

hoga **AKTIV**

Das Magazin für Berliner Gastgeber



Neue Vizepräsidenten und Vorsitzende

Wahlen der
Fachgruppen
Hotellerie
und Gastronomie



DAS WEDDING-PANKOW-FREUNDSCCHAFTS MUSICAL

**prime
time
theater**

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

Schölller MACHT RÜBER

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

www.primetimetheater.de



10

12

18

AKTUELL

Editorial: Langzeitfolgen, neue Herausforderungen ... und woher nehmen wir den Optimismus?	4
Fachgruppensitzung Hotellerie: Das Wort der Hoteliers zählt	5
Fachgruppensitzung Gastronomie: Die Gastronomen haben gewählt	7

WIR IN BERLIN

Mehr als Mitgefühl: Vielfältige Initiativen aus Hotellerie und Gastronomie für die Opfer des Ukraine-Krieges	10
Verbundberatung Berlin: Praktische Prüfungsvorbereitungen	12
TOP-Ausbildungsbetrieb: NH Collection Berlin Mitte	15
visit Berlin: Kooperation mit BerlinOnline	16
Sternenstadt Berlin: Das <i>Bricole</i> im Prenzlauer Berg	18

SOCIAL MEDIA **20**

DEHOGA BERLIN-PARTNER

DIDIT: Neuer kostenloser Kellner	22
Philips: MediaSuite-TVs	23
beterspace: Erleichterter Check-In- und Check-Out	24
ZzEuS: Ist die Zukunft der Gastronomie doch analog?	25

NEWS **26**

MITGLIEDER

Jubiläen im April 2022 / Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date – Wichtige Termine	30
Klassifizierungskommission: Dieter Reichl	
5 Sterne Superior: Das Radisson Collection Berlin	31
Restaurant Diekmann	32
Restaurant Borchartd / Preußisches Landhaus	33

RECHT & RAT

Rechtliche Stolpersteine Vattenfall: Nachhaltige Chancen für Gastronomen	34
---	-----------

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 · 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 2022

Langzeitfolgen, neue Herausforderungen, ... – und woher nehmen wir den Optimismus?

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

schauen Sie manchmal auch mit etwas Wehmut zurück? 2019 war für uns als NH Group Northern Europe und insbesondere die beiden Berliner NH Collections Hotels in der Friedrichstraße und am Checkpoint Charly das erfolgreichste Jahr der Geschichte. Die Gästezahlen im boomenden Berlin kannten nur den Aufwärtstrend, unsere Auslastung erreichte an vielen Tagen 100 Prozent ...



Und dann ... Niemand hatte für das, was kam, einen Plan. Hotels mussten schließen, Mitarbeiter*innen kehrten der Branche den Rücken, drastische wirtschaftliche Schief lagen wurden Alltag, dazu Unsicherheiten, Perspektivlosigkeit ... Wir alle (einschließlich der Politik) mussten Entscheidungen treffen für die es keine Blaupause gab. Und noch immer beeinflusst die Pandemie unsere tägliche Arbeit. Die Bewältigung der Krisenlasten wird uns über Jahre hinweg beschäftigen, Stichwort Schuldenlast. Hinzu kommen ganz neue Herausforderungen, denn seit dem 24. Februar 2022 herrscht Krieg in Europa. Der von Russland ausgehende Angriffskrieg gegen die Ukraine wird auch unsere Branche treffen, denn Kongressgeschehen, Tourismus – insbesondere aus dem asiatischen Raum und aus Übersee – und Reiselust brauchen Frieden. Was so simpel klingt, ist gegenwärtig so schwer zu machen.

Jammern? Aufgeben? Wem hilft das schon? In der Pandemie haben wir viel gelernt. Als Mitglied des Präsidiums des DEHOGA Berlin erlebte ich, wie dieses Team noch stärker zusammenwuchs und einen Riesenberg Arbeit bewältigte und das noch immer tut. Jeder an seinem Platz, jeder mit seinem Fachwissen, seinem Netzwerk und dem leidenschaftlichen Engagement für die Gastgeber Berlins. Das hatte und hat noch immer viele Seiten: der enge Kontakt zu den politischen Entscheidungsträgern, um hartnäckig immer wieder die Überlebensstrategien der Branche einzufordern, die schnelle und rechtssichere Information der Mitglie-

der über die Entscheidungen und aktuellen Bestimmungen und natürlich die vielen individuellen Problemfälle, die angeschoben, unterstützt und geklärt werden konnten. Ich ziehe meinen Hut vor der Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin mit Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder an der Spitze und vor Christian Andresen, der als ehrenamtlich arbeitender Präsident zum permanenten Krisenmanager wurde.

Gegenwärtig erarbeitet das kleine schlagkräftige Team einen Fahrplan für die kommenden Monate und Jahre. Es geht dabei um die konkrete Ausgestaltung des Zukunftsprogramms „Neustart Berlin“, die Belegung der gastgewerblichen Unternehmensstruktur, die Sicherung und Gewinnung neuer Fachkräfte. Das betrifft uns alle. Wir bringen gern die hauseigenen NH-Erfahrungen ein und freuen uns auf Impulse anderer Häuser und Projekte. Auch das ist Verbandsarbeit in einer Branche, die vielfältigste Karriere-Chancen, Weltoffenheit, Wertschätzung und nun auch überdurchschnittlich wachsende Tariflöhne bietet. Das müssen wir mehr kommunizieren – gerade auch wie es uns gelingt, Mitarbeiter*innen an ihrem Arbeitsplatz glücklich zu machen.

***Jammern? Aufgeben?
Wem hilft das schon?***

Optimismus in diesen schwierigen Zeiten gedeiht durch Gemeinschaft, gemeinsame Arbeit und kollektive Projekte, die uns wachsen lassen. Die vielen beeindruckenden Hilfsaktionen der Hoteliers und Gastronomen für die Ukraine stehen gegenwärtig exemplarisch dafür. In diesem Sinne: Bleiben Sie optimistisch!

*Ihr Till F. Esser
DEHOGA Berlin*

 www.dehoga-berlin.de

„Das Wort der Hoteliers zählt“

Philip Ibrahim ist neuer Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie

Wahlveranstaltungen beginnen eigentlich mit Wahlen – doch die aktuelle Lage in Europa veranlasste die Hoteliers der Hauptstadt, die offizielle Tagesordnung nach hinten zu schieben. Gemeinsam legten sie bei der Fachgruppensitzung Hotellerie zur Wahl der 40 Delegierten, die die Vollversammlung bilden, eine Schweigeminute für die Opfer in der Ukraine ein. Unmittelbar danach bekam der Krieg ein persönliches Gesicht: Jan Rebo, Inhaber und General Manager des Privathotels Nikolai Residence, berichtete, dass in seinem Haus gegenwärtig Verwandte aus der Ukraine leben. Er appellierte an die Hoteliers, mit der Hilfe nicht nachzulassen und sich für die Maßnahmen noch besser zu vernetzen.

Eigentlich sollte Till F. Esser als Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie des DEHOGA Berlin über die wichtigsten Ergebnisse der Arbeit in den letzten vier Jahren berichten. Aber der Director of Institutional Relations Northern Europe der NH Hotel Group und Cluster General Manager zweier Berliner NH-Hotels musste sich in Quarantäne begeben, und so mailte er das Manuskript seiner Rede, die Philip Ibrahim als sein Stellvertreter vortrug. Till F. Esser konnte eine positive Bilanz ziehen. Die reichte von den vielfältigen Überlebens-



Die neue stellvertretende Vorsitzende der Fachgruppe Hotellerie und Mitglied des Präsidiums DEHOGA Berlin:

*Caroline Münter,
General Manager des Novotel Berlin am Tiergarten*

und der neue Vizepräsident des Präsidiums DEHOGA Berlin und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie:

*Philip Ibrahim,
General Manager The Student Hotel Berlin*

notwendigen Hilfsmaßnahmen während der Pandemie (der besondere Dank dafür ging an den Präsidenten Christian Andresen und die Geschäftsstelle) über die Problematik Airbnb-Ferienwohnungen (das sind rund 20.000 in der Hauptstadt, fast ausschließlich in Mitte) und die Aktion *aufgetischt & nachgefragt* vor der Abgeordnetenhauswahl bis hin zur Federführung des DEHOGA Berlin bei der Einführung des bundesweiten Qualitätssiegels für eine TOP-Ausbildung. Er teilte mit, dass er sich nicht erneut zur Wahl stelle, aber weiß, dass mit dem Koalitionsvertrag wichtige Weichenstellungen für die gute Reise der Hotellerie in die Zukunft vorliegen.



Delegierte der Fachgruppe Hotellerie



„Das wird viel Arbeit“

*Christian Andresen
& Philip Ibrahim*

Christian Andresen nahm diesen Faden auf und berichtete, dass sich die Beziehungen zur neuen Berliner Landesregierung gut entwickeln. „Unsere intensiven Gespräche verstärken das Verständnis der Politik für die Belange der Branche“, so der Präsident des DEHOGA Berlin, der darauf verwies, dass nun die dringendste Aufgabe ist, „Berlin in einer Zeit, in der alle Hauptstädte Europas in Konkurrenz um Gäste stehen, wieder hochzuführen. Das geht nur im engen Dialog mit den Landespolitiker*innen.“ Wegweiser ist das Zukunftsprogramm Neustart Berlin. „Das wird viel Arbeit“, versicherte Christian Andresen, den das Auditorium einstimmig als Kandidaten für das Amt des Präsidenten wählte. Damit einigten sich beide Fachgruppen auf ihn als Kandidaten für das Amt des Präsidenten. Gleich der Gastronomie stellten sich auch bei den Hoteliers mehrere Kandidat*innen zur Wahl, darunter auch mehrere Frauen, „was uns sehr freut, denn unsere Branche bietet Frauen großartige Karriereöglichkeiten“, wie Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, lobte.



*Sebastian Weidtkamp,
General Manager
SANA Hotel Berlin*

Mit überwältigender Mehrheit wurde Philip Ibrahim, General Manager The Student Hotel Berlin, als neuer Vizepräsident des Präsidiums DEHOGA Berlin und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie gewählt, der bereits als stellvertretender Fachgruppenvorsitzender vier Jahre Erfahrungen sammelte und sich nun darauf freut, „nach Corona den Neustart aktiv mit dem Verband für die geilste Branche der Welt zu gestalten.“

Spannend und zahlenmäßig knapp war die Wahl von Caroline Münter zur neuen stellvertretenden Vorsitzenden der Fachgruppe Hotellerie und Mitglied des Präsidiums DEHOGA Berlin. Die General Managerin des Novotel Berlin am Tiergarten hatte in ihrer Vorstellung nicht nur die Stationen ihre Karriere aufgezählt, sondern auch davon berichtet, wie positiv überrascht sie war, als sie nach Berlin kam und erlebte, dass „hier das Wort der Hoteliers zählt. Diese Wertschätzung der gesamten Branche motiviert mich und treibt mich an“, so Caroline Münter.

