

hoga **AKTIV**

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Nur **7%** auf Speisen
sind fair und gerecht!

Der DEHOGA Berlin auf der
Großdemonstration des Deutschen
Bauernverbandes



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



AKTUELL

Editorial: Für mehr Gerechtigkeit	4
Mehrwertsteuer: Nur auf Speisen sind fair und gerecht!	5
Wie verkraftet das die Gastronomie? Reaktionen von DEHOGA Berlin-Mitgliedern	6

WIR IN BERLIN

2024 – Ein starkes Messejahr Ein Gespräch mit Dr. Mario Tobias	8
ITB Berlin 2024: Die Welt des Reisens zusammen definieren	12
„Bündnis für Ausbildung“: Zusätzliche Ausbildungsplätze für Berlin	14
Information: Sprachkurse im OSZ Gastgewerbe	15
Digitalagentur Berlin: So gestalten Sie Digitalisierung erfolgreich	16
eat! berlin 2024 – Die Dreizehnte	17
Fach- und Arbeitskräfte für die Hotelbranche	20
Renaissance-Theater: Tartuffe von Molière	22
125 Jahre Berliner Gasthausmission	24

DEHOGA BERLIN-PARTNER

DialogShift: KI-Chatbots-Lösungen für die Hotellerie	25
alphin: Navigieren durch die digitale Landschaft	26
Secupay AG: Zahlen bitte! Kartenzahlungen zum Partnerpreis	27

NEWS 30

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date	
Jubiläen im Februar Neue Mitglieder	32
Theater-Restaurant Charlottchen als Brasserie wiedereröffnet	33

RECHT & RAT

Wichtige Änderungen im Arbeits- und Sozialrecht 2024	34
---------------------------------------------------------	----

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30.318048-0, Telefax +49 30.318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Gräfin von Kageneck, +49 30.318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820,
Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © DEHOGA Berlin
Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2024.

Für mehr Gerechtigkeit

**Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,**

in dieser Ausgabe kommen Verbandsmitglieder mit ihren Erfahrungen und Meinungen zur Mehrwertsteuererhöhung zu Wort. Wir alle müssen die Umsetzung der Erhöhung neben zahlreichen anderen Herausforderungen bewältigen und gehen dabei unterschiedliche Wege. Einmal mehr wurde mir und meinen Kolleg*innen bewusst, dass unser Steuersystem einer grundsätzlichen Überprüfung unterzogen werden sollte. Ungesundes Fast Food wird mit 7% versteuert und Restaurants, die Personalkosten haben, Genusskultur pflegen und Berufsnachwuchs ausbilden, zahlen 19%. Die unterschiedliche Besteuerung von Essen ist nicht gerecht, und ich finde dafür nirgends überzeugende Argumente.

„Ich bin dankbar, dass der Verband und seine Mitglieder bei der Demo am 15. Januar Flagge gezeigt und damit die so wichtige Lobbyarbeit in die Öffentlichkeit geführt haben.“

Unsere europäischen Nachbarn zeigen uns, dass es anders geht. Ich frage mich daher, ob es nicht Wege gibt, die Steuergerechtigkeit hierzulande herzustellen? Können wir nicht mit Mut zur Innovation neue Wege gehen, von anderen Ländern lernen und das bestehende System einer ganzheitlichen Prüfung und Novellierung unterziehen?

Ob gestern, heute oder morgen: Die Mehrheit aller Restaurants und Cafés wird die Preise erhöhen müssen. Das trifft aber vor allem Menschen mit einem geringen Einkommen und die doppelt, denn die Preiserhöhung wird sich nicht nur beim Restaurantbesuch bemerkbar machen, sondern auch beim Kita- und Schulesen. Viel Unmut über die aktuelle Situation machte sich auf der Großdemonstration am 15. Januar breit. Ich bin da zwiespalten. Zum einen braucht Protest ein Ventil, aber zum anderen lebe ich in dieser Stadt, die zum Mittelpunkt der aktuellen Konflikte des Landes wird.



© DEHOGA Berlin

Die Lokführer legen den öffentlichen Nahverkehr lahm, Traktoren machen einen ganzen Tag lang Wege durch die Stadt unmöglich. Ich bin mir nicht sicher, ob man damit wirklich die Verantwortlichen für die Probleme trifft oder eher die, die die Wirtschaft am laufen halten – ganz abgesehen von einer vermutlich deutlichen Erhöhung der CO₂-Emissionen an den Streiktagen. Als Gastronomen und Hoteliers sind wir Unternehmer aus voller Überzeugung und mit ganzem Herzen. Wir sind oftmals auch kleine, inhabergeführte Unternehmen und daher ist es für uns nicht leicht, einfach die Tür zu schließen und streiken zu gehen. Wir müssen unsere Existenz sichern, und wir lassen Gäste nicht im Kalten stehen! Wir wollen das auch nicht. Ich bin dankbar, dass der Verband und seine Mitglieder bei der Demo am 15. Januar Flagge gezeigt und damit die so wichtige Lobbyarbeit in die Öffentlichkeit geführt haben.

Der Januar ist wirtschaftlich immer ein schwieriger Monat. Aber in diesem Jahr trifft es uns besonders heftig: Zur bereits besprochenen Mehrwertsteuererhöhung kommen die Verteuerung der Lebensmittel, steigende Personal- und Nebenkosten, die Auswirkungen der Lieferketten-Engpässe, Mieterhöhungen, Mautgebühren auch für kleinere LKW ... Das ist extrem viel.

Aber wir sind eine Kämpferbranche! Das haben wir in vielen Situationen bewiesen. Wir bringen Menschen unterschiedlicher Herkunft zusammen – ob als Gäste oder als Mitarbeitende – und tun alles dafür, dass sie sich bei uns wohlfühlen und umsorgt werden. Viele unserer Gäste schätzen das wert – wenn das kein Ansporn und Mutmacher ist?!

Bleiben Sie optimistisch und mutig!

Ihre

Christina Aue
Mitglied des Präsidiums
und stellv. Vorsitzende Fachgruppe Gastronomie
Geschäftsführerin Stern und Kreis
Gastronomie und Service GmbH



Nur 7% auf Speisen sind fair und gerecht!



Am 15. Januar 2024 fand die Großdemonstration des Deutschen Bauernverbandes am Brandenburger Tor statt. Vor tausenden Teilnehmern ergriff auch der DEHOGA-Präsident Guido Zöllick das Wort. „Steuererhöhungen für die Landwirtschaft verteuern auch regionale Lebensmittel. 19% Mehrwertsteuer auf Essen seit dem 1. Januar und weitere Kostensteigerungen: Das trifft auch uns bis ins Mark. Wir sind dankbar, dass der Bauernverband auch unsere Forderungen unterstützt. Essen muss einheitlich mit 7% besteuert werden! Wir fordern von der Politik: Stärken Sie die Regionalküche! Unsere Betriebe dürfen im Wettbewerb nicht benachteiligt werden. Stärken Sie die regionalen Wirtschaftskreisläufe! Schluss mit Erhöhungen von Abgaben zu unseren Lasten! Essen muss bezahlbar bleiben.“



Wie verkraftet das die Gastronomie?

Mehrwertsteuererhöhung von 7 auf 19 % seit dem 1. Januar:

Reaktionen, Meinungen und Erlebnisse von Mitgliedern des DEHOGA Berlin



© Alter Krug Dahlem

Nikolai Marweld, Inhaber Alter Krug Dahlem

Es bleibt uns Wirten wohl nichts anderes übrig, als die Mehrwertsteuererhöhung auf unsere Gäste umzulegen. Wir haben damit noch nicht begonnen und planen das Schritt für Schritt zu tun. Zuerst werden wir unseren täglich wechselnden preisgünstigen Mittagstisch (Montag – Samstag 12.00 – 16.00 Uhr) preislich anheben. Das trifft vor allem unsere treuen Gäste aus der Nachbarschaft. Dem folgt dann die Karte. So weiß ich jetzt noch nicht, wie unsere Gäste reagieren. Eins ist klar: Sie werden mit den Füßen entscheiden.

Emil Senkel, Inhaber Chez Emil, Bochumer Straße Moabit

Wir sind gerade beim Kalkulieren, denn wir sehen uns gezwungen, die Erhöhung der Mehrwertsteuer an unsere Gäste weiterzugeben. Alle Restaurants werden das nach und nach tun müssen. Das kommt in einer Zeit, in der die wirtschaftliche Situation bei den Gästen und bei uns sowieso schon schwierig ist. Aber wir sind ein kleines Restaurant und können so den Gästen erklären, dass nicht wir mehr verdienen (ganz im Gegenteil), sondern wir den gesamten Betrag an den Staat abführen.



© Brigitte Menge

Angela Leistner, Wirtin Alt-Berliner Wirtshaus „Henne“ in Kreuzberg

Ich habe die Preise noch nicht erhöht, komme aber nicht umhin, das in den nächsten Wochen zu tun. Ich denke, dass die Gäste das verkraften, denn unsere Karte ist ja nicht so umfangreich. Bei der Spezialität unseres Hauses, dem ½ Jungmasthähnchen, sind das rund 1,50 Euro. Das wird kaum Diskussionen auslösen.



© Wolfgang Chodan

Inna Jonas, Landhaus Hubertus, Invalidensiedlung, Berlin-Frohnau

Seit über zehn Jahren führen mein Mann Mike und ich das historische Landhaus im Norden Berlins. So rattenschwarz wie gegenwärtig war die Lage noch nie, besonders im finanziellen Bereich: Die Pandemie steckt uns noch in den Knochen, steigende Kosten in allen Bereichen, in diesem Jahr stehen die Rückzahlungen der Corona-Hilfen bevor. Und jetzt kommen all die Steuer-Erhöhlungen und zusätzliche Verteuerungen... Wie soll es weitergehen? Wir sehen SCHWARZ...



Inna und Mike Jonas, Inhaber Landhaus Hubertus

© Landhaus Hubertus

Dennoch haben wir die Erhöhung der Mehrwertsteuer NICHT an die Gäste weitergeben, sondern uns bereits im Dezember für eine Rabattierung entschieden – und das nach reiflicher Überlegung. Zwei Gründe trieben uns zu dieser Entscheidung. Erstens müssen die Gäste überall mehr ausgeben. Ein Restaurantbesuch wird so schnell zu einem Luxus, auf den man am ehesten verzichten kann. Zweitens ist unser Landhaus saisonal stark geprägt. Das bedeutet, dass wir in der kalten Jahreszeit stets weniger Gäste haben. Wir befürchten, dass es bei erhöhten Preisen gar keinen Sinn mehr hat, die Restauranttür zu öffnen. Unser Rabattsystem beinhaltet, dass die Gäste im Januar auf ihre Rechnung 20 % Rabatt, im Februar 15 % und im März 10 % bekommen. Das ist auch ein Dankeschön an unsere Gäste für ihre Treue. Natürlich haben wir das durchgerechnet. Diese Marketing-Maßnahme führt uns an die Grenzen des Möglichen. Wir erhoffen uns eine gute Sommersaison. Natürlich waren wir am 15. Januar zur Demo, denn es geht letztendlich um das Weiterleben der Gastronomie.



