

10 | 2023

hoga **AKTIV**

Das Magazin für Berliner Gastgeber



Ein Fest der Gastgeber

Das Sommerfest des DEHOGA Berlin

Das Bürgerfest des Bundespräsidenten

*auf Schloss Bellevue
mit den Auszubildenden des
Berliner Gastgewerbes*

Gemeinsam für das Gastgewerbe!



7%
M E H R W E R T S T E U E R

Fliegel Textilservice
unterstützt das Gastgewerbe bei
7% Mehrwertsteuer auf Speisen

#fliegeltextilservice

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

E-Mail info@fliegel-textilservice.de
Web www.fliegel-textilservice.de





AKTUELL

Editorial:	
Für eine erfolgreiche Herbstsaison	4
Ein Fest der Gastgeber:	
Das Sommerfest des DEHOGA Berlin	5

WIR IN BERLIN

Berlin, eine Stadt im Wachsen und Werden:	
Ein Gespräch mit Bausenator Christian Gaebler	10
Im WIR verbunden:	
Das Bürgerfest des Bundespräsidenten	12
Nachhaltigkeitsfit mit dem DEHOGA Umweltcheck	14
Hochsaison für Kongresse:	
Berlin ist Gastgeber für zahlreiche Veranstaltungen	16
Verbundberatung:	
Von der Hand in den Mund	18
Neu im Renaissance-Theater: MARLENE!	20
Gastro Piraten:	
Henne oder Ei?	
Ausbildungsförderung im Rahmen der Berlin Food Week: Gönn Dir Gastro!	22

DEHOGA BERLIN-PARTNER

hibyrd:	
Hotels sparen bis zu 15% Energiekosten	24
i+m: Zertifizierte Naturkosmetik für Ihr Hotel	25
Philips MediaSuite:	
Professionelle TV-Geräte	26
Videüberwachung am Arbeitsplatz	
Vattenfall: Eine Wärmepumpe fürs Hotel?	27

NEWS

MITGLIEDER	28
Deutsche Hotelklassifizierung	
Jubiläen im September/Oktober, Neue Mitglieder	
Save the Date – wichtige Termine	30
Jede Menge Sterne für die Amano Hotels	
Jubiläen im Verband	31
40 Jahre im Verband: Das Amber Econtel	
20 Jahre Palladin in Schöneberg	32

RECHT & RAT

Betriebliche Rechtsschutzversicherung	34
----------------------------------------------	----

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30.318048-0, Telefax +49 30.318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Gräfin von Kageneck, +49 30.318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
 Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820,
 Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © DEHOGA 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 2023.

Für eine erfolgreiche Herbstsaison

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leser*innen,

am 28. August feierten wir das Sommerfest der Branche im Spindler & Klatt (auf den nachfolgenden Seiten mehr dazu). Es war ein gelungener Abend mit spannenden Gesprächen. Ein wichtiges Signal kam vom Regierenden Bürgermeister Kai Wegner, der an der Seite der Branche steht und sich für die Beibehaltung der 7% MwSt. auf Speisen stark macht. Das lässt uns hoffen, dass unser Einsatz sich am Ende auszahlt.

In dieser Ausgabe möchten wir Sie über zwei bedeutsame Themen informieren, die uns als DEHOGA Berlin besonders am Herzen liegen.

- Weniger Schwarzarbeit: Niedrigere Preise dank 7% Steuer mindern die Anreize für Schwarzarbeit und fördern die Legalität.
- Konjunkturförderung: Die geringere Steuerlast hilft Verbrauchern, mehr Geld auszugeben, was der Wirtschaft insgesamt zugutekommt.
- Europäischer Standard: Der 7% Satz entspricht den EU-weiten Standards und unterstützt ein gleichmäßiges Steuersystem.

Diese Wahrheiten verdeutlichen, wie die 7% Mehrwertsteuer auf Speisen eine positive Wirkung auf die Gastronomie, Arbeitsplätze und die Wirtschaft haben.

Rechtsschutz Versicherung für DEHOGA Berlin-Mitglieder – Ihr Schutzschild ab 1. Januar 2024

Ab dem kommenden Jahr setzen wir einen weiteren Meilenstein in unserer Bemühung, unseren Mitgliedern bestmöglichen Schutz und Unterstützung zu bieten. Die neue Rechtsschutz Versicherung ist eine wichtige Ergänzung unseres Leistungsportfolios. Sie gibt Ihnen die Sicherheit, bei rechtlichen Angelegenheiten nicht allein gelassen zu werden. Ihr Engagement verdient es, geschützt und gestärkt zu werden – und das ist genau das, was unsere neue Versicherung gewährleistet. Weitere Informationen zu diesem Angebot finden Sie in dieser Ausgabe auf Seite 34.

Vielen Dank für Ihre kontinuierliche Unterstützung und Ihr Vertrauen. Wir wünschen Ihnen eine informative Lektüre und eine erfolgreiche Herbstsaison!

Jörn Peter Brinkmann
Vizepräsident des DEHOGA Berlin
und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie
Geschäftsführer Ständige Vertretung
Gastronomie GmbH

7% auf Speisen müssen bleiben – Ein gemeinsames Ziel für unsere Branche

Die Forderung nach einem reduzierten Mehrwertsteuersatz von 7% auf Speisen ist nicht nur eine Zahl, sondern ein Bekenntnis zur Stärkung unserer Gastronomie- und Hotelbranche. Gemeinsam kämpfen wir dafür, dass diese Ermäßigung erhalten bleibt. Denn sie ist ein essenzieller Beitrag zur Unterstützung unserer Mitglieder und zur Förderung einer blühenden Gastgewerbe-Landschaft. Ihre Unterstützung und Ihr Engagement sind dabei von unschätzbarem Wert. Beteiligen Sie sich an der Petition (Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage).

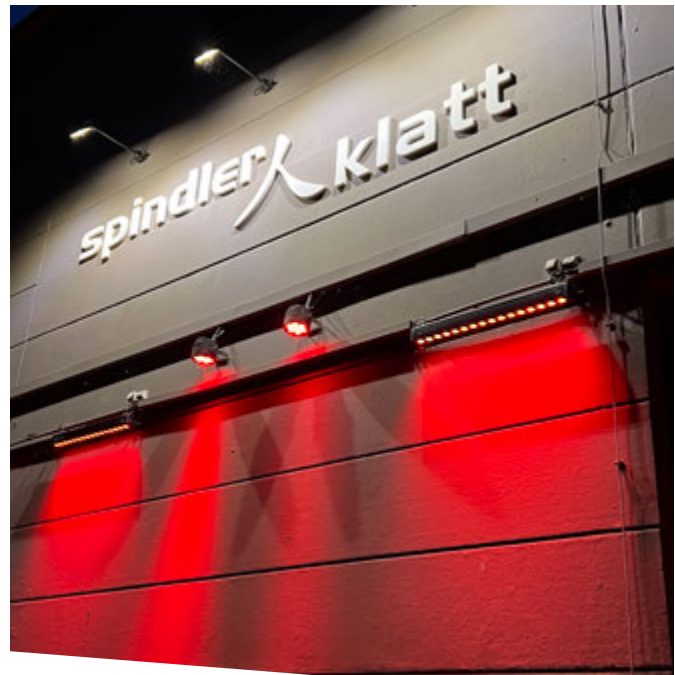
- Förderung der Gastronomie: Die 7% Mehrwertsteuer auf Speisen unterstützen die Gastronomie und ermöglichen niedrigere Preise für Verbraucher.
- Arbeitsplätze sichern: Die niedrigere Steuer trägt zur Stabilität von Arbeitsplätzen in der Branche bei, indem sie den Restaurants mehr finanzielle Flexibilität bietet.
- Innovationsanreize: Ermöglicht den Restaurants, in Innovationen zu investieren und die Qualität ihrer Angebote zu verbessern.



Ein Fest der Gastgeber

Am 28. August ließen es sich rund 900 Gäste nicht nehmen, mit dem DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin Partner-hotels e. V.* das traditionelle Sommerfest zu feiern.

Der Wettergott hatte es an diesem Abend gut gemeint und den angekündigten Regen auf den nächsten Tag verschoben. So konnten die geladenen Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Sport, Medien und Gesellschaft einen unbeschwernten Abend im Spindler & Klatt am Spreeufer verbringen. Der offizielle Teil begann mit den Eröffnungsreden der Gastgeber. Den ersten Part übernahm der Präsident des DEHOGA Berlin, Christian Andresen, der nicht lange um den heißen Brei redete und gleich zum Punkt bzw. zur derzeit wichtigsten Zahl der Branche kam: der 7% MwSt. „Wegen der Pandemie wurde die Mehrwertsteuer auf Speisen im Rahmen des Corona-Steuerhilfegesetzes von 19 auf sieben Prozent bis Ende 2023 abgesenkt. Es sei aber für die Branche eklatant wichtig, dass die 7% MwSt. beibehalten werden, so Andresen und erklärte: „Es kann nicht im Sinne der Politik sein, dass sich durch weitere Preiserhöhungen Normalverdiener und Familien keinen Restaurantbesuch mehr leisten können.“ Wir brauchen unabdingbar die reduzierte Mehrwertsteuersenkung für die Gastronomie, weil sonst auch eine Vielzahl an Gastronomiebetrieben und Hotels dicht machen müssten, argumentierte Andresen weiter. Die Anwesenden dokumentierten ihre Zustimmung lautstark – mit den am Eingang ausgegebenen grünen Klatschpappen.





Der zweite Gastgeber des Abends, Burkhard Kieker von *visit-Berlin* zeigte sich erleichtert über die überstandene Pandemie und die Chance für Berlin sich wieder als Messestandort zu etablieren. Ein Aspekt, der auch für Stefan Athmann von *visit-Berlin* Partnerhotels zukunftsweisend ist, wie er am späteren Abend erklärte. Zuvor hatte aber der Ehrengast seinen Auftritt. Gerade aus dem Urlaub zurück und froh über den Hertha Sieg betrat der neue Regierende Bürgermeister von Berlin, Kai Wegner, das Rednerpult. Der CDU-Mann erteilte gleich zu Beginn einmal eine Rüge an die Bundespolitik, die sich nicht genug für die Gastronomie und Hotellerie stark machen würde. „Wir brauchen die sieben Prozent weiterhin. Ich kann die Bundesregierung nur bitten und auffordern, diese beizubehalten.“ Klare Worte, die erneut mit lautem Beifall der Klatschpappen honoriert wurden.

