

1 | 2024

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

ab
1. Januar
2024

Betriebliche Rechtsschutz-
versicherung

Exklusiv für DEHOGA Berlin-Mitglieder

Vollversammlung
des DEHOGA Berlin

Grünes Licht für den HOGA Campus Berlin

Frohe Weihnachten!



MAXTEX
NETWORK FOR
SUSTAINABLE TEXTILES



#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





8



16



20

AKTUELL

| | |
|--|----|
| Editorial: Interview mit Christian Andresen und Thomas Lengfelder | 4 |
| Vollversammlung: Grünes Licht für den HOGA Campus | 8 |
| Exklusiv für Mitglieder: Betriebliche Rechtsschutzversicherung | 10 |

WIR IN BERLIN

| | |
|--|----|
| Die große Gefahr: Cyber-Attacken | 12 |
| Berlin 2024: Ein Jahr voller Highlights | 14 |
| Gastro Business Club im Wellenwerk Berlin | 16 |
| Dem Klima zuliebe: Sanierung hat Vorrang | 18 |
| Berliner Meisterköche 2023: So weiblich wie noch nie | 20 |
| Gastro Piraten: Kneipenkultur in Gefahr | 21 |
| Verbundberatung: Feuer und Flamme für die Ausbildung | 22 |

DEHOGA BERLIN-PARTNER

| | |
|---|----|
| PAYONE: Fünf Sterne für ausgezeichnete Zahlungsmöglichkeiten | 24 |
| PHILIPS: Die neue Professional Soundbar | 25 |
| MEIKO: Die neue Topf- und Utensilienspülmaschine | 26 |
| NEWS | 28 |

MITGLIEDER

| | |
|---|----|
| Deutsche Hotelklassifizierung Jubiläen im Januar, Neue Mitglieder | 30 |
| Ristorante Rosati in Charlottenburg: Genießen mit Opernblick | 31 |

RECHT & RAT

| | |
|---|----|
| Oh, du fröhliche!? Arbeitsrechtliche Problemstellungen rund um Weihnachten | 32 |
|---|----|

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30.318048-0, Telefax +49 30.318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Gräfin von Kageneck, +49 30.318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820,
Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © Berlin Partner / eventfotografen.de
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 2024.

Aktiv und krisenerprobt für die Branche

Ein Gespräch mit dem Präsidenten Christian Andresen
und dem Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder



Nach der Pandemie gehörte zur Aufbruchsstimmung die Hoffnung, dass die Krise schnell überwunden wird und die Gastgeber-Branche bald zu den vor-Corona-Erfolgen zurückkehren kann. Doch es kam anders: Krieg in Europa, Fachkräftemangel, Inflation, steigende Produkt- und Energiekosten ... sind nur einige der gravierenden Herausforderungen, die Gastronomen und Hoteliers das Wirtschaftsleben schwer machen. Daueraufgaben gerade für den DEHOGA Berlin. Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, und Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des Verbandes, schauen mit analytischem Blick auf das Jahr 2023 und sprechen über die schon jetzt sich abzeichnenden Aufgaben im kommenden Jahr.



© DEHOGA Berlin

Das Jahr 2023 liegt hinter uns.

Was waren für den Verband die größten Herausforderungen?

Christian Andresen: Hier könnten wir jetzt natürlich so viele Antworten geben, das dies den Platz in der **hogaAKTIV** sprengen würde: Am Jahresanfang, in den ersten vier Monaten, lag der Fokus vollumfänglich auf der Neuwahl des Berliner Senates. Wir sprachen mit allen Bewerbern der Parteien CDU, SPD und FDP und führten Interviews, die in unserem Verbandsmagazin auch veröffentlicht wurden. Ein Gespräch mit den Grünen kam aus verschiedenen Gründen (zum Beispiel durch das Thema Friedrichstraße) nicht zustande. Alle Debatten waren sehr intensiv und zeitaufwendig, wir konnten unsere zahlreichen Branchenthemen hervorragend platzieren, was sich dann ja auch im Koalitionsvertrag zwischen CDU und SPD niederschlug.

Nach der Neuwahl am 27. April starteten wir dann mit den Antrittsbesuchen bei dem neuen Regierenden Bürgermeister Kai Wegner sowie bei der neuen Wirtschaftsssenatorin Franziska Giffey. Es folgten zahlreiche Gespräche mit den Partei- und Fraktionsvorsitzenden sowie mit Senatorinnen und Senatoren. Zusammenfassend kann man sagen, dass es sehr gute Gespräche waren, der Kontakt zur neuen Regierung ist hervorragend. Man hört uns an und tauscht sich regelmäßig, offen, vertrauensvoll und auf Augenhöhe mit uns aus.

„Ein Schwerpunkt unserer Arbeit wird natürlich das ganze Thema Fach- und Arbeitskräftesicherung sein und in diesem Zusammenhang das Großprojekt HOGA Campus.“

Thomas Lengfelder

Thomas Lengfelder: Herausfordernd waren und sind aktuell natürlich die Themen: Energiekrise und -preise, stark steigende Personalkosten und Einkaufspreise sowie natürlich das große Dauerbrennerthema Fach- und Arbeitskräftemangel. Hier haben wir der Branche umfangreiche Hilfsangebote geliefert und versucht, die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen einigermaßen erträglich zu halten. Sehr aufwendig und komplett unbefriedigend und frustrierend ist das Thema Mehrwertsteuererhöhung auf Speisen zum 1. Januar 2024.

Bleiben wir bei der Entscheidung zur Mehrwertsteuer. Wer ist denn hauptsächlich verantwortlich, dass der Mehrwertsteuersatz für Speisen in Restaurants ab 1. Januar auf 19 Prozent steigt?

Christian Andresen: Vorweg: Die jetzige Berliner Regierung unterstützt unsere Forderung „7% auf Speisen müssen bleiben“ vollumfänglich, dafür sind wir sehr dankbar. Auch hatten wir die feste Zusage der Bundesregierung, dass die faire Besteuerung auf Speisen beibehalten wird – persönlich von Bundeskanzler Scholz und auch von Finanzminister Lindner. Dann kam das allseits be-

kannte Urteil des Bundesverfassungsgerichtes. Wir sind außerordentlich erobst und enttäuscht, dass zu allererst unserer Branche mitgeteilt wurde, dass es jetzt zur alten Besteuerung auf Speisen kommen muss. So können und dürfen Menschen

in politischer Verantwortung nicht mit Bürgern und Unternehmen umgehen. Wir verstehen diese Entscheidung nicht und gehen auch nicht davon aus, dass diese Vorgehensweise zu mehr Steuereinnahmen führen wird. Viele Betriebe werden schließen, dies bedeutet Wegfall von Arbeitsplätzen und weniger Steuereinnahmen. Und ein Punkt wird leider immer vergessen: Es handelt sich um eine Steuererhöhung für alle Bürger! Die Gastronomie muss diese Steuererhöhung an die Gäste weitergeben, ansonsten ist ein wirtschaftliches Überleben nicht möglich. Leider wird auch über folgende Tatsache nicht berichtet: Durch die Steuererhöhung auf Speisen in Restaurants, Kindergärten, Altenheimen etc. wird das „to-go-Geschäft und Fast Food“ praktisch staatlich subventioniert und gefördert. Bei „Lieferando, Wolt & Co.“ sowie beim Essen zum Mitnehmen bleibt es nämlich bei 7%. Und nachhaltig ist dieses Geschäft zudem ganz und gar nicht – der Verpackungsmüll, den die Politik ja selbst immer anprangert, wird von der Politik also auch noch selbst „gefördert“.

Hat der DEHOGA alle Möglichkeiten ausgeschöpft, Druck auf diese politische Entscheidung auszuüben?

Thomas Lengfelder: Mehr war einfach nicht möglich. Das können wir auf jeden Fall für Berlin sagen. Die jetzige Landesregierung unterstützt unsere Forderung zu 100%. Aber auch der DEHOGA-Bundesverband und alle DEHOGA-Landesverbände haben alles dafür getan, dass die 7% auf Speisen erhalten bleiben.

Christian Andresen: Hätte es dieses Urteil vom Bundesverfassungsgericht nicht oder erst im neuen Jahr gegeben, wären uns die 7% erhalten geblieben. Dennoch müssen wir das Thema weiter nutzen und am Ball bleiben. Wir müssen uns vor allem zur nächsten Bundestagswahl daran erinnern, wie wir behandelt, hingehalten und damit auch in die Irre geführt worden sind. Das muss politische Konsequenzen haben.

Beim Fachkräftemangel in Hotellerie und Gastronomie ist keine schnelle Besserung in Sicht. Gibt es länger- und langfristigen Strategien, um Menschen für eine Arbeit in der Gastgeber-Branche zu begeistern und zu gewinnen?

Christian Andresen: Wir haben diesbezüglich zusammen mit dem Berliner Senat den Plan, einen Campus für Hotellerie und Gastronomie, für die touristische Branche in Berlin zu etablieren. Hier sollen die Themen Bildung und Forschung an einem Standort gebündelt und für unsere Branche entwickelt bzw. weiterentwickelt werden. Bildung ist immer eine Investition in

die Zukunft. Wir sind davon überzeugt, dass der Campus mit den dazugehörigen Elementen einen Beitrag dazu leisten kann, dem Arbeits- und Fachkräftemangel entgegenzuwirken.

Thomas Lengfelder: Im Jahr 2023 wurden zudem durch einen neuen Entgeltvertrag und einen modernisierten Manteltarifvertrag die Vergütungen für die Beschäftigten unserer Branche attraktiver gestaltet.

Seit dem 27. April 2023 hat Berlin eine neue Landesregierung. Welche Bilanz ziehen Sie nach acht Monaten?

Christian Andresen: Wie schon erwähnt, die Zusammenarbeit mit der neuen Landesregierung ist von großem Vertrauen und Zuverlässigkeit geprägt, obwohl natürlich noch lange nicht alle Punkte aus dem Koalitionsvertrag vollumfänglich „abgearbeitet“ sind. Hier seien erwähnt: Ausbau des Messe- und Kongressgeschäftes, neue Langstreckenverbindungen von und nach Berlin, Digitalisierung der Verwaltungen, Ausbildungsplatzabgabe, Ladenöffnungsgesetz (viel zu wenige verkaufsoffene Sonntage), das große Thema Sauberkeit, Sicherheit und Lärm in unserer Stadt.

Thomas Lengfelder: Erschrocken und irritiert hat uns die Nachricht, dass der Berliner Senat eine City Tax für Geschäftsreisende zum 1. Januar einführen möchte. Dies erfuhren wir aus der Presse, gesprochen wurde mit uns diesbezüglich nicht. Wir haben uns dann sofort mit den zuständigen und verantwortlichen Politikern zusammengesetzt und mitgeteilt, dass wir diese Vorgehensweise und die Einführung einer weiteren Steuer zum 1. Januar nicht akzeptieren können. Die Verträge für das kommende Jahr mit Firmenkunden sind längst abgeschlossen, die Mehrzahl der Betriebe wird die Steuererhöhung nicht an die Kunden weitergeben können. Wir sind diesbezüglich jedoch zuversichtlich, dass diese Steuererhöhung nicht zum Jahresanfang eingeführt wird.

