

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Entgelt-
Tarifvertrag
2022/23

Seit dem 15. November gelten
in Berlin umfangreiche

2G-Regeln

Reaktionen
und Meinungen



DAS WEDDING-PANKOW-FREUNDSCHAFTS MUSICAL

**prime
time
theater**

NEU

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

Schölller MACHT RÜBER

PREMIERE 18. FEBRUAR 22

**VON DEN MACHERN VON GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING[®]**

www.primetimetheater.de



5

© Restaurant Tourlou

8

© DEHOGA Berlin

17

© Flughafen Berlin Brandenburg / Zerschnitzova

AKTUELL

Editorial: Wir haben es in der Hand!	4
Kein Zutritt für Ungeimpfte Umfangreiche 2G-Regeln ab 15. November Reaktionen und Meinungen	5

WIR IN BERLIN

Starke Partner – starke Leistungen Herbsttreffen mit Partnern der Branche	8
Ausbildung Berlin	10
Gastgeberin des Jahres	11
Persönliche Perspektiven: Berufsbegleitende Aufstiegsqualifizierung	12
Berlin auf Platz 5 der Metropolen des „Global Destination Sustainability Index“	14
<i>visitBerlin:</i> Kongressfonds Berlin wird verlängert	15
Essen für ein langes Leben	16
Neue Nonstop-Flugverbindungen in die USA	17
Berliner Gasthausmission: Herzliche Einladung zum Weihnachtsempfang	17
#socialmedia	18

DEHOGA BERLIN-PARTNER

DiscoEat: Bezahlung in 15 Sekunden über das Gästehandy	20
Vodafone: Mit Highspeed in die Digitalisierung	21
DATEV: Innovative Lösungen	22

NEWS

23

MITGLIEDER

Jubiläen im Dezember, Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung	26
Klassifizierungskommission persönlich Stern + Kreis: Schifffahrten in Berlin	27

RECHT & RAT

Einigung: Neuer Tarifvertrag in Sachen Entgelt für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Berlin	28
---	----

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 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, Druck: PIEREG Druckcenter Berlin GmbH · Titelbild: © 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 2021

Wir haben es in der Hand!

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

ein Leben ohne Corona-Einschränkungen? Schön wär's. Nachdem uns Urlaubsreisen, volle Fußballstadien und große Veranstaltungen in diesem Sommer ein wenig Erholung von der Pandemie ermöglichten, macht uns das Virus gerade auf brutale Weise klar, dass Corona nicht vorbei ist. Die Zahlen sind eindeutig. Für den Winter wird ein weiterer Anstieg vorausgesagt. Die aktuellen „Zahlen“ sind jetzt schon furchterregend. Nach wie vor be-



herrscht die Pandemie unseren Alltag – beruflich und privat. Wir werden lernen müssen, mit dem Virus zu leben. Aber wie? Es ist einfacher als gedacht. Da sind zum einen die simplen, aber wirkungsvollen AHA-Hygieneregeln und da ist zum anderen jetzt die 2G-Regel in der Gastronomie bzw. das 3G-Optionsmodell in der Hotellerie. Seit Montag den 15. November müssen Restaurants, Cafés, Clubs und Kneipen die 2G-Vor-

*Wir tragen als
Gastronomen und
Hoteliers
Mitverantwortung
für die Gesundheit
unserer Gäste und
Mitarbeiter*innen!*

schrift anwenden, das heißt, dass nur noch geimpfte und/oder genesene Gäste empfangen werden dürfen. Die exakten Regelungen haben wir auf allen möglichen Wegen kommuniziert, sie sind auf unserer Homepage (www.dehoga-berlin.de) und unter www.berlin.de/corona/massnahmen/abstands-und-hygieneregeln/#optionsmodell nachlesbar. Wir als DEHOGA Berlin haben das Optionsmodell (2G oder 3G) und die Möglichkeit, je nach Anlass zwischen beiden Versionen zu wechseln immer befürwortet. Aber es ist wie es ist! Der Berliner Senat hat sich für die 2G-Regel entschieden. Die jetzt geltende Infektionsschutzverordnung, die Hygienevorschriften und die Nachweispflichten müssen in jedem Fall eingehalten werden. Dazu zählt die Kontrolle der digitalen Impf- und Genesenennachweise genauso wie die Anwesenheitsdokumentation. Das ist keine Kür, sondern Pflicht. Wir wissen, dass die Kontrollen der verantwortlichen Ämter kaum durchgeführt werden, aber es geht um mehr!

Wir tragen als Gastronomen und Hoteliers Mitverantwortung für die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter*innen! Leichtsinn und Oberflächlichkeit sind hierbei die denkbar schlechtesten Ratgeber. Und letztendlich müssen wir alles dafür tun, dass nicht wieder stärkere Restriktionen seitens des Senates eingeführt werden, deren Konsequenzen werden wir kaum ein weiteres Mal wirtschaftlich überstehen. Wir haben es in der Hand.

So als sei Corona nicht schon genug, gibt es eine ganze Reihe sehr verschiedener Faktoren, die unsere wirtschaftliche Lage und die Aussichten auf 2022 eintrüben. Dazu gehören das noch immer schleppende Messe- und Kongressgeschäft. Steigende Energiepreise spürt jeder unmittelbar an der Zapfsäule, aber bald auch schon auf den Rechnungen der Dienstleister. Hinzu kommen immer wieder Warnungen der Ökonomen vor einer weiter steigenden Inflationsrate oder gar einer Wirtschaftskrise. Auch die Löhne und Gehälter werden durch den ab Januar in Kraft tretenden neuen Tarifvertrag spürbar steigen. Aber Jammern hat noch nie geholfen. Als Verband kämpfen wir seit nunmehr 20 Monaten mit viel Kraft und Ausdauer für die Zukunftssicherung der Branche in der Krise. Hilfsprogramme und Entlastungen sind nicht vom Himmel gefallen, sondern Ergebnis harter Verhandlungen. Ob in, während oder nach der Krise: gemeinsam sind wir als Verband stark.

*Ihr Thomas Lengfelder
Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin*

 www.dehoga-berlin.de

Kein Zutritt für Ungeimpfte

Seit dem 15. November gelten in Berlin umfangreiche 2G-Regeln – weitere Einschränkungen für Menschen ohne Impfschutz –

Reaktionen und Meinungen


Angesichts sprunghaft gestiegener Zahlen von Corona-Fällen und sich abzeichnenden Engpässe auf den Intensivstationen haben in Berlin seit dem 15. November nur noch Geimpfte und Genesene (2G) Zutritt zu Restaurants, Kinos, Theatern, Museen oder Galerien. In Clubs gilt das schon lange. Weihnachtsmarkt-Betreiber können selbst entscheiden, ob sie von den Besucher*innen 2G fordern oder lieber Masken wollen. Die neuen, strengeren Regelungen lösen die sogenannte Optionsvarianten von Mitte September ab, nach der Gastronomen und Veranstalter selbst entscheiden konnten, ob sie den Zutritt zu Innenräumen nur Geimpften oder Genesenen (2G) oder auch Getesteten (3G) erlauben. Die neue Verordnung gilt bis zum 28. November. Was danach kommt? Schon mehren sich Stimmen, die eine weitere Verschärfung fordern: 2G-plus. Diese Regelung verlangt, dass auch Genesene und Geimpfte in Gaststätten Abstand halten, Maske tragen und sich testen lassen müssen.

Wie sieht das in der Praxis aus? Welche Gedanken beeinflussen Entscheidungen der Gastronomen bzw. Veranstalter? Wie sind die Reaktionen der Gäste? Wir hörten uns um.

Gaurav Sharma, Restaurant Bahadur, Sigmaringer Straße in Wilmersdorf:

Bei uns gilt die 2G-Regel. Das hat wirtschaftliche Gründe, denn nur so ist es möglich, alle Plätze im Innenraum zu nutzen. Hätten wir uns für 3G entschieden, könnten wir nur etwa die Hälfte der Plätze besetzen. Das hätte letztendlich die Konsequenz, dass ich auch die Hälfte der Mitarbeiter*innen beschäftigen könnte. Die Gefahr, dass wir dann Mitarbeiter*innen verlieren, wollte ich ausschließen.

Wir kontrollieren konsequent, achten auch auf das Datum der Impfung. Natürlich gibt es ab und zu Diskussionen mit Gästen, die Kontrollen nicht akzeptieren, oder nicht geimpft sind. Aber das müssen wir aushalten. Und wenn wir dann deswegen schlechte Online-Bewertungen bekommen, wissen wir, dass es nichts mit unserer Qualität zu tun hat. Die Politiker*innen haben uns nun mal diese Entscheidung übertragen, und wir müssen sie nun so treffen, dass unsere Gäste und wir die größtmögliche Sicherheit haben.

 www.restaurant-bahadur.de

Jörn Peter Brinkmann, Geschäftsführender Gesellschafter, Ständige Vertretung Gastronomie GmbH Schiffbauerdamm in Mitte:

Seit dem 26. Oktober gilt bei uns konsequent 2G. Die Realität hat uns zu diesem Schritt gedrängt: Wir haben sehr viele Gäste. Das ist gut, aber mit 3G



Das Team des Restaurants Bahadur

nicht zu bewältigen. Es kostete letztendlich auch Umsatz. Wir kontrollieren ohne Ausnahme, entweder direkt beim Betreten des Restaurants oder wenn der Gast Platz genommen hat. Das stellt sich die Bundespolitik immer so einfach vor, dass wir eine/n Mitarbeiter*in direkt am Eingang platzieren, die nur ... Aber Kontrolle muss sein, es geht um nichts Geringeres als die Gesundheit von uns allen. Ok, manchmal sind die Kontrollen anstrengend, und wir hören auch immer mal wieder den Satz: „dort und dort wurden wir auch nicht kontrolliert.“ Aber wer will sich schon mit schwarzen Schafen messen? Nach wie vor bewährt sich die Luca-App.

