

# hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



**Ich stelle  
mich zur  
Wahl**



# Wen oder wat freue ick? Mir! Uff:

prime  
time  
theater

ab 18. Februar 2022

## Schölller MACHT RÖBER

Das Wedding-Pankow-  
Freundschaftsmusical

bis 26. März 2022

Kevin's  
Kampf  
um die

# Liebe



GUTES WEDDING  
SCHLECHTES WEDDING

Folge 130

ab 15. April 2022

# Der Gefangene von Instagram



GUTES WEDDING  
SCHLECHTES WEDDING

Folge 131

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

Tickets online unter **PRIMETIMETHEATER.DE**

und an der Abendkasse Do-Sa 18-20 Uhr • Prime Time Theater • Müllerstr. 163/Eingang Burgsdorfstr. • 13353 Berlin  





## AKTUELL

<b>Editorial:</b> DEHOGA Berlin wählt sein neues Präsidium	<b>4</b>
<b>Ich stelle mich erneut zur Wahl:</b> als Präsident sowie als Delegierter	<b>5</b>
<b>Die Bewerber:</b> Wir stellen die Kandidat*innen für das Präsidium vor	<b>8</b>

## WIR IN BERLIN

<b>Fachkräfte aus dem Ausland</b> für Hotel- und Gastronomiebranche	<b>12</b>
<b>visitBerlin:</b> Sustainable Meetings „Erlebe Deine Stadt“	<b>14</b>
<b>ITB Berlin 2022:</b> Digitale, nachhaltige und resiliente Lösungen für die weltweite Reisebranche	<b>16</b>
<b>40 Jahre Hotelier:</b> Suman Rewari	<b>17</b>
<b>Vorab-Info für DEHOGA Berlin-Mitglieder:</b> Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe	<b>18</b>

## DEHOGA BERLIN-PARTNER

<b>apaleo:</b> White-Label-Service für Hotels	<b>22</b>
--	-----------

## NEWS

## MITGLIEDER

Jubiläen im März 2022, Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date – Wichtige Termine	<b>26</b>
<b>Die Gärten von Marzahn:</b> 30 Jahre Hotelpension Blumenbach	
<b>Das Halali:</b> Österreich mitten in Wannsee	<b>27</b>
<b>Arbeiten mit Seeblick:</b> 55 Jahre Seehotel Grunewald	<b>28</b>
<b>RECHT &amp; RAT</b>	
Pflichten von Gewerbetreibenden	<b>29</b>

## Impressum

**Herausgeber:** Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30.318048-0, Telefax +49 30.318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Gräfin von Kageneck, +49 30.318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)

**Verlag und Gesamtherstellung:** RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820, Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Druck: PIEREG Druckcenter Berlin GmbH ·

**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

# Der DEHOGA Berlin wählt sein neues Präsidium



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

**A**hnlich wie in der Politik finden alle vier Jahre turnusmäßig die Wahlen für das neue Präsidium des DEHOGA Berlin statt. Der Ablauf ist durch die Satzung des Verbandes wie folgt geregelt:

Im März werden die Mitglieder des Verbandes zu den getrennt stattfindenden Fachgruppensitzungen der Gastronomie (14. März) und Hotellerie (21. März) eingeladen. In jeder Fachgruppe werden je 40 Delegierte gewählt, die die Vollversammlung bilden, das höchste Gremium des Verbandes. Alle Mitglieder des Verbandes sind aufgerufen, zu prüfen, ob Sie sich als Delegierte\*r zur Verfügung stellen wollen. Neben den Einladungen zur Fachgruppensitzung werden Sie dann als Delegierte\*r zur Vollversammlung eingeladen und entscheiden über die wichtigsten Aktivitäten und Vorgehensweisen Ihres Verbandes mit.

**Folgen Sie bitte den Einladungen des DEHOGA Berlin zu Ihrer Fachgruppe!**

Entscheiden Sie mit, wen Sie als Kandidat\*in für das höchste Amt des Verbandes nominieren: Für das Amt der Präsidentin bzw. des Präsidenten. Schon heute steht fest, dass der seit 2018 amtierende Präsident Christian Andresen sich wieder zur Wahl stellt. Das Statement zur erneuten Kandidatur von Herrn Andresen lesen Sie in dieser Ausgabe.

Die von Ihnen neu gewählten Delegierten der jeweiligen Fachgruppe wählen an diesen Tagen ihre/n Vorsitzende\*n, diese/r ist nach der Wahl mit sofortiger Wirkung Vizepräsident\*in des DEHOGA Berlin. In einem weiteren Wahlvorgang werden die stellvertretenden Fachgruppenvorsitzenden gewählt, die anschließend ebenfalls Mitglied des neuen Präsidiums sind. Mehrere Kandidaten\*innen stehen bereits fest, die Vorstellungen dieser Mitglieder lesen Sie auf den Folgeseiten.

Die Wahl des/der Präsident\*in erfolgt auf der Vollversammlung am 9. Mai - jede Fachgruppe kann gemäß Satzung nur eine/n Kandidat\*in für dieses Amt „ins Rennen“ schicken. Es werden also höchstens zwei Kandidat\*innen aufeinandertreffen. Gemäß Satzung muss „... die Präsidentin/der Präsident selbständiger Unternehmer oder von einer Gesellschaft bestellter (eigenverantwortlicher) Geschäftsführer sein“.

Auf der Vollversammlung werden ebenfalls der/die Schatzmeister\*in sowie deren Stellvertreter\*in gewählt; die Kandidat\*innen stellen sich zur Wahl ohne Vorschlag der Fachgruppen. Hier steht schon fest, dass sich der derzeitige stellvertretende Schatzmeister, Jens Strobl vom Jugendhotel Berlincity, als neuer Schatzmeister zur Wahl stellt.

Schauen Sie auf die Homepage des DEHOGA Berlin – hier finden Sie die Anforderungen sowie das Formular, um sich noch für eines der oben genannten Ämter zur Wahl zu stellen. Ihre „Bewerbung“ veröffentlichen wir dann auf der Homepage und in den Newslettern, die wir regelmäßig versenden. Auf jeden Fall sollten Sie sich bitte als Delegierte\*r zur Verfügung stellen!

An dieser Stelle möchte ich mich ausdrücklich beim aktuellen Präsidium bedanken – die Zusammenarbeit war sehr intensiv und von großem Vertrauen geprägt! Gerade das Engagement von Christian Andresen ging weit über das Maß einer ehrenamtlichen Tätigkeit hinaus. Jetzt gibt es einen großen Umbruch, da sich einige Präsidiumsmitglieder nicht mehr zur Wahl stellen. Till F. Esser, Uwe Schild, Michael Näckel und Lutz Freise kandidieren leider nicht mehr. Wir werden die langjährigen Präsidiumsmitglieder am 9. Mai anlässlich der Vollversammlung und Wahl der/des neuen Präsidentin/Präsidenten standesgemäß und herzlich verabschieden.

Meines Erachtens konnten wir die Branche in den letzten zwei Jahren auch mit großer Unterstützung des DEHOGA Bundesverbandes gut durch die schwere Krise führen und werden dies auch weiterhin tun! Noch nie war der DEHOGA Berlin so wichtig, noch nie standen wir in einem so engen und kontinuierlichen Austausch mit den Mitgliedern. Oftmals konnten wir einzelne Betriebe schnell und punktgenau unterstützen. Gerade der enge Austausch und die gute Zusammenarbeit mit der Investitionsbank Berlin kamen uns allen hierbei sehr zu Gute.

Wir haben sehr gute Kontakte zur neuen Berliner Regierung aufgebaut und stehen mit den jeweils verantwortlichen Senatoren\*innen im guten Austausch. Allen ist die fürchterliche Krise unserer Branche bewusst, allen sind unsere Forderungen (Stichworte: Überbrückungshilfen, Kurzarbeitergeld, Entfristung der Mehrwertsteuersenkung für Speisen etc.) bekannt und alle wollen uns unter der politischen Leitung von der Regierenden Bürgermeisterin von Berlin Franziska Giffey unterstützen.

Jetzt geht es hoffentlich bald um den Neustart! Jetzt müssen die Einschränkungen für unsere Branche schnell heruntergefahren und letztendlich kurzfristig abgeschafft werden. Wir alle wollen Gastgeber sein, Geld verdienen und nicht von Hilfen leben müssen.

Ich freue mich, Sie auf den Fachgruppensitzungen begrüßen zu können!

*Ihr Thomas Lengfelder  
Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin*



# Ich stelle mich erneut zur Wahl als Präsident sowie als Delegierter des DEHOGA Berlin.

## Warum ich kandidiere?

„Die gegenwärtigen und langfristigen Herausforderungen für unsere Branche sind vielfältig und umfangreich. Das reicht von der Digitalisierung und hört beim Kampf gegen immer höher werdende bürokratische Hürden nicht auf. Wir als Verband sind für diese Herausforderungen gut aufgestellt und sprechen mit einer starken, gemeinsamen Stimme“ – mit diesem Statement begann ich am 18. Mai 2018 die Präsidentschaft beim DEHOGA Berlin und damit meine Arbeit für unsere Branche, die tollste Branche der Welt.

Bereits am 1. Juni 2018 setzte sich das neue Präsidium und die Geschäftsführung des DEHOGA Berlin zusammen, um die zukünftigen strategischen Ansätze eines modern geführten Verbandes zu erarbeiten und zu formulieren.

Die Kompetenz und das positive Image des DEHOGA Berlin als Arbeitgeberverband und politischer Vertreter der Gastgeber dieser Stadt sollten weiter gestärkt und ausgebaut werden.

- Wo und wie will und kann sich der DEHOGA Berlin für die Zukunft positionieren?
- Was muss und sollte für die Zukunft bewahrt und was könnte vereinfacht oder über Bord geworfen werden?
- Wie sieht unsere zukünftige Kommunikationsstrategie aus?
- Wie organisieren wir zukünftig die Anwerbung neuer Mitglieder, wie werden sich die Bedürfnisse unserer Mitglieder entwickeln?
- Welche Partnerschaften in Berlin und außerhalb Berlins können uns und den Mitgliedern in Zukunft einen Mehrwert bringen?

## Unsere Ableitungen zu den strategischen Ansätzen lauteten:

- Wir stehen für einen modernen Verband, der sich mit neuen sich abzeichnenden Trends und mit neuen Geschäftsfeldern beschäftigt und diese aufgreift.
- Ein klares Bekenntnis und Entwicklung von Formaten zum Thema Technologie/Digitalisierung, ob für den Verband, die Gastronomie oder die Hotellerie!
- Ein klares Bekenntnis zur Berufsaus- und Weiterbildung und zur Förderung sowie Entwicklung dieser und Initiierung des Hoga Campus in Berlin.
- Entwicklung der bestehenden Partnerschaften und Prüfung, welche neuen Partnerschaften einen Mehrwert für den Verband und die Mitglieder bieten.