Christian Andresen: Hier gilt, dass partnerschaftlich offen sowie rechtzeitig das Gespräch seitens der politischen Verantwortlichen mit dem Branchenverband gesucht werden muss bevor gehandelt wird. Der Ansatz hier muss sein, dass die politischen Entscheider und Akteure gemeinsam mit der Wirtschaft konzertiert planen und aktiv gestalten, um qualifiziertes Geschäft und Qualitätstourismus in die Stadt zu holen. Dies steigert die Einnahmen der Wirtschaft und damit die Einnahmen der Stadt. Aus diesen Einnahmen sollten wieder weitere Anstrengungen erfolgen um den Erfolg dauerhaft, nachhaltig

„... der Kontakt zur neuen Regierung ist hervorragend. Man hört uns an und tauscht sich regelmäßig, offen, vertrauensvoll und auf Augenhöhe mit uns aus.“

Christian Andresen

und resilient zu sichern. Dann kann es ein Geben und Nehmen geben. Dies ist ein komplett anderer Ansatz als einseitig höhere Steuern zu verhängen. Dies würde unsere Unterstützung finden.

Herr Andresen, Ihre Arbeit als Präsident des DEHOGA Berlin ist ein Ehrenamt. Können Sie die Zahl der Stunden benennen, die Sie wöchentlich oder monatlich in diese Arbeit investieren?

Christian Andresen: Die Aufgabe ist anspruchsvoll und natürlich auch zeitaufwendig. Die Investition lohnt sich, wenn wir erreichen, dass sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen durch gemeinsame Anstrengungen und politischen Willen positiv verändern und dauerhaft gestärkt werden. Möglich ist dies nur mit hoch motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und einer exzellenten Geschäftsführung in der Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin und einem starken und aktiven Präsidium.

Lassen Sie mich hier einmal einige der vielfältigen Aktivitäten aufzuzählen: Anwesenheit bei Befragungen im Abgeordnetenhaus bei den Ausschüssen für Wirtschaft, Beteiligung und Haushalt, ERFA-Runden, Präsidiumssitzungen, Vollversammlungen, Fachgruppensitzungen, Redaktionskonferenzen, im Namen des DEHOGA Berlin Vize-Präsidenschaft beim UVB, Aufsichtsrat bei visitBerlin und der Bürgerschaftsbank Berlin Brandenburg, Partnertreffen, Runder Tisch Tourismus, unzählige Gespräche zur Abstimmung und Gestaltung im Hintergrund mit Politik, Partnern und Unterstützern.

Stärke braucht Gemeinschaft.

Konnte der DEHOGA Berlin 2023 zahlenmäßig wachsen?

Thomas Lengfelder: Wir sind sehr froh, dass trotz der seit Jahren andauernden Krisen die Anzahl der Mitgliedsbetriebe stabil geblieben sind, wir konnten sogar leicht zulegen.

Herr Lengfelder, viele Mitglieder berichten, dass sich die Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin um ihre Probleme und Fragen sehr engagiert und umfangreich gekümmert hat. Gibt es eine Zahl, wie viele Anfragen von Mitgliedern mit der Bitte um Unterstützung Sie im Jahr 2023 erreicht haben?

Thomas Lengfelder: Eine genaue Zahl kann ich hier gar nicht liefern. Es ist aber schon enorm, wie viele Anfragen (sicher viele, viele Tausend) wir seit der Coronakrise bearbeitet haben. Dazu kommen dann noch die Informationsveranstaltungen, ERFA, der Gastro-Business-Club und Fachgruppensitzungen. Hierfür möchte ich meinem Team an dieser Stelle ausdrücklich danken!

Blicken wir ins Jahr 2024.

Was steht für den DEHOGA Berlin auf der Handlungsagenda?

Christian Andresen: Auch wenn die Mehrwertsteuererhöhung auf Speisen eingeführt wird, wird dieser Punkt auf jeden Fall bundesweit auf der Agenda bleiben. Diese ungerechte Behandlung werden wir nicht vergessen und weiter für den reduzierten Mehrwertsteuersatz kämpfen. Auch bei jeder anstehenden Wahl, auf Landes- oder Bundesebene werden wir die Politiker darauf hinweisen.

Natürlich werden wir uns auch dafür einsetzen, dass die Einführung der Übernachtungssteuer für Geschäftsreisende gar nicht oder frühestens im Jahr 2025 erfolgt.

Thomas Lengfelder: Ein Schwerpunkt unserer Arbeit wird natürlich das ganze Thema Fach- und Arbeitskräftesicherung sein und in diesem Zusammenhang das Großprojekt HOGA Campus.

Und natürlich die offenen Punkte aus dem Koalitionsvertrag. Langweilig wird uns sicherlich nicht werden. Es wäre jedoch sehr wünschenswert, wenn sich die Krisen langsam auflösen würden, wünschenswert für uns alle, nicht nur für unsere Branche.

Zum Schluss noch ein Hinweis in eigener Sache: Zum 1. Januar ist im Mitgliedbeitrag eine Rechtsschutzversicherung integriert, welche zu enormen Einsparungen bei jedem Mitglied führen kann. Wir haben diesbezüglich umfangreich informiert und sind sehr froh, diesen Vorteil ab 2024 anbieten zu können.

Wer sind die wichtigsten Partner, damit diese To-do-Liste mit Erfolgsaussichten angepackt werden kann?

Christian Andresen: Kurz und knapp: Unsere Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey und unser Regierender Bürgermeister Kai Wegner und natürlich *visitBerlin*, der *visitBerlin* Partnerhotels e.V., der Handelsverband Berlin Brandenburg, der UVB, der Sport mit den Proficlubs in Berlin und den Partnern der Sportmetropole Berlin und alle Top Partner aus dem Netzwerk, welches wir alle benötigen, damit Berlin touristisch funktioniert. Ebenso die Clubs der Stadt, vertreten durch die Clubcommission, die Veranstaltungsorte, vertreten durch den BEN Berlin Event Network, die Musikwirtschaft, vertreten durch die Berlin Music Commission, die Filmwirtschaft, vertreten durch die Produzentenallianz, die Theater, Bühnen und Opernhäuser unserer Stadt, die IHK Berlin und viele, viele mehr. Auch die Messe Berlin und der Flughafen BER sind enorm wichtige Player, ohne die unser Geschäftsmodell nicht funktioniert.



Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 

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

Grünes Licht für den HOGA Campus Berlin

Franziska Giffey Gast auf der Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 4. Dezember im SANA Hotel Berlin

Mehrwertsteuererhöhung, Krisenauswirkungen, City-Tax für Business-Reisende, Fachkräftemangel, Zukunftsaussichten der Branche, Jahresabschluss und Konkretes zum Projekt HOGA Campus Berlin ... mehr als genug Informationen und Gesprächsstoff für die Delegierten der Vollversammlung des Hotel- und Gastronomieverbandes Berlin am 4. Dezember im SANA BERLIN HOTEL in der Nürnberger Straße. 47 Delegierte waren der Einladung gefolgt. „Damit ist das höchste Gremium des Verbandes beschlussfähig“, konstatierte Versammlungsleiter Gerrit Buchhorn, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin.

In seinem Bericht analysierte Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, die Ursachen und Auswirkungen der bevorstehenden Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Speisen von 7 auf 19%: „Es ist eine Frechheit, dass die Politik verschweigt, dass dies eine Steuererhöhung für alle Bürger ist“, so der Präsident. Er berichtete über verschiedene Gespräche mit Landespolitiker*innen zu den Existenzbedingungen der Gastgeber. „Unsere Währung für diese Gespräche ist Vertrauen“, so der Präsident. Er informierte über eine für Anfang Januar 2024 geplante Zusammenkunft mit dem Senat über die Vor-



schläge und Ideen des Verbandes, mehr Kongresse, Messen und Flugverbindungen in die Stadt zu holen. Bereits während der Rede von Christian Andresen gab es erste Fragen, die den Delegierten auf den Nägeln brannten: Stichwort City-Tax für Business-Reisende. „Wir werden alles dafür tun, dass es 2024 nicht kommt“, versprach Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, „allerdings sollten sich die Hoteliers angesichts der desolaten Haushaltslage darauf einstellen, dass diese City-Tax gegen Ende des Jahres eingeführt wird.“ Die Delegierten bestätigten einstimmig den Jahresabschluss 2023 und den Haushalt für das kommende Jahr. „Unser Haushalt ist stabil“, erklärte Schatzmeister Jens Strobl.

Ein ehrgeiziges Projekt: Der HOGA Campus Berlin

Versammlungsleiter Gerrit Buchhorn, der als Verantwortlicher der Geschäftsstelle für Ausbildung und Fachkräftesicherung den HOGA Campus von der ersten Idee an begleitete und weiterentwickelte, stellte den Delegierten die inhaltlichen Stützpfeiler des Projektes zusammenfassend vor: von der Ausbil-



© DEHOGA Berlin

derung bis zum Masterabschluss, von der Berufsorientierung bis zum Pop-up-Restaurant für Gründer – alles in hoher Qualität an einem Standort. Das schließt das OSZ Gastgewerbe, die Hotelfachschule, ein Ausbildungshotel und Wohnangebote für Auszubildende ein. Markus Kammann, Inhaber der Firma ZEUS Beratungs- und Beteiligungs GmbH, der als Experte mehrere ähnlich gelagerten Projekte des Aufbaus von Ausbildungsnetzwerken anderer Branchen konzipierte und unterstützte, empfahl den Delegierten die Gründung einer Genossenschaft als erfolgversprechende Rechtsform. Aber allein kann der DEHOGA Berlin dieses deutschlandweit einmalige Vorhaben nicht bewältigen. Punktgenau zu dieser Aussage traf Franziska Giffey, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe, als Gast der Vollversammlung ein. „Der HOGA Campus Berlin ist mir eine Herzensangelegenheit. Seit Wochen trage ich die Broschüre mit mir herum, um Akteure zusammenzubringen“, berichtete die Senatorin. Sie betonte, dass es nun an der Zeit sei, den HOGA Campus „auf eine unumkehrbare Schiene zu setzen.“ Dazu will die Politik ihren Beitrag leisten. Das Neustart-Programm des Senats, das nach der Pandemie insgesamt 290 Mio. Euro für betroffene Branchen – darunter Hotellerie und Gastronomie – zur Verfügung stellte, wird 2024 fortgeführt. Die Senatorin versprach, sich dafür einzusetzen, dass die öffentliche Hand einen Beitrag in der Projektierungsphase leistet. Geprüft werde außerdem, ob weitere Förderpöfpe angezapft werden können. „Es wird am Ende viele brauchen, die das mittragen“, so Franziska Giffey, die nicht vom Podium ging ohne Dank an die Gastgeber, die täglich dafür sorgen, „dass so viele Menschen gern nach Berlin kommen.“

Dem folgte die Abstimmung der Delegierten, eine Projektgenossenschaft „HOGA Campus Berlin“ zu gründen und 50.000 Euro als Kapitaleinlage zu leisten. Das wurde einstimmig beschlossen und danach folgten auch schon die ersten Fragen zum Standort, zur Finanzierung, zu Partnern ... Christian Andresen berichtete, dass es bereits am nächsten Tag einen Standort-Termin gibt.