Inzwischen stellen wir fest, dass rund 98 Prozent unserer Gäste geimpft oder genesen sind. Und natürlich sind bei vielen die Abläufe längst automatisiert, wenn sie ein Restaurant betreten. So war das auch, als wir am 11. November mit 1.000 Leuten die Eröffnung der Karnevalssession im Soda-Club feierten. Alle wurden kontrolliert – keiner hat gemeckert – alle hatten dann viel Spaß. Schwierig ist und bleibt, dass für uns als Arbeitgeber keine rechtliche Handhabe existiert, nach dem Impfstatus der Mitarbeiter*innen zu fragen. Nun hoffe ich nur, dass uns 2G-plus erspart bleibt.

 www.staev.de



Malgorzata Würfl, Zum Anker Lohmeyerstraße/Ecke Charlottenburger Ufer:



Mit der Einführung der kostenpflichtigen Corona-Tests haben wir uns entschieden, die 2G-Regelung umzusetzen. Wir waren uns sicher, dass das kaum ein Gast diese zusätzlichen Kosten für einen Besuch bei uns aufbringen wird – also dann doch gleich die sicherere Variante! Unsere Gäste sind happy und freuen sich über die wiedergewonnene Freiheit in der Bar, in der Lounge und natürlich beim Billardspielen. Denn seitdem können eben nicht nur zwei, sondern wieder bis zu vier Gäste gemeinsam spielen. 98 Prozent unserer Gäste sind geimpft, die restlichen 2 Prozent machen lange Gesichter an der Tür, aber einen Kompromiss gibt es bei uns nicht! Übrigens ist es bei vielen so, dass sie bereits beim Betreten des Ankers ihre Corona-Nachweis-App auf dem Handy geöffnet haben und zeigen.

Wir sind vier Mitarbeiterinnen, die alle schon lange – eine davon seit 22 Jahren – hier zusammenarbeiten. Da war es völlig selbstverständlich, über den eigenen Impfstatus zu sprechen. Wir sind alle vollständig geimpft und hoffen jetzt nur, dass die neuen Maßnahmen schnell wirksam greifen.

www.ankerberlin.de

Georg Strecker, Geschäftsführer des Wintergarten Varieté:

Wir hatten uns Mitte September für 3G entschieden, weil wir keinen Besucher ausschließen wollten. Schließlich gab und gibt es noch viele Menschen, die – aus welchen Gründen auch immer – nicht geimpft sind. Hinzu kam, und das ist noch immer so ein arbeitsrechtliches Problem. Arbeitgeber haben keine rechtliche Handhabe, einen Impfnachweis der Mitarbeiter*innen abzufragen. So haben wir 3G geplant, kommuniziert und umgesetzt. Für die neuen Regelungen, die seit dem 15. November gelten, hatten wir bei laufendem Betrieb vier Arbeitstage Zeit, einschließlich Samstag und Sonntag. Wir kommunizierten das umgehend via Website, Newsletter und Mailings. Trotzdem ist der der Kommunikations-Overkill eingetreten: Die Telefone stehen nicht mehr still und die elektronischen Postfächer quellen über. Dabei kristallisieren sich drei Problemstellungen heraus:

Was passiert mit den bereits gekauften Tickets von nicht geimpften Menschen? Gibt es erneut eine Ausnahmeregelung wie im ersten Lockdown? Antworten stehen aus.

Viele Gruppen (darunter auch größere) stornieren die gesamte Buchung, weil sie eben nicht als Gemeinschaft zu uns kommen können.

Niemand kann nachprüfen, dass nicht auch geimpfte Menschen nun Karten zurückgeben, weil sie die Gesamtsituation als belastend empfinden. Hinzu kommt eine Vielzahl von Absagen der Firmenweihnachtsfeiern, zu der einige Personen und Verbände aufgerufen haben.



Das alles sind keine spezifischen Wintergarten-Probleme. Alle Theater der Stadt stehen vor diesen Herausforderungen. Und die Politik lässt uns – fast möchte man sagen schon wieder – völlig im Regen stehen.

www.wintergarten-berlin.de

Vassilios Georgiadis, Restaurant Turlou, Ritterstraße in Kreuzberg:

Wir haben uns von Beginn an für 2G entschieden. Das ist für die Gastronomie eine praktische Variante, die sich längst im Alltag bewährt hat. Wir sind ein kleines Restaurant, das viele Stammgäste hat. Da wissen wir natürlich, dass die alle geimpft sind. Bei den anderen Gästen kontrollieren wir die digitalen Nachweise. Viele zeigen diese inzwischen ohne Anforderung von selbst, wenn sie unser Restaurant betreten. Nach wie vor nutzen wir die Luca-App. Zugleich nutzen wir einen UVC Raumluftfilter. Dieser wurde installiert, um zusätzlich einen gewissen Schutz für Gäste und Mitarbeiter*innen zu aktivieren.

Unser kleines Team ist vollständig geimpft. Die Nachweise haben mir die Mitarbeiter*innen vorgelegt – zu Sicherheit für sie selbst und der Gäste.

Statt eines Fazits:

Hand aufs Herz: Kontrollieren Sie die digitalen Impfnachweise oder den aktuellen Test Ihrer Gäste? Beinahe täglich gibt es neue Appelle und Forderungen zur Eindämmung der der Pandemie.

„Wir alle müssen unbedingt alles dafür tun, dass die Infektionszahlen sinken.“

Es muss verhindert werden, dass es noch schärfere Einschränkungen gibt – das würde unsere Branche wirtschaftlich nicht überleben“

Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin



Aus ganz praktischen Gründen habe ich mich bereits sehr früh für das Impfen entschieden. Das vereinfacht das Leben gegenwärtig.

www.tourlouritter.de



**IN BERLIN
KANNST DU
ALLES TRAINIEREN.
SOGAR DEINE
GÄNSEHAUT.**

365 Tage national
und international
erstklassiger Sport.



**INITIATIVE
SPORTMETROPOLE**

BERLIN 





Starke Partner – starke Leistungen

Gemeinsam miteinander:

traditionelles Herbsttreffen mit Partnern der Branche im the CORD

Gespräche über Zukünftiges und die Zeit der Krise, Wiedersehensfreude und neue Kontakte, gefundene Lösungen und gemeinsame Projekte ... Nachdem im August nach einer langen pandemiebedingten Pause endlich ein Treffen mit den Partnern des DEHOGA Berlin im LORETTA AM WANNSEE stattfinden konnte, war der Ort für das traditionelle Partnertreffen im Herbst urban: der EUREF-Campus in Berlin-Schöneberg, ein europaweit einmaliger Zukunftsort. Hier arbeiten, forschen und lernen heute über 5.000 Menschen in mehr als 150 Unternehmen kooperativ, offen und gemeinsam. Diese aufgeschlossene Atmosphäre bestimmte den gesamten Partner-Abend, in einer Zeit, „in der wir unsere gesamte Branche in der Stabilisierung sehen“, resümierte Christian Andresen, der berichtete, dass noch immer das Fehlen von Business-Gästen starke wirtschaftliche Auswirkungen gerade auf Hotellerie und Gastronomie habe. Der Präsident des DEHOGA Berlin informierte über die Erwartungen an die zukünftige Berliner Landesregierung, deren Chefin mit dem Programm „Neustart Berlin“ starke Zeichen für die von der Pandemie am stärksten betroffenen Branchen setzt. Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, dankte den Partnern herzlich, „denn ohne Sie könnten wir die Arbeit unseres Verbandes nicht aufrecht erhalten, was gerade während dieser schweren Krise für uns überlebenswichtig war.“



Die Herren der Firma ZzEuS Cloud Solutions GmbH Florian Saller, Dr. Christoph Müser & Alexander Bunnemann



Jana Schade (Pommero) & Dr. Jana Dewitz (Messe Berlin)



Thomas Kammeier (The CORD), Thomas Lengfelder & Christian Andresen (DEHOGA Berlin)

Aufwärtstrends konstatiert auch Dr. Jana Dewitz von der Messe Berlin: „Endlich können wir wieder durchstarten, wenn auch noch nicht mit der vollen Leistungsfähigkeit. Die Grüne Woche und die ITB werden die ersten Höhepunkte im Messe- und Kongressjahr 2022 werden, auf die alle sehnlich warten.“ Stefan Kutz von der Firma orderbird, Marktführer für iPad-Kassen in Europa, berichtete, dass gerade in der Krise viele Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie die wirtschaftlichen Vorteile der Digitalisierung erkannten und nun nutzen. „Das ist ein internationaler Trend, für den wir viel investigative Vorleistungen erbracht haben“, so der Manager. Ein Trend, den auch Dr. Christoph Müser vom Unternehmen ZzEuS Cloud Solutions GmbH bestätigte. Er nutzte gemeinsam mit seinen Kollegen den Abend, um das Portfolio des Software-Unternehmens (so z. B. die digitale Gästemappe, die interaktive Speisekarte mit Allergiekennzeichnung, Auswertung der Food Trends eigener Gäste, Personalauslastungsanalyse ...) weiter bekannt zu machen. „Die Vorteile liegen auf der Hand: Wir bieten auch kleineren Betrieben einfach zu handhabende Tools, die in 10 Minuten das erledigen, wozu ein Mitarbeiter 4 – 6 Stunden braucht.“