Auch wenn klar war, dass nicht alle unterschiedlichen Interessen befriedigt werden konnten, musste gemeinschaftlich über mögliche Neuausrichtungen oder Strukturveränderungen diskutiert werden.

Alle waren hochmotiviert, viele Ziele wurden angeschoben, nicht wenige auch schon realisiert (Gründung der DEHOGA Berlin flagships, Zurverfügungstellung einer externen Betriebsberatung durch die Gastro Piraten, Einführung des Gastro Business Clubs, Schaffung neuer Kommunikationskanäle / später: „Aufgetischt & Nachgefragt“, Initiierung des Hoga Campus, um nur einige Punkte zu nennen).

### **Und dann kam Corona....**

Die gesamte Branche wurde im März 2020 in die schwerste Krise seit Jahrzehnten gestürzt.

Existenzen waren und sind in schwerer Not, viele Betriebe haben die nach wie vor andauernde Krise wirtschaftlich nicht überlebt.

Wir haben in der Krise bewiesen, wie stark unsere Gemeinschaft und wie wichtig Verbandsarbeit ist, um gezielt die notwendigen Themen bei den politisch handelnden Personen platzieren und auch erklären zu können. Niemand kennt unsere Bedürfnisse wie wir, aber diese müssen überzeugend und kompetent vermittelt werden. Durch die Bündelung aller Kräfte im Bund und in den Ländern ist es uns gelungen, unsere Lage immer wieder zu vermitteln und die politischen Verantwortlichen zum Handeln zu bewegen, auch wenn wir uns immer mehr Geschwindigkeit gewünscht hätten.

Wie schrieb ich in der letzten Ausgabe des Verbandsmagazins im Januar? „Die Krise steckt uns weiterhin tief in den Knochen. Die aktuellen Entwicklungen und Beschlüsse tragen bei vielen derzeit eher zu Demotivation bei. Die Folgeschäden sind noch nicht vollständig zu überblicken“. Wir müssen weiter für die Zukunft unserer Branche ringen. Für die wirtschaftliche Zukunft, für die Zukunft der Mitarbeiter\*innen der Branche, für eine zeitgemäße attraktive Aus- und Weiterbildung in unserer Branche und für deutlich geringere behördliche Hürden.

Wir sind eigentlich Gastgeber\*innen geworden, weil wir Menschen begeistern wollen und – jeder an seinem Arbeitsplatz – alles dafür tun, dass sich die Gäste bei uns rundum wohlfühlen. Doch leider verlangt uns die Situation seit über zwei Jahren so ganz andere Seiten ab. Wir wurden unfreiwillig zu permanenten Krisenmanager\*innen“.

Es ist zukünftig ein Muss, alle unsere starken Partner wie *visitBerlin*, *visitBerlin* Partnerhotels, den Handel, die Veranstaltungsbranche, den UVB, die IHK, die Kunst, die Kultur und den Sport, die Messe, um nur einige zu nennen, in die Kommunikation mit einzubinden, um uns mit diesen abzustimmen. Es ist unbedingt notwendig, eine klare und transparente Sprache gegenüber der politischen Führung der Stadt zu haben, um gemeinsam die Entwicklung der Stadt in wirtschaftlicher und sozialer Form voranzutreiben und unsere Interessen dabei zu wahren und zu vermitteln.

„Wir wurden unfreiwillig zu permanenten Krisenmanager\*innen“.





*Ich möchte mit Ihnen kurzfristig diese Krise bewältigen, dafür werde ich alles in meiner Macht stehende tun, und dann in den kommenden 4 Jahren positiv in die Zukunft schauen!* “



**Wo müssen wir beispielsweise unterstützen, wo müssen wir mitreden, was muss definiert und verbessert werden?**

- Eine gezielte Planung, ein gezieltes Management für die Messen, Kongresse, Veranstaltungen und Events in unserer Stadt.
- Eine deutlich bessere internationale Anbindung mit Direktverbindungen der internationalen Airlines, um die Erreichbarkeit und die Marktposition der Stadt Berlin deutlich aufzuwerten.
- Einen funktionierenden Flughafen, der nicht unter Restriktionen und dauerhaftem Kostendruck auf Grund der Schulden steht. Einen Flughafen, der international nicht als Servicewüste wahrgenommen wird, sondern einen, der, wie auch die Messe Berlin, als Servicepoint, der die Stadttrendite antreibt, behandelt und entwickelt wird.
- Der Abbau von Bürokratie und die Überarbeitung der behördlichen Auflagen (die in jedem Bezirk anders ausgelegt werden), um uns die Arbeit zu erleichtern, Behinderungen zu vermeiden und das Stadtbild noch attraktiver zu gestalten.

Wir stehen in Berlin im harten internationalen Wettbewerb der Metropolen und müssen uns hier beweisen, um attraktiv für Investoren, neue Mitarbeiter\*innen und auch für die Bewohner unserer Stadt zu sein und zu bleiben. Unsere wichtigsten Themen wurden erfreulicherweise im Koalitionsvertrag der neuen Landesregierung verankert - die Zusammenarbeit wurde langfristig und strategisch auf eine neue Ebene gehoben, wir sind mit den wichtigen Playern der Stadt enger zusammengedrückt.

Ich möchte mit Ihnen kurzfristig diese Krise bewältigen, dafür werde ich alles in meiner Macht stehende tun, und dann in den kommenden 4 Jahren positiv in die Zukunft schauen!

Ich möchte den Neustart für uns alle in Berlin, mit den Regierenden Politiker\*innen, mitorganisieren und mitbegleiten, denn wir haben weiterhin eine sehr gute Zukunft vor uns, wenn es nur politisch richtig angegangen wird. Alle Voraussetzungen sind da, oder aber können geschaffen werden. Dies alles möchte ich für Sie und mit Ihnen gemeinsam und mit einem neu zusammengestellten (von Ihnen neu gewählten) Präsidium, mit der sehr gut aufgestellten Geschäftsstelle, erarbeiten und umsetzen.

Ich bitte Sie um Ihr Vertrauen und bewerbe mich um Ihre Stimme auf den Fachgruppensitzungen im März, für eine zweite Amtsperiode als Präsident des DEHOGA Berlin.

Ich wünsche uns allen eine wirtschaftlich, politisch und menschlich sehr gute Zukunft in unserer wunderbaren Stadt Berlin.

*Ihr Christian Andresen  
Präsident des DEHOGA Berlin*

# Ich stelle mich zur Wahl:

## Christina Aue

Geschäftsführerin TV-Turm  
Alexanderplatz Gastronomie-  
gesellschaft mbH



© TV-Turm Alexanderplatz

### Ich stelle mich zur Wahl als

Vizepräsidentin und Vorsitzende  
der Fachgruppe Gastronomie.

### Warum ich kandidiere?

Seit 1991 leite ich Betriebe in der Hotel- und Gastronomiebranche in Berlin, engagiere mich in diversen Gremien und bin dem DEHOGA eng verbunden. Diese Expertise und mein Netzwerk würde ich sehr gern nutzen, um die Interessen der Berliner Gastronomie zu vertreten. Lassen Sie uns gemeinsam für unsere Belange eintreten und zeigen, dass wir viel besser sind als unser Image.

## Jörn Peter Brinkmann

Geschäftsführender Gesellschafter  
der Ständigen Vertretung  
Gastronomie



© Ständige Vertretung Gastronomie

### Ich stelle mich zur Wahl als

Vizepräsident und Vorsitzender  
der Fachgruppe Gastronomie  
oder stellvertretender Fachgruppen-  
vorsitzender.

### Warum ich kandidiere?

In der Rolle des Vorsitzes der Fachgruppe Gastronomie (oder stellvertretender Vorsitzender) möchte ich mit viel Leidenschaft gemeinsam mit Euch unseren Verband in ein neues Zeitalter führen.

Auf meiner Agenda für die schönste Branche der Welt sind u.a. folgende Punkte:

- Ausbau der Kontakte in die Politik, Berufsschulen und zu den Partnern
- Positive Kommunikation gegen den Fachkräftemangel
- Neue Wertekultur im Verband – besser Du anstatt Sie
- Vermarktung von Berlin als den „place to travel“

Durch den großen Abstrahleffekt der StäV wurde eine hohe mediale Aufmerksamkeit – auch in der Corona-Pandemie – aufgebaut und führt zu einem großen Netzwerk in Politik und Wirtschaft. Als Arbeitgebervertreter mit einem Betrieb von über 60 Festangestellten nehme ich mich als eine Stimme für den Mittelstand wahr. Lasst mich Eure Stimme sein.

## Miljan Draskovic

Motel One Berlin,  
Regional Manager Berlin



© Motel One Berlin

### Ich stelle mich zur Wahl als

stellvertretender Schatzmeister.

### Warum ich kandidiere?

Ich möchte mich für die Interesse der gesamten Branchen einsetzen und aktiv an allen Herausforderungen mitarbeiten, die die Gastronomie und Hotellerie beschäftigen. Besonders die Themen Fachkräftemangel und die negative Wahrnehmung unserer Berufe in der Gesellschaft liegen mir am Herzen. Wir müssen neue, innovative und unkonventionelle Wege finden, um Menschen von unserer Branche zu überzeugen. Mit meinen Ideen will ich gemeinsam mit den Mitgliedern wirksame Lösungen erarbeiten, um in der Zukunft gut gerüstet zu sein! Dabei müssen die Verbandsgelder optimal eingesetzt werden, darauf möchte ich mit meiner Erfahrung Einfluss nehmen.



Wir stellen die Kandidat\*innen vor, die bis zum Redaktionsschluss ihre Kandidatur bekundeten (alle Kandidaten\*innen stellen sich selbstverständlich auch als Delegierte zur Verfügung):

### **Katja Hagenbucher**

Hotel Manager  
Park Plaza  
Berlin Kurfürstendamm



© Park Plaza Berlin Kurfürstendamm

### **Uwe Hauptmann**

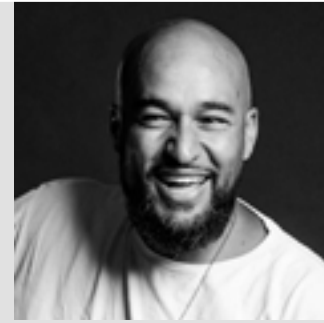
Inhaber vom Hotel Kastanienhof



© Hotel Kastanienhof

### **Philip Ibrahim**

General Manager  
The Student Hotel Berlin



© The Student Hotel Berlin

#### **Ich stelle mich zur Wahl als**

Vizepräsidentin und Vorsitzende der Fachgruppe Hotellerie oder stellvertretende Fachgruppenvorsitzende.