Beim Get-Together in der Lounge des SANA Berlin Hotels war anschließend Gelegenheit für persönliche Gespräche und ein entspannendes Ausklingen der leidenschaftlichen Diskussion. Die gute Küche und der freundliche Service der Mitarbeiter*innen des Hauses sorgten dabei für beste Bedingungen.

von Brigitte Menge



Der Dank

für die Unterstützung der Veranstaltung geht an:

- Getränke Preuss Münchhagen
 - Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
 - J.J.Darboven GmbH & Co. KG
 - Radeberger Gruppe KG
- und ganz besonders an das Team des gastgebenden SANA Berlin Hotel.



Christoph Lockemann

Betriebliche Rechtsschutzversicherung ab 1. Januar 2024

Der DEHOGA Berlin versichert mit den ALLRECHT Rechtsschutzversicherungen ab 1. Januar 2024 seine Mitgliedsunternehmen mit einer umfassenden betrieblichen Rechtsschutzabsicherung. Im Gespräch mit dem Zielgruppenleiter Christoph Lockemann klärt Thomas Lengfelder die wichtigsten Fragen zum neuen Versicherungspaket.

Thomas Lengfelder: Rechtsschutzversicherungen sind ein komplexes Thema. Ob Arbeits-, Steuer-, Straf- und Ordnungswidrigkeiten- oder Verwaltungsrecht: Unternehmer und Selbstständige müssen sich ständig mit rechtlichen Fragen auseinandersetzen. Mit diesen Themen möchten wir unsere Mitgliedsunternehmen nicht allein lassen und haben deshalb einen Gruppenvertrag mit den ALLRECHT Rechtsschutzversicherungen, eine Marke der SIGNAL IDUNA, geschlossen.

Herr Lockemann, können Sie uns bitte mehr über diesen Gruppenvertrag zur Rechtsschutzversicherung erzählen? Was beinhaltet der Rechtsschutz und wann beginnt er?

Christoph Lockemann: Der Versicherungsschutz beinhaltet eine umfassende betriebliche Rechtsschutzabsicherung und einen erweiterten Straf-Rechtsschutz bei Vorwurf der vorsätzlichen Begehung eines Vergehens. Dieser exklusive Versicherungsschutz ist für Mitgliedsunternehmen ab 1. Januar 2024 automatisch in der Mitgliedschaft enthalten.

Was kostet die Mitgliedsunternehmen dieser Versicherungsschutz?

Der DEHOGA Berlin hat diesen Gruppenvertrag mit den ALLRECHT Rechtsschutzversicherungen abgeschlossen. Über diesen Gruppenvertrag sind alle Mitgliedsbetriebe obligatorisch im Firmenbereich rechtsschutzversichert. Die dabei entstehenden Beitragsvorteile werden unmittelbar bei der Beitragsberechnung berücksichtigt. Der Jahresbeitrag pro ge-

meldeter Betriebsstätte des Mitgliedsunternehmens beträgt exklusiv für DEHOGA Mitgliedsbetriebe 69 Euro pro Jahr. Mit Beginn des Gruppenvertrages wird dieser Beitrag über den Mitgliedsbeitrag des DEHOGA erhoben.

Können Sie uns erläutern, welche Risiken die ALLRECHT-Rechtsschutzversicherungen im betrieblichen Bereich decken?

Die Rechtsschutzversicherung umfasst Streitigkeiten und Schadenersatzansprüche, die sich aus unterschiedlichen Bereichen ergeben können. Dazu gehören beispielsweise Auseinandersetzungen im Zusammenhang mit angeblichen Verstößen gegen das Lebensmittelgesetz. Des Weiteren deckt die Rechtsschutzversicherung auch rechtliche Probleme aus Abmahnungen, Kündigungen und Zeugniserstellungen ab. Die Rechtsschutzversicherung kann auch bei Konflikten mit Finanzbehörden und Sozialversicherungsträgern sowie beim Entzug der Gewerbeerlaubnis unterstützen.

Können Sie uns auch konkrete Anwendungsbeispiele für den erweiterten Straf-Rechtsschutz geben?

Zum Anwendungsbereich des erweiterten Straf-Rechtsschutzes zählen Streitigkeiten, die sich beispielsweise aus dem Vorwurf einer Steuerhinterziehung durch nicht zulässige Rechnungslegung oder aus der Verwendung eines fehlerhaften Kassensystems ergeben können. Es besteht Versicherungsschutz in Fällen des Vorenthaltens von Arbeitsentgelt und Sozialabgaben. Auch bei Vorwurf einer Körperverletzung wegen angeblich fehlender Sicherungsmaßnahmen greift der Rechtsschutz. Darüber hinaus wird Unterstützung bei unerlaubter Entsorgung umweltschädlicher Abfälle sowie gegen Hygienevorschriften geboten.

Und sollte ein Schadenfall eintreten, kann dieser vom versicherten Mitgliedsbetrieb vereinfacht an den DEHOGA Berlin gemeldet werden. Hierfür werden alle relevanten Unterlagen an folgende E-Mailadresse geschickt:

@ rechtsschutz@dehoga-berlin.de



Exklusiv
für
Mitgliedsunternehmen
des **DEHOGA**
Berlin

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

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

Betriebliche ALLRECHT Rechtsschutzversicherung

Wer ist versichert?

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

Was ist versichert?

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

Die Rechtsschutzversicherung kann auch bei Konflikten mit Finanzbehörden und Sozialversicherungsträgern sowie beim Entzug der Gewerbeerlaubnis unterstützen. Ein weiteres wichtiges Thema ist der Rechtsschutz im Zusammenhang mit Ansprüchen Betroffener gemäß der EU-Datenschutz-Grundverordnung, insbesondere bei der Forderung nach Löschung personenbezogener Daten.

Erweiterter Straf-Rechtsschutz

Wer ist versichert?

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

Was ist versichert?

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

Extras für Mitgliedsunternehmen

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

Bei Interesse oder Fragen melden Sie sich gern:

Bezirksdirektion Matthias Schielke

Uhlandstr. 47

10719 Berlin

Tel: 030. 88925953

@ matthias.schielke@signal-iduna.net

Hauptagentur Sascha Wollschlaeger

Rhinstr. 86

12681 Berlin

Tel: 030. 98606078

Mobil: 0174. 1452236

@ sascha.wollschlaeger@signal-iduna.net



DIE GROSSE GEFAHR: CYBER-ATTACKEN

Die Risiken sind vielfältig...

- **Cyber-Kriminalität** – Es wird versucht, mithilfe der Informationstechnik auf illegalen Wegen Geld zu verdienen.
- **Nachrichtendienste** – Spionage und Wirtschaftsspionage
- **Hackivismus und Cyber-Aktivismus** – Nutzung von Computersystemen und Netzwerken vorgeblich als Protestmittel, um politische oder ideologische Ziele zu erreichen.
- **Innentäter** – Angriffe auf firmeninterne oder vertrauliche Informationen, sowie Sabotage

... und die Angriffe werden immer professioneller und zielgerichteter!

- Es zeichnet sich ein Trend von nicht-zielgerichteten Massenphänomenen zu manuell orchestrierten Eingriffen ab.
- Neben der Verschlüsselung der Daten werden zunehmend auch Daten aus dem System entwendet, um den Forderungen Nachdruck zu verleihen.
- Die Schadenhäufigkeit und die Schadenhöhe steigen seit Jahren kontinuierlich.
- In einer weltweiten Studie aus 2022 haben 48% der befragten Unternehmen angegeben, in den letzten 12 Monaten Opfer eines Cyberangriffs geworden zu sein. Die Angriffe und Schäden zogen sich hierbei durch ALLE Branchen.
- Experten und befragte Unternehmer sehen Cyberangriffe als Risiko Nummer eins für Unternehmen.

Die Vorteile einer Cyberversicherung:

1. Haftungs- und Schadensersatz:

Eine Cyberversicherung schützt Sie vor den finanziellen Folgen von Datenschutzverletzungen, Haftungsansprüchen und Klagen, die aus einem Cyberangriff resultieren können. Sie übernimmt die Kosten für rechtliche Vertretung, Gerichtsverfahren und potenzielle Schadensersatzzahlungen.

2. Datenschutzverletzungen:

Wenn personenbezogene Daten Ihrer Kunden gestohlen oder kompromittiert werden, hilft Ihnen eine Cyberversicherung bei der Benachrichtigung betroffener Personen, der Wiederherstellung von Daten und der Einhaltung von gesetzlichen Vorschriften wie der DSGVO.

3. Betriebsunterbrechungen:

Wenn Ihr Unternehmen infolge eines Cyberangriffs vorübergehend geschlossen werden muss oder mit Produktionsausfällen konfrontiert ist, übernimmt die Cyberversicherung die Kosten für den Ersatz von Einkommen, Fixkosten und den Wiederaufbau des Systems.

4. Rufschaden und PR-Kosten:

Eine Cyberversicherung bietet Unterstützung bei der Bewältigung eines möglichen Imageverlustes und hilft Ihnen dabei, das Vertrauen Ihrer Kunden wiederherzustellen. Sie deckt auch die Kosten für Krisenkommunikation und PR-Maßnahmen ab.

Schadenbeispiele aus der Praxis:

1. Ein Mitarbeiter eines Telekommunikationsunternehmens verliert seinen unverschlüsselten Laptop mit sensiblen Kundendaten in der Bahn. Gemäß geltendem Datenschutzrecht müssen daraufhin alle betroffenen Kunden über den Verlust informiert werden. Außerdem werden die Kunden aufgefordert, ihre Zugangsdaten zu erneuern. Accounts, für die das Passwort innerhalb einer Frist nicht geändert wurde, werden automatisch gesperrt. Ein externes Callcenter wird damit beauftragt, Anfragen der Kunden zu übernehmen.

Die Aufwendungen für Krisenmanagement, Rechtsberatung und Callcenter-Leistungen belaufen sich insgesamt auf 354.000 Euro.

2. Eine Firma erhält eine täuschend echt aussehende E-Mail mit einem Link, der auf eine Rechnung verweist. Ein Mitarbeiter der Firma klickt auf den Link, wodurch die Hacker Zugriff auf das Betriebssystem erhalten und sämtliche Daten verschlüsseln. Für die Freigabe der Daten fordern die Erpresser ein Lösegeld.

Die Aufwendungen für die Abwicklung des Schadens belaufen sich insgesamt auf 80.000 Euro.