Zum Partnerabend gehörten viele Corona-Geschichten. Auch solche, die kein Happy End haben und Geschichten, die viel Ideen und Durchhaltevermögen abverlangten. „Wir haben während der Pandemie in Polen eine Zeitarbeitsfirma gegründet, um die Mitarbeiter*innen vor Ort nicht zu verlieren“, berichtet Ragna Werler, Prokuristin und Leiterin der Kundenbetreuung im Wäscheserviceunternehmen Fliegel. „Schwankende Gemütszustände“ schilderte Sternekoch Thomas Kammeier, denn die Eröffnung des neuen Fine Dining the CORD (Namensgeber ist ein tiptopp sanierter Oldtimer Cord 810/812 aus dem Jahre 1937, der im Eingangsbereich des Restaurants steht) auf dem EUREF-Campus war eigentlich im November 2020 geplant. Erst ein halbes Jahr später konnte the CORD endlich öffnen. Der gastronomische Leiter auf dem EUREF-Campus



© DEHOGA Berlin

berichtet, dass ihn die kreative Atmosphäre auf dem Campus immer wieder inspiriere. An diesem Abend zu einem großartigen Menü, für das es ebenso viel Lob gab wie für die gelebte Gastfreundschaft des Restaurants am Zukunftsort.

von Brigitte Menge



Dr. Stefan Franzke & Andrea Grotehen (Berlin Partner)



Torsten Stronkowski & Sascha Baumgärtner (Gerolsteiner)



Ragna Werler & Jens Elkemann (Fliegel)



Sascha Baumgärtner (Gerolsteiner) & Gerrit Buchhorn (DEHOGA Berlin)

AUSBILDUNG .BERLIN



#suchen**finden**starten mit **ausbildung.berlin**

Starte jetzt deine Ausbildungsplatzsuche 2022 in Berlin.
Sichere dir jetzt einen freien Ausbildungsplatz in deinem Kiez!
Finde die Ausbildung, die zu dir passt. Checke ausbildung.berlin!



(v.l.n.r.) Alexander Kohnen, Prüfungsvorsitzender, Drittplatzierte Kanjanaporn Thongkhao aus Salzburg/Hotel Schloss Fuschl, SIEGERIN Anne Maria Gerhardt aus dem Hotel Bareiss/ Baiersbronn, Zweitplatzierte Tim Biebighäuser-Becker aus dem Hotel Deimann/Schmallenberg, Hans Stefan Steinheuer, Juryvorsitzender und Präsident von L'Art de Vivre

© Christian Keilmann

Am 18. Oktober 2021 präsentierten sich 12 qualifizierte Finalist*innen bei dem diesjährigen Service-Wettbewerb PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT 2021 im Hotel Palace Berlin einer ausgewählten Fachjury.

Siegerin des Wettbewerbs ist Anne Maria Gerhardt aus dem Hotel Bareiss/ Baiersbronn. Tim Biebighäuser-Becker aus dem Hotel Deimann/Schmallenberg freute sich über den

2. Platz und Kanjanaporn Thongkhao aus Salzburg/Hotel Schloss Fuschl nimmt den 3. Platz mit nach Österreich.

Für den Initiator, die internationale Vereinigung der L'Art de Vivre Residenzen, war der 10. Wettbewerb zugleich ein Jubiläum im Engagement für den Nachwuchs im Service-Bereich. Die Kandidatinnen und Kandidaten in diesem Jahr kamen aus Baden-Württemberg, Berlin, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Schleswig-Holstein und Österreich. Bereits am Vormittag starteten die zwölf Servicemitarbeiter*innen in einen vielfältigen Wettbewerbstag. Sie stellten sich insgesamt sieben Prüfungsstationen.

Filetieren, Tranchieren und Flambieren

Der Wettbewerb inklusive Finale und Siegerehrung fand statt im Hotel Palace Berlin – der L'Art de Vivre Residenz in der deutschen Hauptstadt. Die Expertenjury wurde geleitet von dem bekannten und vielfach engagierten 2-Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer. Ein vielfältiger Prüfungsablauf erwartete die Teilnehmer*innen aus einer schriftlichen und mündlichen sowie verschiedenen praktischen Prüfungselementen. Höhepunkt dann am Abend das Finale: der Service am Tisch mit rund 70 geladenen Gästen. Serviert wurde ein 3-Gänge-Menü. Zu den Aufgaben gehörten unter

Gastgeberin des Jahres

ist Anne Maria Gerhardt aus dem
Hotel Bareiss in Baiersbronn

anderem das Tranchieren von Thunfisch, das Filetieren eines Rehrückens und das Flambieren des Palatschinkens für das Dessert.

Die Initiatoren übernehmen mit der Ausrichtung Verantwortung für die Nachwuchsförderung speziell in diesem Bereich. Die zentrale Botschaft des Initiators L'Art de Vivre lautet: „Den Service-Beruf attraktiv darstellen, das Berufsbild stärken und

mehr junge Menschen dafür begeistern – gerade in der aktuellen Situation kein leichtes Projekt. In Restaurants und Hotels können wir auf engagierte Servicemitarbeiter*innen nicht verzichten, denn sie schlagen die wichtige Brücke zwischen Küche und Gast. Mit ihrer Persönlichkeit prägen sie oft entscheidend die Atmosphäre eines Hauses“, so der Juryvorsitzende Hans Stefan Steinheuer.

In allen Bereichen des Wettbewerbs unterstützt fachlich das International Wine Institute und Fachschule für Sommeliers aus Bad Neuenahr von Beginn an den Wettbewerb. Großer Dank geht auch an die wichtigen Kommunikationspartner, die unter anderem für den Aufruf zum Wettbewerb eine entscheidende Rolle spielen: Dazu gehören die ahgz – das wichtigste Fachmedium der Branche, das Magazin Tophotel, dem DEHOGA Berlin, das Berufsportal HotelCare und der Restaurantführer restaurant-ranglisten.de sowie der FHG e.V. – Förderer der in der Hotellerie und Gastronomie Beschäftigten und Auszubildenden e.V. Ein großes Dankeschön in der Umsetzung geht an das Team des Hotels Palace Berlin sowie der Technikcrew KFP Five Star Conference Service GmbH.

 lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb

Persönliche Perspektiven

Gepr.
Küchenmeister
und
Küchenmeisterin
(IHK)

Mit der berufsbegleitenden Aufstiegsqualifizierung zum/zur Küchenmeister/-:in (IHK) bringen Sie Ihre Karriere auf das nächste Level und sind den übergeordneten Aufgaben in der Gastronomie gewachsen. Wir haben den Lehrgang zum/zur Küchenmeister/-:in inhaltlich exakt am Rahmenlehrplan der Industrie- und Handelskammer ausgerichtet, damit Sie in allen relevanten Themenfeldern effizient auf die Prüfung vorbereitet sind.



© lukovic photography - Shutterstock

Mit einer Kombination aus Praxisstunden und intensiver Prüfungsvorbereitung in der Küche bereiten wir Sie auf Ihren IHK-Abschluss vor. Nach Beendigung dieser anspruchsvollen Fortbildung sind Sie in der Lage, den Küchenbereich zu managen und einen eigenen Betrieb zu leiten.

Zielgruppe

Die Weiterbildung für Küchenmeister*innen richtet sich in erster Linie an ausgebildete Köche und Köchinnen, die bereits Berufspraxis besitzen. Voraussetzungen sind dabei meist eine mindestens dreijährige Ausbildung in einem einschlägigen Beruf sowie eine mindestens einjährige Berufspraxis.

Alternativ besteht die Möglichkeit zur Weiterbildung bei einer zweijährigen Berufsausbildung und zweijähriger einschlägiger Berufspraxis oder vierjähriger einschlägiger Berufspraxis.

Aufbau der Weiterbildung

Die Inhalte der Weiterbildung, die auf die Prüfung zum/zur Küchenmeister*in vorbereiten, lassen sich in zwei Themenblöcken einordnen. So erlangen Sie auf der einen Seite wirtschaftsbezogene und auf der anderen Seite handlungsbezogene Qualifikationen. Darüber hinaus beinhaltet die Weiterbildung auch einen fachpraktischen Unterricht.

Gern beraten wir Sie zu Ihren Fragen, schicken Sie uns eine Mail bianka.schardin@bbw-akademie.de oder rufen Sie uns an unter Tel: 030. 31005135.



Aufbauend auf Ihr Wissen als Koch/Köchin oder Fachkraft vertiefen bzw. eignen Sie sich betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Führungskompetenzen an. Dies gilt vor allem für die Bereiche Rechnungswesen, Personalführung und für die rechtlichen Aspekte. Kochen mit Know-how bedeutet vor allem, dass Sie über tiefgehende Fertigkeiten in der Speisenzubereitung und den Ernährungswissenschaften verfügen. Sie sind verantwortlich für Aufgaben in den Bereichen Disposition, Einkauf, Verwaltung und Wareneinsatz.



DU BIST BERLIN?

www.primetimetheater.de

wir ooch.

prime
time
theater

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®
GWSW Weihnachtsspecial



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



Das
Wunder
vom
Späti



Jetzt Tickets sichern!
www.primetimetheater.de

prime
time
theater

Berlin auf Platz 5 der Metropolen des „Global Destination Sustainability Index“


Berlin erstmals im weltweit wichtigsten Destinations-Benchmark
für Nachhaltigkeit gelistet

Im wichtigsten internationalen Nachhaltigkeits-Ranking für die Tourismus- und Veranstaltungs-Branche nimmt Berlin im weltweiten Vergleich der Metropolen Platz 5 ein. Damit positioniert sich Berlin erstmals als nachhaltiges Ziel für Freizeit- und Geschäftsreisen im „Global Destination Sustainability Index“ (GDSI).

Der GDSI wird von der „Global Destination Sustainability Movement“ veröffentlicht. *visitBerlin* ist seit einem Jahr Mitglied der Initiative. Gemeinsam mit weiteren Destinations-Management-Organisationen ist es das Ziel, neue und nachhaltige Strategien für die Entwicklung von Tourismus- und Kongressdestinationen zu entwerfen.

