

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Offen
und warten:
*Der schwere Kampf
der Hotellerie*

DEHOGA
Berlin:
*Mitgliederstimmen
aus der Gastronomie*

Insolvenz:
*Letzter Ausweg
oder reelle Chance?*

WIR LIEFERN BEGEISTERUNG

Jetzt auch digital: Auf unserer neuen Plattform erleben Sie unsere Messe überraschend neu und anders! Es erwarten Sie tolle Produkte, eine Messe „in a box“, spannenden Storys und vieles mehr. Sie wollen dabei sein? Besuchen Sie uns auf www.chefsinspiration.de.

**Sie wollen nichts verpassen? Dann folgen Sie uns auf Instagram:
[chefsinspiration.official](https://www.instagram.com/chefsinspiration.official)**





AKTUELL

Editorial: Veröffentlichungen von uralten Hygiene-Kontrollberichten und Vermieter ohne Mitgefühl **4**

Offen und warten: Zwischen Selbstausschöpfung und Überlebenswillen **5**

Sehr langsame Entspannung: Die zehn Berliner Motel One Hotels **8**

WIR IN BERLIN

Mitgliederstimmen aus der Gastronomie **10**

Damoklesschwert Insolvenz: Letzter Ausweg oder reelle Chance? **12**

visitBerlin:
Wie die Berliner MICE-Branche der Herausforderung begegnet **14**

Fairmas:
Die Halbierung von Erfolg **16**

Hotelsterne auf Google nur bei gültiger Deutscher Hotelklassifizierung **21**

SOCIAL MEDIA **20**

DEHOGA BERLIN-PARTNER

ProfiMiet:
Neue Herausforderungen für eine gesamte Branche **22**

hotelkit: Digitales Hygienekonzept **24**

Terra Naturkosthandel:
Bio bewirbt besser **25**

KraftCom: Kontaktlos sicher! **26**

Alba:
Gemeinsam für einen erfolgreichen Neustart **27**

NEWS **28**

MITGLIEDER

Jubiläen im August und September, Neue Mitglieder **32**

Café Petit Pâté **33**

RECHT & RAT

Infektionsschutzverordnung: Das Wichtigste im Überblick **34**

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Mayer, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)

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

Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: Peggy Mayer

Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2020

Veröffentlichungen von uralten Hygiene-Kontrollberichten und Vermieter ohne Mitgefühl

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

unsere Branche befindet sich gegenwärtig in der schlimmsten Krise aller Zeiten und kämpft um das wirtschaftliche Überleben!

Mitten in dieser fürchterlichen Situation informierten Mitglieder aus Charlottenburg-Wilmersdorf und Mitte den Verband, dass die Veterinär- und Lebensmittelaufsicht der Bezirke planen, Kontrollberichte aus gastronomischen Betrieben weiterzugeben (soweit ersichtlich an „topf secret“). Diese Berichte entstanden – und das ist kein Schreibfehler – in den Jahren 2017 und 2018! Die Ergebnisse der Nachkontrollen bleiben im Schreibtisch, da diese keine Mängel beinhalten. Ernsthaftige und rechtskonforme Transparenz geht anders. Unsere klare Position haben wir den Bezirksämtern übermittelt und haben diesbezüglich auch mit Justizsenator Behrendt darüber gesprochen. In der Maiausgabe von hogaAKTIV hat unser Mitglied und stellvertretende Schatzmeister Jens Strobl, der seit 20 Jahren das Jugendhotel the berlincity (170 Betten) betreibt, seine Situation emotional bewegend geschildert. Vorrangig checken hier Jugendgruppen, Klassenfahrten, Studenten und internationale Gruppen ein. Heißt im Klartext: Das Haus steht seit März leer. Vermieter ist die landeseigene Stadt und Land Wohnbauten GmbH. Jens Strobl bat seinen Vermieter (also das Land Berlin) um einen Mieterlass. Doch die Manager des landeseigenen Betriebes schweigen. Auch Briefe an die Senatorinnen Pop (Wirtschaft) und Lompscher (Stadtentwicklung, mittlerweile zurückgetreten) führten nicht zu einer Verbesserung der Situation für Herrn Strobl – es gibt nach wie vor keinen Nachlass, die Mieten werden weiterhin nur gestundet und sollen nachgezahlt werden – Hilfe geht anders! Eine vollkommen inakzeptable Vorgehensweise! Inzwischen ging dieser Fall durch die hauptstädtische Presse, gerade auch, weil sich der Regierende Bürgermeister Michael Müller für eine Mietsenkung beim Kaufhausriesen Karstadt stark gemacht und auch teilweise Erfolg hatte – hier wird also mit zweierlei Maß gemessen.

In beiden Fällen werden wir als Verband auch rechtliche Schritte gehen, um die Interessen unserer Mitglieder offensiv durchzusetzen. Niemand ist mit seinen Problemen allein. Dafür stehen wir als starker Verband!

Auf Einladung des Regierenden Bürgermeisters Michael Müller nahmen am 18. August 2020 unser Präsident Christian Andresen und ich an der Senatssitzung zum Thema Einhaltung der Infektionsschutzverordnung teil. Dem DEHOGA Berlin und der gesamten Branche wurde vorgeworfen, die Vorschriften nicht einzuhalten, speziell die Registrierungspflicht bei den Gästen im Innenraum der Gastronomiebetriebe. Vom DEHOGA Berlin wurde verlangt, sich mehr um die Einhaltung der Pflichten unserer Branche zu kümmern.

Wir machten ausdrücklich darauf aufmerksam, dass der DEHOGA Berlin keine Aufsichtsbehörde ist und auch nicht in der Lage ist, Aufgaben des Berliner Senates zu übernehmen! Wir haben in den vergangenen Wochen immer wieder darauf hingewiesen, in allen Medien, dass sowohl die Unternehmer aber auch die Gäste (Berliner und Touristen) sich an die Vorschriften (Gästeregistrierung, Mund-/Nasenschutz und Abstandsregeln) halten müssen. Die Ordnungsämter und Polizei müssen aber auch präsent sein – und zwar auf „Augenhöhe“, nicht gleich mit der „Bußgeldkeule“! Oft reicht es aus, auf ein Fehlverhalten hinzuweisen. Diese staatliche Aufgabe kann der DEHOGA Berlin vor Ort nicht leisten.

Bei Nichtbefolgung der Vorschriften wird es zu keinen weiteren Lockerungen kommen – dies wurde uns klar signalisiert und würde uns allen schaden: Ihnen als Unternehmer, uns Berliner als Gäste und den Touristen, die hoffentlich bald wieder in unsere tolle Stadt kommen!



© DEHOGA Berlin

*Ihr Thomas Lengfelder
Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin*

Offen und warten

Zwischen Selbstausbeutung und Überlebenswillen –
der schwere Kampf der Hoteliers

Seit Ende Mai 2020 dürfen die Hotels und Pensionen unter besonderen Hygieneauflagen wieder Privatreisende empfangen. Welche Erfahrungen sammelten Berliner Gastgeber? Wie zeigt sich die wirtschaftliche Situation? Wie reagieren die Gäste? Wir sprachen mit Berliner Hoteliers.

Weit weg vom Normalzustand

Die Brandmeldeanlage im 4-Sterne-Haus an der Nürnberger Straße war der Grund, dass das Ellington Hotel nach dem verkündeten Lockdown nicht schloss. Wenn schon immer jemand im Haus sein muss, dann können die Türen auch für Gäste offen bleiben. Die kamen spärlich, an den meisten Tagen konnte man sie an einer Hand abzählen. Umso größer war die Erwartungshaltung nach den verkündeten Lockerungsmaßnahmen. Doch die Realität zeigte ziemlich schnell, dass die Prognosen der Pessimisten noch übertroffen wurden. „Wir starteten mit einer Auslastung von um die 20 Prozent und noch immer ist die Lage katastrophal“, berichtet Tina Brack, Geschäftsführende Direktorin des vielfach ausgezeichneten Hauses. Das Öffnen des Sommergartens während der Pfingsttage war ein Versuchsballon, der nicht in den Himmel stieg. Noch immer ist das Restaurant DUKE geschlossen, da die geltenden Abstandsregeln ein wirtschaftlich-sinnvolles Betreiben ausschließen. „Uns fehlen natürlich die Veranstaltungen“, betont die Hotelchefin, schließlich hat sich das Ellington mit vielen eigenen musikalischen und kulinarischen Formaten (Jazzbrunch, Lesungen, Artnights, szenischen Stadtführungen ...) bei Berlinern und Gästen der Stadt gleichermaßen einen Namen gemacht. Was tun? „Gerade haben wir beschlossen, am 31. Juli unseren Sommergarten und die Bar mit einem kleinen Angebot wieder zu öffnen, um zu signalisieren, dass dieses Haus noch lebt“, kündigt Tina Brack



Tina Brack, Geschäftsführende Direktorin Ellington Hotel

bei unserem Gespräch Ende Juli an. Bei den Veranstaltungen setzt das Haus nun auf kleine Formate (die genauso viel Aufwand erfordern wie große) sowie Videokonferenzen und lernt notgedrungen, sich über kleine Erfolge – wie 82 Gäste zum Abendessen während der Aktion „Erlebe deine Stadt“ – zu freuen. „Das ist alles fernab des Normalzustandes“, konstatiert die Powerfrau, die genau wie ihre 110 Mitarbeiter*innen noch immer in Kurzarbeit ist. „Die Abstandsregeln sind dabei das größte Problem.“ So bietet der Saal des 4-Sterne-Hauses normalerweise 340 Gästen Platz – mit den geltenden Abstandsregeln sind es gerade einmal 120. Und niemand weiß, wann sich die Situation ändern wird ... Diesen Zustand der Ungewissheit spürt Tina Brack auch in ihrem Team. „Es geht ans Eingemachte“, erlebt sie. Die ersten Kündigungen liegen auf ihrem Tisch, denn eine Branche, die als krisensicher und belastbar galt, verwandelte Corona ins Gegenteil. Die Hoteldirektorin erlebte, dass ihr in den akuten Krisenzeiten vor allem der Austausch mit den Kolleg*innen in der ERFA-Gruppen des DEHOGA Berlin geholfen hat, die Lage zu bewältigen. Die Fülle an Informationen aus den verschiedenen Quellen, die in kurzer Zeit eingeordnet und bewertet werden mussten, war eine bis dahin ungekannte Schwierigkeit. Als hilfreich erwiesen sich dabei auch die Brancheninformationen des DEHOGA Berlin.