MARTENS/ PRAHL/HOGA PROTECT



Inhalte einer Cyber-Versicherung (Beispiel)

- Netzwerksicherheitsverletzung
- Bedienfehler
- Datenrechtsverletzung
- Cyber-Erpressung
- Cyber-Betrug
- Folgeschaden bei Cloudausfall

- Assistance-Leistungen
- Cyber-Eigenschaden
- Cyber-Haftpflicht
- Cyber-Betriebsunterbrechung

- Soforthilfe im Notfall
- Präventionsleistungen
- einen Cyber-Krisenplan
- Cyber-Training für Mitarbeiter
- Kosten für Krisenmanagement
- Kosten für IT-Forensik
- Kosten für Rechtsberatung
- Kosten für PR-Maßnahmen
- Wiederherstellungskosten
- Benachrichtigungskosten
- Cyber-Diebstahl /-Betrug
- Lösegeld
- Belohnungsgelder
- Bußgelder und Entschädigungen mit Strafcharakter im Ausland
- Strafrechtsschutz

- E-Discovery, Consumer Redress Fund
- Kosten: Kreditüberwachungsdienstleistungen
- Sicherheitsanalyse und Sicherheitsverbesserungen
- Schadenminderungskosten
- Erfüllung/Abwehr eines Haftpflichtanspruchs
- Abwehrkosten in Bezug auf behördliche Verfahren
- Freistellung externer Datenverarbeiter
- Vertragsstrafen: E-Payment Provider & wg. Verletzung von Geheimhaltungspflichten
- Betriebsunterbrechung (onpremise, cloud)

Pascal Lorenz
 MARTENS & PRAHL
 Versicherungskontor GmbH Lübeck
 Tel: 0451. 1600349
 @ pascal.lorenz@martens-prahl.de
 www.martens-prahl-luebeck.de

2024 wird für Berlin ein Jahr voller Highlights

UEFA Euro 2024: Deutschland und Berlin im Fokus der Fußballwelt + Historischer Jahrestag: 35 Jahre Mauerfall + Kunst-Ausstellung: 250 Jahre Caspar David Friedrich

Im kommenden Jahr 2024 gibt es in Berlin viele Events, die Anziehungspunkt für nationale und internationale Gäste sein werden. So ist die deutsche Hauptstadt im Sommer Gastgeber für die UEFA Euro 2024, und im Herbst blickt die Welt wieder auf Berlin, wenn sich der Fall der Mauer zum 35. Mal jährt.

Vier Wochen Fußballfieber – und das Finale in Berlin

Der Höhepunkt des Sportjahres 2024 ist die Fußball-Europameisterschaft UEFA Euro 2024 vom 14. Juni bis 14. Juli. 24 Nationen spielen um den Titel, der alle vier Jahre vergeben wird. Insgesamt zehn Spielorte gibt es in ganz Deutschland. Berlin kommt dabei eine besondere Bedeutung zu: Neben drei Gruppenspielen und je einem Achtel- und Viertelfinale ist das Olympiastadion auch Schauplatz des Endspiels. Und dass man in Berlin beim Fußball nicht nur zusieht, sondern feiert, weiß die Welt spätestens seit der Sommermärchen-WM 2006. Bei der UEFA Euro 2024 gibt es wieder ein Fan-Fest auf der Straße des 17. Juni, und das Brandenburger Tor wird zum größten Fußballtor der Welt.

Alle
Highlights
im *visitBerlin*-
Veranstaltungskalender
und weitere
Informationen auf
[visitBerlin.de/de/berlin-
2024-die-wichtigsten-
events](https://visitBerlin.de/de/berlin-2024-die-wichtigsten-events)

35 Jahre Mauerfall – Berlin schreibt Weltgeschichte

Der Fall der Berliner Mauer am 9. November 1989 war eines der bedeutendsten Ereignisse der jüngeren Geschichte. Mit ihm endete die Teilung Berlins – und der ganzen Welt – in Ost und West, und der jahrzehntelange Kalte Krieg konnte zu Ende gehen. Gleichzeitig war der Fall der Mauer auch Ausgangspunkt für die Wiedervereinigung ein knappes Jahr später. 2024 feiert Berlin den 35. Jahrestag des Mauerfalls. Geplant ist eine ganze Reihe von Veranstaltungen und Festakten mit hochrangigen internationalen Gästen, um das Jubiläum angemessen zu begehen.

Bedeutende Maler in Berliner Museen und Kunst- und Kulturevents 2024

Zu den kulturellen Höhepunkten des kommenden Jahres zählt die Ausstellung „Caspar David Friedrich – Unendliche Landschaften“ vom 19. April bis 4. August in der Alten Nationalgalerie. Eine weitere herausragende Ausstellung ist vom 17. Juli bis 3. November in der Gemäldegalerie zu sehen. Sie zeigt rund 70 Arbeiten des Niederländers Frans Hals (1582/83–1666), eines der größten Porträtmaler aller Zeiten. Im Februar wird die Stadt anlässlich der 74. Berlinale einmal mehr zum Mittelpunkt der Filmwelt (15. bis 24. Februar 2024). Beim Karneval der Kulturen (17. bis 20. Mai 2024) lässt sich Berlin mit all seinen kreativen Einflüssen aus der ganzen Welt erleben. Bei der Fête de la Musique am 21. Juni 2024 steht ganz Berlin im Zeichen der Musik.



Das Brandenburger Tor wird während der Fußball-Europameisterschaft zum größten Fußballtor der Welt

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
Anzeigen@raz-verlag.de



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

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

Gastro Business Club im Wellenwerk Berlin

Der zweite Gastro Business Club in diesem Jahr, fand am 20. November 2023 im Wellenwerk Berlin statt. Hier surft man auf Europas größter Indoorwelle. Einige Teilnehmer*innen waren mutig genug es auszuprobieren und wurden mit Freude und Erfolg belohnt.

Einleitende Worte sprachen Jörn Peter Brinkmann (Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie) und Christina Aue (stellv. Vorsitzende Fachgruppe Gastronomie), die gemeinsam durch den Nachmittag führten. Wir starteten mit einer kleinen Gesprächsrunde mit dem Inhaber des Wellenwerks Nikolas Irnich und Jörn Brinkmann. Sie sprachen über diese spezielle Location, deren Entstehungsgeschichte und über das innovative Gastronomiekonzept.

Weiter ging es mit dem ersten Gastvortrag von Jan Rogalla von Gastivo. Eine 360 Grad Bestellplattform die den Gastromomen den Bestellprozess erleichtern soll. Er führte uns durch den Bestellvorgang und beantwortete gern die Fragen der Teilnehmer*innen. Dabei stellte sich heraus, dass Gastivo im Berliner Gastgewerbe bereits zum Einsatz kommt. So konnte direkt in den Austausch und von vorhandenen Erfahrungen profitiert werden.



(v.l.n.r.) Nicolas Irnich, Christina Aue & Jörn Brinkmann





Oliver Reinsch von Connectoor



Jan Rogalla von gastivo

Oliver Reinsch, Gründer & Geschäftsführer von Connectoor, der digitalen Recruiting Lösung, sprach im Nachgang über sein Unternehmen und über die Vorteile bei der Nutzung. Auch hier gibt es bereits Gastronomen, die mit Connectoor arbeiten und die ihre Erfahrungen im direkten Gespräch teilen konnten. Besonders sei zu erwähnen, dass die ausgeschriebenen Stellen, zeitgleich und ohne weitere Kosten auf der DEHOGA Berlin-Website stehen und über eine Schnittstelle an die Bundesagentur für Arbeit übermittelt werden. Hier muss zuvor die Einrichtung der Schnittstelle beauftragt werden. Dabei stehen die Mitarbeiter*innen von Connectoor für Sie zur Verfügung.

Neben den Vorträgen und der sportlichen Einheit am Ende, wurde an diesem Nachmittag auch über das aktuelle Thema die „7% Mehrwertsteuer auf Speisen müssen bleiben“ gesprochen. Es wurde argumentiert, diskutiert und Ideenvorschläge für die nächsten Schritte besprochen. Schnell wurde klar, dass es nur gemeinsam geht.

Wir danken allen, die dabei waren und ganz besonders dem Team vom Wellenwerk, welches uns auch mit kleinen Köstlichkeiten versorgte.

Auch im nächsten Jahr werden wir mit mehreren Veranstaltungen den Gastro Business Club fortführen und hoffen auf zahlreiche Beteiligungen der Mitglieder.



Dem Klima zuliebe:

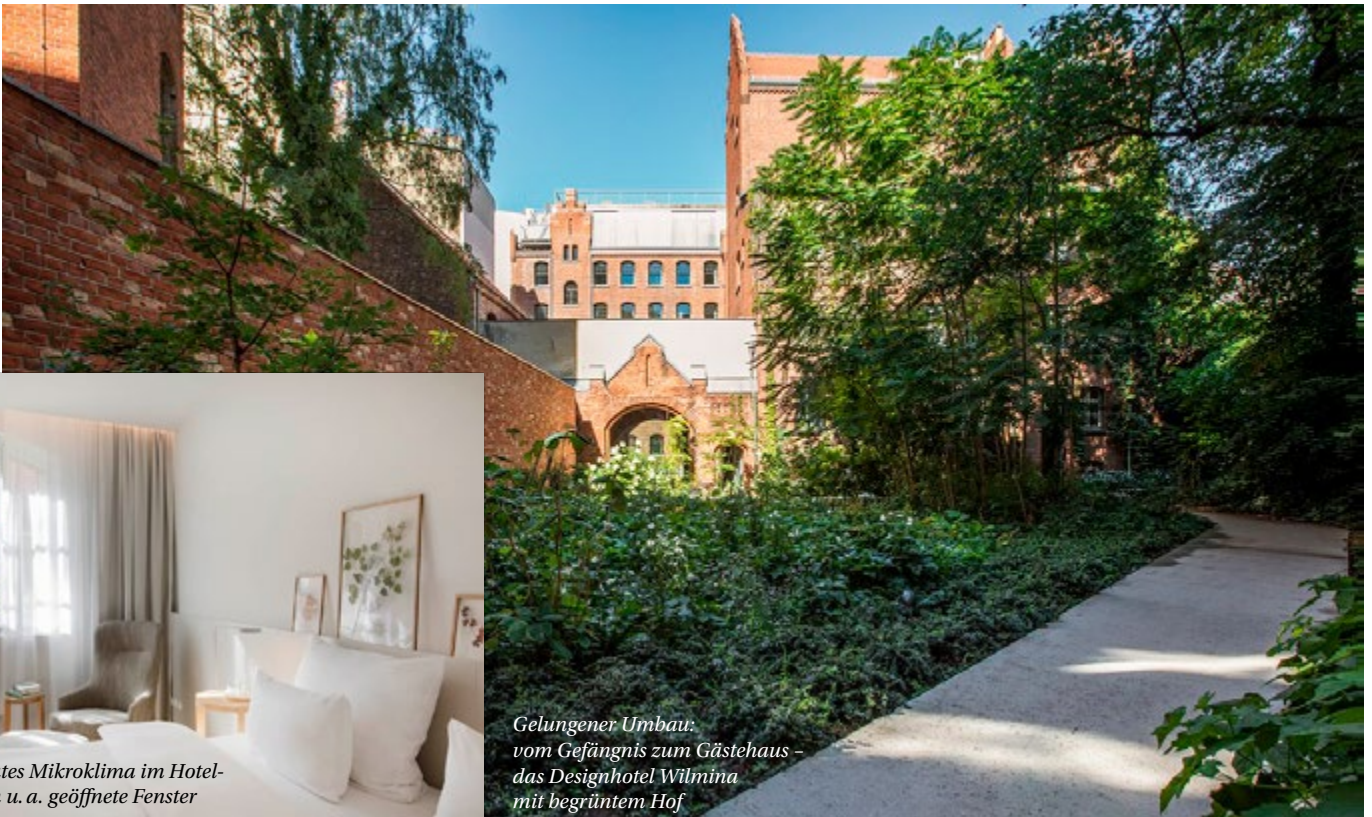
Sanierung hat Vorrang

Schneller Abriss und Neubau waren gestern. Die Gründe sind nachvollziehbar: Auf die Errichtung von Immobilien entfällt ein großer Teil der Treibhausgas-Emissionen. Allein für die Zementproduktion müssen geschätzt bis zu acht Prozent aufgewendet werden. Zusätzlich ist der massenhaft anfallende Bauschutt, der in Deutschland laut Statistischem Bundesamt mehr als die Hälfte des gesamten Abfallaufkommens ausmacht, energieintensiv zu entsorgen. Nach einer Studie im Auftrag des Zentralen Immobilien Ausschusses bieten dagegen Sanierung und Weiternutzung von Bestandsobjekten „unter Klimaschutzaspekten ein hohes Potenzial“, denn die graue Energie des Neubaus ist bereits aufgewendet. Selbst bei umfassender Sanierung – so die Expertenanalyse – sei der energetische Aufwand für die Baumaßnahmen nur noch ein Viertel bis ein Fünftel so hoch. Zeit zum Umdenken auch für den boomenden Beherbergungsmarkt. Knappe Flächen in den Innenstädten einerseits und leer stehende Gebäude andererseits bieten kreativen Architekten und findigen Hoteliers viele Ansatzpunkte für ressourcenschonendes Umbauen. Ein schöner Nebeneffekt: Die Rettung historischer Substanz. In der deutschen Hauptstadt gibt es zahlreiche gelungene Beispiele. So war das im Oktober 2006 eröffnete Rocco Forte Hotel de Rome, einst ehemaliges Finanzinstitut aus dem Jahr 1889,

in seiner Kombination aus denkmalgeschützter Architektur und zeitgenössischem Design damals noch ein Novum. 2009 avancierte ein Verwaltungsgebäude aus DDR-Zeiten zur Nobelterberge „Leonardo Royal“ der israelischen Fattal-Gruppe mit 347 Zimmern, Gastronomie und einem großen Außenbereich. Nach zehn Jahren kostspieliger Umbauzeit eröffnete unlängst das Haupttelegraphenamts aus dem Jahr 1916 als imposante Beherbergungs- und Eventlocation.

Denkmalschutz plus Nachhaltigkeit

Doch besonders originell für die Umwidmung eines bestehenden, lange leer stehenden Gebäudes ist die preisgekrönte Hotelimmobilie des Jahres 2022: das Wilmina Berlin. Vormalig Gericht und Frauengefängnis hat das Architektenpaar Grüntuch in einhundert Monaten Bauzeit das denkmalgeschützte Objekt mit Gartenareal in ein wohnliches, mit viel Liebe zum Detail ausgestattetes Designhotel inklusive Restaurant und Ausstellungsfläche für Kunst entwickelt. Das Konzept folgte der Strategie, im gesamten Komplex authentische Spuren der Vergangenheit zu erhalten und für die neue Nutzung zu erschließen. Aus den 44 Gefängniszellen entstanden so Gästezimmer diverser Art: von der kleinen Schlafkoje (11 qm) bis zur geräumigen Suite (75 qm), Fenstergitter eingeschlossen.



*Gelungener Umbau:
vom Gefängnis zum Gästehaus –
das Designhotel Wilmina
mit begrüntem Hof*

© Hotel Wilmina

Für ein gutes Mikroklima im Hotelzimmer sorgen u. a. geöffnete Fenster



Gleich wichtig war den Investoren der Nachhaltigkeitsfaktor. Wegen der erfolgreichen Umsetzung dieses Prinzips avancierte das Objekt zu einem Best Practice Beispiel. So wurde von der bestehenden Substanz so viel wie möglich genutzt und notwendige Abbruchstoffe wieder verwendet. Darüber hinaus kamen Materialien wie Massivholz und Metall zum Einsatz, während auf Verbundbaustoffe komplett verzichtet wurde. Das Ergebnis: mit minimalen Treibhausgas-Emissionen wurde ein historisches Gebäude zukunftstauglich zu machen.

Nachahmung empfohlen

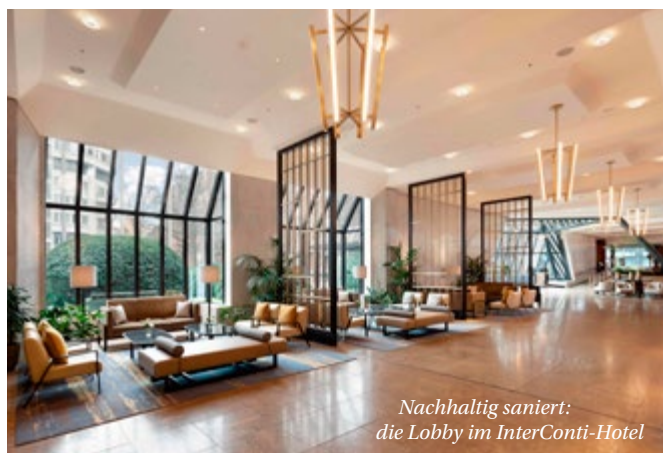
Voraussetzung für die Sanierung von Bestandsgebäuden unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit ist der Aufbau einer digitalen Infrastruktur für die exakte Erfassung des Verbrauchs von Strom, Wärme und Kälte. Danach wird die Immobilie anhand von Referenzwerten bewertet, Ziele für die Emissionsreduzierung definiert und konkrete Schritte für eine bessere Energiebilanz eingeleitet. Bei Machbarkeit raten die Fachleute beispielsweise zur Installation von Solaranlagen für die Eigenstromnutzung. Ebenfalls ein Muss: die Prüfung der Gebäudehülle auf Dichtheit, um Wärmeverluste zu vermeiden und im Sommer ggf. für Abkühlung zu sorgen. Große Effekte bringt unter Umständen ein simpler Fensteraustausch, dessen Kosten sogar förderfähig sind. Beim Betrieb der elektrischen Anlagen steht der Wechsel zu grüner Energie im Fokus. Überlegenswert zudem ist der Einbau von Wärmepumpen und Photovoltaik sowie der Einsatz von Strom und Fernwärme aus regenerativen Quellen. Inzwischen sind Hotelrenovierungen jedweder Art und Umfang explizit an Klima- und Umweltfreundlichkeit gebunden. So bei der aufwendigen Modernisierung des Hotel Intercontinental Berlin. Durch entsprechende Standards gelang es, den Strom- und Wasserverbrauch signifikant zu senken und die CO₂-Emissionen zu verringern. Für dieses Engagement erhielt das renommierte Haus den LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) Award in Gold. Das seit 1998 vergebene Zertifikat inspiriert die Bauindustrie, neue Technologien auf der Basis ökologischer Nachhaltigkeit zu entwickeln. Die Transparenz basiert auf einer klaren Punktevergabe und wird fortlaufend modernen Entwicklungen angepasst. „Dem Hotel InterContinental Berlin gelang es, in allen neun Kategorien des LEED Awards zu überzeugen – vom integrativen Designentwurf über die Materialnutzung bis zur hohen Aufenthaltsqualität in den Räumen“, freute sich General Manager Sebastian Germershausen.

Alle Verbräuche auf den Prüfstand

Der Möglichkeiten gibt es viele mehr. Für die Neugestaltung der 267 Zimmer im Courtyard by Marriott Berlin City Center kamen u.a. Bodenbeläge aus recyceltem Material, darunter ehemalige Fischernetze, zum Einsatz. Des Weiteren tragen in den Bädern Perlatoren zur Senkung des Wasserbrauchs bei.

Auch in Sachen Beleuchtung, auf die in Gewerbeimmobilien immerhin 13 Prozent des Energieverbrauchs entfallen, lassen sich Einspareffekte erzielen. Eine kostengünstige Energie- und Emissionseinsparung kann bereits durch den Einsatz moderner Leuchtmittel wie LED erreicht werden, die um ein Vielfaches effizienter sind und eine lange Lebensdauer haben. Die Raumlufttechnik gehört ebenfalls ins Visier, ggf. sind alte Anlagen durch moderne und energieeffiziente Varianten zu ersetzen. Eine weitere ökologisch sinnvolle Methode ist der Low-Tech-Ansatz in diesem Bereich. So sorgen natürliche Belüftungen und begrünte Dächer für eine thermisch wirkende Bausubstanz, die den ständigen Betrieb von Klimaanlagen unnötig macht. Auch diesbezüglich punktete das Hotel Wilmina, u.a. durch entsiegelte und renaturierte Innenhofflächen. Der Gebäudekomplex ist insgesamt zu mehr als einem Drittel begrünt, was Kohlendioxid bindet und ein gutes Mikroklima schafft. Dank der bepflanzten Areale können nachts die Fenster zum Lüften geöffnet werden. Dieses umfassende Engagement der Eigentümer wurde zusätzlich mit dem Nachhaltigkeitspreis 2023 der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen belohnt. Die positiven Beispiele machen Schule. Auch im künftigen Hotel Sly im Szenebezirk Friedrichshain stehen Sanierung und Nutzung vorhandener Bausubstanz im Fokus. Die 150 Zimmer und Suiten des US-amerikanischen Luxuslabels Preferred Hotels & Resorts verteilen sich auf vier vorhandene und miteinander verbundene Komplexe, einst typisch für die Kiezbebauung des Viertels. Highlight wird ein 220 Quadratmeter großes Gewächshaus im Innenhof sowie ein Fitnessstudio mit Sauna auf dem Hoteldach sein. Fazit: Klimafreundliches Bauen schließt die Nutzung vorhandener Bausubstanz zwingend ein. Bei der Einsparung von Treibhausgas-Emissionen gibt es eine Vielzahl von Ansatzpunkten. Objektbezogen ist im Vorfeld die Wirtschaftlichkeit der Maßnahmen zu prüfen und die Frage zu klären, ob der Ressourceneinsatz in einem angemessenen Verhältnis zum Ertrag steht. Sachdienliche Hilfestellung dabei gibt die Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen, die in ihrem Portfolio mehr als 2.000 Architekturbüros, Baufirmen und weitere Dienstleister hat. Über die Bundesförderung für effiziente Gebäude ist des Weiteren finanzielle Unterstützung möglich.

von Marion Schlag



Nachhaltig saniert:
die Lobby im InterConti-Hotel

So weiblich wie noch nie:

Ausgezeichnet Essen und Trinken bei den Berliner Meisterköchen 2023

Sie sind das Aushängeschild für die gastronomische Vielfalt und das kulinarische Berlin – und im Jahr 2023 so weiblich wie noch nie: die „Berliner Meisterköche“.

