützowplatz

## Mehr Berlin geht nicht!

Es ist dem Hotel Berlin, Berlin nicht anzusehen, dass es in diesem Jahr 65. Geburtstag feiert. „Frech, anders, frisch, neugierig und mitten im Herzen Berlins – am Puls der Hauptstadt!“ charakterisiert sich das 4-Sterne-Haus am Lützowplatz. Jedes seiner neu designten 500 Zimmer (insgesamt hat das Haus 701 Zimmer) erzählt Berliner Geschichte und Geschichten. Dahinter steht die große Leidenschaft für lokales Storytelling. Die umfassende Renovierung startete 2019 und wurde im Herbst 2022 abgeschlossen. Bereits im Gründungsjahr 1958 wurde das Hotel Berlin, Berlin Mitglied im DEHOGA Berlin. „Der Verband ist für uns ein Sprachrohr der Branche mit einer Strahlkraft an Themen, die uns jeden Tag bewegen und positionieren. Aktuell betrifft das sowohl die Generierung von Fachkräften und die Berufsfelder in der Hotellerie als auch die Kennzeichnung und Weiterentwicklung unserer Werte als Gastgeber“, erklärt Björn Gollan, Director of Sales des Hotel



Jan Henningsen (General Manager) nahm die Urkunde von Gerrit Buchhorn entgegen

Berlin, Berlin, der darauf verweist, dass die Rahmenbedingungen und Parameter des Verbandes einen Mehrwert für das Hotel bringen. „Das partnerschaftliche Miteinander für unsere Haus mit seiner 65-jährigen Tradition am Standort Berlin ist für uns stets gegeben. Der Austausch auf Augenhöhe in dieser schwierigen Zeit ist wichtiger denn je“, so Björn Gollan.

Das Hotel Berlin, Berlin verfügt über 4.000 Quadratmeter Konferenzfläche in 46 Tagungsräumen, darunter einen 540 Quadratmeter großen Ballsaal. Neu eröffnet wurde das Restaurant „Lütze“, das für ganz besondere Berliner Nächte sorgt. Der Mittwoch wird hier zum „Sprittwoch“: Ausgeschenkt werden die Erzeugnisse lokaler Destillieren. An jedem Donnerstag stellt das „Lütze“ die

Erzeugnisse einer anderen lokalen Brauerei vor. Die Biere der Brauereien des jeweiligen Monats werden dann den ganzen Monat angeboten.

[www.hotel-berlin.de](http://www.hotel-berlin.de); [www.luetze-berlin.de](http://www.luetze-berlin.de)

Der China Club Berlin

## Ein exklusives Refugium

Seit 20  
Jahren im  
Verband

Er gehört zu den besten Business-Clubs Deutschlands und sein exklusiver fernöstlicher Stil im eindrucksvollen Mix von alter und neuzeitlicher Kunst (Ausstattung: Anne Maria Jagdfeld) füllte bei der Eröffnung im Jahr 2002 die Seiten von Design- und Architekturzeitschriften: der China Club Berlin im Adlon Palais am Brandenburger Tor. „Für unsere Mitglieder ist es ein exklusiver Rückzugsort“, versichert Florian Hettler, Chief Executive Officer des Treffpunkts der wirtschaftlichen, politischen, kulturellen und gesellschaftlichen Elite der Stadt und Gästen aus aller Welt. Sie alle schätzen die Atmosphäre auf drei Etagen und vor allem die Diskretion. Hier gibt es viel Raum für vertrauliche Gespräche und Privates, selbst die Namen der Mitglieder unterliegen der Verschwie-

genheit, „ein safe place“, so Manager Hettler. Zudem ist der Member-Club berühmt für seine auserlesene chinesische und italienische Kochkunst.

