

12 | 2022

hoga **A**KTIV

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Netzwerke pflegen

Traditionelles Partnertreffen des DEHOGA Berlin

Interviews

mit Kai Wegner (CDU)
und Sebastian Czaja (FDP)





Frohe Weihnachten!

Mit Zufriedenheit und Dankbarkeit blicken wir auf das nun fast vergangene Jahr zurück. 2022 hat uns viel Freude bereitet – war aber zugleich eine große Herausforderung für unser ganzes Team und sicherlich auch für Sie als unser Kunde!

Vor allen Dingen möchten wir uns aber ganz herzlich bedanken: für Ihre Treue und für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen.
DANKE!

Wir wünschen Ihnen, Ihren Mitarbeitern und Angehörigen eine besinnliche Adventszeit, ein friedvolles Weihnachtsfest und für das neue Jahr Gesundheit, Zufriedenheit und Erfolg!

#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





10

© DEHOGA Berlin

13

© Christian Kielmann

15

© Dominic Duzyski/W Berlin

AKTUELL

Editorial: Die Abgeordnetenhaus-Wahl muss wiederholt werden	4
Interview mit CDU-Landeschef Kai Wegner: Damit „Unternehmer unternehmen können“	5
Ein Gespräch mit dem Vorsitzenden der FDP-Fraktion Sebastian Czaja: Für ein Bündnis der Mitte	8

WIR IN BERLIN

Netzwerke pflegen: Partnertreffen des DEHOGA Berlin	10
Ausbildung in der Gastronomie: Bunte Küche im bunten Kiez	13
Ausbildung ist Teamwork: studierendenWERK Berlin	15
ABBA-Hotel: Charity-Kinderweihnachtsfeier	16
visitBerlin: Berlin-Highlights 2023	18

SOCIALMEDIA

20

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Gastivo: Mehr Zeit für die Passion	24
--	-----------

NEWS

25

MITGLIEDER

Restaurant theNOname: NO limits NO boundaries NOname	27
Jubiläen im Januar 2023 Neue Mitglieder Save the Date – wichtige Termine	28
Neu im DEHOGA Berlin: Das Restaurant Köpenicker Seeterrassen	29

RECHT & RAT

Wichtige Änderungen im Jahr 2023	30
----------------------------------	-----------

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, Titelfoto: © DEHOGA Berlin, macrovector by freepik

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 2022.

Das Berliner Verfassungsgericht hat entschieden:

Die Abgeordnetenhaus-Wahl muss wiederholt werden

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leser*innen,

für die Wirtschaft kommt die Wiederholung der Wahl zu einem sehr ungünstigen Zeitpunkt. Die Wirtschaft steckt in einer tiefen Krise, nicht wenige Experten rechnen mit einer Rezession, die von steigenden Energiepreisen begleitet wird. Die Berliner Politik muss trotz Wahlkampf jetzt alle Kraft darauf konzentrieren, Gesellschaft und Unternehmen durch diese schwere Zeit zu bringen. Es darf nicht zu einem monatelangen Stillstand kommen.

Grundsätzlich sollte sich die Politik mit der Wirtschaft viel mehr abstimmen.

Wir erwarten von der Politik Antworten auf wichtige Fragen: Bildung, effiziente Verwaltung, Infrastruktur und Verkehr sowie Wohnungsbau, um nur einige zu nennen.

Für die historische Mitte rund um den Gendarmenmarkt muss beispielsweise ein Mobilitäts- und Verkehrskonzept erarbeitet werden. Es kann nicht sein, dass nach der richterlichen Anordnung, die Friedrichstraße für den Autoverkehr wieder freizugeben, jetzt, quasi über Nacht, die Charlottenstraße zur Fahrradstraße umfunktioniert wird. Und dies, ohne sich mit den Befürchtungen und Ängsten der Anrainer auseinanderzusetzen, und ohne ein fertiges Gesamtkonzept.

Auch das Thema „Zusammenarbeit zwischen Senat und Bezirken“ muss schnellstmöglich angepackt werden. Ein gutes Beispiel ist hier die Nutzung des öffentlichen Straßenlandes durch Gastronomiebetriebe oder die Handhabung des Immissionschutz-Gesetzes.



© DEHOGA Berlin

Hier kommt es häufig zu Unterschieden zwischen den Bezirken – es wäre gut, wenn hier der Senat für Berlin entscheiden könnte. Dieses Problem ist seit langem bekannt.

Und natürlich brauchen wir mehr Wohnraum in unserer Stadt, vielen Betrieben ist es unmöglich Fach- und Arbeitskräfte einzustellen, da eine entsprechende Unterbringung nicht möglich ist.

Grundsätzlich sollte sich die Politik mit der Wirtschaft viel mehr abstimmen. Letztendlich entscheidet der Gesetzgeber, aber warum wird die Wirtschaft oft vor den Entscheidungen nicht mit einbezogen?

Ein grundsätzlicher Hinweis auf die bevorstehende Wahl: „es könnte kalt werden im Februar“ – dies darf nicht zur Folge haben, dass die Wahlbeteiligung zu niedrig ist. Eine geringe Wahlbeteiligung verhilft immer den Randparteien zu besseren Ergebnissen. Gehen Sie zur Wahl oder nutzen Sie die Möglichkeit zur Briefwahl. Entscheiden Sie mit, wer Berlin zukünftig regiert.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein ruhiges und besinnliches Weihnachtsfest, genießen Sie die hoffentlich schönen Tage und kommen Sie gut in das neue Jahr.

Hoffentlich wird das neue Jahr nach fast 3 Krisenjahren ruhiger und erfolgreicher, das haben wir uns alle verdient!

*Herzliche Grüße, Ihr
Thomas Lengfelder
Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin*

Kai Wegner ist seit November 2021 Mitglied des Abgeordnetenhauses von Berlin, dort Fraktionsvorsitzender der CDU Berlin und zugleich Oppositionsführer.



© Yves Sucksdorff

Damit „Unternehmer unternehmen können“

Interview mit CDU-Landeschef Kai Wegner und Spitzenkandidat seiner Partei

In mehreren Statements haben Sie die Wahlen im Februar 23 als „Chance für einen Neustart“ gewertet. Was heißt das für Ihre Partei konkret?

Nach 33 Jahren SPD-Regierung hat sich roter Mehltau über Berlin gelegt. Die Menschen und Unternehmen leiden unter der organisierten Verantwortungslosigkeit. Es ist höchste Zeit, dass Berlin endlich wieder an allen Stellen funktioniert. Nötig ist eine tiefgreifende Staats- und Verwaltungsreform, die ich direkt nach der Wahl anpacken möchte. Dazu braucht es eine Verfassungsänderung. Mein Ziel ist klar: Die Wirtschaft soll die Verwaltung als echten Partner erfahren, der ihnen Arbeit abnimmt statt neue Arbeit zu verursachen. Und die Berliner sollen schnell einen Termin und den gewünschten Service beim Bürgeramt bekommen.

Welche Themen stehen im Mittelpunkt Ihres Wahlprogramms?

Meine Toppriorität liegt darin, die Verwaltung wieder richtig zum Laufen zu bringen. Eine funktionierende Verwaltung ist die Grundlage für ein funktionierendes Berlin. Dazu kommen vernünftige Verkehrskonzepte, die Stau vermeiden und ÖPNV, Radfahrer, Fußgänger und Autos gleichberechtigt mitdenken. Die Wirtschaft muss sich wieder wohlfühlen in Berlin. Das bedeutet eine Entbürokratisierung, weniger Anträge, schnellere Genehmigungen. Außerdem müssen Hilfen tatsächlich fließen und zwar so unbürokratisch wie möglich. Mein Herzensthema ist eine bessere Bildung. Mehr Lehrer, bessere Schulen. Wenn alle Schulabgänger vernünftig lesen, schreiben und rechnen können, ist das das beste Mittel gegen den Fachkräftemangel.

Der Tourismus ist eine Schlüsselbranche der Metropole. Welche Wege sehen Sie, die Attraktivität der Hauptstadt weiter zu erhöhen, insbesondere mit Blick auf den Messe- und Kongressstandort Berlin?

Zunächst einmal begrüße ich, dass die IFA in Berlin bleibt. Die IFA muss dauerhaft eine Berliner Leitmesse bleiben. Es wurde sich zu lange auf dem Ruf Berlins ausgeruht. Wir müssen neue Messeformate entwickeln und international vermarkten. Ein zentraler Punkt ist das Messegelände. Ich setze darauf, privates Kapital und Know-how in die Messegesellschaft einzubringen, um die Infrastruktur zu modernisieren. Zudem ist es höchste Zeit, gemeinsam mit einem privaten Partner das ICC wiederzubeleben. Allgemein muss Berlin in der Selbstvermarktung noch besser werden.

