

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Chancen und Risiken –
was wir dürfen, können und müssen

Tagen in der Corona-Zeit?
Aber sicher!

Steuerfalle
Kurzarbeitergeld



Fossilfrei leben innerhalb einer Generation.

Begleiten Sie uns auf dem Weg dorthin:
vattenfall.de/fossilfrei



AKTUELL

Editorial: Chancen und Risiken	4
Tafelrunden mit Abstand	5
Tagen in der Corona-Zeit? Aber sicher!	6
Berliner Tagungshotel bestens vorbereitet	7

WIR IN BERLIN

Messe Berlin legt Fokus auf Fachbesucher	8
We love Travel Vattenfall: Mit Elektromobilität von der Konkurrenz absetzen	10
GastroPiraten: Dialog in Corona-Zeiten	12
Fairmas: Generalprobe auf dem Messegelände	14
visitBerlin: Berlins Bühnen spielen wieder	16
Interview: Steuerfalle Kurzarbeitergeld	18

SOCIAL MEDIA

21

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Philips: Total Care fürs Hotelgewerbe	24
Betterspace: schnell, kontaktlos, einfach	25
Placces goes international	26
Greenstrom Mobility	27

NEWS

28

MITGLIEDER

Jubiläen im Oktober, Neue Mitglieder	32
Restaurant Osterberger	33

RECHT & RAT

Fördermittel im Bereich der Ausbildung	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: Estrel Berlin
 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

Chancen und Risiken – was wir dürfen, können und müssen

**Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,**



© DEHOGA Berlin

Gastronomie, Hotellerie, Dienstleistungen, Zoo, Parks, Theater, Kinos, Spielplätze ... alle haben in den vergangenen Wochen und Monaten Hygienekonzepte erarbeitet und damit festgeschrieben, wie sie die geltenden Verordnungen und Regelungen speziell für ihr Geschäftsfeld umsetzen. Wir Gastgeber wissen: Das war und ist Ideen- und Fleißarbeit, kostet Mühe und verlangt einen langen Atem. Aus Gesprächen mit Kolleg*innen und der Arbeit im Präsidium des DEHOGA Berlin weiß ich, dass tolle Konzepte entstanden sind, in denen viele kreative Einfälle stecken, aus der gegebenen Situation das Beste zu machen. Das ist großartig und zeigt das Potenzial und den Durchhaltewillen der gesamten Branche. Wer in der Stadt unterwegs ist, merkt allerdings schnell, dass sich ein sehr unterschiedliches Bild bietet: Restaurants, Café, Bar und Kneipen, die sehr genau geltendes Recht umsetzen und so mancher – sagen wir es mal vorsichtig –, der es nicht so genau nimmt. Nun gut, schwarze Schafe gibt es in allen Berufen. Aber das ist weder eine Erklärung noch ein Argument, denn es geht um sehr viel: Die Gesundheit unserer Gäste, die Gesundheit unserer Mitarbeiter*innen, die eigene Gesundheit und in letzter Konsequenz um unsere Existenz, denn einen zweiten Lockdown würde wohl keiner überstehen, der mit ehrlicher Arbeit sein Geld verdient. Die konsequente Umsetzung der Corona-Auflagen geschieht im ureigensten Interesse. Aber das ist im Detail nicht einfach: Kein Gastronom kann und darf die Ausweispapiere seiner Gäste kontrollieren, selbst dann nicht, wenn er Zweifel hat, dass die Angaben richtig sind. Wir sind Gastgeber und keine Kontroll-

behörde. Im Alltag erleben wir, wie schwierig es ist, in fröhlicher Feierlaune die Gäste an Abstandsregeln zu erinnern. Die Reaktionen sind auch in diesem Fall sehr unterschiedlich; sie reichen von Schuldbewusstsein bis zu üblen Beschimpfungen der Mitarbeiter*innen im Service. Zudem zeigten die Corona-Demonstrationen der letzten Wochen, dass es nicht wenige gibt, die bewusst die geltenden Regelungen ignorieren. Die Spaltung der Gesellschaft kann man auch im eignen Betrieb hautnah erleben. Und dennoch: Die geltenden Verordnungen und Regelungen müssen wir einhalten! Das gelingt uns allerdings nicht ohne Unterstützung durch Ordnungsamt und die Polizei. Verabschiedete Gesetze und Verordnungen erfüllen nur dann ihr Ziel, wenn sie umgesetzt werden. Und das ist nun einmal ohne Kontrolle nicht möglich. Wenn Berlins Regierender Bürgermeister in der Senatssitzung beklagt, dass die Gastronomie der Stadt häufig Abstandsregeln nicht beachtet und Anwesenheitslisten zur Kontaktnachverfolgung nicht ausgefüllt werden, müssen zum einen wir als Gastgeber konsequent handeln und zum anderen Ordnungsämter und die Polizei das kontrollieren!

Mein eindringlicher Appell an alle Kolleg*innen: Setzen Sie die Abstands- und Hygienemaßnahmen um. Jeden Tag. Mehr Infektionen ziehen zwangsläufig strengere Restriktionen nach sich. Wer will und braucht das?

Uwe Schild
Inhaber der Restaurants
„Schildkröte“ und „Tafelrunde“
Vizepräsident des DEHOGA Berlin

Tafelrunden mit Abstand

Was geht und was nicht?

Auch kleinere Restaurants brauchen ein Hygienekonzept

Ausgelassene Runden mit fröhlich zechenden, singenden, schunkelnden Gästen gehören zum mittelalterlichen Gasthaus Tafelrunde in der Wilmersdorfer Nachodstraße wie buntes Laub in den Herbst. Eine zünftig-rustikale Atmosphäre ist hier Programm, aber wie geht Geselligkeit in Corona-Zeiten? Erst Ende August öffnete Inhaber Uwe Schild nach dem Lockdown wieder die Türen für mittelalterliche Veranstaltungsrunden. Gerade die Live-Auftritte von Künstlern – konkret Gauklern und andere Musikern – waren das Problem, das die Tafelrunde von herkömmlichen Speiserestaurants unterscheidet. „Trotz einheitlicher Regelungen, Anforderungen und Vorschriften muss jedes Hygienekonzept auf die individuellen Bedingungen vor Ort ausgerichtet sein“, weiß Uwe Schild. Was das heißt? Der erfahrene Gastronom stellte Ort und Abläufe auf den Pandemie-Prüfstand, strich Risiko-Aktivitäten (wie das Trinken des Mets aus dem herumgereichten Kuhhorn) und passte die geltenden Hygienevorschriften dem Charakter seines mittelalterlichen Event-Restaurants an. Und so wurden die Gaukler bei ihrem ersten Auftritt zu „Corona-Wächtern“, die die Gäste bereits vor der Tür empfangen. Unterhaltsam und mit einer großen Portion Humor gibt’s eine Belehrung in Sachen Masken-Pflicht und ganz nebenbei werden die Hände desinfiziert, vermittelt als rituelles Händewaschen wie einst in den Pestzeiten des Mittelalters. Getafelt wird an langen rustikalen Tischen. Aus 140 Plätzen im Restaurant wurden maximal 70. Bereits beim Eindecken achtet der Service darauf, die Abstände exakt einzuhalten. Bei den Gesangsdarbietungen bitten die Gaukler trotz des Abstandes von rund vier Metern die Gäste, ihre Maske aufzusetzen, weil es nicht viel Zeit braucht, bis alle mitsingen. Anschließend wird ungeachtet der Außentemperaturen gut durchgelüftet. Die Mägde führen ein strenges Regiment im Restaurant und verkünden, dass jeder Gast, der ohne Maske zur Toilette geht, eine Runde für seine Tafel ausgeben muss. Da das Event-Restaurant fast ausschließlich per Reservierung arbeitet, sind die Gästedaten kein Problem, denn ohne Namen und Telefonnum-



© Restaurant Tafelrunde

mer keine Reservierung. Nicht selten fragen die Organisatoren der Gruppenveranstaltungen, wie die Hygieneregeln im Restaurant umgesetzt werden. Wohl dem, der ein durchdachtes Hygienekonzept hat!

Die ersten Tester des Tafelrunden-Hygienekonzepts waren 32 pensionierte Kriminalbeamte aus Köln. Mit der ihnen eigenen Disziplin beachteten sie alle Regeln und der Praxistest verlief erfolgreich. Und wie fällt das Resümee von Uwe Schild nach den wenigen Wochen aus? „Die meisten Gäste freuen sich, dass ein solcher Abend wieder möglich ist und sind schon deshalb bereit, die Vorschriften zu beachten. Gerade angesichts steigender Fallzahlen genügt oft ein kleiner Hinweis durch den Service, dass Verhaltensregeln eingehalten werden.“ Seine Tipps und Erfahrungen: Die Checklisten des DEHOGA Berlin sind ein guter Leitfaden, um alle Kriterien zu prüfen und nichts zu übersehen. Das Hygienekonzept muss im Alltag ständig kontrolliert und den aktuellen Bedingungen angepasst werden. Auch während der Veranstaltungen ist es notwendig, die Regelungen im Auge zu behalten. Das wird umso wichtiger, je ausgelassener sich der Abend gestaltet. Wichtig ist die Schulung und Motivation der Mitarbeiter*innen. Das ist eine ständige, aktive Kommunikation und nicht mit einer einmaligen Einweisung erledigt.

Tagen in der Corona-Zeit? Aber sicher!

Das Estrel Congress Center (ECC) zeigt auf wie Präsenzveranstaltungen in Zukunft erfolgreich und sicher ausgerichtet werden können

Ob die Mitgliederversammlungen des GCB und EVVC, die im Juni als Mischform aus Präsenz- und virtueller Veranstaltung ausgerichtet wurden, oder die Messe ABI Zukunft, die im August mit mehreren Hundert Teilnehmern in der Convention Hall II stattfand – Beispiele wie diese zeigen, dass auch in Pandemiezeiten Veranstaltungen durchführbar sind ohne die Gesundheit der Teilnehmer*innen und Mitarbeiter*innen zu gefährden. Denn eines ist der Zeit der totalen Isolation deutlich geworden: Nichts kann die reale zwischenmenschliche Begegnung ersetzen, sie ist elementar für gute und erfolgreiche geschäftliche Beziehungen.

Wie Veranstaltungen in der Corona-Zeit unter strengen Auflagen ausgerichtet werden können, zeigt das Estrel eindrucksvoll. Schon früh hat das Haus ein aufgrund der Größe und Vielfalt (Hotel, Kongressbereich und Showtheater unter einem Dach) sehr umfassendes Hygiene- und Sicherheitskonzept erarbeitet und setzt es seitdem erfolgreich um. Bei allen Veranstaltungen sind nun das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes, Desinfektionsspender in allen öffentlichen und sanitären Bereichen, erhöhte Reinigungsintervalle, geöffnete oder berührungslos passierbare Türen, Klimaanlage mit 100 Prozent Frischluftzufuhr und angepasstes Gastronomieangebot der neue Standard. Darüber hinaus verfügt das Estrel über Fieberkameras, die bei der Einlasskontrolle eingesetzt werden können.