Und der Blick in den Herbst? „Es gab jede Menge Stornierungen. Langsam kommen Buchungen und auch Anfragen für Veranstaltungen ins Haus, allerdings liegt das weit unter den Planungszahlen für 2020. Gegenwärtig planen wir im 2-Wochen-Rhythmus, alles andere hat sich als nutzlos erwiesen – aber ich versuche, optimistisch zu bleiben und meine Mitarbeiter*innen zu motivieren“, antwortet Tina Brack.

 www.ellington-hotel.com



Familiärer Rückhalt und totale Selbstaussbeutung

In den turbulenten Zeiten der politischen Wende fassten Otto Hauptmann und Sohn Uwe den mutigen Entschluss, aus dem Gründerzeithaus in der Kastanienallee, das einst Ottos Großvater kaufte, ein Hotel zu machen. Mit Fleiß, Ideenreichtum, Augenmaß für Machbares und Mut für Neues entstand ein gastliches Haus, das durch seine Lage, die Ausstattung und den familiären Service zu einem beliebten Stadthotel wurde, in dem Businessreisende genauso gern einchecken wie Touristen und Künstler. Als Vater Otto sich Stück für Stück aus dem operativen Geschäft zurückzog, stieg Enkel Maximilian Hauptmann – ausgebildeter Hotelfachmann – in das gutgehende Familienunternehmen ein. Spätestens in diesem Moment folgt der Satz, der einer der meistgesagten des Jahres 2020 ist: „Und dann kam Corona.“ Geschlossen wurde das 3-Sterne-Superior-Haus auch in Zeiten des Lockdown nicht, „aber wir hatten Gästezahlen im einstelligen Bereich, viel zu oft gar keine“, berichtet Uwe Hauptmann. Plötzlich musste das Vater-Sohn-Gespinnst alles allein bewältigen: Dienst an der Rezeption, Frühstück, Housekeeping, Wachdienst ... Jobs, die 24 Stunden geleistet werden müssen. „Da zogen wir kurzerhand ins Hotel, Zimmer waren ja frei“, so der Hotelchef. Wirtschaftlich eine Katastrophe, die alles bisher Erlebte überbot. „Als mittelständisches Unternehmen mit rund 20 Mit-



Maximilian und Uwe Hauptmann



© Brigitte Menge

arbeiter*innen erhielten wir keinen Cent Unterstützung“, schildert Uwe Hauptmann. „Einziger Rettungsanker war die Kurzarbeit für unsere Mitarbeiter*innen.“ Eine Art Kompass in diesen schwierigen Zeiten mit nie dagewesenen Situationen waren für die Hauptmänner die Informationen des DEHOGA Berlin – insbesondere der Newsletter –, die halfen, all die praktischen Krisenschritte zu gehen. „Ich habe mehrfach mit Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder telefoniert, der auf meine Fragen immer einen weiterführenden Rat wusste und als ich einmal eine Mail schickte, rief nach 30 Minuten Präsident Christian Andresen zurück – das war nicht nur fachlich wichtig, sondern vermittelte uns auch das Vertrauen, dass es weitergeht“, führt

Uwe Hauptmann in die akuten Krisentage zurück. Und wie überlebte das privat geführte Haus? „Einzig durch den familiären Rückhalt und die totale Selbstaussbeutung“, bekennt Maximilian Hauptmann. „Hätten wir nicht die Familie im Hinterhalt ...“, der 32-Jährige vollendet den Satz nicht. Er weiß aber, wie hoch die inzwischen angehäuften finanziellen Belastungen sind. „Wir werden die nächsten zehn Jahre benötigen, um sie Euro für Euro abzutragen.“ Dabei löst gegenwärtig auch der Blick auf den Buchungsstand bei Vater und Sohn kein Glücksgefühl aus, denn die 30-Prozent-Marke übersteigt der bisher kaum. Auf jede schlechte Corona-Nachricht aus der Hauptstadt folgen umgehend Stornierungen. Vom üblichen touristischen Sommer-Ansturm fehlt in diesem Jahr jede Spur. Hinzu kommt, dass ein immer kürzer werdender Buchungsrythmus Planung nahezu unmöglich macht. Und wie ist die Stimmung? „Aufgeben ist keine Option. Wir wissen, das ist Zweckoptimismus, aber wir haben tolle Mitarbeiter*innen. Gemeinsam werden wir überleben“, weckt Uwe Hauptmann sachte Zuversicht.



Gelebte Gastlichkeit: Das Hotel Kastanienhof in Mitte

www.kastanienhof.berlin



Brigitte Koch, Hotel Tiergarten in Mitte

„Wir haben die ganze Zeit gekämpft“

Das privat geführte Hotel Tiergarten in Alt Moabit wirbt mit dem Slogan „Seit 1986 und noch 100 Jahre“. In diesem Jahr wird diese Aussage auf eine harte Probe gestellt. Dabei sprachen bisher so viele positive Fakten für das 3-Sterne-Haus mit 65 Zimmern: der Gäste-Mix (1/3 Businessgäste, 1/3 Touristen, 1/3 verschiedene Gruppenreisende) garantierte eine Auslastung von rund 90 Prozent, die vielen Stammgäste schätzten die City-Lage genauso wie den freundlich-persönlichen Service. Konstante Investitionen sorgten dafür, dass das Hotel in diesen 34 Jahren in Ausstattung und Technik den Erwartungen der Gäste entsprach. All diese Ergebnisse jahrelanger harter Arbeit hat Corona in nur wenigen Wochen vernichtet oder zumindest in eine wirtschaftlich schwierige Situation gebracht. Der Lockdown mit seinen inflationären Stornierungen brachte für Brigitte Koch ungekannte und ungeahnte Herausforderungen. Die studierte Hotelfachfrau arbeitet seit 2007 im Hotel Tiergarten, das ihr Mann 1986 gründete. 2014 übernahm sie das Haus in Alt Moabit, als ihr Mann aus gesundheitlichen Gründen aus dem Berufsalltag ausschied. „Während des Lockdowns putzten wir das Haus von oben bis unten, strichen Zimmer, legten neue Böden und veränderten den Frühstücksraum“, berichtet Brigitte Koch. „Wir haben immer gekämpft.“ Sie handelte einen Kompromiss aus, als die Betriebsschließungsversicherung nicht zahlen wollte, ging mit Angeboten online, handhabte die Kurzarbeiterregelung für ihre Mitarbeiter*innen (10 Festangestellte, 2 Auszubildende, 1 duale Studentin, 4 Nachtdienste) je nach Arbeitsanfall im Rahmen des Möglichen flexibel, stellte Übernachtungspreise bei eBay ein und entschloss sich für eine Gutschein-Aktion bei ihren Stammgästen. „Hier kamen nicht

nur 15.000 Euro zusammen, sondern viele aufmunternden Worte, die in dieser Situation besonders gut taten“, so Brigitte Koch, die betont, „dass die Krise zeigte, was für ein tolles Team wir sind.“ Für Hilfe und Unterstützung dankt sie der Agentur für Arbeit in Mitte und dem DEHOGA Berlin. Viele der Querdenker-Ideen von Brigitte Koch zur Nutzung von Hotelzimmern sind ungewöhnlich und geeignet, Berufskolleg*innen zu inspirieren: Hotelzimmer als Homeoffice, für akut Wohnungssuchende, für Geflüchtete, für Frauen in Not, als Veranstaltungsort für „Kino for Two“, für Coachingrunden oder Kreativkurse ... Natürlich müssten für die Umsetzung derartiger Projekte die rechtlichen Rahmenbedingungen verändert werden, aber „die letzten Wochen haben uns gezwungen und ermutigt, Dinge neu zu denken. Im Kern geht es darum, nicht nur Geld zu geben. Wir wollen arbeiten.“ Die aktuelle Buchungssituation im Hotel Tiergarten liegt zwischen 40 und 50 Prozent. „Wir brauchen aber 75 Prozent zu normalen Raten, um wirtschaftlich zu arbeiten“, weiß Brigitte Koch. Eine Prognose für den Herbst mag sie nicht geben, auch wenn erste Veranstaltungen wie das Festival of Lights ein Hoffnungsleuchten bringen. Sie selbst hat sich zu einem Schritt entschlossen, der ursprünglich für das Jahr 2023 geplant war: Sie hat das Haus verkauft und möchte neue Wege beschreiten. „Ich gehe Ende Juli und bin traurig, denn ich habe mit viel Herzblut gearbeitet.“ Dennoch ist sie sich sicher, dass ihr Lebenswerk – das ein privat geführtes Hotel bleibt – und das ihres Mannes in guten Händen ist.

von Brigitte Menge

 www.hotel-tiergarten.de

Eine sehr langsame Entspannung der Lage

Die zehn Berliner Motel One Hotels

Antworten auf unsere Fragen erhielten wir aus der Münchner Zentrale von Motel One.

Mit welchen Erwartungen starteten die zehn Berliner Motel-One-Hotels nach dem Lockdown?

Vor der Wiedereröffnung unserer Hotels in Berlin hatten wir keine konkreten Auslastungserwartungen, da die Erholung der Hotellerie nur schwierig einzuschätzen war und Faktoren, wie z.B. die Einschränkungen durch bestimmte Abstands- und Hygienemaßnahmen, die Buchung ebenfalls beeinflussen konnten. In Berlin sehen wir – anders als in anderen Städten – nur eine sehr langsame Entspannung der Lage. Im Juni hatten wir hier eine Auslastung von zirka 18 Prozent, aktuell für den Juli rechnen wir mit etwa 20 Prozent. Das Buchungsverhalten ist dabei auch sehr kurzfristig geworden.

Welche Veränderungen gab und gibt es in den Hotels?


Die größte Veränderung in unseren Häusern ist die umfangreiche Überarbeitung und Anpassung unseres Hygiene-Konzepts. Wir haben eine Task Force ins Leben gerufen, die eine neue Strategie und Maßnahmenpakete entwickelt hat. Dies beinhaltet aber nicht ausschließlich die Auf-