#### **Warum ich kandidiere?**

Gerade jetzt ist die Hotellerie besonders spannend: die Zeichen stehen auf Wiederdurchstarten und es gibt jede Menge spannende Herausforderungen: Bewerber\*innen-/Fachkräftemangel, neue Politik in Berlin und Deutschland, (Wieder-)Vermarktung der Stadt Berlin und Imageverbesserung unserer tollen Branche. Bei diesen Punkten möchte ich mich mit meinen über 20 Jahren Erfahrung in der internationalen Hotellerie einbringen. Durch meine aktive Mitarbeit bei *visitBerlin* (besonders Pink Pillow) und in meiner Erfa-Gruppe sowie der Tätigkeit als IHK-Prüferin für Hotelfach-Azubis, bin ich sehr gut in der Stadt vernetzt und möchte zusammen mit dem DEHOGA Berlin auf eine erfolgreiche Zukunft zusteuern. Ich freue mich auf einen kreativen Austausch sowie auf neue Kontakte. Lasst uns die Hotellerie auf neuen Wegen wieder interessant für junge Menschen machen. Wir sind Berlin, also lasst uns anders sein und anders denken, um diese so spannende Branche jetzt erst recht erneut nach vorne zu bringen.

#### **Ich stelle mich zur Wahl für**

die Arbeitsgruppe der Kassenprüfer.

#### **Warum ich kandidiere?**

Unser Familienhotel ist seit vielen Jahren Verbandsmitglied im DEHOGA Berlin. Seit 2 Wahlperioden bin ich als Kassenprüfer im DEHOGA Berlin gewählt und möchte ihn auch weiterhin in dieser Funktion aktiv unterstützen.

#### **Ich stelle mich zur Wahl als**

Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie.

#### **Warum ich kandidiere?**

Vier spannende Jahre als stellvertretender Fachgruppenvorsitzender, in denen ich viel lernen durfte. Die Zeit nach Corona will ich aktiv mit dem Verband für die geilste Branche der Welt gestalten. Trotz Corona konnte ich mit dem DEHOGA Berlin besonders im Bereich Fachkräfte- und Ausbildungssicherung viele wichtige und mit *visitBerlin* und *PinkPillow* viele kreative Impulse setzen. Diese Arbeit will ich mit und für die Branche, den Verband und unsere wunderbaren Mitarbeiter\*innen aktiv fortsetzen.

### Jens H. Kreutzer

Geschäftsführer  
Capital Catering GmbH

© Capital Catering GmbH



#### Ich stelle mich zur Wahl für

die Arbeitsgruppen der Schiedskommission und/oder Tarifkommission.

#### Warum ich kandidiere?

Ich möchte den DEHOGA Berlin aktiv unterstützen, damit die hauptstädtische Gastronomie ihren hohen Stellenwert schnell wieder zurückerobert und die gesamte Branche die Wertschätzung unserer anspruchsvollen Gästen für Top-Produkte und -Service erhält.

Nur gemeinsam schaffen wir es, die Zukunft unserer tollen Branche zu festigen und auszubauen.

Für die Kandidatur (Wiederwahl) bringe ich 25 Jahre Expertise in leitenden Funktionen ein (Messegastronom, Event-Caterer, Betreiber des Funkturm-Restaurants).

### Caroline Münter

General Manager  
des Novotel Berlin Am Tiergarten

© Novotel Berlin Am Tiergarten



#### Ich stelle mich zur Wahl als

stellvertretende Fachgruppenvorsitzende der Hotellerie.

#### Warum ich kandidiere?

Als Hoteldirektorin bin ich direkt betroffen: vom Fachkräftemangel, dem Jonglieren in Pandemiezeiten, der Situation im Tourismus sowie unserem politischen und regulatorischen Umfeld in Berlin. Ich trage Ruf und Wirkung unserer Branche nach außen. Im Großen wie im Kleinen. Ich verhandle in der Tarifkommission auf Arbeitgeberseite und vertrete gleichzeitig die leitenden Angestellten im Aufsichtsrat meines Unternehmens. Ich bin ehrenamtlich Berufspate bei den Kiezküchen. Und Mutter im Vollzeitjob.

Es treibt mich an, mich für unsere wunderbare Branche einzusetzen, unsere Interessen zu vertreten und nach außen zu tragen. Und ich freue mich, wenn ihr mir euer Vertrauen schenkt.

### Peter Schulz

Eigentümer  
der Gaststätte Ebel  
in Berlin-Altglienicke

© Privat



#### Ich stelle mich zur Wahl für

die Arbeitsgruppe der Kassenprüfer.

#### Warum ich kandidiere?

Ich bin seit 16. Januar 1991 Mitglied des DEHOGA Berlin. Gern stehe ich für die Arbeit als Kassenprüfer zur Verfügung.

### Oliver Staas

General Manager  
Radisson Collection Hotel Berlin



© Radisson Collection Hotel Berlin

#### Ich stelle mich zur Wahl als

Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie oder stellvertretender Fachgruppenvorsitzender sowie für die Arbeitsgruppe der Tarifkommission.

#### Warum ich kandidiere

... ist in einfachen Worten gesagt: die Liebe und Verantwortung für unsere tolle Branche. Ich möchte gern mein Wissen einbringen, um unsere Branche zu stärken, aber auch die Probleme gemeinsam anzugehen. Es ist EINFACH sich zu beklagen, aber sicher nicht, Verantwortung zu übernehmen! Deshalb würde ich mich zur Wahl stellen und meine Mitarbeit gern anbieten.

**Jens Strobl**

Geschäftsführer the berlincity, Apartments, Jugendhotel



© Privat

**Ich stelle mich zur Wahl als**

Schatzmeister.

**Warum ich kandidiere?**

Ich habe bereits in der letzten Legislaturperiode als stellvertretender Schatzmeister im Präsidium des DEHOGA Berlin mitgearbeitet, verfüge also über die notwendigen Fachkenntnisse und Einblicke in die Abläufe. Im Team des Präsidiums habe ich, in all den letzten extrem schwierigen Monaten, für die Branche und jeden persönlich, aktiv mitgearbeitet. Ich habe dazu beigetragen, dass der Verband auf soliden finanziellen Füßen steht (die langjährigen Mitglieder wissen, dass das nicht immer so war) und möchte auch zukünftig einen maßgeblichen Beitrag dazu leisten, dass die Haushalts-Zahlen weiterhin schwarz sind und die stabile finanzielle Lage des Verbandes fortgesetzt wird. Dafür sind wir gut aufgestellt. Als Schatzmeister werde ich den Wirtschaftsplan mitbestimmen und zugleich darauf achten, dass die Prozesse sauber und transparent realisiert werden. Dass ich Zahlen liebe, ist bei all dem ganz bestimmt ein Plus.

**Mathias Wolf**

Geschäftsführender Gesellschafter Curry Wolf



© Curry Wolf

**Ich stelle mich zur Wahl als**

Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie.

**Warum ich kandidiere?**

Lasst uns die Gastro wieder großartig machen! Wollen wir preiswert bleiben oder unseren Preis wert sein? Wollen wir von Politik & Co als „Gasthöfe zum schmierigen Absatz und schiefen Löffel“ wahrgenommen werden, oder überzeugen wir durch Vertrauen und erlangen mehr Gehör im Rathaus und den in den BVVs? Wollen wir weiterhin die schwarzen Schafe für die Finanzbehörde sein, oder schaffen wir Gewissheit? Lasst uns Personal binden und die Gastro wieder glorreich machen!

**Für Kurzenschlossene:**

Alle Mitglieder des DEHOGA Berlin können Delegierte werden und kandidieren. Sie zögern noch? Warum? Es geht um die Interessenvertretung der Branche – also auch um ihre ureigensten Belange.

Schauen Sie auf die Homepage des DEHOGA Berlin – hier finden Sie die Anforderungen sowie das Formular (unter **Mein DEHOGA** in der Rubrik **Verschiedenes – Anmeldung zur Wahl 2022** zu finden), um sich zur Wahl zu stellen. Wir sehen uns!

 [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)

**Jan Rebo**

Inhaber und General Manager des Hotel Residence



© Privat

**Ich stelle mich zur Wahl für**

die Arbeitsgruppe der Kassenprüfer.

**Warum ich kandidiere?**

Sehr gerne stelle ich mich erneut zur Wahl für die Arbeitsgruppe der Kassenprüfer. Als Mitglied des DEHOGA Berlin (seit 2013) unterstütze ich immer gern!

**Carsten Rudolph**

Hotel Manager art'otel Berlin Kudamm



© Privat

**Ich stelle mich zur Wahl für die Arbeitsgruppe der Schiedskommission.**

**Warum ich kandidiere?**

Weil ich als Delegierter den Zusammenhalt unserer Branche weiter unterstützen möchte.

# Fachkräfte aus dem Ausland für die Hotel- und Gastronomiebranche

Wie Einsatz und langer Atem zum Erfolg führen können

**Trotz der Corona-Pandemie sind viele Hotel- und Gastronomiebetriebe auf der Suche nach neuen Fachkräften. Die Personalgewinnung im Ausland kann ein Weg sein, diese Lücken zu füllen – wenn bestimmte Voraussetzungen erfüllt sind.**

**A**uch die Zentrale Auslands- und Fachvermittlung (ZAV) der Bundesagentur für Arbeit sucht im Ausland nach Fachkräften für die Hotellerie und Gastronomie in Deutschland. Ihr Befund: Die Aufgabe ist aktuell schwierig, aber nicht unmöglich. Obwohl die Wirtschaft insgesamt und die wichtige Tourismusbranche im Besonderen in vielen Ländern durch die Pandemie hart getroffen wurden, ist die Migrationsbereitschaft gering. Zu groß ist die Unsicherheit, was die Zukunft bringt. So ging die Zahl der HoGa-Fachkräfte aus dem Ausland, die die ZAV erfolgreich zu einer Arbeitsaufnahme in Deutschland begleiten konnte, von 2019 bis 2021 um drei Viertel zurück.

Dazu kommt, dass die Arbeit im Gastgewerbe in den meisten Fällen gute deutsche Sprachkenntnisse erfordert – insbesondere dort, wo ein direkter Kontakt mit den Kunden\*innen besteht. Die bringen viele internationale Fachkräfte aber nicht von Hause aus mit, sondern müssen entsprechend vorbereitet und in Deutschland weiterqualifiziert werden. Für Arbeitgeber, die auf schnelle Entlastung hoffen, ist dieser Weg eher ungeeignet.

Entsprechend zielt die ZAV bei ihren Rekrutierungs- und Vermittlungsaktivitäten aus dem Ausland auf mittel- bis langfristige Mitarbeitergewinnung und -bindung. So sollen die Fachkräfte bereits in ihren Heimatländern durch vorbereitende Sprachkurse auf ihre Tätigkeit in Deutschland vorbereitet werden. Das ermöglicht nicht nur den reibungslosen Einsatz im Betrieb, sondern ist auch elementare Voraussetzung für eine erfolgreiche soziale Integration – denn das Leben endet nicht nach Feierabend, und wer sich nicht wohl fühlt oder keinen gesellschaftlichen Anschluss findet, wird schnell wieder den Heimweg antreten. Die Kosten für die sprachliche Vorbereitung und Weiterqualifizierung in Deutschland sollten grundsätzlich von den Betrieben übernommen werden. Denn die Bundesagentur

für Arbeit hat sich einer fairen Migration und den Rekrutierungsstandards der International Organization for Migration (IOM) verpflichtet, nach der den Fachkräften möglichst geringe eigene Kosten entstehen sollen.