Um eine Planungssicherheit zu haben, würden die Gastronomen eine Entscheidung nicht erst zum Ende des Jahres brauchen wie von Christian Lindner angekündigt, sondern jetzt. Diese Forderung wurde später auch von Ingrid Hartges, der Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes bekräftigt und natürlich auch in kleinen Gruppen weiterdiskutiert. So sehen z.B. die neuen Chefs der „Ständige Vertretung“ Jan Philipp Bubinger und Jörn Peter Brinkmann sowie der „alte“ Boss Harald Grunert darin die einzige Chance, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Weitere Themen des Abends, die bei kühlen Getränken, veganen Burgern und Mango Mousse besprochen wurden, waren u. a. der Fachkräftemangel, die steigenden Energiepreise, aber auch der letzte Urlaub oder der neue Job wie der von Christina Aue, die jetzt als Geschäftsführerin der Stern und Kreisschiffahrt auf und am Wasser Berlins beschäftigt ist.

Von Martina Reckermann

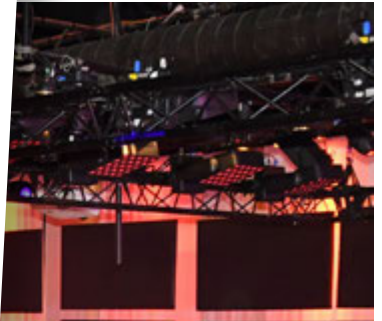




Ein Dankeschön an alle, die dieses Fest unterstützt und damit ermöglicht haben:

Coca-Cola Deutschland GmbH
Curry Wolf GmbH
flash-security GmbH
Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
Getränke Preuss Münchenhagen GmbH
J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Radeberger Gruppe KG
Velotaxi Berlin
und natürlich das großartige Team von Spindler & Klatt







2 in 1

Ein höheres Niveau durch mehr Tiefe.

Mit dem neuen Tagesspiegel lesen Sie zwei Zeitungen in einer: ein Zeitungsbuch aus der Welt und ein Buch aus der Weltstadt Berlin.

Die ausgebaute Tagesspiegel-Redaktion und über 1.000 Experten aus unserem globalen Netzwerk bieten Ihnen exklusive Informationen und Analysen.

Für die wichtigsten Zukunftsthemen wie Klima, Digitalisierung und Mobilität haben wir Spezialisten-Teams aufgebaut. Und über die Hauptstadtregion informieren wir Sie aus unserer preisgekrönten Berlin-Redaktion.

Testen Sie jetzt den Tagesspiegel!
Gedruckt, digital oder beides.



Gedruckt, digital oder beides



30 Tage gratis lesen:
tagesspiegel.de/testen

Berlin, eine Stadt im Wachsen und Werden

Ein Gespräch mit Christian Gaebler,
Senator für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen

Steigende Kosten fürs Bauen und für Mieten, lange Diskussionen um Bebauungspläne, Überarbeitung der Bauordnung, das Schneller-Bauen-Gesetz ... Christian Gaebler (SPD) hat einen der schwierigsten Verantwortungsbereiche im Senat Wegner übernommen. Wir trafen ihn zum Gespräch.

Ihr Ressort berührt fast alle Bereiche des städtischen Lebens. Ist das für Sie eher Last oder Herausforderung?

Das ist ein Ansporn für mich und die Mitarbeitenden meiner Verwaltung. Wir arbeiten ganz konkret für eine lebenswerte Stadt. Wir schaffen ein Zuhause für die Menschen, die hier leben und die in Zukunft noch zu uns kommen werden. Dabei geht Zuhause weit über die eigene Wohnung hinaus. Zuhause heißt ja auch: Mein Kiez, die großen Boulevards und öffentlichen Plätze, Grünanlagen, Sport- und Freizeitflächen und noch vieles mehr. Also alles was diese Stadt so lebens- und liebenswert macht.

Die Berliner Mietentwicklung kennt nur eine Richtung: nach oben. Wann und vor allem wodurch kann dieser Trend gestoppt oder zumindest eingefroren werden?

Eine nachhaltige Abschwächung der Mietentwicklung wird es erst geben, wenn das Wohnungsangebot die Nachfrage deckt bzw. übersteigt. Das tut es zurzeit nicht. Deswegen gilt die oberste Devise: Neuen Wohnraum schaffen. Für mehr Wohnungsbau hat Berlin ein ganzes Bündel von Maßnahmen ergriffen, dazu gehören die finanzielle Förderung des Wohnungsneubaus, die Beschleunigung der Genehmigungsverfahren und die Bereitstellung von landeseigenen Grundstücken für den Bau von bezahlbaren Wohnungen – und zwar für breite Schichten der Bevölkerung.

Neben dem Neubau von Wohnungen steht der Mieterschutz natürlich im Vordergrund. Mietrecht ist Bundesrecht. Berlin nutzt aber alle Möglichkeiten zur Eindämmung des Mietanstieges. Der Senat von Berlin hat die ganze Stadt zum Gebiet mit einem angespannten Wohnungsmarkt erklärt. Daher dürfen allgemeine Mieterhöhungen bis zum üblichen Mietniveau nur noch im geringeren Umfang stattfinden. Die Umwandlung von Mietwohnungen in Eigentumswohnungen ist in ganz Berlin grundsätzlich nur noch im Ausnahmefall möglich.

Darüber hinaus fordern Berlin und die anderen Bundesländer von der Bundesregierung, dass sie die im Koalitionsvertrag

der Regierungsparteien zugesagten weiteren Verbesserungen des Mietrechts schnell auf den Weg bringt, insbesondere die weitergehende Einschränkung der Möglichkeiten für allgemeine Mieterhöhungen von 15 auf 11 Prozent innerhalb von drei Jahren.

Der Senat hat sich im Koalitionsvertrag das Ziel gesetzt, 20.000 neue Wohnungen pro Jahr zu bauen. Dieses Ziel wird 2023 mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht erreicht. Was sind die hauptsächlichsten Ursachen dafür?

2022 wurden insgesamt 17.310 Wohnungen fertiggestellt. Dies ist ein Plus von fast 1.500 Wohnungen gegenüber 2021. Nach den 2019er Fertigstellungen (18.999) ist dies das zweitbeste Ergebnis seit 1998. Nur in den Jahren 1996 bis 1998 wurden jeweils mehr Wohnungen fertiggestellt. Gleichzeitig sank der Bauüberhang, also die Zahl an genehmigten, aber noch nicht fertiggestellten Wohnungen, von einem Rekordniveau 2020 (66.553 WE) auf 62.361 Wohnungen in 2022. Der Bauüberhang stellt ein großes Potential für Fertigstellungen in den nächsten Jahren dar.

Richtig ist aber, dass die avisierten 20.000 Wohnungen in 2023 wahrscheinlich noch nicht erreicht werden können. Die Gründe sind bekannt: Neben den Auswirkungen der Corona-Krise und des russischen Angriffskrieges in der Ukraine machen den Bauunternehmen die hohen Materialpreise zu schaffen. Zusätzlich wird die Branche seit längerem durch einen Mangel an Fachkräften und ggf. bezahlbaren Baugrundstücken gebremst. Steigende Zinsen und Baukosten können im Rahmen der Baufinanzierung zu Bauverzögerungen, gestoppten Projekten oder Insolvenzen von Projektentwicklern führen. Insgesamt beobachten wir einen wachsenden Umsetzungszeitraum vom Zeitpunkt der Baugenehmigung bis zur Fertigstellung. Das muss sich wieder ändern.

Diese Ursachen wirken langfristig. Besteht überhaupt – angesichts der aktuellen Entwicklungen – die Chance, dass 20.000 neue Wohnungen 2024 gebaut werden? Auch für unsere Branche ist das maßgeblich, denn Auszubildende und Fachkräfte benötigen bezahlbaren Wohnraum.

Da gebe ich Ihnen Recht. Der Mangel an bezahlbaren Wohnungen darf nicht zum Standortnachteil für uns werden. Deswegen sind die 20.000 Wohnungen der jährliche Bedarf, den wir ermittelt haben. Den können wir ja nicht künstlich senken, damit wir die Wohnungsbauziele erreichen. Derzeit kann aber noch niemand eine verlässliche Prognose für 2024 abgeben. Ich sage aber auch immer, dass jede einzelne Wohnung, die neu in dieser Stadt entsteht, für viele Menschen ein neues Zuhause schafft und einen Teil zur Entlastung des Wohnungsmarktes beiträgt.



© andreas labes fotografie

Christian Gaebler (*Jahrgang 64*)
studierte an der Technischen Universität Berlin, Bau- und Verkehrswesen und schloss das Studium 1992 als Diplom-Ingenieur ab. Seine berufliche Tätigkeit begann als wissenschaftlicher Mitarbeiter und Projektleiter in Planungsbüros. Von 2001 bis 2011 war der Berliner Parlamentarischer Geschäftsführer der SPD-Fraktion des Abgeordnetenhauses von Berlin.

Seine beruflichen Stationen:
Staatssekretär in der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Umwelt (2011–2016), Amtschef und Staatssekretär für Sport in der Senatsverwaltung für Inneres und Sport (2016–2018), Chef der Senatskanzlei (2018–2021), Staatssekretär in der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen (2021–2023).

Dem Schutz von Wohnraum dient das Zweckentfremdungsverbot. Seit 2014 ist das Gesetz in Berlin in Kraft. Wirkt es ausreichend? Oder sehen Sie Anzeichen, um nachzuschärfen?

Seit Mai 2014 konnten fast 24.000 zweckentfremdete Wohnungen wieder dem regulären Berliner Wohnungsmarkt zugeführt werden. Das ist schon ein Erfolg. Durch die verpflichtende Angabe einer Registriernummer beim Anbieten und Bewerben einer Ferienwohnung auf Onlineplattformen können illegale Angebote noch schneller ausfindig gemacht werden und ebenfalls dem Wohnungsmarkt wieder zugeführt werden. Durch einen automatisierten Datenabgleich mit Onlineplattformbetreibern von Ferienwohnungen könnte perspektivisch eine Erleichterung für die Bezirke geschaffen werden, die das Zweckentfremdungsrecht umsetzen. Ein entsprechendes Verfahren wird auf EU-Ebene angestrebt.

