

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Mit Geld-Zurück-Garantie?
Berliner Gastronomen müssen 2024
keine Sondernutzungsgebühr
zahlen

UEFA EURO 2024 BERLIN
Vom 14. Juni bis zum 14. Juli:
vier Wochen Fußballfieber
in der Hauptstadt!



Fliegel gratuliert:

Jubiläum 25



Seit *25 Jahren* Teil des Teams von Fliegel Textilservice:

Ragna Werler

– gestartet am 26.01.1999 –

#fliegeltextilservice

Telefon +49 (030) 311 62 90 20
Telefax +49 (030) 311 62 90 30

E-Mail info@fliegel-textilservice.de
Web www.fliegel-textilservice.de





AKTUELL

Editorial:	
Eine gute Entscheidung – und dann?	4
Sondernutzungsgebühr:	
Mit Geld-Zurück-Garantie?	5
Interview:	
Der Krisenmanager	
Gespräch mit Mark Seibert, Präsident des LAF	8

WIR IN BERLIN

UEFA EURO – 2024	
Vier Wochen Fußballfieber in der Hauptstadt!	10
Phishing-Angriff	
bei booking.com	12
Damit Inklusion gelingt:	
Beratung zu Inklusion in der Arbeitswelt	14
Berlin unter den Besten:	
Internationales Magazin „TimeOut“ kürt Berlin zu den besten Städten der Welt 2024	16
Azubi-Hotel:	
Wenn 13 Auszubildende ein Hotel führen ...	18

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Philips:	
Die neue Philips Hospitality TV 4500 Serie	20
luca: Digitaler Support fürs Serviceteam	21
TAXI Berlin: Schnell, einfach, zuverlässig	22
HS3:	
Ihre Lösung für effizientes Hotelmanagement	23

NEWS 24

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung	
Save the Date	
Jubiläen im März, Neue Mitglieder	26
Das Crowne Plaza City Centre	
Gastlichkeit mit Krone	27
4-Sterne-Superior: Das centrovital Hotel Berlin	28

RECHT & RAT

Fristlose Kündigung gerechtfertigt?	29
--	----

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: © Olympiastadion Berlin GmbH
 Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.
 Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2024.

Eine gute Entscheidung – und dann?



© DEHOGA Berlin

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

als ich Mitte Dezember las, dass der Regierende Bürgermeister uns Gastronomen die Sondernutzungsgebühr für öffentliches Straßenland für die Jahre 2023 und 2024 erlassen wird, habe ich mich sehr gefreut. Nach all den schlechten Nachrichten über weiter steigende Preise, Erhöhung der Mehrwertsteuer ... endlich mal eine gute. Den Worten von Kai Wegner: „Mit dieser Maßnahme wird es uns gelingen, Arbeitsplätze zu erhalten und den Wirtschaftsstandort Berlin zu stärken“, konnte ich voll und ganz zustimmen. Aber längst ist die Euphorie verflogen und die Berliner Realität hat die gute Absicht rüde ausgebremst. Denn statt zu überlegen, wie die Rückzahlung der Gebühren erledigt werden kann, reichen die Reaktionen der Stadtbezirke von Ignoranz bis hin zu offen diskutierten rechtlichen Einwänden. Jeder Bezirk kocht sein eigenes Süppchen und würzt das je nach Gusto mit den Zutaten Parteibuch, Wählermehrheiten oder sonstigen Erwägungen. Mir drängt sich die Frage auf, warum eine Entscheidung des Senats, der Regierung des Landes Berlin, nicht flächendeckend gilt. Ist eine einheitliche Lösung wirklich so schwer?

Als Verband haben wir uns an die Bezirke gewandt.

*„Mir drängt sich die Frage auf,
warum eine Entscheidung des Senats,
der Regierung des Landes Berlin,
nicht flächendeckend gilt.“*

Als sich das als nicht zielführend erwies (vier Bezirke haben bis heute nicht geantwortet), entschlossen sich Thomas Lengfelder und Gerrit Buchhorn, die Senatorinnen Manja Schreiner (Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt) und Franziska Giffey (Wirtschaft, Energie und Betriebe) um Unterstützung und Klärung zu bitten. Ich persönlich habe einen Brief an den Stadtbezirk Mitte geschrieben und um Rückerstattung gebeten. Mal sehen, was passiert. Als Präsidium des Verbands bleiben wir garantiert an diesem Thema dran und informieren Sie!