Mehrfach haben Sie mehr Unterstützung für die Klein- und Mittelständler gefordert. Welche konkreten Wege sehen Sie hier im Falle eines Wahlsieges der CDU?

Berlin hat Weltklasse-Unternehmen – auch und gerade im Mittelstand. Mittelständler sind standorttreu, bilden junge Menschen aus und sind mit ihren Beschäftigten besonders verbunden. Wir müssen für sie Bedingungen für Innovationen schaffen, anstatt sie mit immer mehr rot-grün-roter Bürokratie zu gängeln. Ich will ein klares Mittelstandsentslastungspaket. Dazu gehört eine schnelle Auszahlung der zugesagten Hilfen, der Wegfall von Gebühren, die Vereinfachung von Genehmigungen und ganz grundsätzlich Entbürokratisierung. Wenn ich mir zum Beispiel das Vergabegesetz anschau, ist das unfassbar kompliziert und überfrachtet. Ganz viele kleine und mittlere Unternehmen sind dann raus. Ich will dafür sorgen, dass Unternehmer unternehmen können.

Berlin leidet – wie fast alle europäischen Metropolen – unter zu viel Straßenverkehr. Was sind für Sie Kernpunkte eines modernen Mobilitätskonzeptes?

Das Wichtigste: Es geht nur miteinander und nicht gegeneinander. Das Auto gehört zu Berlin genauso wie Fahrräder und Fußgänger. Die Wirtschaft braucht ein belastbares Straßennetz, dazu gehört unbedingt auch der Weiterbau der A 100. Wir brauchen zudem einen verlässlichen ÖPNV, mit engem Takt und mit einfachen und preiswerten Tarifen. Wir treten an für das 1-Euro-am-Tag-Ticket und eine bessere Schienenanbindung von Brandenburg nach Berlin. Wir müssen auch die Möglichkeiten der smarten Verkehrsführung viel besser nutzen. Berlin braucht intelligente Ampeln, die mitdenken und sich nachts gegebenenfalls einfach ausschalten.

Die folgenden vier Fragen beinhalten Themen, die für unsere Branche existenziell wichtig sind. Wir bitten hierzu um Ihre Position.

1. Langstreckenverbindungen von und nach Berlin.

Es ist traurig, dass der BER noch immer nicht attraktiv genug ist, um ein besseres Langstreckenangebot zu haben. Leipzig, Frankfurt und München sind uns um Längen voraus. Die Politik muss alles unternehmen für mehr Direktverbindungen von und nach Berlin – auch interkontinental.

2. Preiswerter Wohnraum, auch für ausländische Auszubildende

Das ist ein ganz wichtiges Thema. Wir sind auf ausländische Azubis mehr und mehr angewiesen, Stichwort Fachkräftemangel. Gerade angesichts der Notlage auf dem Berliner Wohnungsmarkt müssen wir die Kapazitäten in den Wohnheimen erhöhen, damit Studenten und Azubis noch eine bezahlbare Bleibe finden.

3. City Tax für Business-Reisende

Die Hotels haben es nach mehreren Krisenjahren nicht leicht. Wir sollten froh sein über jeden, der nach Berlin fährt und hier übernachtet. Eine neue Steuer auf Übernachtungen wäre jetzt das komplett falsche Signal.

4. Verkaufsoffene Sonntage

Ich begrüße, wenn in der Adventszeit oder an Sonntagen, an denen wichtige Messen stattfinden, die Geschäfte geöffnet sind. Es ist wichtig, hier gemeinsam mit den Gewerkschaften, Verbänden und den Kirchen eine verantwortliche Position zu erarbeiten. Dann kann ich mir auch vorstellen, behutsam weitere Sonntagsöffnungen zu ermöglichen. Entscheidend sind Verlässlichkeit und Planbarkeit für alle Beteiligten.

Welche Partei(en) wären im Falle eines Wahlsieges der CDU Ihre Lieblings-Koalitionspartner?

Zunächst kommt es darauf an, einen Wechsel hinzubekommen. Dafür braucht es eine starke CDU. Wer ein Berlin will, dass endlich wieder funktioniert, muss CDU wählen. Alles andere regelt sich dann in den Wochen nach dem 12. Februar 2023.

Ihre Vision von Berlin in fünf Jahren?

Berlin wird von einem Senat regiert, der als Team funktioniert. Wir fahren durch Berlin und haben auf einmal überall Mobilfunkempfang und freies WLAN. Die Berliner*innen sind stolz auf eine funktionierende, eine sichere und eine lebenswerte Stadt. Berlin ist ein Vorbild für andere Metropolen. Viele Besucher kommen in unsere Stadt, um das Flair, die Weltoffenheit, die Sehenswürdigkeiten und das einmalige kulturelle Angebot zu erleben.



*Wir wünschen allen Lesern, Kunden und Geschäftspartnern
ein Frohes Fest und ein gesundes neues Jahr!*

Ihr RAZ Verlag Team



www.raz-verlag.de

ALBA 

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

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



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

berlin.alba.info

Für ein Bündnis der Mitte

Ein Gespräch mit Sebastian Czaja, Vorsitzender der FDP-Fraktion

im Berliner Abgeordnetenhaus und Spitzenkandidat seiner Partei

Auf der Fachgruppensitzung der Hotellerie und Gastronomie im Oktober haben Sie formuliert, dass Sie „Bock aufs Regieren“ haben. Sehen Sie die Neuwahlen als reale Umsetzungschance?

Die Neuwahlen sind durchaus eine Chance für die Bildung einer neuen Regierungskoalition. Sie sind aber vor allem auch eine Chance für unsere Stadt, aus dem bisherigen Weiter-so herauszukommen. Sie sind eine Chance, unsere Wirtschaft zukunftssicher zu machen, unsere Verwaltung zu modernisieren, ein Bildungssystem zu schaffen, das auf Fehlern lernt... diese Neuwahl ist eine Chance für viele Dinge, deswegen ist es wichtig, dass wir sie nutzen.

Was sind für Sie im Berliner Wahlkampf die wichtigsten Themen?

Zunächst einmal müssen wir das Problem all unserer Probleme lösen und unsere Verwaltung wieder zum Funktionieren bringen. Denn unsere maroden Verwaltungsstrukturen erschweren ein Vorankommen in allen anderen Bereichen: zu lange Genehmigungsverfahren, zu langsame Entscheidungen, ungeklärte Zuständigkeiten. Wer regelmäßig auf Verwaltungshandeln angewiesen ist, kennt all diese nervigen Dinge.

Wir müssen außerdem unsere Wirtschaft zukunftssicher aufstellen. Erst Corona, jetzt die Energiekrise und die Inflation. Das zwingt viele fast in die Knie. Wir müssen aber diese Unternehmen stützen, um tausende Jobs zu retten.

Die wohl wichtigste Aufgabe für die nächsten Jahrzehnte ist die Schaffung neuen Wohnraums in allen Preisklassen. Derzeit ist es kaum noch möglich, ohne Probleme eine Wohnung zu finden. Stellen Sie sich vor, ein Rentnerpaar will sich verkleinern oder eine junge Familie sucht eine größere Wohnung, weil sie ein Kinderzimmer brauchen. Das ist kaum noch möglich, muss es aber unbedingt sein. Gleichzeitig schießen die Mieten durch das fehlende Angebot in die Höhe, was wiederum für viele bedeutet, dass nur weil sie eine passende Wohnung gefunden haben, sie diese vielleicht noch lange nicht bezahlen können. Das ist sozialer Sprengstoff, da müssen wir ran.

Die FDP steht für Freiheit und Selbstbestimmung. Gleichzeitig wird in Zeiten der vielen Krisen der Ruf nach staatlichen Hilfen immer lauter, beispielsweise bei der Bezahlbarkeit von Energie. Ist das für Sie ein Widerspruch?

Ich kann das durchaus nachvollziehen. Und wir leben in dem Land, in dem die Soziale Marktwirtschaft erfunden wurde.

Stärkere staatliche Maßnahmen in Krisenzeiten sind also durchaus legitim. Das schwierige ist nur, diese dann wieder zurückzufahren, um auch keine Abhängigkeiten entstehen zu lassen. Da legen wir, im Gegensatz zu unseren Mitbewerbern, einen Fokus drauf. Ich halte es zum Beispiel für ein absolutes Unding, dass wir zwar richtigerweise schnell waren bei der Einführung von Corona-Schutzmaßnahmen, jetzt aber so langsam bei der Abschaffung. Die Maskenpflicht im ÖPNV und die Isolationspflicht hätte man schon längst wieder abschaffen sollen, wie zum Beispiel auch in Österreich.