© Zollpackhof (Groenewold + Stempel)

Benjamin Groenewold, Geschäftsführer Zollpackhof gegenüber dem Bundeskanzleramt

Wir haben uns dafür entschieden, die 12 Prozent unter dem Motto „Geteiltes Leid – halbes Leid“ zu teilen: also 6 Prozent die Gäste, 6 Prozent wir. Dazu entwickelten wir einen Stempel, der in der Karte hinter allen Gerichten erscheint. Das erweist sich als gutes Mittel der Kommunikation mit den Gästen. Die Preise sind auf Grund dieser ungewöhnlichen Methode extrem krumm. Kostete der Leberkäse vorher beispielsweise 14,90 Euro, sind es jetzt 15,74 Euro. Wir reden mit den Gästen darüber. Aber natürlich werden wir die Wirtschaftlichkeit dieser Maßnahme regelmäßig prüfen, denn die Kosten sind da, steigen und treiben so den Deckungsbeitrag immer weiter nach unten. Noch sind die Gäste nicht rundum bereit, für eine Dienstleistung, an der ein ganzes Team mitarbeitet, mehr Geld als bisher zu bezahlen. Andere Länder sind da weiter. Dort sind die Gäste bereit, für gutes Essen, hinter dem die Leistung vieler steckt, gutes Geld zu bezahlen. Wir als Unternehmen tun wirklich alles, um die traditionelle Wirtshauskultur am Leben zu erhalten. Sie lebt – wie alle Kultur – von der Vielfalt und der Individualität. Die ungerechte Steuerpolitik, die nicht enden wollende Teuerungsrate und die immer weiter steigende Bürokratie sorgen aber gerade dafür, dass es einem Teil dieser Kultur wirtschaftlich schlecht geht. Gehört der Fertig-Pizza wirklich

die Zukunft? Wenn Fast-Food besser besteuert wird als handgemachtes Essen, läuft gehörig etwas schief! Ich liebe meinen Beruf, aber momentan wird diese Liebe auf eine harte Probe gestellt.

Uwe Hauptmann, Mitinhaber und Geschäftsführer Hotel Kastanienhof, Kastanienhof, Mitte

Wir hatten unser hauseigenes Restaurant „Ausspanne“ bis Mitte Januar geschlossen und werden jetzt die Preise erhöhen. Es geht nicht anders. Wir müssen das tun, denn wir tragen eine Last, die nie so stark war wie gegenwärtig. Das ist die Erhöhung der Mehrwertsteuer (ich als Großvater bin auch deshalb empört, weil sich das auch auf das Kita-Essen auswirkt), aber da ist ja neben allgemeiner Teuerungsrate und Inflation noch so viel mehr. Berlin war das einzige Bundesland, das in Coronazeiten keine Soforthilfe für Betriebe mit 10 – 249 Mitarbeiter*innen zahlte. Das hätte uns damals sehr geholfen. Nun zahlen wir noch zehn Jahre den Corona-Kredit ab. Zu den vielen Belastungen, die der Jahres-

anfang 2024 mit sich brachte, kommt in Berlin nun auch noch die City-Tax für Geschäftsreisende. Das hat mich stark motiviert, am 15. Januar auf der Großdemo der Landwirte zu gehen, um unserer Forderung nach 7% Mehrwertsteuer in der Gastronomie lautstark Nachdruck zu verleihen. Ich hätte mich gefreut, den ein oder anderen Kollegen mehr auf der Demo zu treffen, denn nur wenn wir gemeinsam etwas unternehmen, wird unsere Stimme so stark, das sie gehört wird. Das können wir nicht alles dem Verband allein überlassen.

Helmut Khalaf-Hesebarth, Restaurantchef, Rembrandt-Burger, Richard-Sorge-Straße

Da wir weder während Corona noch in der Teuerungsphase der letzten zwei Jahre die Preise erhöht haben, blieb uns jetzt gar nichts weiter übrig, als die 12% umzulegen. Das geht nicht anders, wenn wir unsere Qualität – die unsere Kunden schätzen – beibehalten wollen. Die Gäste akzeptieren das, da die Problematik ja durch die Medien ging. Allerdings sind die 12% angesichts der Preise, die rundum steigen (allein der Preis für Öl hat sich verdreifacht) zu wenig. Zum einen sind wir am wirtschaftlichen Limit und zum anderen ist für uns Essen kein Luxus. Ich denke nicht an den gut verdienenden Single, sondern an die vierköpfige Familie, die schon jetzt statt 50 Euro 60 bezahlt. Wie sollen wir das lösen?

Sarah Hallmann, Inhaberin Hallmann & Klee, Böhmisches StraÙe, Neukölln

Wir haben die gleichen Preise wie im vergangenen Jahr und werden versuchen, die zu halten. Als die Mehrwertsteuer gesenkt wurde, sind wir diesen Schritt nicht mitgegangen, im Gegenteil: Angesichts von ringsum steigenden Preisen und hoher Inflationsrate wurden



© Marzena Skubatz

wir damals teurer. So können wir jetzt die Lust auf einen Restaurantbesuch bei den Gästen hoffentlich erhalten. Wir wollen jedenfalls weiterhin mit einem tollen Gastronomieerlebnis überzeugen. Das alles ändert aber nichts an der Tatsache, dass diese Besteuerung grundsätzlich falsch ist. Wir, die wir Handwerk, Genuss und Begeisterung bieten – einen Raum dafür schaffen und dadurch höhere Personalkosten haben, werden höher besteuert als Essen vom Fließband für Außer-Haus. Wer kann das erklären?



© Peggy Gräfin von Kageneck

2024 – Ein starkes Messejahr

Ein Gespräch mit Dr. Mario Tobias, CEO der Messe Berlin,
über neue Wege zu alter Stärke

Seit dem 1. September 2023 ist Dr. Mario Tobias Geschäftsführer der Messe Berlin. Er brachte mehr als 20 Jahre Erfahrung in Unternehmensführung, Wirtschaftspolitik und Management sowie ehrgeizige Pläne mit in seine neue Funktion. Was genau? Wir fragten nach.

Sie sind seit fünf Monaten neuer Messechef in Berlin. Wie fällt Ihr erstes Resümee aus?

Sehr positiv. Die Messe hat ein riesiges Potenzial und hier sind Profis am Werk. Bereits lang vor den berühmten ersten 100 Tagen bin ich mitten im Arbeitsalltag angekommen: Ich erlebe, wie die Messe in der Stadt verankert ist und weiß, dass hier ein großartiges Team arbeitet, mit dem wir sehr viel schaffen können.

Hinter der Messe liegt keine einfache Zeit. Was steht ganz oben auf Ihrer Agenda, um die Messe Berlin zu alter Stärke zurückzuführen?
Gemessen am Stand nach Corona ist uns ein großer Schritt nach vorn gelungen, der uns auf dem Weg zu alter Stärke voranbringt. Gerade die mittelgroßen Veranstaltungen des vergangenen Herbstes, wie die CMS, die Smart Country

Convention oder BAZAAR BERLIN, haben mit Besucherrekorden abgeschlossen und uns gezeigt, dass Wachstum machbar ist. Nun geht es um zwei grundsätzliche Aufgaben: Zum einen, die starken Traditionsmarken weiterzuentwickeln und mit neuen Themen inhaltlich zu erweitern, und zum anderen neue Formate zu entwickeln und interessante Gastveranstaltungen zu uns zu holen. Hier gibt es bereits Ergebnisse, die wir vorweisen können. So kommt im Frühling das Greentech Festival auf die Messe Berlin. Das erste internationale Fintech-Festival „FIBE“ (setzt sich zusammen aus den Wörtern „Fintech“ und „Berlin“) ist eine eigene Entwicklung und findet erstmals im April dieses Jahres statt. Wir arbeiten an weiteren Projekten über die wir natürlich erst dann konkret informieren, wenn die Verträge unterschrieben sind.

Welche Höhepunkte hat das Berliner Messejahr 2024?

Das Jahr beginnt mit drei wichtigen jährlichen Messen: Grüne Woche, Fruit Logistica und ITB. 2024 ist ein gerades Jahr und damit finden zudem zwei große zweijährige Messen statt: die Internationale Luft- und Raumfahrt Ausstellung (ILA) und die Weltleitmesse für Verkehrstechnik InnoTrans, bei der das Messegelände aus allen Nähten platzen wird.



Berlin ist der führende Standort für Messen und Kongresse in Deutschland und zählt weltweit zu den gefragten Veranstaltungsorten.



Bleiben wir bei großen Messen. Berlin konkurriert als Messestandort mit Metropolen wie Barcelona, Wien oder London. Diese Städte haben in den letzten Jahren viel Geld in die Hand genommen, um ihren Standort auszubauen. Gibt es in Berlin entsprechende Pläne?

Dieses Feedback über andere europäische Standorte hören wir von vielen Ausstellern und insbesondere großen europäischen Verbänden, die Standorte für ihre Konferenzen suchen. Dabei geht es neben dem Ausbau der Messegelände häufig um finanzielle Willkommenspakete, um Veranstaltungen in die Stadt zu holen. Diesem Wettbewerb müssen wir uns stellen. Das funktioniert nur, wenn zum einen unser Gelände weiter saniert und modernisiert wird, und zum anderen Berlin als Stadt noch attraktiver wird. Hier arbeiten wir mit vielen Partnern eng zusammen – vom Senat über *visitBerlin*, Berlin Partner bis zu den Kammern und Verbänden. Aber klar ist auch, dass wir als Stadt nicht diese großen Finanzpakete haben, mit dem wir Entscheider*innen locken können. Hinzu kommt, dass in Berlin ein weiteres mittelgroßes Kongresszentrum für 2.000 bis 5.000 Menschen fehlt. Da sind Städte wie Paris oder Wien besser aufgestellt. Eine neue multifunktionale Kongresshalle für diese Zielgröße wäre eine kluge Entscheidung, über die sich die Stadt Gedanken machen sollte – wir als Messe könnten eine solche Location gut bespielen.

Einer der hemmenden Faktoren für den Messestandort Berlin ist die Fluganbindung, d. h. fehlende Mittel- und Langstreckenflüge. Werden Sie sich dafür stark machen? Wenn ja, wie?

Bereits während meiner Zeit in Potsdam gehörten wir als IHK wie die Berliner Politik, die Kammern, *visitBerlin*, der BER, der DEHOGA zu den aktiven Akteuren, die sich für eine Änderung der Lage einsetzen. Die gegenwärtige Anbindung von Berlin an das internationale Luftverkehrsnetz ist einer Hauptstadt im Herzen Europas in der Größe und Bedeutung nicht würdig. Das ist aber kein hausgemachtes Problem, denn es geht um Luftfahrtvergaben des Bundes und um den politischen Einfluss von Luftfahrtgesellschaften. Wir werden nicht lockerlassen, denn die Stadt braucht diese direkten Mittel- und Langstreckenverbindungen in die Welt.

Dr. Mario Tobias,

Vorsitzender der Geschäftsführung, CEO

- *Jahrgang 1971*
- *Promotionen in Naturwissenschaften (TU Braunschweig) und Politikwissenschaft (FU Berlin)*
- *Von 2014 bis 2023 war Dr. Tobias Hauptgeschäftsführer der IHK Potsdam, die mit 140 Mitarbeitenden und über 80.000 Mitgliedsunternehmen die zweitgrößte Flächenkammer Deutschlands ist.*
- *Zuvor baute er als Secretary General das Institute for Advanced Sustainability Studies auf, das den gesellschaftlichen Diskurs zur Energiewende und zum Klimaschutz untersucht.*
- *Von 2000 bis 2010 war Mario Tobias als Mitglied der Geschäftsleitung beim führenden Branchenverband Bitkom e. V. für die Themen IT-Services, Security, Consumer Electronics und Green IT in enger Zusammenarbeit mit Ministerien und Verbänden verantwortlich. In dieser Zeit verantwortete er zudem viele große Messeprojekte, u.a. auf der Hightechmesse CeBIT in Hannover.*

Welche langfristigen Pläne haben Sie, weitere große Messen und Kongresse in die Stadt zu holen?

Große Kongresse mit 10.000 bis 15.000 Teilnehmer*innen in die Stadt zu holen, sind langfristig ausgerichtete Projekte. Hier können wir aber schon Erfolge verbuchen, denn 2025 kommt zum ersten Mal der Kongress der European Society for Medical Oncology (ESMO) nach Berlin, zu dem zwischen 25.000 und 30.000 Teilnehmer*innen erwartet werden. Der Kongress findet bei uns auf dem Messegelände statt. Gleichzeitig entwickeln unsere Teams eigene Veranstaltungen und Messen mit ganz neuen Themenfeldern. Mit der Dubai-Messe zum Beispiel werden wir die weltweit führende IT-Messe GITEX nach Europa holen. Sie hat im Frühjahr 2025 Premiere auf dem Berliner Messegelände. Dafür gründen wir gerade ein eigenes Tochterunternehmen hier in Berlin. Es bewegt sich also viel.