Wenn Raum mehr denn je zählt

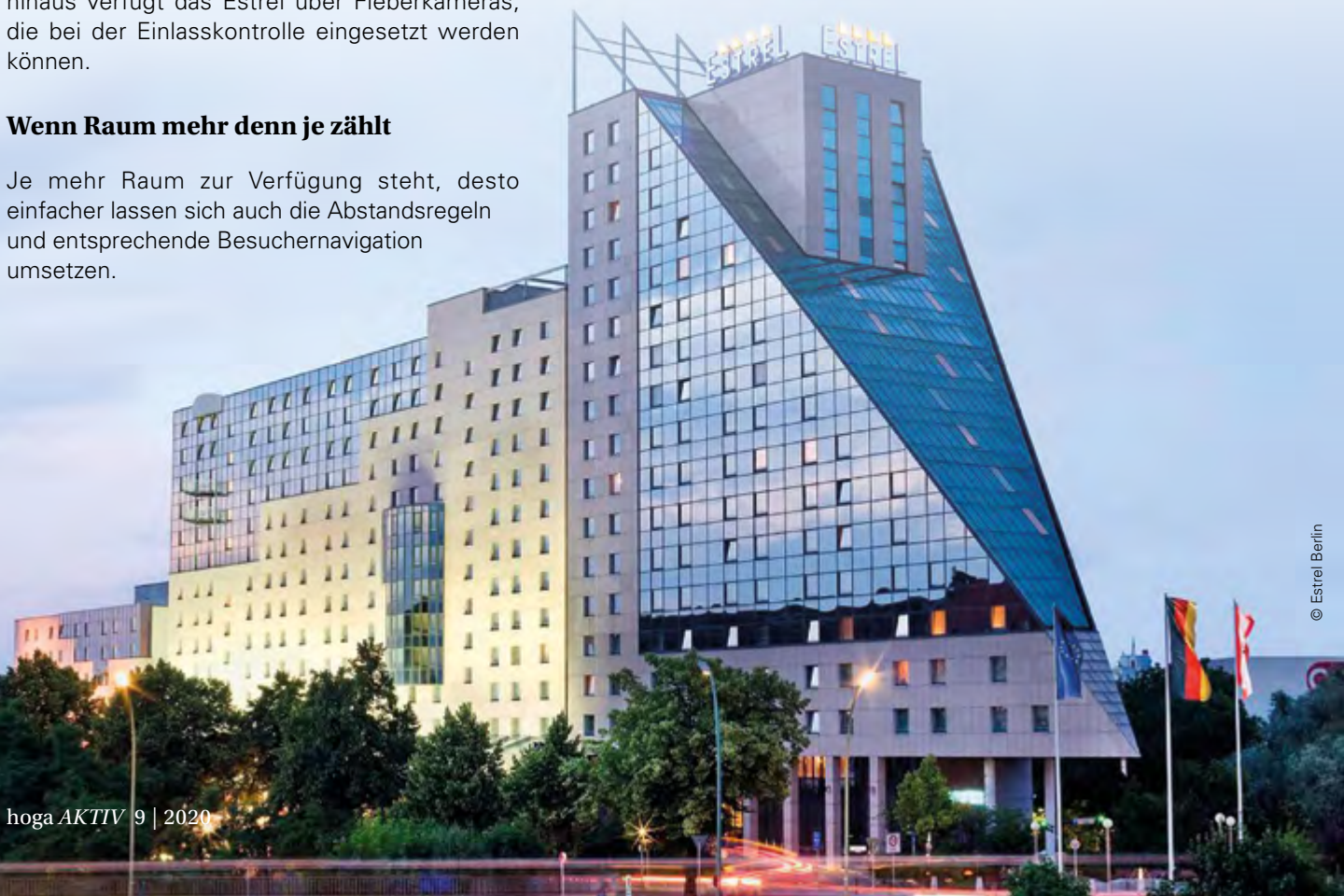
Je mehr Raum zur Verfügung steht, desto einfacher lassen sich auch die Abstandsregeln und entsprechende Besuchernavigation umsetzen.

Hier profitiert das Estrel Congress Center (ECC) von seiner Größe: 25.000 qm Veranstaltungsfläche bieten optimale Bedingungen für flexible Raumkonzepte und die Einhaltung der maximalen Personendichte. Bei den Mitgliederversammlungen des GCB und EVVC kamen sogar tragbare digitale Abstandsmesser zum Einsatz, die Infektionsketten für Veranstaltungsteilnehmer datenschutzkonform rückverfolgen können. Ein weiterer Vorteil des ECC: Durch die direkte Anbindung an das größte Hotel Deutschlands, mehrere Restaurants und das eigene Showtheater finden Gäste alles unter einem Dach – das Infektionsrisiko durch Transfers mit dem Taxi oder ÖPNV wird nochmals reduziert.

Estrel Auditorium wird 2021 eröffnet

Dem steigenden Bedarf an geräumigen und funktionalen Tagungsräumen begegnet das Estrel im Übrigen auch mit der Erweiterung des ECC. Auf 5.000 qm entstehen aktuell ein Auditorium für rund 800 Gäste und zehn weitere mit hochwertigster Technik ausgestattete Tagungsräume für bis zu 240 Personen. Die Eröffnung ist für Anfang nächsten Jahres geplant.

 www.estrel.com



Berliner Tagungshotel bestens vorbereitet

Ein Blick hinter die Kulissen des Pullman Berlin Schweizerhof

Über acht Millionen Übernachtungen sowie mehr als 2,6 Milliarden Euro Gesamtumsatz waren bislang jährlich mit der Veranstaltungsbranche in Berlin verbunden. Der Corona-Virus hat die gesamte Branche vor große Herausforderungen gestellt. Bilder aus Berlin von den jüngsten Demonstrationen, die derzeit um die Welt gehen, sorgen zusätzlich für Verunsicherungen. Die Hotels der Stadt geben sich jedoch nicht der Verzweiflung hin, sondern versuchen, mit Unterstützung der politisch Verantwortlichen vertretbare Erleichterungen bei den Einschränkungen herbeizuführen und damit Tagungen, Meetings und Kongresse wieder möglich zu machen. Viele Berliner Tagungshotels, wie das Pullman Berlin Schweizerhof, sind mit neuen Konzepten und entsprechenden Maßnahmen bestens vorbereitet. Michael Czernik, General Manager des Pullman Berlin Schweizerhof und Vorstandsvorsitzender der *visitBerlin* Partnerhotels e.V. zur aktuellen Situation: „Wir haben als Haus der Accor Gruppe frühzeitig begonnen passende Maßnahmen umzusetzen. Mit dem neuen ALLSAFE Hygienekonzept von Accor sind sowohl unserer Mitarbeiter*innen als auch unsere Gäste



geschützt und können ihren Aufenthalt wie gewohnt genießen. Unsere Türen stehen jederzeit offen für geplante Veranstaltungen, Tagungen oder Kongresse.“ Das Pullman Berlin Schweizerhof arbeitet mit professionellen Partnern, wie dem SGS Institut Fresenius oder dem globalen Versicherungsunternehmen AXA zusammen, um größtmögliche Sicherheit zu gewähren. Im Rahmen der Partnerschaft mit AXA Partners geht es in erster Linie darum, von den jüngsten Fortschritten im Bereich der Telemedizin zu profitieren sowie medizinische Teleberatung zu nutzen.

„Der Veranstaltungskunde erhält bei uns mit jedem Angebot einen ausführlichen Maßnahmenkatalog zur Risikominimierung. Dieser stellt sicher, dass sich vom Aufbau der Veranstaltung, über deren Durchführung, bis hin zur Abreise der Teilnehmer*innen alle involvierten Personen an die definierten Hygienemaßnahmen halten und, dort wo notwendig, entsprechende Dokumentationen unter Beachtung des Datenschutzes erstellt werden,“ ergänzt Czernik und versichert damit einen reibungslosen Ablauf. „Die Desinfizierung der Bereiche und Mittel, die dabei zum Einsatz kommen, sind zeitlich exakt geregelt.“ Im Pullman Berlin Schweizerhof setzt man auf einen intensiven Austausch mit den/der Veranstaltungskund/in, so werden die Lüftungspläne sowie die Abstands-, Aufenthalts- und Bewegungsflächen im Vorfeld besprochen. Auch die An- und Abreise der Gäste sowie die Registrierung und Akkreditierung wird vor der Veranstaltung bis ins Detail geplant.

Das Speisen- und Getränkeangebot bleibt in gewohnt hochwertiger Qualität bestehen – trotz Corona-Sicherheitsmaßnahmen.

 www.pullman-berlin-schweizerhof.com




Messe Berlin legt vorerst Fokus auf Fachbesucher

Ausblick auf die Messen bis April 2021

Für die kommenden Veranstaltungen bis einschließlich April 2021 legt die Messe Berlin den Schwerpunkt auf das Fachpublikum. Damit sollen auch unter Covid-19-Bedingungen für die jeweiligen Branchen die Kernfunktionen der Messen aufrecht gehalten werden. Das bedeutet auch, dass die kommende 86. Internationale Grüne Woche coronabedingt als reiner Branchenevent ohne Publikumsveranstaltung stattfinden wird. Die Internationale Grüne Woche markiert für die Messe Berlin traditionell den Startschuss in ein neues Messejahr. Im Januar dieses Jahres begrüßte die Messe Berlin zur 85. Internationalen Grünen Woche rund 400.000 Messe- und Kongressbesucher. „Als verantwortungsbewusster Gastgeber ist die Durchführung einer Messe dieser Dimension in der aktuellen Situation unter Einhaltung der erforderlichen Abstandsgebote und Hygieneregeln unmöglich. In enger Absprache mit unseren Partnern haben wir das Konzept daher angepasst und den Fokus auf Fachbesucher gelegt“, so Dr. Christian Göke, Vorsitzender der Geschäftsführung.

Für jede der aktuell geplanten Veranstaltungen entwickeln die Teams der Messe Berlin angepasste Sicherheits- und Hygienekonzepte, die mit dem zuständigen Gesundheitsamt Charlottenburg-Wilmersdorf abgestimmt werden. Basis ist ein Rahmenkonzept, das der Konzern festgelegt hat und das auf der Website veröffentlicht ist:

 www.messe-berlin.de/Besucher/AllgemeineInformationen

Aktuell plant die Messe Berlin mit folgendem Programm bis April 2021:

Smart Country Convention

Die dritte Auflage der Smart Country Convention wird am 27. und 28. Oktober 2020 als Special Edition in den digitalen Raum ziehen und virtuell stattfinden. Parallel trifft sich in einem limitierten Rahmen ein Kreis von Rednern und Entscheidungsträgern live vor Ort auf dem Berliner Messegelände. Mit diesem Konzept reagieren der Digitalverband Bitkom und die Messe Berlin auf den Wunsch der Branche. Am 27. Oktober 2020 geht es ganztagig um das Thema E-Government, am 28. Oktober 2020 liegt der Fokus auf Smart City. Das Programm wird live aus dem Studio im hub27 übertragen und die Teilnehmer werden zahlreiche Möglichkeiten zum fachlichen Austausch erhalten. Interessierte können sich ab sofort kostenfrei zur Veranstaltung anmelden.

FRUIT LOGISTICA

Die FRUIT LOGISTICA ist die führende Fachmesse für den globalen Fruchthandel. Sie findet vom 3. bis 5. Februar 2021 auf dem Messegelände statt und war schon immer eine reine Fachbesucherveranstaltung. Das Interesse der Kundschaft für die Veranstaltung ist schon jetzt auf sehr hohem Niveau. 2021 werden die globalen Herausforderungen und Chancen dieser systemrelevanten Branche, auch die durch die Corona-Krise entstandenen, Thema sein. In Asien wird die Schwesterveranstaltung vom 18. bis 20. November unter dem Namen ASIA FRUIT LOGISTICA ON als rein virtuelles Format stattfinden.

Internationale Grüne Woche

Die Internationale Grüne Woche 2021 findet als reiner Branchentreff ohne Publikumsveranstaltung statt. Das Konzept und die konkreten Themen für die 86. Ausgabe der Internationalen Grünen Woche werden zurzeit zusammen mit den ideellen Partnern, dem Deutschen Bauernverband (DBV) und der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE), sowie dem Bundeslandwirtschaftsministerium erarbeitet.