Zu den verdienstvollen Ehrenamtlern im DEHOGA Berlin, die sich nicht erneut der Wahl in eines der Gremien stellten, gehört auch Gerhard Koch, der über 40 Jahre in verschiedenen Funktionen – zum Schluss als Kassenprüfer – arbeitete. Thomas Lengfelder dankte ihm herzlich für diese langjährige engagierte Arbeit. Bei schönstem Frühlingwetter nutzten viele Gäste den Innenhof des gastgebenden Hotels SANA in der Nürnberger Straße für Gesprächsrunden. Der General Manager des 4-Sterne-Hauses an der Nürnberger Straße, Sebastian Weidtkamp, freute sich über den Ausgang der Wahl: „Die richtigen Leute sitzen auf den richtigen Plätzen. Der Grundstein ist gelegt, damit sie gemeinsam das Haus bauen können.“

von Brigitte Menge



*(v. l. n. r.) Thomas Lengfelder,
Christian Andresen, Caroline Münter
& Philip Ibrahim*

Somit sind jetzt vier von sieben Positionen im neuen **DEHOGA Berlin-Präsidium** gewählt.

Am 9. Mai tagt die **Vollversammlung des DEHOGA Berlin** im Radisson Collection Hotel Berlin.

Die Gastronomen haben gewählt!



Jörn Peter Brinkmann
und Christina Aue

vertreten zukünftig im Präsidium
die Interessen der Gastronomie

*Neuer Vizepräsident des Präsidiums DEHOGA Berlin und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie:
Jörn Peter Brinkmann, Geschäftsführender Gesellschafter der Ständigen Vertretung*



*Neue stellvertretende Vorsitzende der Fachgruppe Gastronomie und Mitglied des Präsidiums DEHOGA Berlin:
Christina Aue, Geschäftsführerin TV-Turm Alexanderplatz Gastronomiegesellschaft mbH*

Der Wahlnachmittag am 14. März begann sehr emotional. Noch bevor das Prozedere für die Wahl der 40 Delegierten und der zukünftigen Mitglieder des Präsidiums des DEHOGA Berlin aus dem Bereich der Gastronomie erläutert wurde, trat Thomas Lengfelder ans Rednerpult. Er dankte den Vertreter*innen der Branche für die vielen aktiven Ukraine-Hilfsmaßnahmen. „Es ist eine der aufreibendsten Aktionen, die ich je gemacht habe“, berichtete der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin und verwies darauf, dass gerade die umfangreichen und vielfältigen Maßnahmen zeigen, wie hilfsbereit die Berliner Gastronomie und Hotellerie ist. Es blieb nicht der einzige emotionale Moment des Nachmittags, denn Uwe Schild als Vizepräsident des Präsidiums DEHOGA Berlin und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie und dessen Stellvertreter Michael Näckel



(v. l. n. r.) Thomas Lengfelder, Michael Näckel, Christian Andresen, Uwe Schild & Jörn Peter Brinkmann

gaben bekannt, dass sie nicht erneut kandidieren. „Acht Jahre habe ich im Präsidium gearbeitet, die letzten beiden waren die intensivsten“, verdeutlichte Uwe Schild, der in seiner Rede auf viele erfolgreiche bzw. angestoßene Projekte verweisen konnte (die Senkung der Mehrwert-Steuer, die Corona-Hilfsmaßnahmen auf Landesebene, aufgetischt & nachgefragt, die Aufnahme der wichtigsten Branchen-Themen in den aktuellen Koalitionsvertrag ...), wobei sich seit der Präsidentschaft von Christian Andresen, „die Kontakte zu den politischen Entscheidungsträgern intensiviert und verbessert haben.“ Der Applaus für die geleistete Arbeit von Uwe Schild und Michael Näckel war langanhaltend und herzlich.

Das Auditorium wählte anschließend die 40 Delegierten aus dem Bereich Gastronomie, die das höchste Gremium des Verbandes,



Delegierte der Fachgruppe Gastronomie

die Vollversammlung, bilden. Sie hatten zudem das Mandat, den/die Vorsitzende*n der Fachgruppe Gastronomie und den/die Stellvertreter*in zu wählen, die beide damit zu Mitgliedern des DEHOGA Berlin-Präsidiums werden. Vier Kandidat*innen (2 Frauen, 2 Männer) stellten sich zur Wahl für die/den Vorsitzenden. „Niemals zuvor hatten wir so viele Kandidat*innen“, konstatierte Thomas Leng-



(u. l. n. r.) Thomas Lengfelder, Christian Andresen & Jörn Peter Brinkmann

felder und wertete das als sicheres Anzeichen, dass die aktive Arbeit des Verbandes ausstrahlt und die Ergebnisse für die gesamte Branche wichtig sind. „Es ist eine Bestätigung für die Arbeit in den letzten Jahren“, so der Hauptgeschäftsführer. Der Wahlvorgang war spannend, sogar eine Stichwahl gab es. Zum neuen Vizepräsidenten des Präsidiums DEHOGA Berlin und Vorsitzenden der Fachgruppe Gastronomie wurde Jörn Peter Brinkmann, Geschäftsführender Gesellschafter der Ständigen Vertretung, gewählt.

Seine Stellvertreterin ist seit dem 14. März Christina Aue, Geschäftsführerin TV-Turm Alexanderplatz Gastronomiegesellschaft mbH, die krankheitsbedingt fehlte. Via Töneinspielung informierten sich die Delegierten über ihre Ziele und Aufgaben-Prioritäten. Der frisch gewählte Fachgruppenvorsitzende bedankte sich für das Vertrauen und betonte, dass er sich der Verantwortung in diesem Amt bewusst sei. „Ich werde mich engagieren, dass junge Leuchte wieder Bock haben, in unserer Branche zu arbeiten“, so Jörn Peter Brinkmann. „Zugleich müssen wir als Verband auch quantitativ wachsen, neue Mitglieder mit frischen Ideen machen uns noch stärker.“



Uwe Schild

„Zugleich müssen wir als Verband auch quantitativ wachsen, neue Mitglieder mit frischen Ideen machen uns noch stärker.“

Jörn Peter Brinkmann

Ein herzliches Dankeschön für die Unterstützung der beiden Veranstaltungen am 14. und 21. März geht an:

Getränke Preuss Münchhagen
Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
J.J.Darboven GmbH & Co. KG
Radeberger Gruppe KG
und ganz besonders
an das gastgebende SANA Hotel Berlin
mit dem freundlichen Service-Team.



Die Delegierten wählten einstimmig Christian Andresen als Kandidaten für das höchste Amt des Verbandes. Mit sehr persönlichen Worten bedankte sich der seit 2018 amtierende Präsident für das klare Votum und berichtete über seine eigene Entwicklung in den vergangenen vier Jahren und die völlig neuen Aufgaben, die das Präsidium mit der Pandemie bewältigen musste. „Heute ist der 14. März – vor genau zwei Jahren beschloss der Senat die Corona-Eindämmungsverordnung ... ich kann mich noch sehr genau erinnern, wie ich mich da gefühlt habe – als Präsident des Verbandes und als Unternehmer“, so Christian Andresen. „Allein bekommt man ein solches Amt nicht hin. Wir als Präsidium und ich als Unternehmer brauchen Ihre Ideen

und Ihre Tatkraft für die Rückkehr des Alltags, der vom Krieg in der Ukraine überschattet wird.“

Nach so viel Wahlgesehen, klugen Worten, erfolgreichen Projekten und neuen Aufgaben bot das gastgebende SANA Hotel Berlin einen guten Rahmen für individuelle Gespräche und natürlich die Glückwünsche für Jörn Peter Brinkmann, auf den gemeinsam mit dem gesamten Präsidium viel Arbeit wartet.

von Brigitte Menge



Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

Preisvorteil
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 

ALBA 

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

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



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

berlin.alba.info

Mehr als Mitgefühl

Vielfältige Initiativen aus Hotellerie und Gastronomie für die Opfer des Ukraine-Krieges

Der Krieg in der Ukraine und die vielen Flüchtlinge bewegen die Gastgeber Berlins – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Bereits in den ersten Tagen nach der russischen Invasion liefen vielfältige Hilfsmaßnahmen an.

„Es ist beeindruckend, wie schnell und unbürokratisch die Berliner Hoteliers und Gastronomen Aktionen, Initiativen und Projekte starteten, um Menschen auf der Flucht zu helfen“, so Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin. „Wir als Verband stehen wie immer zu unserer Verantwortung. Dass ein Krieg in Europa tobt, erschüttert uns, und wir werden alles unternehmen, um das Leid der hier ankommenden Vertriebenen zu mildern.“

Dabei organisiert, initiiert und koordiniert die Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin die umfangreichen und vielfältigen Hilfsmaßnahmen der Gastgeber. „Schnell funktionierten auch die Netzwerk-Verbindungen. Wir stehen sowohl mit dem Krisenstab des Berliner Senats als auch Hilfsorganisationen in Kontakt und stimmen uns laufend ab, wie wir entsprechend der jeweiligen aktuellen Situation weiter vorgehen“, berichtet der DEHOGA Berlin-Hauptgeschäftsführer



Schüler*innen des OSZ-Gastgewerbes



Unterstützende Helfer*innen

© DEHOGA Berlin



(v. l. n. r.)
Bernhard Moser,
Thomas Lengfelder &
Gerrit Buchhorn

Ohne den Anspruch auf Vollständigkeit stellen wir Aktionen der Berliner Gastgeber und ihrer Partner vor:

Der DEHOGA Berlin organisiert und koordiniert rund zehn **Catering-Unternehmen** der Hauptstadt, die ihre Infrastruktur und Dienstleistungen kurzfristig für die Verpflegung der geflüchteten Menschen aus der Ukraine zur Verfügung stellen.

Aktuell

Dringender Aufruf!**Unterbringung von Geflüchteten aus der Ukraine**

Bitte melden Sie Zimmerkapazitäten ab 75 Betten (besser 100 Betten) an Akquisition@LAF.berlin.de – bitte geben Sie dem LAF (Landesamt für Flüchtlingsangelegenheiten) gleich Ihre Preisvorstellungen mit an (Übernachtungs- und Verpflegungspreis).

Sie erhalten dann vom LAF ein Vertragsangebot mit einer Laufzeit von 2–4 Wochen.

Selbstverständlich ist es auch weiterhin möglich, kleinere Zimmerkontingente an Frau Maltzahn von betterplace.org zu melden. Per Mail an: felice.maltzahn@gut.org

www.betterplace.org/c/ueber-uns/gut-org

An Frau Maltzahn aktuell bitte nur kleine Zimmerkontingente melden, die kurzfristige Aufenthalte kostenfrei ermöglichen!

www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/news/detail/ukraine-berlin-wir-steinen-bereit

Ein Wohltäter, der namentlich nicht genannt werden möchte, spendete einen sechsstelligen Betrag für die in Berlin ankommenden Kriegsoffer. Die Abwicklung erfolgt über den DEHOGA Berlin.

Zahlreiche Betriebe melden finanzielle Unterstützung, beispielsweise durch „Zimmerpatenschaften“.

Seit dem 5. März liefert die Firma **Dieter Fuhrmann Obst und Gemüsegroßhandels GmbH** täglich Obst und Gemüse für die am Hauptbahnhof ankommenden Geflüchteten.

Die **Firma Gerolsteiner** stellt seitdem Wasser in PET-Flaschen bereit.

Die **Metro** liefert seit dem 5. März täglich Sandwiches für rund 600 Personen.

Der DEHOGA Berlin bedankt sich ganz besonders beim **Oberstufenzentrum OSZ-Gastgewerbe** für die Produktion von 400 belegte Brötchen am 4. März.