Immer wieder kritisieren Sie die Arbeit der Berliner Verwaltungen. Welche Wege sehen Sie, hier – wo es auch längst einen Fachkräftemangel gibt – Veränderungen herbeizuführen?

Wir müssen vor allem an den Strukturen der Verwaltung arbeiten. Die Vorschläge, die ich jetzt von CDU, Grünen und SPD gesehen habe, gehen in eine richtige Richtung, werden aber das Problem nicht lösen, weil sie nicht weit genug gehen. Wir müssen wirklich einen Neuanfang wagen, nicht nur an ein paar kleinen Schrauben drehen. Wir Freie Demokraten saßen seit 30 Jahren nicht im Senat und stellen in den Bezirken keine Stadträte. Das unterscheidet uns von den anderen Parteien. Wir können frei agieren, ohne etwas zu verlieren. Diese Freiheit werden wir auch nutzen.

Problematisch in der Stadt ist die Zusammenarbeit Senat – Bezirke. Markante Beispiele aus unserer Branche sind die Nutzung des öffentlichen Straßenlandes durch Gastronomie-Betriebe oder die Handhabung des Immissionsschutz-Gesetzes. Ist es aus Ihrer Sicht überhaupt möglich, die Entscheidungskompetenz des Senats zu steigern nach dem Motto: Ober sticht Unter?

Das ist möglich, wenn man sich traut. Verwaltungsstrukturen sind keine Naturgesetze, wir können sie ändern, wie wir sie brauchen. Das ist hier noch nie passiert aber genau das werden wir in Zukunft machen müssen. Ohne Denkverbote, mutig und konsequent.

Bei Fragen wie der Nutzung öffentlichen Straßenlands schlagen wir schon lange vor, schnell Vereinfachungen vorzunehmen. Es ist mir nicht klar, warum der Senat das ablehnt. Da geht es dann um die Hoheit darüber, ob der Tisch jetzt 5 cm zu lang ist oder nicht. Entschuldigung aber das ist wirklich so albern und das hält sowohl die Gastronomen als auch die Verwaltung unnötiger Weise auf. Bei der Gelegenheit würden wir auch gern die



**Sebastian Czaja,
Jahrgang 83,
ist seit 2005 Mitglied
der Freien Demokratischen
Partei (FDP).**


Gebühren für 2023 streichen, so wie es 2022 schon gemacht wurde. Die Krise ist ja noch nicht vorbei.

In einem Interview haben Sie Wohnen als die „neue soziale Frage“ gewertet. Welche Wege sehen Sie, aus der Notlage von viel zu wenig bezahlbaren Wohnraum herauszukommen?

Wenn von etwas zu wenig da ist, muss man mehr davon schaffen. Also bauen. Wir brauchen viel mehr Wohnungsneubau, eine mietensenkende Neubauoffensive. Damit tun sich alle anderen Parteien schwer und das verstehe ich nicht. Ich tue mich eher schwer damit, wenn Leute keine bezahlbare Wohnung finden. Dass die Linken und die Grünen nicht bauen wollen, ist ja bekannt aber warum selbst die CDU in den Bezirken immer wieder versucht Neubauprojekte zu verhindern, ist mir wirklich ein Rätsel. So werden wir das Problem nicht lösen, wir werden also erstmal einen Konsens herstellen müssen, um die politische Blockade aufzulösen. Wir können uns zum Beispiel vorstellen, das genossenschaftliche Bauen und Wohnen in Zukunft viel stärker zu fördern.

Wenn Ihre Partei die erforderlichen Wählerstimmen für das Regieren bekommt, mit wem würden Sie gern gemeinsam die Geschicke der Stadt lenken?

Es wird ja gerade viel darüber gesprochen, wer zukünftig im Roten Rathaus sitzen wird. Aber ich denke, es ist vollkommen egal wer in Zukunft Berlin regiert, wichtig ist, dass im Senat eine Kraft sitzt, die wirklich etwas verändern will und auch die Unabhängigkeit mitbringt, das voranzutreiben. Ich habe schon beschrieben, dass wir das mitbringen. Eine Koalition mit Linken und AfD schließen wir kategorisch aus, das ist klar. Wir wollen ein Bündnis der Mitte, bei dem allen Beteiligten klar ist, dass es ein Weiter-so nicht geben wird und es diesmal wirklich tiefgreifende Verbesserungen, z. B. bei unseren Verwaltungsstrukturen braucht. Wer das mitmacht, ist bei uns ein gern gesehener Partner.

 www.sebastian-czaja.de

Netzwerke pflegen

Traditionelles Partnertreffen des DEHOGA Berlin in der StäV auf dem Bebelplatz

Der Alltag ist zurück. Waren beim letzten Partnertreffen des DEHOGA Berlin Hygieneregeln eine Art Veranstaltungs-Grundgesetz, begrüßten sich diesmal viele Gäste des Abends mit einer freundschaftlichen Umarmung. Traditionell lädt der Verband Ende des Jahres die Partner von Hotellerie und Gastronomie ein, um über bewältigte und zukünftige Herausforderungen zu sprechen, Kontakte zu pflegen, Projekte zu diskutieren.

Der Ort war wahrhaft weihnachtlich gewählt: das Zelt der StäV auf dem Weihnachtszauber Bebelplatz. „Wir sind nach dem Umzug vom Gendarmenmarkt auf den Bebelplatz zufrieden mit dem neuen Standort, den die Gäste vom ersten Tag an angenommen haben“, berichtet Gastgeber Jörn Peter Brinkmann, Geschäftsführer der StäV und Präsidiums-Mitglied des DEHOGA Berlin. Sogar die Bilder an den Wänden vermittelten authentisches StäV-Flair, nur dass hier viele bekannten Politiker*innen rote Weihnachtsmützen trugen.

„Hinter uns liegt ein durchaus schwieriges Jahr, dessen wirtschaftliche Ergebnisse hinter 2019 zurückbleiben werden. Als verlässliche Größe erwies sich der starke Inlandtourismus“, resümierte Michael Vogel, Key Account Manager Gastronomie der Radeberger Gruppe.



© Peggy Gräfin von Kageneck

Die Berliner-Kindl-Schultheiss Brauerei gehört zu den langjährigen starken Partnern des Verbandes, die das Berliner Wirtschaftsleben prägen. In seiner Begrüßungsrede dankte Christian Andresen, Präsident des DEGOGA Berlin, den Partner des Verbandes für die aktive und verlässliche Unterstützung der Hoteliers und Gastronomen in vergangenen und gegenwärtigen Krisenzeiten. „Wir haben gekämpft, dass der Neustart gelingt.“ Dafür stehe exemplarisch der „beste September, den Berlin je erlebt hat.“ Zugleich verwies er auf die schwierige politische Situation in der Hauptstadt, die gerade jetzt eine funktionierende Regierung dringend brauche. „Wir konnten in den vergangenen Monaten erleben, dass uns die Regierende Bürgermeisterin und der Wirtschaftsminister sehr genau zuhörten.“

Das war eine gute Erfahrung, die uns Zuversicht vermittelte“, so der Präsident, der an das Auditorium appellierte, zur Wahl zu gehen und den Zusammenhalt in der Metropole zu stärken.



WIR IN BERLIN



(v.l.n.r.) Ragna Werler, Christian Andresen & Andrea Kurtzky

Positive Signale bestätigte Marc Reinhardt von der Deutschen Kreditbank AG (DKB). „Natürlich spüren wir alle noch die ökonomischen Nachwirkungen der Pandemie und die Auswirkungen

der aktuellen Krisen. Und doch beginnen wir mit wirtschaftlichem Weitblick neue Projekte, wie beispielsweise die Finanzierung eines namhaften Hostels am Berliner Hauptbahnhof gleich Anfang 2022 als unsere erste Stadt-Hotelfinanzierung nach zwei Pandemie Jahren – danach folgten und folgen weitere ausgewählte Hotelprojekte in deutschen Großstädten. Nun kommt es auf die Normalisierung der Nachfrage und Auslastung an“, so der DKB-Vertriebs-Manager.