Stichwort Stadtentwicklung. Welche Projekte, die gegenwärtig im Werden und Wachsen sind, prägen die Metropole maßgeblich in den nächsten Jahren?

Ein ganz wichtiges Projekt ist die Entwicklung am Molkenmarkt. Im Herzen unserer Stadt entsteht in den kommenden Jahren wieder ein lebendiges Stadtviertel mit Wohnen, Gewerbe und Kultur. Ein Areal, das sicher auch für Ihre Mitglieder sehr spannend sein wird, denn natürlich gehört Gastronomie immer mit dazu. Wir haben im August im Senat mit dem Rahmenplan für das Areal einen wichtigen Meilenstein beschlossen.

Über die gesamte Stadt verteilt planen und entwickeln wir über 20 neue Stadtquartiere, in denen perspektivisch über 100.000 Menschen ein für sie bezahlbares Zuhause finden werden. Das sind keine Schlafstädte, sondern gemischte urbane Quartiere mit Wohnen, Arbeitsplätzen, Schulen, Kitas, Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Unsere Aufgabe als Stadtentwicklungsverwaltung ist ja auch, die Grundlagen zu schaffen für die nachfolgenden Generationen. Das sind lange Planungszeiträume. Ein solches Projekt ist zum Beispiel der sogenannte Stadteingang-West, der sich entlang der Avus zwischen S-Bahnhof Grunewald und dem Dreieck Funkturm erstreckt. Hier wird in den nächsten Jahrzehnten ein neues Stadtviertel entstehen.

Senatorin Schreiber sprach im Interview mit hogaAKTIV im Juni über das Masterplanverfahren für die historische Mitte Friedrichstraße/Gendarmenmarkt. Ist Ihr Verantwortungsbereich hier involviert? Wenn ja, mit welcher Aufgabenstellung?

Ja, wir sind mit dabei, weil es in diesem Bereich eine integrierte Planung geben muss, die über reine Verkehrsfragen hinausgeht. Die Berliner Mitte will der Senat umfassend weiterentwickeln. Hierfür soll ein Masterplan Berliner Mitte erarbeitet werden. Die Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen und die Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt sind gemeinsam mit dem Bezirk Mitte in einem engen Austausch, um die notwendigen Arbeitsprozesse zu koordinieren und gemeinsam zügig voranzubringen. Es wird gemeinsam an Lösungen für die zukünftige Verkehrsabwicklung und die Stadtraumgestaltung vor dem Hintergrund des Klima- und des Mobilitätswandels gearbeitet.

Sie betrieben viele Jahre gemeinsam mit einem Partner ein Restaurant am Oranienplatz in Berlin-Kreuzberg. Was reizte Sie daran, Gastgeber zu sein?

Der Einstieg in das Lokal war eher zufällig, aber der Blick hinter die Kulissen der Gastronomie war sehr interessant. Zudem ist die Gastgeberrolle eine spannende Herausforderung zwischen Anforderungen der Gäste, Qualifikation des Personals und wirtschaftlicher Geschäftsführung.

Im WIR verbunden

Über 80 Berliner Auszubildende unterstützen das Bürgerfest des Bundespräsidenten auf Schloss Bellevue



Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier und seine Frau Elke Büdenbender luden am 8. und 9. September zu zwei traditionellen Veranstaltungen ein: am Freitag zum Bürgerfest und am Samstag zum Tag der offenen Tür von Schloss Bellevue. Das Bürgerfest hat eine lange Tradition, es würdigt unter dem Motto „Engagement: Ehrensache!“ das bürgerschaftliche Engagement in all seinen Facetten.



Rund 3.000 ehrenamtlich arbeitende Frauen und Männer aus dem gesamten Bundesgebiet, die sich im Sport, in der Bildung, im Naturschutz, in der Digitalisierung, in sozialen und kulturellen Projekten ... engagieren, standen auf der Gästeliste von Schloss Bellevue. Dieser ganz besondere Dank für ehrenamtliche Arbeit ist seit vielen Jahren für die Berliner Hotellerie und Gastronomie ein würdiger Anlass, sich ebenfalls zu engagieren. Ihre Auszubildenden tragen mit ihrer Arbeit dazu bei, dass das Fest gelingt. Der DEHOGA Berlin koordiniert dieses Projekt von Beginn an. Über 80 Jugendliche vor allem aus der Berliner Hotellerie hatten sich auf ihren Einsatz im Garten von Schloss Bellevue gut vorbereitet. Nicht wie im letzten Jahr bei aufkommenden Regen, der dafür sorgte, dass das Fest abgesagt wurde. Sondern bei herrlichem Sonnenschein und hohen Temperaturen. Bevor der offizielle Einlass begann, fand der Fototermin der Auszubildenden mit dem Bundespräsidenten und seiner Frau statt. Hier nutzte der Bundespräsident zum ersten Mal die Gelegenheit allen Auszubildenden seinen Dank auszusprechen.

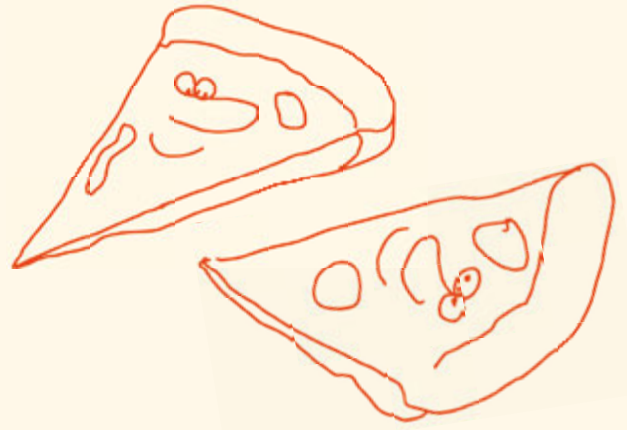
Am Samstag begrüßten Frank-Walter Steinmeier und Elke Büdenbender fast 15.000 Gäste im Park von Schloss Bellevue zum „Tag des offenen Schlosses“. Und die über 80 Auszubildenden der Berliner Hotellerie und Gastronomie sorgten dafür, dass sich die Besucher*innen wohlfühlen konnten.



2.—8.
OKTOBER 2023

CLÄRCHENS
BALLHAUS

tipBerlin



Food Festival

--> TALKS --> DINNER --> MARKET --> LABS

--> tipberlinfoodfestival.de

Viani

GEMEINSAM MIT:

Tip Berlin Media Group GmbH, Müllerstr. 12, 13353 Berlin

SIGNAL IDUNA 
füreinander da

Betriebliche Rechtsschutz- versicherung exklusiv für Mitgliedsunternehmen des DEHOGA Berlin.

Ab 2024 erhalten Sie als Mitgliedsunternehmen eine umfassende betriebliche Rechtsschutzabsicherung.

Zusätzlich können eine Verkehrs-Rechtsschutz sowie Haus- und Wohnungs-Rechtsschutz für alle selbstgenutzten Gewerbeimmobilien als Ergänzung optional gegen einen exklusiven Sonderbeitrag hinzuversichert werden.



Für weitere Informationen einfach den QR-Code scannen.

Ein Unternehmen der
SIGNAL IDUNA Gruppe:

ALLRECHT
Rechtsschutzversicherungen



Nachhaltigkeitsfit mit dem DEHOGA Umweltcheck

Das Umweltlabel des DEHOGA Bundesverbands
bietet ein auf das Gastgewerbe zugeschnittenes Umweltzeichen


Das Streben nach mehr Klimaschutz hat längst Einzug in den Alltag vieler Menschen gehalten. So werden auch Urlaubsziele und -unterkünfte zunehmend unter Berücksichtigung von Umweltaspekten ausgewählt. Laut einer aktuellen Studie der Buchungsplattform booking.com möchten zwei Drittel der weltweit befragten Reisenden ihren Urlaub im Jahr 2023 in einer nachhaltigen Unterkunft verbringen. Daher ist es wichtig, Nachhaltigkeitsinformationen für ein breites Publikum von Reisenden transparent und verständlich zu machen.

Der DEHOGA Umweltcheck mit seinen drei Auszeichnungsstufen Gold, Silber und Bronze ist ein Umweltzeichen, das für die spezifischen Anforderungen des Gastgewerbes mit seinen vorrangig klein- und mittelständisch geprägten Betrieben entwickelt wurde. Das Zertifikat umfasst die vier Kriterien Energieverbrauch, Wasserverbrauch, Abfallaufkommen und Lebensmittel. Der DEHOGA Umweltcheck zeigt den teilnehmenden Betrieben durch die detaillierte Auswertung ihrer Betriebskennziffern energie- und kostenintensive Geschäfts-

bereiche auf und unterstützt sie mit konkreten Tipps bei der vollen Ausschöpfung von Einsparpotentialen. Die Betriebe erhalten darüber hinaus Hilfestellung bei der Vermarktung ihrer Umweltcheck-Auszeichnung. Dabei bleiben die Kosten und der bürokratische Aufwand, insbesondere im Vergleich zu anderen Zertifikaten, mit einem Basisbetrag von 250 Euro für DEHOGA-Mitglieder in einem überschaubaren Rahmen. Der DEHOGA Umweltcheck wird im Rahmen der Energiekampagne Gastgewerbe vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz gefördert.

Vor dem Hintergrund, dass viele Gäste sich einen leichteren Zugang zu nachhaltigen Unterkünften wünschen wie auch der politischen Maßgabe, bis 2045 bzw. 2050 auf nationaler sowie EU-Ebene Klimaneutralität zu erreichen, können sich zertifizierte Unternehmen erfolgreich im zunehmend anspruchsvollen Markt des nachhaltigen Tourismus positionieren und „nachhaltigkeitsfit“ machen.

Weitere Informationen finden Sie auf der Webseite unter:

 www.dehoga-umweltcheck.de/



Gute Laune einschalten!