Aktiver Partner bei der Auslieferung und vor Ort am Berliner Hauptbahnhof war **Bernhard Moser** von der eat!Berlin.

Die Organisationen www.gut.org und www.betterplace.org baten den DEHOGA Berlin um Hilfe bei der Suche nach Unterkünften für 120 geflüchtete Menschen aus der Ukraine. Bereits nach wenigen Telefonaten erklärte sich das **Hotel Berlin, Berlin** noch am gleichen Tag bereit, die 120 Ukrainer*innen kostenfrei aufnehmen. Schon am nächsten Morgen, gegen 6.00 Uhr, kamen die ersten geflüchteten Menschen (überwiegend Frauen und Kinder) im Hotel Berlin, Berlin an. In den folgenden Tagen wurden sie in privaten Unterkünften untergebracht.

Die Aktion des trendigen **Restaurants DIE STULLE** unweit des Savignyplatzes sprach sich im Gästekreis schnell herum. „Wir haben unsere SocialMedia-Kanäle sowie ein paar unserer prominenten Gäste als Multiplikatoren genutzt“, berichtet Inhaberin Marlene Richter. Und so sammelte das kleine Team bereits in den ersten Märztagen umfangreiche Spenden. „Wir haben uns gefreut, dass so viele und so hochwertige Spenden bei uns eintrafen: gute Lebensmittel mit einer langen Haltbarkeit, Babywindeln, Hygieneartikel, aber auch Medikamente und Verbandsmaterial aus den Arztpraxen ringsum“, so Marlene Richter. Durch ein funktionierendes Netzwerk wurden die Hilfsgüter an einer Sammelstelle auf der AVUS ukrainischen LKW-Fahrern auf der Rückfahrt in ihre Heimat übergeben.

Das inhabergeführte **Hotel Titanic am Kurfürstendamm** stellte in der ersten Märzwoche spontan Zimmer für geflüchtete Ukrainer*innen zur Verfügung: 15 Erwachsene und acht Kinder. Innerhalb weniger Stunden besorgte das Team des Hauses zudem alles, was die Geflüchteten dringend brauchen: Essen und Trinken, Hygieneartikel und Spielsachen für die Kinder.

Restaurant Neumann's in Alt Moabit 126 hat den Flüchtlingsstrom, der aus der Ukraine am Hauptbahnhof ankommt, täglich vor Augen. Von Beginn an lieferte die Neumann's-Mannschaft Speisen und Getränke. Sogar an seinem 60. Geburtstag engagierte sich Inhaber Barjinder Sodhi und produzierte Speisen für die Bedürftigen.

Die Regierende Bürgermeisterin Franziska Giffey dankt unserer Branche ausdrücklich für das großartige Engagement. Die Rede von Franziska Giffey zum Krieg in der Ukraine ist auch auf YouTube zu finden, zur Branche ab Minute 28:25.

Einen Blick auf zukünftige Entwicklungen hat bereits Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA-Bundesvorstandes. Das Gastgewerbe sehe für Geflüchtete aus der Ukraine mittelfristig Jobchancen in Deutschland, sagte sie in einem Interview mit den Zeitungen der Funke-Mediengruppe. Durch zwei Jahre Corona-Pandemie mit neun Monaten Lockdown seien „zehntausende Mitarbeiter*innen an andere Branchen verloren“ gegangen. Da es viele freie Stellen in der Branche gebe, „können sich daraus für geflohene Menschen aus der Ukraine Beschäftigungsmöglichkeiten ergeben.“ Mittelfristig könne das Gastgewerbe damit einen Beitrag leisten, die Kriegsflüchtlinge bei der Integration in den deutschen Arbeitsmarkt zu unterstützen.

Unterstützung am Berliner Hauptbahnhof



Das Zünglein an der Waage

Praktische Prüfungsvorbereitung

Gedimmte Lichter, Kerzenschein und zum Menü das passende Getränk. An diesem Abend gibt es drei Gänge. Welche Köstlichkeiten die Kreativen in der Küche zubereiten, bleibt ein Geheimnis, bis man die Menükarte am Tisch das erste Mal öffnet. Das Besondere daran: auch die Köche und Köchinnen wissen erst an dem Tag an dem sie ihren Warenkorb, also die Liste der zu verarbeitenden Lebensmittel, präsentiert bekommen, welche Gerichte sie zubereiten werden. Dieses Überraschungsmenü steht allen angehenden Profis bevor, sobald sie ihre Abschlussprüfung bei der IHK machen wollen. Die Auszubildenden bereiten sich in der Regel drei Jahre auf das Berufsleben vor und müssen an diesem Tag abliefern. Wie gut sie diese und die vielen anderen Prüfungssituationen in ihrem Leben meistern, wird auch von der Fähigkeit bestimmt, mit diesen Stressmomenten umgehen zu können.

Die berufliche Zukunft tausender Auszubildender ist jedes Jahr aufs Neue auch von ihren Abschlussprüfungen abhängig. Aus diesem Grund nimmt die Vorbereitung darauf einen besonderen Stellenwert ein.

Die theoretischen Grundlagen vermittelt ihnen die Schule und die praktischen Fertigkeiten erlernen sie in ihren Ausbildungsbetrieben. Da das Lernverhalten genauso individuell ist wie die Charaktere der unterschiedlichen Auszubildenden, sind diese mal besser und mal schlechter auf die Abschlussprüfung vorbereitet. Auch die Intensität mit der praktische Kompetenzen von angehenden Fachkräften in ihren Ausbildungsbetrieben erworben werden können, ist stark abhängig von der zur Verfügung stehenden Zeit und den Fähigkeiten der Unterweisenden.

Dementsprechend haben sich in Berlin Bildungsdienstleister darauf spezialisiert, ausbildende Betriebe in dieser wichtigen Phase zu unterstützen. Versierte Trainer simulieren Prüfungssituationen und vermitteln den Prüflingen innerhalb weniger Tage die relevanten Praxisanforderungen. Für diese Form der Verbundausbildung ist eine Förderung über die Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales möglich. Es können bis zu 40 Euro am Tag und maximal 400 Euro abgerufen werden.



Berlinweit gibt es über das Gastgewerbe hinaus Anbieter für viele Ausbildungsberufe. Wer erfahren möchte, ob eine Förderung für die eigenen Auszubildenden möglich ist, meldet sich bei der **Verbundberatung Berlin**
Tel: 030. 63415201 oder
harnoth@verbundberatung-berlin.de

Der eCOUNTER, das clevere Check In-System

ANZEIGE



„Kundenbedürfnisse und Abläufe zu erkennen, gemeinsame Lösungen zu entwickeln und neue Projekte mit den Anwendern gemeinsam umzusetzen, ist unsere Maxime“, sagt Axel Backwinkel, Projektleiter der Citadel Hotelsoftware GmbH.

Dabei geht es einerseits immer darum wiederkehrende, umständliche oder zeitaufwendige Prozesse durch intelligente Schnittstellen zu optimieren. Andererseits gilt es aber auch moderne Technologien einzubinden, den Online-Vertrieb zu optimieren und last but not least geht es auch immer um eine deutliche Verbesserung des Service für den Gast.

Fazit:

DIGITALISIERUNG im Dienst der Effektivität.

Der eCOUNTER ist die zeitgemäße Antwort auf den Fachkräftemangel, die Arbeitszeitverordnung, Ruhetage oder eingeschränkte Öffnungszeiten.

Inzwischen erwartet der Gast einen Check In-Automaten am Eingang seines Hotels, wenn die Rezeption nicht mehr besetzt ist. Mit dem Buchungs- oder QR-Code der Hotelanwendung, der Reservierungsnummer seiner Portalbuchung oder seinem Personalausweis identifiziert er sich, kontrolliert und bearbeitet seine Reservierungsdaten, aktualisiert und unterschreibt den Meldeschein.

Der eCOUNTER begrüßt den Kunden und händigt den benötigten Zimmerschlüssel oder die jeweilige Schließkarte aus. Je nach Modell können bis zu 48 konventionelle Schlüsseln oder 250 Schließkarten bevorratet werden. Der Gast gelangt ohne Wartezeiten ins Hotel und auf sein gebuchtes Zimmer.

Neben der Check In-Funktion und der Option, auch Walk In-Gäste mit entsprechender Bezahlungsfunktion aufnehmen zu können, übernimmt der eCOUNTER, abhängig von dem jeweiligen PMS-System, die Aktualisierung der Belegungsdaten, berechnet die gewünschten Leistungen und steuert weitere Interfaces. Die komplette Einbindung in den vorhandenen ONLINE-Vertrieb ist gewährleistet.

Um vielfältigen Kundenwünschen bedienen zu können, wird eine große Auswahl an Kiosk-Systemen mit einer Vielzahl aus Ausstattungsoptionen angeboten. Bemerkenswert ist auch der Umfang erfolgreicher Integrationen namhafter PMS-Systeme, vieler Schließanlagen und Kreditkartenprovider.



Der eCOUNTER ist für den In- und Outdoor-Einsatz konzipiert und wird auf Wunsch in allen gängigen RAL-Farbtönen geliefert. Für witterungskritische Standorte, z. B. salzhaltige Umgebungen, an der Küste oder auf Inseln, stehen besondere Modellvarianten zur Verfügung.

Der eCOUNTER liest den QR-Code der COVID APP und protokolliert den Impfstatus des anreisenden Hotelgasts.



Wer, wenn nicht wir?

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

So geht Azubi-Marketing heute.

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

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

www.topausbildung.de/mitmachen

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



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

Eine Initiative des
 **DEHOGA**



NH Collection Berlin Mitte ist ein **TOP-Ausbildungsbetrieb**

In einer Zeit, in der besonders unsere Branche vor viele Herausforderungen gestellt wird, wollen wir zeigen, dass eine Ausbildung im NH Collection Berlin Mitte eine Sicherheit mit sich bringt, die jedem Bewerber schon im Vorfeld zeigt, bei uns tun wir mit Leidenschaft das, was es braucht, um die bestmögliche eines jeden zu erzielen. Auch in schweren Zeiten.

Um unseren Nachwuchs und den der Branche zu sichern, sowie um uns von der Vielzahl von Ausbildungsbetrieben abzuheben, war es unser Ziel, uns als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifizieren zu lassen.

Für uns sind Vertrauen, Sicherheit, und hohe Qualität Grundpfeiler für einen jeden Ausbildungsbetrieb. Dies als TOP-Ausbildungsbetrieb bestätigt zu bekommen, zeigt uns, dass wir viele Eigenschaften besitzen, um jungen Menschen eine TOP Ausbildung in der Hotellerie bieten können.

Wir sehen diese Zertifizierung auch als eine zusätzliche Qualifikation für unsere Auszubildenden. Sie zeigt, dass sie entsprechend von uns gefordert und gefördert werden, um den Beruf im hohen Maß, fach- und sachgerecht zu erlernen.



Zertifikatsübergabe NH Collection Berlin Mitte am Checkpoint Charlie am 3. März 2022. (v.l.n.r.) Klaudia Thal, Ronny Tietz, Juliane Schoenau, Till F. Esser, David Muehlenberg

Was bieten wir als TOP-Ausbildungsbetrieb?

Am aller wichtigsten, Kollegen, mit denen es Spaß macht zu arbeiten, sowie Ansprechpartner, bei denen man ein Gefühl des Vertrauens hat und die auf Bedürfnisse der heutigen Zeit Rücksicht nehmen.