Derartige Projekte brauchen Partner, wer sind Ihre wichtigsten?

Da sind natürlich unsere Teams, die Projekte entwickeln, das Gespür für neue Ideen und Märkte haben, die Stakeholder begeistern und die Politik ins Boot holen. Als Messe sind wir ein wichtiger Standortfaktor. Jeder Euro, der bei uns umgesetzt wird, fließt sechsfach in die Stadtgesellschaft: in Hotels, in Restaurants, Kultureinrichtungen, Infrastruktur, Einzelhandel, Freizeiteinrichtungen Bei manchem Messegast entsteht der Wunsch, als Tourist mit mehr Zeit und vielleicht der eigenen Familie in die Stadt zurückzukommen. Das nenne ich Wirtschaftsförderung. Wir arbeiten mit vielen leistungsfähigen Partnern zusammen: *visitBerlin*, BerlinPartner, mit den Kammern, den Verbänden – darunter dem DEHOGA Berlin –, dem BER und natürlich mit der Berliner Politik.

Die IFA und die ITB im Jahr 2023 blieben hinter den Erwartungen unserer Branche zurück. Wie gestaltet sich 2024?

Wir sollten die Erwartungshaltung an die Realität anpassen und mal genauer hinschauen. Die IFA ist keine Eigenveranstaltung der Messe Berlin mehr, sondern ein Gast-Event. 2024 feiert die IFA 100. Geburtstag und da hoffen und wünschen wir, dass die Internationale Funkausstellung im September unter Leitung eines neuen Teams rundum ein Erfolg wird. Bei der Internationale Tourismus-Börse Berlin spielen die langfristigen Auswirkungen der Pandemie eine große Rolle. Wenn man das in Rechnung stellt, war die ITB 23 auf dem richtigen Kurs. Zum gegenwärtigen Zeitpunkt haben wir einen guten Buchungsstand für 2024 und mit Oman ein spannendes Gastland mit Anziehungskraft. Wir sind insgesamt für das Messe- und Kongressjahr 2024 sehr zuversichtlich!

Mit Capital Catering, einschließlich Prime Catering, gehören leistungsfähige gastronomische Unternehmen ins Messe-Portfolio. Gibt es Pläne, diese Leistungen weiter auszubauen?

Natürlich entwickeln sich alle Bereiche der Messe weiter, weil wir nah am Kunden mit seinen Wünschen sind. Unser Toch-

terunternehmen Capital Catering, das hier auf dem Gelände arbeitet, deckt ein sehr breites Leistungsspektrum ab. Das reicht vom schnellen Pausensnack für einen kleinen Kreis bis zum gehobenen Essen für sehr viele Gäste am Abend. Wer anders hätte es geschafft, während der Special Olympics im vergangenen Sommer jeden Mittag 8.000 Sportlerinnen und Sportler zu versorgen? Das Team macht einen sehr guten Job!

Die Gastronomie Berlins ist ein Aushängeschild für die Metropole. Gibt es Ideen, Pläne, den Trend zu einer regionalen frischen Küche auch auf den Messen zu aufzugreifen?

Entsprechend unserer Besucher haben wir ein vielfältiges Angebot zwischen Currywurst, Snacks und asiatischen Gerichten. Capital Catering hat 2023 vier Foodtrucks in Betrieb genommen, die das kulinarische Angebot verbreitern, in diesem Jahr kommen zwei weitere dazu. Hier wird frisches Essen direkt vor den Augen der Messebesucher zubereitet, wobei nicht nur die Produkte aus der Region kommen – wenn es möglich ist –, sondern auch die Menschen, die im Foodtruck arbeiten. Unser Mineralwasser kommt aus Brandenburg, der Kaffee von einer Berliner Kaffeemanufaktur. Wie jedes gute Restaurant orientieren wir uns an den kulinarischen Wünschen unserer Gäste.

Das Gespräch führte Brigitte Menge

Aus dem Messekalender 2024

19. – 28.1.2024	Grüne Woche
7. – 9.2.2024	FRUIT LOGISTICA
21. – 24.2.2024	36. Deutscher Krebskongress
5. – 7.3.2024	ITB Berlin
14. und 15.4.2024	Chefs Culinar
16. und 17.4.2024	Europäischer Polizeikongress 2024
24. und 25.4.2024	FIBE (erstmalig)
15. – 17.5.2024	ESMO Breast Cancer 2024
15. – 17.5.2024	Greentech Festival Berlin 2024
1. – 4.6.2024	European Human Genetics Conference
5. – 9.6.2024	ILA Berlin 2024
26. – 28.6.2024	Hauptstadt Kongress 2024
18. – 19.7.2024	WeAreDevelopers World Congress 2024
30. – 1.9.2024	BOOT & FUN INWATER
4. – 6.9.2024	ASIA FRUIT LOGISTICA
6. – 10.9.2024	IFA 2024
24. – 27.9.2024	InnoTrans 2024
23. – 25.10.2024	MICE Show Asia 2024, Travel Tech Asia 2024 und ITB Asia 2024

Schon Marlene Dietrich schätzte das Funkturm-Restaurant. Es bietet einen faszinierenden Blick aus 55 m Höhe über Berlin.



© Messe Berlin

**INTER
NORGA**

08. – 12.03.2024

Alle zusammen.

Die Zukunft wird das, was wir
gemeinsam daraus machen.

Jetzt Tickets
sichern!



internorga.com

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

ITB Berlin 2024:

Die Welt des Reisens zusammen definieren

Umfangreiches Kongressprogramm auch zum Hospitality-Segment

Vom 5. bis 7. März 2024 öffnet die ITB Berlin als weltweit wichtigste Tourismusfachmesse wieder ihre Pforten. Unter dem Titel

#ITBTOGETHER

bringt sie Expert*innen aus der gesamten Welt zusammen, um sich in der Bundeshauptstadt über Konzepte und Strategien für eine Reisebranche im Umbruch auszutauschen.





© ITB Berlin

Leitmotiv prägt auch richtungsweisenden Kongress-Bereich

Die thematische Klammer der Messe prägt auch den parallel stattfindenden ITB Berlin Kongress, der dieses Jahr unter dem Motto „Pioneer the Transition in Travel & Tourism Together.“ steht. Top-Speaker*innen aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik diskutieren vor einem Publikum aus mehr als 24.000 Gästen die Branchen-Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft. Im Rahmen von 17 Thementracks auf vier Live-Bühnen erwartet sie ein vielseitiges Programm mit zahlreichen Vorträgen, Diskussionen, Best-Practice-Beispielen und Fachinterviews. Aktuelle Trends in Bereichen wie Marketing, Vertrieb, Technologie, Gastgewerbe und Destinations-Management zählen ebenso dazu wie Ideen und Impulse angesichts politischer, technologischer und ökologischer Herausforderungen. Einen Teil des Programms wird die ITB Berlin auch in diesem Jahr wieder als Livestream anbieten.



Erste Top-Speaker:innen und Themen aus dem Hospitality-Segment stehen bereits fest

Die ITB Berlin bietet auch in diesem Jahr wieder inspirierende Impulse für die Hotellerie.

Kevin King von Shiji International und Xin-Xin Liu von H World Hotels stellen in ihrer gemeinsamen Session die neuesten Hoteltechnologietrends vor.

Caroline Bremner von Euromonitor beleuchtet im Hospitality Track die transformative Kraft von Luxusreisen, während Sonal Uberoi von Spa Balance Consulting unter anderem über die Bedeutung von Wellness und „Well-being“ referiert. Revinate, vertreten durch Dylan Cole und Darya Subotka, betonen die Bedeutung von First-Party-Daten für Hoteliers. Wie KI das Gästefeedback verstärkt, erklärt Steffen Schmickler, CEO bei Customer Alliance. Im Diversity & Inclusion Track diskutiert u.a. Monique Dekker von Hyatt Hotels Corporation Themen rund um Vielfalt am Arbeitsplatz, Frauen in der Technik oder Integrationspolitik in der Praxis.

Monique Dekker von Hyatt Hotels Corporation Themen rund um Vielfalt am Arbeitsplatz, Frauen in der Technik oder Integrationspolitik in der Praxis.

Weitere Informationen zur ITB Berlin finden Interessenten unter www.itb.com.



Zusätzliche Ausbildungsplätze für Berlin

„Bündnis für Ausbildung“

verständigt sich auf konkrete Handlungsfelder und Maßnahmen

Um die Ausbildungsplatzsituation für junge Menschen in Berlin zu verbessern und einen Beitrag zur Fachkräftesicherung des Wirtschaftsstandortes Berlin zu leisten, hat der Senat gemeinsam mit den Wirtschaftsverbänden und Gewerkschaften sowie der Bundesagentur für Arbeit in Berlin ein „Bündnis für Arbeit“ ins Leben gerufen. Das Bündnis hatte sich beim Auftakt Ende August auf vier konkrete Handlungsfelder verständigt:

- Das Ausbildungsplatzangebot wird erhöht und sichtbar gemacht,
- die Übergänge in Ausbildung werden verbessert und vorhandene Ausbildungsplätze besetzt,
- Barrieren werden abgebaut und zielgruppengerechte Angebote entwickelt,
- die Rahmenbedingungen von Ausbildung werden verbessert.

Diese Handlungsfelder wurden mit insgesamt 47 Maßnahmen untermauert. Das Ziel besteht darin, 2.000 zusätzliche und bis zum Jahr 2025 neu abgeschlossene Ausbildungsverträge geschaffen zu haben. Zur Erfolgsmessung des Zieles „2.000 zusätzliche Ausbildungsverträge“ wird die Zahl der unterzeichneten Ausbildungsverträge aller Lehrjahre zum 31. Dezember 2023 mit der entsprechenden Zahl zum 31. Dezember 2025 verglichen. Als Datengrundlage werden die Zahlen der Frühmeldung des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) Mitte Dezember und die Meldezahlen aller berufsregistrierenden Stellen bis Ende Dezember herangezogen, die durch die Senatsverwaltung für Wirtschaft in

Absprache mit der Senatsverwaltung für Arbeit zusammengefasst und aufbereitet werden.

Bessere Berufschancen

2.000 zusätzliche Ausbildungsplätze zu schaffen, gelingt nur wenn sich alle bewegen. Die Jugendberufsagenturen müssen sich viel stärker auf Jugendliche mit schlechten Startchancen fokussieren, und das 11. Pflichtschuljahr sowie das Übergangssystem zwischen Schule und Beruf müssen klar und deutlich auf eine betriebliche Ausbildung ausgerichtet sein. Es ist wichtig, dass Betriebe eine reelle Chance ihre angebotenen Ausbildungsplätze auch zu besetzen. Es heißt aber auch, dass viele Jugendliche so eine weitere Chance auf einen gut qualifizierten Beruf im Gastgewerbe erhalten, der ihre Zukunft sichert.