Mit wahrhaft artistischer Körperbeherrschung schlängelten sich die Service-Mitarbeiter der StäV durch die engen Gänge des Festzelts, um entweder ein klassisches Menü mit weihnachtlichem Sauerbraten als Hauptgang oder eine vegetarische Variante (gebackener Camembert, Wildpreiselbeeren, Apfelrotkohl ...) zu servieren. Schnell entwickelten sich an den Tischen lebhaft Gespräche, Kontakte wurden hergestellt oder erneuert, Erfahrungen und Erlebnisse der vergangenen Monate ausgetauscht. „Die Monate Mai und Juni wurden für uns zu einer echten Herausforderung, denn wir mussten das Geschäft unglaublich schnell wieder hochfahren“, berichtet Ragna Werler vom Fliegel Textilservice. „Dann schlugen die drastischen Preisanstiege mit Macht ein, denn Personal und Energie sind unsere höchsten Kostengrößen. So waren wir gezwungen, die Preise zu erhöhen“, so die Prokuristin des Hotel- und Gastronomie-dienstleisters. „Hier zahlte sich unsere langjährige Partnerschaft aus, denn unsere Kunden wissen, dass wir das nur tun, wenn es gar nicht anders geht.“

Es wurde ein unterhaltsamer Abend, bis gegen 22 Uhr die Lichter des Weihnachtszaubers am Berliner Bebelplatz erloschen.

von Brigitte Menge



Thomas Lengfelder & Karsten Schulze



Dr. Christoph Müser & Alexander Bunnemann



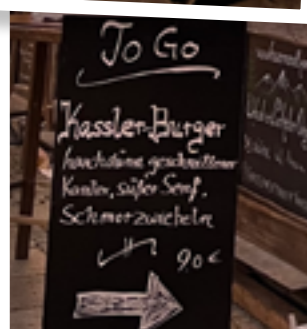
(v.l.n.r.) Michael Vogel, Stefan Weimann, Michael Brinkmeyer & Rebal El Banna



Andrea Kurtzky & Robert Klinge



(v.l.n.r.) Heiko Bohm, René Conte & Dirk Haupt



Christina Aue & Bernd Noster

Ausbildung in der Gastronomie

Bunte Küche

im bunten Kiez

Auf dem wahrhaft farnefrohen Gelände des Holzmarkt 25 mitten in Berlin befindet sich das Restaurant „Katerschmaus“. In dem genossenschaftlich organisierten Quartier wird Hand in Hand gearbeitet.

Dies zeigt sich auch im Ausbildungsmodell des „Katerschmaus“. Dessen Leitung obliegt Johanna Schippmann. Sie blickt auf eine Vielzahl Auszubildender zurück und berichtet von den Erfolgen, die sie mit ihnen in der Verbundausbildung erlebte: „Vor fünf Jahren startete Anna bei uns ihre Ausbildung zur Köchin im Verbund. Unsere Restaurantpartner die „Backpfeife“ und die „Patisseriemannufaktur“ ermöglichten Anna spezifische Einblicke in die Herstellung von Backwaren, wie es kaum einem Restaurant mit seinen diversen Gerichten möglich ist.“

Für eine erfolgreiche Ausbildung braucht es lernwillige Auszubildende aber auch einen motivierten Ausbilder wie Küchenchef Robin Marondel. Er widmet sich begeistert dem Unterrichten und weiß: „Mit der Motivation unserer Lehrlinge steht und fällt die Ausbildung. Annas schulische Leistungen waren herausragend. Unser Auszubildender Julius hatte hingegen einen schweren Start, was Verantwortung und Zuverlässigkeit angeht. Doch mit vielen Gesprächen und Verhandlungen mit der Schule hat auch Julius die Ausbildung erfolgreich abgeschlossen. Sein Ziel war es bis in die Sternegastronomie zu kommen, um die Welt bereisen zu können. Wir sind gespannt, wo es ihn hintreibt.“

Anna hat sich nach ihrer Ausbildung der vegetarischen Küche gewidmet. Nach ihr hat eine weitere Kochauszubildende mit Migrationshintergrund die Ausbildung im Katerschmaus erfolgreich abgeschlossen. Das Team half ihr bei der Organisation eines Deutschkurses und einer eigenen Wohnung.

„Wie viele andere gastronomische Einrichtungen bewegt auch uns der wachsende Fachkräftemangel. In der Gastronomie ist dieser besonders schwer zu spüren und wirkt sich direkt auf die Leistung am Gast aus.“ bestätigt Johanna Schippmann. Obwohl die Kochausbildung noch immer vorrangig von Männern belegt ist und somit als frauenatypischer Beruf mit bis zu 7.500 Euro über Berliner Landesmittel gefördert wird, konnte das Restaurant einige weibliche Interessenten für die Ausbildung in der Küche am Spreeufer begeistern. Bei deren Förderung unterstützte sie die Verbundberatung Berlin.

 www.verbundberatung-berlin.de



Wer, wenn nicht wir?

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

So geht Azubi-Marketing heute.

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

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

www.topausbildung.de/mitmachen

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



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

Eine Initiative des
 **DEHOGA**



(v.l.n.r.) Jan Pedd, Angela Wieck, Agnes Böhler, Juliane Schoenau, Julian Nolte

Ausbildung

im studierendenWERK BERLIN

ist Teamwork

Die DEHOGA-Zertifizierung als „TOP-Ausbildungsbetrieb“ ist für uns nicht allein eine tolle Bestätigung für bisher Geleistetes, sondern in erster Linie ein Ansporn, die hohe Qualität der Ausbildung auch zukünftig zu halten und uns nicht auf bisher Erreichtem auszuruhen. Im studierendenWERK haben viele unterschiedliche Mitarbeiter*innen einen Anteil daran, dass Auszubildende sich wohl fühlen, Ideen einbringen können und die womöglich erste Berufserfahrung ihr ganzes Leben lang in bester Erinnerung behalten.

Ausbildung als gesellschaftlicher Beitrag

Die Auszeichnung gilt natürlich allen, die in direktem Kontakt mit den Auszubildenden stehen und ihre Berufsausbildung aktiv mitgestalten, bspw. in ihrer Rolle als Ausbildungsleitung, Ausbilder*innen und Praxisanleiter*innen. Aber letztlich alle Teams, die eine*n Auszubildende*n willkommen heißen, müssen hier genannt werden. Dank ihrer Offenheit, Flexibilität, einem hohen Commitment zum Unternehmen und starken Verantwortungsgefühl gegenüber den Auszubildenden können wir ein attraktives Angebot machen und so einen gesellschaftlichen Beitrag leisten.

Bloß kein Stillstand

Doch eine gute Betreuung allein ist noch kein Garant zum Erfolg. Auch die inhaltliche Ausgestaltung muss attraktiv und an den Bedarfen einer eher jüngeren Zielgruppe orientiert sein. Uns als studierendenWERK BERLIN liegt diese Komponente bei der Angebotsentwicklung quasi in der DNA. Und so versuchen wir auch bei unserem Ausbildungsprogramm einen hohen Grad an partizipativer Mitgestaltung zu ermöglichen, beispielsweise indem wir die Handlungsempfehlungen der DEHOGA-Umfrage ernst nehmen und mit allen Beteiligten Ableitungen für die Zukunft diskutieren.

Das Gesamtpaket muss stimmen

Wer eine Ausbildung als Köchin, Bürokaufmann oder Verwaltungsfachangestellte im studierendenWERK BERLIN absolviert, der profitiert selbstverständlich auch von Unternehmensbenefits: Nachhilfeangebote oder eine Urban Sports-Mitgliedschaft sind zusätzliche Anreize für diese Zielgruppe und werden gern genutzt.



Die Koch-Azubis lernen vielfache Einsatzmöglichkeiten kennen.

Wir bleiben also dran und setzen auch in Zukunft als TOP-Ausbildungsbetrieb auf die Investition in unsere „Azubis“.





ABBA XMAS

Vor einem Jahrzehnt hatte Hoteldirektor Steffen Squarra vom abba Berlin hotel die Idee, Kindern eine Weihnachtsfeier zu schenken.

2019 wurde diese Idee von Katja Grünebaum, Geschäftsführerin von Grünebaum Eventlogistik mit ihrem Weitblick wiederbelebt. Sie brachte das **abba Berlin hotel** mit Patrick Pesch, Projektleiter im Nachbarschafts- und Selbsthilfezentrum in der UFA-Fabrik e. V. (NUSZ) zusammen, da eine neue soziale Organisation für dieses Vorhaben gesucht wurde.

Recht zügig wurde die Veranstaltung geplant und im Jahr 2019 mit 45 Kindern veranstaltet. Nach dreijähriger Corona bedingter Pause läuteten die Weihnachtsglocken am 13. Dezember 2022 für dieses mal 63 Kinder aus verschiedenen sozialen Einrichtungen des NUSZ.

Das Abendprogramm setzte sich zusammen aus Beatboxworkshops mit Philippe Zeidler alias ChloroPhil, Lebkuchenhausbau in der Hotelküche, Spielekonsole, Kicker-Tisch und einer Lounge Area für Kinder im Alter von 6–13 Jahren. Die angebotene Hotelführung war bei den Kindern besonders beliebt und ermöglichte ihnen einen Blick hinter die Hotelkulissen.