Ebenso sollten Betriebe, die an Fachkräften aus dem Ausland interessiert sind, eine umfassende Willkommenskultur etablieren. Das umfasst die Hilfe in Alltagsfragen, bei Behördengängen wie der Anmeldung am Wohnort oder der Einrichtung eines Kontos bis hin zur Organisierung von angemessenem Wohnraum für die erste Zeit in Deutschland. Für Fachkräfte aus Nicht-EU-Ländern, die bei der Auslandsrekrutierung immer wichtiger werden, spielt zudem die Anerkennung der ausländischen Berufsabschlüsse eine große Rolle. Diese ist Voraussetzung für die Ausstellung eines Arbeitsvisums. Durch die unterschiedlichen Ausbildungssysteme und -inhalte werden die meisten Fachkräfte aus Nicht-EU-Staaten zunächst nur eine Teilanerkennung erhalten, was eine Nachqualifizierung in Deutschland bis zur Vollanerkennung erfordert – und diese Nachqualifizierungen setzen wiederum gute deutsche Sprachkenntnisse voraus.

Um in dieser Situation neue Wege auszuloten und benötigte Fachkräfte für den deutschen Arbeitsmarkt zu gewinnen, hat die Bundesagentur für Arbeit gemeinsam mit ihren Partnern neue Projekte angestoßen. So hat sie im Dezember 2021 eine Vermittlungsabsprache mit der mexikanischen Arbeitsverwaltung unterzeichnet, die neben der Vermittlung von Pflegekräften auch diejenige von Köchinnen und Köchen umfasst. Über das Projekt **Hand in Hand for International Talents**, das die Bundesagentur für Arbeit gemeinsam mit der DIHK Service GmbH durchführt, konnte ein Hotel in Mecklenburg-Vorpommern kürzlich eine der ersten eingereisten Fachkräfte aus Brasilien begrüßen. Und auch **THAMM** („Towards a Holistic Approach to Labour Migration Governance and Labour Mobility in North Africa“), ein Gemeinschaftsprojekt der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH und der BA, gewinnt Auszubildende aus Tunesien und Ägypten zum Koch/zur Köchin bzw. zur Hotel-/Restaurantfachfrau/zum Hotel-/Restaurantfachmann für interessierte Betriebe in Deutschland. Verlässliche und nachhaltige Vermittlungsstrukturen und -netzwerke aufzubauen und somit den Weg der hier benötigten Fachkräfte nach Deutschland trotz aller Herausforderungen so einfach wie möglich zu gestalten, ist das Ziel der Bundesagentur für Arbeit.



Unter anderem werden folgende Fragestellungen geklärt:

## Liebe Mitglieder\*innen und Partner\*innen des DEHOGA Berlin,

das erfolgreiche Finden von Nachwuchs- und Fachkräften war bereits vor der Pandemie eine Herausforderung und wird mit Blick in die Zukunft immer herausfordernder für die Branche, auch bedingt durch die Auswirkungen der demographischen Veränderungen im Land.

**Gezielte Fachkräfteeinwanderung als ein Rekrutierungsweg wird deshalb an Bedeutung gewinnen.**

Um Sie optimal auf die Umsetzung dieser Strategie in Ihrem Betrieb vorzubereiten, laden wir Sie am **9. März 2022 von 14:00 – 16:00 Uhr zu unserer digitalen Infoveranstaltung „Fachkräfteanwerbung“** durch die Agentur für Arbeit ein.

- Was muss ich wissen, was muss ich beachten, wenn ich Fachkräfte oder Nachwuchskräfte einstellen möchte, die nicht aus Deutschland kommen?
- Wie kann ich solche Fach- oder Nachwuchskräfte finden, welche Unterstützung bietet die BA als Dienstleistungen an?
- Was muss ich als Unternehmer konkret tun, welche „Pflichten“ kommen auf mich als Unternehmen zu?
- Welche Dienstleistungsangebote bietet der Arbeitgeberservices der Bundesagentur für Arbeit (BA)
- u.v.m.

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter [info@dehoga-berlin.de](mailto:info@dehoga-berlin.de) **bis um 1. März 2022** an. Sie erhalten im Anschluss einen Link zur Teilnahme.



**Bundesagentur  
für Arbeit**

Sustainable Meetings Berlin

# Jetzt kostenlos Mitglied der Nachhaltigkeits-Community werden

visitBerlin und das Land Berlin verlängern das Angebot für Partner der Veranstaltungsbranche

Zusammen mit der Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe bietet das Berlin Convention Office von visitBerlin auch in diesem Jahr allen Partnern aus der Berliner Veranstaltungsbranche wie Hotels, Locations und Service-Dienstleistern kostenfrei die Möglichkeit, Teil der stetig wachsenden „Sustainable Meetings Berlin“-Community zu werden. Angeboten werden verschiedene Unterstützungsmodule wie Workshops und Beratungen, die unter anderem auf das ebenfalls kostenlose Audit, den Zertifizierungsprozess für „Sustainable Meetings Berlin“, vorbereiten.

Mehr Informationen auf

 [convention.visitberlin.de/sustainable-meetings-berlin](https://convention.visitberlin.de/sustainable-meetings-berlin)



© visitBerlin, Foto: Wolfgang Scholvien

## visitBerlin und Berliner Hotels laden wieder zu „Erlebe Deine Stadt“ ein

Mehr als 35 Hotels beteiligen sich am Frühlings-Special der beliebten Hotel-Aktion




© visitBerlin, Foto: Dagmar Schwelle

visitBerlin und die Berliner Hotellerie laden gemeinsam alle Berliner\*innen sowie deren Familien und Freunde dazu ein, diesen Frühling einen Kurzurlaub in der eigenen Stadt zu verbringen. Insgesamt 35 Häuser beteiligen sich diesmal an der beliebten Aktion „Erlebe Deine Stadt“.

Darunter sind Luxus- und Fünf-Sterne-Häuser sowie First-Class- und Komfort-Hotels. Das Angebot beinhaltet ein Hotelzimmer, Abendessen und Frühstück. Buchbar sind die Zimmer bis zum 30. April. Unterstützt wird „Erlebe Deine Stadt“ von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

Weitere Informationen unter

 [visitberlin.de/erlebe](https://visitberlin.de/erlebe)



**Jetzt  
 Mediadaten  
 anfordern!**  
 (030) 43 777 82-0 oder  
 info@raz-verlag.de

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

**ALBA** 

Wir nennen es Rohstoff.

## 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**

# ITB Berlin 2022: Digitale, nachhaltige und resiliente Lösungen für die weltweite Reisebranche

Digitaler ITB Berlin Kongress & Digital Business Day im März 2022  
sowie physische Netzwerk-Events in Europa

Der **ITB Berlin Kongress** findet vom 8.–10. März 2022 rein digital statt. Am 17. März folgt der **Digital Business Day**, auf dem sich Einkäufer und Aussteller auf einer Networking-Plattform austauschen und erfolgreich Business generieren. Im Sommer plant die ITB Berlin zwei **B2B-Netzwerkevents** in ausgewählten europäischen Gastgeber-Destinationen und bringt Top-Einkäufer in ausgewählten Zielregionen Europas mit dem jeweiligen Host zusammen.

Axel Hefer, CEO Trivago, spricht über Travel Distribution & Marketing Trends. Moritz von Petersdorff-Campen, Gründer von Suitepad, und David Soskin, Partner bei HOWZAT Partners, diskutieren die aktuelle Stimmung und Lage im Hotel-Technologie-Markt in Bezug auf Gründungen und Investments. Die beiden stellen auch die Jury für den Hotel Tech Startup Pitch, der Startups aus der Hotel-Tech-Branche sucht. Abrunden wird die drei Tage der Kongress-Donnerstag, der seinen Schwerpunkt auf das Thema Nach-



© ITB Berlin / Messe Berlin

Der diesjährige ITB Berlin Kongress fokussiert sich auf Lösungen in den Bereichen Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Resilienz. Top-Speaker diskutieren die dringenden, globalen Herausforderungen in der Reisebranche. Die Sessions werden über [itb.com](https://www.itb.com) live und kostenfrei gestreamt. Den Auftakt des ersten Tages bildet der Future & Resilience Track, der sich damit beschäftigt, wie sich die Branche künftig gegen einschneidende Krisen wie die aktuelle Pandemie wappnen können. Tag zwei steht im Zeichen von eTravel und Digitalisierung, auf die die Pandemie wie ein Beschleuniger gewirkt hat. Remote Work, Zoom-Meetings und digitale Zahlungsarten haben das tägliche Leben spürbar verändert. Auch auf die Hospitality Branche wirken sich die Trends massiv aus.

*Der diesjährige ITB Berlin Kongress fokussiert sich auf Lösungen in den Bereichen Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Resilienz*

haltigkeit legt. Mit dem Einfluss von Nachhaltigkeit auf die Hotelindustrie wird sich das Panel „How to Walk the Talk? The Hospitality CEOs on Sustainability“ beschäftigen.

Nähere Informationen zur ITB Berlin finden Interessenten unter

 [www.itb.com](https://www.itb.com).





# 40 Jahre Hotelier: Suman Rewari

Er gab einem Haus seinen Namen  
und engagierte sich aktiv im Verband

Wie das 1982 rund um die Stresemannstraße war? Suman Rewari huscht ein Lächeln übers Gesicht. Die Stadt war geteilt und rund um den Anhalter Bahnhof in trostloser Mauernähe gab es nur wenige Hotels. Hier erfüllten sich er und seine Frau einen damals abenteuerlich erscheinenden Lebenstraum: Sie eröffneten ihr eigenes Hotel.



© Brigitte Menge

1972 kam der 22-jährige Suman Rewari aus Indien nach Berlin. In der Tasche hatte er ein abgeschlossenes Maschinenbaustudium und vor sich ein Jahrespraktikum in der Fritz-Werner-Werkzeugmaschinenfabrik. Der junge Ingenieur erarbeitete sich die Achtung seiner Kollegen, kletterte auf der Karriereleiter nach oben und aus einem Jahr wurden zehn. Er heiratete und gründete eine Familie. Eines Tages überraschte ihn seine Frau mit der Idee, ein Hotel zu eröffnen. Wenn, dann gemeinsam, war die Antwort von Suman Rewari. Die zwei Quereinsteiger entschieden sich für das Hotel Am Anhalter Bahnhof und übernahmen es im August 1982. Bereits im Gründungsjahr wurden die Rewaris Mitglied im DEHOGA Berlin. „Ich suchte vor allem die fachliche Beratung und erkannte schnell, wie wichtig dieses Netzwerk für uns als kleine Privathoteliere ist. Gerade die Veranstaltungen brachten mir durch den Austausch mit den Kollegen, Partnern und Lieferanten immer wieder neue Impulse und wertvolle Anregungen“, so Suman Rewari. Er engagierte sich vielfältig, war über zwei Jahrzehnte Delegierter der Fachgruppe Hotellerie, arbeitete in verschiedenen Kommissionen und Netzwerken.