Davon abgesehen ... findet man bei uns auch:

- Den DEHOGA Tarifvertrag mit all seinen Vorzügen
- Unsere zentrale Lage können alle Mitarbeiter*innen mit dem von uns geförderten BVG-Firmenticket erreichen
- Abwechslungsreiche Verpflegung, frisches Obst und Getränke
- Uniformen, sowie die Reinigung dieser, wird vom Betrieb gestellt
- Unsere unternehmenseigene NH University in den diversen Schulungen berufsbegleitend abgelegt werden müssen und zusätzliche Fortbildung in Anspruch genommen werden können
- U-Form Azubinavigator; inab Jugend, Bildung und Beruf; ABU Akademie, sind für uns nicht nur Firmen, sondern aktive Kooperationspartner, um das Bildungsangebot zu ergänzen
- Die Möglichkeit innerhalb Deutschlands in unseren zahlreichen Schwesterhotels einen Einblick in andere Hotels zu bekommen
- Mitarbeiterrabatte und Vergünstigungen in allen NH Hotels, weltweit
- Corporate Benefits mit Rabatten für eine Vielzahl von verschiedensten Produkten

visitBerlin

vereinbart Kooperation mit BerlinOnline

Tickets und touristische Dienstleistungen werden in Zukunft aus einer Hand angeboten

Die beiden Webseiten *visitBerlin.de* und *Berlin.de* sind die ersten digitalen Anlaufstellen für Berlin-Gäste und interessierte Berliner*innen. Zentraler Ansprechpartner für die Vermittlung von touristischen Dienstleistungen und Tickets für Kulturveranstaltungen auf beiden Websites ist ab sofort *visitBerlin*.

Zu diesem Zweck wurde ein Kooperationsvertrag zwischen *visitBerlin* und dem landeseigenen Betreiber von *Berlin.de*, der BerlinOnline Stadtportal GmbH & Co. KG, abgeschlossen. Ein Ziel der Kooperation ist es, der Berliner Tourismus- und Kulturbranche die Reichweite von *Berlin.de* für buchbare Angebote langfristig zur Verfügung stellen zu können. Das gilt für bestehende Kundenbeziehungen genauso wie für neue Partnerschaften. Zusätzlich haben touristische und kulturelle Unternehmen die Möglichkeit, über die Kanäle von *visitBerlin* zielgerichtet nationale und internationale Gäste der Stadt anzusprechen, zum Beispiel über eine Präsenz in den Berlin Tourist Infos, auf der Webseite *visitBerlin.de* oder in den *visitBerlin*-Newslettern.

Interessierte können sich an folgenden Kontakt wenden:
Thomas Brettschneider
Leiter Key Account Vertrieb bei *visitBerlin*
@ Thomas.Brettschneider@visitberlin.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

**prime
time
theater**

Sternenstadt Berlin

Das „Bricole“ im Prenzlauer Berg:
ein neuer Stern über dem

Gastro-Himmel der Hauptstadt

Auch wenn es viele Profis locker überspielen, die Zeit der Bekanntgabe der Michelin Sterne gleicht in der gehobenen Gastronomie der Atmosphäre zwischen Prüfungsangst und Heiratsantrag. Anfang März war es wieder so weit: Die Augen richteten sich auf den neuen „Guide Michelin“, die zweite Ausgabe in Pandemie-Zeiten. Sie brachte mehr Sterne hervor als jemals zuvor. Ein Grund dafür sei die Corona-Krise, urteilt der Direktor des „Guide Michelin“ für Deutschland und die Schweiz, Ralf Flinkenflügel. Viele hätten sich in der Zeit hinterfragt und das habe der Kreativität in den Küchen gut getan, erklärte der Testesser in einem dpa-Interview.



Michael Schulz, Küchenchef im Irma la Douce in der Potsdamer Straße, bestätigte seine Sternenqualität.

Berlin ist und bleibt Deutschlands Gourmet-Hauptstadt. An der Weltklasse-Tafelrunde der neun deutschen Drei-Sterne-Restaurants sitzt erneut Marco Müller vom „Rutz“. In der Zwei-Sterne-Liga kochen das „Coda Dessert Dining“ (René Frank), „Facil“ (Michael Kempf), „Horvath“ (Sebastian Frank), „Tim Raue“ und das „Lorenz Adlon“, das Mitte Mai mit dem neuen Küchenchef Reto Brändli (2 Sterne) wiedereröffnet wird. An 18 hauptstädtischen Restaurants glänzt ein Stern. Neu in dieser Liga ist das „Bricole“ mit Patron Fabian Fischer und Küchenchef Steven Zeidler in der Senefelderstraße im Prenzlauer Berg. „Hier überzeugen sehr gute Produkte, sicheres Handwerk sowie ein Verständnis für Kombinationen und Kontraste“, heißt es bei den Michelin-

Inspektoren, die die Gerichte als „herrlich frisch und außerordentlich aromatisch“ loben. Die bewährten Fine-Dining-Restaurants, die ihre Sternen-Qualität bestätigten, sind: Bandol sur mer (Andres Saul), Bieberbau (Stephan Garkisch), Cookies Cream (Stephan Hentschel), Cordo (Gerhard Retter), einsunternull (Ivo Ebert), ernst (Spencer Christenson & Dylan Watson-Brwan), faelt (Björn Swanson), Frühsammers Restaurant (Sonja und Peter Frühsammer), GOLVET (Jonas Zörner), Hugos (Jonathan Kartenberg), Irma la Douce (Jonathan Kartenberg), FREA (Jasmin Suchy), Kin Dee (Dalad Kambuh), Nobelhart & Schmutzig (Michael Schäfer), prism (Gal Ben Moshe), Richard (Hans Richard), SKYKITCHEN (Alexander Koppe) und tulus lotrek (Maximilian Strohe).



*„Drei MICHELIN-Sterne:
eine einzigartige Küche –
eine Reise wert! ...*

*Für Marco Müller sind ausgesuchte Zutaten
das A und O, man legt großen Wert auf Nachhaltigkeit
und Herkunft, manches wird sogar speziell für das
Restaurant erzeugt“*

schwärmt der Guide Michelin vom Rutz.

Seit der Einführung der „Grünen Sterne“ für Restaurants, die sich durch eine umwelt- und ressourcenschonende Betriebsführung auszeichnen, steigt deren Zahl stetig. In diesem Jahr kamen zwei der elf neuen Adressen aus Berlin: das FREA in der Torstraße und das Cordo in der Großen Hamburger Straße. Beim „Bib Gourmand“, der für gute, preiswerte Küche steht, gab es einen Wieder- und einen Neueinsteiger: das „Colette Tim Raue“ und die „Long March Canteen“.

von Brigitte Menge

www.guide.michelin.com



**prime
time
theater**



**DU BIST
BERLIN?**
wir ooch.

www.primetimetheater.de

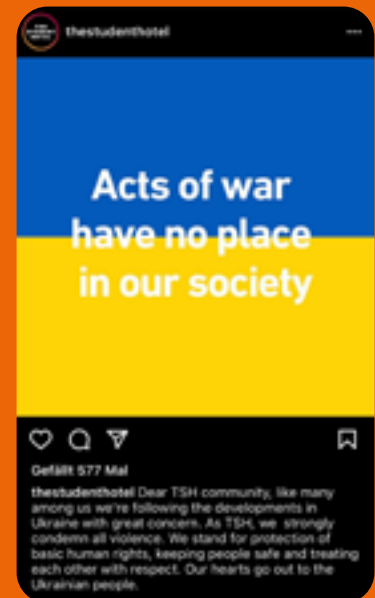
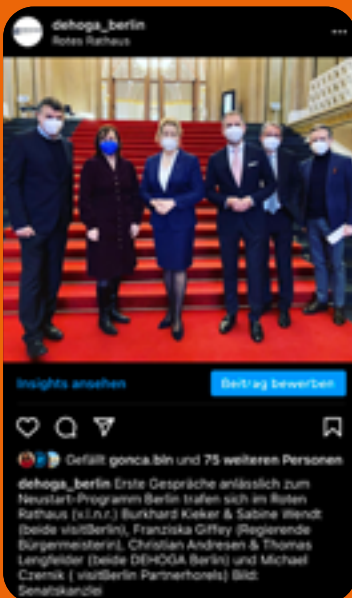


#socialmedia



Am 9. März fand der 1. Runde Tisch mit Franziska Giffey statt.

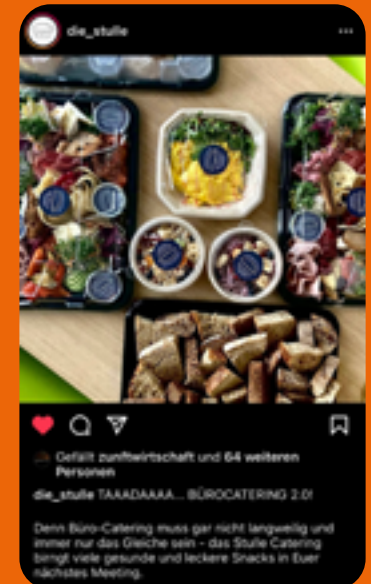
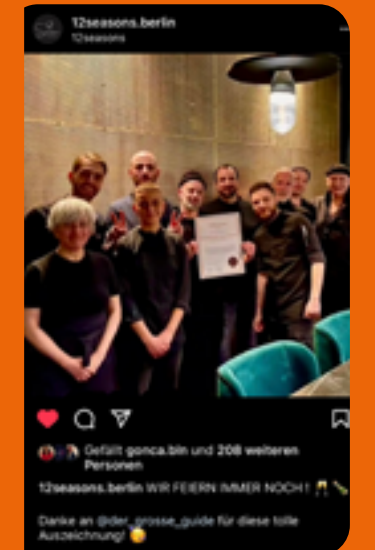
Serhat Aktas lebt seinen Businessplan und geht mit der Weinbar „Weinlobbyist“ seinen eigenen Weg.



Erste Gespräche anlässlich zum Neustart-Programm

No words needed. DANKE, an alle Unterstützer*innen.

Herzlichen Glückwunsch...



Unterstützung für Geflüchtete aus der Ukraine.

Herzlichen Glückwunsch an das 12 Seasons Berlin für die Auszeichnung vom Restaurant & Hotel Guide.

BÜRO-CATERING 2.0 von „Die Stulle“.

SPORTMETROPOLE

BERLIN



CHANGE.
ACCELERATED.

ABB FORMULA E

FIA WORLD CHAMPIONSHIP

**BERLIN.
ELECTRIC.**

2022 BERLIN E-PRIX

14. + 15. Mai 2022

**JETZT
TICKETS
SICHERN!
AB 10€.**



Mit **DIDIT** bekommst du deinen neuen kostenlosen Kellner!

Kennst du schon DIDIT? Die schnellste und einfachste Art, die Gäste in deinem Restaurant zahlen zu lassen.



DIDIT ist neu!

Deine Gäste zahlen innerhalb von 15 Sekunden mit ihrem Smartphone die Rechnung, ohne dass dein Servicepersonal helfen muss.