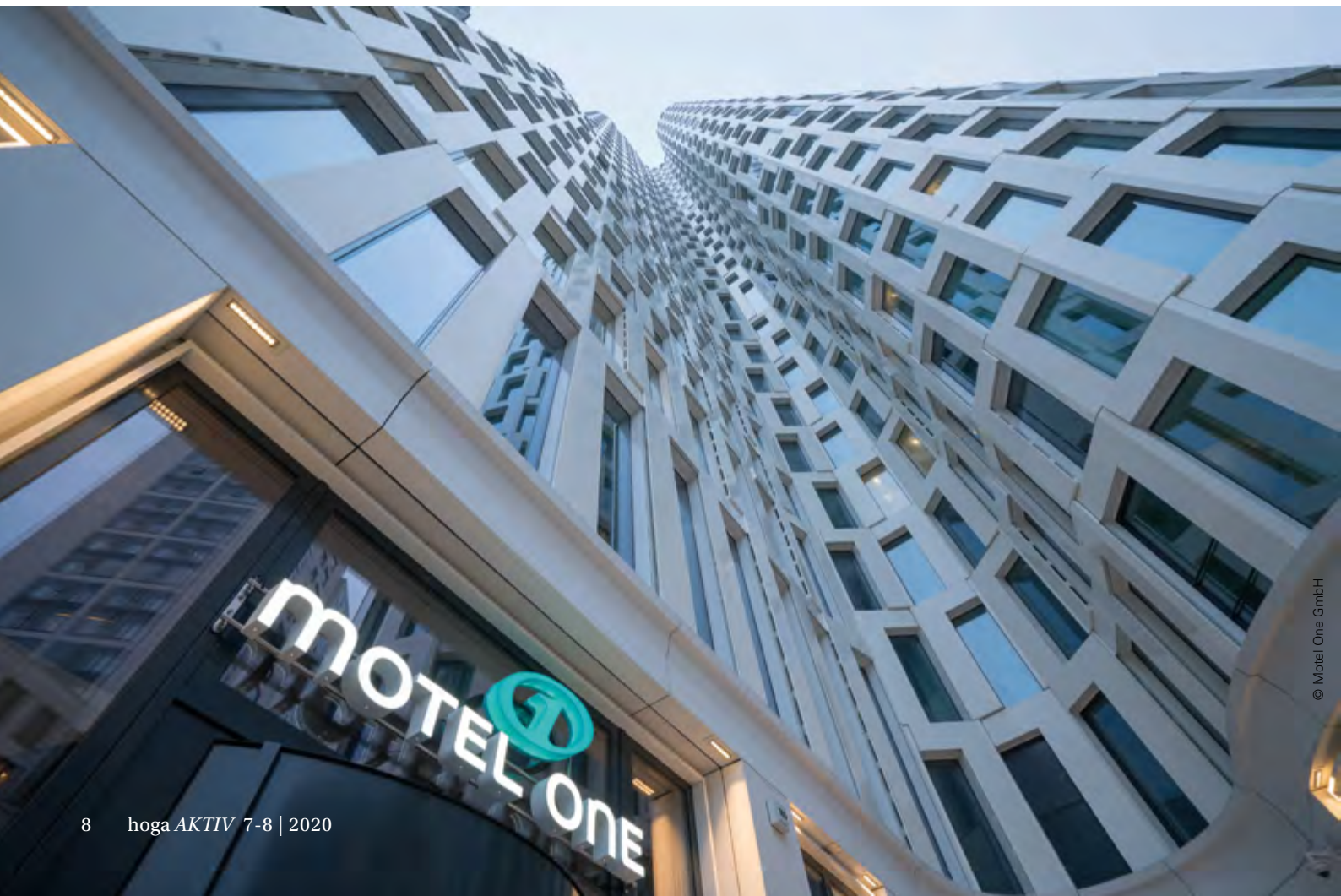
stellung von Desinfektionsspendern, das Tragen von Masken unserer Mitarbeiter*innen sowie Abstandsregelungen, sondern auch eine Anpassung unseres Frühstückskonzeptes sowie neue Regeln auch „hinter den Kulissen“. Da die Anordnungen sich je nach Bundesland unterscheiden, ist hier vor allem der Erklärungsbedarf gegenüber den Gästen sehr wichtig und umfangreich.

Mit welchen Hoffnungen oder Befürchtungen schauen Sie in den Herbst?

Wir hoffen, dass der positive Aufwärtstrend, den wir in vielen Städten bereits feststellen, auch bis in den Herbst spürbar ist. Dies ist natürlich von einigen Faktoren abhängig, wie z.B. dass sich alle im Urlaub an die Regularien halten, damit keine zweite Welle entsteht. So könnten wir den Schwung mitnehmen. Das zusätzliche Geschäftsreisenaufkommen im Herbst sollte sich zudem ebenfalls positiv auf unsere Auslastung auswirken und Berlin als Hauptstadt noch positive Konjunkturprogramme auf den Weg bringen. Wir blicken weiterhin optimistisch in die Zukunft.

von Brigitte Menge

 www.motel-one.com





**Preisvorteil
für Verbands-
mitglieder**

Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

Mitgliederstimmen*

„Der Verband unterstützt leidenschaftlich die vielen Familienbetriebe in der Stadt.“



*Brigantino,
Rheinstraße 53, Steglitz
(u.l.n.r.) Giovanni Tarallo,
Inhaber & Michele Ferrante,
Küchenchef*

„Ich kann anrufen, wann ich will: Immer bekomme ich eine Antwort auf meine Fragen. Grazie mille, DEHOGA Berlin, ihr seid wirklich auch für uns kleine Restaurants da!“

„DEHOGA Berlin setzt sich für seine Mitglieder ein und lässt nicht locker, wie beim Thema Mehrwertsteuersenkung.“



*Lochner Weinwirtschaft,
Eisenacher Straße 86,
Schöneberg
Gerlinde Lochner-Kern
& Andreas Lochner*

„Für uns ist deutlich spürbar, dass der DEHOGA Berlin sich für unsere Interessen einsetzt. In aller Öffentlichkeit und mit den Themen, die wirklich wichtig für uns sind. Die Senkung der Mehrwertsteuer zeigt, dass sich die langjährige intensive Arbeit des DEHOGA Berlin endlich für uns Gastronomen auszahlt. Wir profitieren sehr davon. Danke für das Durchhalte- und Durchsetzungsvermögen!“

*Scottish Pub Loch Ness,
Roonstraße 31A, Lichterfelde
Christian und Silvia Mirus*

*eingefangen von
Martina Schneider &
Nadine Kedzierski



„Top-Leistung, was der DEHOGA Berlin bietet, gerade in der schwierigen Zeit, die wir alle durchzustehen haben. Hier möchte ich auch nicht auf die Unterstützung verzichten.“



„Zu wissen wo ich mich hinwenden kann und dann noch einen Ansprechpartner zu haben, der verbindlich Auskunft geben kann, ist Gold wert. Wir verfügen über einen Veranstaltungsraum, in dem wir Hochzeiten durchführen, und gerade jetzt müssen wir gut informiert sein und alle Regeln und Auflagen berücksichtigen. Mit den Informationen vom DEHOGA Berlin, sei es über die Homepage oder den Newsletter, fühlen wir uns sicher und gut aufgehoben.“

„Das Wichtigste sind die Mitglieder und es kommt auf jeden Einzelnen an.“



„In der Krise stellt man fest auf wen man zählen kann. Der DEHOGA Berlin macht mehr als nur einen guten Job. Die vielen Informationen und Hilfestellungen die wir erhalten haben, als Nicht-Mitglied des DEHOGA Berlin, wissen wir sehr zu schätzen. Wir benötigen auch in Zukunft Unterstützung in dieser Form und haben uns deshalb für die Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin entschieden und können es auch den Kollegen*innen sehr empfehlen.“

DEHOGA Berlin organisiert jährliche Netzwerktreffen und Veranstaltungen



*Restaurant Swadishta,
Lützowstraße 69, Schöneberg
Deepak Patil*



*Restaurant Pecados,
Sonnenallee 127, Neukölln
Mariana Luzardo*

„Als wir unser Restaurant eröffnet haben, hatten wir viele Fragen. Und wir dachten, dass es auch anderen so gehen muss. Wir wollten uns mit anderen Gastronomen vernetzen, denn gemeinsam können wir noch mehr erreichen. Auf organisierten Events durch den DEHOGA Berlin konnten wir uns mit Gleichgesinnten austauschen und sind dankbar dafür.“



*Restaurant Vogelweide,
Bayerische Straße 32,
Wilmerdorf
Benedikt Karnath*

*Anabelas Kitchen,
Pestalozzistraße 3,
Charlottenburg
(v.l.n.r.) Marion Stoltz
& Anabela Campos-Neves*

„Zu Beginn unserer Mitgliedschaft beim DEHOGA Berlin haben wir gleich eine Versicherung für die Betriebsschließung bei der Signal Iduna abgeschlossen. Wie wir jetzt feststellen war das eine gute Entscheidung. Die Signal Iduna, die Partner des DEHOGA Berlin ist, hat uns zügig und unbürokratisch geholfen.“



*Holy Everest,
Gleimstraße 54,
10437 Berlin
Rajesh Lama*

*Rudower Tönnchen,
Neukölln,
Schultheiß im Zentrum,
Charlottenburg,
Bauernstübchen,
Lichtenrade
Thomas Wiegner*

Die Unterstützung und Beratung durch die Rechtsabteilung des DEHOGA Berlin schätzen wir sehr, und für uns ist das allein ein wichtiger Grund um Mitglied zu sein. Wir sind erst seit wenigen Monaten dabei, aber gefühlt hat sich die Mitgliedschaft schon gelohnt.

„Ich kann immer Hilfe gebrauchen, wenn es um das Verstehen von Regelungen und Gesetzen geht. Die Merkblätter und Vorlagen vom DEHOGA Berlin sind für mich sehr gut. Ich kann sie ausdrucken und benutzen. Das ist mir wichtig. Und wenn ich eine Frage habe, dann wird mir geholfen. Das gibt mir Sicherheit.“

„DEHOGA Berlin verhandelt Sonderkonditionen mit namhaften Firmen für seine Mitglieder.“



„Ich komme aus Österreich und habe die Chance genutzt, in Berlin neu zu beginnen. Logisch möchte man dann auch alles richtig machen und der DEHOGA Berlin ist dann der beste Partner für mich. Mit seinen vielen Vorteilen und Partnerschaft zu den Firmen ist es genau das was ich brauche und wovon ich profitiere.“



„Ich glaube, manchmal gehe ich den Mitarbeiter*innen beim DEHOGA Berlin mit meinen vielen Fragen ganz schön auf die Nerven. Aber sie sind immer freundlich und unterstützen mich in meinen Belangen. Ich bin dankbar, dass wir mit unseren Kiez-Kneipen im Verband gut aufgehoben sind, denn sie wissen am Besten was die Branche braucht und ausmacht.“

© Martina Schneider

Das Damoklesschwert Insolvenz:

Letzter Ausweg oder reelle Chance?

Unsere Branche steht vor großen Herausforderungen und je länger die Restriktionen dauern, desto größer wird die Gefahr, dass viele gastronomische Betriebe in die Insolvenz schlittern. Aus diesem Grund trafen wir uns mit dem wohl renommiertesten Insolvenzverwalter Berlins zum Gespräch und sprachen mit ihm im Restaurant Carl&Sophie in Moabit über seine Sicht der Dinge.

Herr Feser, seit nunmehr 38 Jahren arbeiten Sie als Insolvenzverwalter in Berlin. Wie schätzen Sie die derzeitige Krise durch Covid-19 ein? Haben Sie im Moment besonders viel zu tun?

Die Insolvenzanträge halten sich zur Zeit in Grenzen. Dies betrifft nicht nur die Gerichte an denen ich tätig bin. Es hängt auch damit zusammen, dass die Insolvenzantragspflicht im Falle der Überschuldung und der Zahlungsunfähigkeit vom Gesetzgeber bis zum 30. September 2020 ausgesetzt wurde. Normalerweise hat bei Vorliegen dieser Insolvenzgründe bei Kapitalgesellschaften der Geschäftsführer oder Vorstand einer Kapitalgesellschaft immer die Pflicht einen Insolvenzantrag zu stellen, das wurde nunmehr erst einmal ausgesetzt, um etwas Druck aus dem Kessel zu nehmen. Dennoch muss ich aber davor warnen, dass die Aufhebung des Insolvenzantrags nur dann gilt, wenn die eingetretene Zahlungsunfähigkeit oder Überschuldung auf die Krise durch den Corona-Virus zurückzuführen ist.

Woran erkennt der Unternehmer, dass er Hilfe braucht und ab wann muss er sich spätestens Rat suchen. Und bei wem?