Hör auf Dein Herz!



im Radio



über Kabel



über Satellit



auf SchlagerRadio.de



per App



über Smart Speaker



Im Herbst beginnt die Hochsaison für Kongresse

In den nächsten Wochen ist Berlin Gastgeber
für zahlreiche hochkarätige Veranstaltungen


Das Geschäft für Tagungen, Kongresse und Messen in Berlin nimmt in den kommenden Monaten wieder deutlich an Fahrt auf. Die Hauptstadt begrüßt dann erneut zahlreiche Geschäftsreisende und Expert*innen aus den Bereichen Medizin, Biotechnologie und IT, wenn internationale Verbände und Organisationen ihre Kongresse in Berlin abhalten.

Einer der weltweit bedeutendsten Kongresse rund um globale Gesundheitsfragen ist der World Health Summit (WHS) vom 15. bis 17. Oktober. Er wurde 2009 in Berlin gegründet und hat sich seitdem zu einer wahren Erfolgsgeschichte entwickelt. Im JW Marriott Hotel werden dieses Jahr mehr als 4.000 Teilnehmende aus über 100 Ländern erwartet, 50.000 weitere werden den Kongress online mitverfolgen. Neben dem WHS zählen die gemeinsame Implantologie-Fachveranstaltung der Europäischen Vereinigung für Osseointegration (EAO) sowie der Deutschen Gesellschaft für orale Implantologie (DGI) vom 28. bis 30. September, der Kongress der Europäischen Akademie für Dermatologie und Venerologie (EADV) vom 11. bis 14. Oktober sowie rund sechs Wochen später der Kongress der Deutschen Gesellschaft für Psychiatrie und Psychotherapie, Psychosomatik und Nervenheilkunde (DGPPN) vom 29. No-

vember bis 2. Dezember zu den wichtigsten Medizin-Veranstaltungen. Mit rund 9.000 Teilnehmer*innen zählt der DGPPN-Kongress zu den europaweit größten Fachevents für psychische Gesundheit.

Auch auf dem Gebiet der Elektronik und IT gibt es diesen Herbst in Berlin gleich mehrere interessante Veranstaltungen. Auf der Best of Blockchain vom 5. bis 7. Oktober tauschen sich Expert:innen dazu aus, wie die Blockchain-Technologie unterschiedliche Bereiche wie Finanzdienstleistungen, das Metaverse oder auch das Web 3.0, das Internet der nächsten Generation, verändern wird. Zu Seamless Europe werden am 18. und 19. Oktober ca. 5.000 Teilnehmer*innen auf dem Berliner Messegelände erwartet. Die zweitägige Konferenz mit über 400 Speaker*innen behandelt Themen rund um E-Commerce, Fintech und elektronische Bezahlverfahren. Gleichzeitig stellen mehr als 350 Unternehmen ihre Produkte und Lösungen vor. Das macht Seamless Europe zu einem weltweit beachteten Branchenevent.

Weitere Veranstaltungen auf

 www.convention.visitberlin.de/kongresskalender-berlin

KIEZ & SCHNAUZE

UNSERE THEMEN. UNSERE STADT.

2. Staffel



Heiß, fettig & nice:
Wir servieren Berlin divers und traditionell.

wir.berlin/podcast



JETZT REINHÖREN

BERLIN



Von der Hand in den Mund

Kulinarische Vielfalt für die Kleinsten

In der Kindertagesstätte mit dem Standort in der Rosenheimerstraße, liegt der Trägerschwerpunkt auf Ernährung. Täglich werden 75 Kinder bekocht. Darum lässt man es sich hier auch nicht nehmen, die eigenen Köche und Köchinnen auszubilden. Aktuell ist Connor Rüdiger Auszubildender im zweiten Lehrjahr und sichtlich begeistert von der Arbeit. Bereits als Schüler wusste er, dass er diese Ausbildungsstelle antreten möchte und hat sich nach dem Praktikum darauf beworben. Eigens für ihn wurde dieser Platz bei Küchenchefin Doreen Stelter geschaffen, die Connor seit Kindertagen kennt.



sowie sie für Kinder attraktiv zu gestalten. So werden nicht, wie es im Ausbildungsrahmenplan vorgesehen ist, Schalen- und Krustentiere, Wild, Innereien oder Halbgefrorenes in dem geforderten Ausmaß zubereitet. Diese Inhalte wird Connor innerhalb von drei Monaten bei Roman Plappert im Rahmen einer Verbundausbildung erlernen. Deren Umsetzung wurde in Kooperation mit der Verbundberatung Berlin geplant. Außerdem war er mit seinem Eventrestaurant bereits für eine andere Kindertagesstätte Verbundpartner und kennt sich somit bestens aus.

Zusätzlich zu den notwendigen Inhalten wird Connor auch vier Wochen im Serviceteam des Restaurants die Gäste bedienen. Mit der Neuordnung der gastronomischen Berufe ist lediglich ein betriebsüblicher Service vorgeschrieben. Ausbilderin Doreen Stelter bietet ihrem Lehrling bewusst mehr Zeit, um seine Ausbildung mit dieser qualitätssteigernden Maßnahme zu bereichern.

Auszubildender
Connor Rüdiger
und Ausbilderin
Doreen Stelter

Hinter dem Schwerpunkt Ernährung steht das Projekt „GemüseAckerdemie“

„Wir kochen täglich frisch und vollwertig und laden die Kinder regelmäßig ein, mit uns Speisen zuzubereiten. Bei uns säen, pflegen und ernten die Kinder eigene Kräuter, Obst und Gemüse im Kita-Garten.“ berichtet Doreen Stelter. Die Lebensmittel werden bevorzugt regional und saisonal ausgewählt. Dies geschieht über den Bio-Großhändler, der mit den umliegenden Höfen aus Berlin und Brandenburg zusammenarbeitet.

„Wenn es nach den Kindern geht, könnten wir jeden Tag Spaghetti mit Tomatensoße kochen. Es freut mich umso mehr, wenn sie das Gemüse von unserem Acker in den Gerichten wiedererkennen und es gerne essen.“ meint Connor. Dies zeigt, dass Kitaküche wesentlich mehr kann, als oftmals angenommen wird und angehenden Auszubildenden sehr wohl Herausforderungen bietet. Doch es gibt logistische Grenzen. Bei den Gerichten für Kinder ist besonders auf deren Nährwertzusammenstellung und Verträglichkeit zu achten



Und dann passt es auf einmal doch.

Das Leben steckt voller Chancen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie sie ergreifen können – mit unserer Beratung.



Für viele Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber ist es eine große Herausforderung, geeignetes Personal zu finden. Nutzen Sie die Beratungsangebote des Arbeitgeber-Service. Mehr unter www.arbeitsagentur.de/unternehmen/personal-gewinnen/individuelle-beratung



bringt weiter.

IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

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

☎ 030 324 99 82



Auf
Teba-Plissees &
Duette Wabenplissees

15%
Rabatt



z. B. PLISSEES

Über 30x in Deutschland und 10x in Berlin!

Charlottenburg: Kantstraße 52

Friedrichshain: Karl-Marx-Allee 90

Köpenick: Bahnhofstraße 14

Prenzlauer Berg: Schönhauser Allee 86

Reinickendorf: Scharnweberstraße 6

Spandau: Klosterstraße 33/
Ecke Sedanstraße

Steglitz: Friedrich-Wilhelm-Platz 9

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

Wilmersdorf: Lietzenburger Straße 53/
Ecke Joachimstaler Straße

Zehlendorf: Clayallee 351

JALOU CITY

www.jaloucity.de

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

Neu im Renaissance-Theater!

MARLENE

Der Sänger und Entertainer Sven Ratzke spielt Marlene Dietrich und haucht ihren Liedern eine neue Seele ein. Er spürt in ihrer Biografie die Herausforderung, sich in den verschiedensten Facetten ihrer Persönlichkeit neu zu erfinden.

25 Jahre nach dem grandiosen Erfolg von MARLENE mit Judy Winter in der Hauptrolle, taucht nun ein männlicher Interpret in die Figur, um sich ihrer Strahlkraft zu stellen: „Marlene Dietrich wanderte zwischen den Geschlechtern und zeigte enormen Mut in ihrem Eigensinn und absolutem Perfektionismus. Gefangen im Ruhm und verschwunden in einer Kunstfigur, die sie selbst kreierte. Ich schaue in den Spiegel, den sie unserer Zeit und allen Künstlern vorhält, sehe mich und suche sie. Was für eine Herausforderung!“

Die Neubearbeitung der originalen Fassung des Stücks von Pam Gems beginnt in einem kleinen Pariser Appartement: Zurückgezogen von aller Welt streichen die Tage für Marlene und Viv, ihre langjährige Begleiterin durch die Höhen und Tiefen ihrer legendären Karriere, dahin. Doch heute ist es, als ob die vergangene Zeit wieder greifbar und lebendig wird. Zwei Monologe, speziell für diese Aufführung geschrieben von der renommierten niederländischen Schriftstellerin Connie Palmén, bieten dem Schauspiel einen neuen Rahmen. Aus den Tiefen der Seele von Marlene entwickelt sich eine überraschende, humorvolle und anrührende Geschichte.

Der kongeniale Partner am Flügel ist der junge holländische Pianist Jetse de Jong, der gemeinsam mit Sven Ratzke die Musik komplett neu interpretiert und den Abend musikalisch leitet. Als Bühnenpartnerin spielt Johanna Asch die junge Viv, Marlenes Freundin und Widerpart. Guntbert Warns inszeniert diese neue Fassung im Bühnenbild von Ezio Toffolutti, bereichert mit den eigens kreierte Kostümen des britischen Star-Modedesigners Ian Griffiths (Creative Director / Max Mara).

*„Ich schaue in den Spiegel,
den sie unserer Zeit und allen
Künstlern vorhält, sehe mich
und suche sie ...“*



© Alek Bruessing

Die **Premiere ist am 8. Oktober** 2023
auf der Bühne des Renaissance-Theaters
zu sehen, das zu den schönsten Häusern
der Stadt gehört.

Weitere Informationen finden Sie unter
renaissance-theater.de/

oder folgen Sie dem Q-Code:



RENAISSANCE
THEATER **BERLIN**

CHANGE THE WORLD WITH BEAUTY



www.ipi.usm.berlin/naturkosmetik-fuer-hotels

Nachhaltige Hotelkosmetik
made in Berlin. Seit 1978.



i+m FAIR ORGANIC VEGAN
NATURKOSMETIK • BERLIN

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

Sie verwöhnen Ihre Gäste – wir kümmern uns um die Resteverwertung. Umweltfreundlich, rechtssicher und effizient.

Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

ALBA 



berlin.alba.info

Henne oder Ei?

Wie positive Führung zu mehr Gästezufriedenheit und Gewinn führt

Vermutlich kennen die meisten Menschen die Frage, was denn nun zuerst da war: die Henne oder das Ei? Daran fühle ich mich manchmal erinnert, wenn Gastronomen diskutieren, wer denn bei ihnen an erster Stelle steht: die Gäste oder die Mitarbeiter*innen? Unbestritten möchten alle ihre Gäste glücklich machen und gleichzeitig mehr Gewinn erzielen. Wie das geht? Durch positive Führung! Mitarbeiter*innen, die von ihren Vorgesetzten positiv geführt werden, sind motivierter und engagieren sich stärker für ihre Arbeit. Sie haben eine höhere Arbeitszufriedenheit, was sich wiederum auf die Qualität ihrer Leistung auswirkt. Wenn ein Mitarbeiter glücklich ist und seine Arbeit liebt, wird er automatisch bessere Ergebnisse erzielen. Das führt zu einer höheren Gästezufriedenheit und somit auch zu einem höheren Gewinn für das Unternehmen.

Aber was genau ist eine positive Führung?

Die wichtigsten Merkmale sind eine offene Kommunikation, transparente Entscheidungen und motivierende Anreize. Es geht darum, Mitarbeiter*innen nicht nur anzuleiten, sondern auch zu fördern und zu unterstützen, indem man auf ihre individuellen Bedürfnisse und Stärken eingeht. Damit schafft man eine Arbeitsatmosphäre, die von Wertschätzung und Respekt geprägt ist.




René Kaplick, Kapitän
des Beratungsunternehmens
Gastro Piraten

©Gastro Piraten

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

Zudem führt eine positive Führung zu einer höheren Identifikation der Mitarbeiter*innen mit dem Unternehmen und einer niedrigeren Fluktuation. Das spart Kosten und erhöht den Gewinn des Unternehmens langfristig.

Übrigens: Das Ei war vor der Henne da, denn Eier gab es schon lange, bevor es Hühner gab. Schon die Dinosaurier haben Eier gelegt. Und weil das Thema „Führungskultur“ gerade in der aktuellen Situation so wichtig ist, setzen wir es in der November-Ausgabe fort. Wer mehr wissen will, dem empfehle ich unseren Blog auf:

 www.gastro-piraten.de

Gönn dir Gastro

Ausbildungsförderung für die Gastronomie im Rahmen der Berlin Food Week

Aufgrund des großen Erfolges im letzten Jahr geht die Kampagne Gönn dir Gastro im Rahmen der diesjährigen Berlin Food Week vom 9. bis 15. Oktober 2023 weiter. Im Kern der Kampagne steht das praktische Ausprobieren: ein eigens kuratiertes Programm lädt Interessierte ein, in den Job reinzuschmecken. Die Teilnahme an den Workshops ist gratis, eine Anmeldung ist möglich ab dem 25. September auf der Website www.gonndirgastro.de. Workshops wird es beispielsweise geben in den Gastronomien Black Apron

Bakery, Bonvivant Cocktail Bistro, Crackers, Facil, MaMi's Food & Wine, Nobelhart & Schmutzig und Restaurant Tim Raue. Ein besonderes Highlight wird in diesem Jahr der Female Empowerment Day am 14. Oktober speziell für junge Frauen. Im Hotel Oderberger lernen die Teilnehmerinnen in anschaulichen Praxisbeispielen, ob ein Job in der Gastro das Richtige für sie ist, wie sie sich in Social Media vermarkten und vieles mehr. Finanziert wird die Kampagne von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.



Cyberhotline für Berliner Unternehmen

Kostenfreie Hilfe im Falle eines Cyberangriffs

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

030 166 360 580

Das leistet die Cyberhotline für Unternehmen

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

 digitalagentur.berlin/cyberhotline

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



BERLIN



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



Hotels sparen mit hibrd bis zu 15% Energiekosten

Gleichzeitig profitieren sie von bis zu 50% Förderung der gesamten Projektkosten durch das BAFA. Die Beantragung der Förderung ist Teil des hibrd-Service und wird bis zur Genehmigung begleitet.

Die Technologie von hibrd bringt einige Kunden-Vorteile mit: Ein wichtiger ist das Einsparen von Energie. Auch deshalb wurde unser Angebot vom BAFA als förderfähig eingestuft. Das bedeutet: Gefördert wird das gesamte hibrd-Energie-Einspar-Projekt, einschließlich aller damit verbundenen Planungs- und Installationskosten oder die Schulung der Mitarbeiter*innen.

hibrd liefert die Energie-Effizienz-Lösung „hibrd Volt Management“ aus einer Hand und finanziert das Projekt mit dem hibrd-Leasing-Partner über einen Zeitraum von 7 bis 10 Jahren. So entstehen für den Kunden keine Investitionskosten.

hibrd.io reduziert mit Volt Management den Verschleiß an allen elektrischen Geräten und hat damit einen spürbaren Effekt auf das Asset Management des Hotels sowie die Betriebskosten. Die Unterhaltskosten und insbesondere die Stromkosten werden signifikant gesenkt.

Wenn Sie wissen möchten, wie hibrd in Ihrem Hotel über Volt Management Wirkung erzielen kann und wieviel Fördermittel Ihnen für das Projekt zur Verfügung stehen werden, dann wenden Sie sich gerne an [@chirp@hibrd.io](mailto:chirp@hibrd.io)



Beispiel: Hotel in Berlin

- 210 Zimmer
- Konferenzraum
- Spa
- Restaurant

Stromverbrauch/Jahr
1,94 GWh

Strompreis
34ct/kWh

Gemessene und durch hibrd garantierte Grund-Einsparung (Strom)

9,8%

Stromeinsparung pro Monat
5.390€

BAFA Förderung für hibrd Projekt
50%

Leasingrate (7 J.) pro Monat für hibrd Grund-Einsparung
1.470€

Netto-Einsparung pro Monat, nach allen Kosten

3.920€

Beispiel:
BAFA-Förderung für ein hibrd Energiespar-Projekt

Betriebe	Vollzeit Mitarbeitende	Bilanzsumme in Mio. €	Umsatz in Mio. €	Höhe der Förderung der Projektsomme für hibrd Volt Management
Klein	<50	bis 10	bis 10	bis zu 50%
Mittel	<250	bis 43	bis 50	30% bis 40%
Groß	>250	>43	>50	ca. 20%

Sofort Strom sparen – Kosten und CO2 reduzieren

Für die Umwelt und für die Bilanz:
hibrd Energy Savings as a Service.

Das nachhaltige Hotelkonzept von i+m

Zertifizierte Naturkosmetik für Ihr Hotel

i+m NATURKOSMETIK BERLIN ist ein Pionierunternehmen der Bio- und Naturkosmetikbranche und bereits seit 1978 aktiv. Mit den Unternehmenswerten FAIR ORGANIC VEGAN verbindet i+m Ökologie, soziales Engagement und modernen Lifestyle:



Das i+m Vollsortiment ist zertifiziert nach dem höchsten Standard für Bio-Kosmetik, vegan, tierleidendfrei und klimaneutral. Dazu gehört auch die i+m Hotelkosmetik für anspruchsvolle Hotelgäste – so lässt sich ein nachhaltiger Lebensstil auch auf Reisen umsetzen.

i+m ist eine der Kosmetikmarken mit dem höchsten Fair Trade Anteil in ihren Produkten. Ein Viertel der Gewinne von i+m fließen in öko-soziale Projekte, unter anderem in das von i+m initiierte und finanzierte TWIKATANE Frauenhaus- und Schulprojekt in Sambia.



© i+m

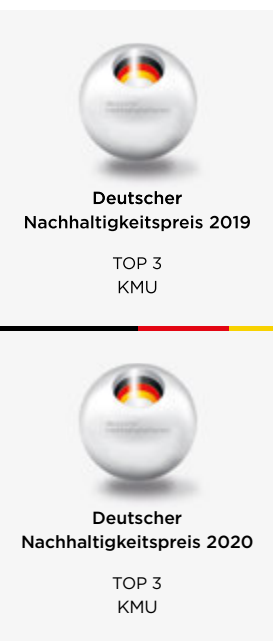
i+m nachhaltige Hotelkosmetik

Das Smart Refill System von i+m ist die ideale Lösung für Hotels mit höchsten Ansprüchen. Es verbindet Umweltbewusstsein mit Qualität und Design. Zudem ist das praktische Nachfüllsystem ebenso ressourcenschonend, wie wirtschaftlich. Es ermöglicht Ihnen höchste Flexibilität in Hinblick auf Ihren individuellen Verbrauch. Statt winziger Fläschchen bietet i+m befüllte Flaschen in 200ml und 250ml Größe, die entweder einmalig verwendet oder mit den praktischen 10 Liter Bag-in-Box Nachfüllpacks nachgefüllt werden können. Sie lassen sich frei im Raum platzieren oder mit minimalistischen Halterungen in einfacher oder doppelter Ausführung an der Wand befestigen. Kein Tropfen wertvoller Haar- und Körperpflege wird verschwendet, kein unnötiger Abfall produziert. Schon die normalen Flaschen (ohne Nachfüllung) sparen 40% Verpackungsmüll gegenüber Einzelportionen. Mit dem i+m Smart Refill System können Sie sogar ganze 90% einsparen. Und bis zu 70% wirtschaftlicher ist das System zusätzlich.

Mit der Bio-Pioniermarke i+m NATURKOSMETIK BERLIN lässt sich für Hotels ein sichtbarer Akzent beim Thema Nachhaltigkeit setzen, der zudem mehr Glaubwürdigkeit besitzt als bei reinen Hotelkosmetikmarken.