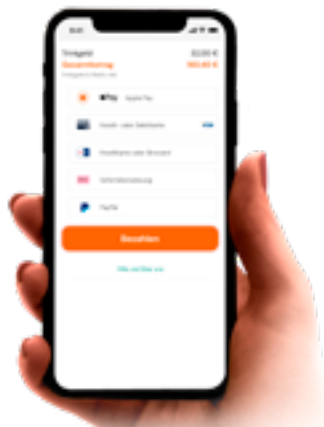
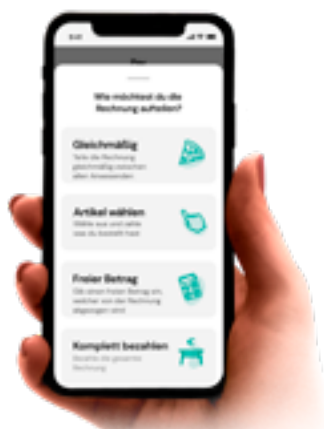
Das Besondere daran ist, dass die Gäste die Rechnung auch bei Bedarf selbstständig splitten, Trinkgeld geben und nahezu alle Zahlungsmittel (Kreditkarten, Paypal, Klarna Sofort, Apple Pay etc.) nutzen können.

Du bekommst von uns kostenlos für jeden Tisch in deinem Restaurant kleine QR-Code Tafeln. DIDIT ist eine web-basierte Anwendung (es ist kein Download durch die Gäste notwendig), die völlig problemlos mit deinem bestehenden Kassensystem zusammenarbeitet, ohne dass du irgendetwas neu programmieren musst.

Das alles hat enorm viele Vorteile für dich! Dein Servicepersonal spart Zeit und Stress und kann sich – während die Gäste selbstständig zahlen – wieder um andere Gäste kümmern. Zusätzlich kannst du deine Tische schneller wieder neu besetzen und machst damit natürlich mehr Umsatz!

Und das Beste daran ist: DIDIT, dein neuer Kellner wird nie krank, beschwert sich nie, ist kostenlos, macht keine Pausen und arbeitet enorm effizient.

Darüber hinaus können deine Gäste im Anschluss an die Zahlung noch eine Google-Bewertung abgeben – ganz schnell und völlig unkompliziert. Damit hast du zusätzlich zu den anderen Vorteilen durch DIDIT auch noch ein großartiges Marketingtool, das dir hilft, dein Restaurant mit guten Bewertungen noch bekannter zu machen.



Nutze jetzt unser exklusives Einsteigerangebot für DIDIT

(gültig bis 15. April 2022):

- **Anmeldegebühr:** 0 Euro (statt 250,- Euro)
- **Monatliche Gebühr:** dauerhaft 0 Euro (statt 30,- Euro)
- **EC-Karten:** 0,9 Prozent statt 1,2 Prozent
- **Alle anderen Zahlungsmittel:** 1,2 Prozent (alle Kreditkarten inkl. Visa, Master, Amex, PayPal, Klarna Sofort, etc.) – für die gesamte Vertragslaufzeit

Du möchtest mehr über DIDIT erfahren?

Dann sei bei unserem kostenfreien

Webinar

am 6. April 2022 um 15 Uhr dabei und lass dich von den Vorteilen von DIDIT überzeugen.

Registrierte dich unter:

@ start@paydidit.com.

Oder möchtest du unseren kostenlosen Kellner sofort engagieren, dann kontaktiere uns unter:

🌐 www.paydidit.de

oder schicke eine E-Mail an

@ start@paydidit.com.

Zukunftsfähig:



Die neuen eleganten, Netflix-fähigen Philips MediaSuite-TVs



PPDS startet ins Jahr 2022 mit einer brandneuen Serie von hygienegerechten, energieeffizienten und nahezu rahmenlosen sprachgesteuerten Philips MediaSuite-TVs



© Philips



Professional Displays

PHILIPS

In die Entwicklung sind das neueste Marktfeedback und die neuesten Forschungsergebnisse, eingeflossen, damit allen aktuellen und künftigen Anforderungen entsprochen werden kann – auch in puncto Design, Hygiene und Sehbehinderungen. Damit schaffen sie ein unvergleichliches Fernseherlebnis in vertrauter Atmosphäre.

Die neuen eleganten, Netflix-fähigen Philips Media Suite-Fernseher mit integriertem Chromecast™ vereinen die neuesten Innovationen von Europas beliebtester Hospitality-TV-Familie in einem brandneuen, nahezu rahmenlosen Design, unterstützt von der neuesten Android-Software und -Sicherheit sowie neuen kostensparenden Energieeffizienz- und Hygienefunktionen.

PPDS, der wachstumsstärkste Anbieter professioneller TV-, Digital Signage- und LED-Display-Lösungen der AV-Branche, freut sich, mit der Markteinführung einer völlig neuen, hochmodernen Serie von 4K Philips MediaSuite-TVs der Premiumklasse die neueste Weiterentwicklung seines innovativen und marktführenden TV-Sortiments für den Hospitality-Bereich ankündigen zu können.

Die neuen Philips MediaSuite-Fernseher, die als die weltweit umfassendste All-in-One-Lösung für die TV-Unterhaltung in Hotels bezeichnet werden, kombinieren sämtliche innovativen Weltneuheiten der vorherigen Premium-Modelle.



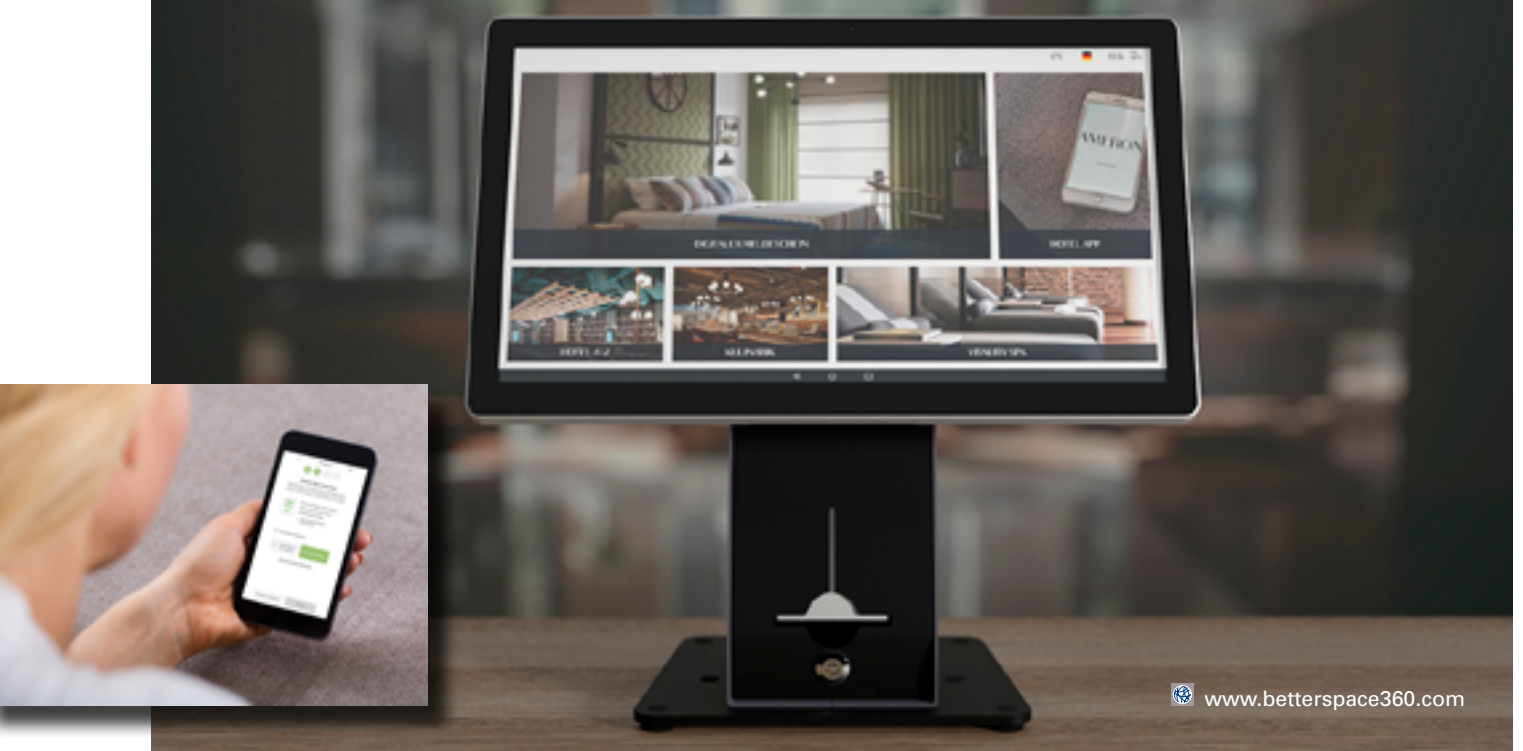
Hygienische Anwendung

Sowohl Hoteliers als auch Gäste legen größten Wert auf Hygiene. Deshalb sind die Philips MediaSuite 6214U TVs jetzt auch mit der sogenannten Philips Premium Hygienic Remote Control ausgestattet. Die aus antimikrobiellem Material gefertigte Fernbedienung ist frei von Hohlräumen – ohne erhabene Tasten und mit einer diebstahlsicheren Batterieabdeckung –, was eine schnelle und einfache Reinigung ermöglicht und das Risiko der Verbreitung von Keimen und Bakterien verringern soll.

Wenn Sie mehr über PPDS erfahren möchten, besuchen Sie bitte die Website:

 www.ppds.com

Erleichterter Check-In- & Check-Out im Hotel dank digitaler und kontaktloser Lösungen



Gerade in den aktuellen Zeiten, in denen die Corona-Pandemie und der Personalmangel die Hotellerie und Gastronomie nach wie vor in Atem halten, stellen digitale Lösungen eine große Unterstützung im Hotel dar. So trägt auch die digitale Check-In- und Check-Out-Lösung von Betterspace dazu bei, die Arbeit im Hotel zu erleichtern. Es können dank der Lösung Prozesse digitalisiert und so auch optimiert sowie vereinfacht werden. Dabei gibt es viele verschiedene Features, die zum Einsatz kommen können. Vom digitalen Meldeschein mit Synchronisation zum Hotel-PMS über eine Payment Funktion, um offene Rechnungspositionen zu begleichen bis hin zur selbstständigen Schlüsselkarten-Kodierung durch den Gast. Darüber hinaus kann eine Überprüfung des 3G-Status integriert werden. Die Möglichkeiten sind schier endlos. Und das Beste daran: Die Features und Funktionen können individuell auf verschiedene Anforderungen und Wünsche zusammengestellt werden. So bietet die digitale Check-In- und Check-Out-Lösung ein hohes Maß an Flexibilität bei der Digitalisierung der Prozesse im Hotel!