Weitere Messen sind:
BOOT&FUN,
BUS2BUS,
DEMA

 www.messe-berlin.de



ITB Berlin, ITB China & ITB Asia

Bereits kurz nach der abgesagten ITB Berlin in diesem Jahr hat die weltweit größte Reisemesse die globale Tourismusbranche mit ITB.com digital vernetzt. Die globale Plattform liefert ganzjährig Möglichkeiten für Business, Networking und mit dem virtuellen Kongress auch monatlich ein umfangreiches Angebot von Live-Sessions zu den brennenden Themen der Zeit. Vom 16. bis 18. Oktober 2020 veranstaltet die ITB Berlin mit dem Berlin Travel Festival ein hybrides Event-Format in der Arena Berlin unter dem Titel „We Love Travel! – a tourism recovery pop-up“. Drei Tage lang wird Fach- und Privatpublikum ein analoges sowie digitales Programm geboten. Auch die internationalen ITB-Ableger in Shanghai und Singapur präsentieren der Branche gemeinsam Wege aus der Krise: Die Messe Berlin veranstaltet mit dem „ITB China Industry MeetUp“ eine Roadshow für Aussteller und Fachbesucher von September bis November 2020 in sieben chinesischen Metropolen. Die ITB Asia 2020 (21. bis 23. Oktober) findet in diesem Jahr auf der neuen, virtuellen Plattform „ITB Community in Asia“ rein digital statt. Damit bietet die Messe Berlin allen Teilnehmern auch weiterhin die Möglichkeit zum Networking, Wissensaustausch sowie Zugang zu interaktiven Inhalten. Die ITB Asia organisiert zudem ab Dezember 2020 zum zweiten Mal die Networkingreihe „Travel Meet Asia“ in verschiedenen asiatischen Ländern, um internationale Aussteller mit Top-Einkäufern aus der jeweiligen Region zusammenzubringen. Die kommende ITB Berlin auf dem Messegelände steht für den 10. bis 14. März 2021 im Kalender.

WIR IN BERLIN

InnoTrans

Die Weltleitmesse für Verkehrstechnik gibt dieses Jahr ab dem 21. September bereits eine digitale Preview. Die Messe selber findet vom 27. bis 30. April 2021 auf dem Messegelände statt. Der aktuelle Buchungsstand liegt, trotz Stornierungen aufgrund der Verschiebung der InnoTrans, auf dem Niveau der InnoTrans 2018, wobei die ersten Unternehmen, die ihre Teilnahme für dieses Jahr frühzeitig storniert hatten, wieder zurückkehren. Auch Neuanmeldungen nehmen wieder zu.

Kostenlose Testaktion:

2 Wochen schnellkühlen in der eigenen Küche!

Egal ob ungegarte Lebensmittel oder zubereitete Speisen:

Durch schnellkühlen / schockfrostern bleibt nicht nur die Frische erhalten, sondern auch Vitamine, Nährstoffe, Aussehen und Geschmack.

Sie möchten sich selber und in der eigenen Küche von den Vorteilen des Schnellkühlens / Schockfrostens überzeugen? Dann machen Sie mit:

NordCap ermöglicht Ihnen den zweiwöchigen Probelauf des Schnellkühlers / Schockfrosters SKF 5 GN 1/1 PLUS in Ihrer Küche.

Neben den Funktionen Schnellkühlen / Schockfrostern bietet das Gerät auch Niedertemperaturgaren, Auftauen, Gären und Gärunterbrechen. Jeder Teilnehmer erhält eine ausführliche Einweisung und bei Bedarf auch telefonische Unterstützung während des Probelaufs.

Interessiert? Dann melden Sie sich bei uns!

NordCap in Berlin: Tel. +49 30 936684-0



Die Testaktion ist kostenlos & unverbindlich und richtet sich ausschließlich an Betreiber einer gewerbliche Küche.

www.nordcap.de

We Love Travel!

A tourism recovery pop-up



We Love Travel! presented by ITB Berlin und Berlin Travel Festival unterstützt die Tourismusbranche bei ihrer Erholung und bietet allen involvierten Playern – Einkäufern, Hoteliers, Reisebloggern, Kultureinrichtungen, Destinationen, Verlagen und Reisenden gleichermaßen – eine Plattform zur persönlichen Begegnung. Vom 16. bis 18. Oktober 2020 schafft das hybride Event eine einmalige Kombination aus digitaler und physischer Präsenz. Unternehmen haben die Möglichkeit sich digital als virtueller Aussteller oder vor Ort in der Arena mit einem Stand zu präsentieren.

Besucher können entweder vor Ort an der Veranstaltung teilnehmen oder das gesamte dreitägige Programm – inklusive aller Netzwerk-Veranstaltungen und Aussteller-Angebote – live auf www.welovetravel.berlin erleben. Zu Gast sind zahlreiche Speaker und Aussteller, die sich mit den neuesten Innovationen, originellen Ideen und spannenden Destinationen beschäftigen. Zum Konzept des einmaligen Events in der Arena Berlin gehören Ausstellungsflächen, zahlreiche Netzwerk-Formate, Präsentationen und Diskussions-Panels sowie Online-Angebote, die ebenso privat Reisende als auch Branchenvertreter ansprechen.

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

VATTENFALL 


Mit Elektromobilität von der Konkurrenz absetzen

Viele stehen vor der Frage, ob und wie sie Elektromobilität zum Thema machen sollten. Investitionen in Elektromobilität betreffen vor allem elektrisch betriebene Fahrzeuge und Ladesäulen für die eigenen Mitarbeiter*innen und Kunden*innen. Insbesondere Ladesäulen bieten für die Gastronomie- und Hotelbranche viele Vorteile: Kunden*innen und Gäste mit E-Autos werden sich solche Hotels und Gaststätten suchen, in denen sie ihr Auto auch aufladen können. Derzeit sind E-Auto-Besitzer vor allem finanziell gut situierte Menschen – also Kunden*innen, welche in der Regel sowohl zahlungswillig als auch -kräftig sind.



Unterstützen Unternehmen Elektromobilität, wirkt sich das außerdem positiv auf den Ruf aus. Ganz nebenbei können Sie mit Ladesäulen eine zwar kleine, aber dafür dauerhafte zusätzliche Einnahmequelle generieren. Wollen Sie Ihr Unternehmen mit einer oder mehreren Ladesäulen ausstatten, werfen Sie am besten einen Blick auf Vattenfalls InCharge Netzwerk. Als Partner im Netzwerk können Sie sich mit hochwertigen Ladesäulen ausstatten und viele Vorteile nutzen.

Mehr dazu auf:

 [www.incharge.vattenfall.de/
laden-am-unternehmensstandort/](http://www.incharge.vattenfall.de/laden-am-unternehmensstandort/)



**prime
time
theater**

DU BIST BERLIN?

www.primetimetheater.de

wir ooch.

Dialog in Corona-Zeiten

Gastro-Piraten:

gewusst, was, wo und wie –
ein neues Format hilft Gastronomen und Hoteliers in Krisenzeiten

„Bin ich wirklich allein, oder kommt da noch jemand?“ Die junge Gastronomin schaut zuerst auf die Uhr und dann Richtung Tür. „Nein, es ist ein Einzelgespräch. Es geht nur um Ihre Fragen und Probleme“, versichert Carsten Rengert von den Gastro-Piraten. Das deutschlandweit agierende Beratungsunternehmen für die Gastgeber-Branche, insbesondere die Gastronomie, musste sich mit Beginn des Lockdowns von den gewohnten Veranstaltungen mit vielen Gästen verabschieden. Was tun? Gerade in der Gastronomie mit vielen Einzelunternehmern ist der Beratungsbedarf schon in normalen Zeiten hoch, nun aber ging er durch die Decke. Gemeinsam mit der Geschäftsführung des DEHOGA Berlin entwickelten die Gastro-Piraten ein coronataugliches Format: Einzelgespräche, „in denen die Gastronomen und Hoteliers zu einem bewusst umfangreich gefassten Thema ihre Fragen – ganz konkret ihren Betrieb betreffend – stellen können“, so

Carsten Rengert. Pro Gespräch sind 40 Minuten geplant. Die Ankündigung erfolgt in den Newslettern des DEHOGA Berlin.

Das thematische Spektrum ist bewusst weit gefasst. Es reicht von der Hygieneverordnung über die Dokumentationspflicht der Anwesenheit bis hin zu Kalkulation und Regelungen bei Kurzarbeitsgeld. „Das ist immer ganz konkret, also beispielsweise: Müssen die Masken auch in der Küche getragen werden? Oder: Darf ich die Korrektheit der übergebenen Gästedaten überprüfen? Welche Rechte habe ich, wenn Gäste gegen Auflagen verstoßen? ...“, erklärt Carsten Rengert, der darauf verweist, dass diese Form der Beratung fortgeführt werden soll. „Wir freuen uns auch, dass viele Hoteliers, insbesondere Mitarbeiter*innen der Kettenhotellerie, die Termine wahrnehmen“, ergänzt René Kaplick, Chef der Gastro-Piraten-Crew.

„Das ist leicht erklärbar, denn die international agierenden Ketten bekommen vom Mutterkonzern Vorgaben. Die können aber die lokalen Vorschriften und Regeln gar nicht berücksichtigen. Spätestens seit Corona wissen wir, dass jedes Land eigene Bestimmungen verabschiedet.“

Wie nun ist das Feedback der Teilnehmer*innen? „Wenn

ich das auf einer Skala von 1 bis 10 angeben sollte, liegt das bei 9,5“, beantwortet Carsten Rengert die Frage. „Ursache für diesen guten Wert ist die Individualität dieses Gesprächsformates. Unter vier Augen traut man sich viel leichter, alles zu fragen.“ Bleibt die Frage, wie es den Gastro-Piraten gelingt, die sich ständig verändernden Vorschriften und Regelungen zu kennen und umzusetzen? „Da hilft nichts als lesen, lesen, lesen“, so die Erfahrung von René Kaplick, der berichtet, dass die Gastro-Piraten mit Ausbruch der Krise zwei kostenlose Hotlines für Gastronomen und Hoteliers einrichteten, eine spezi-

ell zu Finanzierungsfragen und eine zu allen anderen Fragen und Problemen. „Wir haben seitdem über 10.000 Fragen beantwortet und damit ‚Überlebensarbeit‘ geleistet.“ Und so werden Piraten zu einem Leuchtturm in der Krise, der sieben Tage in der Woche hilft, einen Weg zu finden.



René Kaplick und Carsten Rengert

Tipps der Experten:

Aktuelle und rechtssichere Informationen zu allen Bestimmungen des Gesetzgebers auf der Homepage des DEHOGA Berlin sowie unter www.berlin.de Wer Fragen hat, kann sich unabhängig von den individuellen Gesprächen jederzeit an die Gastro-Piraten wenden: Tel: 030. 20459787

www.gastro-piraten.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



Tel. 0800-633 43 67

www.medien-palette.de

info@medien-palette.de

WhatsApp: ☎ 0171-300 86 44

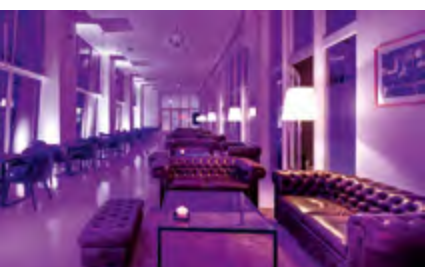
Facebook/Instagram: f @ ihr.lesezirkel

+++ kontaktlose und bargeldlose Lieferung +++ kontaktlose und bargeldlose Lieferung +++

It don't mean a thing

DUKE
— BAR & LOUNGE —

if it ain't got that swing



THE ELLINGTON JAZZ BAR

JEDEN FREITAG | 20:00 BIS 23:00 UHR

Tolle Gespräche, fabelhafte Cocktails und erlesene Weine mit guten Freunden genießen und dazu gibt es großartigen Live-Jazz mit wöchentlich wechselnden Künstlern. Besser kann man das Wochenende nicht einläuten!