In insgesamt sieben Kategorien wurden die Preisträgerinnen und Preisträger ausgezeichnet. Die Titel „Berliner Meisterköchin und Berliner Meisterkoch 2023“ gingen an das Team des Restaurants „Coda“, Julia A. Leitner und René Frank. Der Titel „Aufsteigerinnen des Jahres 2023“ wurde ebenfalls an ein Team vergeben: Rosa Beutelspacher und Sarah Hallmann vom Restaurant „Hallmann & Klee“. „Berliner Gastgeber“ ist Falco Mühlichen, Restaurantleiter und Gastgeber aus dem Restaurant „Rutz“.





Kneipenkultur in Gefahr

Innovative Ansätze zur Rettung der sozialen Treffpunkte

Die Kneipenkultur steht vor großen Herausforderungen und Gefahren. Um diese einzigartigen Orte zu retten, werden innovative Konzepte benötigt.



*René Kaplick, Kapitän
des Beratungsunternehmens
Gastro Piraten*

© Gastro Piraten

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

 www.gastro-piraten.de

Das „Berliner Szenerestaurant 2023“ ist das Restaurant „Sathutu“. Zum „Berliner Kiezmeister 2023“ wurde die „Damaskus Konditorei“ in Neukölln gekürt. Der Titel „Berliner Barkultur“ ging an die Victoria Bar, und „Gastronomischer Innovator“ wurde die Initiative #proudtokellner.

Eine genussreiche Fahrt versprach die Preisverleihung in der außergewöhnlichen Location der Charlottenburger Kantgaragen. Das mehrgeschossige Garagengebäude, das heute unter Denkmalschutz steht, wurde 1929 bis 1930 im Stil der neuen Sachlichkeit erbaut. Die zwölfköpfige Fachjury ehrte bei der Gala so viele Frauen wie noch nie zuvor in der Geschichte der Berliner Meisterköche. Die 280 geladenen Gäste wurden beim „Space to Taste“-Diner von den Preisträger-Restaurants aus dem vergangenen Jahr bekokocht.

Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die besten Köche der Hauptstadt aus. Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche profiliert Berlin Partner die gehobene Restaurantkultur und die Vielfalt der Gastronomieszene der Hauptstadt als wichtigen Wirtschaftsfaktor und Aushängeschild der Stadt.

Die unabhängige Jury aus Berlins führenden Food-Journalisten und -Kennern bewertet neben der Qualität der Kochkunst die Originalität der Kreationen, die Präsentation der Speisen, den Service und das Ambiente.

Community-basierte Lösungsansätze, bei denen die Kneipen von den Menschen vor Ort unterstützt werden, können einen wichtigen Beitrag leisten. Aber auch digitale Tools und Technologien erschließen Möglichkeiten, die Attraktivität von Kneipen zu steigern und neue Gäste anzulocken. Warum nicht Social-Media-Kanälen zur Promotion der Kneipe nutzen? Oder Apps entwickeln, die über die Angebote der Kneipe informieren und vielleicht sogar Reservierungen vornehmen. Nachhaltigkeit spielt ebenfalls eine nicht zu unterschätzende Rolle, um sich neue Zielgruppen zu erschließen. Zudem bieten Geschäftsmodelle wie Pop-Up-Bars oder kulinarische Events spannende Möglichkeiten, um traditionelle Kneipen wiederzubeleben. Die Zusammenarbeit mit lokalen Brauereien und anderen Unternehmen kann das Angebot in den Kneipen abwechslungsreicher gestalten und Impulse setzen. Um die gastronomische Branche zu unterstützen, gibt es auch Förderprogramme und politische Unterstützung, die in Anspruch genommen werden können. Doch letztendlich sind es die engagierten Bürgerinnen und Bürger, die die Kneipenkultur retten können. Durch ehrenamtliche Arbeit und Mithilfe vor Ort können sie einen wichtigen Beitrag leisten. Gemeinsam können wir unsere geliebten Treffpunkte retten und die Zukunft der deutschen Gaststätten vielversprechend gestalten! Interessiert?

Wer mehr wissen will, findet das in unserem Blog auf: gastro-piraten.de oder online in der Akademie gastro-piraten.pro



Es geht heiß her in der Küche an der Bergmannstraße. Die Köche im asiatischen Restaurant von Van Pham sind ohne Unterlass mit der Zubereitung der anspruchsvollen Speisen beschäftigt.

Feuer und Flamme

für die Ausbildung

Das rege Treiben im Gastraum spiegelt das hohe Pensum der Köche wider. Dennoch nehmen sich die Ausbilderin Anh Thu Vu und Herr Van Pham die Zeit eine notwendige Kooperation mit der Verbundberatung Berlin für Ihren Auszubildenden zu planen.

Im Frühjahr 2024 wird der Auszubildende Son Hai Dong für sechs Wochen in die geschmacklich weit entfernte Kulinarik der deutschen Küche eingeweiht. Das Restaurant „Ständige Vertretung“ – allen Berlinern wohlbekannt, als Treffpunkt für Politik und Kultur – bietet ihm diese Möglichkeit. Am Hot Spot für Touristen gehen durchschnittlich 1.500 Essen über den Tresen. An Praxis wird es somit nicht mangeln. Vor Ort ist Christin Kaminska verantwortlich für die Mitarbeiter und Auszubilden-

den. Sie hat sich erstmalig bereit erklärt als Verbundpartnerin zu fungieren. In der Beantragung von Fördermitteln des Landes Berlin hat sie bereits Erfahrungen gesammelt. Im vergangenen Jahr stellte Sie zwei Köchinnen ein, für die sie die Förderung für frauentypische Ausbildungen beantragte. Für einen weiteren Auszubildenden konnte sie die Förderung für Benachteiligte abrufen. Sie hat zugestimmt, die 2024 frisch sanierte Küche der Ständigen Vertretung für die Verbundausbildung zur Verfügung zu stellen. Die Köche werden Son Hai Dong in der Zubereitung von Kartoffelgerichten und europäischen Saucen unterrichten. „Wir sind gespannt darauf, welche Entwicklungen sich aus der Kombination dieser beiden Welten ergeben werden“, meint Kaminska.


Obwohl sein Ausbildungsbetrieb die asiatische Küche dem europäischen Gaumen angepasst hat, stehen diese Inhalte verständlicherweise nicht auf dem Plan seiner zweijährigen Ausbildung zur Fachkraft Küche. Sofern der Verbund erfolgreich verläuft, werden auch die folgenden Auszubildenden in den Austausch gehen. Es haben sich schon oft etablierte Kooperationen aus den Projekten der Verbundberatung Berlin entwickelt. Diese ist finanziert aus den Mitteln der Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung (SenASGIVA), Abteilung Arbeit und berufliche Bildung.



© Christian Kielmann, Verbundberatung

Auszubildender Son Hai Dong und der Küchenchef.

 www.verbundberatung-berlin.de

 www.marktplatz-verbundausbildung.de



KÜCHE, KIEZ UND SZENE: DAS SIND DIE PREISTRÄGER 2023



**JULIA A. LEITNER &
RENÉ FRANK**
CODA
Berliner Meisterköchin 2023
und Berliner Meisterkoch 2023



**ROSA BEUTELSPACHER &
SARAH HALLMANN**
HALLMANN & KLEE
Aufsteigerinnen des Jahres 2023



FALCO MÜHLICHEN
RUTZ
Berliner Gastgeber 2023



SATHUTU

Berliner Szenerestaurant 2023



DAMASKUS KONDITOREI

Berliner Kiezmeister 2023



VICTORIA BAR

Berliner Barkultur 2023



#PROUDTOKELLNER

Gastronomischer Innovator 2023

Fünf Sterne

für ausgezeichnete Zahlungsmöglichkeiten



Neue Bezahlrends und Bonusprogramme lassen Ihre Gäste beim Bezahlen kreativ werden. Zumindest ein Bezahlterminal ist heute Standard in Gastronomie & Hotellerie. Grundsätzlich gilt, dass ein Bezahlterminal alle gängigen Zahlverfahren mit der girocard oder Kreditkarte verarbeiten kann.

Bitte beachten Sie, dass für Kreditkarten-Zahlungen ein eigener Vertrag notwendig ist. Dieser kann bei jedem Zahlungsdienstleister abgeschlossen werden, und da man in seine Gäste nicht reinschauen kann, welches das bevorzugte Zahlungsmittel ist, bietet sich ein breiter Zahlungsmix an. Für den perfekten letzten Eindruck.

So bunt und vielseitig, wie Berlin und seine Gastonomen sind, ist auch die Welt des Bezahlers geworden. Ein Trend folgt dem nächsten. Aber das oberste Ziel ist es immer, den Gast nicht nur zufrieden, sondern begeistert nach Hause gehen zu lassen. Da muss einfach alles stimmen. Dazu zählt auch eine einfache, schnelle und komfortable Möglichkeit, die Rechnung zu begleichen. Denn das ist meistens der letzte Eindruck, den der Gast vom Restaurantbesuch mit nach Hause nimmt.

girocard plus Kreditkarte – die Erfolgsformel für Allround-Payment

„Cash Only“ – nur Barzahlung möglich, das war gestern. Warum sollte vor allem in der Gastronomie die Möglichkeit bestehen mit der Karte, mit dem Handy oder gar Uhr zu bezahlen? Ganz einfach, das ist der Wunsch vieler Gäste und bringt unterschiedlichste Vorteile mit sich. Fakt ist: 54% aller bargeldlosen Transaktionen im Euro-Raum waren im zweiten Halbjahr 2022 Kartenzahlungen (Quelle: Europäischen Zentralbank, Zahlungsverkehrsstatistik 2022), Tendenz steigend.

Rund um die girocard herrscht seit Monaten große Unsicherheit. Wird sie abgeschafft? Kann man nur noch mit der Kreditkarte bezahlen? Die girocard spielt innerhalb der deutschen Bezahlwelt und insbesondere bei den Verbrauchern, also Ihren Gästen, eine zentrale Rolle. Die Banken und Sparkassen in Deutschland stehen mit überwältigender Mehrheit hinter der girocard.

Gleichzeitig wird die Kreditkarte in Deutschland als Zahlungsmittel immer beliebter. Einige Banken geben schon heute standardmäßig keine girocard mehr aus.



Die neue Philips Professional Soundbar

für ein besonderes Audioerlebnis

Die neue Philips Professional Soundbar bringt in Kombination mit den Philips MediaSuite TVs – für die sie speziell entwickelt wurde – leistungsstarke Audioerlebnisse in Hotelzimmer und liefert Ihren Gästen besonderes Entertainment.

Konfigurieren lässt sich die Soundbar über das Setup-Menü des Philips MediaSuite TVs. Alle zugehörigen Einstellungen können kopiert und per Fernzugriff durch Klonen über CMND auf die gesamte TV-Flotte übertragen werden.

Die Soundbar kann freistehend oder an der Wand montiert werden. Sie lässt sich zudem mit der Standard-Fernbedienung der Philips TVs steuern, sodass nicht mehr mehrere Controller erforderlich sind.