Ein digitalisierter Check-In-Prozess spart nachweislich Zeit und ermöglicht den Mitarbeitern, sich wieder entspannt auf die wirklich wichtigen Dinge zu konzentrieren: Die individuellen Wünsche der Gäste. Darüber hinaus bietet ein

digitaler Check-In großes Potenzial, Papier einzusparen und etwas für die Nachhaltigkeit im Hotel zu tun. Durch das digitale Ausfüllen und Speichern des Meldescheins muss dieser nicht unnötigerweise ausgedruckt und in Ordnern verwahrt werden. Nach der Aufbewahrungsfrist werden diese automatisch aus dem System gelöscht. Ebenfalls können lange Warteschlangen an der Rezeption vermieden und dadurch unschöne Wartezeiten für die Gäste minimiert werden. So kann der Urlaub direkt beim Betreten des Hotels beginnen. An verschiedenen Standorten ist der digitale Check-In und Check-Out von Betterspace bereits fester Bestandteil. Die Angst, Gäste würden die digitale Alternative nicht nutzen, ist unbegründet. Die Inhaberin des Flair Hotel Zur Eiche, Christine Buchholz, erklärt: „Es ist schön zu sehen, wie gut unsere Gäste es bewerten, dass sie bei uns im Hotel digital einchecken können.“ Die Optimierung und Automatisierung der Prozesse entlasteten also nicht nur die Mitarbeiter, sondern begeistert zudem auch die Gäste! Ob online, via App, per Terminal oder über das In-Room Tablet im Hotelzimmer, wie der Check-In- und Check-Out-Prozess gestaltet wird, bleibt damit jedem Hotelier selbst überlassen.



Ist die Zukunft der Gastronomie doch analog?

ZzEuS Cloud Solutions erweitert sein Angebot um eine Unternehmensberatung. Bisher bekannt für seine innovativen Software-Lösungen, bietet das Berliner Unternehmen Gastronomen an, Ihren Betrieb auf Herz und Nieren zu prüfen, um bisher nicht entdeckte Potentiale aufzudecken – und das bis zu 90 Prozent staatlich gefördert. DEHOGA Berlin-Mitglieder bekommen bei der Buchung der Beratung einen Beratertag gratis.

„In unseren Gesprächen mit Restaurantbesitzern und -managern haben wir zwei Dinge gemerkt: Erstens, dass viele Wirte mit Zahlen fremdeln und zweitens, dass deshalb viel Geld verschwendet wird, welches man mit einfachen Maßnahmen vor allem beim Personal und Einkauf sparen kann“, antwortet Geschäftsführer Dr. Christoph Müser, der auf 25 Jahre Strategie und Unternehmensberatung blickt, auf die Frage, warum ZzEuS neben der Software sein Geschäftsfeld analog erweitert. „Daher wollen wir mit unserer Expertise die Schwelle zu diesen Themen senken.“

ZzEuS bietet drei Beratungsfelder an:

- Gründungs-,
- Optimierungs-
- und Digitalisierungsberatung.

In Letzterer recherchieren die Experten von ZzEuS Angebote und suchen spezifisch für den Kunden das passende digitale Produkt. „Bei z. B. über 500 Kassensystemen auf dem deutschen Markt wird man vom Angebot erschlagen. Wir ordnen nach spezifischen Anforderungen, sortieren aus und bauen notfalls Anbindungen zu bestehenden Systemen.“ so Florian Saller, Technischer Leiter bei ZzEuS. Bei der Optimierungsberatung berät ZzEuS Unternehmer nicht nur, wie man den Wareneinsatz senken oder Personalkosten einsparen kann, sondern unterstützt sie im Qualitätsmanagement oder optimiert das Konzept an veränderte Gegebenheiten: „Nach unserer Erfahrung sehen viele unserer Kunden das Potential zur Verbesserung und brauchen noch einen Push.“ sagt Alexander Bunnemann, Partner bei ZzEuS, der seit seiner aktiven Zeit in der Gastronomie auch



Die Gründer Florian Saller, Alexander Bunnemann und Dr. Christoph Müser von ZzEuS beraten Sie jetzt aktiv in Ihrem Restaurant


© ZzEuS

„Weil wir wissen, dass die Pandemie die Branche schwer getroffen hat, haben wir uns vom BAFA zertifizieren lassen, wodurch unsere Beratung für kleine und mittelständische Betriebe bis zu 90 Prozent gefördert wird.“

als Business Angel im Nahrungsmittel und Gastronomiebereich agiert. Aus eigener Erfahrung weiss er, dass es ein enormer Vorteil ist, wenn man unvoreingenommen Probleme analysiert und alle Interessensgruppen einbezieht: Das steigert die Akzeptanz neuer Maßnahmen und die Motivation im Team. Dafür hat ZzEuS einen 9-Punkte-Plan entworfen und setzt gezielt eigens geschriebene Software in den Beratungsprozess ein, mit der ZzEuS Potentiale schneller aufdecken kann.

„Weil wir wissen, dass die Pandemie die Branche schwer getroffen hat,“ ergänzt Dr. Müser, „haben wir uns vom BAFA zertifizieren lassen, wodurch unsere Beratung für kleine und Mittelständische Betriebe bis zu 90 Prozent gefördert wird.“ Bei der Antragstellung hilft ZzEuS natürlich auch. „Alles Weitere, wie Gratis-Beratertage, besprechen wir gerne in einem unverbindlichen Erstgespräch, welches Sie gerne bei uns per Mail oder Online buchen können. Wir freuen uns auf Sie!“

 www.zzeus.de/dehoga

 letstalk@zzeus.de/Betreff: hoga **AKTIV**

Vitali Müller ist neu im Team des DEHOGA Berlin

Seit Januar 2022 unterstützt Vitali Müller erfolgreich die Kolleginnen in der Mitgliederbetreuung und ist zuständig für die Gewinnung neuer Mitglieder.



© 12seasons

Nach seiner Ausbildung zum Reiseverkehrskaufmann begann er seine Selbständigkeit. Er eröffnete am Flughafen Münster/Osnabrück ein Reisebüro und das Zweite in Hörstel (Nähe Münster) folgte kurze Zeit später. Vor 8 Jahren zog es ihn nach Berlin und er arbeitete für den Online-Riesen Secret Escapes. In 2017 folgte der Traum eines eigenen Restaurants zusammen mit Tim Hansen, die beiden eröffneten das NEUMOND Restaurant. Kurze Zeit später kam der Küchenchef Kamel Haddad mit dem Vorschlag das Küchenkonzept neu zu definieren. So entstand das „12seasons“ in der Giesebrechtstraße in Charlottenburg.

Mit seiner gastronomischen Erfahrung und der Mitgliedschaft im Verband weiß Vitali Müller was für die Branche wichtig ist und kann so optimal den DEHOGA Berlin und seine Mitglieder unterstützen. Wir sagen herzlich willkommen.

Vitali Müller ist erreichbar unter
Tel: 030. 31804818 oder
@ vitali.mueller@dehoga-berlin.de.

Thema beim TourismusDialog: Berliner Hotels helfen Geflüchteten

Der TourismusDialog Berlin lud am 22. März zu einer aktuellen Gesprächsrunde ins Hotel Berlin, Berlin ein, deren Thema die Hilfsmaßnahmen der Berliner Hotellerie und Gastronomie für die Opfer des Krieges in der Ukraine war. Bereits ab Tag 2 des Krieges rollten die ersten Hilfsaktionen an. Das reicht von der Versorgung bei der Ankunft über die vorübergehende Unterbringung von Geflüchteten bis hin zu eigens in der Gastgeber-Branche entstandenen Unterstützungs-Netzwerken. Die Fragen von Moderator Dr. Stefan Elfenbein, Autor und Politikwissenschaftler, beantworteten Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, und Frank Rücker, General Manager Hotel Berlin, Berlin. Das Haus am Lützowplatz hatte bereits in den ersten Tagen des Krieges 120 geflüchtete Ukrainer*innen und deren Kinder aufgenommen. Im Mediengespräch ging es um die vielfältigen Initiativen und aktuellen Probleme, wie die Zusammenarbeit mit staatlichen Stellen, die vielfältigen Formen der Unterstützung, die zeitliche Begrenzung der Unterbringung. Aktiv an der Diskussion beteiligte sich auch Anja Karliczek,

Bundesministerin für Bildung und Forschung im Kabinett Merkel IV. und jetzige tourismuspolitische Sprecherin der CDU/CSU-Bundestagsfraktion. Der TourismusDialog.Berlin versteht sich als unabhängiges Kommunikationsforum und Netzwerk zwischen Medien und Tourismus.



Thomas Lengfelder, Frank Rücker, Anja Karliczek und Dr. Stefan Elfenbein (v. l. n. r.)

Feiertage

Im Juni wird gefeiert und dafür gibt es einen guten Grund: Die Berliner Gasthausmission wird 125 Jahre alt. Das Jubiläum wird vom 17. bis 19. Juni 2022 zelebriert. Gleichzeitig wird mit Gästen aus ganz Deutschland 150 Jahr Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe gefeiert. Halten Sie sich dieses Wochenende frei. Ein buntes, abwechslungsreiches Programm erwartet Sie.

Demnächst erfahren Sie mehr auf www.gasthausmission.de





Neuer Küchenchef im Lorenz Adlon Esszimmer

Laut Gault Millau kocht er die beste Küche des Engadins. Nun kommt das Schweizer Ausnahmetalent in die deutsche Hauptstadt. Reto Brändli, der bereits zwei Michelin Sterne und 17 Gault Millau Punkte erkocht hat, übernimmt ab 1. Mai 2022 das Zep-ter im Lorenz Adlon Esszimmer. Nach dem Weggang von Hendrik Otto, der seit April 2010 die Feinschmecker aus aller Welt begeistert, läutet der ge-

rade mal 31-Jährige eine neue Ära im Gourmetrestaurant am Brandenburger Tor ein. Berlin wird Brändli's erster Auslandsposten sein. Der Wechsel erfolgt vom Schwesterhotel Grand Hotel des Bains Kempinski St. Moritz. Unter der Regie des neuen Schweizer Sternekochs wird das Lorenz Adlon Esszimmer am 18. Mai 2022 nach einer intensiven Vorbereitungszeit mit einem 8-Gänge Menü an den Start gehen.

www.kempinski.com/adlon

The Knast meets PRIDE ART:

Kunst für alle Sinne vom 13. bis zum 18. April 2022

Menschen, die bereit sind, für Kunst ins Gefängnis zu gehen, sind genau richtig im The Knast: Das denk-

malgeschützte Gebäude aus dem Jahr 1906, in dem nach aufwändigen Umbauarbeiten bis Ende des Jahres Schritt für Schritt ein Kulturstandort mit Boutique Hotel und Restaurant eröffnet wird, steht schon jetzt für Toleranz und Vielfalt. Bereits im April 2022 verwandelt sich das The-Knast-Universum für PRIDE ART in die aufregendste Galerie der Stadt. Während tagsüber bei freiem Eintritt und mit kostenlosen Führungen die einzelnen Werke im Fokus stehen, bringt PRIDE Art abends reizvolle Events in The Knast: Geplant sind ein Live Nude Drawing, ein Live Nude Fotoshooting, „Junk“ – die queere Filmmacht mit Stargast, eine Modenschau mit Trash Berlin und ein Fetisch-Kammerkonzert. Tickets für die Abendveranstaltungen wird es über Gasteliste.net

www.facebook.com/prideartberlin/galerie/events/geben

WIR SUCHEN FÜR UNSERE PUBLIKATIONEN AB SOFORT

MEDIABERATER (W/M/D)

IM INNENDIENST

WERDEN SIE EIN TEIL UNSERER RAZ FAMILIE

IHRE AUFGABEN

Eigenständige proaktive Gewinnung und Betreuung neuer und vorhandener Kunden via Telefon, Ausbau und Pflege des eigenen Kundenstammes durch persönliche Beratung und Betreuung, Erstellung individueller Angebote sowie deren Nachverfolgung bis zum erfolgreichen Abschluss, enge Zusammenarbeit mit dem Verlagsteam für die Umsetzung der Aufträge

DAS BRINGEN SIE MIT

Berufserfahrung im telefonischen Vertrieb – idealerweise im B2B-Umfeld, verkäuferisches Talent, Kommunikationsstärke und Begeisterungsfähigkeit, Zielstrebigkeit und Spaß am Telefonieren

WIR BIETEN

ein attraktives Einkommen (Grundgehalt + Bonus), firmenspezifische Einarbeitung, Festanstellung mit 20 bis 40 Stunden pro Woche, Home-Office-Möglichkeit, attraktiver Standort mit guter Verkehrsanbindung, ein tolles Team



 **RAZ Verlag**
EINFACH MEHR DAVON

Schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Gehaltsvorstellung an:

jobs@raz-verlag.de

RAZ Verlag und Medien GmbH • Am Borsigturm 15 • 13507 Berlin-Tegel



© DEHOGA

Willkommen bei den neuen Gastgebern! DEHOGA startet Website

Digitales Schaufenster der neuen Ausbildung ist die neue Website.