Eintritt: Frei | **Präsentiert von:** JazzRadio-106,8

DUKE BAR & LOUNGE IM ELLINGTON HOTEL BERLIN | WWW.ELLINGTON-HOTEL.COM

NÜRNBERGER STRASSE 50-55 | 10789 BERLIN | T +49 (0)30 68 315-0 | CONTACT@ELLINGTON-HOTEL.COM



Generalprobe auf dem Messegelände

Über das Ende eines Sommers und den Start in den Messeherbst

Vor Corona hatte der September in der Berliner Hotellerie auch gerne den Beinamen Messemonat. Erstes Großereignis auf dem Messegelände war stets die jährliche Internationale Funkausstellung, die IFA, die noch im letzten Jahr 245.000 Besucher, 2.000 Aussteller und ca. 6.000 Journalisten in die Hauptstadt lockte.

Oder, um es mal in Hotelkennzahlen auszudrücken, im Eventzeitraum wurde eine durchschnittliche Belegungsrate von 93,9% bei einer durchschnittlichen Zimmerrate von 162,10€ und einen RevPar von 152,10€ erreicht. Damit wuchsen alle drei Kennzahlen das zweite Mal in Folge im Vergleich zum Vorjahr.

IFA Special Edition 2020 – Hybridkonzept mit strengen Auflagen

Eines ist klar. Das Hybridkonzept einer Messe füllt keine Hotels. Unter strengen Auflagen und verkürzt auf 3 von sonst 6 Messetagen durften pro Tag nur 1000 (Fach-)Besucher auf das Gelände. Die 150 Aussteller verteilten sich auf gerade mal 4 Hallen – der Rest fand im virtuellen Raum

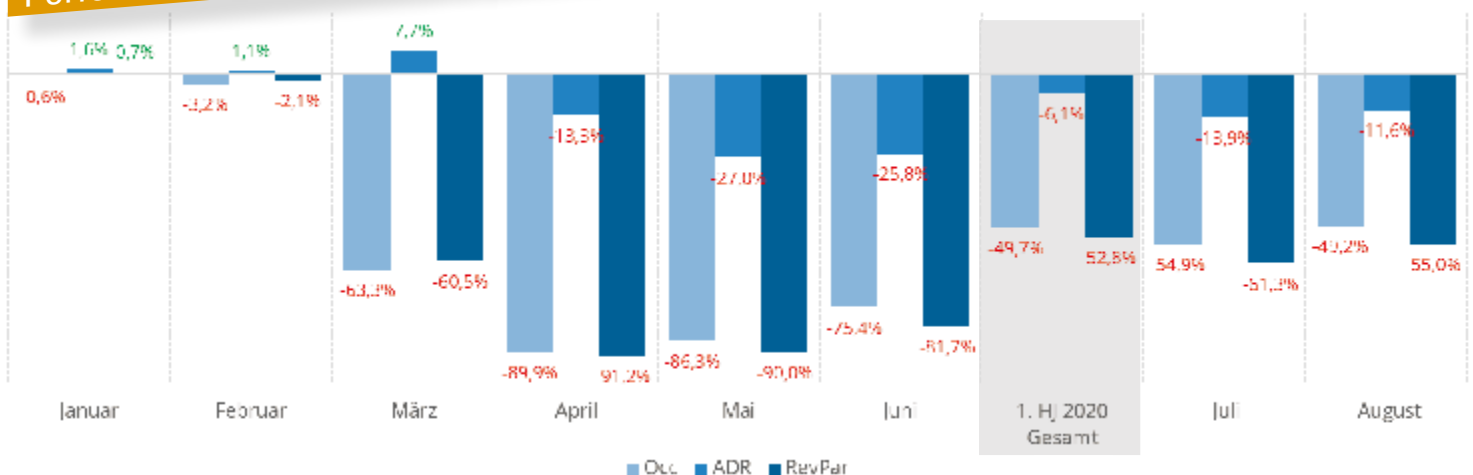
und projiziert auf Leinwänden statt. Damit konnten zwar die Abstandsregeln „locker übererfüllt“ werden, aber für die Hotelbranche brachte dieses Konzept recht wenig. So lautet dann auch die Bilanz der Berliner Hotellerie: Von 10 Zimmern blieben zur IFA 6 leer, die durchschnittliche Zimmerrate halbierte sich im Vergleich zum Vorjahr auf 83,00€ und der RevPar landete bei 32,40€.

Dennoch. Die IFA „Special Edition“ 2020 ist der erste und damit vielleicht wichtigste Schritt für mehr Zuversicht. Die Messegesellschaft hat gezeigt, dass eine Messe möglich ist und so Perspektiven für die Grüne Woche, die ITB, die Innotrans und die vielen anderen noch kommenden Messen, insbesondere in 2021, eröffnet.

Ende eines Sommers anno 2020

Erfolgsmeldungen lieferte dieser Sommer genauso wenig, wie der diesjährige Messeherbst vermutlich zu liefern im Stande ist. Dennoch bleibt die Richtung weiter positiv. Die negativen Wachstumsraten verringern sich erneut über alle Kennzahlen. Lag die Belegung bei den 3-Sterne-Hotels im Juli bei 48,8%, wuchs sie im August auf 57,3%. Die Kategorie der 4-Sterne verbesserte sich von 33,6% auf 41,8%, die Luxusklasse schaffte knapp 32% im August.

Performance Wachstum Berlin 2020



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



im Radio



über Kabel



über Satellit



auf SchlagerRadio.de



per App



über amazon alexa

schlager radio B2

DAS SCHLAGER RADIO.

Liebling, schalte mal
106,0 UKW
ein!

Enrico 

Berlins Bühnen spielen wieder

Die Bühnen der Stadt eröffnen die neue Saison
und bieten auch in Zeiten von Corona entspannten Kulturgenuß

Vorhang auf für Berlins Bühnen! Die Berliner Theater, Opern und Orchester laden wieder zum Kulturgenuß in die Stadt. Für die neue Saison haben die Häuser ihre Inszenierungen an die aktuelle Situation angepasst. Dank durchdachter Hygienekonzepte bieten sie auch in Zeiten von Corona ein entspanntes Kulturerlebnis.

Kirill Petrenko beginnt seine zweite Saison mit den Berliner Philharmonikern mit klassisch romantischen Werken von Brahms, Strauss und Mozart. Die Deutsche Oper plant im Oktober eine Neuinszenierung von Wagners „Die Walküre“. Auch die Staatsoper Berlin hat den Vorverkauf für die neue Saison geöffnet: Auf dem Spielplan stehen für die kommenden Wochen unter anderem Macbeth und Tannhäuser. In der Komischen Oper versetzt „Die (verzauberte) Zauberflöte“ von Mozart in einer modernen Version mit einer Mischung aus Live Performance und Filmanimation das Publikum ins Staunen.

Das Maxim-Gorki-Theater zeigt in der neuen Saison den ersten Teil seiner neuen Berlin-Trilogie: Der 38-jährige Can wurde zu fünf Jahren Gefängnis verurteilt. Doch statt die Haftstrafe anzutreten, will er nach Istanbul fliehen. In Rückblenden zeigt „Berlin Oranienplatz“ Cans letzten Tag in Berlin. Auf gewohnt bissig-satirische Art kommentieren dagegen die „Stachelschweine“ des gleichnamigen Kult-Kabarets im Europa Center die Irrungen und Wirrungen des Alltags.

Kunstaussstellung im Kult-Club

Das Berghain wird dagegen zum Museum – zumindest solange im ehemaligen Heizkraftwerk keine Partys stattfinden können. Das international bekannte Sammlerpaar Christian und Karen Boros zeigt in dem legendären Club ihre Ausstellung „Studio Berlin“. Neben Fotografien, Skulpturen und Installationen präsentieren auch junge Kreative ihre Ideen – etwa die taube Sound-Künstlerin Christine Sun Kim, die ihre Alltagswelt in Videos, Performances und Zeichnungen thematisiert.

Weitere Informationen auf [visitBerlin.de](https://www.visitberlin.de)



*Blick auf das Kulturforum
und den Potsdamer Platz*



Lifestyle

für die Region

Top Magazin Berlin
das auflagenstarke, regionale
Gesellschafts- u. Businessmagazin
in der Hauptstadt

- top** Seit mehr als 30 Jahren erfolgreich
auf dem Berliner Markt
- top** Hochqualitative
Aufmachung und Inhalte
- top** Dreimonatige Werbewirkung
- top** Exklusive Kundenveranstaltungen
- top** Attraktive Online-Präsenz

Ihr Leseexemplar finden Sie in ausgewählten
Restaurants und im exklusiven Einzelhandel



Steuerfalle Kurzarbeitergeld

Wie vermeidet man Probleme mit dem Finanzamt?
Antworten, Hintergründe und Tipps vom Fachmann

Für viele Gastronomen und Hoteliers war das Kurzarbeitergeld die einzige Möglichkeit, betriebsbedingte Kündigungen während der Corona-Krise zu vermeiden. Alles gut? Vorsicht rät der Fachmann, denn mit der Zahlung von Kurzarbeitergeld sind ein paar steuerliche Besonderheiten verbunden, die Arbeitgeber und Arbeitnehmer beachten müssen. Sonst droht Ärger mit dem Finanzamt, beispielsweise Steuernachzahlungen.

Was sollte unbedingt beachtet werden?

Das und noch mehr fragten wir Dr. Frank Rozanski, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Steuerrecht.

Die Beantragung des Kurzarbeitergelds und die Bewilligung durch die zuständige Arbeitsagentur waren schnell erledigt. Was sollte der Arbeitgeber nicht versäumen?

Die steuerlichen Folgen des Kurzarbeitergelds spüren in erster Linie die Arbeitnehmer. Jedem Arbeitgeber ist zu empfehlen, auf die besondere steuerliche Behandlung des Kurzarbeitergeldes hinzuweisen. So geht der Arbeitgeber sicher, dass seine Mitarbeiter später nicht vom Finanzamt überrascht werden.

Das heißt:

Jeder, der Kurzarbeitergeld bekommt, MUSS eine Steuererklärung abgeben?

Darauf ein anwaltliches Ja. Viele Arbeitnehmer müssen im Normalfall keine Steuererklärung abgeben. Ein Teil von ihnen macht freiwillig eine Einkommensteuererklärung, um eine Steuererstattung zu erhalten. Die Voraussetzungen für eine Steuererstattung sind jedoch nicht in jedem Fall erfüllt. Wer allerdings Kurzarbeitergeld erhält, ist gesetzlich verpflichtet, eine Steuererklärung bis zum 31. Juli des Folgejahres einzureichen. Also Arbeitnehmer, die im Jahr 2020 Kurzarbeitergeld bezogen haben, müssen grundsätzlich bis zum 31. Juli 2021 ihre Einkommensteuererklärung an das zuständige Finanzamt elektronisch verschicken. Wird die Frist versäumt, muss ein Verspätungszuschlag gezahlt werden. Länger Zeit lassen kann sich, wer einen Steuerberater hat.



© Foto- und Bildenwerk Oldenburg

Werden Steuern auf das Kurzarbeitergeld erhoben?

Arbeitgeber und Arbeitnehmer müssen gezahltes bzw. erhaltenes Kurzarbeitergeld nicht versteuern. Kurzarbeitergeld ist steuerfrei. Allerdings ist der sogenannte Progressionsvorbehalt zu beachten. Das ist eine Spezialität unseres Steuersystems, die nicht leicht zu verstehen ist. Hauptsächlich verantwortlich für den Progressionsvorbehalt ist der steigende Einkommensteuersatz. Er beginnt bei 14 Prozent und kann bis auf 45 Prozent steigen. Jeder (unbeschränkt) Steuerpflichtige hat aber einen Grundfreibetrag von aktuell 9.408 Euro für Ledige sowie 18.816 Euro für Verheiratete/Lebenspartner, der von der Steuer ausgenommen ist. Durch den steigenden Steuersatz sollen Besserverdienende prozentual mehr Steuern zahlen und Steuergerechtigkeit geschaffen werden. Die persönliche finanzielle Leistungsfähigkeit des jeweiligen Steuerpflichtigen bestimmt die Höhe der von ihm zu zahlenden Lohnsteuer/Einkommensteuer. Es wäre ungerecht, wenn jemand, der Kurzarbeitergeld erhält, auf den steuerpflichtigen Teil seines Einkommens prozentual die gleichen Steuern zahlen muss wie jemand, der dasselbe zu versteuernde Einkommen, aber nicht zusätzlich das Kurzarbeitergeld bekommen hat. Der Progressionsvorbehalt versucht, diese Ungerechtigkeit zu vermeiden.