Ankunft am abba Berlin Hotel

© Patrick Pesch



Beatboxer Chlorophil + Charly

© Stephan Reichmann



Workshop Lebkuchenhausbau

© Patrick Pesch

Das Hotel bietet jungen Menschen auch die Möglichkeit, eine Ausbildung in ihrem Haus zu machen. Zum Beatboxer Phil lässt sich noch erwähnen, dass er Teil von Razzz ist und alle Songs und Sounds nur mit dem Mund gemacht werden. Die Kosten für Veranstaltungsdurchführung inklusive Kinderbuffet, Programm und sogar Geschenke für die Einrichtungen des NUSZ übernahm das **abba Berlin hotel**. Die Hotelgäste spendeten in ein Sparschwein.

Die weiteren Spender*innen sind: Das Unternehmen Grünebaum Event Logistik stellte technisches Equipment und das Lounge Mobiliar. Jedes Kind bekam ein Ticket für Hertha BSC und für die BR Volleys geschenkt. Die Berlin Recycling Volleys schickten uns ihr Maskottchen „CHARLY“, welches die Kinder begrüßte und bei Laune hielt. Das Busunternehmen Bex spendete einen Doppeldecker-Bus für die An- und Abreise, Sterling Limousine (auch Partner des DEHOGA Berlin) kümmerte sich um Geschenketüten, Geschenke und einen zusätzlichen Shuttle. Vielen Dank an alle Spender*innen, die dieses Event möglich machten, sowie das **abba Berlin hotel**-Team mit seinem Einsatz und ihrer Veranstaltungsleiterin, Melanie Gebauer als Moderatorin.

Berlin-Highlights 2023

Die Hauptstadt erwartet ihre Gäste im nächsten Jahr mit neuen Museen, hochkarätigen Ausstellungen und Top-Events aus Kultur und Sport

Der Berlin-Tourismus hat in den vergangenen Monaten nach zwei schwierigen Pandemie Jahren ein erfolgreiches Comeback gefeiert. Und auch wenn die Aussichten für das kommende Jahr von Unsicherheiten durch Corona sowie den Ukraine-Krieg und die Inflation geprägt sind, machen die zahlreichen Highlights bereits jetzt Lust, die nächste Berlin-Reise zu planen.


So wird Berlins kulturelle Mitte rund um das Humboldt Forum um weitere Museen und Angebote bereichert. Ende November eröffnete Unter den Linden das neue „Cold War Museum“. Virtuelle Elemente verbinden sich hier mit realen Ausstellungsstücken: Das legendäre „Rote Telefon“, das die Führer der USA und der ehemaligen UdSSR direkt über den „heißen Draht“ verband, ist ebenso ausgestellt wie die Fackel, mit der 1972 die olympische Flamme in München entzündet wurde.

Im Laufe des nächsten Jahres wird die Eröffnung des schwedischen Fotomuseums „Fotografiska“ in den Räumen des ehemaligen Tacheles erwartet. Neben den Werken weltweit angesehener Fotografen soll das „Fotografiska“ Ort für kulturelle Events und kreativen Austausch sein. Voraussichtlich im Herbst folgt die Einweihung des Freiheits- und Einheitsdenkmals. Mit seiner gigantischen begehbaren Schale aus Stahl soll es an die Friedliche Revolution 1989 erinnern.

Auch die Museen erwarten 2023 ihre Gäste mit spannenden Ausstellungen. Gleich zwei Häuser in Berlin und Potsdam widmen sich Edvard Munch. Die Berlinische Galerie präsentiert ab Mitte September „Magic of the North: Edvard Munch in Berlin“ und setzt den Schwerpunkt auf Munchs Zeit in Berlin. Das Museum Barberini konzentriert sich mit „Munch. Lebenslandschaft“ ab Mitte November auf Munchs Landschaften und seine Auseinandersetzung mit der Natur.

Für Open-Air-Fans und Sportbegeisterte bietet Berlin im Sommer neben dem Karneval der Kulturen und dem Christopher Street Day mit den Special Olympics World Games die größte inklusive Sportveranstaltung der Welt. Tausende Sportler:innen mit geistiger oder mehrfacher Behinderung treten in 26 Disziplinen an und rücken Berlin einmal mehr in den Fokus der Sportwelt.

Weitere Informationen:

 [visitberlin.de/de/berlin-2023-die-wichtigsten-events](https://www.visitberlin.de/de/berlin-2023-die-wichtigsten-events)

Kulturelle Mitte Berlin



JONAS ZÖRNER
Golvet
Berliner Meisterkoch 2022



CHRISTOPHER KUJANSKI
POTS
Aufsteiger des Jahres 2022



FABIAN FISCHER
Bricole
Berliner Gastgeber 2022



COOKIE HEINZ GINDULLIS
Cookies Cream, Crackers u.v.m.
Gastronomischer Innovator 2022

AUSGEZEICHNET ESSEN UND TRINKEN BEI DEN PREISTRÄGERN 2022!



BERLINER
Meisterköche

www.berliner-meisterkoeche.de



WEN CHENG
Berliner Kiezmeister 2022



VELVET BAR BERLIN
Berliner Barkultur 2022



FRÜHSTÜCK 3000
Berliner Szenerestaurant 2022

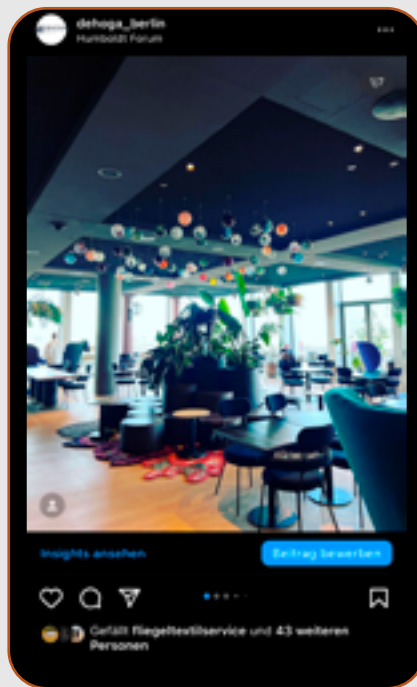
#socialmedia



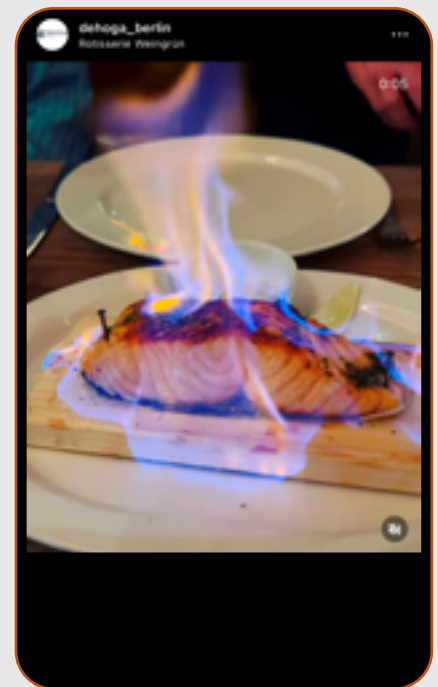
#socialmedia



Ein Besuch im Coccodrillo Berlin.



Restaurant Baret im Humboldt-Forum mit Blick über die Stadt.



© DEHOGA Berlin



dehoga_berlin - werde Follower!

Unsere Publik

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Bran



Reinickendorfer Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für Reinickendorf

jeden zweiten und letzten Donnerstag im Monat

Auflage 40.000 Exemplare

Format 255 x 350 mm

Umfang 24-48 Seiten

Papier hochwertiges Zeitungspapier

Vertrieb an bis zu 400 Auslagestellen in Reinickendorf und näheren Umgebung



Weddinger Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für Wedding

monatlich – jeden letzten Donnerstag im Monat

Auflage 15.000 Exemplare

Format 255 x 350 mm

Umfang 24-48 Seiten

Papier hochwertiges Zeitungspapier

Vertrieb an bis zu 100 Auslagestellen in Wedding



TOP Magazin Berlin

Das Hauptstadtmagazin

vierteljährlich – 4 Ausgaben jährlich

Auflage 15.000 Exemplare

Format 218 x 300 mm

Umfang 84-164 Seiten

Papier Bilderdruckpapier

Vertrieb Verteilung im Großraum Berlin, im Lesezirkel, an Auslagestellen und im Postvertrieb



TOP Magazin Brandenburg/Potsdam

Das Magazin fürs ganze Land

vierteljährlich – 4 Ausgaben jährlich

Auflage 10.000 Exemplare

Format 218 x 300 mm

Umfang 84-164 Seiten

Papier Bilderdruckpapier

Vertrieb Verteilung in Brandenburg/Potsdam, im Lesezirkel, an Auslagestellen und im Postvertrieb



HANDWERK in Berlin

offizielle Mitgliedszeitschrift der Handwerkskammer Berlin

4 Ausgaben jährlich

Auflage 31.000 Exemplare

Format DIN A4, 210 x 297 mm

Umfang 52-68 Seiten

Papier Bilderdruckpapier

Vertrieb Postvertrieb an alle Handwerksbetriebe in Berlin



hogaAKTIV

offizielles Organ des Hotel- und Gaststättenverbands Berlin

11 Ausgaben jährlich davon 6 x Print und 5 x Online

Auflage 2.000 Exemplare

Format DIN A4, 210 x 297 mm

Umfang 36-52 Seiten

Papier Bilderdruckpapier

Vertrieb Postvertrieb an alle Mitglieder, Hotels, Restaurants und Gaststätten



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

ationen für Sie

chen, Sport-, Kultur-, Medien- sowie Lokalinteressierte!