„Nachhaltigkeit ist ein zentrales Thema für Berlin. Platz 5 im internationalen Nachhaltigkeits-Benchmark nach Metropolen wie Glasgow, Melbourne, Sydney und Wien ist ein gutes Zeichen dafür, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Wir engagieren uns dafür, die Branche in Berlin innovativ und klimafreundlich weiterzuentwickeln“.

Burkhard Kieker,
Geschäftsführer von *visitBerlin*

Weitere Informationen auf
 about.visitBerlin.de/nachhaltiges-berlin

Charlottenburg-Wilmersdorf,
Drachenberg




Estrel Showtheater

Kongressfonds Berlin wird verlängert

Wirtschaftliche Förderung
von Veranstaltungen gilt bis Herbst 2022

Der im Frühjahr von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe aufgesetzte Kongressfonds Berlin zur Unterstützung der Eventbranche wird verlängert: **Veranstalter*innen können nun eine Förderung für Tagungen und Kongresse, die bis zum 30. September 2022 in Berlin stattfinden, beantragen.** Ziel dieses mit zehn Millionen Euro ausgestatteten Fonds ist es, den Restart der Veranstaltungsbranche zu unterstützen.

Seit dem Start des Kongressfonds Ende April dieses Jahres sind bereits 142 Anträge für Events bis Dezember 2021 mit rund 120.000 Teilnehmenden gestellt worden. Die wirtschaftliche Auswirkung aller aktiven Anträge für Berlin allein im Jahr 2021 beträgt mehr als 13 Millionen Euro.

Weitere Informationen auf
 convention.visitBerlin.de/kongressfonds-berlin

Essen für ein langes Leben

Der Mediziner und die Köchin erklären, wie wir mit der richtigen Ernährung gesund bleiben

Die gelernte Köchin Rose Marie Donhauser arbeitet seit Ende der 1980er Jahre als Food- und Reisejournalistin und hat rund 160 Koch- und Genussbücher veröffentlicht. Viele Jahre war die exzellente Kennerin der hauptstädtischen Gastronomie-Landschaft Jury-Mitglied der Berliner Meisterköche. Gerade neu erschienen ist ihr Buch „Essen für ein langes Leben“, das sie gemeinsam mit dem Mediziner Prof. Dr. Christof Kessler schrieb.



Rose Marie Donhauser

Wie entstand die Idee zu diesem Buch?

Die Idee und Konzeption stammt von Professor Dr. Kessler, mit dem ich von Anfang an auf der gleichen gesundheitsorientierten Wellenlänge war und somit die Rezeptentwicklung übernahm. Professor Kessler zeigt als Mediziner ausführlich auf, wie im höheren Alter generelle Abbauvorgänge der Organe auftreten, die sich in verschiedenen altersbedingten Krankheiten äußern – und wie man dieser Entwicklung mit einer gezielten Ernährungsumstellung entgegenwirken kann. Zudem liefert er das nötige Hintergrundwissen über grundlegende chemische Vorgänge im Körper und erklärt, warum wir altern, welche Rolle Hormone und Nährstoffe spielen, warum auch gelegentliches Fasten hilfreich sein kann und wie eine gesunde Ernährung für ein langes Leben aussehen sollte.

Was ist das Verbindende aller Gerichte in Ihrem Buch?

Auf einen Punkt gebracht: Eine gesunde, überwiegend pflanzliche Ernährung ist einer der wichtigsten Faktoren für außergewöhnliche Langlebigkeit. D. h. nicht, dass man Vegetarier oder Veganer werden muss, sondern die Beilagen zur Hauptsache machen soll. Möglichst bunt und abwechslungsreich essen und sich an der mediterranen Kost orientieren. Diese basiert wie eine Ernährungspyramide, breit unten angelegt mit viel Gemüse, Früchten, Salaten, Nüssen, Samen und Vollkornprodukten, geht weiter nach oben mit viel Fisch, Olivenöl, Eiern, Milchprodukten und verjüngt sich zur Pyramidenspitze, die gelegentlich Fleisch und Süßigkeiten anzeigt. Das Verbindende aller Gerichte in diesem Buch ist für mich, dass die frischen Zutaten vitaminscho-

nend gegart werden und mit gesunden Fetten wie pflanzlichen Ölen und viel Würzung durch Kräuter eine kulinarische Leichtigkeit ergeben. Die Natürlichkeit der Produkte nicht „wegkochen“. Professor Kessler schreibt: „Es soll viel frisches Obst und Gemüse, ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe in Hülle und Fülle und wertvolles Eiweiß für den Erhalt der Muskeln verzehrt werden.“

Was möchten Sie gern Gastronomen und Köchen nach der intensiven Beschäftigung mit diesem Thema mit auf den Weg geben?

Ich finde die Berliner Gastronomen und Köche machen das bereits sehr gut. Sie orientieren sich immer noch mehr an Saison und Regionalität und auf den Speisekarten sind Allergene und Zusatzstoffe aufgelistet. Die junge Gastronomie kocht zusehends mehr entfettet und al dente – und Butter wie Sahne wird gezielt und nicht mehr generell verwendet. Die Zahl der „Flexitarier“ steigt zunehmend und so ist es begrüßenswert, wie in vielen Restaurants schon angeboten, vegane und vegetarische Gerichte noch mehr in den Fokus zu stellen.

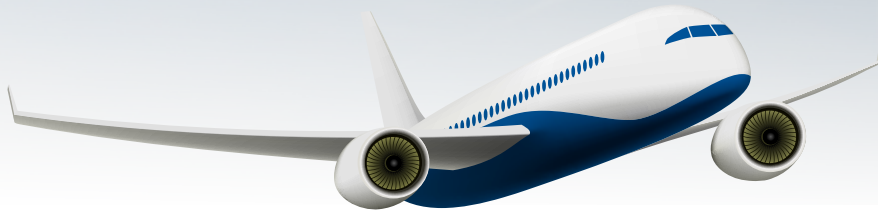
Christof Kessler,
Rose Marie Donhauser

Essen für ein langes Leben

Mit der richtigen Ernährung jung und gesund bleiben

Erschienen
im Südwest-Verlag

Neue Nonstop-Flugverbindungen in die USA



2022:

Berlin → Newark/New York

Berlin → Washington, D.C.

Positives Signal in der Restart-Phase des Berlin-Tourismus: Ab 4. März 2022 nimmt United Airlines eine neue tägliche Langstrecken-Verbindung zwischen Berlin und New York auf. Ab 6. Mai 2022 bedient die Airline zusätzlich nonstop die Strecke zwischen der US-Hauptstadt Washington und Berlin. Damit ist die deutsche Hauptstadt für Reisende aus Nordamerika künftig wieder direkt zu erreichen. Eingesetzt werden für die Flüge eine Boeing 767-300 bzw. eine Boeing 767-400. „Die private Luftverkehrswirtschaft hat vorgelegt, jetzt ist es an der Politik, im Rahmen von Luftverkehrsabkommen endlich auch mehr Langstreckenverbindungen in den asiatischen und arabischen Raum vom BER zu ermöglichen. Mit Blick auf die anstehenden Koalitionsverhandlungen

auf Bundes- und Landesebene ist nun der richtige Zeitpunkt, diese zentralen Forderungen der Langstreckeninitiative im Koalitionsvertrag zu verankern“, so Jan Eder, Hauptgeschäftsführer der IHK Berlin und Mitglied der Berlin-Brandenburger Langstreckeninitiative, in der auch der DEHOGA Berlin mitarbeitet. Die USA waren vor der Corona-Krise der wichtigste und besucherstärkste Überseemarkt. Im Vorkrisenjahr 2019 kamen insgesamt etwa 478.000 Besucher*innen aus den Vereinigten Staaten in die deutsche Hauptstadt. In diesem Jahr waren es von Januar bis August nur rund 32.000 Gäste. Seit dem 20. Oktober 2021 verbindet die Airline Scoot aus Singapore die deutsche Hauptstadt wieder mit Asien. Dreimal wöchentlich fliegt Scoot Airlines nach Berlin.

 www.visitberlin.de

Herzliche Einladung

Die Berliner Gasthausmission lädt Mitarbeiter*innen der Berliner Hotellerie und Gastronomie herzlich zum Weihnachtsempfang ein. Wir feiern in einer neuen Location: Bei Loretta am Wannsee. Dort erwartet Sie ein Top-Programm mit vielen Highlights. Die Weihnachtsansprache unseres Vorsitzenden, Pfr. i.R. Hans-Georg Filker ist immer ein Erlebnis. Für viele Gastronomen ist sie der eigentliche Grund, sich auf den Weg zu machen. Und der Weg ist diesmal etwas weiter als gewohnt. Loretta am Wannsee ist aber sehr gut angebunden: Mit der S-Bahn bis Wannsee und dann 5 Minuten Fußweg. Umrahmt wird die Feier mit festlicher Bläsermusik. Wir hören die altvertrauten Weihnachtslieder. Uns erwarten ein rustikales Grillbuffet und weitere Überraschungen.

Verbindliche Anmeldungen mit Angabe zum Impfstatus bis 30. November 2021 unter www.gasthausmission.de. Es gilt die 2G-Regel. Wir tun alles dafür, dass die Corona-Regeln eingehalten werden und wir unbeschwert beisammen sein können. Auch darin sehen wir einen Beitrag zum Fest der Liebe.