Im Herbst 2019 hat Florian Hettler die Geschäftsführung des Clubs übernommen. Schon nach ein paar Wochen schlug die Pandemie mit ganzer Wucht zu. „Das habe ich sehr schnell bemerkt, wie nützlich für all diese vielen, bis dahin ungekannten

Probleme der DEHOGA Berlin war. Jederzeit bestand die Möglichkeit, Rücksprache über aktuelle Entwicklungen und über das präferierte Vorgehen zu halten. Doch auch jetzt, da wir zu gewohnter Normalität zurückgekehrt sind, sind die Branchen-Informationen für meine Arbeit wichtig“, erklärt der Chief Executive Officer. Seit 20 Jahren ist der China Club Berlin Mitglied des Verbandes.

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



Übergabe durch Bernhard Moser an Florian Hettler

# DEHOGA-ALLRECHT Rechtsschutz

Ab 1. Januar 2024

Betriebliche Rechtsschutzversicherung exklusiv für Mitgliedsunternehmen

DEHOGA Berlin versichert mit den ALLRECHT Rechtsschutzversicherungen seine Mitgliedsunternehmen mit einer umfassenden betrieblichen Rechtsschutzabsicherung, die auch den erweiterten Straf-Rechtsschutz bei Vorwurf der vorsätzlichen Begehung eines Vergehens beinhaltet.

Der Mitgliedsbeitrag erhöht sich für diesen exklusiven Versicherungsschutz um 69 Euro pro Jahr und Betrieb.

## Wen schützt eine betriebliche ALLRECHT Rechtsschutzversicherung?

- das Mitgliedsunternehmen
- die Beschäftigten des Mitgliedsunternehmens in Ausübung ihrer Tätigkeit für das Unternehmen

## Versicherte Leistungen im betrieblichen Bereich

- Schadenersatz-Rechtsschutz mit Durchsetzung von Unterlassungsansprüchen bei Schädigung der Online-Reputation
- Arbeits-Rechtsschutz als Arbeitgeber
- Antidiskriminierungs-Rechtsschutz als Arbeitgeber
- Steuer-Rechtsschutz
- Sozial-Rechtsschutz
- Verwaltungs-Rechtsschutz vor deutschen Gerichten
- Disziplinar- und Standes-Rechtsschutz
- Straf-Rechtsschutz
- Ordnungswidrigkeiten-Rechtsschutz
- Daten-Rechtsschutz

## Wen schützt der erweiterte Straf-Rechtsschutz?

- das Mitgliedsunternehmen
- die gesetzlichen Vertreter und Aufsichtsorgane des Mitgliedsunternehmens
- freie Mitarbeiter, Mitarbeiter von Fremdfirmen und Zeitarbeitskräften

## Versicherte Leistungen im erweitertem Straf-Rechtsschutz

- erweiterter Straf-Rechtsschutz
- Ordnungswidrigkeiten-Rechtsschutz
- Disziplinar- und Standes-Rechtsschutz
- Verwaltungs-Rechtsschutz für notwendige Verteidigung in einem versicherten Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren (Beistand im Verwaltungsrecht)
- Firmenstellungnahme durch einen Rechtsanwalt
- erweiterter Zeugenbeistand durch einen Rechtsanwalt

## Extras für Mitgliedsunternehmen

- telefonische Rechtsberatung JuraFon
- Service Musterverträge
- Service Online-Rechtsberatung
- Forderungsmanagement-Service
- Wirtschaftsauskunfts-Service

## Selbstbeteiligung

- 300 Euro Selbstbeteiligung
- Reduzierung auf 150 Euro bei Wahl eines Empfehlungsanwalts
- Wegfall der Selbstbeteiligung bei vorgelagerter Mediation

## Zusätzlich versicherbare Bereiche

- Verkehrs-Rechtsschutz
- Haus- und Wohnungs-Rechtsschutz für alle Gewerbeimmobilien



# Höhere Entgelte im Berliner Gastgewerbe

Seit über einem Jahr arbeiten die Tarifkommissionen an einem neuen und modernen Manteltarifvertrag für das Hotel- und Gastgewerbe. Ziel war und ist es, die Branche durch das neue Tarifwerk für Beschäftigte noch attraktiver zu machen.

Die Verhandlungskommissionen des Hotel- und Gastronomieverbandes Berlin e. V. (DEHOGA Berlin) und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) einigten sich sowohl auf den Abschluss eines neuen Mantel- als auch auf einen neuen Entgelttarifvertrag für die Branche.