RAZ Magazin *Das Lokalmagazin für Nordberlin und Umgebung*

**zweimonatlich –
6 Ausgaben jährlich**

Auflage 25.000 Exemplare
Format DIN A4, 210 x 297 mm
Umfang 84-116 Seiten
Papier Bilderdruckpapier
Vertrieb an bis zu 250 Auslage-
stellen in Nordberlin
und der direkten Um-
gebung, Postvertrieb
und Abo



FRIEDA *Das Lokalmagazin für Friedenau und Umgebung*

**zweimonatlich –
6 Ausgaben jährlich**

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



TOP Magazin Hamburg *Das Magazin der Metropolregion*

**vierteljährlich –
4 Ausgaben jährlich**

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



MBZ *Magazin für die Berliner Zahnärzteschaft*

**monatlich –
10 Ausgaben jährlich**

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



VolleyMAX *Hallenheft der BR Volleys*

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

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

**Jetzt
Mediadaten
anfordern!**

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

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

Mehr Zeit für die Passion

... mit Gastivo

Als Multilieferanten-Plattform ist Gastivo der große Marktplatz für Gastronomie.

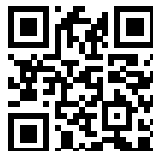
Mit Gastivo haben Gastronom*innen die Möglichkeit, alle Bestellungen bei Ihren Lieferanten – ob Getränke, Food oder Non-Food-Produkte – auf einer Plattform zu bündeln! Ziel ist es hierbei, das Angebot von Gastivo für jede Zielgruppe der Gastronomie zugänglich zu machen. Vom Familien-Italiener über das gehobene Hotelrestaurant, bis zur Szene-Bar. Gastivo macht den Gastro-Alltag so unkompliziert wie möglich. Ganz gleich, ob es um die Neueröffnung eines Restaurants geht oder darum, bestehende Abläufe zu verbessern. So sparen die Gastivo-Nutzer Zeit, Geld und vor allem Energie, damit sie den Kopf frei haben für ihre Passion. Was das bedeutet? Zufriedene Gastronom*innen, glückliche Gäste und anhaltender Erfolg.



Werden Sie Teil der Gastivo-Familie

Gastivo-Kunde werden Sie schon in drei einfachen Schritten: **Registrieren – Freischaltung durch Gastivo – direkt loslegen und bestellen.** Im Webshop profitieren Sie von vielen hilfreichen Funktionen. Das Gesamtsortiment Ihrer Lieferanten immer im Blick, einfache Erstellung persönlicher Bestelllisten oder die Möglichkeit, Anwendungs- und Bearbeitungsrechte für verschiedene Benutzerrollen individuell anzupassen. Das und noch vieles mehr macht der Gastivo-Shop möglich. Für ortsunabhängige Flexibilität bietet sich die kostenlose App an, über die es sich besonders smart bestellen lässt.

Jetzt den QR-Code scannen und direkt kostenlos registrieren – einfacher geht's nicht



Inspiration führt zu Kreation

Ob Food und Beverage, Gastro-Ausstattung, Energie-Check, Buchhaltung oder Kassensysteme – bei Gastivo findet sich alles, was das Gastronom*innen-Herz begehrt. Die aktuellen Trends und Entwicklungen sind dabei immer Teil der Plattform. Hier findet jeder die Lösung oder Inspiration, die im Gastro-Alltag vielleicht noch fehlt. Mit dem Gastivo-Newsletter sind Sie dabei immer auf dem neuesten Stand und erfahren zum Beispiel als Erstes, welche Trends Sie nicht verpassen sollten! So erleichtert Gastivo nicht nur den Bestellprozess, sondern ist ebenso Ideengeber für ein facettenreiches Business.

 www.gastivo.de/


SO BESTELLEN PROFIS.

Watt? Mega! Messe!

Stolze sechs Megawatt leistet eine Photovoltaikanlage, die die Berliner Stadtwerke auf den Messehallen unter dem Funkturm installieren. Die neue Solaranlage wird die Hauptstadt auf Platz 4 der bundesweit größten Dach-Solaranlagen katapultieren. Die selbsterzeugte Energie ist Teil der Nachhaltigkeitsstrategie der Messe Berlin und leistet ihren Beitrag zur Solarwende in Berlin.

Die Messe Berlin GmbH lässt auf ihren Hallendächern durch die Berliner Stadtwerke eines der größten deutschen solaren Dachkraftwerke errichten. Auf mehr als 20 Hallen des Geländes am Funkturm wird in den kommenden zwei Jahren auf einer Nutzfläche von ca. 50.000 Quadratmetern eine Anlage mit 15.000 Photovoltaik-Modulen und einer Gesamtleistung von bis zu 6 MWp installiert. Mit der zukünftig produzierten Solarenergie vermeidet die Messe Berlin rund 1.900 Tonnen CO₂ pro Jahr. Die Anlage ist ein wichtiger Baustein in der Nachhaltigkeitsstrategie, um den Betrieb von Großveranstaltungen in Zukunft klimaneutral zu organisieren. Der jetzt geschlossene Vertrag zwischen der Messe Berlin und den Berliner Stadtwerken basiert auf einem Anlagenpachtmodell mit einer Laufzeit von 25 Jahren.

www.messe-berlin.de



Thomas Hasse & Philip Ibrahim

Gleich 3 Jubiläen zum Feiern

Herzlichen Glückwunsch an Thomas Hasse (General Manager) und sein Team vom Ibis Berlin Messe. Es feiert sein 40jähriges Betriebsjubiläum. Übergabe der Auszeichnung durch Philip Ibrahim (Präsidiumsmitglied des DEHOGA Berlin).

Und noch ein Jubiläum zu dem wir ganz herzlich gratulieren dürfen. Das Ibis Berlin City Nord ist seit 15 Jahren Mitglied im Verband. Sabine Dobschanski (General Managerin) erhielt die Auszeichnung am Nikolaustag.



Sabine Dobschanski

„Ebenso gratulieren wir Christiane Femerling (General Managerin) vom Hotel Landhaus Alpinia zur 30jährigen Mitgliedschaft im Verband. Die Urkunde übergab Gerrit Buchhorn (stell. Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin).“



Christiane Femerling & Gerrit Buchhorn



Jetzt Sonderangebot nutzen und ab sofort hohe Kosten sparen mit Dyson

Haben Sie wieder eine Preiserhöhung für Papierhandtücher bekommen? Dann kündigen Sie und steigen Sie auf Dyson Airblade Händetrockner um. So sparen Sie hohe Kosten, Müll und Aufwand für regelmäßiges



© Dyson

Auffüllen und Entsorgen. Dyson bietet Ihnen bis zum 31. Dezember 2022 30 Prozent Rabatt auf den Dyson Airblade V (594,30 Euro statt 849,00 Euro) und den Dyson Airblade 9kJ (769,30 Euro statt 1099,00 Euro). Lassen Sie sich individuell beraten: Evelyn Redlich
Mobil: 0175. 2778949

@ evelyn.redlich@dyson.com

Regent Berlin hebt Luxus auf ein neues Niveau

Kein Wunsch ist zu groß und keine Idee zu außergewöhnlich: Nach dieser Devise bietet das 5 Sterne Superior Hotel am Gendarmenmarkt einen einzigartigen Service für Gäste, die etwas Besonderes erleben möchten. „Beyond Luxury by Regent Berlin“ ermöglicht die Erfüllung von persönlichen Momenten.