Unter www.dehoga-ausbildung.de informiert der DEHOGA Ausbildungsbetriebe sowie interessierte Nachwuchskräfte anschaulich und sehens-

wert über die neue Ausbildung in der Branche der Gastlichkeit. Auch das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB), unter dessen Regie das neue Regelwerk erarbeitet wurde, hat bereits umfangreiche In-

formationen zu den neuen Ausbildungsordnungen online. Unter dem Motto „Die neuen 7 – Eine Branche voller Chancen“ auf BIBB/Ausbildungsberufe finden Sie die FAQ's und Berufesteckbriefe.

Für Zuhause: 2-Sterne-Küche mit Kochkurs von Sebastian Frank

Wer kann es am heimischen Herd schon mit einem 2-Sterne-Koch aufnehmen? Jeder, der sich HORVÁTH-Küchenchef Sebastian Frank und seiner angeleiteten Kochbox „KuK [cook] Mahl Dahoam“ anvertraut. Denn hier erhalten Hobbyköche und Zuhause-Feinschmecker neben frischen Zutaten auch eine Schritt-für-Schritt-Anleitung des Küchenchefs mit österreichischen Wurzeln. Mit seinem Kochbuch hat Sebastian Frank bereits erste Einblicke in seine emanzipatorische Küche gegeben, mit diesem unterhaltsamen Videokochkurs bringt er KuK [cook] nun auf das nächste Level. Für diese vegetarische Edition hat sich der 2-Sterne-Koch ein besonderes 4-Gang-Menü überlegt. Die Kochbox inklusive Videokurs kostet 129 Euro für zwei Personen, für jede weitere Person kommen 29 Euro hinzu. Der Videokochkurs ist mit dem entsprechenden Passwort jederzeit über die Website des Restaurants abrufbar. Zu bestellen ist der Genuss unter

shop.restaurant-horvath.de



© White Kitchen

SEIT ÜBER
30 JAHREN
 LIEFERANT DER
 GEHOBENEN
 HOTELLERIE &
 GASTRONOMIE

DRUCKTRADITION SEIT 1881

**FÜRSTEN
 BERGER
 DRUCK
 & VERLAG
 GMBH**

BAHNHOFSTRAÙE 80
 15890 EISENHÜTTENSTADT
 +49 (0) 3364 750505
 INFO@FDV.DE
 WWW.FDV.DE

Mit dem Grand Hyatt Berlin auf kulinarischer Reise

Nichts schmeckt so gut wie Selbstgekochtes? Ja, aber nur, wenn man von Profis gelernt hat. In den Kochkursen im Vox Restaurant haben Gäste genau dazu Gelegenheit: Das Vox Team aus erstklassigen Köchen nimmt die Teilnehmer mit auf eine kulinarische Reise, auf der in entspannter Atmosphäre originelle Gerichte vorgestellt werden. Am 18. September 2022 reisen die Teilnehmer kulinarisch nach Sri Lanka und tauchen ein in eine Welt der Aromenvielfalt. Der Kurs finden sonntags in der Zeit von 14 bis 17 Uhr statt und kosten 149 Euro pro Person – darin enthalten sind auch alle Getränke. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um rechtzeitige Reservierungen wird gebeten unter Tel: 030. 25531507 oder per Mail unter

@ vox.berlin@hyatt.com.



© Grand Hyatt Berlin


RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Unsere Publikationen für Sie

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



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

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★★ *Superior*

Radisson Collection Hotel

★★★★★ *Superior*

Leonardo Royal Hotel
Berlin Alexanderplatz

★★★★★

Mercure Hotel Berlin Tempelhof

★★★★★ *Garni*

Myer's Hotel Berlin

★★★ *Garni*

Hotel 26
Hotel City Green Berlin
Ibis Berlin Hauptbahnhof

★★ *Superior Garni*

Superior Garni
Hotel Aquino Tagungszentrum



Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Osteria Scenario
- Matteo
- Berliner Kaffeerösterei am Stutti
- Cafe Antoni
- Spitz+Pfau Bistro Berlin Bar
- Skal by Munch's Hus
- Die Stachelschweine
- Goldesel
- B&B Hotel City Berlin-Ost

► Betriebsjubiläen im April 2022

aletto Kudamm Hotel & Hostel 10 Jahre ■ Barfly 30 Jahre ■ Café Ella 5 Jahre ■ Call a Pizza Berlin Mariendorf 20 Jahre ■ Chalet Suisse 10 Jahre ■ El Ganado 25 Jahre ■ Goldies 5 Jahre ■ Heidekrug 40 Jahre ■ Hotel Pension Kastanienhof 30 Jahre ■ Kochu Karu 10 Jahre ■ Meininger Berlin Airport BBI 10 Jahre ■ Mikkeller Craft Beer Germany GmbH 5 Jahre ■ Pantalone 20 Jahre ■ Tanzschule Traumtänzer 25 Jahre ■ Toms Hotel 15 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im April 2022

acama Kreuzberg 5 Jahre ■ Bar Carlitos 5 Jahre ■ Bauernstübchen 5 Jahre ■ Bulut Gastro-Management GmbH 5 Jahre ■ Capital Catering 45 Jahre ■ Hotel Buchholz 20 Jahre ■ Hotel Pension Kastanienhof 30 Jahre ■ Hotel The Yard 5 Jahre ■ Motel One Berlin – Upper West 5 Jahre ■ Rudower Tönnchen 5 Jahre ■ Schultheiss im Zentrum 5 Jahre ■ Toms Hotel 15 Jahre ■ Wilhelm Hoeck 1892 5 Jahre ■ Zum Bayernmichel 5 Jahre



DEHOGABERLIN

Wichtige Termine für Mitglieder



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 www.ihk-berlin.de/veranstaltungen-und-termine
09. Mai 2022	Vollversammlung	Radisson Collection Hotel Berlin

Die
Klassifizierungs-
kommission
stellt sich vor:

Dieter Reichl

vom Koch zum Studiendirektor
der Berliner Hotelfachschule

Als sich Dieter Reichl Anfang des Jahres 2016 nach 17 Dienstjahren als Direktor der „Staatlichen Wirtschaftsfachschule für Hotellerie und Gastronomie“ in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedete, blickte er auf 17 erfolgreiche Abschlussjahrgänge zurück. Rund 2.500 staatlich geprüfte Hotelbetriebswirte entließ er in das Berufsleben und hat damit nicht nur die Berliner Hotellerie maßgeblich beeinflusst. Viele seiner einstigen Schützlinge befinden sich mittlerweile in Führungspositionen rund um den Globus oder haben sich mit eigenen Betrieben selbstständig gemacht.

Auch Dieter Reichl träumte als junger Mann von einem eigenen gastronomischen Betrieb und erlernte deshalb zunächst die Berufe Koch und Kellner. Den gebürtigen Thüringer, der im Kindesalter mit seiner Familie nach Bielefeld übersiedelte, zog es aber schon bald nach Berlin, wo er auf dem zweiten Bildungsweg die mittlere Reife und das Abitur nachholte. Das Geld für sein Studium zum Gewerbestudienrat an der TU Berlin verdiente er als Briefträger und in legendären Berliner Hotels und Gastronomiebetrieben wie dem

Kempinski, dem Schweizerhof, dem Hardy und vielen anderen. Nach dem Studium widmete er sich zunächst 10 Jahre an der Emil-Fischer-Schule – dem heutigen OSZ-Gastgewerbe – der Ausbildung von HoFas, ReFas und Köchen, bevor er 1989 zum Schulleiter der Berliner Hotelfachschule berufen wurde.

„Nach 50 Jahren in der Branche hört man nicht einfach auf“

hin verbunden bleiben möchte. „Ich erachte die objektive Vergleichbarkeit der unterschiedlichsten Hotels aus Verbrauchersicht als unverzichtbar und von wesentlicher Bedeutung für die Qualität“.

MITGLIEDER



Seit 2016 engagiert er sich in der Berliner Klassifizierungskommission, weil er der Branche nach 50 Jahren weiterhin

Über ein Jahr dauerte der aufwändige Umbau und Markenwechsel des ehemaligen Radisson Blu Hotel am Deutschen Dom in der Berliner Mitte und ist rundum gelungen. Nachdem es zum Jahresbeginn als ein Hotel der Luxus-Lifestyle-Marke Radisson Collection wieder eröffnet wurde, erhielt es nun durch den DEHOGA Berlin die höchstmögliche Klassifizierung „5 Sterne Superior“.

Alle 427 Zimmer und Suiten, der Empfang, die Lobby, sowie Bar und Restaurant wurden dabei mit viel Liebe für Design und zum Detail neu gestaltet. Seit jeher war das Hotel für seine Lobby mit dem beeindruckenden AquaDom bekannt und berühmt, denn es handelt sich dabei um das größte freistehende zylindrische Aquarium der Welt mit 1.600 tropischen Fischen. Selbstverständlich steht dieses blauschimmernde Highlight auch nach dem Umbau im Mittelpunkt des neuen Designs und stellt für den Betrachter einen ästhetischen, kontemplativen Kontrast zu dem pulsierenden Berliner Leben vor der Hoteltür dar.

„Die neue Klassifizierung unterstreicht den Anspruch, uns als feste Größe in der Berliner Luxushotellerie zu etablieren. Unser einzigartiger, zentraler Standort, der außergewöhnliche Stil des Hauses und der herausragende Service sind beispielhaft für die Marke Radisson Collection. Mein Team und ich sind überaus stolz, dass wir uns nun offiziell als 5-Sterne-Superior-Hotel bezeichnen und vermarkten dürfen“, freut sich General Manager Oliver Staas über die Auszeichnung.



5 Sterne Superior

für das Radisson Collection
Berlin



Vom Linseneintopf zum Fine-Dining

Das **Restaurant Diekmann** ist seit 35 Jahren Mitglied im DEHOGA Berlin



Wie es anfang im Sommer 1982? Antonia Meiffert, Chefin im Restaurant Diekmann in der Meinekestraße, kennt das nur aus Erzählungen: mit Linsen, Eintöpfen, Kartoffelsalat mit Bulette – Hausmannskost. Josef Diekmann, heute längst eine Gastronomie-Legende in der Hauptstadt, hatte ehrgeizige Pläne und schon bald gab er dem Restaurant in Ku’dammnähe ein charakteristisches Profil und seinen Namen. In diesem Sommer feiert das Diekmann 40. Geburtstag.