Können Sie das bitte an einem Beispiel verdeutlichen?

Selbstverständlich. Ein Mandant erhält 2020 für sechs Monate ein steuerpflichtiges Bruttogehalt von 20.000 Euro, anstatt wie üblich 40.000 Euro Jahresgehalt für zwölf Monate. In der Zeit der Krise ist ihm sechs Monate lang steuerfreies Kurzarbeitergeld in Summe von 12.000 Euro zugeflossen. Mein Mandant muss für 2020 folglich nur 20.000 Euro versteuern.

Würde mein Mandant kein Kurzarbeitergeld bekommen, wäre der Progressionsvorbehalt nicht anzuwenden. In diesem Fall beträgt bezogen auf 20.000 Euro steuerpflichtiges Einkommen der Einkommensteuersatz durchschnittlich 12 Prozent. Mein Mandant hätte also ohne Kurzarbeitergeld 2.400 Euro Einkommensteuer zu zahlen (= 12 Prozent von 20.000 Euro).

Wegen der Steuergerechtigkeit wird das Kurzarbeitergeld aber im Rahmen des Progressionsvorbehalts berücksichtigt. Mein Mandant war durch das Kurzarbeitergeld schließlich finanziell leistungsfähiger als ein Steuerzahler, der nur 20.000 Euro insgesamt Jahreseinkommen bezogen hat.

Nur für die Steuersatzermittlung bezieht der Progressionsvorbehalt das Kurzarbeitergeld mit ein. Es findet also der Einkommensteuersatz Anwendung, der bei 32.000 Euro (= 20.000 Euro steuerpflichtiger Lohn/Gehalt + 12.000 Euro Kurzarbeitergeld) zu zahlen ist.

Die steuerlichen Folgen des Kurzarbeitergelds spüren in erster Linie die Arbeitnehmer.

Das sind im Durchschnitt 18 Prozent. Schließlich werden jedoch nur die steuerpflichtigen 20.000 Euro (= Lohn/Gehalt vom Arbeitgeber) mit 18 Prozent versteuert. Daraus folgt im Ergebnis eine Steuer für 2020 in Höhe von 3.600 Euro (= 18 Prozent von 20.000 Euro), somit 1.200 Euro mehr Einkommensteuer als ohne Kurzarbeitergeld.

Kann es zu Steuernachzahlungen trotz Lohnsteuerabzug kommen?

In Deutschland wird die Einkommensteuer für Arbeitnehmer im Wege des monatlichen Lohnsteuerabzugs durch den Arbeitgeber in der Regel (voraus-)bezahlt. Das ist auch der Grund, warum viele Arbeitnehmer keine Einkommensteuerklärung abgeben müssen. Mit der monatlichen Lohnabrechnung sind häufig die steuerlichen Dinge erledigt. Grundsätzlich wird das Kurzarbeitergeld nicht – somit auch nicht

der Progressionsvorbehalt – bei der Steuersatzermittlung in der monatlichen Lohn- bzw. Gehaltsabrechnung des Arbeitgebers berücksichtigt.

Das ist unproblematisch in den Fällen, in denen Kurzarbeit zu 100 Prozent stattfindet, also nicht nebenher gearbeitet, somit nicht anteilmäßig steuerpflichtiger Lohn bzw. steuerpflichtiges Gehalt bezogen wird. Für die anderen Monate, in denen die Vergütung ganz



normal – ohne Kurzarbeit – gezahlt wird, behält im Regelfall der Arbeitgeber ausreichend Lohnsteuer ein und führt diese an das Finanzamt ab, sodass es am Ende meist nicht zu einer Steuernachzahlung für den Arbeitnehmer wegen des Kurzarbeitergelds kommt.

Dann ist also die Situation bei 100 Prozent Kurzarbeitergeld unproblematisch. Wie sieht es bei teilweiser Kurzarbeit aus?

Problematischer, da der monatliche Lohnsteuerabzug unter Umständen nicht für die zum Jahresende zu zahlende Steuersumme ausreicht, wenn der Arbeitnehmer nur teilweise in Kurzarbeit ist.

Ein Beispiel: Der Arbeitnehmer bekommt für 50 Prozent der vereinbarten Arbeitszeit Kurzarbeitergeld und arbeitet im Übrigen ganz normal, wofür er auch anteilmäßig steuerpflichtigen Lohn bzw. Gehalt bekommt. Der Steuersatz, der auf den steuerpflichtigen Teil der Vergütung in der monatlichen Lohn- bzw. Gehaltsabrechnung angewendet wird, lässt den Progressionsvorbehalt aber außer Acht. Das heißt, der errechnete Steuersatz ist zu niedrig in Anbetracht der

am Jahresende wegen des Progressionsvorbehalts in Summe zu zahlenden Einkommensteuer. Mit anderen Worten: Der monatliche Lohnsteuerabzug reicht als Steuervorauszahlung nicht aus. Demzufolge muss der betroffene Arbeitnehmer aller Voraussicht nach Steuern nachzahlen.

Das ist der Grund, warum Arbeitnehmer im Falle des Kurzarbeitergeldbezugs eine Einkommensteuererklärung abgeben müssen, damit das Finanzamt die nachzuzahlende Steuer berechnen kann.

Arbeitnehmer, die im Jahr 2020 Kurzarbeitergeld bezogen haben, müssen grundsätzlich bis zum 31. Juli 2021 ihre Einkommensteuererklärung an das zuständige Finanzamt elektronisch verschicken.

KURZARBEIT

Auf [dr-rozanski.de](https://www.dr-rozanski.de) finden Sie meine verschiedenen Kontaktmöglichkeiten.

Ehegatten bzw. Lebenspartner lassen sich im Rahmen der Einkommensteuererklärung häufig zusammen veranlagern, weil das steuerlich günstiger ist. Wie wirkt sich das in Sachen Kurzarbeitergeld aus?

Der Progressionsvorbehalt aufgrund von Kurzarbeitergeld kann sich in diesem Fall noch stärker negativ auswirken, also die Steuernachzahlung höher sein.

Das ist möglich, wenn zum Beispiel unterschiedliche Steuerklassen (3 und 5) gewählt wurden und/oder wenn der Partner selbstständig ist. In solchen Fällen sind die Betroffenen Steuernachzahlungen meist schon gewohnt. Das Kurzarbeitergeld kann aber dazu führen, dass mehr Steuern als in den Vorjahren üblich nachzuentrichten sind.

Das waren viele Fakten, Tipps und Hinweise.

Dürfen wir um ein kurzes Fazit bitten?

Natürlich. Kurzarbeitergeld muss nicht unweigerlich eine Steuernachzahlung zum Jahresende verursachen. Ausschlaggebend ist vor allem der

Umfang der Kurzarbeit. Achtgeben müssen Arbeitnehmer, die nur teilweise auf Kurzarbeit sind, anteilmäßig wie üblich arbeiten und dafür steuerpflichtigen Lohn/Gehalt beziehen. Zusammenveranlagte Ehegatten/Lebenspartner sollten besonders aufpassen.

Das Steuerrecht ist kompliziert und weist eine Fülle von Sonderregelungen auf, die dem Laien das Verständnis erschweren. Was raten Sie?

Als Faustregel gilt: Bei Fragen zu diesem nicht einfachen Thema sollte man sich unverzüglich an einen Steuerberater oder einen Fachanwalt für Steuerrecht wenden, damit es am Jahresende keine bösen Überraschungen seitens des Finanzamts gibt. Die steuerlichen Besonderheiten des Kurzarbeitergelds bekommt man gut in den Griff, wenn man sich frühzeitig von seinem Steuerberater oder einem Fachanwalt für Steuerrecht aufklären lässt. Gern stehe auch ich hierzu Steuerratsuchenden zur Verfügung.

#socialmedia

Nur ein kleiner Ausschnitt unserer Partner, für deren Unterstützung wir unglaublich dankbar sind.



Die „Kleine Nachtrevue“ mit den wunderbaren Burlesque-Shows macht weiter.



Immer wieder lecker...



dehoga_berlin - werde Follower!

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

SEPTEMBER SPIELPLAN

**FR 25.09. 20:15 PREMIERE: Alles auf Anfang
Gutes Wedding, Schlechtes Wedding (GWSW) Folge 128**
SA 26.09. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 27.09. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
MI 30.09. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128

OKTOBER SPIELPLAN

DO 01.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
FR 02.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SA 03.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 04.10. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
MI 07.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
DO 08.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
FR 09.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SA 10.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 11.10. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
MI 14.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
DO 15.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
FR 16.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SA 17.10. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 18.10. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128

**FR 23.10. 20:15 PREMIERE
Uschi im Wunderland • GWSW 129**
SA 24.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SO 25.10. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
MI 28.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
DO 29.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
FR 30.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SA 31.10. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129

NOVEMBER SPIELPLAN

SO 01.11. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
MI 04.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
DO 05.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
FR 06.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SA 07.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SO 08.11. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
MI 11.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
DO 12.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
FR 13.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SA 14.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SO 15.11. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
MI 18.11. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
DO 19.11. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
FR 20.11. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SA 21.11. 20:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
SO 22.11. 17:15 Alles auf Anfang • GWSW 128
MI 25.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
DO 26.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
FR 27.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SA 28.11. 20:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129
SO 29.11. 17:15 Uschi im Wunderland • GWSW 129

Weitere Termine und Karten unter
www.primetimetheater.de

Adresse: Prime Time Theater
Müllerstraße 163/Eingang Burgsdorfstr. • 13353 Berlin



Liebe Freundinnen und Freunde des Prime Time Theaters,

seit dem 10. September dürfen wir Sie wieder auf unserer schönen Bühne und in unserem neuen RAZ Café im Wedding begrüßen – endlich! Nach dem plötzlichen Stopp unseres Betriebs im März haben wir unsere Energie darauf verwendet zu planen, wie es bei uns weitergehen kann ... und optimistisch zu bleiben. Wir sind stolz und glücklich, dass wir unsere Kreativität und Spielfreude erhalten haben, dass wir mitten in der Krise sogar noch ganz neue Wege gehen konnten: mit Aufführungen

live im Strandbad Plötzensee, mit verfilmtem Theater im Kino oder mit unserer großen Danke-Aktion für die Corona-Heldinnen und -Helden Ende August. All das wäre aber nicht möglich gewesen ohne die Hilfen, die uns aus öffentlicher Hand zukommen, vor allem aber auch jene, die wir durch Spenden unserer Fans entgegennehmen durften. Gerade hierfür möchten wir uns hier noch mal von ganzem Herzen bedanken, und auch für allen ideellen Support: für aufmunternde Worte, Unterstützung mit Herz, in Rat und Tat.

Natürlich haben wir den Sommer auch genutzt, um Hygienekonzepte auszuarbeiten, die Sie als unsere Gäste und uns so gut wie möglich schützen können. So fühlen wir uns bestens gerüstet, bei uns an der Müllerstraße jetzt wieder durchzustarten und Ihnen eine verdiente fröhlich-unbeschwerte Auszeit zu schenken. Denn: Das Wichtigste im Leben, neben der Liebe und der Gesundheit, ist und bleibt auch und gerade jetzt der Humor.

Bleiben Sie, Ihre Familien und Freunde gesund! Bis bald!