Ein Einkauf beim exklusivsten Juwelier der Stadt nach Geschäftsabschluss oder ein Ausflug in die Berliner Kunstszene mit privater Führung und Limousinen Shuttle sind nur zwei Gelegenheiten, Erinnerungen zu schaffen, die ewig bleiben. Auch wer sein Hochzeitsdinner noch einmal genießen möchte, um das Glück von einst zu erneuern, kann dies im Regent Berlin erleben.

Ein „Beyond Luxury by Regent Berlin“-Moment ist „**Persönliches Hochzeitsdinner erneut genießen**“: Die Erinnerung an den „schönsten Tag des Lebens“ wird mit dem Hochzeitsmenü wieder lebendig, in dem das individuelle Menü für den Gast nachgekocht wird. Dabei können die Aromen von damals verwendet oder den Speisen eine moderne Note verliehen werden. Das Dinner erleben die Gäste zu zweit oder im Kreise der Liebsten.

Martin Ecknig verlässt Messe Berlin

Der Aufsichtsrat der Messe Berlin und Martin Ecknig haben sich auf die Auflösung seines Vertrags als Vorsitzender der Geschäftsführung verständigt. Den kommissarischen

Vorsitz der Geschäftsführung übernimmt ab sofort CFO Dirk Hoffmann. Der Personal- und Präsidialausschuss ist vom Aufsichtsrat beauftragt worden, unverzüglich ein Verfahren zur Neubesetzung der Position des CEO der Messe Berlin einzuleiten. Dr. Eric Schweitzer, Vorsitzender des Aufsichtsrates der Messe Berlin: „Nach der pandemiebedingten Krise ist die Messe Berlin auf einem guten Weg: Zahlreiche Live-Veranstaltungen wurden in diesem Jahr erfolgreich durchgeführt, weitere Messen und Events stehen für 2023 in den Startlöchern. Dirk Hoffmann hat unser volles Vertrauen, dass er die Übergangsphase erfolgreich gestaltet.“ Martin Ecknig war seit Januar 2021 Geschäftsführer der Messe Berlin GmbH.

Weitere Informationen unter:

www.ihg.com/regent/hotels/de/de/berlin/berct/hoteldetail/beyond-luxury

FLIEGEL TEXTILSERVICE ist „Arbeitgeber des Jahres“

Der Wäschereidienstleister Fliegel Textilservice ist von der polnischen Arbeitsschutzbehörde als „Arbeitgeber des Jahres“ ausgezeichnet. In den Bereichen „Arbeitsbedingungen“ und „Arbeitsorganisation“ erzielt Fliegel Textilservice Spitzenwerte. Die soziale Verantwortung für Mitarbeiter*innen hat bei Fliegel höchste Priorität. Der Auszeichnung „Arbeitgeber des Jahres“ lagen umfangreiche soziale Kriterien der Arbeitsbedingungen zugrunde, die zudem durch ein externes Audit der polnischen Arbeitsschutzbehörde überprüft worden sind.

Die Bewertungskriterien sind komplex und mehrstufig, darunter insbesondere: umfassende Fürsorge für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Arbeitsbedingungen, Personalentwicklung, Stabilität der Personalentwicklung sowie Einhaltung der Vorschriften zum Arbeitsrecht und Ausländerrecht.

www.fliegel-textilservice.de



© Regent Berlin

NO limits NO boundaries NOname

Restaurant theNOname

Im dritten Jahr lässt das „theNOname“ auf der Oranienburger Straße „with a touch of kink“ die Vielschichtigkeit und das freiheitliche Lebensgefühl Berlins spürbar werden.

Ein Konzept, das Lust auf mehr macht, den Abend anregend gestaltet und aufgeschlossenen Gästen, die gehobene Kulinarik und ein wenig Abenteuer suchen ein „uniques Erlebnis“ bietet.

Was war? Zur eat! Berlin 2022 gab es zwei besondere Events „Einfach fesselnd“ mit gelungenen Bondage-Performances und begleitender Rope-Art sowie „Gignesthai“, einer immersiven Performance im Secret Table für 8 Gäste. So wird es in 2023 weitergehen!

Kinky Fine Dining und fesselnde Kunst

Im „theNOname“ trifft die weltoffene Küche von Küchenchef Tim Tanneberger auf Berliner Toleranz und Streetart.

Die mehrgängigen Tasting-Menüs spielen mit Produkten, die rar sind und nicht auf jeder Speisekarte zu finden sind. Nicht radikal regional, aber dennoch mit langjährigen Partnern und regionalen Produzenten. Tims Motto lautet: „Gemüse fetzt“, neben tollen Fisch- und Fleischgänge. Dazu gibt es ebenso überraschende Naturweine von Sommelière Sarah Buchbinder. Weine mit Charakter und auch klassisch ausgebaute Rebsorten. Auch selbstkreierte, alkoholfreie Begleiter stehen zur Auswahl, die im theNOname nicht mehr wegzudenken sind.

Für Kunstfreunde bietet das theNOname in den eigenen Räumen wechselnde Ausstellungen mit spannenden Künstlern; meist Freunde des Hauses. Kulinarisch können Berliner Theaterfreunde zur gelungenen Einstimmung ein frühes pre-theater-Dinner mit vier Gängen genießen, und immer noch pünktlich zu den Berliner Bühnen kommen.

Ausblick

Selbstverständlich wird im theNOname zu Silvester bei einem raffinierten 8-Gang-Menü gemeinsam angestoßen, bevor es in den wohlverdienten (Winter-)Urlaub geht. Tickets sind online im Shop erhältlich. Schon zum Valentinstag 2023 wird es aufgrund des großen Erfolges einen weiteren Abend mit Rope-Art und einer fesselnden Performance geben ... das neue Jahr kann kommen!

Kontakt & Öffnungszeiten:

theNOname | Oranienburger Str. 32 in 10117 Berlin
Tel: 030. 279099027

@ info@the-noname.de

www.the-noname.de

Shop: <https://shop.the-noname.de/>

Dienstag bis Samstag.
17.30 Uhr | Last order 21:30 Uhr
Pre-Theater Dinner und Tastingmenü
Exklusiv-Veranstaltungen
im Separée „Secret Table“
auf Anfrage



Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- AMANO Home Apartments
- Amo by Amano
- Café Hermann Eicke
- Café Jonas
- Dolcetto
- FORUM Factory
- Hotel AMANO East Side
- Hotel MANI by Amano
- Hotel Romy by Amano
- Hotel ZOE by Amano
- Restaurant Merold
- Restaurant Schnitzerei
Wilmersdorf
- Telegraphenamnt
- The Alchemist
- Three Little Pigs Hostel Berlin
- Tomasa Friedenau
- Tomasa Lichterfelde

► Betriebsjubiläen im Januar 2023

Apartment Hotel Dahlem 15 Jahre ■ Call a Pizza Köpenick 10 Jahre
■ Call a Pizza Moabit 10 Jahre ■ Euref-Event GmbH 10 Jahre ■
enjoy hotel Berlin City Messe 10 Jahre ■ Gaststätte Alt Berlin 40 Jahre
■ Herthener 15 Jahre ■ Hotel Quentin Berlin 20 Jahre ■ Italo Bistro
(im Britzer Garten) 20 Jahre ■ Junction Bar 30 Jahre ■ Keyser Soze
25 Jahre ■ Luftgarten 15 Jahre ■ PACE Paparazzi Catering & Event
GmbH 20 Jahre ■ Restaurant La Plaza 10 Jahre ■ SCS Schlosspark-
Klinik 20 Jahre ■ Schlosspark-Hotel GmbH 45 Jahre ■ Spreeküche 5
Jahre ■ Wirtshaus an der Rehwiese 20 Jahre ■ Ökowerkbistro 10 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Januar 2023

Ach! Niko Ach! 20 Jahre ■ art'otel Berlin Mitte 10 Jahre ■ Badehaus
Musik GmbH 10 Jahre ■ Ballhaus Walzerlinks gestrickt 20 Jahre ■ Block
House Friedrichstraße 10 Jahre ■ Cafe Tiffany's im Europa-Center 15
Jahre ■ City Hotel am Kurfürstendamm 10 Jahre ■ enjoy hotel Berlin
City Messe 10 Jahre ■ Föllerei 10 Jahre ■ Hotel Erlanger Hof 15 Jahre
■ Kaiserhof 35 Jahre ■ LOUIS, Café und Restaurant 5 Jahre ■ Le Buffet
Berlin Hermannplatz 10 Jahre ■ Le Buffet Berlin Müllerstraße 10 Jahre
■ Le Buffet Spandau 10 Jahre ■ Melarose Feng Shui Hotel Berlin 15
Jahre ■ Mercure Hotel Berlin City 20 Jahre ■ Novotel Berlin-Mitte 20
Jahre ■ Omi Rosis Suppen 5 Jahre ■ Reederei Bruno Winkler 10 Jahre
■ Restaurant Attila 20 Jahre ■ Rum Trader 15 Jahre ■ Saint Jean 10
Jahre ■ Stephanus Services GmbH 5 Jahre ■ Vienna Townhouse Ber-
lin 5 Jahre ■ Weilands Wellfood 10 Jahre ■ Westend-Klause 5 Jahre ■
Wirthaus Moorlake 15 Jahre ■ Wirtshaus an der Rehwiese 20 Jahre

DEHOGA BERLIN **Wichtige Termine für Mitglieder**

Montag, 9. Januar 2023

Neujahrsempfang

Titanic Hotel

SAVE
THE
DATE



Das Restaurant Köpenicker Seeterrassen

„Junge, lern' was Vernünftiges...“

Heute ist Marco Röhrich froh, dass er den gut gemeinten Rat seiner Eltern nicht befolgte, denn der Gastronom ist zufrieden in seinem Beruf, stolz auf sein leistungsstarkes Team und glücklich über den Standort direkt am Ufer der Dahme in der Bucht vom Frauentog.