Die Erfahrung zeigt, dass die Unternehmen fast immer zu spät den Insolvenzantrag stellen. In solchen Fällen ist die Einleitung und Umsetzung von Sanierungsmaßnahmen kaum noch möglich. Erkennt der Unternehmer, dass er absehbar, also in 1 bis 2 Monaten nicht mehr in der Lage sein wird, seine fälligen Verbindlichkeiten zu bedienen, ist der Zeitpunkt gekommen Hilfe zu holen, gegebenenfalls auch den Insolvenzantrag zu stellen. Deshalb ist die Liquiditätsplanung so wichtig. Die Insolvenz ist hier, vergleichbar mit der Medizin, ein notwendiger Eingriff. Besser man macht ihn früh, denn irgendwann macht man das nicht mehr aus freien Stücken und hat auch keine Kontrolle mehr über die Notmaßnahmen.

Man beklagte in Deutschland lange, dass es keine „Kultur des Scheiterns“ gibt. Dass dem insolventen Unternehmer zu schnell Fehlverhalten, Unfähigkeit und mangelnde Seriosität unterstellt wurden. Hat sich das geändert?

Das ist insbesondere historisch bestimmt. Der anglo-amerikanische Rechtsraum legt sein Augenmerk auf die Schuldnerseite. Dem Schuldner soll durch die Maßnahmen im Insolvenzverfahren ein Neustart ermöglicht werden. Ich stelle jedoch seit einigen Jahren in Deutschland fest, dass sich das langsam ändert. Dazu haben sicher auch die vielen Verfahren beigetragen, bei denen die Sanierung des insolventen Unternehmens gelang.

Wie schätzen Sie die Chancen für einen Neustart nach einer Insolvenz ein? Schaffen es die Unternehmer überhaupt noch einmal mit dem Manko durchzustarten?

Der Schufa-Eintrag bleibt leider auch nach Entschuldung und Abschluss des Verfahrens weitere 3 Jahre bestehen. Aus meiner Erfahrung verhindert dies jedoch nicht einen Neustart. Hier gilt vor allem, dass man dann völlig offen mit den Banken und Lieferanten über die Einträge und die erlebte Insolvenz spricht. Die Erfahrung zeigt, dass viele heute enorm erfolgreiche Unternehmer in der Vergangenheit bereits eine Insolvenz erlebt und daraus für die Zukunft viel gelernt haben.

Wonach entscheiden Sie, ob Sie einen gastronomischen Betrieb fortführen, vielleicht sogar mit dem Unternehmer selber, bzw. wann stellen Sie den Betrieb komplett und rasch ein?

Sollte der Geschäftsbetrieb noch nicht eingestellt sein, beantrage ich ein Vorverfahren (vorläufige Insolvenzverwaltung). In diesem Vorverfahren werden dann zusammen mit dem Geschäftsführer Sanierungsmaßnahmen geprüft. Hilfreich ist hier insbesondere die Möglichkeit des Insolvenzgeldes. Das Insolvenzgeld ist der volle Lohnersatz für die Mitglieder für maximal 3 Monate. Das heißt, ich kann den Betrieb für 3 Monate fortführen ohne die Nettolöhne und die Lohnnebenkosten bezahlen zu müssen. Voraussetzung für die Betriebsfortführung ist jedoch immer, dass der Betrieb sanierungsfähig ist. Dies prüfe ich zusammen mit dem Geschäftsführer.



Was könnten Bund und Land machen, damit diese Krise nicht in einer übermäßigen Insolvenzwelle endet?

Das ist eine schwer zu beantwortende Frage. Das hängt sicher auch davon ab, wie die weitere wirtschaftliche Lage sich gestalten wird. Die nach Eintritt der Pandemie gewährten Zuschüsse und Kredite waren sicher der richtige Weg, um einen Absturz der Betriebe in die Zahlungsunfähigkeit zu verhindern. Die Suspendierung der Insolvenzantragspflicht war sicher auch eine richtige Maßnahme. Doch jeder Kredit muss zurückgezahlt werden. Dies gilt ebenso für gestundete Steuern und Sozialversicherungsbeiträge. Jetzt kommt es darauf an, dass die Wirtschaft wieder in Schwung kommt und dass der Tourismus wieder angekurbelt wird.

Herr Feser, Sie hatten angeboten, dass sich DEHOGA Berlin-Mitglieder in der Krise an Sie wenden dürfen und Sie kostenlos eine Ersteinschätzung abgeben. Dafür wollen wir uns herzlich bedanken. Wie wollen Sie kontaktiert werden?

Ich bin gerne bereit den DEHOGA Berlin-Mitgliedern in der Krise eine erste Einschätzung zu geben. Eine Kontaktaufnahme kann telefonisch oder per E-Mail erfolgen.

Das Interview ist stark verkürzt, die komplette Fassung finden Sie auf

 www.dehoga-berlin.de.

Bei gastronomischen Betrieben fällt auf, dass es sehr oft erhebliche Mängel im kaufmännischen Bereich gibt. Ich hoffe auch, dass mein Interview in diesem Magazin dazu führt, dass einige Gastronomen in der Anfangsphase ihrer gewerblichen Tätigkeit den Mangel erkennen und sich fortbilden oder professionelle Hilfe holen.

MÖNNING FESER PARTNER
Rechtsanwälte Insolvenzverwalter
Emser Straße 9, 10719 Berlin
Tel: 030. 8904490
 udo.feser@mfp-law.com

Corona-Virus:

Wie die Berliner MICE-Branche der Herausforderung begegnet



© visitBerlin / Thomas Kierok

Im Gespräch mit *visitBerlin*-Geschäftsführer Burkhard Kieker

Herr Kieker, die Corona-Pandemie hat das Veranstaltungsgeschäft besonders hart getroffen. Wie ist die aktuelle Lage?

Berlin zählt weltweit zu den erfolgreichsten Kongress-Standorten. Die Corona-Pandemie bedeutet für die Branche eine Vollbremsung. Die Lockerungen der letzten Wochen waren zwar ein wichtiger Impuls, dennoch ist die Lage für viele weiterhin dramatisch und existenzgefährdend.

Was wurde bisher getan, um das MICE-Business in Berlin zu unterstützen?

In den letzten Monaten haben die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe, *visitBerlin* und die Berliner MICE-Branche sehr eng zusammengearbeitet. Allen Beteiligten ist klar, wie bedeutend das MICE-Geschäft für Berlins Wirtschaft ist. Zunächst war es wichtig, dass Events schnellstmöglich wieder stattfinden können – natürlich verantwortungsvoll und unter Einhaltung von Hygienemaßnahmen. So können aktuell 500 Personen in Innenräumen an Events teilnehmen. Mit einem gemeinsam entwickelten und abgestimmten Hygienekonzept haben die Veranstalter einen verlässlichen Leitfadens für ihre Planung.

Wird es weitere Maßnahmen geben?

Ein wichtiger Impuls für die Branche ist der neue Kongress-Fonds. Damit werden Events unter bestimmten Bedingungen finanziell gefördert; wenn zum Beispiel mindestens 50 Personen daran teilnehmen. Wir arbeiten aktuell an der Umsetzung des Kongress-Fonds.

Wie wird es für das MICE-Geschäft in Berlin weitergehen?

Das ist davon abhängig, wie sich die Pandemie entwickelt und wann es einen Impfstoff gibt. Erst dann wird das Geschäft wieder richtig anlaufen. Zukünftig werden Events etwas häufiger virtuell oder hybrid stattfinden. Wie das aussehen kann, wird das Berlin Convention Office als Partner des „BoCom – Borderless Communication“-Kongress am 3. September in Berlin zeigen. Die „BoCom“ findet parallel an vier Orten in Europa statt, die miteinander vernetzt sind. Trotz dieses technischen Fortschritts wird die persönliche Begegnung aber weiterhin wichtig bleiben – und dafür ist Berlin mit seinem vielfältigen Angebot der passende Ort. Wir brauchen die Wertschöpfung in der Stadt und nicht im Netz.

Berlin hält zusammen! Das Berlin-Partner-Netzwerk.

1 Stadt | 1 Netzwerk | 230 Partner



Die Halbierung von Erfolg

Ein langer Atem ist notwendig

Die Bilanz nach sieben Monaten 2020: Ein zur Pandemie gewordener Virus halbiert die Leistungsbilanz der Hotellerie bundesweit. Schuld daran ist jedoch nicht nur der Lockdown, also jene Zeit, in der die Zimmervermietung zu touristischen Zwecken verboten war. Die wirkliche Herausforderung lag und liegt auf der (Lang-)Strecke. Da geht es manchen wie einem Taucher, bei dem die Sauerstoffflasche leer ist und der Weg zur Wasseroberfläche noch weit.

Die Stadthotellerie im Sommer 2020

Der Sommer war nie die Liebessaison der (renditeorientierten) Stadthotellerie, weil urlaubsbedingt anstelle der gut zahlenden Businessgäste, touristische Gruppenreisende plus Individual-Urlauber die Zimmer füllten. Doch was passiert, wenn diese auch (in der Masse) wegbleiben? Wie es damit der Stadthotellerie erging, zeigt der Blick auf die Grafik mit den Wachstumsraten der Belegung vom Juni und Juli 2020 zu den entsprechenden Vorjahresmonaten.

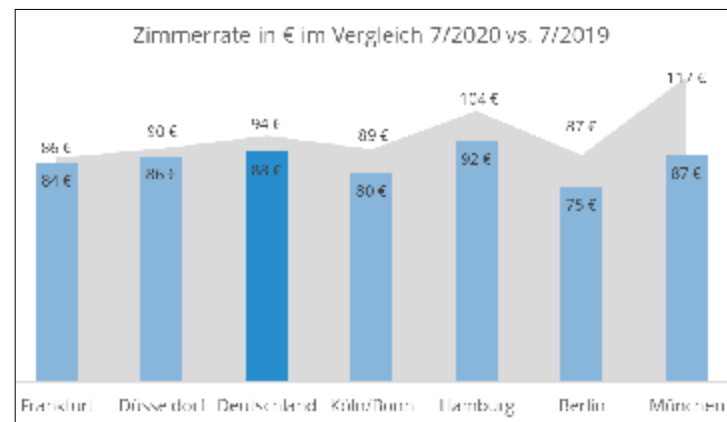
Klassenbester im Städtevergleich ist Hamburg. Die Hansestadt steht gleich in dreifacher Hinsicht auf dem Siegereppchen: Höchste Belegungsrate im Juli 2020 (Occ. 45,6%), geringsten Minus bei der Wachstumsrate der Belegung Juli 2020 und schnellstes „Genesungs-Tempo“ gemessen an der Differenz der Wachstumsraten Juni (-66,1%) zu Juli (-43,8%) in Höhe von 22,3%-Punkten. Berlin liegt mit einer Belegung von 36,6% im Juli hinter dem bundesdeutschen Durchschnitt von 38,3% – wobei dieser Wert eindeutig von den Ferienregionen getragen wurde. Das untere Ende der Skala markiert Düsseldorf.