Ihr Oliver Taurat
Intendant Prime Time Theater



Das Geheimnis um einen Geheimagenten der besonderen Art wird jetzt gelüftet, einen im Dienste des Weddings:

Während der James Bond-Blockbuster „Keine Zeit zu sterben“ Corona-bedingt noch auf sich warten lässt,

geht bald ein Berliner „Gassenhauer in spe“ an den Start. Das Prime Time Theater bringt „Keine Zeit für Piccolo“, und zwar ausnahmsweise einmal nicht zuerst vor das Live-Bühnenpublikum im eigenen Hause, nein! Es geht gleich

auf die Kinoleinwand mit der Story, die sich als Roadmovie-Abenteuer quer durch die Stadt entwickelt. Angelehnt ist das Werk in Parodie an ‚007‘, „aber eigentlich irgendwo zwischen ‚Bond‘ und ‚Lola rennt‘ – oder besser: ‚Uschi rennt‘“, beschreibt Regisseur Julian Mau.

Uschi Sonne, Kultfigur der Prime Time Theater Sitcom „Gutes Wedding, Schlechtes Wedding“, ist auf der Flucht: Sie hatte bei der Schönheitsköniginnenwahl zur Miss Wedding eine Zuckerbombe eingeschmuggelt, um sich als Gewinnerin die Aufmerksamkeit ihres Ex‘ Harry zu sichern. Völlig unfähig ohne ihre sonst üblichen Highheels zu laufen, muss sie die unterschiedlichsten Wege und Mittel probieren, um den Ermittlern zu entkommen. Zeit für das sonst so gern genossene Piccolöchen hat sie dabei natürlich nicht. Das Prime Time Theater verspricht eine wilde Verfolgung mit viel Berlin-Charme und großen alten und neuen Liebesgeschichten.

Start ist ab 24.09. in allen CINEPLEX-Kinos in Berlin und Brandenburg.

PHILIPS

Professional Display Solutions

TOTAL CARE FÜRS HOTELGEWERBE

Ein umfassendes Programm zur Unterstützung von Hotels und unseren Partnern im Hotelgewerbe



MEHR ENTDECKEN

... MIT TOTAL GUEST CARE

Wir bieten Ihnen und Ihren Partnern Lösungen, die Sie bei der Betreuung Ihrer Gäste unterstützen: mit unseren hygienischen Fernbedienungen oder der **Cloud-basierten Fernbedienungs-App** – PPDS GuestConnect – für mehr Hygiene in den Zimmern Ihrer Gäste bis hin zu unserer PeopleCount Kapazitätsmanagement-Displaylösung für sichere Interaktionen in Gemeinschaftsbereichen.

MEHR ERLEBEN

... MIT TOTAL EXPERIENCE CARE

Die Erwartungen der Gäste ans Entertainment haben sich verändert, und der Zugang zu Plattformen wie **Netflix, Disney+, Prime Video** ist auch im Hotelgewerbe unerlässlich. Kabelloses Streamen von Inhalten ist mit den MediaSuite Hotel-TVs bereits Realität und ermöglicht über unsere Android-P-Plattform den Zugriff auf das integrierte Netflix.

MEHR PROFITIEREN

... MIT TOTAL SUPPORT CARE

Das PPDS Total Solutions-Team steht den Hotelinstallationspartnern mit technischen Schulungen und kompetentem Lösungs-Support zur Seite und stärkt somit das Vertrauen in die Qualität unserer Produkte. Dies bestätigen wir durch unsere **5-Jahres-Garantie** und gewähren Ihnen damit zusätzliche Sicherheit.

MEHR INNOVATIONEN NUTZEN

... MIT TOTAL SOLUTIONS CARE

Wenn es um moderne Displays geht, bieten wir Ihnen mehr Innovationen als Sie erwarten. Google-zertifiziert und mit **integrierter Chromecast-Technologie** sind unsere Android-basierten MediaSuite-TVs mit einer verlängerten Lebensdauer zukunftssicher. Die neuesten Upgrades enthalten den Google Sprachassistenten und integriertes Netflix.

MEHR INVESTIEREN

... MIT TOTAL FINANCIAL CARE

Unsere neuen PPDS-Finanzlösungen bieten unseren Partnern und Hotels die Möglichkeit, ab sofort in ihre langfristigen Technologiepläne zu investieren. Dies beinhaltet eine **Leasingfinanzierung über 5 Jahre**, gesicherte Anlagenfinanzierung und bis zu halbjährige Zahlungsaufschübe. So können wir Hoteliers dabei helfen, finanzielle Engpässe zu überbrücken.



Unterstützen Sie Ihre Kunden im Hotelgewerbe mit PPDS Total Care for Hospitality.

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://ppds-totalcare.com> oder senden Sie uns eine E-Mail an: Philips.Professional.Displays@tpv-tech.com





Schnell, kontaktlos, einfach

Wie der digitale Meldeschein den Check-In revolutioniert

Bequem unterwegs oder direkt vor Ort – Hauptsache digital wird der Meldeschein ausgefüllt. Das spart dem Hotelgast eine Menge Zeit beim Check-In und befreit den Hotelmitarbeiter von bürokratischem Papierchaos. Eine einfache digitale Unterschrift, wie zum Beispiel bei Paketlieferungen, ist zwar nicht erlaubt, doch es gibt andere Möglichkeiten für die Authentifizierung. Eine rechtssichere Alternative ist die Strong Customer Authentication (SCA). Das heißt, hier wird der Gast bei Kreditkartenzahlung über den Zahlungsanbieter authentifiziert. Als Identitätsnachweis kann auch die Online-Ausweisfunktion des Personalausweises sowie das Auslesen des Chips der eID zum Einsatz kommen.

Die Vorteile des digitalen Meldescheins:

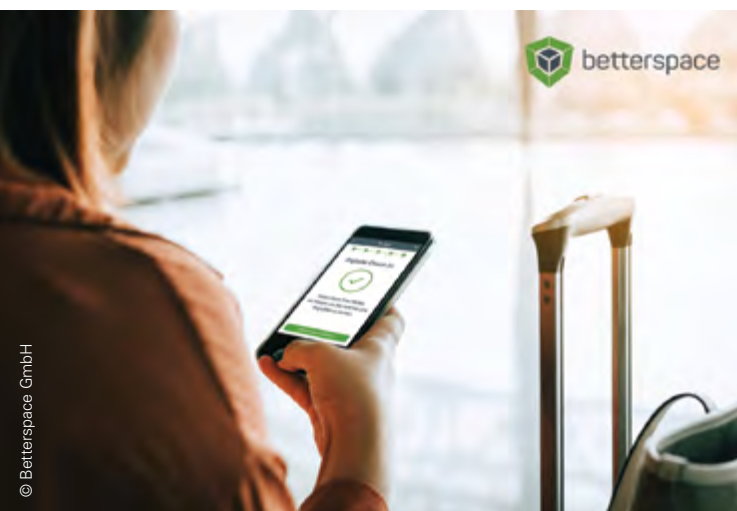
- ✓ Zeit sparen
- ✓ Kosten senken
- ✓ Papierverbrauch reduzieren
- ✓ Warteschlangen vermeiden
- ✓ Kontaktlose Prozesse schaffen
- ✓ Daten sicher speichern

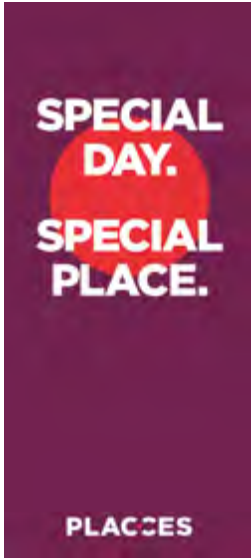
Mit diesen digitalen Helfern sind Sie auf der sicheren Seite. Für einen schnellen und einfachen Check-In fehlt nur noch die richtige Hardware. Hotelgäste füllen beispielsweise den Meldeschein mit ein paar Klicks über die Hotel-App auf dem Smartphone aus, während sie noch im Zug zum Hotel sitzen. Außerdem finden sie hilfreiche Informationen zur Anreise, alles Wichtige rund um das Hotel und aktuelle Hotel-Angebote in der Hotel-App.

Eine andere Alternative ist das Check-In Terminal in der Hotellobby, das neben dem Check-In auch die Ausgabe von Schlüsselkarten und den Check-Out übernimmt. Über das smarte Terminal checken die Gäste stressfrei ein und halten dabei Abstand zu anderen Gästen und Hotelmitarbeitern. Auch wenn die Rezeption mal nicht besetzt ist, steht dem Check-In mit dem Check-In Terminal nichts im Wege.

Mehr Informationen zum digitalen Check-In & Check-Out finden Sie auf der Betterspace-Webseite!

www.betterspace360.com/check-in-check-out/





© HF IPANEMA PARK Porto, Portugal

PLACCES goes international

Ihr Weg zur international bekannten Eventlocation

Über uns treffen Sie auf Eventevangelisten und begeisterte Travel Manager, die sich in coole Veranstaltungsorte und neuartige Raumkonzepte frisch verlieben wollen. Nur, wer auch über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist, kann auf internationale Gäste global agierender Agenturen hoffen. Wir bieten Ihnen die sinnvolle Unterstützung zum smarten Location Dating.

„¿Hablas español?“:

Mehr Kunden dank mehrsprachigem Auftritt

Die wohl wichtigste Voraussetzung für internationale Gäste ist ein einwandfrei übersetzter englischer Webauftritt; idealerweise noch in anderen Sprachen wie Spanisch oder Chinesisch. Aber Achtung: Finger weg von Übersetzungstools! Das mag lustig sein, aber professionell sieht anders aus.

Unser Angebot: PLACCES übernimmt die kostenfreie Übersetzung Ihres Comfort- oder Profi-Exposés in Englisch incl. gratis Bilder-Check!

Erfolgreich mit PLACCES im globalen MICE Netzwerk

#restart:

Listen Sie Ihren Veranstaltungsort auf PLACCES. Hier sind Locations aus rund 30 Ländern vertreten. Scharfe Bilder erleichtern die Sicht auf das Objekt der Begierde. Deutsche und englische Navigation ist selbstverständlich. Unser Sales-Team von PLACCES ist regelmäßig auf Messen und MICE-Foren unterwegs. Regionale Partnerschaften mit *visitBerlin*, DEHOGA Berlin und anderen Convention Büros festigen die Position von PLACCES. Die starke Pressepräsenz im DEHOGA Bundes- & Regionalverbänden ist unser Sprachrohr zur Branche.

Special day – special place – www.placces.de
– und auf Facebook & Instagram

Steigern Sie mit uns auch den internationalen Erfolg Ihrer Location.

Corporate Travel und MICE Business machen etwa mehr als 60 Prozent des Hotelumsatzes aus. In Zeiten von und auch nach Corona sollte in diesen Segmenten wohlbedacht agiert werden. Mit aktuellem Hygieneplan und hybriden Events lebt das Business jedoch vom persönlichen Austausch! Interaktiv – hin oder her.

Gerade für internationale Teilnehmer, von denen jährlich rund 37 Mio. nach Deutschland kommen, ist Berlin ein spannendes Tagungsziel. Grund genug, um auch internationale Gäste in unsere Stadt zu holen.



© Placces Prime GmbH

„Zimmer frei“ war gestern

Wie Hoteliers mit E-Mobilität ihre Auslastung steigern

Gastgeber haben speziell in der Nebensaison mit leeren Betten zu kämpfen. Zusätzlich verschärft das Corona-Virus die momentane Situation drastisch. Dagegen geht das Tiroler Unternehmen Greenstorm mit einer umweltfreundlichen und zugleich unkonventionellen Idee vor.

Hoteliers tauschen ihre freien Zimmer gegen neue E-Bikes und E-Cars ein, ohne dafür bezahlen zu müssen. Das Konzept lohnt sich für alle Beteiligten. Mittlerweile zählt Greenstorm mehr als 1.400 Hotelpartner im europäischen Raum.

„Für Hoteliers wird die niedrige Auslastung vor allem in der Nebensaison zum Problem. Für den Gastgeber ist ein leeres Zimmer immer das teuerste. Genau hier setzt unser Tauschmodell ‚E-Mobilität gegen leere Betten‘ an“, berichtet Philipp Zimmermann. Er kommt aus dem Gastgewerbe und ist seit 2016 gemeinsam mit Richard Hirschhuber geschäftsführender Gesellschafter bei Greenstorm.