Und so sind die rund 150 Plätze auf der gepflegten stufenförmig angelegten Terrasse in der warmen Jahreszeit besonders begehrt, denn in Blickrichtung Wasser versinkt die Sonne am Abend hinter der Köpenicker Schlossinsel. Zwischen den einzelnen Ebenen gedeiht viel Grün, auch Küchenkräuter wachsen hier. Am hauseigenen Landesteg können Boote anlegen. Am 7. Oktober 2010 eröffnete der gelernte Koch nach umfassender Sanierung die „Köpenicker Seeterrassen“. Er brachte genaue Vorstellungen über die Profilierung des Restaurants und eine große Portion Erfahrung mit, denn nach der Ausbildung arbeitete er zehn Jahre im Restaurant seiner Eltern. „Eine harte Schule“, weiß er heute, in der er aber alles mitbekam, was einen guten Gastgeber auszeichnet. Ende des ver-

gangenen Jahrtausends übernahm er sein erstes eigenes Restaurant in Karlshorst, das er knapp zehn Jahre erfolgreich betrieb.

„Wir haben sehr viele Stammgäste“ berichtet der Vollblut-Gastronom. Das verdanken die „Köpenicker Seeterrassen“ nicht allein der exklusiven Wasserlage. Hier wird aus regionalen Zutaten stets frisch gekocht. Fünf(!) Köche garantieren das gleichbleibend hohe Niveau. Hausgemacht ist hier selbst gekocht. Zum erprobten Küchenteam gehört Sohn Steven Röhrich, der in den Seeterrassen seine Lehre erfolgreich beendete.



Der erfahrene Vollblut-Gastronom Marco Röhrich auf den Terrassen seines Restaurants

Der Service ist herzlich, sodass sich „unsere Gäste pudelwohl fühlen“, schildert Marco Röhrich. „Ich habe mal ausgerechnet, dass unsere Mitarbeiter*innen im Durchschnitt acht Jahre bei mir arbeiten. Viele Gäste schätzen es, dass sie wie gute Bekannte begrüßt werden.“ Beliebt ist auch die wöchentlich wechselnde Karte, auf der gegenwärtig viel Deftig-Kräftiges steht. Den traditionellen Sonntagsbrunch kennen wohl die meisten Köpenicker*innen. In all den Jahren bildeten die „Köpenicker Seeterrassen“ aus. In diesem Jahr blieben erstmals Bewerbungen „für den schönsten Beruf der Welt“, wie Marco Röhrich es nennt, aus – ein Thema, das die gesamte Branche umtreibt. Das und die Corona-Krise veranlassten Marco Röhrich, Mitglied im DEHOGA Berlin zu werden. „Ich fand es großartig, wie der Verband in der Krisenzeit die Inter-

essen von Gastronomie und Hotellerie gegenüber der Politik so hartnäckig vertrat. Wir alle hatten keinerlei Erfahrungen mit einer solchen Lage und da waren es die DEHOGA Berlin-Mitarbeiter*innen, die wie Lotsen funktionierende Wege suchten und fanden“, begründet Marco Röhrich seinen Entschluss zur Mitgliedschaft im Verband.

von Brigitte Menge

Restaurant Köpenicker Seeterrassen,
Müggelheimer Straße 1 A, 12555 Berlin

 www.koepenickerseeterrassen.de

Wichtige Änderungen im Jahr 2023



Das neue Jahr bringt auch wieder eine Reihe von rechtlichen Änderungen mit sich.

Der nachfolgende Beitrag gibt einen kurzen Überblick über die wichtigsten Änderungen.

Mehrweg-Pflicht

Restaurants und Cafés, die Einwegverpackungen für das to-go-Geschäft nutzen, müssen ab Januar 2023 immer auch Mehrwegbehälter für Getränke zum Mitnehmen anbieten. Gleiches gilt bei Speisen, wenn Einwegbehälter aus Kunststoff genutzt werden.

Eine Ausnahme gilt aber für kleine Betriebe, in denen höchstens fünf Mitarbeiter tätig sind mit einer Ladenfläche nicht über 80 Quadratmeter. In diesen Betrieben muss dem Kunden nur ermöglicht werden, eigene Behälter zu befüllen. Für alle weiteren Detailfragen verweisen wir auf unser Merkblatt zur Mehrwegpflicht, welches im Downloadbereich unter www.dehoga-berlin.de hinterlegt ist.

Sachbezugswerte für Unterkunft und Verpflegung

Die amtlichen Sachbezugswerte für freie Unterkunft und Verpflegung werden jährlich an die Entwicklung der Verbraucherpreise angepasst. Ab dem 1. Januar 2023 soll der Monatswert für Verpflegung voraussichtlich 288 Euro betragen. Damit sollen künftig für verbilligte oder unentgeltliche Mahlzeiten für ein Frühstück 2 Euro und für ein Mittag- oder Abendessen 3,80 Euro anzusetzen sein. Der Sachbezugswert für die Unterkunft wird voraussichtlich bei monatlich 265 Euro liegen.

Mehrwertsteuer Speisen

Die Absenkung der Mehrwertsteuer für Speisen in der Gastronomie auf sieben Prozent wird bis Ende 2023 verlängert. Für Getränke ist der reduzierte Mehrwertsteuersatz noch nicht in Sicht. Wir setzen uns aber weiter dafür ein.

Transparenzbarometer kommt ab 1. Januar 2023 in Berlin

Ab dem 1. Januar 2023 tritt in Berlin das sog. „Saubere Küchengesetz“ in Kraft. Demnach können Lebensmittelkontrollbehörden die Ergebnisse der letzten Lebensmittelkontrolle in einem Transparenzbarometer zusammenfassen und Gastronomiebetriebe verpflichten, dieses am Eingang auszuhängen. Betriebe, die mit den Ergebnissen der Kontrolle nicht einverstanden sind, sollten in jedem Fall eine Nachkontrolle beantragen, um die Ergebnisse zu verbessern.

Elektronische Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung

Ab Januar 2023 können Arbeitgeber die Arbeitsunfähigkeitsdaten ihrer Beschäftigten nur noch elektronisch bei den Krankenkassen abrufen. Bei Mini-Jobbern ist die zuständige Krankenkasse oftmals nicht bekannt. Bei diesen Beschäftigten sollte die Krankenkasse abgefragt werden.

Elektronische Bescheinigung an die Arbeitsagentur (BEA)

Ab dem 1. Januar 2023 können Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber folgende Bescheinigungen grundsätzlich nur noch digital, nicht mehr in Papierform, an die Agentur für Arbeit übermitteln:

- Arbeitsbescheinigung
- EU-Arbeitsbescheinigung
- Nebeneinkommensbescheinigung

Die Pflicht, Bescheinigungen nur noch online zu übermitteln, gilt ab dem 1. Januar 2023 für alle Unternehmen, unabhängig von ihrer Größe oder Branche. Für Arbeitsverhältnisse, die bis zum 31. Dezember 2022 enden, können die Bescheinigungen noch in Papierform oder maschineller Form einreichgerecht werden. Das gilt auch für zu bescheinigende Nebeneinkommen für 2022.



DAS BERLINER **KULT-THEATER**



**prime
time
theater**

präsentiert



Tatsächlich... **WEDDING**

Eine Winterkomödie von den Machern von **GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING**®

seit 2. Dezember 2022

außerdem im Programm Dezember 2022 – März 2023



Jetzt Tickets kaufen!
primetimetheater.de



DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!



**Begehrtester Gast
an jeder Bar.**



Echt Berlin. Echt Schultheiss.