Mehr Infos finden Sie unter

 www.iplusm.berlin/naturkosmetik-fuer-hotels



Philips MediaSuite

Professionelle TV-Geräte serienmäßig mit Chromecast built-in™



Die Philips MediaSuite bietet integrierte Chromecast-Technologie, damit Ihre Gäste während des gesamten Aufenthalts stets optimal vernetzt sind. Davon profitieren Sie und Ihre Gäste gleichermaßen. Für Hoteliers bedeutet das: keine externen Geräte und kein Wartungsaufwand. Damit entfällt auch das Risiko eines Diebstahls, Verlustes oder Defekts von Hardware. Die Hotelgäste wiederum können ihre Lieblingssendungen, Filme, Musik und vieles mehr direkt von ihren Smart-Geräten zuverlässig und sicher auf den großen Bildschirm in ihrem Hotelzimmer übertragen – ganz bequem über eine spezielle Taste auf der Fernbedienung.



Entdecken Sie unsere Erfolgsgeschichten – unsere Kunden sind begeistert:

„Die Philips MediaSuite TVs passen sich durch ihr hochwertiges Design in die individuell gestalteten Gästezimmer unseres Münchhausenschlosses stilvoll ein – von historisch bis modern.“

Andrea Gerstenberger, Kultur- & Pressebeauftragte,
Schlosshotel Münchhausen

„Die MediaSuite eignet sich für ein komplett gemanagtes System. Das ist ein Aspekt der Sicherheit und gut investiert. Das Thema BYOD ist auf diesen Geräten wunderbar einfach umgesetzt worden.“

Fabian Engels, Hoteldirektor
im Hotel River Loft

„Das Entertainment-Erlebnis unserer Gäste wird auf ein neues Level gehoben. Mit der MediaSuite wird unser Anspruch auf „Perfektion bis ins Detail“ optimal erfüllt.“

Matthias Beinlich, Geschäftsführer b'mine hotels GmbH,
Installation im b'mine Hotel Frankfurt Airport

„Mit CMND ist die Installation und Konfiguration der TVs sehr einfach, da diese nicht mehr am Gerät selbst vorkonfiguriert werden müssen. Außerdem ist die Benutzeroberfläche sehr übersichtlich für eine einfache Administration.“

Herbert Schöfbänker, Director of IT
von den Falkensteiner Hotels

„Philips Professional TVs bieten nicht nur beeindruckende Konnektivitäts- und Verwaltungsfunktionen, sondern auch der hervorragende persönliche Support war ein entscheidender Faktor für unsere Entscheidung – eine Ausweitung dieser Lösung auf den Rest des Hotels ist geplant.“

Jörg Malinski, EDV Leiter,
Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg

Hier geht es zur gesamten Erfolgsgeschichte vom Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten.

www.ppds.com/de-de/einblicke/fairmont-hotel-vier-jahreszeiten

Alle Infos zur Philips MediaSuite hier

www.ppds.com/de-de/displaylosungen/professional-tvs/mediasuite

Philips MediaSuite –
serienmäßig mit integriertem Chromecast.
Für ein intelligentes, einfaches und unkompliziertes
TV-Erlebnis im Hospitality-Bereich.



Verwertung der Videoüberwachung am Arbeitsplatz

Überwacht der Arbeitgeber den Arbeitsplatz mit einer Kamera und weist er durch Schilder deutlich darauf hin, ist die Videoaufzeichnung in einem Kündigungsschutzprozess zum Beweis eines Fehlverhaltens unter Umständen verwertbar, entschied das BAG (Az. 2 AZR 296/22), selbst wenn es gegen Datenschutzrecht verstößt. Bei einer fristlosen Kündigung wegen eines vorsätzlichen Fehlverhaltens wiegt das Interesse nach Auffassung des BAG des Arbeitgebers an der Aufklärung des Sachverhalts stärker als die Datenschutzinteressen des Arbeitnehmers.

Dies sei nur dann nicht der Fall, „wenn die offene Überwachungsmaßnahme eine schwerwiegende Grundrechtsverletzung darstellt. Im vorliegenden Fall hatte ein Arbeitnehmer das Werksgelände vorzeitig verlassen und gab dennoch vor, gearbeitet zu arbeiten. Eine per Hinweisschild klar sichtbare Videoaufzeichnung „überführte“ ihn. Der Arbeitnehmer hatte u. a. eine zu lange Speicherung und eine Betriebsratsvereinbarung, die der Auswertung personenbezogener Daten durch die Videoaufzeichnung verbot, ins Feld geführt.“

© www.freepik.com

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Eine Wärmepumpe fürs Hotel?

Die geplante Novelle des Gebäudeenergiegesetzes sieht vor, dass ab 2024 jede neu eingebaute Heizung in Deutschland zu 65 Prozent mit erneuerbaren Energien betrieben werden soll. Das Ziel der Bundesregierung lautet sechs Millionen Wärmepumpen bis 2030. Wärmepumpen heben mit Hilfe von Strom die Temperatur einer Wärmequelle (z. B. Luft, Erdwärme) auf ein deutlich höheres Niveau. In einem modernen Einfamilienhaus ist der Wechsel auf die nachhaltige Heiztechnik oft kein Problem, aber wie funktioniert sie in einem Hotel mit älterer Gebäudetechnik?



© Vattenfall

Wenn die energetischen Voraussetzungen nicht ideal sind, kann eine Hochtemperatur-Wärmepumpe eine Lösung sein. Sie versorgt auch Gebäude mit einem hohen Wärmebedarf zuverlässig. Eine CO₂-Wärmepumpe kann beispielsweise aus einer Eingangstemperatur von 35 Grad Temperaturen von bis zu 90 Grad Celsius erzeugen. Als Wärmequelle kann Abwärme dienen. Das funktioniert auch im ganz großen Stil: Die Abwärme aus der Vattenfall Kältezentrale am Potsdamer Platz wird über eine Hochtemperatur-Wärmepumpe auch für die Bereitstellung von Fernwärme genutzt. Besonders energiesparend läuft eine Wärmepumpe nach einer energetischen Sanierung. In unserem Geschäftskundenmagazin für den Mittelstand erfahren Sie mehr.

VATTENFALL 



www.vattenfall.de/geschaeftskunden/mittelstand/magazin/energetischer-sanierungsfahrplan-fuer-unternehmen



Rolling Pin.Convention vom 25. bis 26. September

Vom 25. bis 26. September 2023 findet in Berlin zum 5. Mal die Rolling Pin.Convention Germany – Deutschlands größtes Gastronomie-Symposium – statt.



Die Metro ist nicht nur Mitveranstalter dieses großartigen Events, sondern auch ein großer Förderer der Gastronomie. Aus diesem Grund hat sich die Metro bereit erklärt, jedes Ticket eines DEHOGA Berlin-Mitglieds mit 50% zu stützen. Sie müssen am Ende des Bestellprozesses unter

www.rollingpinconvention.de/tickets nur den Ticketcode **99Uzo** eingeben und das System reduziert den Ticketpreis automatisch um -50%.

Rochade im Restaurant SodaZitron

Bereits zu Beginn des Jahres 2023 konnte Bernhard Moser den begabten Koch Danijel Kresović für das Restaurant SodaZitron im Prenzlauer Berg als Küchenchef gewinnen. Dieser fungiert



(v.l.n.r.) Gastgeber Danijel Kresovic, Küchenchef Holger Mootz, Geschäftsführer Bernhard Moser

nun auf eigenen Wunsch als Gastgeber, an seine Stelle am Herd tritt wegweisend Holger Mootz. Der gebürtige Niedersachse wurde in der Vergangenheit bereits mit einem Bib Gourmand und 16 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet. Er hat die Nachfolge im Juli angetreten. Zusammen bringen die drei ihr geballtes Wissen und die vielfältigen Erfahrungen ein, um im Prenzlauer Berg einen gemütlichen Ort der Genussskultur zu schaffen: Das SodaZitron als Weinwirtschaft, nach österreichischem Vorbild wird ein klassisches Gasthaus mit einem Casual-Fine-Dining Restaurant und einer After-Work-Weinbar verbunden.

www.openpetition.de/petition/online/



Beruflicher Perspektivwechsel für Christina Aue

Vom höchsten Arbeitsplatz Berlins, dem Fernsehturm, wechselte Christina Aue auf die Berliner Gewässer. Seit Mitte August bildet sie gemeinsam mit Andreas Behrens die Geschäftsführer-Doppelspitze der Stern und Kreisschiffahrt GmbH und der Stern und Kreis Gastronomie und Service GmbH. „Ich freue mich sehr über diese tolle Aufgabe und darauf, das großartige Team der Stern und Kreis mit meiner Expertise unterstützen zu dürfen. Außerdem bleibe ich somit dem Berliner Tourismus erhalten, worüber ich mich ebenfalls sehr freue“, so die stellvertretende Vorsitzende der Fachgruppe Gastronomie im Präsidium des DEHOGA Berlin.

www.sternundkreis.de



© Evrigiorgio Panzera, Kristina Lemm

Die neue Heimat italienischer Gastfreundschaft: Cicchetti da Rosa eröffnet am Ludwigkirchplatz

Nichts bleibt, wie es ist. Dass das durchaus ein Vorteil ist, zeigt das neue Projekt von Rosetta „Rosa“ Panzera und Duc Anh Tran am Ludwigkirchplatz. Hier wird ab sofort die italienische Küche gefeiert, die sich in den letzten Jahren stark weiterentwickelt hat und die längst nicht mehr so rustikal ist wie ihr Ruf. Statt der Cucina della nonna steht in der Cicchetti da Rosa also der moderne Ansatz im Fokus: klar, minimalistisch, produktbezogen und bewusst regional. Serviert werden die namengebenden Cicchetti, italienische Tapas, die zum Teilen einladen. Kombiniert wird die zeitgemäße Kulinarik mit alten Werten, die in der typisch italienischen Gastfreundschaft und im traditionellen Landhausstil des Interieurs Ausdruck finden.

www.salumeria-rosa.de/



Weihe
so schmeckt FRISCHE



Fliegel Textilservice unterstützt das Gastgewerbe bei „7% Mehrwertsteuer auf Speisen“

Das gesamte Team von Fliegel Textilservice unterstützt das Gastgewerbe bezüglich der 7% Mehrwertsteuer auf Speisen. Wir schätzen die wichtige Arbeit, die der DEHOGA Berlin leistet, und möchten unseren Beitrag dazu leisten, die gastronomische Branche zu fördern.