*Ich suchte vor allem  
die fachliche Beratung  
und erkannte schnell,  
wie wichtig dieses Netzwerk für uns  
als kleine Privathoteliere ist.*

20 Jahre nach dem Start ins Hotelier-Leben nutzten die Rewaris die Chance, die Immobilie zu erwerben. „Wir begannen umgehend mit der Modernisierung des 150 Jahre alten Gebäudes“, berichtet der 71-Jährige. Mehrfach unterzogen die Rewaris ihr beliebtes 3-Sterne-Haus intensiven Schönheitskuren, stets mit wirtschaftlichem Weitblick und auf der soliden Basis des eigenen Kapitals. Ab 2015 komplettierte Tochter Rubina Hunger-Rewari die Leitung des Familienhotels und längst stand fest, dass sie das Haus weiterführen werde, wenn sich die Eltern aus dem Berufsleben zurückziehen. Mit ihrem abgeschlossenen BWL-Studium trat sie nicht nur in die beruflichen Fußstapfen ihrer Mutter, sondern brachte auch beste Voraussetzungen mit. Das Gastgeber-Gen hatte sie sowieso geerbt. Nun ist das Haus in der Stresemannstraße geschlossen. Für immer? „An Aufgeben haben wir nie gedacht“, bekennt Suman Rewari. „2019 war für uns ein sehr erfolgreiches Jahr und natürlich dachten wir, dass das immer so weitergeht. Dann kam die Pandemie mit all ihrer Härte und den Ungewissheiten.“ In dieser wirtschaftlich schwierigen Zeit signalisierte ein Käufer Interesse für das Haus in der Stresemannstraße. „Corona hat die Entscheidung vorangetrieben und so verkauften wir mit einem weinenden Auge.“ Der Investor hat hier ehrgeizige Pläne. Entstehen soll ein Serviced-Apartment-Haus. Und nun? „Langeweile gibt es nicht bei mir“, bekennt Suman Rewari. „Wir haben nun endlich Zeit für unsere Enkelkinder und das Back-Office ist noch immer geöffnet.“ Auf dem Tisch liegen da auch Ideen und Pläne für verschiedene soziale Projekte.

von Brigitte Menge

# Die Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe

Am 17. Dezember 2021 hat der sog. Koordinierungsausschuss Bund-Länder grünes Licht gegeben für die neuen Ausbildungsordnungen, Ausbildungsrahmenpläne und Rahmenlehrpläne im Gastgewerbe. Damit ist die inhaltliche Arbeit an den neuen Ausbildungen erfolgreich abgeschlossen. Wir dürfen diese Dokumente allerdings erst dann herausgeben, wenn auch das Bundesjustizministerium seine Prüfung abgeschlossen hat und die Dokumente im Bundesgesetzblatt veröffentlicht wurden. Das wird voraussichtlich Ende Februar / Anfang März der Fall sein.

**U**m unseren Ausbildungsbetrieben dennoch die Vorbereitung auf die neuen Ausbildungen zu ermöglichen, haben wir diese kurze Vorab-Information erstellt. Bis zur Veröffentlichung der Dokumente im Bundesgesetzblatt können wir allerdings formal nicht für das Inkrafttreten garantieren. Weitere Details folgen. Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

## Die zukünftigen sieben Ausbildungsberufe

- Fachkraft Küche (neu – zweijährig)
- Koch/Köchin
- Fachkraft für Gastronomie (zweijährig) mit Schwerpunkt Restaurantservice bzw.
- Systemgastronomie
- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement

## Was ändert sich inhaltlich?

Alle Ausbildungen werden deutlich modernisiert. Neuere Metathemen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit werden integriert. Auf Bereiche, die in der Branche an Bedeutung gewonnen haben, wie Verbraucherschutz, Hygiene, Zusammenarbeit im Team oder Gastkommunikation wird der Fokus verstärkt. Die jungen Fachkräfte werden zukünftig besser auf ihre zukünftige Rolle als Führungskräfte vorbereitet, z.B. indem sie bereits in der Erstausbildung die Anleitung von Mitarbeitern, Kalkulation, Verkaufsförderung und Vertrieb sowie wirtschaftliches Denken erlernen. Aktuelle Trends, z.B. veränderte Ernährungsgewohnheiten werden in der Ausbildung aufgegriffen.

## Was ändert sich strukturell?

Die sicher wichtigste strukturelle Neuerung ist die Einführung der gestreckten Abschlussprüfung in den fünf dreijährigen Berufen. Das heißt, es gibt dort keine Zwischenprüfung mehr, sondern im vierten Ausbildungshalbjahr den ersten Teil der Abschlussprüfung (GAP 1). Die GAP 1 zählt mit 25 Prozent für die Endnote. In den zweijährigen Ausbildungen bleibt es bei Zwischen- und Abschlussprüfung.

## Wie funktioniert die Umstellungszeit?

Für alle Ausbildungen, die ab dem 1. August 2022 beginnen, gilt das neue Recht. Verträge, die bereits vorher abgeschlossen werden, sind wirksam, können aber von der IHK noch nicht eingetragen werden. Für vor dem 1. August 2022 bereits laufende Ausbildungen gelten die alten Ausbildungsordnungen; eine Umschreibung ist nicht vorgesehen.

## Was passiert, wenn ich bestimmte neue Inhalte nicht vermitteln kann?

Der betriebliche Ausbildungsplan ist an die neuen Ausbildungsrahmenpläne anzupassen.

Diese stellen verbindliche Mindeststandards dar. Bei der Formulierung der neuen Lernziele wurde jedoch darauf geachtet, dass diese offen genug gestaltet sind, damit sie in unterschiedlichen Ausbildungsbetrieben auf unterschiedliche, jeweils betriebsübliche Weise vermittelt werden können. Insbesondere sind die Formulierungen technologieoffen. Wenn dennoch Inhalte im Betrieb nicht vermittelbar sind, bieten sich zwei Möglichkeiten an:

- Ausbildung in einem zwei- statt in einem dreijährigen Beruf oder
- Ausbildung zusammen mit einem Verbundpartner



© panthermedia

## Die Küchenberufe

Erstmals gibt es mit der **Fachkraft Küche** einen zweijährigen Ausbildungsberuf speziell für die Arbeit in der Küche. Er ist theoriereduziert und richtet sich damit insbesondere an Jugendliche, deren Stärken eher im Praktischen liegen oder die z. B. sprachliche oder soziale Defizite haben.

Beim **Koch** werden die Mindestinhalte z. B. zu Garverfahren und Arbeitstechniken, die während der Ausbildung zu vermitteln sind, konkretisiert. Ebenso wird die praktische Prüfung (Warenkorb) detaillierter beschrieben. Dadurch wachsen Verbindlichkeit und Ausbildungsqualität. Das Gewicht der Pflanzenküche steigt – sowohl im allgemeinen Ausbildungsrahmenplan als auch in der neuen kodifizierten Zusatzqualifikation „vegetarische und vegane Küche“. Ernährungsformen, Gesundheit und Speisekartenkennzeichnung spielen eine größere Rolle. Um wirtschaftliches Handeln frühzeitig zu vermitteln, werden den jungen Köchen Kompetenzen über Warenbeschaffung, Kalkulation und Verbrauchskosten verstärkt vermittelt.

**Vom zweijährigen zum dreijährigen Beruf und umgekehrt:** Ausgelernte Fachkräfte Küche können anschließend mit der Ausbildung zum Koch die nächste Stufe erreichen. Wenn es zwischen ihnen und dem Ausbildungsbetrieb vereinbart wird, können dabei die kompletten 24 Monaten angerechnet werden – das ist aber kein Muss. Koch-Azubis, die ihre Abschlussprüfung nicht schaffen, können unter bestimmten Voraussetzungen den Abschluss als Fachkraft Küche erhalten (sog. Rückfalloption).

## Die Gastroberufe

Die bisherigen Restaurantfachleute werden zu **Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**. Darin drückt sich aus, dass die Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts wesensbestimmend wird. Das macht die „ReVa’s“ zu echten Event-Spezialisten und die Ausbildung attraktiver.

Außerdem wird ihre Produktkompetenz für Speisen und Getränke ausgebaut. Durch zusätzliche Inhalte in der Gastkommunikation und der Verkaufsförderung werden die „ReVa’s“ zu besseren Verkäufern. Mit der neuen kodifizierten Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ kann der Gastro-Nachwuchs schon während der Ausbildung in eine erste attraktive Spezialisierung einsteigen (Zusatzqualifikation ist auch zugänglich für Fachleute für Systemgastronomie und Hotelberufe).

Bei den **Fachleuten für Systemgastronomie** wird die bewährte Kombination aus fachpraktisch-gastronomischer Kompetenz und kaufmännischem Knowhow fortgeführt und ausgebaut. Dabei wird im Systemmanagement der Fokus eindeutig auf die Aufgaben im Betrieb vor Ort gesetzt, z. B. in Personalwirtschaft und Marketing. Die Rolle der Standards in der Produktion und im Service wird betont.

Im zweijährigen Beruf **Fachkraft für Gastronomie** kann zwischen zwei **Schwerpunkten** gewählt werden: **Restaurant-service oder Systemgastronomie**. Der jeweilige Schwerpunkt nimmt vier Monate der Ausbildungszeit ein.

**Verhältnis zwischen dem zweijährigen und den beiden dreijährigen Berufen:** Ausgelernte Fachkräfte für Gastronomie können anschließend mit der Ausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder zum Fachmann für Systemgastronomie die nächste Stufe erreichen. Optimal vorbereitet auf diese Weiterqualifizierung ist, wer bereits den entsprechenden Schwerpunkt absolviert hat, das ist aber nicht zwingend. Wenn es zwischen Azubi und Ausbildungsbetrieb vereinbart wird, können dabei die kompletten 24 Monaten angerechnet werden – das ist aber kein Muss. „Reva“- oder System-Azubis, die ihre Abschlussprüfung nicht schaffen, können unter bestimmten Voraussetzungen den Abschluss als Fachkraft für Gastronomie (im jeweiligen Schwerpunkt) erhalten (sog. Rückfalloption).