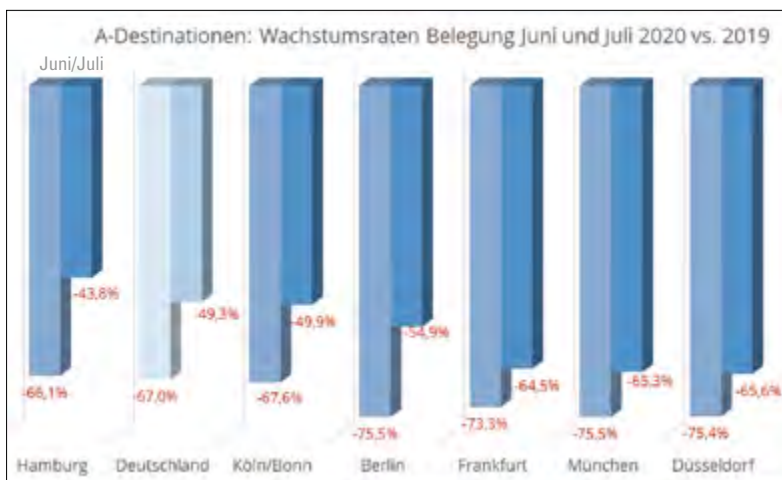
© mika-baumeister

Hier liegt die Belegungsrate im Juli bei 23,3% verbunden mit der höchsten negativen Wachstumsrate im Vergleich zum Vorjahresmonat.

Preisspirale nach unten blieb insgesamt aus



An die Mahnungen und Empfehlungen die Preise deutlich zu senken, um die hoteleigene Belegungsrate zu erhöhen, hat sich insgesamt die Hotelbranche gehalten. Regional sehen wir nachfragebedingte Preissteigerungen. Zu den Bundesländern mit steigenden Preisen gehören Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Bundesweit bilanzierte der Juli mit einer ADR-Wachstumsrate von -6,7%. So niedrig ist diese Rate jedoch nur in wenigen A-Destinationen. Höchste Minusrate beim ADR erreicht München (-25,9%) gefolgt von Berlin mit -14,0%.



DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden: www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/
 Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521 | office@fairmas.com | www.fairmas.com

Arbeit und Corona – So bleiben Ihre Mitarbeiter trotzdem gesund!

Wie das funktioniert, zeigt die IKK Brandenburg und Berlin



line-Seminaren, unter anderem zu Themen wie „gesunder Führung“, „Selbstfürsorge und Mitarbeiterführung“ oder „Ergonomie“. Nehmen Sie die Krise zum Anlass, mit ihren Mitarbeiter*innen ganz neue Wege zu gehen. Die IKK BB hilft Ihnen mit einem nachhaltigen BGM-Programm dabei, Ihr Team gesund und leistungsfähig zu halten.

Sprechen Sie uns an!
Ihr IKKBB-Team Prävention

✉ praevention@ikkbb.de

oder

Oliver Müller

☎ **0171 97 28 590**

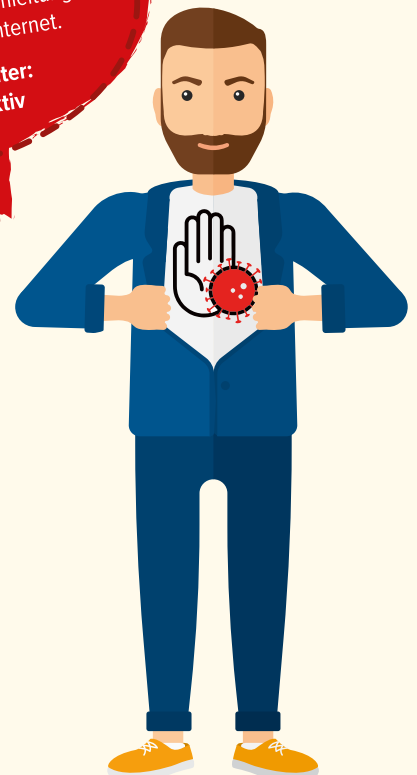
✉ vertrieb-berlin-nord@ikkbb.de



Übrigens:

Mit der IKK BB können Sie auch Zuhause rundum fit und gesund bleiben. Nutzen Sie die kostenlosen Trainingsanleitungen unserer Profisportler im Internet.

Jetzt Mitmachen unter:
ikkbb.de/ikkbb-aktiv



Gerade in Krisenzeiten kommt es auf gutes betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) an. Denn nur eine leistungsfähige, motivierte Belegschaft bleibt auch langfristig gesund.



Keine Frage, das Coronavirus stellt gerade alle Bereiche des täglichen Lebens auf den Kopf. Besonders betroffen ist auch unser Arbeitsalltag. Mobiles Arbeiten im Home-Office oder ungewohnter Schichtbetrieb finden keineswegs immer unter idealen Bedingungen statt. Auch die Kommunikation hat sich verändert: Persönliche Kontakte sind auf ein Minimum reduziert, oft nur mit Mundschutz möglich und auf Kosten unserer Beziehungsqualität.



Die Folgen dieser Umwälzung sind Stress, Angst und Überlastung, die sich in körperlichen, aber auch psychischen Folgen niederschlagen können.

Doch es gibt eine Möglichkeit, gegenzusteuern – durch gezieltes Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM): Als Arbeitgeber stehen Sie im Moment vor einem Berg an Herausforderungen – und doch ist es wichtig, auch jetzt das Wohlergehen Ihrer Belegschaft im Blick zu behalten. Die IKK BB hilft Ihnen dabei mit Rat und Tat! Nutzen Sie unsere Unterstützungsangebote, denn wir bieten Ihnen zum Beispiel eine breite Palette an Seminaren und künftig auch Corona-sicheren On-

Wer, wenn nicht wir?

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

So geht Azubi-Marketing heute.

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

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

www.topausbildung.de/mitmachen

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



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

Eine Initiative des
DEHOGA



im Radio



über Kabel



über Satellit



auf schlagerradioB2.de



per App



über amazon alexa

schlagerradio B2

DAS SCHLAGER RADIO.

Liebling, schalte mal
106,0 UKW
ein!

Enrico 

#socialmedia



Es gibt 14 Kapitel und alle sind auf Instagram und Facebook zu finden.



Hotel Berlin Berlin berichtet über seine Azubis und wie es in diesem Jahr weitergeht.



„Der Weinlobbyist“ – neues Mitglied beim DHEOGA Berlin und Organisator vom Weinwettbewerb „LagenCup“.



Im "heute journal" auf ZDF vom 24.7.20 war auch die Hauptstadt ein Thema. "Party-Stadt Berlin im Krisenstatus" ab Minute 10:26 mit einem Statement von Gerrit Buchhorn und Jens Strobl. #ZDF #heutejournal #Berlin #Partystadt #Krisenmodus ZDF https://www.zdf.de/nachrichten/heute-journal



Gast&Gastro – Gästeregistrierung. Endlich keine Zettelwirtschaft mehr!



Er spricht für sich.



Elavon ist neuer Partner des DEHOGEA Berlin.



DEHOGEA
BERLIN

dehoga_berlin – werde Follower!

Hotelsterne auf Google nur bei gültiger Deutscher Hotelklassifizierung

Mit einem Anerkennsurteil vom 8. Juli 2020 hat das Landgericht Berlin entschieden, dass Google ab sofort in Deutschland gelegene Hotels auf seinen Suchergebnissen nur noch dann als „X-Sterne-Hotel“ anzeigen darf, wenn dem eine aktuell gültige Zertifizierung nach Maßgabe der Deutschen Hotelklassifizierung der DEHOGA Deutschen Hotelklassifizierung GmbH zugrunde liegt. „Dies ist ein Durchbruch für mehr Transparenz und Sicherheit bei der Darstellung von Hotelangeboten auf der mit Abstand wichtigsten Suchplattform für Hotels im Internet“, erläutert Markus Lute, Geschäftsführer der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH. Gegen die bisherige, verwirrende Darstellung von Hotelsternen auf der weltweit dominierenden Suchmaschine hatte die Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs in Bad Homburg Klage beim Landgericht Berlin eingereicht. „Google speiste seine Sterneangaben aus für den Nutzer nicht nachvollziehbaren Quellen und erklärte



auch nicht-klassifizierte Hotels zu ‚Sterne-Hotels‘. Dagegen haben wir uns aus Gründen der Wettbewerbs-

gerechtigkeit und des Verbraucherschutzes mit Erfolg gewandt“, erklärt Hans-Frieder Schönheit, Mitglied der Geschäftsführung der Wettbewerbszentrale.

„Wir tauschen bereits über eine Datenschnittstelle täglich und automatisiert mit Google aus, welche Hotels in Deutschland über eine aktuelle Klassifizierung verfügen, so dass unsererseits korrekte Sterneangaben jederzeit garantiert sind. Alle noch nicht klassifizierten Hotels in Deutschland laden wir unabhängig von einer Verbandsmitgliedschaft ein, einen Klassifizierungsantrag bei der für sie zuständigen regionalen Klassifizierungsgesellschaft zu stellen, um mit Hotelsternen als dem weltweit anerkannten Symbol für Ausstattung und Qualitätsstandard auf der einflussreichsten Suchplattform um Gäste werben zu können“, ergänzt Markus Lute.

 www.hotelstars.eu

clever LESEN

www.medien-palette.de



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

**Zeitschriften mieten statt kaufen –
schont die Umwelt und den Geldbeutel**

 **Brabandt**
MEDIEN-PALETTE LESEZIRKEL

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

WhatsApp:  0171-300 86 44

Facebook/Instagram:   ihr.lesezirkel

Neue Herausforderungen für eine gesamte Branche

Hygiene und Sicherheit stehen mehr denn je im Fokus. Oberstes Ziel für uns sind geschäftstaugliche Lösungen für Ihre Veranstaltung und Ihre (Betriebs-) Gastronomie.

Durch die Zertifizierung unserer Qualitätsmanagementsysteme gemäß ISO 9001 schaffen wir die notwendigen Voraussetzungen für die Implementierung eines optimalen Qualitäts- und Hygienestandards in der PROFIMIET-Gruppe. Eindeutige und transparente Prozesse steigern die Effektivität und die Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen. So steigern wir Potentiale, sichern unsere Unternehmensziele und erfüllen Ihre Erwartungen an Qualität, Hygiene und Professionalität.

Für hygienisch einwandfreies Porzellan, Glas und Besteck zu sorgen, gehört zu unseren Kernkompetenzen. Besonders in diesen Zeiten ist unser Spülservice die ideale Dienstleistung, wenn es um das Thema Hygiene nach HACCP geht.



Als Non-Food-Ausstatter für Veranstaltung und Gastronomie sind und bleiben wir Ihr Partner – auch in diesen herausfordernden Zeiten.



© ProfiMiet

Unser D2D-Spülservice steht für Equipment-Reinigung im täglichen Austausch. Das bedeutet: Wir kümmern uns um Ihren gesamten Tagesbedarf an bspw. Geschirr, Gläsern, Besteck, Verpackungen und Transportboxen – und tauschen es zum gewünschten Zeitpunkt gegen sauberes Equipment aus. Ob es Ihr eigenes ist oder unseres, spielt für uns keine Rolle.