Alternativ kann die Philips Soundbar auch als High-End-Lautsprechersystem für Gäste eingesetzt werden, die ihre bevorzugte Musik, Podcasts und Radiosender über Apps und Konten auf ihren eigenen Geräten abspielen möchten. Dies kann entweder über Bluetooth oder über die in der Philips MediaSuite integrierte Chromecast-Technologie erfolgen. Alle Kundendaten, einschließlich der Bluetooth-Kopplungsinformationen von persönlichen Geräten, werden beim Auschecken aus dem Hotel sofort gelöscht.

Die Zwei-in-Eins-Soundbar HAL5023 verfügt über einen integrierten Subwoofer und bietet ein professionelles 2.1-Kanal-Setup.



www.pps.com/de-de/displaylosungen/professional-tvs/mediasuite/soundbar

Wenig Platz, hohe Leistung, lange Lebensdauer

Die neue Topf- und Utensilienspülmaschine von MEIKO

Mit einer Stellfläche von weniger als einem Quadratmeter ist die neue MEIKO M-iClean PF-S deutlich kleiner als bisherige Modelle und damit ideal für Arbeitsbereiche, in denen jeder Zentimeter zählt. Die große Waschkammer bietet gleichzeitig ausreichend Platz für sperriges Spülgut wie Bäckerkisten, Bleche und Küchenutensilien. Neben zuverlässigen Spülergebnissen bei hartnäckigen Verschmutzungen stand auch eine robuste Bauweise im Vordergrund der Maschinenentwicklung.



Hinzu kommen die Faktoren Ergonomie und Arbeitserleichterung: So lässt sich zum Beispiel die Frontklappe der M-iClean PF-S nach unten klappen. Dieses Detail ermöglicht eine effiziente und ergonomische Reinigung des Maschineninnenraums und erleichtert die Wartung für eine langfristig zuverlässige Leistung. Mit der Wärmerückgewinnung AirConcept verbleibt der entstehende heiße Wrasen in der Maschine und dient als Energielieferant. Das verbessert das Raumklima, schont das Mobiliar, senkt die Energiekosten und steigert die Arbeitszufriedenheit. Die MEIKO M-iClean PF-S kann zudem um einen bereits integrierten Niederhalter erweitert werden. Bei leichtem Spülgut wird er einfach heruntergeklappt und alles bleibt an Ort und Stelle.

Als Lösungsanbieter für Technologien rund um den Reinigungsprozess von Geschirr sowie zur Speiseresteverwertung und langjähriger DEHOGA-Partner kennt MEIKO die Bedürfnisse am Markt. So auch bei der MEIKO M-iClean PF-S! In die Neuentwicklung der Maschine flossen viele Kundenstimmen mit ein, damit das Ergebnis den Anforderungen verschiedener Branchen gerecht wird, von der Backstube über den Lebensmittel Einzelhandel (LEH) bis hin zum Gastgewerbe.



*Ein Alleskönner, der in
so ziemlich jede Nische passt:
die neue MEIKO M-iClean PF-S*

Ab sofort beantwortet Fabian Kleinert Fragen zur neuen MEIKO M-iClean PF-S. Er ist seit Oktober 2023 für das Gebiet Berlin/Brandenburg für die MEIKO Deutschland GmbH im Vertriebsaußendienst (HoReCa, Food, Marine) zuständig.

Noch bis zum Ende des Jahres bietet die MEIKO Deutschland GmbH ein **Gewinnspiel** rund um die MEIKO M-iClean PF-S an. Mitmachen lohnt sich! **Der erste Preis: Eine Reise nach Paris!** Einfach auf der Website unter www.meiko.de/de/gewinnspiel-m-iclean-pf-s vorbeischaun.

*Neuer Fachberater
für Berlin/Brandenburg:
Fabian Kleinert*



20 JAHRE

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

prime
time
theater

DAS BERLINER
KULT-THEATER

FÜR
8-80+
freigegeben

bis 13.01.24



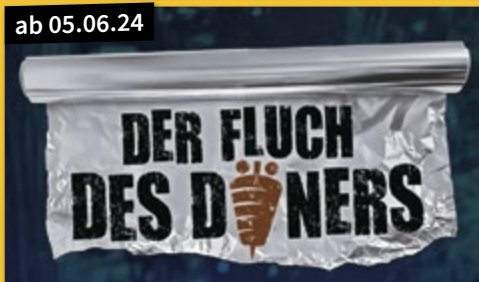
Teil 1 ab 19.01.24



ab 13.03.24



ab 05.06.24



ab 03.07.24



ab 19.07.24



ab 11.09.24



ab 18.10.24



ab 04.12.24



primetimetheater

Infos & Tickets unter primetimetheater.de

gefördert durch



20-jähriges Mitgliedsjubiläum feiert das Hotel Rotdorn



Die Damen Freya und Beate Hornung haben die Urkunde gerne entgegengenommen.

30-jähriges Mitgliedsjubiläum feiert Villa Kastania



Sylvia Möller hat die Urkunde mit Freude entgegengenommen.

Jubiläen im Verband



15-jähriges Mitgliedsjubiläum feiert Pace Paparazzi Catering

Jörn Brinkmann hat die Urkunde an Lars Tretzack übergeben.

10-jähriges Mitgliedsjubiläum



feiert Restauration 1840. Jeannette Sonderhoff (r.) hat die Urkunde an Dominique Grabbe und Petra Hänsel übergeben.

10-Jähriges feiert auch das Restaurant Galja am Schloß

Thomas Lengfelder (l.) übergab die Urkunde an Dejan Veljanoski.



Friesenkroner gewinnt Seafood Star

Geschmack punktet: Seafood Star 2023 in der Kategorie Matjes Marinaden ist Friesenkroner Pur Heeringfilet Cassis Rote Bete. Das erfolgreiche Fischprodukt wurde von Brancheninsidern auf Platz 1 gewählt. Der Branchenpreis Seafood Star wird in insgesamt 12 Kategorien an die besten Fischkonzepte in Handel und Gastronomie verliehen. Anlass für die Verleihung war der Fischwirtschaftsgipfel 2023 in Hamburg. Geladen waren rund 250 Teilnehmer*innen aus der Branche, die sich neben Vorträgen und Podiumsdiskussionen auch kulinarisch überzeugen ließen.



Friesenkroner auf dem Fischwirtschaftsgipfel: Markus Kraft, Friesenkroner Key Accounter GV und Friesenkroner Vertriebsleiterin GV Sylvia Ludwig freuen sich über die Auszeichnung.

Neuer Vertriebsvorstand bei der igefa

Mit Nils Lueken gewinnt die IGEFA SE & Co. KG ein neues, international erfahrenes Vorstandsmitglied für die Vertriebssteuerung im In- und Ausland. Die bisherige Unterteilung der Kundensegmente in die Bereiche national und regional wird unter der Verantwortung des 51-jährigen Diplom-Kaufmanns zusammengeführt. Auf diese Weise wird eine ganzheitliche strategische und operative Marktausrichtung gewährleistet. Der bisherige Verantwortliche für den nationalen Vertrieb, Christian



© Nikolaus

© Nils Lueken

NEWS

Twietmeyer, wird der igefa erhalten bleiben und als stellvertretender Vorstand die Vertriebsleitung Deutschland innehaben, während Jan Stübinger, bisher für den regionalen Vertrieb zuständig, das Unternehmen zum Jahresende verlassen und sich beruflich anderweitig orientieren wird.

www.igefa.de

Silvester im Weinlobbyist

Das nächste Jahr steht vor der Tür und Silvester ist in wenigen Wochen. Der Weinlobbyist in der Kolonnenstraße bietet von 20 bis 23 Uhr ein 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung an. Als Besonderheit öffnet ab 22 Uhr der Silvestermarkt im Innenhof. Menü mit Weinbegleitung, Selters & Aperitif für 179 Euro pro Person. Für junge Menschen bis 14 Jahren: das Menü, inkl. Wasser und Saft 129 Euro.

www.app.resmio.com/t/4pb

Grenzenloser Genuss im neuen Sicilia in Berlin-Charlottenburg

Schon vor der Eröffnung sorgte das neue Restaurant Sicilia mit italienischem Flair für Staunen. In der Knesebeckstraße, unweit des Ku'damms, wachsen plötzlich Zitronenbäume, die im Lokal den Ton angeben. Die moderne Küche feiert mit feiner Kulinarik und leidenschaftlicher Kochkunst



© Dalim Yeral

la dolce vita allerdings auf moderne Art. Klassische italienische Küche ist nur die Grundlage, auf der Küchenchef Raad Rashdan mit seinem Team seiner Kreativität freien Lauf lässt. Es geht um opulente Genussmomente und unvergessliche Erinnerungen, die hier auf den Tellern aufleben.

www.restaurant-sicilia.de

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

BUNTE VIELFALT!

STAR

Art. 1753*
Mini-Muffin Box, 3-fach sortiert.
fertig gebacken

STAR

Art. 2622*
SG-Mini-Donut-Box ungefüllt, 4-fach sortiert
fertig gebacken

STAR

Art. 1160*
FF-PartyBurger Mischkiste, 4-fach sortiert
fertig gebacken

STAR

Art. 224*
SG-Mini-Spritzring-Mischkarton, 3-fach sortiert
fertig gebacken

Jetzt schnell und einfach per App bestellen!

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

EDNA.de

E-Mail info@edna.de

☎ 0800 722 722 4

☎ 01522 179 55 81

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
86441 Zusmarshausen

❄ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken.

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

☆☆☆ *Komfort Superior Garni*
Grimm's Hotel

☆☆☆ *Komfort Garni*
Europäische Akademie Berlin e.V.
Hotel Vita Berlin
martas Hotel Allegra Berlin



Der Verband
begrüßt herzlich seine
neuen Mitglieder

- Bar moechtegern
- Belle Alliance
- Der blaue Fuchs
- Downtown Apartments Mitte
- Fränky
- Goldener Stern
- Lonely Hearts Café
- MIQ-Kita
- Restaurant Ännchen von Tharau
- THE BROOKLYN
- Zur Tulpe

► Betriebsjubiläen im Januar 2024

25hours Hotel Bikini Berlin 10 Jahre ■ ALFA Hotel 5 Jahre ■ Alte Dorfau
35 Jahre ■ Alte Kantine in der KulturBrauerei 25 Jahre ■ AXICA 25 Jahre
■ Bayer Gastronomie 15 Jahre ■ Berlin Marriott Hotel 20 Jahre ■ Celtic
Cottage Irish Pub 25 Jahre ■ Das LEMKE 25 Jahre ■ enjoy Hotel am Studio
20 Jahre ■ GANYMED Brasserie 15 Jahre ■ HappyGoLuckyHotel 10 Jahre
■ Hotel 38 15 Jahre ■ Hotel Catalonia Berlin Mitte 10 Jahre ■ Hotel Graf
Pückler 20 Jahre ■ Hotel Q! and The Fox Bar 10 Jahre ■ Hotel Villa Kastania
40 Jahre ■ Livinghotel Berlin Mitte 25 Jahre ■ NH Berlin Alexanderplatz
25 Jahre ■ NOVA 25 Jahre ■ Poké Pelelina 5 Jahre ■ Restaurant Horváth
10 Jahre ■ Restaurant Le Garage 5 Jahre ■ Restaurant Weyers 5 Jahre
■ Stampedo Steakhaus 20 Jahre ■ Strandbad Grünau 5 Jahre ■ The
Ritz-Carlton, Berlin 20 Jahre ■ Witty's 40 Jahre ■ Zum Dorfkrug 55 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Januar 2024