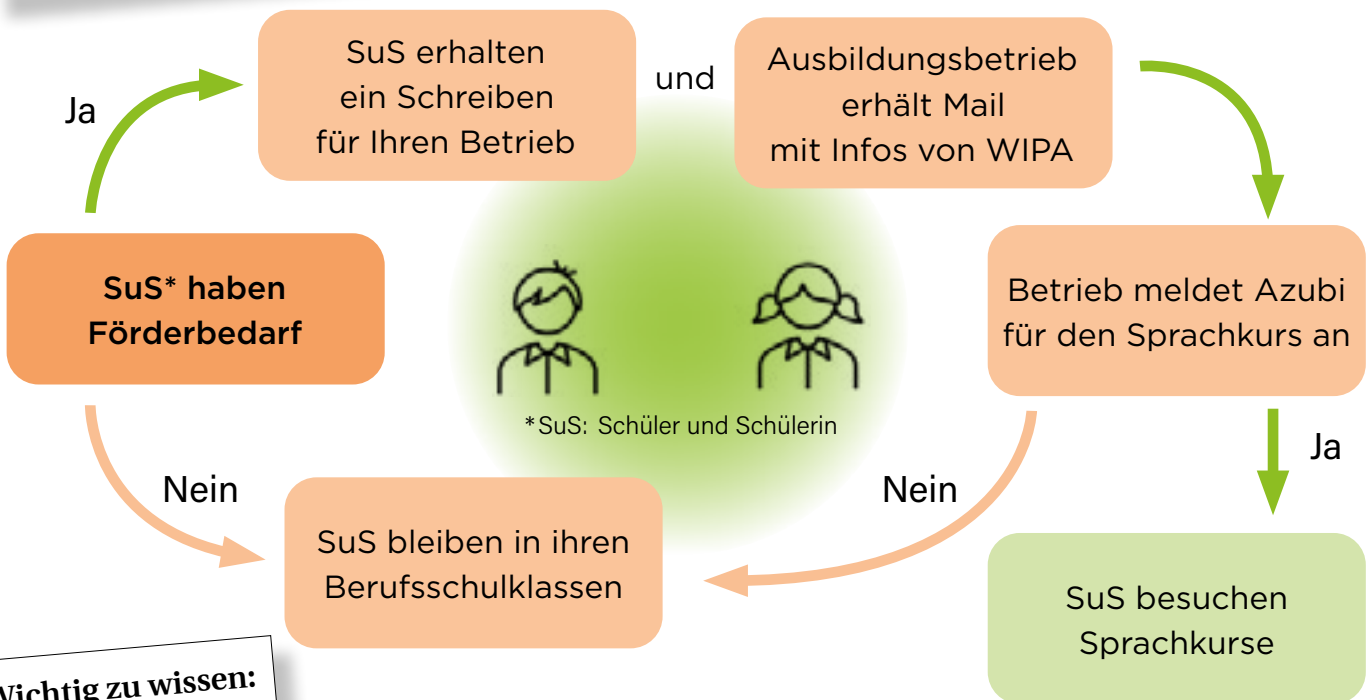
Wir bitten Sie als Gastronom oder Hotelier das „Bündnis für Ausbildung“ zu unterstützen, in dem Sie Ausbildungsplätze anbieten und diese bei der Agentur für Arbeit melden.

Sprachkurse im OSZ Gastgewerbe

- Sprachstandtestungen der Azubis erfolgen in der ersten Schulwoche im OSZ
- Test vom BAMF – Kompetenzprüfungen im Hören, Schreiben und Lesen
- Sofortige Ergebnisermittlung des Sprachstandes durch WIPA
- Informationen erfolgen umgehend an Azubi und Ausbildungsbetrieb

Die Teilnahme wird dringend von OSZ, Dehoga und IHK empfohlen

Ablauf nach dem Test:



Wichtig zu wissen:

- Die WIPA beantragt nach Anmeldung durch die Ausbildungsbetriebe beim BAMF die Finanzierung – es entstehen weder dem Betrieb noch dem Azubi Kosten
- Die Azubis werden aus den regulären Berufsschulklassen herausgenommen
- Das 1. Ausbildungshalbjahr sind sie 2 Tage in der Woche je 5 Stunden im OSZ im Deutschunterricht und 3 Tage in der Woche in der praktischen Ausbildung im Ausbildungsbetrieb
- Azubis gehen dann ab dem 2. Ausbildungshalbjahr in das erste Semester der Berufsschule
- Alle Betriebe erhalten von der IHK ein Informationsschreiben mit individuellen Anträgen auf Verlängerung der Ausbildungszeit
- Der Ausbildungsbetrieb KANN zusammen mit dem Azubi die Verlängerung bei der IHK beantragen

Eine Verlängerung wird empfohlen, ist aber nicht verpflichtend! Entscheiden Sie das aufgrund der Sprachentwicklung der Azubis während der Ausbildung.



So gestalten Sie Digitalisierung erfolgreich

Orientierungsgespräch der Digitalagentur Berlin

Die Digitalagentur Berlin (DAB) – gefördert und finanziert vom Land Berlin – unterstützt alle Berliner Unternehmen anbieterneutral und kostenfrei bei der digitalen Transformation. Mit dem Angebot der individuellen und bedarfsorientierten Orientierungsgespräche besuchen wir Sie in ihren Räumlichkeiten, analysieren Ihre betrieblichen Abläufe und untersuchen, inwieweit Unternehmensabläufe durch digitale Anwendungen optimiert werden können.

Damit die Einführung einer neuen Software gelingt, führen wir gemeinsam mit Ihnen eine Anforderungsanalyse durch. Hierbei definieren wir, welche Funktionen und Schnittstellen die Software benötigt und welche konkreten Schritte sinnvoll sind. Wir beleuchten die Potenziale eines modernen Online-auftritts und berücksichtigen dabei Themen wie Reichweitensteigerung, Suchmaschinenoptimierung und Social-Media-Präsenz.

IT-Sicherheit im Fokus

Zahlreiche kleine und mittelständische Unternehmen waren in den vergangenen Monaten Ziel eines Angriffs auf ihre Soft- und Hardware. Das Thema IT-Sicherheit wird somit immer wichtiger und bildet die Basis für eine erfolgreiche Digitalisierung. In den DAB Orientierungsgesprächen stellen wir IT-Sicherheits-Maßnahmen vor, die in dem Unternehmen verankert werden können - beispielsweise worauf Sie bei einem sicheren und DSGVO-konformen Web-Auftritt achten müssen. Weitere fachspezifische Themen übersetzen wir in eine verständliche Sprache.

Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten richtig nutzen

Für Digitalisierungsinvestitionen in Hard- und Software, Schulungen von Mitarbeiter:innen und IT-Projekten werden Förder- und Finanzierungsmöglichkeiten vom Land Berlin, dem Bund und der EU angeboten. Im Gespräch stellen wir die aktuellen Programme vor, gleichen sie mit den Anforderungen des Unternehmens ab und leiten Sie auf Wunsch an die richtigen Ansprechpartner:innen weiter.

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin für ein DAB Orientierungsgespräch:

www.digitalagentur.berlin/orientierungsgespraeche/



Wir freuen uns, Sie und Ihr Unternehmen kennenzulernen.

Ansprechpartnerin
Aylin Evin Citak

@ orientierungsgespraeche@digitalagentur.berlin



eat! berlin 2024 – Die Dreizehnte

vom 22. Februar
bis 3. März 2024

„Nach der eat ist vor der eat, dieser Satz war noch nie richtiger als in diesem Jahr,“ meint Festivalintendant Bernhard Moser. Im November feierten 180 Gäste in der AXICA Eventlocation am Pariser Platz noch die festliche Abschlussgala 2023 mit Persönlichkeiten, welche die Welt der Kulinarik maßgeblich inspirieren und prägen, wie die Herausgeberin des Magazins Der Feinschmecker, Madeleine Jakits, der Journalist Dr. Christoph Wirtz, der österreichische Koch und Gastronom Josef Viehhaus, Kolja Kleeberg, Georg Prinz zur Lippe sowie der Regierende Bürgermeister Kai Wegner.“

Anfang Dezember ging dann das Programm für die dreizehnte eat! berlin online. Denn: Bis 2020 fand eat! berlin immer Ende Februar statt. Dann kam Corona, der Krieg in der Ukraine und andere Krisen. „Nun ist es Zeit, wieder in den Februar zu wechseln“, meint Geschäftsführerin Sina Moser.

55 Veranstaltungen an elf Tagen, sie ist sichtlich stolz auf diese Leistung: „Wir holen die Menschen im Februar aus der Winterdepression“. Mit vielen internationalen Gästen: Pia Salazar aus dem Restaurant Nuema in Quito besucht René Frank, Alon Shabo aus Tel Aviv kocht mit Gal Ben Moshe im Prism und Laurent Bunel, Küchenchef des Hotel Carlton Cannes, wird ein wunderbares Côtes d'Azur Menü im Restaurant Charlotte & Fritz zubereiten.



Ein weiterer Grund, warum das Team rund um das Festival, das laut Traveller's World zu den 10 besten der Welt zählt, den Februar bevorzugt, sind Trüffel. „Die Zauberknolle ist immer ein wichtiger Akteur der eat! berlin,“ ist Geschäftsführerin Sina Moser überzeugt.

Spannende Kooperationen mit Go Vilnius und Czech Tourism beschenken Berlin Besuch von den Spitzenköchen Deivydas Praspaliauskas aus Vilnius und Tomáš Levý aus Brünn.

Meir Adoni lädt ins Restaurant Layla zu einer kulinarischen Reise „All around the world“, Ricky Saward und Nikodemus Berger kochen vegetarisch im Bonvivant und es gibt Weißwurst satt beim bayerischen Frühschoppen im Dieselhaus.

Die Journalistin Stephanie Bräuer, die Köchinnen Sandra Hofer (Alexander Herrmanns Posthotel), Sonja Frühsammer, die begabte Adlon-Pâtissière Kristin Zaunick, die Gewinnerinnen Theresa Breuer und Eva Clüsserath-Wittmann sind die Protagonistinnen des Culinary Ladies-Abends im Hotel Adlon Kempinski.

Die eat! berlin hat sich in den letzten 13 Jahren zu einem der wichtigsten kulinarischen Spektakel Europas entwickelt. Dabei ist es nicht nur von hohem Imagewert, sondern mittlerweile auch ein wichtiger Umsatzbringer vor allem für die Spitzengastronomie Berlins.

Weitere Informationen und Tickets:

 www.eat-berlin.de





**prime
time
theater**



**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

präsentiert

20 JAHRE

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING**®

Zwei Jahrzehnte Kult-Theatergeschichte:
Am 10. Januar 2004 ging die erste Episode von
„Gutes Wedding, Schlechtes Wedding“
über die Bühne. Dit wird jefeiert mit einer
großen Jubiläumsfolge in 2 Teilen

**IN EINEM
WEDDING
VOR
UNSERER ZELT**

**Teil 1 bis 09. März
Teil 2 ab 12. April**

Danke unseren Sponsoren
und Unterstützern

Senatsverwaltung
für Kultur und
Gesellschaftlichen Zusammenhalt

BERLIN



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.



Berlin-
Brandenburg eG



Teil 1: Die Zeitreise durch 20 Jahre „GWSW“ beginnt ...

Gerade erst ist es Kalle noch kurz vor knapp gelungen, einen uralten Fluch abzuwenden ... Da wartet schon die nächste Herausforderung auf den nach 20 Jahren „Gutes Wedding, Schlechtes Wedding“ (GWSW) ermüdeten Postboten.

Bei seiner Zeitreise ist er am Ende der letzten Sitcom-Folge seinem früheren Ich begegnet und hat dabei, entgegen allen vorherigen Warnungen, versehentlich seine wahre Identität preisgegeben. Dieser Zwischenfall nun löst ungeahnte Wirbel im Raum-Zeit-Kontinuum aus, selbst Realität und Fiktion im Prime Time Theater geraten völlig aus den Fugen ... bis Kalle sich erst backstage, und dann plötzlich mitten im Nichts wiederfindet.

Gemeinsam mit Bürgeramtsleiterin Margot setzt er seine letzten Kräfte daran, den Weg in sein altes Leben und zurück zu wahrer Passion zu finden – und zwar quer und längs durch seine eigene GWSW-Vergangenheit. Aber wo verbirgt sich der Schlüssel zu der Tür, die Kalle noch so fest verschlossen scheint? Können die legendären Prenzlachser oder die liebenswerte Familie aus der Uckermark rund um Pastor „Vati“ Horwarth helfen? Und welche Rolle spielen die schrägen Friedrichshainis dabei?