D2D ist einfach und praktisch für alle mit einem hohen Bedarf an täglich sauberer Ausstattung wie bspw. Kantinen, Krankenhäuser, Supermärkte, Hotels etc.

Im Zuge der neuen hygienischen Bestimmungen bieten wir neben unserer Hygiene-Produktlinie auch eingeschweißte 2er, 3er oder 4er Besteck-Sets – ganz nach Ihrem Bedarf. Sie nutzen es bspw. an Ihrer Speisenausgabe, wir holen zu einer definierten Zeit das genutzte Besteck ab, spülen es in unserer Niederlassung und fahren es wieder sauber und eingeschweißt am nächsten Tag zu Ihnen zurück.

MÖGLING IMMOBILIEN BERLIN

www.moegling-immobilien.de



TOP
IMMOBILIEN
MAKLER
2020
BERLIN

FOCUS
DEUTSCHLANDS
GROSSTE MAKLER
BEWERTUNG

IN KOOPERATION MIT
statista 

FOCUS-SPEZIAL
01 | 2020

Ihre Spezialistin

- für den Verkauf und Kauf hochwertiger Immobilien
- bei Erbengemeinschaften
- bei familiären oder beruflichen Veränderungen

Telefon: +49 30 815 98 11

E-Mail: cm@moegling-immobilien.berlin



hotelkit – ein digitales Hygienekonzept für dein Hotel



Die COVID-19 Krise und die damit verbundenen Herausforderungen, wie neue Hygienemaßnahmen und Reinigungsstandards verlangen nach Flexibilität und schnellem Handeln.

Beispielsweise erschwert das Arbeiten zu den unterschiedlichsten Dienstzeiten und die Kurzarbeit oftmals die innerbetriebliche Kommunikation. Zudem steigt die Komplexität in diversen Bereichen aufgrund neuer Standards und abgeänderter Arbeitsprozesse.

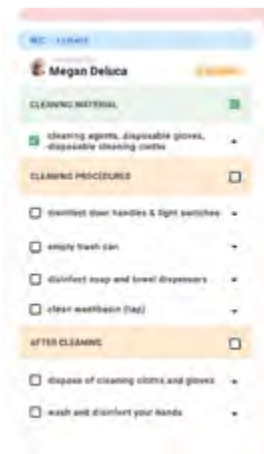
Eine Hotel Operations Plattform ist daher vor allem für die effiziente und standardisierte Abwicklung täglicher Routineaufgaben von Vorteil! Auch die interne Kommunikation von neuen Richtlinien und Sicherheitsmaßnahmen wird mithilfe von digitalen Tools erleichtert, sodass keine Informationen verloren gehen!



Digitalisierung in der Praxis

Mithilfe der digitalen Tools von hotelkit:

- ✓ können neue SOP's transparent dokumentiert werden
- ✓ sind alle wichtigen Informationen für das gesamte Team auf allen Geräten schnell und einfach zugänglich
- ✓ können neue Reinigungsstandards mit digitalen Checklisten definiert, einfach umgesetzt und transparent festgehalten werden



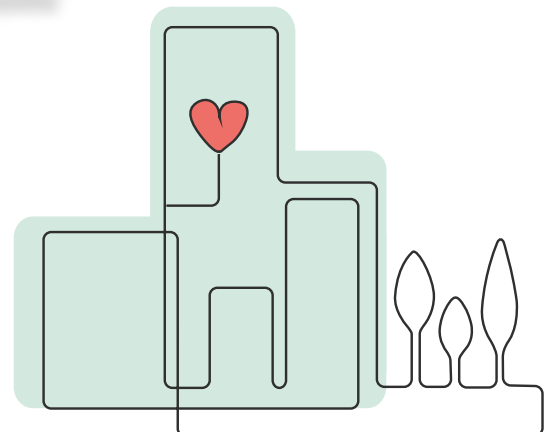
- ✓ kann die Planung von Arbeitsabläufen, wie z. B. vermehrte Reinigungsintervalle, automatisiert werden
- ✓ erleichtert digitales Video- und Bildmaterial die Schulung der Mitarbeiter
- ✓ wird die interne Kommunikation vereinfacht und tägliche Prozesse können effizient abgewickelt werden.

Die Vorteile? Sicherheit und hohe Qualitätsstandards

Ein digitales Hygienekonzept unterstützt Hoteliers dabei die gesundheitliche Sicherheit der Gäste sowie des Teams zu gewährleisten und zugleich allen Gästen einen einzigartigen Aufenthalt, wie zuletzt vor Krisenzeiten, zu bieten!

Jetzt mit der 30-tägigen kostenlosen Testphase starten und allgemeine sowie hygienespezifische Prozesse in deinem Hotel digitalisieren & vereinfachen!

hotelkit.net/de/hygiene-im-hotel/



© Fotos und Layout: hotelkit

Bio bewirbt besser

Die vergangenen Monate haben unsere Welt verändert und uns wieder einmal vor Augen geführt, wo die Schwachpunkte im konventionellen Versorgungssystem liegen: Erhebliche Preisschwankungen bei Nahrungs- und Genussmitteln aufgrund von globalisierten Lieferketten und Weltmarktabhängigkeiten, Missstände und intransparente Strukturen in der deutschen Fleischindustrie, Engpässe in der Nahversorgung, Arbeitskräftemangel in der Landwirtschaft und andere Aspekte. Der Bio-Bereich hat in dieser Phase erstaunlich gut gepunktet und im Vergleich die beste Performance an den Tag gelegt: Weitestgehende Preisstabilität, eine zuverlässige Regionalversorgung, keine undurchsichtigen Werksvertrags- und Subunternehmerketten. Darauf sind wir stolz und immer mehr Menschen sehen in Bio die positive Antwort auf die Schlagzeilen der vergangenen Monate.

Mit der TERRA-Gastro-Initiative „**BIO bewirbt besser**“ bieten wir Ihnen die Möglichkeit für mehr Gästezufriedenheit und ein überzeugendes Profil. Holen Sie unsere wunderbare Region in Ihr Haus und nutzen Sie unser über fast vier Jahrzehnte gewachsenes Netzwerk von Produzenten und Erzeugern.

TERRA unterstützt Sie und Ihr Team, den gestiegenen Ansprüchen und Erwartungen vieler Gäste gerecht zu werden und sich im Markt von Mitbewerbern abzugrenzen. In unserer schnelllebigen und globalisierten Welt suchen die Menschen zunehmend regionale Bezüge und nachhaltige Angebote beim Essen und Trinken. „REGIONAL ist 1. WAHL“ wurde vor Jahrzehnten von TERRA mitbegründet – und ist heute aktueller denn je!

Täglich fährt TERRA ins Havelland, das Oderbruch, in den Fläming, die Uckermark und andere Regionen, um die besten Bio-Produkte in die Hauptstadt zu bringen: Alles aus kontrolliert ökologischem Anbau, alles 100 Prozent BIO – nur das Beste auch für Ihre Gäste.

TERRA verfügt in unserer Region bei Sortimentstiefe und Vernetzung gleichermaßen über ein absolutes Alleinstellungsmerkmal, das Ihnen und Ihren Gästen direkt zugutekommt.

Ihr direkter Draht

Die TERRA-Gastro-Abteilung bietet umfassende Beratung rund um Produzenten und Produkte, stellt maßgeschneiderte Sortimente zusammen, berät bei der detaillierten Angebotsgestaltung und unterstützt bis hin zur Bio-Zertifizierung. Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin – für Ihren gastronomischen Mehrwert.

TERRA setzt sich seit 30 Jahren aktiv für den ökologischen Landbau in unserer Region ein, stärkt die Landwirte und bringt die einzigartigen Produkte tagesfrisch nach Berlin. Vom Apfel bis zur Zwiebel, vom Ei bis zum Rinderfilet, vom Mineralwasser aus eigener Quelle bis zum Tofu aus Berlin: Für uns gilt nur 100 Prozent BIO und wir kennen jeden einzelnen unserer regionalen Produzenten persönlich.



TERRA
Naturkaufhandel

gastro@terra-natur.de
www.terra-natur.com

Kontaktlos sicher!

Intelligente, digitale Lösungen für Ihre Gästekommunikation



Ihren Gästen soll die Customer Journey genau so viel Spaß machen, wie die persönliche Betreuung durch Sie und Ihr Team? Sie wollen mit der digitalen Gästekommunikation mehr Umsatz generieren? Und alle Daten Ihrer Gäste sicher verarbeitet wissen?

KraftCom hat alle Bälle in der Hand, um ...

- die Erwartungen Ihrer Gäste an die Customer Journey zu erfüllen,
- das Service-Angebot Ihres Hauses zu verbessern,
- die Zusatzumsätze zu steigern,
- Ihre Mitarbeiter*innen zu entlasten und
- Fachkräftemangel abzufedern.

Die ASE-Plattform von KraftCom sorgt durch die bewährte Nutzerführung dafür, dass alle digitalen Services vollkommen intuitiv verstanden werden und funktionieren.

Die intelligente Lösung umfasst:

- Hotel TV
- Sprachassistenten
- IPTV
- WLAN
- In-Room Tablets
- VoIP
- Digital Signage
- Mobile App



„Die ASE-Plattform ließ sich schnell und kompatibel zu unserer Hotelsoftware integrieren. Die realisierten KraftCom-Lösungen führen zu besserer Kundenzufriedenheit und heben unsere Bewertungen, was zu einer höheren Auslastung beiträgt. ASE ermöglicht uns höhere Umsätze und hilft zur schnellen Amortisierung des Investments.“

*Rainer Adank, Geschäftsleiter,
Castanea Golf Resort Adendorf*

Mit dem richtigen Partner und einer innovativen Plattform wird Ihre digitale Gästekommunikation verbessert, profitabel und entspricht allen EU-Datenschutzvorgaben.

@ info@kraftcom.de

www.kraftcom.de

Gemeinsam für einen erfolgreichen Neustart

Schulterschluss in schwierigen Zeiten: Die ALBA Berlin unterstützt Hotels und Gastronomiebetriebe mit besonderen Angeboten. Ein Gespräch mit Regionalleiter Christoph Gombert.

Herr Gombert, zunächst einmal: Wie geht es Ihnen?

Danke, gesundheitlich sehr gut. Die Corona-Pandemie war und ist natürlich eine große Herausforderung für uns alle. Den Entsorgungsbetrieb unter solchen erschwerten Bedingungen aufrecht zu erhalten, fordert jedem Einzelnen viel ab. Der Schutz der Mitarbeiter*innen stand zu jeder Zeit im Vordergrund. Aber klar, auch die wirtschaftlichen Folgen einer solchen Pandemie haben uns beschäftigt. Die meisten unserer Kunden sind Gewerbekunden, der Stillstand in der Gastronomie und Hotellerie bedeutete natürlich auch ein ruhendes Geschäft für ALBA. Ich blicke aber dennoch durchaus positiv in die Zukunft.

ALBA ist seit vielen Jahren aktiver Partner des DEHOGA Berlin. Wie bewährt sich diese Verbindung – vor allem jetzt, in Krisenzeiten?