Viel passieren soll in diesem Jahr in unserem Gastro Business Club. Das Format für uns Gastronomen organisiert der Verband seit 2019. Nach der Corona-Zwangspause haben wir den Gastro Business Club wiederbelebt. Die letzte Veranstaltung war Ende 2023. Wir waren zu Gast im Wellenwerk Berlin, ein attraktiver Ort. Das Feedback war rundum positiv und so planen wir, auf dieser Schiene weiterzufahren: andere Betriebe kennen lernen, über Erfolge, Erfahrungen und Entwicklungen diskutieren. Dazu kurze, spannende Vorträge, zu denen wir uns Input von Fachleuten holen. Das schafft Weitblick! Der Gastro Business Club soll mehr denn je ein sehr lebendiges und lockergestaltetes Forum sein, in dem wir uns austauschen, schließlich stehen wir alle vor den gleichen oder zumindest ähnlichen Herausforderungen. Wir Gastronomen brauchen dieses Get-together und ein funktionierendes Netzwerk für unseren Alltag und den wichtigen Blick über den eigenen Tellerrand. Deshalb werden wir das Veranstaltungsformat in jedem Quartal auf unseren Veranstaltungskalender setzen. Der nächste Gastro Business Club findet am 23. April im Chamäleon Theater in den Hackeschen Höfen statt. Ich freue mich drauf.

Eine Bitte: Wenn ihr Ideen und Vorschläge für Themen und Orte habt, sprecht mich oder Christina Aue an, schickt uns eine Mail. Wir nehmen gern eure Ideen auf.

Bleibt optimistisch –
wir sind Gastgeber mit Kopf und Herz!

Euer
Jörn Peter Brinkmann
*Vizepräsident des DEHOGA Berlin
und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie
Geschäftsführer Ständige Vertretung Gastronomie
GmbH*

Zur Thematik Sondernutzungsgebühren lesen Sie in dieser Ausgabe einen Beitrag auf den Seiten 5–7.

Mit Geld-Zurück-Garantie?

Berliner Gastronomen müssen 2024 keine Sondernutzungsgebühr zahlen

Der Frühling steht in den Startlöchern. Die Berliner*innen und natürlich auch die Gäste der Stadt freuen sich auf frisches Grün, Stadtbummel im Sonnenschein und natürlich die Straßencafés. Doch die Freude der Wirte ist eher ein Wechselbad. Aber schön der Reihe nach.

Die Ausgangssituation:

Mitte Dezember 2023 teilte das Presse- und Informationsamt des Landes Berlin mit, dass die Gastronomie, das Schausteller- und Veranstaltungsgewerbe, die Messe- und Kongresswirtschaft, der Einzelhandel und die Kultur- und Kreativwirtschaft im Jahr 2024 von der Sondernutzungsgebühr für öffentliches Straßenland befreit ist. „Der Erlass der Sondernutzungsgebühren ist für Gastronomie, Handel, Schausteller oder die Kulturwirtschaft eine wichtige Unterstützung, denn die schwierigen Corona-Jahre wirken immer noch nach. Wir wollen mit dem Verzicht auf diese Einnahmen den Gastwirten und Schaustellern, dem Einzelhandel oder auch den kreativen Menschen in

Berlin helfen, sich wieder zu stabilisieren. Mit dieser Maßnahme wird es uns gelingen, Arbeitsplätze zu erhalten und den Wirtschaftsstandort Berlin zu stärken“, begründete der Regierende Bürgermeister Kai Wegner die Entscheidung.

Über den Erlass der Sondernutzungsgebühr für öffentliches Straßenland informierte die zuständige Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt in einem Schreiben die bezirklichen Straßen- und Grünflächenämter und die Ordnungsämter. „Die aus dem Erlass resultierenden Einnahmeverluste für die Bezirke werden durch die Senatsverwaltung für Finanzen ausgeglichen. Die Bezirksämter können darüber hinaus in eigenem Ermessen entsprechende Sondernutzungsgebühren, die ab Mai 2023 erhoben worden sind, rückwirkend erstaten. Auf hinsichtlich der daraus nachweislich entstandenen Einnahmeausfälle wird die Senatsverwaltung für Finanzen für eine Kompensation sorgen“, heißt es in der Pressemitteilung vom 11. Dezember 2023.