Eine bunte Reise in die Vergangenheit mit den beliebtesten GWSW-Kultcharakteren

Die Auflösung gibt's in einem Doppelfolgen-Spezial zum 20. Geburtstag des Prime Time Theaters! Schließlich soll 2024 gebührend und über mehrere Monate gefeiert werden. Fans und alle, die es spätestens jetzt werden (wollen), erwartet bei „In einem Wedding vor unserer Zeit“ eine total verrückte Geschichte voller Erinnerungen, aber auch neuer Wirrungen.

Geliebte, aber länger nicht erlebte Kult-Charaktere tauchen und leben dabei wieder auf: Denn ehemalige Stars des Theaters bereichern die Handlung, indem sie sich in Video-Einspielern die Ehre und die Klinke in die Hand geben.

Perfekt geeignet übrigens auch für den Ersteinstieg ins GWSW-Universum mit seinen inzwischen mehr als 250 Figuren aus über 150 Stücken!



**Infos & Tickets unter
primetimetheater.de**



Adriana Kravchuk

Fach- und Arbeitskräfte für die Hotelbranche

Im Crowne Plaza am Potsdamer Platz ist schon heute Realität, was Bundesarbeitsminister Hubertus Heil (SPD) einen „Jobturbo“ für geflüchtete Menschen in Deutschland nennt.

In der Küche des angesagten Hotelrestaurants „Layla“ lauten die Arbeitssprachen längst Ukrainisch und Russisch. Nadiia Chebanenko, Halina Shults und ihr Sohn Vladyslav – drei Ukrainer, die vor der russischen Invasion ihrer Heimat in Berlin Schutz gesucht haben – zaubern hier Abend für Abend vor den Augen der Gäste im „Live Cooking“ die Mahlzeiten des Chefs Palvo Bal ebenfalls aus der Ukraine.



Nadiia Chebanenko

Zwei ihrer Landsleute, die Geschwister Vladyslav und Adriana Kravchuk, zeigen sich zeitgleich für das Frühstücksbuffet des Übernachtungsbetriebs verantwortlich, der 260 Zimmer umfasst. Ein eingespieltes Team sind sie mittlerweile, das ohne die Arbeitsvermittlerin Alla Belikova-Shoichet niemals in ihren Traumberufen zueinander gefunden hätte. Traumberufe, die ihnen nun eine echte Perspektive und eine Zukunft in Deutschland ermöglichen.

Hotelbranche in Berlin sucht händierend nach Fach- und Arbeitskräften

„Sie waren schüchtern und zurückhaltend und hätten sich trotz ihrer Referenzen aufgrund des Sprachdefizits nie getraut, sich bei solch einem großen Hotel zu bewerben“, sagt die 47jährige Belikova-Shoichet, die seit über einem Jahr ukrainische Flüchtlinge und Arbeitgeber auf der Suche nach Nachwuchs miteinander vernetzt.

Arbeitgeber müssen alte Gewohnheiten ablegen

Aus diesem Grund bietet Belikova-Shoichet flexible Lösungen wie auch beim Crowne Plaza an. Sie vermittelt Teams etwa mit einem Küchenchef, der Englisch beherrscht, und die Aufgaben vor Ort dann an die ukrainisch- und russischsprachigen Mitarbeiter verteilt.

„Kluge Arbeitgeber in der Branche haben längst erkannt, wie wichtig berufsbegleitende Sprachkurse sind, online oder auch analog, die nicht ein monatelanges Warten auf den Jobeinstieg voraussetzen“, ist Belikova-Shoichet überzeugt.

Arbeitgeber hingegen, die an alten Gewohnheiten festhalten und verlangen, dass selbst Tellerwäscher sofort perfekt Deutsch beherrschen, würden zwangsläufig auf der Strecke bleiben. Nur mit einer solchen Flexibilität und dem individuellen Betrachten jedes Einzelfalles könne Heils „Jobturbo“ auch Wirklichkeit werden, betont Belikova-Shoichet.



„Kluge Arbeitgeber in der Branche haben längst erkannt, wie wichtig berufsbegleitende Sprachkurse sind, online oder auch analog, die nicht ein monatelanges Warten auf den Jobeinstieg voraussetzen“

Alla Belikova-Shoichet



Vladyslav Kravchuk

„Wie Weihnachten und Ostern zusammen“

Für das Küchenteam des Crowne Plaza ist diese Einstellung jedenfalls ein voller Gewinn. Trotz der unterschiedlichen geografischen, kulturellen und sprachlichen Hintergründe innerhalb der Ukraine verstehen sich die „fünf Neuen“ bestens. Der 21jährige Vladyslav Kravchuk etwa ist in der Ukraine zum Koch ausgebildet worden, einen Job hat er in Deutschland zuvor aber trotzdem nicht erhalten. „Ich habe mich überall auf eigene Faust beworben mit viel Optimismus, aber selbst in der Produktionsfabrik und in der Lagerarbeit hat man mich nicht genommen wegen mangelhaftem Deutsch“, sagt er. „Ich bin jung, will keine Sozialleistungs-Almosen, habe einen Beruf und will arbeiten.“

Nun sei er Demi-Chef de Partie im Crown Plaza: „Das ist wie Weihnachten und Ostern gleichzeitig!“. Seine 18-jährige Schwester Adriana hat im Oktober 2023 als Kochpraktikantin im Crowne Plaza begonnen, nun lernt sie intensiv Deutsch und will wie ihr Bruder eine Ausbildung als Köchin absolvieren. Auch die 41jährige Halina Shults und ihr 20-jähriger Sohn Vladyslav sind gelernte Köche. „Wir wollen einfach auf eigenen Beinen stehen und das machen, was wir gut können, nämlich Kochen“, sagt Halina, die nur Ukrainisch spricht. Und anmerkt: „In der Küche verstehen sich die Profis, ohne groß zu reden.“



Pavlo Bal

© Olena Krasnokutska

TARTUFFE!

Würden Sie diesem Mann vertrauen?

von Molière

Mit Stefan Jürgens, Dirk Nocker, Ingo Hülsmann, Christin Nichols, Emese Fay, Martin Schneider, Skye MacDonald, Flavia Lefèvre, Maxim Valentin Kurze, Aaron Blanck

Regie: Guntbert Warns

Bühne: Ezio Toffolutti

Kostüme: Erika Navas

Musik: Bernhard Moshammer

Spielzeit:

1. Februar bis 1. April 2024

Wäre es nicht für uns alle eine ersehnte Erleichterung, wenn wir einen Menschen trafen, dem wir vollständig vertrauen können? – Der uns in einer fordernden Welt in allen Entscheidungen und Haltungen des Lebens die Richtung vorgibt? Orgon ist ihm begegnet. Seitdem ist Tartuffe sein moralischer Leitstern – Tartuffe, der Weise. Tartuffe, der Einfühlsame. Tartuffe, der Menschenfreund. Tartuffe, die Stütze und das Fundament der Gesellschaft. Tartuffe, der Guru.

Auch für Orgons Mutter ist durch Tartuffe die Ordnung in der Familie garantiert. Für Orgon allerdings ist das noch zu wenig. Er würde seine Frau und seine Kinder lieber töten als sie in einer Welt leben zu lassen, die nicht von Tartuffes tieferschürfenden Einsichten durchdrungen ist und plant, seine Tochter zu zwingen, ihre erste Beziehung zugunsten Tartuffes aufzugeben.

Wie es zu dieser moralischen Hörigkeit kommen konnte, ist für den Rest der Welt unbegreiflich. Ist Tartuffe nicht ein Manipulator, der seinen Freund moralisch als Geisel nimmt, und ihn zum Fundamentalisten macht?

Mit TARTUFFE lässt Molière ein Schlaglicht auf die Mechanismen psycho-sozialer Verführung fallen. Dank ihrer zeitlosen Aktualität schuf er damit eine seiner berühmtesten Komödien. Ihre Titelfigur ist seit der Uraufführung 1664 ein fester Bestandteil des kollektiven Bewusstseins. Doch die Premiere von Molières eigener Schauspieltruppe vor Ludwig XIV. in Versailles rief die Zensur auf den Plan und der Dichter konnte erst nach einigen geschickten Umarbeitungen das Theaterstück veröffentlichen. Für die Zeitgenossen zeichnete die Darstellung einer Person, die menschliche Schwächen und soziale Missstände für die eigenen Interessen ausnutzt, ein scharfes, kritisches Spiegelbild der bestehenden Ordnung. In unserer Zeit lassen sich darin Grundlage und Wirkungsweise heutiger Dogmen und Fundamentalismen erkennen.



Stefan Jürgens in Concert:

So viele Farben

Mit dem seinem erfolgreichen Live-Programm „so viele farben“ kommt Stefan Jürgens im Februar endlich auch ins Renaissance Theater. Für sein exklusives Berliner Konzert hat er sich ein paar Gäste eingeladen und auch ein paar neue Lieder im Gepäck. Die Zuschauer erwartet ein einzigartiges Wechselbad aus Poesie, Musik und scharfzüngiger Komik.

Als Gründungsmitglied der legendären Comedy-Sendung RTL Samstag Nacht, TATORT- und SOKO-Kommissar, Theater-schauspieler und Musiker hat Stefan Jürgens bei seiner Bühnenperformance viele Farben zur Verfügung.

Zu erleben ist im Liveprogramm SO VIELE FARBEN ein Künstler der die ganze Bandbreite seiner bislang sechs Solo-Alben, nicht verlernter Stand-Up- Comedy sowie als nunmehr sechzigjähriger Mensch und Lebensabenteurer eine Vielzahl an Geschichten und ironischen Selbstbetrachtungen bietet. Dafür genügt ihm ein Klavier, ein bequemer Sessel und sein langjähriger musikalischer Begleiter Ralf Kiwit, der die akustischen und puren Arrangements der Songs virtuos bereichert und noch lange nachklingen lässt. Hier steht jemand auf der Bühne, der in diesen unruhigen Zeiten mit Zuversicht die innere Balance hält. Und so sind Stefan Jürgens' Konzerte gleichermaßen befreiend komisch, tief berührend und voll poetischer Kraft. Nicht mit Band, wie vor der Pandemie, sondern mit verschlankten und akustischen Arrangements. Und vor allem sind sie eines: zutiefst lebensbejahend und mutmachend. Wer Stefan Jürgens kennt, weiß, was er kann. Nur eines kann er eben nicht: verbergen, was er denkt und fühlt.

„Also, lasst uns tun, was uns gut tut, ohne dabei zu tun, als wäre alles gut.“

„Der Schauspieler besitzt auch als Sänger eine starke Bühnenpräsenz, in seiner Sensibilität und der Poesie der Texte erinnert er bisweilen an einen jungen Konstantin Wecker (...). Bei Stefan Jürgens hat man das Gefühl, dass zwei Menschen auf der Bühne stehen: einerseits der Comedian, der feine Spitzen und auch gelegentlich einen wohlgezielten verbalen Schlag verteilt (...) andererseits ist da dieser unglaublich feinfühlig Textpoet, der in seinen Liedern sehr viel Persönliches und Privates offenbart. (...) Jürgens ist beides – und beides



Nur am 11. Februar 2024

nimmt man ihm voll ab. Er wirkt durch und durch authentisch.“ (von Marina Heidrich, 19. Oktober 2021/ BKZ – Kultur)

Stefan Jürgens (*26. Februar 1963 in Unna) absolvierte von 1983 bis 1986 an der Westfälischen Schauspielschule in Bochum eine dreieinhalbjährige Ausbildung zum Darsteller. Danach folgten Engagements u. a. am Schauspielhaus Bochum, dem Theater Dortmund, am Theater des Westens in Berlin, im Bremer Theater am Goetheplatz und am Schauspiel Köln, bis er 1993 mit der legendären Comedy Show RTL Samstag Nacht landesweite Bekanntheit erreichte. Die Fernsehshow wurde von 1993 bis 1998 ausgestrahlt und gilt bis heute als die erfolgreichste deutsche Comedyshow. Danach verkörperte er in sechs Folgen den Berliner Tatort-Kommissar Robert Hellmann und wirkte in zahlreichen nationalen und internationalen TV und Kinoproduktionen mit, bevor er von 2007 bis 2021 in der deutsch-österreichischen Produktion Soko Wien/Donau die Hauptrolle des Carl Ribarski übernahm. Neben der Schauspielerei verfolgt Stefan Jürgens ebenso eine Karriere als Liedermacher und Musiker. Seit 2002 veröffentlichte er bislang sechs Studioalben. Mit seinem aktuellen Album „so viele farben“ (2022) ist er derzeit in Deutschland und Österreich auf Tournee. Für seine Leistungen erhielt der Darsteller und Musiker renommierte Auszeichnungen. Dazu zählen der Bayerische Fernsehpreis, der Bambi, der Goldene Löwe und die österreichische Romy. Für seine Darstellung des General Harras in Carl Zuckmayers „des Teufels General“ erhielt er 2022 den österreichischen Nestroy Theaterpreis.