Über den Verband sind wir eng mit unseren Kunden in Kontakt und können unsere Services noch stärker auf deren Bedürfnisse zuschneiden. Eine langfristige, faire Partnerschaft ist uns sehr wichtig. So war es für uns zum Beispiel gar keine Frage, Kunden, die keine Abfälle produzieren, finanziell auch nicht zu belasten. Seitdem der Betrieb langsam wieder Fahrt aufgenommen hat, bieten wir den DEHOGA Berlin-Mitgliedern eine kleine Starthilfe. Neukunden erhalten bis einschließlich 30. September 2020 ein vergünstigtes Starterpaket und eine kostenfreie Abfallbehälter-Erstausstattung. Und auch unsere Bestandskunden haben wir mit Rabattaktionen unterstützt.



Christoph Gombert

Restaurants und Hotels in Berlin sind wieder geöffnet, doch der Lockdown hinterlässt Spuren ...

Ja, leider. Die eigentlichen Auswirkungen werden wir wohl frühestens Ende des Jahres zu spüren bekommen. Ich persönlich liebe die Vielfalt an gastronomischen Einrichtungen, die unsere Stadt zu bieten hat, und hoffe, dass so viele wie möglich davon erhalten bleiben. Als Unternehmen haben wir natürlich auch ein professionelles Interesse daran. Gastronomie, Hotellerie und der Veranstaltungsbereich zählen nach wie vor zu unseren wichtigsten Kunden. Auch deshalb ist es uns ein Anliegen, alle DEHOGA Berlin-Mitglieder bei der Rückkehr in einen erfolgreichen Regelbetrieb zu unterstützen.

 www.alba.info



© ALBA Europe

Seit April 2020 beim DEHOGA Berlin: Juliane Bock

Im April 2020 hat Juliane Bock die Mitgliederbetreuung im DEHOGA Berlin übernommen und tritt damit die Nachfolge von Stefanie Friedrich (ehem. Hoffmann) an, die sich in den Erziehungsurlaub verabschiedet hat. Nach diversen beruflichen und privaten Stationen in London und Kapstadt ist die gebürtige Berlinerin und gelernte Hotelfachfrau Juliane Bock damit wieder zurück in ihrer geliebten Hotel- und Gastronomiebranche. „Nach meiner Ausbildung im Grand Hotel Esplanade Ende der 80er Jahre habe ich beruflich viele Umwege genommen und freue mich nun sehr auf meine Aufgaben im Team des DEHOGA Berlin“. Die 51jährige lebt mit ihrem Mann und zwei fast erwachsenen Söhnen in Kleinmachnow.



privat

Katja Anschütz verstärkt den Seminarbereich des DEHOGA Berlin

Seit Juli 2020 unterstützt Katja Anschütz das DEHOGA Berlin-Team im Bereich Seminare, Aus- und Weiterbildung. Nach ihrer Ausbildung zur Restaurantfachfrau und den darauffolgenden diversen Stationen in Österreich, bereitet ihr die Personalbranche die größte Freude. Sie ist der Hotellerie und Gastronomie immer treu geblieben und war zuletzt für drei Jahre im Hofbräu Berlin als Personalreferentin tätig. „Ich freue mich riesig, dass ich meine Fähigkeiten für die Berliner Hoteliers und Gastronomen einsetzen darf und bin gespannt, welche neuen Perspektiven sich daraus ergeben.“



privat

Zwei Jubiläen auf einmal

Peter Schulz feiert gleich zwei Jubiläen in diesem Jahr. Zum einen seinen 60zigsten Geburtstag, zu dem wir herzlich gratulierten und zum anderen zu seinem 30jährigen Jubiläum mit der Gaststätte Ebel. Fast genauso lang ist er Mitglied mit seinem Betrieb im DEHOGA Berlin. Die Gaststätte Ebel ist die älteste in Familienbesitz befindliche Restauration in Berlin Altglienicke.



Gunther Birkholz (Radeberger Gruppe), Peter Schulz (Gaststätte Ebel), Gerrit Buchhorn (DEHOGA Berlin)

© Gaststätte Ebel

Eine Familientradition und bereits in fünfter Generation. Neben einen gemütlichen Restaurantbesuch, finden auch private Feierlichkeiten statt und es gibt Gästezimmer falls es spät am Vorabend zu spät wurde.

www.gaststaette-ebel.de

theNOname serviert ab sofort Business Lunch

Auf Konventionen gibt das Team von theNOname nicht viel, so überrascht es nicht, dass auch das neue Angebot den üblichen Rahmen sprengt. Ab sofort serviert Küchenchef Vincenzo Broszio bereits mittags sinnliche Gaumenfreuden. Die Gäste wählen zwischen einem leichten, wechselnden Drei-Gänge-Lunch-Menü für 35 Euro pro Person oder à la carte. Wer zur Lunchzeit bereits Lust hat auf außergewöhnlichen Genuss, wird nun Dienstag bis Samstag von 12 bis 16 Uhr im theNOname fündig.

www.the-noname.de



© White Küchen



Dieter Fuhrmann

Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

ALBA Berlin GmbH
Flottenstraße 7-9
13407 Berlin

ALBA 
Wir nennen es Rohstoff.

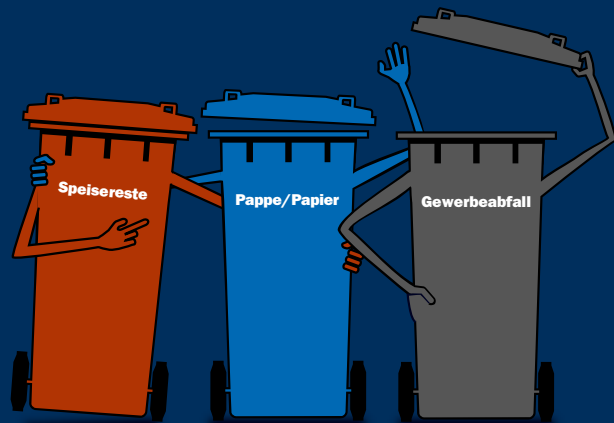
Hello again

Wechseln Sie bis 30.09.2020
zu ALBA und sichern sich unser
Willkommens-Paket zum
Vorzugspreis von EUR 55,00*.

*Der Preis versteht sich rein netto zuzüglich der gesetzlich geschuldeten Umsatzsteuer.

Neugierig? Sprechen Sie uns an.

Tel. +49 30 35182-351



berlin.alba.info

Neue Photovoltaikanlage am Eingang Messe Süd speist Strom ins Berliner Stromnetz

Die Messe Berlin GmbH hat Mitte Juni eine Photovoltaikanlage auf dem Dach und an der Außenfassade des Eingangs Messe Süd in Betrieb genommen. Insgesamt sammeln ab jetzt 318 Solarmodule auf 527 m² Sonnenstrahlen ein und wandeln diese in Strom um. Die Spitzenauslastung der Anlage beträgt 90 kWp. Die erzeugte Energie wird direkt in das Berliner Stromnetz eingespeist. Seit 2015 ist das Energiemanagement der Messe Berlin nach DIN EN ISO 50001 zertifiziert. Ziel ist es, durch technische und organisatorische Optimierungsmaßnahmen den Energieverbrauch kontinuierlich zu senken und verbrauchte Energie so effizient wie möglich zu nutzen.

 www.messe-berlin.de

Fünf Gastronomen gestalten die größte Spreeuferpromenade der Hauptstadt

Der Spreeuferpromenade am Schiffbauerdamm in Mitte wird wieder im alten Glanz erstrahlen. Die Fünf vom Schiffbauerdamm machen es möglich. Die Gastronomie, welche die fünf vertreten, steht für die Vielfalt und das internationale Flair, das hier seit jeher zum Flanieren mit besonderen Aussichten einlädt: das klassische italienische Restaurant Vaporetto, die kölsche Institution Ständige Vertretung, die Hauptstadtktneipe Berliner Republik, das irische Original Murphy's Irish Pub, das Brechts Steakhaus für Fleischliebhaber, die lauschige Piano Bar Vincent, die charmante Weinbar Bar á Vin und der traditionsreiche Franzose Ganymed Brasserie bereiten Berliner*innen und nationalen sowie internationalen Gästen auf unterschiedlichste Weise eine gute Zeit: mit Austern, Steak und Halve Hahn, mit Kölsch, Wein und Guinness, mit Livemusik und Kerzenschein.

Kemmons Bar meets Superfoods & Organic Liquids

Das Berliner Hotel Crowne Plaza Berlin City Centre bietet ab sofort gesunde und farbenfrohe Bowls und Smoothies an. Mitten in der City West und nur wenige Schritte vom Kurfürstendamm sowie dem legendären KaDeWe entfernt, befindet sich das Crowne Plaza Berlin City Centre. Am 7. Juli 2020 ist das cleane Café Superfoods & Organic Liquids als Pop-Up in das Crowne Plaza eingezogen.



Das beliebte Café mit mittlerweile drei Filialen in Berlin bietet gesunde Frühstück-Bowls mit Bircher Müsli oder Chia Pudding, Quinoa-Bowls, low carb Avocado Sandwiches, zuckerfreie Kuchen und viele andere gesunde Snacks und Mahlzeiten an. Kalt gepresste Fruchtsäfte, frisch gemachte Smoothies und Immunity Shots runden das Angebot ab.

 www.cp-berlin.com/restaurants

Neue Geschäftsführung bei MB Capital Services GmbH

Kathleen Kolm ist seit dem 1. Juli 2020 neue Geschäftsführerin der MB Capital Services GmbH sowie deren Tochtergesellschaft CSG-Team GmbH. Damit löst sie Wilfried Wartenberg ab, der das Unternehmen zum 30. Juni 2020 verlassen hat. Kathleen Kolm übernimmt die Geschäftsführung der 100prozentigen Tochter der Messe Berlin gemeinsam mit Jörn Riccius, der bereits Anfang 2019 neu ins Unternehmen kam. Mit mehr als 15 Jahren Erfahrung im Bereich Guest Events der Messe Berlin, blickt Kathleen Kolm auf eine ausgeprägte Projekterfahrung sowie einen Schwerpunkt im Vertrieb und Marketing zurück. Das neue Führungsduo stellt nun gemeinsam die Weichen für die Zukunft.



 www.mb-capital-services.de



**prime
time
theater**

DU BIST BERLIN?

www.primetimetheater.de

wir ooch.