### Die Hotelberufe

Der **Hotelfachmann** ist der Generalist im Beherbergungsbetrieb, der das operative Geschäft in allen Abteilungen beherrscht und die Schnittstellen im Blick hat. Sein Kernbereich sind Reservierung und Empfang, das spiegelt sich auch in der Prüfung verstärkt wider. Im Housekeeping und im F&B erlernt der „Hofa“ die Basics, stärker als bisher aber auch die Kompetenzen, die es braucht, um diese Bereiche zu managen. Dadurch wird es auch Hotels Garnis erleichtert auszubilden.

Der bisherige Hotelkaufmann wird zum **Kaufmann für Hotelmanagement**. Auch er erwirbt die praktischen Kompetenzen in allen Abteilungen; in den ersten beiden Jahren bleiben die beiden Ausbildungen identisch. Im dritten Jahr aber werden die kaufmännischen, analytischen und steuerlichen Aspekte deutlich ausgebaut. Die Ausbildung kommt dadurch inhaltlich bereits in die Nähe eines Bachelor-Studiums und bereitet optimal auf die Tätigkeit in den Verwaltungsabteilungen eines Hotels vor. Das betrifft Marketing, Personalprozesse, Einkauf und Controlling.

Neu für beide Berufe kommt der Bereich Revenue- und Channel-Management hinzu. Hier ist der „Hofa“ derjenige, der bestehende betriebliche Strategien umsetzt, z.B. Vertriebskanäle und -plattformen sowie das Preissystem einsetzt. Der Kaufmann für Hotelmanagement analysiert auch Buchungsverhalten und Vertriebskosten, kalkuliert Preise, entwickelt Ratenstrategien und optimiert so die Erträge. Es gibt leider keinen eigenen zweijährigen Beruf für die Beherbergung. Auch Hotels können aber die Fachkraft für Gastronomie ausbilden.



### Eine Veröffentlichung der neuen Ausbildungsordnungen und Ausbildungsrahmenpläne erwarten wir für Ende Februar/Anfang März 2022.

Um Sie bestmöglich über die Neuerungen zu informieren, werden der DEHOGA Berlin und die IHK Berlin gemeinsam mehrere Infoveranstaltungen sowohl virtuell als auch in Präsenz durchführen.

**Bitte merken Sie sich schon mal die folgenden Termine vor:**

29. März 2022	Virtuelle Veranstaltung
06. April 2022	Veranstaltung in der IHK Berlin
17. Mai 2022	Veranstaltung in der IHK Berlin

Ihre Teilnahme ist nur an einem Termin notwendig. Die Anmeldung ist demnächst in der Veranstaltungsdatenbank der IHK Berlin möglich.

Tel: 030. 31510 472

E-Mail: [katja.falkenberg@berlin.ihk.de](mailto:katja.falkenberg@berlin.ihk.de)



**GUTES WEDDING**  
**SCHLECHTES WEDDING**®

**Folge 131**

# Der Gefangene von Instagram

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



**PREMIERE 15. APRIL 22**




**Jetzt Tickets sichern!**  
**[www.primetimetheater.de](http://www.primetimetheater.de)**

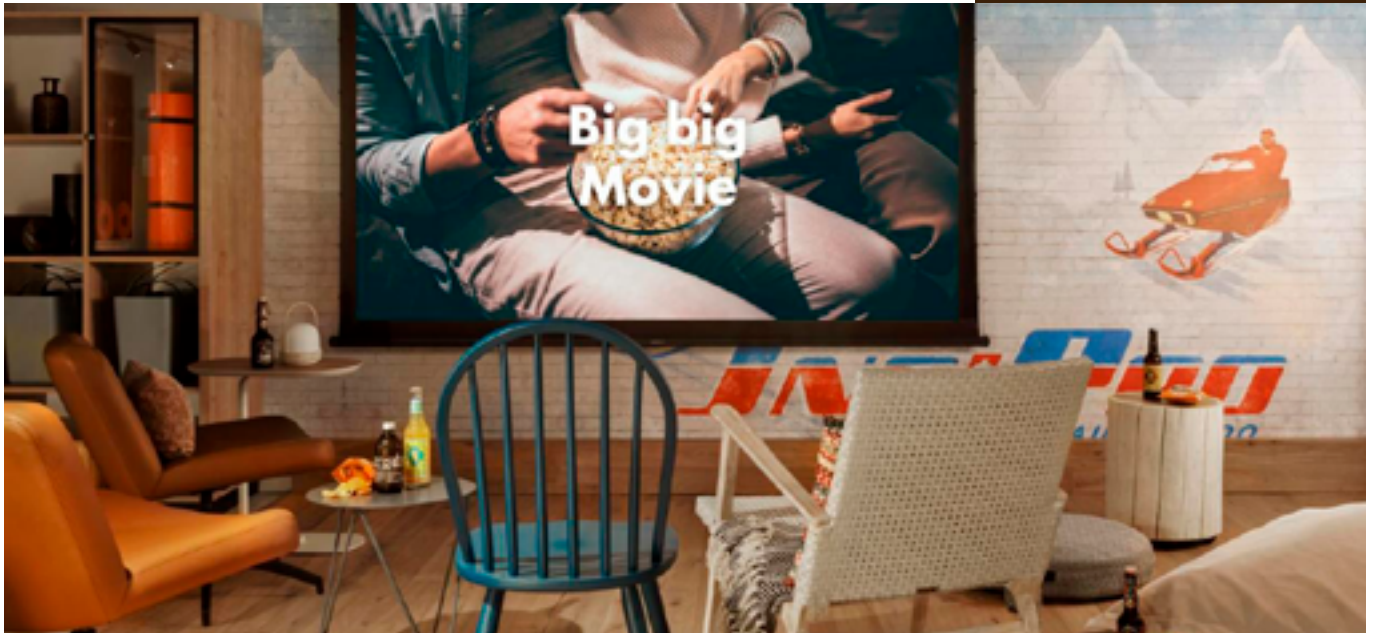
**prime  
time  
theater**

# Digitale Gästereise: White-Label-Service für Hotels auf der apaleo-Plattform

Besuchen Sie

 [blog.apaleo.com/hotels](https://blog.apaleo.com/hotels),

um mehr über die  
Systemlandschaft  
der SV Group zu  
erfahren.



© apaleo

**H**oteliers arbeiten unermüdlich daran, die Wünsche ihrer Gäste zu erfüllen und gleichzeitig den Umsatz zu steigern und Kosten zu senken. Mit der apaleo-Plattform und dem Einsatz seiner offenen APIs können die Betreiber der Stay KooooK Hotels jetzt die komplette Gästereise durch vollautomatisierte Prozesse digital abbilden. Der Markeninhaber SV Group bietet diese Lösung bereits als White-Label-Service für weitere Hotels an.

## **Auf das beschränken, was aus Sicht des Gastes notwendig ist**

Bei Stay KooooK nutzen die Gäste heute lediglich ihr Mobiltelefon um auf alle Services rund um ihren Aufenthalt zuzugreifen. So können die Gäste langwierige Prozesse wie das Einchecken überspringen und die Mitarbeiter leicht mit den Gästen kommunizieren und einen ganzheitlichen Überblick über deren Servicehistorie erhalten. Kevin Cocco, Product Owner der Stay KooooK-Anwendung, erklärt: "Wir brauchen intelligente digitale Lösungen, die sich strikt auf das beschränken, was aus Sicht des Gastes notwendig ist. Hier kam apaleo ins Spiel."

## **Ganzheitliche, personalisierte digitale Gästereise**

Die Anwendung von Stay KooooK, die auch als „Person Record Matching“ bezeichnet wird, ermöglicht es, wiederkehrende Profile zu erkennen, so dass den Gästen eine

ganzheitliche, personalisierte und unkomplizierte digitale Reise geboten wird, die nahtlos, kontaktlos mit jedem Besuch persönlicher wird. Damit können sich die Mitarbeiter voll und ganz darauf konzentrieren, großartige Gastgeber zu sein, anstatt sich um banale Prozesse an unnötigen Berührungspunkten zu kümmern. Als One-Stop-Shop konzipiert, ist die Anwendung für Mitarbeiter intuitiv aufgebaut, so dass sie innerhalb von zwei Tagen in der Lage sind, das gesamte System vollständig zu verwalten.

## **Zeitersparnis für Gäste um 70 Prozent**

Das System reduziert die Zeit, die Gäste vom Check-in bis zum Check-out verbringen, um 70 Prozent. Darüber hinaus bringt der Prozess erhebliche Einsparungen bei den Personalkosten und steigert gleichzeitig die Effizienz des Hotels. Und das Beste daran: Durch die Steigerung der Kundenzufriedenheit kann die Kundenbindungsrate erhöht und eine nachhaltige Kundenbeziehung geschaffen werden.

## **Preisgekrönte Technik**

Das Stay KooooK-System wurde bereits bei den *Serviced Apartments Awards* in London als Gewinner in der Kategorie „Best Use of Technology“ ausgezeichnet. Außerdem erhielt es den *Swiss Hotel Innovation Award* und den *DACH CXA - Customer Experience Award*.

## Über die Lust am Kochen und Genießen

„Drei Sterne Mehr geht nicht“ ist der Titel eines soeben in der Eulenspiegel Verlagsgruppe erschienenen Buches über die zehn drei-Sterne-Köche Deutschlands. Sie – darunter Berlins 3-Sterne-Koch Marco Müller vom Rutz – geben Auskunft: Wie haben sie das erreicht? Was macht Spitzenküche aus? Die Meister ihres Fachs sprechen über die ethischen, ökologischen und kulinarischen Prämissen ihrer Küche, über Handwerk und Virtuosität, über Nachhaltigkeit und den Respekt vor Lebensmitteln, über den Wert und den Preis von Fleisch, über fleischloses Kochen, über Regionalität und Qualität von Produkten und auch darüber, welchen Einfluss die Spitzenküche auf die Ernährung der Gesellschaft hat. Das lesens- und anschauenswerte Buch punktet mit zahlreichen Abbildungen und Rezepten.



## RATIONAL - Erste Küchenparty in diesem Jahr

Am 27. Januar 2022 fand die Küchenparty „GM Cocktail“ im Courtyard Marriott in Berlin unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften, statt. Die Herausforderungen nach dieser Krise sind extrem. Wer jetzt nicht zusammenhält, wird abgehängt. RATIONAL möchte gemeinsam mit den GMs (General Manager) der großen Hotelbrands, nach Wegen suchen, wie eine Strategie nach Corona aus-



Thomas Willmuth &  
André Klode-Purat  
(beide von RATIONAL)

© DEHOGA Berlin

sehen kann. Der GM Cocktail Berlin ist die Plattform, auf der ohne Befindlichkeiten, ohne Rücksicht auf Sterne und mit viel Neugier, Erfindergeist und Kreativität möglich wird. Die Veranstaltungstour wird noch nach Hamburg, Frankfurt, Köln, Düsseldorf und München führen.

@ [www.rational-online.com/de\\_de/home/](http://www.rational-online.com/de_de/home/)

## Fairer Stadtplan Berlin – Erfassung von Unternehmen

Lassen Sie sich finden – auf dem neuen digitalen fairen Stadtplan Berlins:

@ [www.fairer-stadtplan.berlin.](http://www.fairer-stadtplan.berlin.)