RENAISSANCE THEATER BERLIN

Vom Selbsthilfeverein zum christlichen Dienstleister und Netzwerk

Die Berliner Gasthausmission wurde vor über 125 Jahren als Selbsthilfeorganisation von und für Mitarbeitende im Hotel- und Gastronomiegewerbe gegründet.

Seit Jahrzehnten verbindet uns eine enge Kooperation mit dem DEHOGA Berlin. Die Weihnachtsempfänge der Gasthausmission konnten viele Jahre im Adlon und später im InterConti stattfinden, weil die jeweiligen Präsidenten des DEHOGA Berlin auch so unsere Arbeit unterstützten. Für viele Gäste gehört deshalb ein Grußwort des DEHOGA genauso dazu wie die kernige Weihnachtsansprache des Vorsitzenden. Diesmal trafen wir uns in der Weihnachtszauber-Bar des Weihnachtszaubers Gendarmenmarkt, der noch einmal auf dem Bebelplatz stattfand.



Hans-Georg Filker interviewt Thomas Lengfelder beim Weihnachtsempfang zur aktuellen Situation im Berliner Gastronomiegewerbe

Das nächste Highlight: Der Gottesdienst für das Gastgewerbe im Berliner Dom mit anschließendem Empfang am 5. Mai 2024 um 18 Uhr. Am besten gleich notieren.

Unser besonderes Angebot: auch 2024 bieten wir wieder WERTENAVI-Seminare für Azubis und Personalverantwortliche an. So läuft es im Haus besser. Nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf.

@ kontakt@gasthausmission.de

Wir sind für Sie da. Auch 2024. Auch bei ganz persönlichen Anliegen.



*Wertebildung und Teambuilding
beim WERTENAVI Seminar*



KI-Chatbots von DialogShift

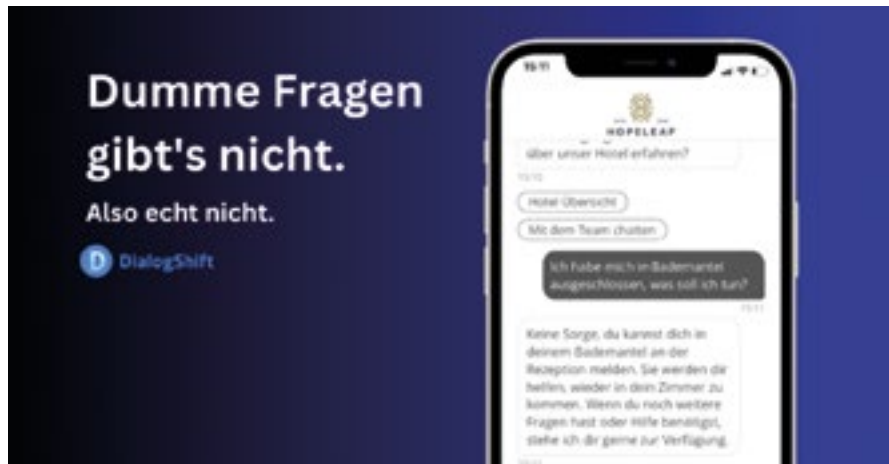
Mehr Zeit für das, was in der Hotellerie am meisten zählt: guter Service.

DialogShift entlastet Hotels mit Chatbot-Lösungen, die rund um die Uhr in unzähligen Sprachen und an verschiedenen Kontaktpunkten mit dem Gast Anfragen automatisch beantworten.

Hunderte von Hotels – von der bekannten Hotelkette bis zum familiengeführten Haus mit acht Zimmern – werden von DialogShift in ihrer Gästekommunikation unterstützt. So wird Hotels und deren Mitarbeitenden zu Zeit für das verholfen, worauf es in der Hotellerie wirklich ankommt: ein toller Service.

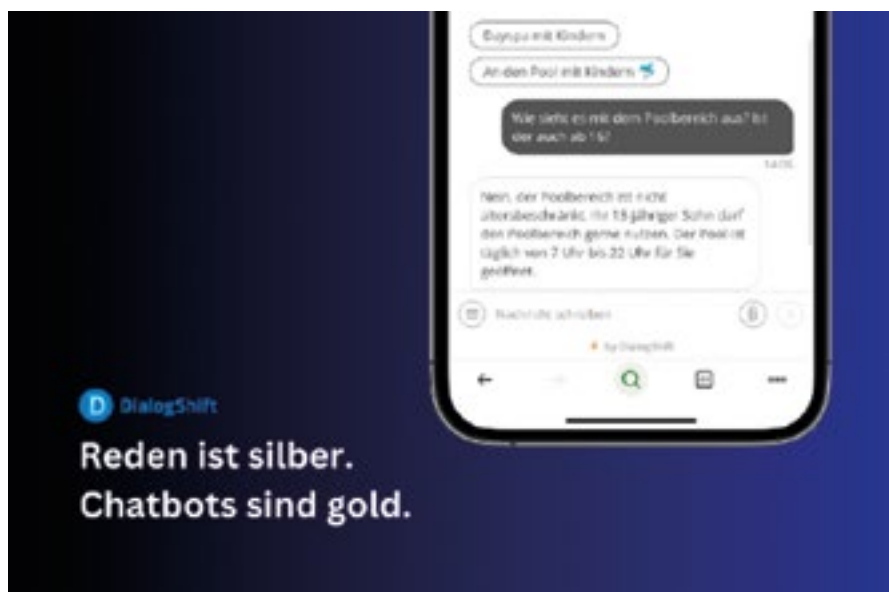
Wie ChatGPT, aber für Hotels.

In den letzten 10 Jahren hat keine andere Technologie die Kundenkommunikation so grundlegend verändert wie Conversational AI. KI ist generativ geworden, sie kann etwas erschaffen. Text, Computercode, Kunst, Musik und Videos. Die Technologie hinter diesen Tools sind neuronale Netze, die in riesigen Datenmengen Muster erkennen und daraus Vorhersagen ableiten. Es handelt sich bei sprach- und textbasierten Anwendungen wie ChatGPT um Large Language Models (LLM), große Sprachmodelle, die Text analysieren und erzeugen. Die Interaktion mit Chatbots, die auf LLMs basieren, ist erstaunlich flüssig und natürlich. Der Chatbot kann praktisch jede Frage verstehen, er merkt sich, was geschrieben wurde und er schreibt die Antworten auf Basis der Hotel-Informationen, die er erhalten hat, selbst. So werden Chatbots zunehmend zu sehr wertvollen digitalen Mitarbeitern, die das Hotel-Team bei der Gästekommunikation merklich entlasten, indem sie die Anzahl der Anrufe und E-Mails reduzieren und selbständig den Gästen mit ihren Anliegen weiterhelfen. Der Chatbot als virtueller Mitarbeiter ist die optimale Ergänzung zum Hotelteam. Er hilft dabei, potenzielle Gäste dort zu erreichen, wo bereits ein erstes Interesse vorhanden ist – beispielsweise bei



Google oder wenn Website-Besucher:innen Informationen zum Hotel recherchieren. Der Chatbot kann dann über den Google Chat oder Website Chat häufige Fragen selbständig beantworten, Lust machen auf einen Aufenthalt und Buchungen ermöglichen. Dort, wo klassische Formulare oder Call-to-Actions ihren Nutzen immer häufiger verfehlen, bieten Chatbots einen neuen, interaktiven Touchpoint zum Gast. Damit generieren Sie Leads rund um die Uhr, reduzieren die Absprungrate und verlängern die Verweildauer. Ein Chatbot ist die perfekte Ergänzung zum klassischen Kundenservice und Online-Marketingmix und steigert die User Experience auf der Hotel-Website.

Mehr Infos gibt es hier: www.dialogshift.com



Navigieren durch die digitale Landschaft

Online Marketing im Praxis-Check

In der umkämpften Landschaft des Gastgewerbes ist die erfolgreiche Nutzung von Online-Marketing unverzichtbar geworden. Die digitale Welt bietet viele Möglichkeiten, potenzielle Kunden anzusprechen, die eigene Sichtbarkeit zu erhöhen und die Rentabilität zu steigern. Wer mit einem professionellen Online-Auftritt überzeugt, gewinnt auch offline neue Gäste.

Lernen Sie mit uns Marko Domazet von Grindhouse Burgers Berlin kennen, einen unserer erfolgreichsten Partner. Seine Erfahrung zeigt, wie man mit Online-Marketing mehr Gäste erreichen, gewinnen und binden kann. Durch den Einsatz von alphins Produkten konnte er ein beeindruckendes Wachstum in den wichtigsten Leistungsbereichen verzeichnen:

Monatlicher Erfolg mit **alphin**



Grindhouse hat sich mit uns auf eine Reise durch die Welt der sozialen Medien begeben. Mithilfe gezielter Content Strategien, unterstützt durch KI und professionellen Bildern, konnte auf Plattformen wie Instagram, Facebook und Google die Markenbekanntheit verstärkt und die Gemeinschaft treuer Kunden erweitert werden.

Auch die Sichtbarkeit konnte erhöht werden: Mit alphins Google und Meta Ads Produkten erreicht Grindhouse durch maßgeschneiderte Anzeigen und präzise Zielgruppenansprache genau die richtigen Menschen und erzielt dabei einen ROI von durchschnittlich 1000%.

„Zufriedene Kunden sind die beste Werbung“, das gilt auch für die Online-Welt. Wussten Sie, dass 88% aller Verbraucher Online-Bewertungen genauso vertrauen wie persönlichen Empfehlungen? Mit alphins Review Management sichert Grindhouse sich die besten Bewertungen auf allen relevanten Plattformen wie Google, TripAdvisor oder Yelp und das wird mit Sternen und top Platzierungen belohnt.

Dass Influencer in der Online-Welt das Wort haben, ist heute kein Geheimnis mehr. Auch Grindhouse hat sich ihre Macht zu nutze gemacht und bringt mit alphin vollkommen automatisiert Meinungsbildner aus der Umgebung ins Restaurant. So generiert Grindhouse mit minimalem Aufwand regelmäßig neue Fans, Follower und Kunden.

Sie möchten die Wirkung von strategischem Online-Marketing nun selbst testen? Dann probieren Sie alphins Rundum-Marketing-Paket jetzt kostenfrei und unverbindlich aus. Einfach den QR scannen und los geht's:



Zahlen bitte!

Kartenzahlungen zum Partnerpreis

Zum Jahreswechsel stecken viele Hotel- und Gastronomiebetriebe in der Zwickmühle. Einerseits schmälern Inflation sowie hohe Personal- und Energiekosten das Ergebnis. Andererseits sind Preiserhöhungen gerade schwer durchzusetzen, zumal seit dem 1. Januar 2024 wieder die volle Mehrwertsteuer auf Speisen anfällt. Im Zahlungsverkehr steckt oft Sparpotenzial.

Wer sparen möchte, ohne Abstriche am Service zu machen, sollte seinen Zahlungsmix überprüfen. Hier lässt sich erfahrungsgemäß oft bares Geld sparen – ohne dass die Gäste auf sichere, schnelle und komfortable Bezahloptionen verzichten müssen.