Aus diesem Grund haben wir kürzlich T-Shirts bestellt, die diese Initiative unterstützen. In diesem Zusammenhang freuen wir uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir gestern ein Bild mit unserem Berliner Team aufgenommen haben, welches wir gerne zur Verfügung stellen möchten. Auf dem Bild ist auch unser Geschäftsführer Carsten Schlegel zu sehen, begleitet von einem Statement:

„Es wäre widersprüchlich und wettbewerbsverzerrend, frisch zubereitetes Essen in den Restaurants ab 1. Januar 2024 wieder mit 19% zu besteuern, während auf Essen zum Mitnehmen, im Supermarkt oder bei Essenslieferungen weiterhin nur sieben Prozent Mehrwertsteuer erhoben werden.“

Uns ist bewusst, wie entscheidend die Unterstützung der Branche ist, insbesondere in Zeiten, in denen Veränderungen und Herausforderungen vorherrschen. Wir stehen hinter der Arbeit der Dehoga Berlin und sind stolz darauf, ein Teil dieser Unterstützung zu sein.

Das Bild und das Statement stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung, um die Bemühungen der Dehoga Berlin zu unterstreichen.

UVB begrüßt zum 50. Bierabend im KaDeWe

Die Wirtschaft in Berlin und Brandenburg hat die Politik aufgefordert, für bessere Investitionsbedingungen zu sorgen. Angesichts der immer schwierigeren Konjunkturlage gelte es, die Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Unternehmen zu stärken. Bessere steuerliche Bedingungen, geringere Preise für Energie und weniger Bürokratie stünden ganz oben auf der Liste, um die sich die Ampel-Regierung kümmern müsse. Andere Länder seien hier deutlich besser aufgestellt. Deutschland müsse für Zukunftsindustrien interessant bleiben.

www.uvb-online.de/



QUALITÄT

ist unsere MISSION

Laugenvielfalt



Art. 2684*
BB-Brezel-Brioche Hot Dog
Maße: L 17,0 x B 5,0 x H 4,0 cm
Gewicht: 70 g, 50 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 7*
FF-Laugenbrezel
Maße: L 12,5 x B 13,5 x H 3,0 cm
Gewicht: 80 g, 50 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 1989*
FF-Laugenbagel mit Sesam
Maße: Ø 11,0 x H 3,5 cm
Gewicht: 85 g, 60 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2682*
BB-Brezel-Brioche Burger mit Sesam
Maße: Ø 10,0 x H 5,0 cm
Gewicht: 80 g, 60 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Die **EDNA** App



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!



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

EDNA.de
GEBÜHRENFREI
Tel. 0 800 722 722 4
Fax 0 800 722 722 5

E-Mail info@edna.de



EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3
86441 Zusmarshausen

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0 800 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Bei einigen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen

★★★★ *First Class*

Westlife Apart Hotel

★★★ + *Komfort Garni Superior*

AMANO East Side

ZOE by Amano

Folgeklassifizierungen:

★★★★★ + *Luxus Superior*

The Regent Berlin

★★★★ + *First Class Superior*

Sana Berlin Hotel GmbH

★★★★ *First Class*

Holiday Inn Berlin City East Side

Park Plaza Berlin

★★★★ *First Class Garni*

Park Plaza Wallstreet

★★★ + *Komfort Superior Garni*

Hampton by Hilton Berlin City West

★★★ *Komfort Garni*

Airporthotel Berlin Adlershof

Hotel Tiergarten Berlin



HOTELSTARS.EU

► Betriebsjubiläen im September/Oktober 2023

Alter Krug Dahlem 10 Jahre ■ Bar Atelier 5 Jahre ■ bcc Berlin Congress Center 20 Jahre ■ Bit Stop 20 Jahre ■ Café Palladin 20 Jahre ■ Cafe Tirree 20 Jahre ■ Columbia City Hotel 10 Jahre ■ Der Kretaner 20 Jahre ■ Team-events and more UG 20 Jahre ■ ERDINGER am Gendarmenmarkt 15 Jahre ■ Good Morning+ Berlin City East 5 Jahre ■ Grand Hyatt Berlin 25 Jahre ■ Gustave F. UG (haftungsbeschränkt) 5 Jahre ■ Hampton by Hilton Berlin City East Side Gallery 5 Jahre ■ Hotel Indigo Berlin - East Side Gallery 5 Jahre ■ Hotel Kubrat an der Spree 20 Jahre ■ InterCityHotel Berlin-Hauptbahnhof 10 Jahre ■ Motel Plus Berlin 10 Jahre ■ NH Berlin City Ost 25 Jahre ■ Palais in der Kulturbrauerei 20 Jahre ■ Restaurant Maximilians im Kontorhaus 20 Jahre ■ Rüdigers 10 Jahre ■ Spreegold Prenzlauer Berg 10 Jahre ■ The Pearl 10 Jahre ■ TONY ROMA'S am Mercedes-Platz 5 Jahre ■ Vier Jahreszeiten Hotels 10 Jahre ■ Wiener Conditorei Caffeehaus 10 Jahre ■ Zum Anker 120 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im September/Oktober 2023

Ägir Müggels(pr)ee/Vereinslokal & Ruderbar 10 Jahre ■ Blackland Pub 5 Jahre ■ BVG Mitarbeitergastronomie 5 Jahre ■ Café Palladin 20 Jahre ■ ECONTEL HOTEL Berlin Charlottenburg 40 Jahre ■ Eiscafé Venezia 5 Jahre ■ Gaststätte Zum Bären 30 Jahre ■ Hampton by Hilton Berlin City East Side Gallery 5 Jahre ■ Hotel Artim 20 Jahre ■ Hotel Indigo Berlin - East Side Gallery 5 Jahre ■ Hotel Rotdorn 20 Jahre ■ Hotel-Pension Draheim 30 Jahre ■ KARMA 5 Jahre ■ MarienBurgerie GmbH 5 Jahre ■ Mercure Hotel Berlin Zentrum 10 Jahre ■ Motel One Berlin-Hackescher Markt 15 Jahre ■ Motel One Berlin-Ku'Damm 15 Jahre ■ Motel One Berlin-Mitte 15 Jahre ■ Motel Plus Berlin 10 Jahre ■ NOVA 15 Jahre Restaurant Bricole 5 Jahre ■ Rüdigers 10 Jahre ■ Sausalitos Berlin Mercedes Platz 5 Jahre ■ Schlögl's Altberliner Gaststube 5 Jahre ■ Teehaus im Englischen Garten 10 Jahre ■ The Pearl 10 Jahre ■ Vier Jahreszeiten Hotels 10 Jahre ■ Wiener Conditorei Caffeehaus 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| ■ Bless Restaurant | ■ Noumi Restaurant Mitte |
| ■ Dalbhat | ■ Noumi Restaurant P-Berg |
| ■ Eventlocation Alte Pumpe | ■ Pizzeria Trattoria LuNa |
| ■ Hecker's Hotel - Kurfürstendamm | ■ Restaurat La Garage |
| ■ Maison Umami | ■ Rixdorfer |
| ■ Müggelseeperle | ■ The Hoxton |
| ■ Hotel & Conference Berlin | ■ Umami F-Hain |
| ■ Noumi Lounge | ■ Umami P-Berg |

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

Donnerstag, 19. Oktober 2023

Partnertreffen

Restaurant SodaZitron

Montag, 4. Dezember 2023

Vollversammlung der Delegierten

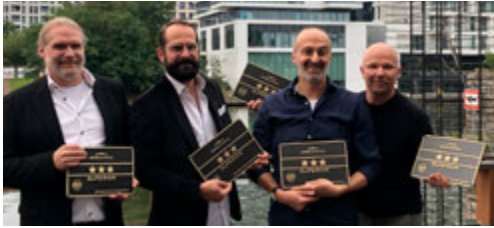
SANA Berlin Hotel

SAVE THE DATE



MITGLIEDER

Jede Menge Sterne



für die
Berliner
Amano
Hotels

Im Rahmen des DEHOGA-Sommerfestes nahm Zeëv Rosenberg – Head of Business Development der Amano Group – gemeinsam mit den Hoteldirektoren Matthias Winter, Moritz Ramsauer-Plötz und Mirko Hecht gut gelaunt die Messingtafeln für die neu klassifizierten Amano-Hotels entgegen. Mit den 3 Sternen Superior für das ROMY, ZOE, AMO und MANI by Amano sowie das Amano EAST SIDE sind nun neben dem Hotel AMANO und dem Amano Grand Central alle Berliner Hotels der Amano Group mit Sternen ausgezeichnet. Wir gratulieren.



10jährigen Mitgliedsjubiläum feiert Lisa Bleimeister mit ihrem Team vom Garden Living.



20jähriges Betriebs- und Mitgliedsjubiläum feiert Silvia Buhse mit ihrem Team vom HYPERION Hotel Berlin.



Das Victors Residenz Hotel Tegel feiert sein 10jähriges Betriebs- und Mitgliedsjubiläum. Bernhard Moser übergab die Urkunde an Benjamin Gröschner.



Das Café „An einem Sonntag im August“ feiert sein 25jähriges Betriebsjubiläum. Der Restaurantleiter Chris und die Servicemitarbeiterin Hanna haben gern die Urkunde entgegengenommen.



10jähriges Mitgliedsjubiläum feiern die Gorki Apartments. Philip Ibrahim (Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie) überreichte die Urkunde an die Damen Laura Kockott (Direktorin) und Constance Caillaux (Marketing).

© DEHOGA Berlin

© DEHOGA Berlin



33 Jahre 1989-2022
wolfram
UNTERNEHMENSGRUPPE

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

Sichern Sie sich schon jetzt den tollen
• 4-Monatskalender oder / und
den Jahres-Wand-Kalender in DIN A1

Anfragen bitte an: DEHOGA@wolframgruppe.de

Fragen Sie nach den
besonderen

DEHOGA Sonder- konditionen

für unsere

- Dienstleistungen
- Lösungen und
- Produkte...