25hours Hotel Bikini Berlin 10 Jahre ■ Amstel House Hostel Berlin 10 Jahre
■ Bayer Gastronomie 15 Jahre ■ Berlin Marriott Hotel 20 Jahre ■ Boule-
vard Friedrichstraße 5 Jahre ■ Cafe Keese 25 Jahre ■ Cafeteria Joseph's
5 Jahre ■ Columbia City Hotel 10 Jahre ■ Crowne Plaza Berlin City Centre
45 Jahre ■ Enoteca Il Calice 5 Jahre ■ ERGO GOURMET GmbH 5 Jahre ■
Goldies 5 Jahre ■ Grand Hostel Berlin Urban 5 Jahre ■ Haus Sanssouci
10 Jahre ■ Hotel Catalonia Berlin Mitte 10 Jahre ■ Hotel Q! and The Fox Bar
10 Jahre ■ Imbiss Zur Bratpfanne 35 Jahre ■ KaffeeBar 5 Jahre ■ Kaffeehaus
Zeltinger 15 Jahre ■ Le Bon 5 Jahre ■ Lindner Hotel am Ku'damm 20 Jahre
■ Mövenpick Hotel Berlin 20 Jahre ■ Peter Dannenberg 50 Jahre ■ Res-
taurant Meteora 5 Jahre ■ Ristorante Latino 55 Jahre ■ Stampedo Steak-
haus 20 Jahre ■ Tanzschule Traumtänzer Kurfürstendamm 20 Jahre ■ The
Mandala Suites 5 Jahre ■ The Ritz-Carlton, Berlin 20 Jahre ■ Vienna House
Andel's Berlin 15 Jahre ■ Weinlust GmbH 5 Jahre ■ Zum Dorfkrug 55 Jahre

Ristorante Rosati in Charlottenburg:

Genießen mit Opernblick

Wer sich für die Stars der Deutschen Oper in der Bismarckstraße interessiert, kann dicke Bücher lesen – oder ins Rosati gehen.



Neu
im
DEHOGA
Berlin

Dort hängen wie in einer Galerie die Fotos der Künstler, die meisten mit einer persönlichen Widmung für das italienische Restaurant vis-à-vis der Oper. 1979 eröffnete das Ristorante Rosati und seitdem ist es für die Sänger*innen, Musiker*innen und Mitarbeiter*innen der Deutschen Oper genauso Stammrestaurant wie für das Publikum aus aller Welt, das vor oder nach der Vorstellung ins Rosati einkehrt.

„Wir haben viele Gäste, die ein- oder mehrmals jährlich von weit her kommen, um in die Oper zu gehen. Den Abend bei uns zu beginnen oder zu beenden, gehört für sie zum Programm. Aber natürlich lieben auch viele Berline-

rinnen und Berliner unsere italienische Küche und die locker-gemütliche Atmosphäre“, berichtet Jusuf Emini, der das Restaurant seit fünf Jahren erfolgreich führt. Dabei setzt er bewusst auf die jahrzehntlang bewährte Tradition des italienischen Restaurants, das die klassische Landesküche in gehobener und verlässlich-guter Qualität offeriert. „Die Gäste schätzen unsere Beständigkeit, Experimente erwartet hier niemand. Wir kochen, was uns selbst schmeckt“, so der Gastronom. Serviert werden ausschließlich italienische Weine.

Jusuf Emini öffnet sein Restaurant bereits zum Mittagsgeschäft, auch wenn der große Gästeansturm erst gegen Abend einsetzt. Wenn Not am Mann ist, hilft er auch schon mal selbst in der Küche. „Wenn man arbeitet, lohnt sich das immer“, meint er mit einem Lächeln. Der examinierte Krankenpfleger floh in den 1990er Jahren vor dem Krieg auf dem Balkan nach Berlin. Doch schon bald reichte das im Gesundheitsbereich verdiente Geld nicht für den Lebensunterhalt, und er suchte nach Alternativen. „Das war mein Beginn in der Gastronomie. Inzwischen weiß ich, dass es für mich keinen besseren Beruf gibt.“ Rund 70 Plätze hat das Ristorante Rosati, 12 Tische in der Außengastronomie.


„Die Gäste schätzen unsere Beständigkeit; Experimente erwartet hier niemand. Wir kochen, was uns selbst schmeckt“



Seit Kurzem ist Jusuf Emini Mitglied im DEHOGA Berlin. „Das Formular hatte ich schon lange auf meinem Tisch, aber dann habe ich das immer wieder zur Seite geschoben. Zum Glück meldete sich die sympathische Dame vom DEHOGA bei mir und hat mir noch mal ausführlich die Vorteile des Verbands erläutert. Die reichen von der kostenlosen Rechtsberatung bis zu Partner-Firmen, die besondere Konditionen bieten. Nun bin ich froh, dass ich Mitglied geworden bin.“

von Brigitte Menge

Ristorante Rosati
Bismarckstraße 88
10627 Berlin

 www.rosati-berlin.de

Oh, du fröhliche!?

Arbeitsrechtliche Problemstellungen rund um Weihnachten:

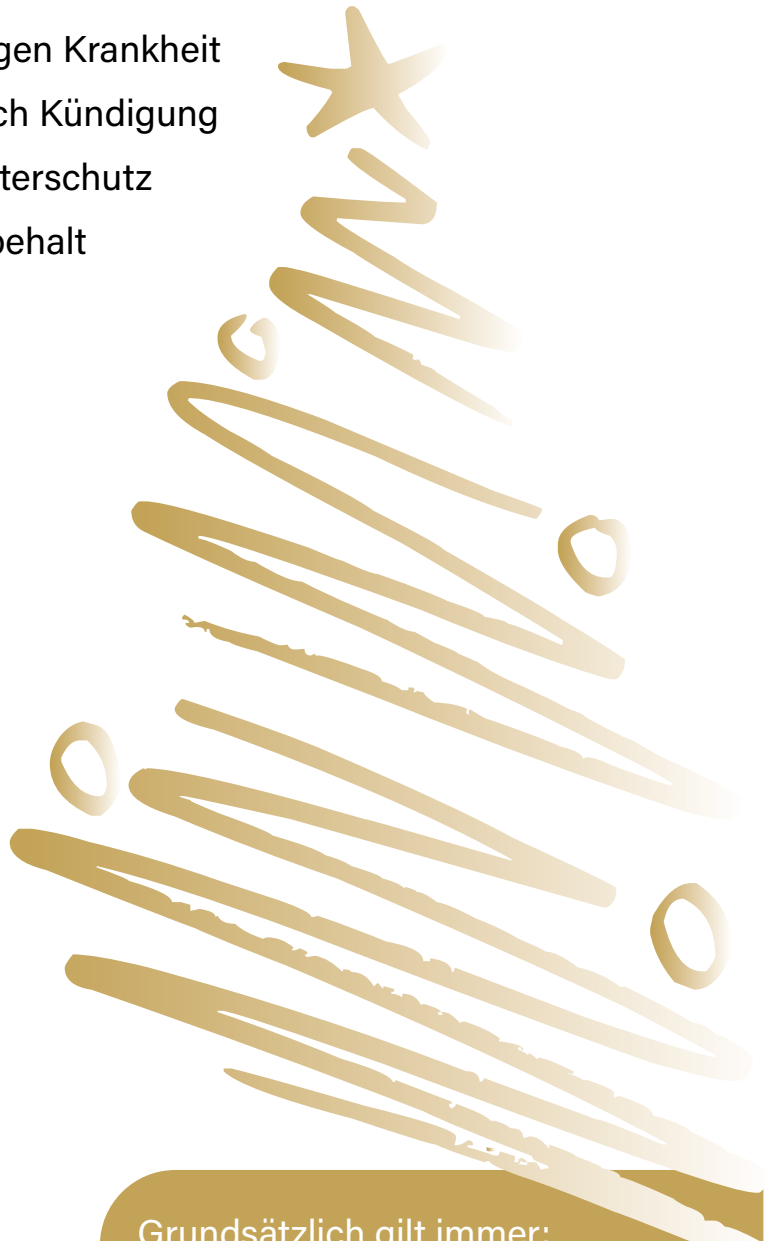
- Kürzung von Weihnachtsgeld wegen Krankheit
- Rückzahlung Weihnachtsgeld nach Kündigung
- Ansprüche bei Elternzeit und Mutterschutz
- Freiwilligkeits- und Widerrufsvorbehalt

Arbeitgeber dürfen das Weihnachtsgeld aufgrund von Krankheit kürzen. Dies darf allerdings nur begrenzt geschehen: Die sogenannten Sondervergütungen können grundsätzlich um bis zu maximal 25 Prozent des vereinbarten Arbeitsentgelts, das im Jahresdurchschnitt auf einen Arbeitstag entfällt, verringert werden. Das gilt allerdings nur in dem Fall, wenn Kürzungen für krankheitsbedingte Arbeitsunfähigkeit vertraglich geregelt sind.

Wer gekündigt hat, darf sein Weihnachtsgeld in der Regel behalten. Ausnahme: Eine Rückzahlung kommt nur in Frage, wenn vorher eine wirksame Klausel vereinbart wurde.

Eine solche Vereinbarung ist aber nur möglich, wenn mit dem Weihnachtsgeld ausschließlich die Betriebstreue statt der geleisteten Arbeit belohnt wird. Und auch dann nur, wenn Arbeitnehmer nicht zu lange an das Arbeitsverhältnis gebunden werden. Als zulässig werden Bindungsfristen erachtet, die bis maximal 30. Juni des Folgejahres vereinbart sind.

Ist der Anspruch auf Weihnachtsgeld im Vertrag festgelegt, dann muss es während **Mutterschutz und Beschäftigungsverbot** auch voll ausgezahlt werden. Bei Elternzeit ist die Sache ein wenig anders: Hier wird wieder nach Betriebstreue oder Arbeitsentgelt unterschieden. Soll ausschließlich erstere belohnt werden, erhält der Beschäftigte die Zahlung in vollem Umfang. Wird die geleistete Arbeit honoriert, so kann der Arbeitgeber die Zahlung kürzen, allerdings nur, wie so oft, wenn dies im Arbeitsvertrag so rechtswirksam vereinbart worden ist.



© freepik.com

Grundsätzlich gilt immer:

Wenn Sie planen, Ihren Mitarbeitern Weihnachtsgeld oder andere Sondervergütungen zu zahlen, sollten Sie genau auf die rechtliche Gestaltung achten. Sinnvollerweise ist die Auszahlung mit einem Freiwilligkeits- oder einem Widerrufsvorbehalt zu verbinden. Ohne einen solchen ausdrücklichen Vorbehalt besteht die Gefahr, dass Sie zu entsprechenden Zahlungen auch in der Zukunft verpflichtet sind.

Dieser Moment
verdient ein Jubi.



JETZT
ALKOHOLFREI
GENIESSEN!