Bargeld oft teurer als Karten

Die Kosten von Bargeld werden oft unterschätzt, denn Barzahlungen sind keineswegs kostenlos. So berechnen Banken für Bareinzahlungen oder Wechselgeld bis zu drei Prozent des Betrages als Gebühr. Auch Kassierfehler, zeitraubendes Geldzählen, Diebstahl oder Falschgeld machen Bargeld zu einer teuren Bezahlarart. Zudem zahlen nicht nur jüngere Gäste heute oft bevorzugt bargeldlos.

Guter Service zahlt sich aus

Aufmerksamer Service sorgt für zufriedene Gäste. Dazu gehört Wahlfreiheit beim Bezahlen. Durch die Auswahl des passenden Payment-Partners können Sie bares Geld sparen. DEHOGA-Mitglieder profitieren bei secupay ab sofort von exklusiven Sonderkonditionen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

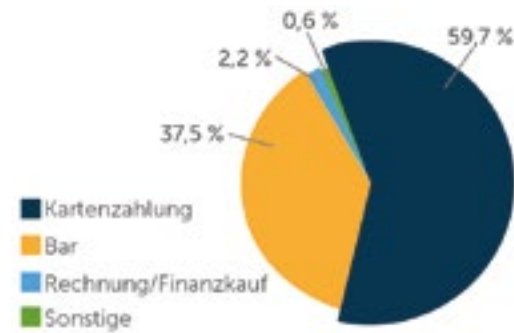
- attraktive Auswahl an EC-Terminals
- alle gängigen bargeldlosen Bezahlfverfahren wie Bank- und Kreditkarten oder mobil Bezahlen
- ein Vertragspartner für alle Bezahlararten
- persönlicher Kundenservice ohne Warteschleife
- transparentes Gebührenmodell und faire Mietverträge
- unkomplizierter Austausch defekter Kartenterminals



Daniel dos Santos Fonseca
 Tel: 035955. 7550750
 @ dehoga@secupay.com
 www.secupay.com



Kartenzahlungen als meistgenutzte Zahlart in Deutschland



EHI-Studie Zahlungssysteme im Einzelhandel 2023

Kosten einer Bargeldtransaktion:

24 Cent

Kassiervorgang:	12 Cent
Kassenabrechnung:	8 Cent
Bargeldentsorgung und Wechsel Geldbeschaffung:	4 Cent

Studie Bundesbank „Kosten der Bargeldzahlung im Einzelhandel“

Vorteile bargeldlosen Zahlens:

- Hygienisches Bezahlen
- Höhere Umsätze
- Geringere Bargeldentsorgungskosten
- Kein Personaleinsatz beim Auszählen der Kassenbestände
- Verringerte Kassendifferenz
- Geringeres Diebstahlrisiko



nawi.berlin im Gespräch mit Unternehmen, Foto: Jörg Farys

nawi.berlin – Die Navigation für nachhaltiges Wirtschaften in Berlin

nawi.berlin ist die Anlaufstelle für Berliner Unternehmen, die zukunftsfähig wirtschaften wollen. Die Website bietet einen Überblick über die Vielzahl kostenfreier Angebote, um die Betriebe (auch aus dem Hotel- und Gastronomiegewerbe) auf ihrem Weg zu sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit zu unterstützen. Ob Beratung, Tools oder Förderungen: nawi.berlin ist Ihr Kompass!

Sie fragen sich, was Ihr nächster Schritt sein könnte?

Sie möchten sich mit Ihrem Unternehmen auf den Weg zu mehr Nachhaltigkeit machen? Ihr Betrieb steht vor der Frage, welche Maßnahmen im Bereich Umwelt oder Soziales geeignet sind? Im Rahmen der Einstiegsberatung geben wir unser Wissen weiter und entwickeln gemeinsam mit Ihnen Ideen für die nächsten Schritte. Natürlich bietet dieser Austausch auch eine Navigation hin zu passenden kostenfreien Berliner (Förder-) Angeboten.

nawi.berlin begleitet Sie praxisnah, damit Ihr Unternehmen fit für die Zukunft wird.

Ihre Vorteile



- kostenfreie Einstiegsberatung
- 360-Grad-Blick auf Nachhaltigkeit: wirtschaftlich, sozial und ökologisch
- alle Angebote an einem Ort: Datenbank mit Infos, Tools, Förderungen u.v.m.
- Orientierung für alle Branchen und alle Unternehmensgrößen
- Ihre Navigation auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft

Best Practice Beispiel Estrel

Deutschlands größtes Hotel setzt auf Nachhaltigkeit

500 Angestellte, 1.125 Suiten und Zimmer – das Estrel Berlin ist Deutschlands größtes Hotel. Das bedeutet für Nachhaltigkeitsmanagerin Mihaela Djuranovic auch: „Wir haben eine große Verantwortung.“ Für den eigenen Ressourcenverbrauch, für die Mitarbeitenden und für künftige Generationen. Dieser Verantwortung will das Estrel gerecht werden.

Mihaela Djuranovics erster Schritt als Nachhaltigkeitsmanagerin war, den Status quo zu erfassen: Wie viel Energie verbrauchen wir? Wie viele Lebensmittel-Abfälle entstehen? Und wie groß ist unser CO₂-Fußabdruck?

Daraus ließ sich eine Nachhaltigkeitsstrategie ableiten, mit der das Estrel sich effektiv verbessern kann: Die größten negativen Auswirkungen hatte der Verbrauch von Ressourcen wie Strom, Wärme und Lebensmitteln – ihn wollten sie reduzieren. Einen weiteren Handlungsspielraum gab es bei Mitarbeitenden – für sie wollte das Estrel zum Top-Arbeitgeber werden.

Dann kam 2022 die Energiekrise. Die Kostenvorhersagen schossen durch die Decke, und plötzlich war Energiesparen überlebenswichtig. Anstatt ein Konzept zu erstellen und nach unten durchzureichen, beschloss Mihaela Djuranovic, die Mitarbeitenden einzubeziehen. Sie gründete ein Energie-

Team mit Freiwilligen aus allen Abteilungen. Aus ihrem gemeinsamen Wissensschatz heraus entwickelten sie Checklisten und Maßnahmen. Zum Beispiel die Umstellung auf LEDs: Sie kosten zwar mehr, verbrauchen aber weniger Strom und halten länger. Mit solchen Maßnahmen ließ sich der Energieverbrauch deutlich senken.



Mihaela Djuranovic,
Nachhaltigkeits-
managerin bei Estrel

Am Ende ist das Estrel aus der Krise stärker hervorgegangen – mit 100 % Ökostrom und möglichst regionalen Lebensmitteln, mit inklusiven Arbeitsplätzen, Bildungsmöglichkeiten und vielem mehr. Im November 2023 haben sie die Zertifizierung als „Sustainable Partner“ von VisitBerlin erhalten. Anderen Unternehmen, die bei Nachhaltigkeit noch zögern, rät Mihaela Djuranovic: „Hauptsache: anfangen.“

Wollen auch Sie Ihren Betrieb fit für die Zukunft machen? Vereinbaren Sie hier ganz einfach einen Termin für die Einstiegsberatung bei uns.



Wir beraten Sie gern:

Anne-Lisa Geipel

E-Mail: geipel@bnw-bundesverband.de

Telefon: +49 152 087 07 373



Gefördert durch:



nawi.berlin



Till Hafner vom Kilkenny Irish Pub feiert sein 10jähriges Mitgliedsjubiläum. Jörn Brinkmann übergab ihm die Urkunde.



© DEHOGA Berlin

Christina Aue (stellv. Vorsitzende Fachgruppe Gastronomie) übergab die Urkunde an Michael Schön (General Manager) vom Hotel Q! and The Fox Bar für 10 Jahre Mitglieds- und Betriebsjubiläum.



25 Jahre feiert das Café Keese seine Mitgliedschaft im Verband. Nadine Ludwig Kibwebwe (r.) hat die Urkunde gerne von Jeannette Sonderhoff (l.) entgegengenommen.



© Sticks'n'Sushi

Frequent Fisher: Treue Sushi-Liebe zahlt sich bei Sticks'n'Sushi aus

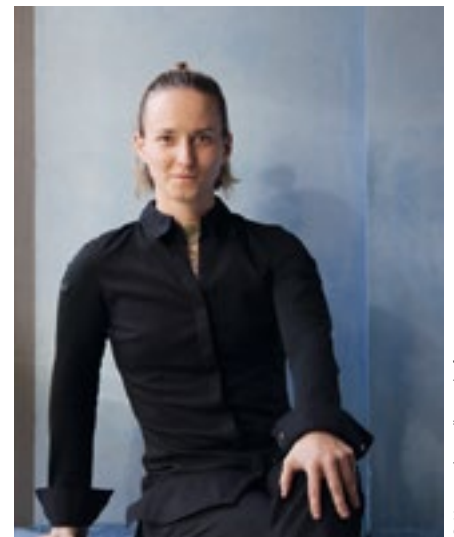
Fischers Fritz fischt frische Fische, doch kann er die eigentlich auch zubereiten? Als Frequent Fisher bei Sticks'n'Sushi bekommt man nicht nur ultimative Frische, sondern auch feinste Sushi-Kreationen, perfektes Sashimi und andere japanische Spezialitäten – immer mit dem typisch dänischen Twist und mit zahlreichen Vorteilen. Das kommt gut an in den Berliner Kiezen, aber auch bei Gästen aus umliegenden Bezirken und anderen Ländern. Um den vielen Stammgästen zu danken, bieten nämlich alle Sticks'n'Sushi-Restaurants mit der App Frequent Fisher die Möglichkeit, Loyalität in Punkte umzuwandeln. Das zu hundert Prozent digitale Angebot ist sehr einfach und übersichtlich aufgebaut. Bereits zur Registrierung gibt es einen Willkommensbonus von zehn Punkten.

sticksnsushi.com/de

Von Budapest nach Berlin: Neue Chefköchin im Kopps Restaurant & Bar

Als eines der ersten namhaften veganen Fine Dining Restaurants in Deutschland bekannt, kocht mit Zita Sandór ein spannender internationaler Neuzugang im Kopps Restaurant & Bar am Koppenplatz und heimst mit ihrem Team direkt eine Rote Haube vom Gault-Millau ein, dem offiziellen Prädikat „höchst empfehlenswert“. Kein Wunder: Bringt doch die Ungarin mit ihren gerade mal 30 Jahren einiges an Koch-Know-How mit. Ihre Köchinnenausbildung schloss sie in Budapest an der Gundel Károly Vocational Catering School mit Auszeichnung ab und arbeitete dann in verschiedenen

Restaurants in ihrer Heimat als Sous Chef. Mit einer Weiterbildung als Pâtissière ging sie als Chef de Partie ins Budapester 1-Sterne-Restaurant Costes Downtown. Es folgten berühmte Schnupperstationen im 2-Sterne-Restaurant Konstantin Filippou in Wien und in den 3-Sterne-Häusern Hiša Franko in Slowenien sowie bei Heston Blumenthal in London in The Fat Duck. Bei Inhaber İlhami Terzi ist die Freude über die neuen Frontfrau in seinem Restaurant entsprechend groß.



© Kopps, das grüne schaf

Eine schöne Möglichkeit, sich vom kreativen Können der neuen Küchenchefin zu überzeugen, bietet das Abendmenü. Mit dem 3- bis 7-Gänge-Menü schickt Zita Sandór ihre Gäste von Mittwoch bis Samstag auf eine kulinarische Reise mit frischen Zutaten und innovativen Zubereitungsmethoden.

kopps-berlin.de/

Hotel Tech Report Awards 2024: hotelkit gewinnt in 5 Kategorien!