Konkret stattet Greenstorm Hotels mit neuen E-Bikes von Top-Herstellern, E-Cars wie Tesla und E-Ladestationen, aus. Im Gegenzug dafür erhält Greenstorm Gutscheine für leerstehende Hotelzimmer. Die Gutscheine verkauft das Unternehmen über ausgewählte Online-Plattformen, wie z. B. www.greenstormhotels.com an Urlaubsgäste weiter.

Das Greenstorm Modell spricht jene Zielgruppen an, die sonst nicht beim Hotel buchen würden.

„Der Hotelier behält stets die Hoheit über den Reisezeitraum. Er bestimmt, für welche Termine er die Gutscheine zur Verfügung stellt. Damit bekommt der Hotelier neue Gäste, die bei ihm konsumieren und womöglich öfter kommen werden“,

beschreibt Zimmermann einen der wesentlichen Vorteile des Tauschgeschäfts für Hoteliers.

Durch die zur Verfügung gestellte E-Mobilität von Greenstorm gewinnt der Hotelier an Aufmerksamkeit, ohne dass für den Gastgeber Kosten entstehen. Die E-Bikes bleiben für eine Saison in den Betrieben und werden bei einer weiteren Kooperation erneuert. E-Cars werden für einen längeren Zeitraum verliehen. E-Ladestationen können Hotels auch über das Tauschmodell beziehen.



 **GREENSTORM**[®]
E-BIKE MARKETPLACE

Das Greenstorm Modell spricht jene Zielgruppen an, die sonst nicht beim Hotel buchen würden.



Geheimtipp: Mit dem Gutscheincode **URLAUB48** bekommst du noch bis zum 31. Dezember 2020 **-48 Prozent Rabatt** auf alle Hotels. Einzelösen auf www.greenstormhotels.com

Erster Frauenstammtisch des DEHOGA Berlin

Am letzten Montag im August trafen sich 10 Gastronominnen im Restaurant MINE um in den Austausch zu gehen. Die Auswirkungen des Corona-Virus auf die Berliner Gastronomie war an diesem Nachmittag das große Thema in der Damenrunde. Dabei stehen im Raum die Forderung nach Gleichbehandlung der einzelnen Bezirke, einem Fahrplan für Herbst/Winter und der Mietenerlass. Alle sind sich einig, dass der Frauenstammtisch fortgeführt werden soll. Wer von den Damen ebenso dabei sein möchte, der kann sich bei Martina Schneider unter martina.schneider@dehoga-berlin.de dafür anmelden.



Hotel Berlin, Berlin setzt nachhaltig auf die Zukunft: das Umweltmanagement des Hotels ist ab sofort mit ISO 14001 zertifiziert



Der internationale Standard für Umweltmanagementsysteme steht für nachhaltiges Wirtschaften und Sorgfalt im Umgang mit Ressourcen. Das Zertifikat bestätigt laufende Verbesserungen – von der Planung der Maßnahmen, deren Umsetzung und Aufrechterhaltung bis zum Erreichen neuer Ziele. Das Verfahren kommt der Umwelt und dem Unternehmen zugute,

da unter anderem der Energieverbrauch und die Entsorgungskosten deutlich reduziert werden. Das Umweltteam des Hotel Berlin, Berlin hat dabei klare Ziele formuliert. So standen bei der Umsetzung der neuen Standards der nachhaltige Umgang mit Ressourcen und das Gefahrstoffmanagement im Fokus.

www.hotel-berlin.de

Drei Mal Gold in Folge für die igefa beim CSR-Rating von EcoVadis

Die igefa hat sich der Nachhaltigkeits-Evaluierung durch EcoVadis unterzogen und wurde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Die Anforderungen sind seit letztem Jahr gestiegen, dennoch konnte die igefa ihr Vorjahresergebnis halten und zählt somit zu den besten zwei Prozent aller 50.000 bewerteten Unternehmen.

www.igefa.de/unternehmen/presse/pressemitteilungen/drei-mal-gold-folge-fuer-die-igefa-beim-csr-rating-von-ecovadis.

Ein Stück Himmel auf die Hand – jetzt wieder geöffnet

Der HIMMEL8, die kleine Schwester des Restaurants Kreuzberger Himmel, hat nach seiner Corona bedingten Schließung endlich wieder geöffnet. Das Deli sollte eigentlich im Januar voll an den Start gehen – nach einem kurzen Soft-Opening musste der Betrieb jedoch aufgrund der Corona-Krise wieder schließen. Jetzt geht es endlich weiter. Im HIMMEL8 werden nun wieder montags bis sonntags arabische Lunch-Specials, vorwiegend auf Pflanzenbasis, angeboten. Für alle, die es eilig haben „to go“ – für alle anderen auch zum sofortigen Verzehr vor Ort. Auf der Speisekarte stehen vegetarische und vegane Wraps basierend auf Mezze – klassische arabische Vorspeisen, von Humus bis zu Baba Ganoush uvm.



www.facebook.com/Himmel8.Deli/

The Circus stellt Berlins Zeichen auf Zukunft – große Wiedereröffnung im Herbst 2020

Dem Team um Gründer und Mitgesellschafter Andreas Becker wichtig, Optimismus zu verbreiten: durch große Investitionen, durch den aufwändigen Umbau des Hotels, durch Lichtkunst im Hof und mit einem unübersehbaren Banner, das derzeit die The-Circus-Baumaßnahmen am Rosenthaler Platz verdeckt: „We will rise and shine again“, lautet das treibende Motto, das vielleicht einige der 10.000 Autofahrer, Radfahrer und Fußgänger, die täglich die Kreuzung passieren, übernehmen werden. Das neue und innovative Klimasystem im Haus verbindet Lehmdecken und Wasserleitungen, um die Temperatur selbst in den heißen Sommermonaten durch wassergeführte Deckenkühlung klimafreundlich zu gestalten – ohne dabei die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen, umweltschädliche Kühlmittel zu verwenden oder exzessiv Primärenergie zu verschwenden.





© Yasmine Alméé Bergens

To The Bone stellt sich nach Umbau und mit Amodio Iezza als neuem Küchenchef neu auf

Das in der Berliner Torstraße gelegene Restaurant To The Bone feiert die italienische Fleischkultur mit vielen Neuerungen. Inhaber Giacomo Mannucci sah in der Zwangspause eine Chance und setzte seine kreativen Pläne in den letzten Wochen um. Er renovierte sein drei Jahre altes Restaurant und engagierte mit Amodio Iezza einen neuen Chef de Cuisine. Gemeinsam mit dem Südtiroler Restaurantleiter Matthias Rainer, dem Berliner Barchef Oliver Meichsner und dem neuen Mann in der Küche hat Mannucci das Konzept überarbeitet, Neues geschaffen und Bewährtes behalten.

www.tothebone.bonita.berlin/de/home/

Erste Buchvorstellung in Zeiten von Corona im Mercure Hotel MOA!

Am 24. August 2020 stellte Jörg Steinert, Leiter des Lesben- und Schwulenverbandes Berlin, sein Buch "Pilgerwahn – Warum der Jakobsweg süchtig macht" (Patmos Verlag) im MOA vor. Unter Beachtung aller auferlegten Hygiene- und Abstandsregeln konnten über 300 Zusagen der Einladung von Jörg Steinert und Paolo Masaracchia Folge leisten. Besonders erfreulich war, dass sich alle Gäste an die Corona-Regeln hielten und sich das Team vom MOA freute, wieder eine Kultur-Veranstaltung durchführen zu können, wie General Manager, Paolo Masaracchia betonte. Dem MOA kam hier die Größe und Kombinierbarkeit der Veranstaltungsräumlichkeiten zu Gute, sodass alle Mindestabstände eingehalten werden konnten. Wir blicken optimistisch in die Zukunft, dass wir langsam wieder unsere Gäste mit kulturellen Angeboten erfreuen können.

www.hotel-moa-berlin.de

Wiedereröffnung des REGENT BERLIN

Am 14. September 2020 öffnete das 5 Sterne Superior Hotel Regent Berlin und das Restaurant Charlotte & Fritz wieder seine Türen. Sauber und sicher: Dafür steht unter ande-

MÖGLING IMMOBILIEN BERLIN



TOP
IMMOBILIEN
MAKLER
2019

BERLIN

FOCUS

DEUTSCHLANDS
GRÖSSTE MAKLER
BEWERTUNG

IN KOOPERATION MIT

statista

FOCUS-SPEZIAL
02 | 2019

IHRE SPEZIALISTIN

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

Telefon: 030 - 815 98 11

E-Mail: cm@moegling-immobilien.berlin



www.moegling-immobilien.de

rem das Versprechen, dass das Hotel mit dem IHG Clean Promise Siegel seinen Gästen und Mitarbeitern gibt. Durch die Zusammenarbeit mit branchenführenden Experten wie Cleveland Clinic, Ecolab und Diversey sowie daraus entwickelten Servicemaßnahmen und Trainings bietet das Regent Berlin den erforderlichen Schutz, damit sich jeder Gast genauso sicher und wohl fühlt wie zu Hause.

www.regenthotels.com/regent-berlin

Wiedereröffnung nach Corona-Lockdown: GOLVET überrascht mit kreativen Innovationen

Das ausgezeichnete Sterne-Restaurant mit spektakulärem Rundumblick über die Neue Nationalgalerie und die Philharmonie auf den Potsdamer Platz hat in der coronabedingten Pause mit einem Relaunch seine Attraktivität weiter gesteigert: Am 3. September 2020 eröffnete das GOLVET, donnerstags bis samstags ab 17 Uhr, die neu positionierte Bar und ab 18 Uhr seine offene Küche. Das Team lädt seine Gäste ein, zunächst mit einem aromatischen Drink von Barchef Andreas Andricopoulos an der Bar zu verweilen, die nun vis-à-vis der Terrasse in den Restaurantbereich integriert ist und ebenfalls einen 180-Grad-Ausblick über den Potsdamer Platz bietet.

www.golvvet.de

Abschied nach 36 Jahren



© GEW Ferien GmbH

Arno und Brigitte Weißler verabschieden sich nach 36 Jahren vom GEW Seehotel Grunewald und übergeben an ihren Nachfolger Thomas Krause. Der gebürtige Berliner tritt in große Fußstap-

fen: Nach ihrem Umzug von einer hessischen Kleinstadt nach Berlin im Oktober 1984, übernahm das Ehepaar Weißler das im Jahr 1967 von der IG Bau eröffnete Hotel. Durch ihre herzliche Art, die persönliche Betreuung der Gäste und das unermüdliche Engagement hätten die beiden das Haus maßgeblich geprägt, so das Unternehmen. „Die gesamte GEW-Familie bedankt sich bei Herrn und Frau Weißler für die herausragende Arbeit und Treue über die lange Zeit und wünscht ihnen alles Gute für den neuen Lebensabschnitt“, so Wilfried Furtwängler, Geschäftsführer der GEW Ferien GmbH.