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ *Garni*

Hotel Vier Jahreszeiten Berlin-City
nh Berlin-Kurfürstendamm

★★★ *Superior*

Mercure Hotel Berlin Zentrum

★★★

Hotel 38



Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- aletto Hotel Potsdamer Platz
- Blechbilderbar
- Die Löffelei
- Hinterland Provisions & Hospitality UG
- Hotel Abendstern
- King Cobra Production
- Kinnaree Thai Restaurant
- Mikkeller Craft Beer Germany GmbH
- Ökowerkbistro
- Restaurant Alte Fasanerie
- Restaurant Weyers
- Salt n Bone
- Thai Inside
- Yorcks Bar
- Zur dicken Knolle

► Betriebsjubiläen im August

A.Horn 10 Jahre ■ AMANO Grand Central 5 Jahre ■ Café Alte Backstube 10 Jahre ■ H+Hotel 4Youth 10 Jahre ■ Hotel „Carolinenhof“ 45 Jahre ■ Ibis Berlin Hauptbahnhof 5 Jahre ■ Kaffe 10 Jahre ■ Lupita 5 Jahre ■ Maritim Hotel Berlin 15 Jahre ■ Papaya 20 Jahre ■ Privathotel ASTER 5 Jahre ■ Restaurant und Tapasbar Andaluca 5 Jahre ■ Restaurant und Tapasbar Tres Tapas 5 Jahre ■ Sausalitos Berlin 10 Jahre ■ Taverna Hellas 25 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im August

Best Western Hotel am Spittelmarkt 5 Jahre ■ Best Western Hotel Berlin Mitte 5 Jahre ■ Best Western Hotel City Ost 5 Jahre ■ centrovital Hotel 15 Jahre ■ Courtyard by Marriott Berlin Mitte 15 Jahre ■ DUWENO Gaststätten- und Hotelbetriebs GmbH 5 Jahre ■ Gaststätte Backbord 5 Jahre ■ Grimm's Potsdamer Platz 5 Jahre ■ Hotel Ibis Berlin Messe 55 Jahre ■ Hotel-Pension Delta 20 Jahre ■ ibis Styles Berlin City Ost 5 Jahre ■ Knutschfleck 5 Jahre ■ Maritim Hotel Berlin 15 Jahre ■ Mercure Hotel Berlin am Alexanderplatz 5 Jahre ■ Nuovo Antica Roma 5 Jahre ■ Paulsborn am Grunewaldsee 5 Jahre ■ Pension Peters 20 Jahre ■ Restaurant Alpenwirt 15 Jahre ■ Sausalitos Berlin 10 Jahre ■ SensCity Hotel Albergo 5 Jahre ■ Sophiencneck 5 Jahre ■ Titanic Gendarmenmarkt Berlin 5 Jahre

► Betriebsjubiläen im September

Café Schwartzsche Villa 25 Jahre ■ Dolden Mädels Braugasthaus 5 Jahre ■ Gasthaus Alt Wien 10 Jahre ■ Hampton by Hilton 10 Jahre ■ Hotel Gat Point Charlie 10 Jahre ■ Hotel Riu Plaza Berlin 5 Jahre ■ Omi Rosis Suppen 10 Jahre ■ Orania 15 Jahre ■ Restaurant Mai Phai 25 Jahre ■ Restaurant TIM RAUE 10 Jahre ■ Savoy Berlin 90 Jahre ■ Zur Weißen Kastanie 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im September

AMANO Grand Central 5 Jahre ■ Bar Tausend 5 Jahre ■ Café am Neuen See 5 Jahre ■ El Ganado 15 Jahre ■ elf Café 5 Jahre ■ Hotel Riu Plaza Berlin 5 Jahre ■ Kangaroo's Land Berlin 10 Jahre ■ Marusin GmbH 10 Jahre ■ New Action 10 Jahre ■ Restaurant Belluno 20 Jahre ■ Restaurant Gendarmerie 5 Jahre ■ Restaurant Schildkröte 10 Jahre ■ Restaurant Taisu 15 Jahre ■ Restaurant und Tapasbar Andaluca 5 Jahre ■ Restaurant und Tapasbar Tres Tapas 5 Jahre ■ Restaurantschiff Alte Liebe 15 Jahre ■ Ristorante Paulo Scutarro 10 Jahre

„Café Petit Pâté“



Gründerin Sabine Hauf

Nach Jahrzehnten im Marketing und in der Werbung hat sich Sabine Hauf im Jahr 2020 ihren lang gehegten Traum erfüllt, einen Ort geschaffen der Begegnungen ermöglicht, Gespräche anregt, Wissen anbietet und Gemeinschaft fördert. Die hohe Kunst der handwerklichen Patisserie, welche der Konditormeister in der Backstube fertigt, wirkt als Entrée für das vielfältige Angebot. Im „Café Petit Pâté“ in Berlin-Steglitz werden außerdem kleine Speisen aus hochwertigen Zutaten geboten, die zuvor lokal eingekauft wurden.

Steiniger Weg bis zur Eröffnung

Sie konnte sich nicht vorstellen, wie viele behördliche, kaufmännische und bautechnische Fragen und Entscheidungen auf sie zukommen würden. Glücklicherweise konnte sie sich die ganze Zeit der Planung und Ausführung an den DEHOGA Berlin wenden, der sie neben den vertragsrechtlichen Herausforderungen auch bei der Einschätzung des Finanzbedarfs unterstützte. Sie ist dankbar für die Beratung und Orientierung durch diesen Dschungel an Anforderungen, Genehmigungen und Vorschriften.

Corona-Schließung kurz nach der Eröffnung

Kaum wurden alle Hürden genommen und Ende Februar 2020 mit knapp zweimonatiger Verspätung das Café eröffnet, trat das Virus auf den Plan. Das Café musste wieder schließen und hat sich mit Take-Away an der Eingangstür und der unbürokratischen Förderung des Senats über Wasser gehalten.



© HAUF+FREUNDE

Wiedereröffnung

Seit den Lockerungen wurde das Café in kleinen Schritten wiedereröffnet. Hierbei haben die Checklisten und der Newsletter des DEHOGA Berlin, der regelmäßig über politische und behördliche Neuerungen informiert, sehr geholfen.

Es ist nicht einfach, aber die Gäste halten dem Café die Treue und zeigen Verständnis für die Schwierigkeiten und Anforderungen, wie etwa der Meldepflicht und der Abstandsregel. Von den zehn Tischen im Gastraum sind gerade mal drei geblieben. Das Angebot ist noch nicht wieder vollständig, denn es muss bei den Ansprüchen an Frische und Qualität den Wareneinsatz sorgfältig kalkuliert werden. Sabine Hauf bedankt sich bei ihren treuen Gästen, dem DEHOGA Berlin und ihren Unterstützern.

 www.cafe-petit-pate.de

Infektionsschutzverordnung –

Corona-Virus (SARS CoV-2) Allgemeine Informationen und Handlungsempfehlungen

Individuelles Schutz- und Hygienekonzept erstellen (§ 2 der Verordnung)

- entsprechend der spezifischen Anforderungen des jeweiligen Angebots.
- auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen.
- einschlägige Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts zum Infektionsschutz und die Vorgaben der jeweiligen Arbeitsschutzbehörden sind zu berücksichtigen.

Anwesenheitsdokumentation (§ 3 der Verordnung)

- ist zu führen, soweit geschlossene Räume betroffen sind.
- ausschließlich zur infektionsschutzrechtlichen Kontaktnachverfolgung.
- Folgende Daten sind zu erfassen:
 - Vor- und Familienname,
 - Telefonnummer,
 - vollständige Anschrift oder E-Mail-Adresse,
 - Anwesenheitszeit und
 - gegebenenfalls Platz- oder Tischnummer.
- für die Dauer von vier Wochen geschützt vor Einsichtnahme durch Dritte aufzubewahren oder zu speichern.
- der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen.
- Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist ist die Anwesenheitsdokumentation zu löschen oder zu vernichten.

Mund-Nasen-Bedeckung (§ 4 der Verordnung)

- Eine Mund-Nasen-Bedeckung ist in geschlossenen Räumen zu tragen.
- von Kundinnen und Kunden in Dienstleistungs- und anderen Gewerbebetrieben mit Publikumsverkehr (dies betrifft auch Hotels),
- in Gaststätten von Personal mit Gästekontakt und Gästen, soweit sie sich nicht auf ihrem Sitzplatz aufhalten.

Abstandsregeln (§ 1 und § 5 der Verordnung)

- In Gaststätten und Schankwirtschaften dürfen Speisen und Getränke nur an Tischen sowie an Theken und Tresen sitzend verzehrt werden.
- Max. 6 Personen aus unterschiedlichen Haushalten dürfen an Tischen, Theken und Tresen ohne Einhaltung des Mindestabstands sitzen.
- Die Unterschreitung der Abstandsregel wegen baulich bedingter Enge ist kurzzeitig möglich, zum Beispiel beim Gang zur Toilette.
- In allen anderen Bereichen ist der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen haushaltsfremden Personen einzuhalten.

Selbstbedienungsbuffets sind gestattet unter Einhaltung der Hygienevorschriften

Die Zusammenfassung stellt nur eine grobe Übersicht dar. Ergänzend dazu sind die Verordnung selbst, die FAQs sowie die Orientierungshilfe zu beachten:

 www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/news/detail/lockerungen-das-sollten-sie-wissen/

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Die Vorteile der Digitalisierung am Point of Sale

Der Point of Sale für Gastronomen ist immer noch vor allem der Gastraum, auch in Zeiten von Corona, wo vieles ins Internet ausgelagert wird und Gastronomen auf Bestellung umschalten müssen. Die Digitalisierung des Gastraumes ist für Betreiber gerade jetzt eine nachhaltige Investition, auch über die Krise hinaus.

Menschen lieben ihr Smartphone – Ermöglicht eine Gaststätte kostenfreies WiFi, kann Sie Mehrwert bieten. Dabei kommen gleich mehrere Vorteile zum Tragen: Schnelles

Kundenfeedback, Newsletter-Anbindung, Auswertung von anonymisierten Gastdaten und damit das Potential für die eigene zielsichere Online-Kampagne.

Digitale Werbeflächen ersetzen die alten analogen Plakate und Aufsteller im Raum und übertreffen deren Möglichkeiten. So können Unternehmen blitzschnell veränderte Angebote und Neuigkeiten kommunizieren sowie passende Inhalte auf die Bildschirme bringen: zum Beispiel bei Raumvermietungen, Veranstaltungen oder an saisonalen Feiertagen.

Im neuen **Vattenfall Online-Magazin für den Mittelstand** lesen Sie unter der Rubrik Digitalisierung noch mehr hilfreiche und informative Artikel rund ums Thema:

 www.vattenfall.de/geschaeftskunden/mittelstand/magazin/digitalisierung

VATTENFALL 





WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

LEHNEN SIE SICH ZURÜCK, WIR MACHEN DAS FÜR SIE!

Unser Komplettservice umfasst:

Leasingsystem

Unsere textile Vollversorgung nach Ihren individuellen Wünschen.

Hoteleigene Wäsche

Wir waschen Ihre Wäsche schonend nach höchsten Qualitätsstandards.

Mitarbeitergarderobe

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

Gästewäsche

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

Mietwäsche

Nutzen Sie unser Wäschelager zur flexiblen Überbrückung kurzfristigen Bedarfs.

Textilhandel

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

... und noch vieles mehr!



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

Tel.: +49 (0)30 3116290 – 20 | Fax: +49 (0)30 3116290 – 30
www.fliegel-textilservice.de | info@fliegel-textilservice.de



Badeschiff Berlin, 52°29'52.1"N 13°27'12.4"E

Der Aperitivo der Berliner



DAS ORIGINAL FERTIG GEMIXT.