- Drucker, Kopierer, Fax, Scan, MFP
- Staubfreies, stromsparendes Drucken
- Dokumentenmanagement
- Präsentationen, Video Wall, BIG PAD
- Management Print Service



- Strategische Beratung + Optimierung
- Entwicklung, Steuerung + Finanzierung
- Kosten-Nutzen, Chancen-Risk-Analyse
- Rollout + Implementierungskonzepte
- Beratung in Green IT, Energie Event



- IT-Netzwerke, Administration/Support
- Hardware + Software, Server + Client
- Cloud, Datacenter, Virtualisierung
- Green-IT, Storage, NAS, SAN
- Datensicherheit, Security Check



- Digitale Archivierung
- Automatisiert und revisionssicher
- Ablegen sicher und schneller finden
- Texterkennung + Volltextsuche
- Regelbasierte Workflows

Wolfram Bürokommunikation GmbH
Tino-Schwierzina-Str. 32 · 13089 Berlin
Tel. 030 42 84 00-0

www.wolframgruppe.de





Das Amber Econtel Berlin Charlottenburg

Tolle Fassade mit viel dahinter

Einfach so vorbeigehen ist kaum möglich, denn das Econtel Hotel an der Ecke der Sömmering-/Quedlinburger Straße in Charlottenburg zieht die Blicke der Passanten magisch an. Die Fotokunstfassade ist längst zu einem Markenzeichen des 3-Sterne-Superior-Hauses geworden, das 1983 als erstes Low-Budget-Hotel Berlins eröffnet wurde. „Damals kamen vor allem Schulklassen aus Westdeutschland, um die geteilte Stadt zu besuchen“, berichtet Thomas Scharf, der seit 2014 das Hotel leitet. Der Name ist geblieben, aber im Laufe der Zeit verwandelte sich das Econtel Berlin in ein modernes Haus, das neben 205 komfortablen Zimmern in drei Kategorien über ein À la carte-Restaurant, eine Bar sowie zwei Tagungsräume mit moderner Technik und einer Kapazität für bis zu 50 Personen verfügt. Businessgäste schätzen die zentrale Lage genauso wie Privatreisende. In diesem Jahr feiert das Econtel Berlin, das zur Amber Hotel Gruppe gehört, 40. Geburtstag. Von Anfang an ist das gastfreundliche Haus Mitglied im DEHOGA Berlin. „Der DEHOGA bietet uns Hoteliers ein starkes Netzwerk für den Erfahrungsaustausch zu grundsätzlichen Fragen und aktuellen Problemen. Zugleich vertritt der Verband unsere Interessen gegenüber der Politik. Das zeigt aktuell das starke Engagement für



AMBER ECONTEL Berlin-Charlottenburg

die Beibehaltung der 7% auf Speisen“, begründet Thomas Scharf die langjährige Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin. Übrigens, wer noch mehr Lust auf Fotokunst hat: Von der Sömmeringstraße bis zu den zwei wichtigsten Fotokunstmuseen Berlins in der Hardenbergstraße und in der Jebenstraße sind es nur etwa 3 Kilometer. Das Schloss Charlottenburg liegt direkt vor der Haustür ...

www.amber-hotels.de/berlin-charlottenburg

20 Jahre Palladin – das etwas andere Café in Schöneberg

Feine Torten – Gute Ausbildung

Im Jahr 2003 öffnete in der Schöneberger Pallasstraße das Café Palladin, das schon bald zu einem beliebten Treffpunkt im Kiez wurde. Betreiber war und ist der Verein **ubs** e. V. Das steht für Umwelt, Bildung, Sozialarbeit. 1985 gegründet, war der Verein die erste Umweltberatungsstelle Berlins. Nachhaltigkeit braucht Bildung. Seit 25 Jahren bietet der gemeinnützige Verein Ausbildungen in Gastronomieberufen an. Die Ausbildung wird gefördert durch das Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg, Abteilung Wirtschaftsförderung und Europaangelegenheiten. „Bei uns haben Jugendliche, die schwierige Schulbiografien oder harte Lebenssituationen bewältigen müssen, die Chance auf eine qualifizierte Ausbildung“, erklärt Ulrike Keller, Geschäftsführerin des **ubs** e. V. Und so lernten und arbeiteten im Café Palladin junge Frauen und Männer, bei denen im Leben nicht alles glatt ging. Ein schwerer Wasserschaden im Jahr 2013 machten den Weiterbetrieb des beliebten Cafés unmöglich. Was tun? Der Cafébetrieb musste schweren Herzens eingestellt werden. Der Gastraum wurde



zum Unterrichtsraum für Konditor*innen und Fachkräfte in der Gastronomie. In der Ausbildungskonditorei entstehen seitdem die feinsten Torten, Kuchen und leckeres Gebäck für private Kunden und gewerbliche Abnehmer wie Cafés und Restaurants. In der gleichen Straße betreibt der Verein ein Kochschulrestaurant mit täglichem Mittagstisch. 20 angehende Köche und Köchinnen erlernen gegenwärtig ihren Beruf bei **ubs** e. V. „Der Rahmenplan der IHK ist auch bei uns Maßstab der dualen Ausbildung. Neben den Ausbilder*innen begleiten Sozialarbeiter*innen und Lehrkräften die Jugendlichen. Neben der Berufsschule erhalten die jungen Menschen zusätzlich Unterricht in Deutsch und berufsschulrelevanten Fächern“, so Ulrike Keller, die darauf verweist, dass der Verein Kooperationspartner in der Gastronomie sucht, die dem Berufsnachwuchs eine Praktikumschance bietet.

Wer Interesse hat: ausbildung@ubs-ev.de

www.ubs-ev.de





Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

Anschub für Ihre Investition

Der Berliner InvestitionsBONUS

Sie müssen nicht die Welt verändern, um Ihr Unternehmen voranzubringen. Manchmal reicht schon eine neue Investition. Ob Einzelhandel, Gastronomie, Hotellerie oder Handwerk: Jedes Unternehmen ist groß genug für einen Neustart.

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

Wir unterstützen Ihre Investition finanziell mit bis zu 30 Prozent der förderfähigen Kosten.

Bis zu
30 % der
förderfähigen
Kosten



Copyright: iStock/gorod-enkoff

Beantragen Sie noch heute Ihren InvestitionsBONUS:
www.ibb-business-team.de/berliner-investitionsbonus



 IBB
Business Team

Exklusiv für Mitgliedsunternehmen des DEHOGA Berlin:

Betriebliche Rechtsschutzversicherung

ab
1. Januar
2024

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

Dieser exklusive Versicherungsschutz ist für Mitgliedsunternehmen ab dem 1. Januar 2024 automatisch in der Mitgliedschaft enthalten.

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

Betriebliche ALLRECHT Rechtsschutzversicherung

Wer ist versichert?

- Das Mitgliedsunternehmen inklusive der unselbstständigen Filialen bzw. Niederlassungen
- Die Beschäftigten des Mitgliedsunternehmens in Ausübung ihrer Tätigkeit für das Unternehmen

Was ist versichert?

Die Rechtsschutzversicherung umfasst verschiedene Streitigkeiten und Schadenersatzansprüche, die sich aus unterschiedlichen Bereichen ergeben können. Dazu gehören beispielsweise Auseinandersetzungen im Zusammenhang mit angeblichen Verstößen gegen das Lebensmittelgesetz. Des Weiteren deckt die Rechtsschutzversicherung auch rechtliche Probleme wie Abmahnungen, Kündigungen und Zeugniserstellungen ab.

Die Rechtsschutzversicherung kann auch bei Konflikten mit Finanzbehörden und Sozialversicherungsträgern sowie beim Entzug der Gewerbeerlaubnis unterstützen. Ein weiteres wichtiges Thema ist der Rechtsschutz im Zusammenhang

mit Ansprüchen Betroffener gemäß der EU-Datenschutz-Grundverordnung, insbesondere bei der Forderung nach Löschung personenbezogener Daten.

Erweiterter Straf-Rechtsschutz

Wer ist versichert?

- Das Mitgliedsunternehmen
- Die gesetzlichen Vertreter und Aufsichtsorgane des Mitgliedsunternehmens
- Freie Mitarbeitende, Mitarbeitende von Fremdfirmen und Zeitarbeitskräften

Was ist versichert?

Zu dem erweiterten Straf-Rechtsschutz zählen Streitigkeiten durch Vorwürfe, die sich beispielsweise durch Fälle von Steuerhinterziehung durch nicht zulässige Rechnungslegung oder Kassensystem ergeben können. Ebenso besteht Versicherungsschutz in Fällen des Vorenthaltens von Arbeitsentgelt und Sozialabgaben. Auch für Vorwürfe von Körperverletzungen aufgrund angeblich fehlender Sicherungsmaßnahmen greift der Rechtsschutz. Darüber hinaus wird Unterstützung bei unerlaubter Entsorgung umweltschädlicher Abfälle sowie gegen Hygienevorschriften geboten.

Extras für Mitgliedsunternehmen

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

Bei Interesse oder Fragen

melden Sie sich gern:

Bezirksdirektion Matthias Schielke
Uhlandstr. 47
10719 Berlin
Tel.: 030 88925953
@ matthias.schielke@signal-iduna.net

Hauptagentur Sascha Wollschlaeger
Rhinstr. 86
12681 Berlin
Tel.: 030 98606078
Mobil: 0174 1452236
@ sascha.wollschlaeger@signal-iduna.net

SIGNAL IDUNA 
für alle da

DEHOGA-ALLRECHT
Rechtsschutz

Betriebliche Rechtsschutzversicherung exklusiv
für Mitgliedsunternehmen ab dem 01.01.2024



ALLRECHT
Rechtsschutzversicherungen



KEBA
Wallbox
ab **799 €***

Wallboxen für Ihr Unternehmen

Steigen Sie auf Elektromobilität um und profitieren Sie
beim Aufbau Ihrer Ladeinfrastruktur
von den Vorteilen unseres Wallbox-Angebots:



Sicher und zuverlässig im Betrieb laden



Beste Qualität vom Markenhersteller KEBA



Top-Wallboxen mit bis zu 48 % Preisvorteil*



Mehr Infos erhalten Sie unter:
www.vattenfall.de/unternehmen-wallbox

*Dieser Preis ist exklusive Umsatzsteuer. Unverbindliche Preisempfehlung der KEBA AG.
Der Preisvorteil ergibt sich aus der Differenz zum UVP der KEBA AG.

MAXIMALER GESCHMACK ZERO ZUCKER



**HEUTE SCHON
ERFRISCHT?**