Hier werden engagierte Berliner Verkaufsstellen und Organisationen, Initiativen und weitere Einrichtungen sichtbar gemacht, die den Fairen Handel unterstützen – durch Verkauf von Produkten, aber auch durch Bildungs- und Informationsarbeit. Der faire Stadtplan ist ein Gemeinschaftsprojekt verschiedener Berliner Institutionen, Organisationen, und Bezirksämter, die unter dem Dach des Aktionsbündnisses Fairer Handel Berlin kooperieren.

@ [www.fairerhandel.berlin](http://www.fairerhandel.berlin)

## Modestandort Berlin: Premium Group zurück

Mit der Rückkehr des Messeveranstalters Premium Group hat Berlin einen wichtigen Partner wieder zurückgeholt. Die Veranstaltungen vom 7. bis 9. Juli 2022 finden auf dem Gelände rund um den Berliner Funkturm und dem Sommergarten statt. Aus Sicht des Berliner Senats ist die Rückkehr der Premium Group ein ermutigendes Signal für den Mode- und Messestandort Berlin. „Als neue Landesregierung setzen wir auf ein wirtschaftsstarkes Berlin. Messen und Events sind dafür ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und ein Anziehungspunkt für die Berlinerinnen und Berliner und Gäste aus aller Welt. Wir freuen uns deshalb sehr, dass es gelungen ist, die Events der Premium Group zurück nach Hause zu holen“, so Berlins Regierende Bürgermeisterin Franziska Giffey.

@ [www.berlin.de](http://www.berlin.de)

## Messe Berlin feiert 200 Jahre

Die Messe Berlin feiert in diesem Jahr 200 Jahre Messestadt Berlin. 1822 fand in Berlin die erste Gewerbeausstellung statt, in deren Nachfolge das Unternehmen steht. Anlässlich

des runden Geburtstages startete die Messe Berlin Anfang Februar ihre Jubiläumskampagne unter dem Motto „Messe Berlin – 200 Jahre Gastgeber von Welt“. Schirmherrin ist die Regierende Bürgermeisterin Franziska Giffey. Das Unternehmens-Logo erscheint im Rahmen der Kampagne in den kommenden Monaten in festlichem Design. Im Laufe des Jahres sind weitere Aktionen geplant, darunter auch ein Festakt.

„Das Jubiläum fällt in eine schwierige Phase in der Geschichte. Auch jetzt merken wir, dass Menschen sich auf Veranstaltungen und nicht allein vor dem Bildschirm treffen wollen. Wir haben die Antworten, um als Berlins größter Gastgeber auch künftig einen starken Beitrag zur Stadt zu leisten“, so der CEO der Messe Berlin, Martin Ecknig.

@ [www.messe-berlin.de](http://www.messe-berlin.de)



200 Jahre Banner am Eingang Nord

© Messe Berlin GmbH

## Deutschlands beste Arbeitgeber

Die Plaza Hotelgroup ist der beliebteste deutsche Arbeitgeber in der Kategorie Gastronomie, Freizeit, Hotels und Tourismus. Das ist das Ergebnis der Studie, die das Nachrichtenmagazin Stern und das Marktforschungsunternehmen Statista initiierten. Mehr als 50.000 Beschäftigte wurden befragt, ob sie einen Job in ihrer Firma empfehlen würden. Der Ranking-Sieger beschäftigt 532 Mitarbeiter und betreibt mit dem Best Western Plus Plaza Berlin am Kurfürstendamm ein Haus in der Hauptstadt. Unter den Top 10 der Kategorie befinden sich zudem die Hotelkonzerne Radisson (Platz 2), Kempinski (Platz 4), Hyatt (Platz 5) und Motel One (Platz 7). Neben der Weiterempfehlung wurden abgefragt: Image und Wachstum, Bedingungen und Ausstattung, Miteinander und Vorgesetztenverhalten, Nachhaltigkeit, Weiterentwicklung und Perspektiven, Belastung und Balance sowie Bezahlung.

@ [www.ahgz.de](http://www.ahgz.de)

## Hotel de Rome für Nachhaltigkeit zertifiziert

Das leidenschaftliche Engagement des Hotel de Rome für Nachhaltigkeit, gepaart mit zeitgemäßem Luxus, wurde nun offiziell ausgezeichnet.



© Hotel de Rome Berlin

net: Das Berliner Rocco Forte Hotel ist vom Deutschen Institut für Nachhaltigkeit & Ökonomie erfolgreich zertifiziert worden und hat den Prüfsiegel „Zertifizierte Nachhaltigkeit 2022“ erhalten. Das Zertifikat ist ein international anerkannter Beleg für geprüfte Nachhaltigkeit.

@ [www.roccofortehotels.com](http://www.roccofortehotels.com)

## Start der Interviewserie „Sternetalk“

Am 14. Februar 2022 um 16 Uhr ging die erste Folge des neuen „Sternetalks“ der Deutschen Hotelklassifizierung online. Die Interviewserie startet im schönen 4 Sterne Superior Hotel „Zollenspieker Fährhaus“ in Hamburg. Moderatorin Astrid Rolle und Geschäftsführerin Karoline Pospiech sprachen über verschiedene Aspekte der Deutschen Hotelklassifizierung sowie den Ablauf einer Folgeklassifizierung. Auf der Website [www.hotelstars.eu/de/deutschland/news/sternetalk/](http://www.hotelstars.eu/de/deutschland/news/sternetalk/) finden Sie sämtliche Informationen sowie alle vier Wochen eine neue Folge des Sternetalks.

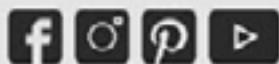




**GREIFF**  
SINCE 1802

**Nachhaltig.  
Transparent.  
Fair.**

**Berufsbekleidung  
von GREIFF.**



[greiff.de](http://greiff.de)



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM ZEIGEL:

**GRÜNER  
KNÖPF**

SOZIAL, ÖKOLOGISCH, STAATLICH  
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.



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



**Ihr GREIFF Händler:**

**Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice**  
Weserstraße 118 | 12059 Berlin  
Tel. +49 (0)30 3116290 - 20  
[info@fliegel-textilservice.de](mailto:info@fliegel-textilservice.de)  
[www.fliegel-textilservice.de](http://www.fliegel-textilservice.de)



## Deutsche Hotelklassifizierung



### Erstklassifizierungen:

☆☆☆ *Garni*  
Hotel Helle-Mitte



Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Cesa One
- Five Guys Berlin  
Potsdamer Platz
- Holiday Inn Express Berlin  
City Centre
- KF Pension
- kopps
- Pizzahütte
- Space Night,  
Capsule Hostel Berlin
- Tante Fichte
- Titanic Comfort  
Kurfürstendamm
- Vereinsheim Wannseeaten
- Walhalla

### ► Betriebsjubiläen im März 2022

Aparthotel Aviv 15 Jahre ■ Citadines Kurfürstendamm Berlin Apart´hotel 20 Jahre ■ Gasthaus Krombach 25 Jahre ■ Grill Royal 15 Jahre ■ Holiday Inn Express Berlin Alexanderplatz 5 Jahre ■ Hommage á Magritte 10 Jahre ■ Hotel Lützow 10 Jahre ■ Louisas Place 20 Jahre ■ Peter-Paul 5 Jahre ■ PHO – Noodlebar 5 Jahre ■ Preußisches Landwirthshaus 40 Jahre ■ Restaurant Borchardt 30 Jahre ■ Zum Bayernmichel 25 Jahre

### ► Mitgliedschaftsjubiläen im März 2022

Best Western Hotel Kantstrasse Berlin 10 Jahre ■ Buchkantine 10 Jahre ■ Café Restaurant Manzini 10 Jahre ■ Hotel Ambassador Berlin Grünau 5 Jahre ■ Hotel Lützow 10 Jahre ■ Katz Orange 10 Jahre ■ Neue Babylon Berlin GmbH 15 Jahre ■ Restaurant Bei Radi 10 Jahre ■ Restaurant Dalmacija 20 Jahre ■ Restaurant Diekmann 35 Jahre ■ Restaurant Macedonia 20 Jahre



## DEHOGABERLIN

### Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE THE DATE

09. März 2022	Fachkräfte aus dem Ausland für die Hotel- und Gastronomiebranche	Virtuelle Veranstaltung – mehr unter <a href="https://www.dehoga-berlin.de/termine/">@ www.dehoga-berlin.de/termine/</a>
14. März 2022	Fachgruppensitzung Gastronomie	SANA Hotel Berlin
21. März 2022	Fachgruppensitzung Hotelleri	SANA Hotel Berlin
29. März 2022	Infoveranstaltung – Neuordnung der gastronomischen Berufe	Virtuelle Veranstaltung
06. April und 17. Mai 2022	Infoveranstaltung – Neuordnung der gastronomischen Berufe	IHK Berlin – mehr unter <a href="https://www.ihk-berlin.de/veranstaltungen-und-termine">@ www.ihk-berlin.de/veranstaltungen-und-termine</a>
09. Mai 2022	Vollversammlung	Veranstaltungsort wird noch bekanntgegeben

## Die Gärten von Marzahn

Seit 30 Jahren ist die Hotel-Pension Blumenbach Mitglied im DEHOGA Berlin



**A**ls Margit Jagdmann in den 1980er Jahren mit ihrer Familie Urlaub in einem kleinen ungarischen Hotel machte, ging ihr durch den Kopf, dass ihr eine solche Arbeit viel Spaß machen könnte. Die Chance, das zu verwirklichen kam schneller als gedacht, denn die politische Wende in der DDR brachte der Agrar-Ingenieurin das berufliche Aus. So plante Margit Jagdmann neu, kämpfte („wir hatten nicht mal ein Telefon. Da fuhr ich jede Woche zur Telekom ...“) und eröffnete 1991 ihre Hotel-Pension mit fünf Zimmern in der unmittelbaren Umgebung des historischen Dorfkerns von Marzahn. Schon damals wusste sie, dass „gerade die kleinen Unternehmen eine Stimme brauchen und die wiedervereinigte Stadt ein gutes Marketing.“

Stück für Stück und auf einer soliden wirtschaftlichen Basis wuchs das Familienunternehmen. Nebenbei erwarb die umsichtige Hotelchefin im Abendstudium das notwendige Hotel-Fachwissen. Heute arbeiten Margit Jagdmanns zwei Söhne im Betrieb mit und das Haus verfügt über technisch modern ausgestattete 12 Doppel- und 4 Einzelzimmer. Die Gäste – darunter viele Stammgäste – lieben besonders den persönlichen Service, das gute Frühstück im gemütlichen Wintergarten und auf der Terrasse sowie die Entspannung im gepflegten Garten. Und wer noch mehr Lust auf Grün hat, besucht die „Gärten der Welt“, die nur ein paar Gehminuten von der Hotel-Pension Blumenbach entfernt sind.