Die Verleihung der internationalen HTR Awards ist erneut ein Anlass zur Freude.

hotelkit wurde als Nummer 1 unter mehr als 200 Hoteltechnologiesystemen in fünf Kategorien ausgezeichnet: Best Staff Collaboration Software, Best Housekeeping Software, Best Employee Engagement Software, Best Hotel Maintenance Software und Best Hotel Operations Platform. Fast eine Million Hoteliers besuchten HTR während des Auszeichnungszeitraums und trugen mehr als 25.000 neue verifizierte Produktbewertungen bei.

hotelkit.net/de/

Matias Diaz' kulinarischer Besuch bei seinem Meister Eberhard Lange im Hugos

Seit fast 25 Jahren steht das HUGOS für höchste Qualität sowie ausgezeichnete Techniken und ist damit das älteste Sternerrestaurant der Stadt. Dabei wird hier viel Wert darauf gelegt, sich nie auf den Lorbeeren auszuruhen und sich von der bunten Berliner Gastro-Szene inspirieren zu lassen. Für Matias Diaz, Küchenchef im Gourmetrestaurant 136, ist das HUGOS ein ganz besonderer Ort: Hier hat Diaz als Chef de Partie von Eberhard Lange viel gelernt und Unterstützung für seinen eigenen Weg erhalten. Heute gilt Diaz mit seinen Ideen als junger Wilder im Fine-Dining. Seit vier Jahren beeindruckt Matias Diaz mit seiner kreativen Fusion-Küche im Restaurant 136. Der Einladung, an der Seite seines ehemaligen Meisters am 25. Januar 2024 ein Vier-Hand-Dinner zu gestalten, ist er sehr gern gefolgt. Für das 6-Gänge-Menü im HUGOS verbinden Eberhard Lange mit Team und Matias Diaz ihre unterschiedlichen Ansätze zu spannenden Kreationen.



Hugos – Eberhard Lange, Matias Diaz und Johannes Gehring, Sous Chef

Das Dinner am 25. Januar beginnt um 18.30 Uhr und kostet 249 Euro pro Person – inklusive Wein, Wasser, Tee und Kaffee. Die alkoholfreie Variante kostet 219 Euro.

www.berlin.intercontinental.com

**BUNTE
VIELFALT!**

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

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

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

Art. 1160*
FF-PartyBurgerMischkiste,
4-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



Erstklassifizierungen:

★★★★ *Komfort Garni*
GINN City and Lounge Yorck Berlin

Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class*
Hotel Seehof
Novotel Berlin Mitte

★★★★ *First Class Garni*
Domicil Berlin by Golden Tulip



► Betriebsjubiläen im Februar 2024

- Bienenkorb 35 Jahre ■ Der Schmarrnkaiser 5 Jahre ■ Il Casolare 25 Jahre
- Pool Position „Billardsalon Spandau“ 15 Jahre ■ Puschel's Pub 35 Jahre
- Ristorante Marco Polo Tre 10 Jahre ■ Ristorante Piccolo Mondo 25 Jahre
- Stadion Terrassen 20 Jahre ■ Wiener Conditorei Caffeehaus 20 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Februar 2024

- BAR 11 10 Jahre ■ Berliner Bier Akademie 10 Jahre ■ Hotel Britz 25 Jahre
- Hüttenpalast 10 Jahre ■ Kaffe 5 Jahre ■ Märchenbrunnen Verlags- und
- Veranstaltungs-GmbH 25 Jahre ■ NOBELHART & SCHMUTZIG 5 Jahre ■
- Rauschgold 15 Jahre ■ Stairs Bar Jahre 5 Jahre ■ The Social Hub 5 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Golden Flamingo
- Kochschule Palladin
- The Circle
- theBase Berlin One
- TorEins

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE
THE
DATE

Montag, 27. Mai 2024	Vollversammlung der Delegierten	SANA Berlin Hotel
Montag, 24. Juni 2024	Sommerfest mit <i>visitBerlin</i> und <i>visitBerlin</i> Partnerhotels	Sommergarten Messe Berlin

Theater-Restaurant Charlottchen als Brasserie wiedereröffnet



© Katy Otto

Über fünf Monate war das Restaurant Charlottchen in der Droysenstraße geschlossen. Jetzt geht es wieder los – im ganz neuen Look: im Stil einer französischen Brasserie mit wöchentlich wechselndem Menü und Fokus auf saisonalen Zutaten und Angeboten.

Das Theater-Restaurant ist im Charlottenburger Kiez zwischen Stuttgarter Platz und Kudamm seit über 30 Jahren eine Institution und eine inklusive Erfolgsgeschichte. In der gastronomischen Einrichtung arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung im Team. Betreiber ist das Inklusionsunternehmen Mosaik-Services.

Auf der Bühne finden wie gehabt Theater- und Kabarettveranstaltungen sowie Konzerte und Lesungen statt. Das Stand-Up-Comedy-Format Comedyflash tritt samstags wieder in regelmäßigen Abständen auf. Auch Fußballspiele der Bundesliga und Champions League gibt es dort wie gewohnt auf großer Leinwand. Die Räume können auch für Familien- und Betriebsfeiern sowie Seminare und Konferenzen gemietet werden.



Die Spielburg für Kinder hat inzwischen ein neues Zuhause gefunden. Sie steht jetzt in einem Flüchtlingsheim der AWO Berlin-Mitte. An Unterhaltung für die kleinen Gäste mangelt es im Charlottchen trotzdem nicht – sie können sich über ein buntes Programm an Kindertheater und Puppenspiel freuen. Frank Jeromin, Geschäftsführer von Mosaik-Services, ist sehr zufrieden: „Es war Zeit für einige Veränderungen und umfangreiche Renovierungsarbeiten. Unser ‚neues‘ Charlottchen sollte vor allem gemütlich werden und eine interessantere Küche erhalten. All das ist uns bestens gelungen. Nun freuen wir uns mit dem Team auf viele Gäste und vor allem darauf, wieder richtig loszulegen.“

Weitere Informationen
und aktuelle
Veranstaltungen unter:
 www.restaurant-charlottchen.de

Wichtige Änderungen im Arbeits- und Sozialrecht 2024

GEHALT

- Der gesetzliche Mindestlohn steigt am 1. Januar 2024 von bislang 12,00 Euro auf dann 12,41 Euro pro tatsächlich geleistete Arbeitsstunde. Zugleich wurde die sog. Minijobgrenze dynamisiert. Mit der jüngsten Erhöhung beträgt die Anzahl an monatlichen Stunden, die Geringfügig Beschäftigte (sog. Mini-Jobber bzw. 538-EUR-Kräfte) arbeiten dürfen, ohne dass sich ihr Status ändert, nunmehr – bis zu einer weiteren Erhöhung – 43,35 Stunden.
- Arbeitgeber können ihren Beschäftigten weiterhin eine Inflationsausgleichsprämie von insgesamt bis zu 3.000 Euro zahlen, wobei in diesem Zusammenhang bereits geleistete Zahlungen zu berücksichtigen sind. Die Inflationsausgleichsprämie ist steuerfrei und sozialversicherungsbefreit.

SOZIALABGABEN

- Krankassenbeiträge werden vermutlich steigen. Grund ist, dass der durchschnittliche Zusatzbeitrag bei den gesetzlichen Krankenversicherungen nach Berechnungen des GKV-Schätzerkreises um 0,1 auf 1,7% steigen wird.

Mögliche weitere Änderungen:

Familienstartzeit: Das als „Vaterschaftsurlaub“ bezeichnete Gesetzesvorhaben soll nun offenbar erst 2024 auf den Weg gebracht werden. Damit will die Regierung eine EU-Richtlinie umsetzen und – so heißt es im Koalitionsvertrag – „eine zweiwöchige vergütete Freistellung für die Partnerin oder den Partner nach der Geburt eines Kindes einführen“.

ARBEITSRECHT

- Vorgaben zur Arbeitszeiterfassung in Unternehmen: Nach einer Entscheidung des EuGH und Bundesarbeitsgerichts zur Arbeitszeiterfassung legte das Bundesarbeitsministerium im Anschluss daran im April 2023 einen Referentenentwurf für ein Gesetz „zur Änderung des Arbeitszeitgesetzes und anderer Vorschriften“ vor. Dieser wird nach jetzigem Stand laut Ministerium, „derzeit noch regierungintern beraten“. Für 2024 hat das Ministerium zudem angekündigt „einen neuen Rechtsrahmen für mobiles Arbeiten vorzulegen“.
- Patienten, die in einer Arztpraxis bekannt sind, sollen bei Bagatell-erkrankungen in Zukunft dauerhaft die Möglichkeit bekommen, auch telefonisch eine Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung (AU) zu erhalten. Auch hierzu wird aber noch beraten.

20 JAHRE

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

präsentiert

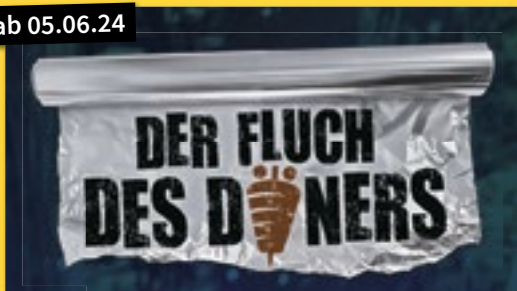
Teil 1 bis 09.03.24



ab 13.03.24



ab 05.06.24



ab 26.06.24



Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

präsentiert

Die Nährstoffgeschichte

Ein Kindertheater-Abenteuer voll gemüsialer Superkräfte

Januar 2024

So 28.01. 15:00 Uhr
So 28.01. 16:30 Uhr
Mi 31.01. 09:30 Uhr
Mi 31.01. 11:00 Uhr

Februar 2024

Do 01.02. 09:30 Uhr
Do 01.02. 11:00 Uhr
Mi 21.02. 09:30 Uhr
Mi 21.02. 11:00 Uhr
So 25.02. 15:00 Uhr
So 25.02. 16:30 Uhr

März 2024

Fr 01.03. 09:30 Uhr
Fr 01.03. 11:00 Uhr
Di 05.03. 09:30 Uhr
Di 05.03. 11:00 Uhr

April 2024

Mi 17.04. 09:30 Uhr
Mi 17.04. 11:00 Uhr
So 21.04. 15:00 Uhr
So 21.04. 16:30 Uhr
Mi 24.04. 09:30 Uhr
Mi 24.04. 11:00 Uhr
Fr 26.04. 09:30 Uhr
Fr 26.04. 11:00 Uhr
Di 30.04. 09:30 Uhr
Di 30.04. 11:00 Uhr

Mai 2024

Fr 03.05. 09:30 Uhr
Fr 03.05. 11:00 Uhr
Di 07.05. 09:30 Uhr
Di 07.05. 11:00 Uhr
Fr 10.05. 09:30 Uhr
Fr 10.05. 11:00 Uhr
Mi 15.05. 09:30 Uhr
Mi 15.05. 11:00 Uhr
Fr 17.05. 09:30 Uhr
Fr 17.05. 11:00 Uhr
So 19.05. 15:00 Uhr
So 19.05. 16:30 Uhr
Di 21.05. 09:30 Uhr
Di 21.05. 11:00 Uhr
Mi 22.05. 09:30 Uhr
Mi 22.05. 11:00 Uhr
Di 28.05. 09:30 Uhr
Di 28.05. 11:00 Uhr

Juni 2024

Fr 07.06. 09:30 Uhr
Fr 07.06. 11:00 Uhr
Sa 08.06. 10:00 Uhr
Sa 08.06. 11:30 Uhr
Di 11.06. 09:30 Uhr
Di 11.06. 11:00 Uhr
Mi 12.06. 09:30 Uhr
Mi 12.06. 11:00 Uhr

Immer aktuell!

Zusätzliche Termine
folgen online unter
primetimetheater.de/
Spielplan



Infos & Tickets unter
primetimetheater.de



SO GROSSARTIG KANN ALKOHOLFREI SCHMECKEN.

**JETZT
PROBIEREN!**



RADEBERGER ALKOHOLFREI