Antonia Meiffert. Die arbeiten zumeist in den umliegenden Büros und Kanzleien und schätzen die seit Jahrzehnten ausgewogene Balance zwischen den traditionellen Werten des Diekmann und dem behutsamen Innovationsgeist. Für die vielen Geschäftsleute und natürlich die Gäste der Stadt öffnet das Diekmann täglich 12 Uhr für das florierende Mittagsgeschäft. Die Lunchkarte wechselt wöchentlich, zwei Fleisch-, zwei Fisch- und zwei vegetarische Gerichte sind erprobter Standard.

Und ein zweites Jubiläum kommt dazu, denn seit 35 Jahren ist die Restaurant-Institution Mitglied im DEHOGA Berlin. „Damals war Berlin noch eine gastronomische Wüste“, erinnert sich Josef Diekmann. „Der DEHOGA, der ja neben allen möglichen anderen Aufgaben ein Netzwerk für uns Gastronomen knüpfte, gab wichtige Impulse und trug dazu bei, dass wir die Entwicklung von der Buletten-Stadt zum gastronomischen Hotspot in Europa mit dem notwendigen Know-how gestalten konnten.“ Das Diekmann selbst steht exemplarisch für diese Aussage, denn das Restaurant in der Meinekestraße, das seit 40 Jahren am gleichen Standort ist, offeriert eine feine deutsche und französische Küche, in der Qualität und Frische der Zutaten so selbstverständlich sind wie der herzliche persönliche Service. Der Fisch kommt frisch vom Havelfischer Lechler aus Caputh, die fünf verschiedenen Austernarten seit 30 Jahren direkt aus der Bretagne. „Wir haben viele Stammgäste, die seit Jahrzehnten zu uns kommen“, berichtet



Abends verwandelt sich das Diekmann in ein Fine-Dining-Restaurant mit monatlich wechselndem Menü. „Wir zelebrieren die edle Einfachheit“, bekennt Antonia Meiffert. Und wie hat das Team die Pandemie bewältigt? „Wir haben die Zeit genutzt, das Restaurant umzubauen. Die Räume sind nun in eine Austerbar mit Kücheninsel und das klassische Restaurant geteilt“, so die engagierte junge Chefin, die hier einst als Aushilfe im Service arbeitete, um ihr Studium zu finanzieren. Sie blieb. „Weil ich merkte, wie viel mir dieses Restaurant bedeutet.“ Die Umbauarbeiten dauerten auf Grund von Lieferengpässen länger als geplant. „Aber unser ganzes Team hielt durch und dem Haus die Treue“, so Antonia Meiffert. Sogar noch Zuwachs gab es, „denn wir haben eine junge Auszubildende, die bei uns den Koch-Beruf erlernt. Darüber freuen wir uns alle riesig.“

von Brigitte Menge



© Boris Krahl

Restaurant Diekmann, Meinekestraße 7, 10719 Berlin,
www.diekmann-restaurant.de

Geschichte(n) seit 1853


Seit 30 Jahren ist das **Restaurant Borchardt** Mitglied im DEHOGA Berlin

Als „Kantine der Republik“ bezeichnete der Journalist und BILD-Kolumnist Franz Josef Wagner das Borchardt. Die Geschichte des Restaurants in Berlins Mitte lässt sich bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zurückverfolgen, 1853 wurde es von August F.W. Borchardt gegründet. Hier tafelten gekrönte Häupter, schmausten Preußens Adlige, trafen sich Banker, Industrielle, Künstler und Politiker. Damals wie heute ist das Restaurant zwischen Gendarmenmarkt und Friedrichstraße Treffpunkt für Entscheider, Macher, internationale Künstler, Berliner*innen, Gäste der Stadt. Allein schon die hohe Promi-Dichte (Insider meinen, sie sei nirgends im Land höher als hier) lässt viele im Borchardt einkehren. Aber das ist es nicht allein. Wirt Roland Mary, begabter Anekdoten-erzähler, Schauspieler, Weltreisender und Musiker ist ein



charismatischer Gastgeber, der es seit Jahren schafft, diese locker-gemütliche weltmännische Atmosphäre lebendig zu gestalten. Und dann ist da noch das Essen. Freiherr Friedrich von Holstein erfand im Borchardt einst das Schnitzel à la Holstein und noch heute empfiehlt der Guide MICHELIN den Klassiker des Hauses: Wiener Schnitzel mit Kartoffel- und Gurkensalat. Aber die Küche

kann weitaus mehr. Seit 30 Jahren ist das Borchardt Mitglied im DEHOGA Berlin. Die Mitgliedschaft im Verband, der sich für die Interessen der Branche stark macht, ist für Roland Mary selbstverständlich. „Das beweist gerade Corona eindringlich“, so der Gastronom.

Restaurant Borchardt, Französische Straße 47, 10117 Berlin,
 www.borchardt-restaurant.de

Tafeln wie die Preußen

Seit 40 Jahren Mitglied im DEHOGA Berlin:


Preußisches Landwirthshaus am Olympiastadion

Preußische Kutscherpfanne, Ungarische Paprika-Gulaschsuppe, Hausgemachte Eisbeinsülze mit Sauce Tartare, Wiener Kalbschnitzel mit lauwarmen Steirischem Kartoffel-Gurkensalat... Wie lecker und vielseitig die regionale Küche ist, beweist das Preußisches Landwirthshaus alltäglich und bei Veranstaltungen. Das Traditionshaus in Westend in unmittelbarer Nähe zum Berliner Olympiastadion und zur Waldbühne ist seit dem Jahr 1980 ein familiengeführtes Unternehmen. Benjamin Renger führt es in der 3. Generation. „Wir sind ein beliebter Anlaufpunkt vor und nach Großveranstaltungen wie Bundesligaspielen und Waldbühnen-Konzerten“, so der gelernte Gastronom, der das Haus im Jahr 2009 in jungen Jahren von seinem Vater übernahm. Corona machte auch hier einen Strich



durch die Erfolgsbilanzen. „In dieser Zeit lernten wir mehr denn je den DEHOGA Berlin zu schätzen“, so Benjamin Renger. „Ich nutzte regelmäßig die Informationsmöglichkeiten des Verbandes. Für uns war es sehr nützlich, dass wir die rechtssicheren Formulare auf der DEHOGA Berlin-Website runterladen konnten und wussten, dass wir damit auf

der sicheren Seite sind.“ Nun hoffen Benjamin Renger und sein Team auf bessere Zeiten, damit die 180 Innenplätze endlich mal wieder alle besetzt sind und Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeste oder gemütliche Stammtischrunden hier gefeiert werden.

Preußisches Landwirthshaus, Flatowallee 23, 14055 Berlin,
 www.preussisches-landwirthshaus.de

Rechtliche Stolpersteine

bei Gestaltung der Speise- und Getränkekarte

Nach § 7 der Preisangabenverordnung sind Gastwirte verpflichtet, Speise- und Getränkekarten auf Tischen auszulegen oder dem Gast vor der Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei der Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen.

Folgende Punkte sind dabei besonders wichtig:

In der **Speisen- und Getränkekarte** sind Endpreise anzugeben, die sämtliche Zuschläge, Steuern und Bediententgelte enthalten. Bis zum 31. Dezember 2022 gilt auf Speisen der Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent und auf Getränke 19 Prozent. Wie sich die Mehrwertsteuersätze danach gestalten, ist noch offen. Es müssen alle angebotenen Speise und Getränke aufgeführt werden. Auch Saisongerichte sind entsprechend zu benennen, ggf. mit einem Einleger.

Zuschläge für Sonderwünsche: Diese sind gesondert in Euro auszuweisen.

Bei **Selbstbedienungsrestaurants** genügt die Angabe Euro/100 g, auch wenn der Gast erst an der Kasse den Endbetrag erfährt.

Getränke: Volumenangaben sind anzuführen. Bei Heißgetränken reicht die Angabe Tasse, Kännchen oder Glas. Werden Flaschenweine angeboten, ist die Flaschengröße anzugeben (0,75 L etc.)

Preisvergleich: Werden alkoholische Getränke angeboten, dann müssen auch alkoholfreie Getränke angeboten werden. Mindestens ein alkoholfreies Getränk darf nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Besonders unattraktive Getränke dürfen nicht in den Preisvergleich einbezogen werden.

Schaukasten am Eingang: Zusätzlich sind Preisverzeichnisse neben dem Eingang anzubringen, wo die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke genannt sind. Eine Entfernung von 4 m neben dem Eingang wurde als unzulässig angesehen. Anzugeben sind die zahlenmäßig am häufigsten bestellten Getränke oder Speisen.

Koppelungsverbot: Die Verabreichung alkoholfreier Getränke darf nicht von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig gemacht werden; verboten ist es auch, bei Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen.

Zusatzstoffe und Allergene sind in der Speise- und Getränkekarte zu kennzeichnen. Hierzu hat der DEHOGA Berlin für Mitglieder gesonderte Merkblätter erstellt. Diese finden Sie auf unserer Website.



© www.freepik.com

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Nachhaltige Chancen für Gastronomen

Das Bewusstsein für ein klimafreundliches Leben eröffnet Gastronomen und Hoteliers neue Möglichkeiten. Mit einer nachhaltigen Geschäftsstrategie schaffen Sie für Ihre Kunden einen Mehrwert und gleichzeitig mehr Genuss. Die Leitidee basiert auf drei Säulen:

- 1. Vegetarische oder vegane Gerichte** sind ressourcenschonend, da regionaler und saisonaler Obst- und Gemüseanbau kaum die CO₂-Bilanz belasten. Mit der veganen Community erschließen Sie sich außerdem eine neue, riesige Zielgruppe. Wer außerdem fleischbasierte Gerichte anbieten möchte, sollte idealerweise auf bio-zertifiziertes Fleisch setzen.
- 2. Saisonal und regional einkaufen** sorgt ebenfalls für geringe CO₂-Emissionen. Produkte aus der Region sind frischer und günstiger. Außerdem können Sie persönliche Geschäftsbeziehungen zu den Erzeugern pflegen.
- 3. Für nachhaltiges Wirtschaften** ist auch der Verzicht auf (Plastik-)Verpackungen wichtig. Stellen Sie deshalb auf organische oder recycelte Materialien um.

Der Kurswechsel zu mehr Nachhaltigkeit kann anfangs mit Mehrkosten verbunden sein. Dafür wirkt sich ein nachhaltiges Geschäftskonzept am Ende positiv aus – sowohl für die Geschäfts- als auch für die Klimabilanz.

Weitere praktische Tipps und wie ein nachhaltiges Geschäftsmodell in der Praxis aussehen kann entdecken Sie hier:



VATTENFALL 



© Vattenfall



GREIFF
SINCE 1802

**Nachhaltig.
Transparent.
Fair.**

**Berufsbekleidung
von GREIFF.**



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEGEL:

**GRÜNER
KNÖPF**

SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH.
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.

Weitere Informationen auf: g-k.eu/greiff



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



Ihr GREIFF Händler:

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





**Jetzt
probieren!**

**Die Natur Radler
von Berliner Kindl.**