Weihnachtsempfang
der Gasthausmission!
21.12.21

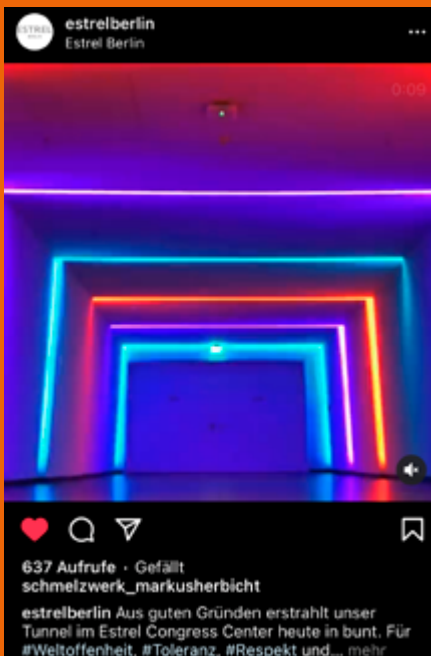




Herzlich laden wir Sie ein, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Berliner Hotellerie und Gastronomie, liebe Wirte und Hoteliers zum Weihnachtsempfang der Gasthausmission am Dienstag, den 21.12.2021, bei Loretta am Wannsee. PS: Wegen Corona in diesem Jahr Anmeldung erbeten bis zum 30.11.2021 an kontakt@gasthausmission.de. In der Alnhütte Zutritt nach 2G-Regel, im Biergarten nach 3G-Regel mit Nachweis.



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



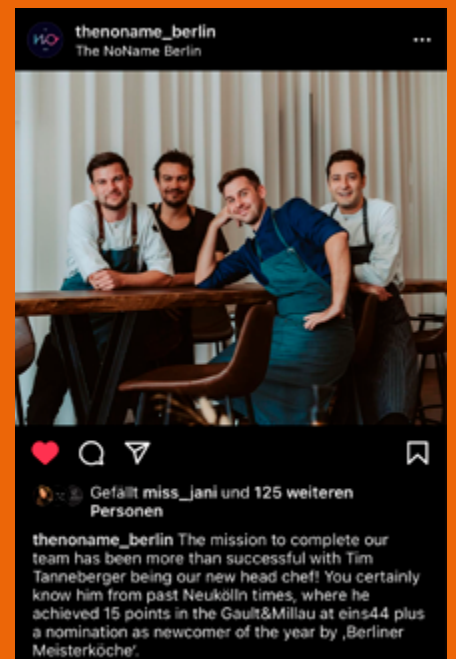
Der Weg durch den Tunnel im Estrel Congress Center.



Die Damen gehen ihren Weg.

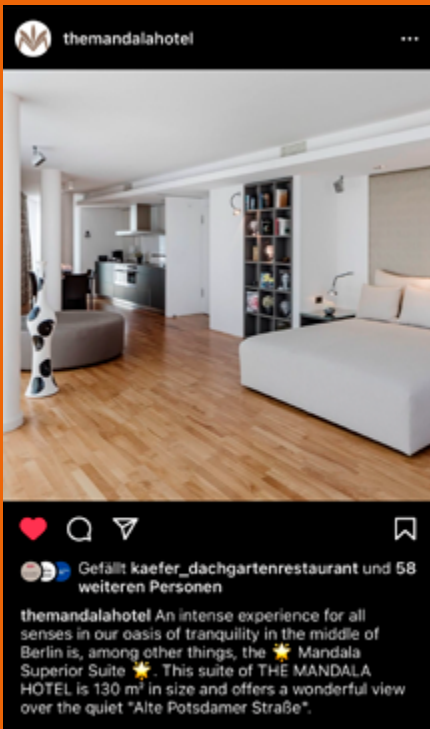


Der nächste Mimosa vielleicht in der „Die Stulle“ am Savignyplatz?



Das Team des The NOname ist nun komplett und immer einen Besuch wert.

#socialmedia



Ein Blick in die Suite des
The Mandala Hotel

DEHOGA
BERLIN



dehoga_berlin - werde Follower!



Ready. Steady. Go

Ohne Mitarbeiter*innen geht nichts
im Hotel Palace.



© DEHOGA Berlin

ALBA Berlin GmbH
Flottenstraße 7-9
13407 Berlin

ALBA 
Wir nennen es Rohstoff.

Sie feiern **Feste**, wir entsorgen die **Reste!**

Als starker Partner in Berlin und Brandenburg halten wir Ihre Events sauber, damit Sie als Veranstalter glänzen können.

Tel. +49 30 35182-351
berlin.alba.info



Bezahlung in 15 Sekunden über das Gästehandy



DiscoEat mit neuer Payment Technologie

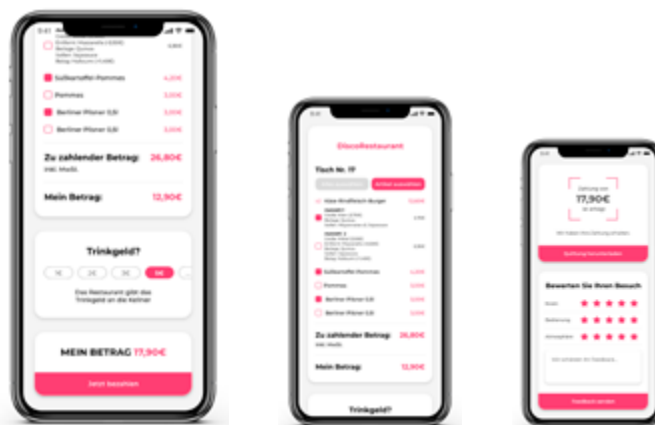
DiscoEat hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Bezahlprozess für Restaurants und Gäste zu modernisieren und zu optimieren – auf Wunsch mit Bestellfunktion.

Corona als Katalysator für moderne Speisekarten

Während der Coronakrise haben Restaurants die Nutzung von QR-Codes für sich entdeckt. Nun sollen diese nicht mehr nur dazu dienen, sich als Gast zu registrieren. DiscoEat erweitert deren Funktion, um mit einem Scan des QR-Codes die Rechnung und digitale Speisekarte aufzurufen. Anstatt das Menü wie bisher als PDF präsentiert zu bekommen, können Gäste am Ende auch über das eigene Handy bezahlen und sogar die Rechnung splitten. Optional kann auch der komplette Bestellprozess über das eigene Smartphone abgewickelt werden, sofern dies vom Restaurant so gewünscht ist.

Bezahlprozess 2.0

Besuche in Restaurants sind darauf konzipiert, dem Gast eine bestmögliche Erfahrung zu bieten. Personalknappheit oder ungeschultes Personal sorgen leider manchmal dafür, dass der Restaurantbesuch für den Gast zu einer echten Geduldssprobe wird. Zum Beispiel: Möchte jener bezahlen, versucht er einen Mitarbeiter auf sich aufmerksam zu machen, um die Rechnung zu ordern, auf welche dann wiederum auch gewartet werden muss. Auch der Wunsch nach gesplitteten Rechnungen kann den Ablauf verzögern. Ein zeitfressender und frustrierender Prozess für beide Parteien. DiscoEat will mit seiner Checkoutlösung genau dem entgegenwirken. Die Technologie unterstützt die Angestellten, sorgt für mehr Umsatz und mehr Trinkgeld. Der Kellner kann sich besser auf den Gast konzentrieren und muss keine unnötige Zeit mehr auf den Bezahlprozess verwenden.



Mehr Umsatz & Trinkgeld

Die Nutzung der App ist darauf ausgelegt, dass ein schnellerer Tischwechsel und damit mehr Umsätze zu erwarten sind. Die Erfahrung zeigt, dass bis zu 20 Prozent mehr Umsatz pro Tisch erwirtschaftet werden kann, auch da Nachbestellungen möglich sind, ohne zu warten. Der Zahlprozess dauert inklusive Rechnungssplitting zwischen den Gästen nur 15 Sekunden. Alles in allem sind um 15 Minuten schnellere Table Turns zu erwarten. Ein weiterer positiver Effekt ist die Erhöhung des Trinkgeldes – die App macht Vorschläge und der Kellner kann gleichzeitig auch mehr Tische bedienen und damit mehr Trinkgeld verdienen – bis zu 40 Prozent mehr pro Abend. Vor allem aber ist mehr Zeit für die Kommunikation vorhanden, denn auch die beste App kann zwischenmenschliche Interaktionen nicht ersetzen.

Als Bonus dürfen DEHOGA Berlin-Mitglieder die Anwendung für 6 Monate umsonst testen.



Mehr Informationen:

Whatsapp: 0176. 48093408

@ start@discoeat.com www.discoeat.de

Auch neu bei DiscoEat:
kostenlose Reservierungen
und/oder Essensbestellungen
direkt über Google Maps.

Mit Vodafone-Highspeed in die Digitalisierung

Kontaktloses Bezahlen gehört mittlerweile zu den Standards in deutschen Gaststätten. Eine Studie des BMWi besagt, dass über 50 Prozent der Unternehmen mit Hilfe von digitalen Anwendungen ihre Prozesse vereinfacht haben und 43 Prozent erwirtschaften höhere Umsätze.



Digitale Plattformen dienen als Kommunikationskanäle zwischen Kunden und Anbieter und wirken sich signifikant auf die Kundenbindung aus. Lehmanns Stube haben wir über die Jahre bei der Digitalisierung begleitet. Heute gibt er exklusiv einen Einblick:

Wie lange sind Sie schon Vodafone Kunde?

Wir haben vor 5 Jahren durch die Empfehlung eines Freundes gewechselt, da wir mit unserem damaligen Anbieter nur Probleme hatten.

Was war davor Ihre größte Herausforderung?

Die größte Herausforderung war es bei einer Störung den Kundensupport zu erreichen und eine effektive Lösung zu finden. Gerade in der Gastronomie ist es fatal, wenn das Internet ausfällt über das zum Beispiel die Kassensysteme laufen.