Danach erhöhen sich die monatlichen Tarifentgelte für die Beschäftigten in tarifgebundenen Betrieben ab dem 1. Juli 2023 in allen Bewertungsgruppen um 175 € (entspricht beim Ecklohn 7 Prozent). Ab dem 1. Januar 2024 tritt dann der neue Manteltarifvertrag in Kraft. Mit Wirkung des 1. Juli 2024 erhöhen sich die monatlichen Tarifentgelte in einer zweiten Stufe nochmals um 175 €.

Der neue Manteltarifvertrag beinhaltet u. a. ein 13. Monatsgehalt (wird in mehreren Schritten bis 2027 erreicht, abhängig von der Betriebszugehörigkeit), bessere Urlaubstage- und Urlaubsgeld- Konditionen, höhere Feiertagszuschläge (50 Prozent), bessere Nachtzuschläge-Konditionen und einen Ausbilderbonus.

Die monatlichen Ausbildungsvergütungen erhöhen sich ab dem 1. Februar 2024 um jeweils 100 € pro Ausbildungsjahr und betragen 1.000 € für das erste Ausbildungsjahr, 1.150 € für das zweite Ausbildungsjahr und 1.250 € für das dritte Ausbildungsjahr.

Der Tarifvertrag hat eine Laufzeit von insgesamt 24 Monaten bis zum 30. Juni 2025.

Damit haben beide Tarifparteien eine weitere Entwicklung der Vergütungen erreichen können und die Tarifautonomie gestärkt.



Entgelttabelle

Bewertungsgruppen	ab 1. Juli 2023		ab 1. Juli 2024	
	Monat in Euro	Stunde in Euro	Monat in Euro	Stunde in Euro
2*	unbesetzt			
3	2.270 €	13,79 €	2.445 €	14,85 €
4	2.356 €	14,31 €	2.531 €	15,37 €
5.1	2.585 €	15,70 €	2.760 €	16,76 €
5.2	2.679 €	16,27 €	2.854 €	17,33 €
6	2.823 €	17,14 €	2.998 €	18,21 €
7	2.964 €	18,00 €	3.139 €	19,06 €
8	3.219 €	19,55 €	3.394 €	20,61 €
9	3.416 €	20,74 €	3.591 €	21,81 €
10	freie Vereinbarung**			

\* Alle Beschäftigten, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses Tarifvertrages in der Bewertungsgruppe 2 eingruppiert sind, werden zum 1. Juli 2023 automatisch in die Bewertungsgruppe 3 umgruppiert. Die Bewertungsgruppe 2 entfällt ab diesem Zeitpunkt.

\*\* Das Entgelt der Bewertungsgruppe 10 muss mindestens 200 € über dem Entgelt der Bewertungsgruppe 9 liegen.

Bisher gezahlte, anrechenbare übertarifliche Zulagen können auf vorstehende Entgelte angerechnet werden.

Falls im Zeitraum vom 1. Juli 2023 bis zum 30. Juni 2025 der Abstand zwischen dem gesetzlichen Mindestlohn (Bund) und dem Bruttostundenentgelt in der Tarifgruppe 3 den Betrag von 0,50 € unterschreiten sollte, erhöht sich das Bruttostundenentgelt in dieser Tarifgruppe zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses gesetzlichen Mindestlohns auf einen Betrag, der diesen gesetzlichen Mindestlohn

dann um 0,50 € übersteigt. Die sich aus diesem Bruttostundenentgelt ergebende Monatsvergütung erhöht sich ebenfalls entsprechend. Eine Anrechnung von Zulagen findet in diesem Fall nicht statt.

## Ausbildungsvergütungen

Die Ausbildungsvergütungen betragen: **ab 1. Februar 2024**

im 1. Ausbildungsjahr	1000 €
im 2. Ausbildungsjahr	1150 €
im 3. Ausbildungsjahr	1250 €

# MAXIMALER GESCHMACK ZERO ZUCKER



**HEUTE SCHON  
ERFRISCHT?**