 [www.blumenbach.de](http://www.blumenbach.de)

## Das Halali – Österreich mitten in Wannsee

Seit 20 Jahren ist das Wirtshaus Halali Mitglied im DEHOGA Berlin

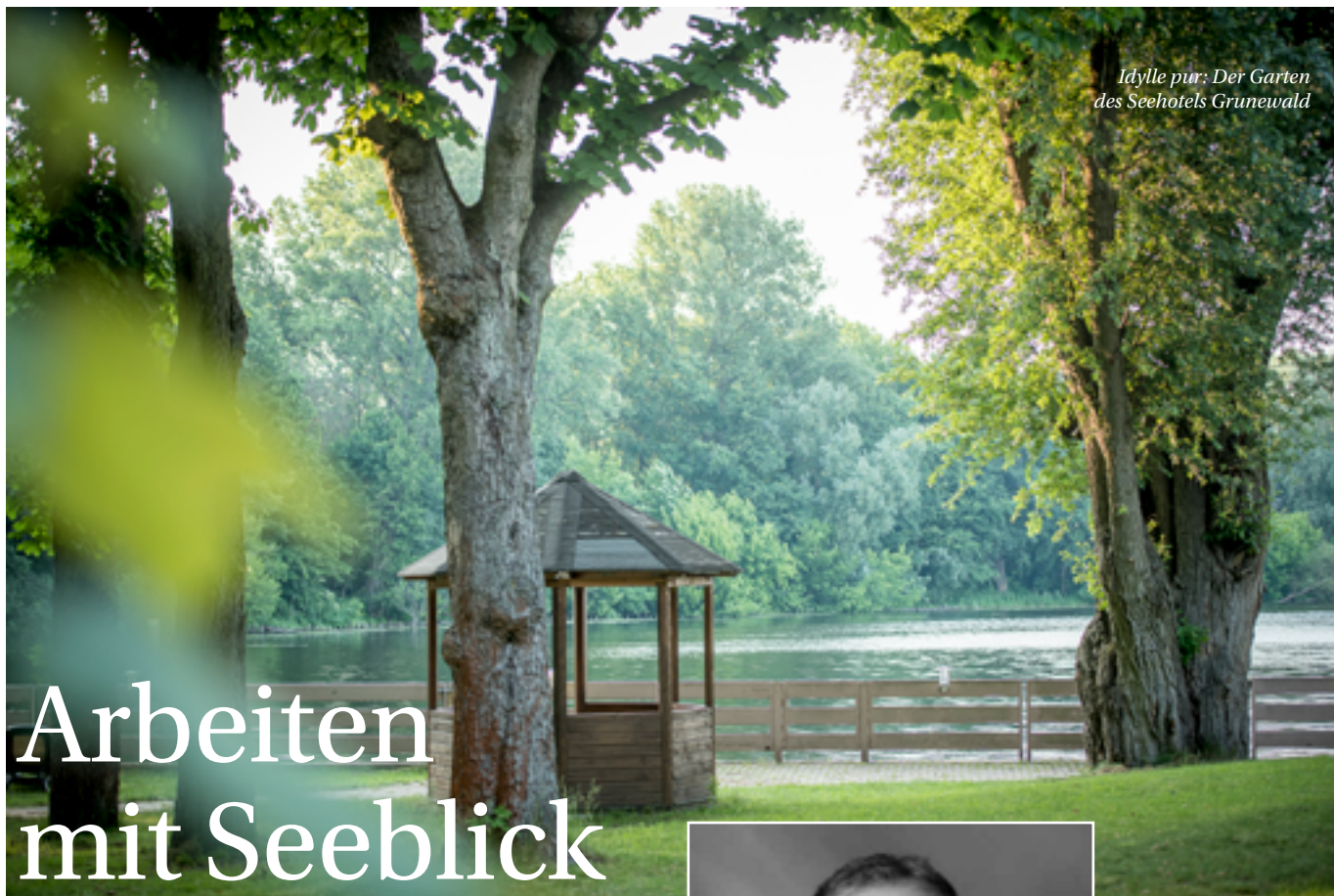
**B**evor die Schuberts am 1. Januar 2001 ihr Restaurant Halali in der Wannseer Königstraße eröffneten, hatte Chef und Küchenmeister Johannes Schubert bereits Erfahrungen zwischen Wien, Buenos Aires, London, München, Dubai und Berlin gesammelt. Hier war er langjähriger Küchenchef im Kempinski am Kurfürstendamm. Ehefrau Eike, gelernte Restaurantfachfrau, konnte auf namhafte Restaurants wie Mövenpick, Käfer im Reichstag, Schloss Hubertushöhe ... verweisen. Schnell erwarb sich das Gastgeber-Dream-Team einen guten Ruf, weit über die Grenzen von Wannsee hinaus. Auch die Medien lobten die gute Küche und die herzliche Gastlichkeit des Halali. „Mein Mann kommt aus Wien, da liegt es auf der Hand, dass wir die feine österreichische Küche anbieten“, berichtet Eike Schubert. Gekocht wird im Rhyth-

mus der Jahreszeiten, wobei Klassiker wie Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster („der Beste von Wannsee“) rund ums Jahr bei den Gästen beliebt und begehrt sind. Natürlich sorgt Eike Schubert auch für eine genussreiche Auswahl an österreichischen Weinen.

Von Beginn an sind die Schuberts Mitglied im DEHOGA Berlin, „denn als Einzelunternehmen ist man machtlos gegenüber Ämtern und Bestimmungen. Der Verband hat eine starke Stimme“, so die Gastgeberin, die darauf verweist, dass sie sich in Corona-Zeiten an den Informationen des DEHOGA Berlin orientiert haben. Nun hoffen die Schuberts, wie ganze Branche auf ein erfolgreiches Frühjahr ohne Beschränkungen.



 [www.wirtshaus-halali.com](http://www.wirtshaus-halali.com)



# Arbeiten mit Seeblick

Seit 55 Jahren lädt  
das Seehotel Grunewald  
ein, Berlin vielseitig  
zu erleben



Hotel-Manager  
Thomas Krause

© Seehotel Grunewald

**A**rbeiten, wo andere Urlaub machen ... Viele Berliner Hoteliers sagen das von sich, allerdings können wohl nur die wenigsten auf eine so entspannende und rundum grüne Lage verweisen wie das Team um Hotel-Manager Thomas Krause. Das 3-Sterne-Haus am Havelufer vereint die zwei attraktivsten Seiten der Hauptstadt: Natur und Kultur, denn von der Idylle im Grunewald mit Wald, See und Ruhe bis zu den Sehenswürdigkeiten der City sind es nur wenige Minuten mit Bus oder Bahn.

1967 – das Jahr, in dem das Farbfernsehen startete und die Kommune I gegründet wurde – empfing das Seehotel Grunewald seine ersten Gäste. „Wir haben viele Stammgäste quer durch alle Altersgruppen, darunter viele Familien. Sie alle schätzen unsere familiäre Atmosphäre genauso wie diese einmalige Lage“, erklärt Hotel-Manager Thomas

Krause, der im August 2022 die Leitung des gut eingeführten Hotels übernahm und die Weichen für die Zukunft neu stellte. „Dadurch können wir auf einen hervorragenden Sommer und Herbst zurückschauen! Leider traf uns der Pandemieverlauf ab November samt Omikron-Welle erneut sehr hart. Wir sind aber mehr als zuversichtlich, schon in diesem Frühjahr wieder an den Erfolg anknüpfen zu können“, so der Hotel-Chef. Das Seehotel Grunewald, das zur GEW-Ferienhotel-Gruppe gehört, verfügt über 50 Doppelzimmer, davon fünf großzügige Familienstudios. Um in die richtige Ferienstimmung zu kommen, bietet das Haus eine Sauna, Tischtennis im Freien, einen Spielplatz, ein Spielzimmer, einen hauseigenen Bootssteg mit Booten, einen Fahrradverleih und vieles mehr.

 [www.gew-ferien.de/reiseziele/seehotel-grunewald](http://www.gew-ferien.de/reiseziele/seehotel-grunewald)

Pflichten  
von Gewerbe-  
treibenden

nach § 2 der Dienstleistungs-Informations-  
pflichten-Verordnung – DL-InfoV

# Was müssen Gaststätten- und Hotelbetreiber beachten?

**G**aststätten- und Hotelbetreiber müssen gem. § 2 Abs. 1 DL-InfoV vor Abschluss eines schriftlichen Vertrages oder, sofern kein schriftlicher Vertrag geschlossen wird, vor Erbringung ihrer Leistung unter anderem folgende Informationen ihren Kunden bzw. Gästen in klarer und verständlicher Form zur Verfügung stellen:

- Familien- und Vorname, bei rechtsfähigen Personengesellschaften und juristischen Personen die Firma unter Angabe der Rechtsform,
- die Anschrift der Niederlassung oder, sofern keine Niederlassung besteht, eine ladungsfähige Anschrift sowie weitere Angaben, die es dem Kunden oder Gast ermöglichen, schnell und unmittelbar mit dem Betreiber in Kontakt zu treten, insbesondere eine Telefonnummer und eine E-Mail-Adresse oder Faxnummer,
- das Handelsregister, Vereinsregister oder Genossenschaftsregister unter Angabe des Registergerichts und der Registernummer,
- bei erlaubnispflichtigen Tätigkeiten Name und Anschrift der zuständigen Behörde,
- Umsatzsteuer-Identifikationsnummer nach § 27a des UstG, sofern vorhanden,
- gegebenenfalls verwendete allgemeine Geschäftsbedingungen,
- die wesentlichen Merkmale der Dienstleistung, soweit sich diese nicht bereits aus dem Zusammenhang ergeben.



Manuel Miller

Nach § 2 Abs. 2 DL-InfoV können die Informationen unter anderem durch Aushang in der Gaststätte oder im Hotel bereitgestellt werden, und zwar so, dass sie dem Kunden bzw. Gast leicht zugänglich sind. Es bietet sich an, die Informationen im Eingangsbereich oder am Tresen bzw. der Rezeption auszuhängen.

Ein Verstoß gegen die Zurverfügungstellung vorgenannter Informationen stellt gem. § 6 Abs. 1 Nr. 1 DL-InfoV eine **Ordnungswidrigkeit** dar und kann mit einem Bußgeld in Höhe von bis zu 1.000 Euro geahndet werden.

Eine fehlerhafte oder unterlassene Information kann außerdem zu einer **Unterlassungsklage mit vorheriger Abmahnung** nach den Vorschriften des Gesetzes über den unlauteren Wettbewerb (UWG) führen.

Manuel Miller  
Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR

SO GROSSARTIG KANN  
**ALKOHOLFREI**  
SCHMECKEN.

**NEU!**



**RADEBERGER ALKOHOLFREI**