Wie hat Vodafone Sie bei der Digitalisierung unterstützt?

Im Mobilfunk wurde der Rahmenvertrag auf unsere Bedürfnisse angepasst und mit der entsprechenden Hardware versorgt. Im Anschluss wurde geprüft, welche Internetschwindigkeit bei uns im Festnetz möglich ist. Wir haben uns für die schnelle 1Gbit Leitung entschieden.

Die Fritz Box 6591 ermöglicht es, den Gästen ein kostenloses W-Lan, welches getrennt von unserem internen Netzwerk ist, anzubieten. Dadurch dass wir im Bereich Mobilfunk und Festnetz bei Vodafone sind, können wir von den Konvergenzvorteilen profitieren und zusätzlich Geld sparen.

Welche Prozesse hat Vodafone für Sie vereinfacht?

Mit dem neuen 5G Vodafone Netz können wir unsere Maschinen von unterwegs überwachen und steuern, z.B. die Kühleinrichtungen.

Was schätzen Sie besonders an unserem Service/Produkt?

Abgesehen davon, dass unser Bedarf komplett gedeckt ist, schätzen wir besonders Herrn Marcel Kieselbach, welcher uns als persönlicher Ansprechpartner zu Verfügung steht. Das bedeutet: keine nervige Hotline Telefonie mehr! Wenn etwas nicht funktioniert, ist er sofort zur Stelle und behebt das Problem.



*Marcus Brandt
(Geschäftsleitung)
& Marcel Kieselbach
(Business Senior Sales
Manager)*

Marcel Kieselbach

Business Senior Sales Manager



Vodafone Business Center
Bismarckstraße 102, 10625 Berlin



0162 239 6100



m.kieselbach@geschaeftskunden-vodafone.de





In der Hotel- und Gastronomie-Branche sind Tradition und Innovationsfähigkeit eng miteinander verknüpft. Nur Betriebe, die sich stets an die Veränderungen im Marktumfeld anpassen, können sich über Generationen im Wettbewerb behaupten.

Deshalb haben vor allem größere Hotels und mittelständische Gastronomiebetriebe, aber nicht nur, die Zeit der Lockdowns genutzt, um ihre internen Prozesse zu verbessern und eine Integration ihrer IT-Systeme vorzunehmen. Die DATEV eG hat sie dabei unterstützt und unterstützt sie weiterhin. Sie ist der IT-Dienstleister für die mittelständische Wirtschaft und partnerschaftlicher Lotse ihrer mehr als 450.000 Kunden durch die Digitalisierung ihrer jeweiligen kaufmännischen Prozesse, beispielsweise beim Umstieg auf die eRechnung oder bei der Einrichtung rechtskonformer Prozesse rund um die Kassenführung.

Stets den Überblick bewahren mit digitaler Finanzbuchführung

Stets einen aktuellen Überblick über die eigene geschäftliche Entwicklung zu haben, ist in Zeiten wie den aktuellen besonders wichtig. DATEV bietet dafür Lösungen wie die DATEV Hotel- und Gaststätten BWA, die DATEV Kostenrechnung mit Mustervorlage für Hotels und Gaststätten sowie den DATEV Controllingreport comfort, über den sich die Daten grafisch aufbereitet und auch mobil abrufen lassen. Damit liefert die branchenspezifische DATEV-Software für die Lohn- und Gehaltsabrechnung und das Rechnungswesen komfortabel die Kennzahlen, die für unternehmerische Entscheidungen wichtig sind. Weitere Informationen dazu gibt es unter www.datev.de/branchen.

Darüber hinaus stellt die 1966 gegründete Genossenschaft mit ihren mehr als 8.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mittelständischen Unternehmen weitere Software, Cloud-

Lösungen und Know-how bereit für die digitale Zusammenarbeit mit geschäftlichen Partnern, den steuerlichen Beraterinnen und Beratern sowie über 200 Institutionen und Behörden – siehe www.datev.de/unternehmen.

Durchgängige digitale Prozesse zwischen Gastronomiebetrieb und DATEV-Kanzlei

Da es in vielen Branchen Anbieter gibt, die gezielt einzelne Bedarfe abdecken, in Hotel und Gastronomie beispielsweise Buchungstools, stellt DATEV unter www.datev.de/marktplatz die Softwarepartner vor, die dazu beitragen, dass alle kaufmännischen Prozesse durchgängig digital ablaufen. Datenschutz, Datensicherheit und steuerliche Compliance haben bei alledem bei DATEV höchste Priorität.



www.datev.de/branchen

10 Jahre Feinschmecker-festival eat! berlin

Gut gelaunt feierten am 7. November fast 150 Gourmets zusammen mit namhaften Gastronom*innen und Köch*innen sowie Persönlichkeiten aus der Politik im AXICA Kongress- und Tagungszentrum den Abschluss des Feinschmeckerfestivals eat! berlin 2021. Ausgezeichnet wurden Léa Linster (Preis für das Lebenswerk), Herbert Beltle, Dirk Würtz und Philipp Vogel. Die Gala wurde bekocht von Sterneköchin Sonja Frühsammer, dem 3-Sternekoch Marco Müller und den 2-Sterneköchen Tim Raue und Sebastian Frank. Der Preis Förderer der Genussskultur erhielt Herbert Beltle für seine hervorragenden Qualitäten als Ausbilder. Seiner Schule entsprangen Marco Müller, Björn Swanson und Stephan Garkisch. Mit strengem Hygienekonzept, strikter Einhaltung der 2G- oder 3G-Regeln und regelmäßiger Tests des vollständig geimpften Orga-Teams, gelang es der kleinen Elitetruppe rund um Sina und Bernhard Moser, in elf Tagen die 65 Veranstaltungen in fast ebenso vielen Locations reibungslos durchzuführen.

@ www.eat-berlin.de

Café Wintergarten: Ein neuer Wohlfühlort

Das Café Wintergarten im gleichnamigen Theater an der Potsdamer Straße bietet – frisch renoviert und mit neuem Küchenchef – jetzt von morgens bis abends kulinarische Highlights. Die aromenreiche Genusswelt, die auf der Speisekarte zu finden ist, ist dem Tiroler Thomas Figovc zu verdanken. Der 45-Jährige verbindet heimatliche Rezepte mit internationaler Erfahrung und kreiert aus erstklassigen Zutaten außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Seit Figovc vor über zwanzig Jahren das Adlon miteröffnet und später im Four Seasons am Gendarmenmarkt gearbeitet hat, fühlt er sich Berlin sehr verbunden. Der Raum des Café Wintergarten selbst knüpft stilistisch an die Blütezeit der Varietékunst



© Johannes Kuehn

in Deutschland in den 1920er Jahren an. Wie eine Hommage an die klassischen Spiegelsalons begrüßt das Café die Gäste mit angenehmer, erdiger Farbgebung, einem großen Swarovski-Kronleuchter, üppigen Blumenarrangements und Spiegelwänden.

@ www.wintergarten-berlin.de

Tim Tanneberger: das Nachwuchstalentser- viert als neuer Küchenchef Casual Fine Dining im *theNOname*

Mit gerade mal 28 Jahren kann Tim Tanneberger auf eine beachtliche Karriere am Herd zurückblicken, dabei richtet der gebürtige Berliner seinen Blick viel lieber nach vorn. Nach sieben Jahren hat sich Tanneberger Anfang des Jahres als Küchen-



© Florian Kottlewski

chef aus dem eins44 verabschiedet. Dort hatte er nicht nur 15 Punkte im Gault&Millau Restaurantguide erkocht, sondern auch eine Nominierung zum „Aufsteiger des Jahres“ der Berliner Meisterköche erfahren. Statt auf Fine Dining Menüs konzentrierte er sich einige Monate auf soziale Projekte. Mit einem veganen Menü zur Berlin Food Week 2021 feierte Tanneberger nun sein Comeback als Gastkoch im Spindler. Im theNOname erwartet ihn ein experimentierfreudiges Team. Tim Tanneberger lässt sich ganz offen auf den Stil ein, den die Gäste im theNOname schätzen. Mit seinen Kontakten zu Höfen und Produzenten in Berlin und im Umland ist er für den internen Anspruch an Nachhaltigkeit und Regionalität ebenfalls sehr gut aufgestellt.

@ the-noname.de



© Gabriele Maessen

Gabriele Maessen: Chefin der österreichischen ARCOTEL Hotels

Gabriele Maessen hat als Chief Operations Officer die operative Leitung der österreichischen Hotelgruppe ARCOTEL Hotels & Resorts übernommen. Die gebürtige Österreicherin war die letzten 17 Jahre in der deutschen Hauptstadt Berlin tätig, zuletzt führte sie als Area General Manager die Steigenberger Hotels der Region Ost und als General Manager das Steigenberger Hotel am Kanzleramt in Berlin.

@ www.arcotel.com

Feine Heimatküche im Friedrichshain



Das neue Restaurant Jäger & Lustig in der Grünberger Straße verbindet auf 260 qm klassische Elemente mit modernen Ansprüchen. Im Fokus steht eine kreative Heimatküche, mit der sich Inhaber Alexander Freund, Gastgeber Ansgar Niklas und Küchenchef Sven Jahn intensiv beschäftigt haben: „Ist es nicht an der Zeit, dass die Deutschen ihre Küche endlich wieder schätzen lernen?“, fragten sie sich, um anschließend herauszufinden, was die deutsche Küche eigentlich ausmacht. Das Ergebnis präsentieren sie als genussvolles Angebot, das mit derber Hausmannskost nur wenig gemein hat. Es finden sich typische Speisen wie Schnippelbohnen-Lammtopf, Jägerschinken, Königsberger Klopse oder Senfeier auf der Karte, bei denen Sven Jahn Wert auf feine Aromen und beste Zutaten legt, immer mit viel Liebe zum Produkt und handwerklicher Verarbeitung. Die Karte



© Nicole Eck

wechselt mindestens dreimal im Jahr und Saisonhighlights wie Kürbis, Grünkohl oder Gans gestalten ein zusätzliches Angebot.