Das Strandbad Grünau – an einem historischen Ort entstand eine moderne, vielseitige Event-Location



© DEHOGA Berlin

Das neue Strandbad Grünau

Die Geschichte des ersten Familienbads in Berlin beginnt ein neues Kapitel: Nach umfassender Modernisierung eröffnete das Wald- und Strandbad Grünau Anfang September als moderne Event-Location für private und geschäftliche Veranstaltungen direkt am Ufer der Dahme. Ein modulares Raumsystem lässt variable Möglichkeiten zu – Blick aufs Wasser inklusive. Das neue alte Strandbad hat eine haus-eigene Gastronomie und kann – dank Eisbahn, die hier auf 1.000 qm Ende November eröffnet wird – auch im Winter genutzt werden. „Wir möchten mit diesem wiedererweckten traditionsreichen Ort einen regionalen Mehrwert schaffen“, begründete Christian Rücker, Vorstand der ARDOR GROUP, die in der unmittelbaren Umgebung ihren Firmensitz hat, das Engagement seines Unternehmens für den Standort.

www.strandbadgruenau.de

FLORIS Catering -WEBSHOP-

Bestellen Sie bequem von überall und lassen Sie sich von frisch zubereiteten Speisen überzeugen. Im neuen Webshop erwartet Sie eine große Auswahl an verschiedenen Speisen. Ob belegte Baguettes, gefüllte Laugenbrötchen, französisches Gebäck, Wraps, Bowls, frische Salate, verschiedene gefüllte Tüten, Foodbags und -boxen, Nachspeisen und Getränke – für jeden geschäftlichen oder privaten Anlass bieten wir passendes. Dabei ist Nachhaltigkeit bei der Herstellung unserer Produkte und Dienstleistungen für uns mehr als wichtig.

floris-catering.de/shop

SICHER & NACHHALTIG VERPACKT!



FLORIS
25 YEARS

**BESTELLEN SIE FLORIS GUTE KÜCHE
JETZT BEQUEM IM WEBSHOP**








floris-catering.de/shop

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:



Wyndham Garden Berlin Mitte



Hotel St. Michaels-Heim



► Betriebsjubiläen im Oktober

Abenteuerland 5 Jahre ■ Businesshotel Berlin OHG 25 Jahre
 ■ DALUMA GmbH 5 Jahre ■ Flamingo Fresh Food Bar 10 Jahre
 ■ Jung&Schön by raumklang 15 Jahre ■ Konnopke's Imbiß
 90 Jahre ■ Lange Nacht 15 Jahre ■ Marusin GmbH 10 Jahre ■
 Pacifico 5 Jahre ■ Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz
 50 Jahre ■ Pension Purwins 30 Jahre ■ Restaurant Austria 5 Jahre
 ■ Scandic Berlin Potsdamer Platz 10 Jahre ■ Upstalsboom Hotel
 Friedrichshain 25 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Oktober

Ballhaus Berlin 5 Jahre ■ Blues Garage 5 Jahre ■ Bowlero Bowling
 Berlin GmbH 15 Jahre ■ Café Alte Backstube 10 Jahre ■ Call
 a Pizza Köpenick 5 Jahre ■ Cappuccino Gatow 5 Jahre ■ Cappuc-
 cino Spandau 5 Jahre ■ FLOTTWELL BERLIN Hotel & Residenz
 am Park 5 Jahre ■ Good Friends 10 Jahre ■ Hotel Am Borsigturm
 20 Jahre ■ Hotel New Berlin 10 Jahre ■ Jung&Schön by raum-
 klang 15 Jahre ■ Ottenthal Restaurant & Weinhandlung 10 Jahre ■
 Pacifico 5 Jahre ■ Parker Bowles 5 Jahre ■ Privathotel ASTER 5 Jahre
 ■ Pullman Berlin Schweizer Hof 5 Jahre ■ Restaurant Alois S.
 20 Jahre ■ Scandic Berlin Potsdamer Platz 10 Jahre ■ Upstals-
 boom Hotel Friedrichshain 25 Jahre ■ Zur Weißen Kastanie
 5 Jahre ■ Zyankali Bar 15 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- AMC Hotel-Schöneberg
- Bavaria food Company GmbH
- Berliner Pub
- Café Blume an der Hasenheide
- Dante Restaurant Berlin
- Der Weinlobbyist
- Gebrüder Fritz
- Hotel Les Nation
- Kleine Dinge
- Lio Gelato
- Loch Ness – Scottish Pub
- Luxus Bar
- Maisel's Biergarten
- Moxy Berlin Ostbahnhof
- Pension Stockholm
- Pizzeria La Buca
- Restaurant Herr Rossi
- Restaurant Vogelweide
- Swadishta
- Timber Doodle Bar
- Tower of Siam Restaurant & Bowling
- Tut gut
- Two Fellas Brewery
- Vostok Craft-Beer Bar

Eine Oase im Berliner Großstadt-Dschungel

Mittendrin und doch entrückt

Das neue Restaurant Osterberger sorgt bei den Gästen für wohlige Entschleunigung – mit stillvoll-lässigem Ambiente, feiner Bistro-Küche und ausgesuchten Lieblingsweinen hat es das Zeug zum Lieblingsrestaurant.

Das Osterberger in der Elisabethkirchstraße 2 ist dabei, sich als Treffpunkt für Genießer, Kieznachbarn, Foodies und Freunde aus der Kreativ- und Medienbranche zu etablieren. Gleich um die Ecke vom Weinbergspark, mit Blick auf den alten Baumbestand im Hof der denkmalgeschützten Schinkel-Kirche St. Elisabeth, verwirklichten die Gastgeber Stefan Gruber-Osterberger und Thorsten Osterberger ihren Traum vom eigenen Restaurant mit persönlicher Note. Mitte Juni öffnete das Osterberger seine Pforten.

Im Osterberger können sich die Gäste auf eine abwechslungsreiche, gehobene Bistro-Küche mit sorgfältig ausbalancierter Karte und handverlesenen Gerichten freuen. Neben Hauptspeisen wie Loup de Mer mit Selleriepüree, Kartoffel-Pilztortilla und Chorizoschaum oder Schweinebauch mit Karottenpüree, Fingermöhren, Edamame und Kümmeljus, locken etwa Tatar vom Fjordlachs mit Sesamcreme, Gurkenmousse, grünem Apfel und eingelegten Senfkörnern, oder Gebackener Misotofu mit geröstetem Brokkoli, süß-saurem Blumenkohl, Zuckerschoten und weißer Mandelsauce – nicht nur für Veganer ein Genuss!

Die Karte wechselt saisonal und ist mit rund zehn Gerichten bewusst klein gehalten. Die Inhaber legen Wert auf ein harmonisches Gaumenerlebnis und achten sorgsam auf kleinste Details. Der Fokus der Weine liegt auf deutscher und französischer Herkunft.

Das Osterberger wurde von Grund auf nach den Vorstellungen der Besitzer renoviert: Der Architekt Martin Davidson schuf einen sympathischen Retro-Charme, der die persönliche Handschrift der Inhaber vom Interior über Ambiente, Beleuchtung und Design bis ins kleinste Detail widerspiegelt. Ein Hauch von Mid-Century-Modernism, ein Touch von Miami und Palm Springs: Mit einem klassisch gehaltenen Bar-Bereich, Marmortischen und einer offenen Fensterfront schafft das Osterberger eine Atmosphäre, in der sich jeder Gast wohlfühlt.

 www.osterberger.de

Die Osterberger-Crew

Der junge Küchenchef: Der 27-jährige Birger Solterbeck absolvierte seine Ausbildung im französischen Sterne-Restaurant Erno's Bistro in Frankfurt am Main, arbeitete im Grand Hotel Park Gstaad sowie zwei Jahre lang als Chef de Partie im Zuma in Miami und bringt seine Erfahrungen aus Übersee nun nach Berlin.



*Thorsten Osterberger
und Stefan Gruber-Osterberger*

Der Allround-Manager und Inhaber: Als gelernter Restaurantfachmann und Koch hat Stefan Gruber-Osterberger die Bewirtschaftung von gastronomischen Betrieben von Grund auf gelernt und kennt nicht nur die außergewöhnlichsten Gästewünsche, sondern weiß auch, wie man die Erwartungen übertreffen kann. Über neun Jahre lang vermarktete er den berühmten Spiegelsaal in Clärchens Ballhaus und verantwortete dort zahlreiche Veranstaltungen illustrierter Kunden – von Adidas über Vogue bis hin zur britischen Königsfamilie. Als Gastronomieberater arbeitete er unter anderem für die Berliner Ganymed Brasserie und war Veranstaltungsleiter im damaligen Sternrestaurant Vau von Kolja Kleeberg.

Der charmante Host: Thorsten Osterberger ist Creative Director, Mode- und Beauty-Redakteur, Co-Gründer des Onlinemagazins Heyday und Namensgeber des Restaurants. Er liebt seine Rolle als zuvorkommender Gastgeber und ist unermüdlich in seinem Bestreben, den Gästen ein perfektes Erlebnis zu bereiten.



Fördermittel im Bereich der Ausbildung

Die Corona-Krise hat das Gastgewerbe noch immer fest im Griff. Umso wichtiger ist, dass die Bundesagentur für Arbeit jetzt auch spezielle Förderinstrumente für den Bereich der Ausbildung zur Verfügung stellt. Gefördert werden Unternehmen mit bis zu 249 Beschäftigte (KMU). Als Stichtag für die Ermittlung der Mitarbeiterzahl gilt der 29. Februar 2020. Im Wesentlichen gibt es drei neue Förderprogramme:

1 Ausbildungsprämie und Ausbildungsprämie Plus

KMU, die gleich viele Ausbildungsverträge für das Ausbildungsjahr 2020 abschließen, wie im Durchschnitt der Jahre 2017 bis 2019, erhalten nach Ablauf der Probezeit einen **einmaligen Zuschuss** in Höhe von **2.000 Euro** pro Ausbildungsvertrag (Ausbildungsprämie). KMU, die die Zahl der Auszubildenden sogar erhöhen, erhalten einmalig **3.000 Euro** pro zusätzlichem Ausbildungsvertrag (Ausbildungsprämie Plus). Beide Zuschüsse werden nach Ablauf der Probezeit gezahlt. Voraussetzung für beide Prämien ist, dass der Umsatz des Ausbildungsbetriebs im April und Mai 2020 im Vergleich zum April und Mai 2019 durchschnittlich um mindestens 60 Prozent einbrach und ein Monat in Kurzarbeit gearbeitet wurde. Bei Unternehmen, die nach April 2019 gegründet wurden, gelten November und Dezember 2019 als Vergleichszeitraum.

2 Zuschuss zur Ausbildungsvergütung

KMU, die Auszubildende nicht in Kurzarbeit schicken, erhalten einen Zuschuss von 75 Prozent zur Ausbildungsvergütung, wenn in dem Betrieb in den jeweiligen Monat ein Arbeitsausfall von mindestens 50 Prozent vorliegt. Zudem dürfen sich die Ausbilder während der betrieblichen Ausbildung nicht in Kurzarbeit befinden.



Designed by Freepik

In formeller Hinsicht ist wichtig, dass das Unternehmen anzeigt, **dass die Ausbildung fortgesetzt wird**. Hat Ihr Unternehmen bereits Kurzarbeit angezeigt, muss es die Anzeige zur Fortsetzung der Ausbildung **unverzüglich nachgeholt werden**. Dafür ist das **Formular Anzeige auf Fortsetzung der Berufsausbildung** zu verwenden. Der Zuschuss kann für die Monate August bis Dezember 2020 beantragt werden, jedoch nur drei Monate rückwirkend und wenn vorab die Anzeige zur Fortsetzung des Ausbildungsverhältnisses abgegeben wurde.

3 Übernahmeprämie

Unternehmen, die Auszubildende aus einem Betrieb übernehmen, der **infolge der Corona-Krise insolvent** ist, können die Übernahmeprämie für sog. Insolvenzlehrlinge erhalten. Der aufnehmende Betrieb erhält als einmaligen Zuschuss pro übernommenen Azubi **3.000 Euro**. Die Prämie wird **nach der erfolgreich abgeschlossenen Probezeit** ausbezahlt.

Die Anträge sind bei der Agentur für Arbeit zu stellen. Weitere Informationen und Antragsformulare finden Sie auf der Webseite

 www.arbeitsagentur.de

Stichwort:

„Bundesprogramm Ausbildungsplätze“ sichern.

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



© DEHOGA Berlin



**DU: BRANDEN-
BURGER TOR.**

ICH: TOOOOOR!

**WIR BEIDE: FANS
DER STADT.**



**Begehrtester Gast
an jeder Bar.**



Echt Berlin. Echt Schultheiss.