@ jaegerundlustig.de/



Unsere Publikationen für Sie

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Branchen, Sport-, Kultur-, Medien- und Lokalinteressierte!



**Jetzt
Mediadaten
anfordern!**

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



© Brigitte Menge

18. Winterwelt am Potsdamer Platz

„Ich bin glücklich über diesen großartigen Start, der zeigt, wie groß der Nachholbedarf bei den Berlinern und ihren Gästen ist“, freute sich Arnold Bergmann am Eröffnungstag der Winterwelt am Potsdamer Platz. Bereits zum 18. Mal verwandelt sein Unternehmen Bergmann Eventgastronomie den Potsdamer Platz in eine alpenländische Winterwelt. Höhepunkt ist – im wahrsten Sinne des Wortes – die größte mobile Rodelbahn Europas mit Blick auf das Brandenburger Tor. Start ist in 12 Metern Höhe, bevor es dann rasante 70 Meter abwärts geht. Gefei-ert wird in der Salzburger Stiegl Alm, die 60 Sitzplätze in alpenländischer Gemütlichkeit bietet, während in der größeren Salzburger Schmankerlhütte 230 Besucher einen Sitzplatz finden. Die aus original österreichischem Holz für die Winterwelt gebaute Hütte lockt mit deftigen Gerichten aus dem Alpenraum. Noch bis zum 2. Januar 2022 darf in der Winterwelt ausgiebig gerodelt, geschlemmt und gefeiert werden. Der Eintritt ist frei.

@ www.bergmannevent.de

Dominique Vockeradt – neuer Director of Sales & Marketing im Hotel Bristol Berlin

Seit dem 1. November 2021 ist Dominique Vockeradt der neue Director of Sales & Marketing im geschichts-trächtigen Hotel Bristol Berlin am be-

liebten Kurfürstendamm. Seine Verantwortung liegt in den Bereichen Sales & Marketing, Group & Event Sales und Revenue Management. Der gebürtige Münchner war zuletzt für mehr als zwei Jahre der Director of Business Development im ehemaligen Sofitel Berlin Kurfürstendamm.



© Hotel Bristol Berlin

Seine Karriere begann Dominique Vockeradt als Auszubildender im Maritim Hotel Frankfurt am Main. Seine weiteren Stationen führten ihn zu Hyatt International, dem Grand Elysée Hamburg und Accor Hotels in Berlin, nach Mainz und Hamburg.

@ www.bristolberlin.com/de

Estrel Tower vorgestellt

Berlins neues Wahrzeichen, der Estrel Tower, wurde am 3. November der Öffentlichkeit präsentiert. Im Beisein von Franziska Giffey, designierte Regierende Bürgermeisterin von Berlin, und Martin Hikel, Bürgermeister von Neukölln, stellten die Bauherren Ekkehard und Maxim Streletzki sowie

die Architekten Regine Leibinger und Frank Barkow das Megaprojekt an der Sonnenallee vor. Mit 176 m Höhe wird der Tower Berlins höchstes Hochhaus und Deutschlands höchstes Hotel – ein einzigartiges Projekt mit Leuchtturmfunktion für die gesamte Branche. Die Eröffnung ist 2024 geplant.

@ www.estrel.com



© Brigitte Menge

Humboldt Forum: Bilanz der ersten 100 Tage

Seit der Eröffnung am 20. Juli 2021 haben unter Corona-Bedingungen über 350.000 Besucher*innen die Ausstellungen im Humboldt Forum besucht und 100.000 an den weiteren kulturellen Angeboten teilgenommen. In den ersten 100 Tagen war der Eintritt kostenfrei. Seit dem 13. November kosten die Sonderausstellungen und BERLIN GLOBAL 7 Euro Eintritt. „Der Preis richtet sich damit nach den Eintrittspreisen für Sonderausstellungen im Märkischen Museum und den Museen Nikolaikirche und Ephraim-Palais“, erklärt Paul Spies, Chef-Kurator des Landes Berlin im Humboldt Forum und Direktor des Stadtmuseums Berlin. Alle anderen Ausstellungen sind weiterhin kostenfrei zugänglich. Dies gilt auch für den Besuch der Dachterrasse – diese kann vorab mit einem Zeitfenster-Ticket gebucht werden. Wegen des großen Erfolgs wird die Sonderausstellung schrecklich schön. Elefant – Mensch – Elfenbein bis zum 23. Januar 2022 verlängert.

@ www.humboldtforum.org

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★★ *Superior*

Hotel Adlon Kempinski Berlin

★★★★

Holiday Inn Berlin City West
Schlosspark Hotel

★★★ *Garni*

Bleibtreu Hotel

★★★ *Superior*

Hotel Econtel Berlin

★★★ *Garni*

Hotel Lützwo
Hotel Kiez Pension Berlin



► Betriebsjubiläen im Dezember 2021

Casalot 20 Jahre ■ Sticks`n`Sushi 5 Jahre ■ Call a Pizza Berlin
Charlottenburg 30 Jahre ■ Hotel Erlanger Hof 15 Jahre ■ Best
Western Hotel Kantstraße Berlin 10 Jahre ■ Gabiko 10 Jahre ■
De Maufel Restaurant 15 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Dezember 2021

Hotel IBIS Berlin Spandau 20 Jahre ■ Gästehaus Rosemarie
Reichwein 15 Jahre ■ Stadion Terrassen 15 Jahre ■ Selfservice-
restaurant Orania 15 Jahre ■ Alte Mensa 15 Jahre ■ Restaurant
Amberd 15 Jahre ■ Hopfenreich 5 Jahre ■ Hotel 38 5 Jahre ■
Brauhaus Georgbraeu 5 Jahre ■ Dreizehn 5 Jahre ■ Kara Kas Bar
5 Jahre ■ Ristorante La Fattoria 20 Jahre ■ Hotel Graf Pückler
15 Jahre ■ Hotel Atrium Charlottenburg 15 Jahre ■ Brauhaus
Lemke am Schloß 15 Jahre ■ Hotel Atlas 10 Jahre ■ Buddha
Republic 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Hotel Luc, Autograph Collection
- Cafe Peoples
- Restaurant Split

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

06. Dezember 2021 Vollversammlung SANA Hotel Berlin

SAVE
THE
DATE

Die Klassifizierungskommission



MITGLIEDER



© Privat

*Klaus Kartmann –
ehrenamtlicher Hotelprüfer
nach 35 Jahren internationaler
Luxushotellerie*

Der gebürtige Recklinghausener Klaus Kartmann ist seit Beginn seines Ruhestands 2017 engagiertes Mitglied der Klassifizierungskommission. Zuvor führten ihn seine Kompetenz und Leidenschaft für die Hotellerie rund um den Globus. Bevor er 1987 zum stellvertretenden Direktor des Le Château Champlain in Montreal avancierte, bekleidete er leitende Positionen in Frankreich, Südafrika, Kuwait und Deutschland. Von Kanada zog es ihn nach Bayern – er übernahm als Direktor das Steigenberger Resort in Bad Griesbach und danach das

Grandhotel Steigenberger Axelmannstein in Bad Reichenhall. Dem folgten das Swissôtel Düsseldorf und das Swissôtel Krasnye Holmy in Moskau, bevor er dem Ruf von Meliá folgte und schon zu Beginn der Pre-Opening-Phase Direktor des Hotel Meliá Berlin an der Friedrichstraße wurde, was er bis zum Ende seiner Berufslaufbahn 2017 blieb. Seitdem ist er ehrenamtlicher Hotelprüfer aus voller Überzeugung:

„Viele Menschen haben schon die Erfahrung gemacht, dass das gebuchte Hotel weit hinter ihren Erwartungen zurückblieb. Um

dies zu vermeiden, sollte jedes Produkt klar definiert und beschrieben sein, was man keinesfalls allein den subjektiven Gästebewertungen überlassen kann. Eine unabhängige Bewertung von fachlich qualifizierten Hotelprüfern halte ich für unabdingbar. Deshalb und aus Liebe zu meinem ehemaligen Gewerbe habe ich mich entschlossen hierzu einen Beitrag zu leisten und habe das Ehrenamt als Hotelprüfer für den DEHOGA angenommen. Eine Aufgabe, von deren Wichtigkeit ich überzeugt bin und die ich mit Spaß und Enthusiasmus ausführe.“

STERN + KREIS: Schifffahrten in Berlin

Seit 30 Jahren ist die größte und älteste
Reederei der Hauptstadt Mitglied im DEHOGA Berlin

Gäste der Stadt lieben es genauso wie die Berliner*innen: Die Stadt vom Wasser aus zu erleben. Dafür bietet Berlin mit einem Netz aus Wasserstraßen von fast 180 Kilometern Länge ideale Bedingungen. Das hat eine lange Tradition, denn schon im Jahr 1888 kam der Kaufmann Gustav Krokisius unter dem Namen Spree-Havel-Dampfschiffahrts-Gesellschaft „Stern“ auf die geschäftsträchtige Idee, Schifffahrten auf den Berliner Gewässern anzubieten. Heute bietet die STERN + KREIS als Berlins größte Fahrgastreederei mit mehr als 30 Schiffen zwischen City-Touren, Fahrten ins Grüne, Brückenfahrten und historische Stadtrundfahrten die verschiedensten Möglichkeiten, die Stadt zu erkunden. Auch für Seminare, Konferenzen, Firmenfeiern, Jubiläen und natürlich Hochzeiten werden die Schiffe der Flotte zu stimmigen Event-Locations. Längst ist das Unternehmen in der Moderne angekommen, denn zu den Neuanschaffungen gehört ein Solarkatamaran, der nahezu geräuschlos und emissionsfrei durch das Wasser gleitet.



© Stern und Kreisschiffahrt GmbH

Gelebte Gastfreundschaft auf Berlins Gewässern

Für das Wohlfühlen an Bord sorgen die Mitarbeiter*innen der Stern und Kreis Gastronomie und Service GmbH, die in „normalen Zeiten“ jährlich rund 1 Million Fahrgäste bewirten. Das Angebot reicht dabei vom Imbiss bis hin zu reichhaltigen Buffets. Neben dem Schiffscatering betreibt Stern + Kreis das Catering von drei gastronomischen Einrichtungen an Land.

 www.sternundkreis.de

DEHOGA Berlin und NGG

einigen sich auf einen neuen Tarifvertrag
in Sachen Entgelt zum 1. Januar 2022

**Wichtige Änderungen
im Jahr 2022**

Nach intensiven, aber fairen und offenen Verhandlungen einigen sich Arbeitnehmer- und Arbeitgebervertreter auf deutlich bessere Konditionen für die rund 80.000 Beschäftigten im Berliner Gastgewerbe.

Die untersten Tarifgruppen 2 und 3 steigen auf 12 Euro (+ 13,5 Prozent bzw. 9,4 Prozent) zum 1. Januar 2022, unabhängig davon zu welchem Zeitpunkt ein neuer gesetzlicher Mindestlohn eingeführt wird. Die Tarifgruppe 4 wird ab dem 1. Januar 2022 auf 12,50 Euro erhöht.

Die anderen Bewertungsgruppen steigen zum 1. Januar 2022 um 4 Prozent und zum 1. Oktober 2022 steigen alle Tarifgruppen um 6 Prozent – es kommt dementsprechend zu Gehaltserhöhungen von 10 Prozent. Die Gesamtlaufzeit des neuen Entgelttarifvertrages beträgt 18 Monate (30. Juni 2023).

Die Azubivergütungen steigen in allen Ausbildungsjahren jeweils zum 1. Februar 2022 und 1. Februar 2023 um 50 Euro – im 3. Ausbildungsjahr verdient ein Azubi dann 1.150 Euro.

Des Weiteren vereinbaren die Verhandlungspartner/Sozialpartner, dass ab sofort an einem modernen Rahmenkonzept (Rahmen- und Manteltarifvertrag) gearbeitet wird.

Corona-Bonus noch bis März 2022 möglich

Mit dem Corona-Bonus ist es möglich, Arbeitnehmern steuerfrei bis zu 1500 Euro zu zahlen. Die Regelung gilt noch bis zum 31. März 2022. Entscheidend ist jedoch, dass der Corona-Bonus von 1500 Euro nur einmal pro Mitarbeiter ausgeschöpft werden darf. Wer bereits im Jahr 2020 einen Corona-Bonus von 1500 Euro an seine Mitarbeiter ausgezahlt hat, kann diese Sonderregelung nicht mehr anwenden. Profitieren können von der Verlängerung jedoch die Arbeitgeber, die noch gar keine Corona-Prämie gezahlt haben oder die 1500 Euro noch nicht voll ausgeschöpft haben. Eine Zahlung von z.B. 500 Euro als Corona-Prämie im letzten und 500 Euro in diesem Jahr bzw. bis zum 31. März 2022 als Corona-Prämie ist daher möglich.

Sachbezugswerte 2022 für Kost und Logis

Wenn Mitarbeiter kostenfrei oder vergünstigt Verpflegung oder Unterkunft erhalten, so stellt dies einen geldwerten Vorteil dar, der als Sachbezugswert in der Lohnabrechnung zu berücksichtigen ist. Die voraussichtlichen Werte für das Jahr 2022 sehen wie folgt aus:

Frühstück:	1,87 Euro/Kalendertag
Mittagessen	3,57 Euro/Kalendertag
Abendessen	3,57 Euro/Kalendertag
Einzelunterkunft	8,03 Euro/Kalendertag bzw. 241 Euro/Monat

Digitale Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung ab dem 1. Juli 2022

Ab dem 1. Juli 2022 fällt die Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung in Papierform weg. Arbeitgeber erhalten stattdessen von der Krankenkasse eine digitale Meldung über Beginn und Dauer der Arbeitsunfähigkeit.

Übergangsfirst für bestimmte, nicht aufrüstbare Registrierkassen endet am 31. Dezember 2022

Nicht aufrüstbare Altkassen, die zwischen 26. November 2010 und 31. Dezember 2019 gekauft wurden und die den gesetzlichen Anforderungen vom 1. Januar 2017 entsprechen, können noch in einer Übergangsphase bis 31. Dezember 2022 eingesetzt werden. Hingegen dürfen nicht aufrüstbare Kassen, die vor dem 26. November 2010 gekauft wurden, nicht mehr verwendet werden.

ENTGELT-TARIFVERTRAG 2022/2023

für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Berlin

§ 1 Geltungsbereich

1. Räumlich: für das Gebiet des Landes Berlin

2. Fachlich: für alle tarifgebundenen Betriebe, die gewerbsmäßig beherbergen und/ oder Speisen und / oder Getränke abgeben. Hierzu gehören auch z. B. Betriebe der Handelsgastronomie, der Systemgastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und der Caterer. Zum fachlichen Geltungsbereich gehören ebenfalls sonstige Dienstleister, die branchentypische Aufgaben des Gastgewerbes in Institutionen oder anderen Unternehmen übernehmen. Weiter sind Reservierungs- und Verwaltungsbetriebe des Gastgewerbes oder gastgewerbliche Nebenbetriebe erfasst.

3. Persönlich: als Mindestentgelt für sämtliche Arbeitnehmer (ausschließlich der leitenden Angestellten im Sinne des § 5 III BetrVG) einschließlich der Auszubildenden

der unter Ziff. 2 dieses Paragraphen fallenden Betriebe, mit Ausnahme von Musikern und Artisten; ferner nicht für Arbeitnehmer, die in Konditoreien beschäftigt und deren Betriebe Mitglieder der Handwerkskammer sind, und die in Weinkellereien beschäftigten gewerblichen Arbeitnehmer (Kellerarbeiter); ausgenommen sind auch Arbeitnehmer, die in fachfremden Betrieben und deren Betriebsabteilungen, soweit sie in eigener Regie dieser Unternehmen geführt werden, tätig sind.

4. Zeitlich: Der Entgelttarifvertrag tritt am 01.01.2022 in Kraft. Er kann mit einer Frist von drei Monaten, erstmals zum 30.06.2023, gekündigt werden. Die Kündigung bedarf der Schriftform.

Mit Inkrafttreten dieses Tarifvertrages tritt der Entgelttarifvertrag vom 14.05.2019 außer Kraft.

Die Einstufung der Arbeitnehmer richtet sich nach dem Rahmentarifvertrag für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Berlin vom 18.01.2010.

§ 2 Entgeltgruppen

Bewertungsgruppen	ab 01.01.2022	
	Monat in Euro	Stunde in Euro
2	1.976	12,00
3	1.976	12,00
4	2.058	12,50
5.1	2.274	13,81
5.2	2.362	14,35
6	2.498	15,17
7	2.631	15,98
8	2.872	17,44
9	3.058	18,57
10	freie Vereinbarung	

Bewertungsgruppen	ab 01.10.2022	
	Monat in Euro	Stunde in Euro
2	2.095	12,72
3	2.095	12,72
4	2.181	13,24
5.1	2.410	14,64
5.2	2.504	15,21
6	2.648	16,08
7	2.789	16,94
8	3.044	18,49
9	3.241	19,68
10	freie Vereinbarung	

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

Falls im Zeitraum vom 01.01.2022 bis zum 30.09.2022 der Abstand zwischen dem gesetzlichen Mindestlohn (Bund) und dem Bruttostundenentgelt in der Tarifgruppe 2 und 3 den Betrag von 0,50 Euro unterschreiten sollte, erhöht sich das Bruttostundenentgelt in dieser Tarifgruppe zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieses gesetzlichen Mindestlohns auf einen Betrag, der diesen gesetzlichen Mindestlohn dann um 0,50 Euro übersteigt. Die sich aus diesem Bruttostundenentgelt ergebende Monatsvergütung erhöht sich ebenfalls entsprechend. Eine Anrechnung von Zulagen findet in diesem Fall nicht statt.

Die Ausbildungsvergütungen betragen:

§ 3 Entgelttabelle

§ 4 Ausbildungsvergütungen

ab 01.02.2022	
im 1. Ausbildungsjahr	850,00 Euro
im 2. Ausbildungsjahr	1000,00 Euro
im 3. Ausbildungsjahr	1100,00 Euro

ab 01.02.2023	
im 1. Ausbildungsjahr	900,00 Euro
im 2. Ausbildungsjahr	1050,00 Euro
im 3. Ausbildungsjahr	1150,00 Euro



GREIFF
SINCE 1802

**Nachhaltig.
Transparent.
Fair.**

**Berufsbekleidung
von GREIFF.**



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEGEL:

**GRÜNER
KNOPF**

SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH.
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.

Weitere Informationen auf: g-k.eu/greiff



**Vom Anzug bis zur
Kochjacke -
Fliegel Textilservice
verkauft, vermietet
und pflegt die
Kleidung Ihres
Personals.**



Ihr GREIFF Händler:

Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice

Weserstraße 118 | 12059 Berlin

Tel. +49 (0)30 3116290 - 20

info@fliegel-textilservice.de

www.fliegel-textilservice.de



**BERLIN, DU BIST
SO WUNDERBAR**