Der Regierende Bürgermeister bedankte sich bei Verkehrs- und Umweltsenatorin Manja Schreiner, bei Finanzsenator Stefan Evers ausdrücklich dafür, dass sie diese Lösung ermöglichten und „allen beteiligten Mitarbeitern in den bezirklichen Ämtern. Berlin wird von einer lebendigen Gastronomie, vielfältigem Einzelhandel und bunten Volksfesten profitieren“, so Kai Wegner.



© pixabay

Eine Sondernutzungsgebühr für öffentliches Straßenland kostet pro Jahr je nach Größe der benötigten Fläche zwischen 100 und 200 Euro Verwaltungsgebühr, dazu kommen Kosten von 12,50 bis 16,25 Euro pro Jahr und Quadratmeter.

Die Reaktionen

Aufatmen in der Gastgeber-Branche. Bereits während der Pandemie hatten die Berliner Bezirke der Gastronomie die Sondernutzungsgebühren erlassen. Ab Mai 2023 musste die Gebühr dann wieder gezahlt werden. Die durch Corona, die rundum steigenden Preise für Energie, Lebensmittel, Lohnkosten und die Erhöhung der Mehrwertsteuer gebeutelte Branche begrüßte die Entlastung.

Anders die Reaktion in den Bezirken, die vor allem den hohen personellen Aufwand für die Rückzahlung als Argument ins Feld führen. Jörn Oltmann, Bezirksbürgermeister von Tempelhof-Schöneberg äußerte noch größere Bedenken: „Es gibt keine Rechtsgrundlage“, sagte er in einem Zeitungsinterview. Die Bezirksämter Charlottenburg-Wilmersdorf, Friedrichshain-Kreuzberg, Lichtenberg, Mitte, Neukölln, Tempelhof-Schöneberg, Treptow-Köpenick und Steglitz-Zehlendorf wandten sich Anfang des Jahres (die Pressemitteilung ist vom 10.01.2024) an die Senatorinnen Franziska Giffey und Manja Schreiner mit der Bitte um Amtshilfe, um den bürokratischen Aufwand zu bewältigen. „Die Rückabwicklung der bereits eingegangenen Zahlungen bedeutet in der Praxis, dass in allen Berliner Bezirken rund 10.000 Vorgänge rückabgewickelt werden müssen“, heißt es in dem Schreiben. Und weiter: „Mitarbeiter*innen aus den Straßen- und Grünflächenämtern wären monatelang ausschließlich mit der Rückabwicklung der Gebühren beschäftigt statt ihren regulären Aufgaben nachzukommen.“

Die Aktivitäten des DEHOGA Berlin

Bereits am 18. Dezember 2023 schrieb die Geschäftsführung des DEHOGA Berlin alle 12 Bezirke der Hauptstadt an und bat im Interesse der vom Verband vertretenen Unternehmen um Beantwortung folgender Fragen:

Wie ist das Prozedere für bereits abgeführte Sondernutzungsgebühren für die Jahre 2023 und 2024?

- Erfolgt die Erstattung automatisch oder per Antrag?
- An wen bzw. an welche Stelle ist der Antrag zu richten?
- Wie ist das Verfahren bei Betrieben, die bereits 3 Jahre im Voraus die Gebühr entrichtet haben?

Wie ist das Prozedere für das Jahr 2024 gestaltet?

Worauf bezieht sich die Erstattung der Sondernutzungsgebühren?

- Betrifft dies das Aufstellen von Tischen und Stühlen, etc.?
- Bezieht sich dies auch auf Angebotsschilder wie Stelen und sonstige Werbeschilder innerhalb der zu nutzenden Außenfläche?
- Gibt es weitere Möglichkeiten?

Da die Geschäftsführung vermehrt Anfragen der Betriebe erhielt, bat Hautgeschäftsführer Thomas Lengfelder um eine zeitnahe Beantwortung der Fragen.

Bis Ende Januar beantworteten lediglich 3 Bezirke das Schreiben, 7 erhielt der DEHOGA Berlin zumindest eine Eingangsbestätigung, 4 Bezirke reagierten gar nicht. Am 31. Januar wandte sich daraufhin der Verband schriftlich an die zuständige Senatorin Manja Schreiner. „Sehr geehrte Frau Senatorin, wir sind sehr dankbar, dass Sie sich für uns eingesetzt haben ... Es nutzt aber nichts, wenn es Unstimmigkeiten in den Bezirken gibt und die Umsetzung nicht funktioniert“, so das Schreiben. Und weiter: „Wir bitten Sie darum, dieses Thema im Sinne der Betriebe zu klären und nach Möglichkeit eine einheitliche Lösung in und für die Bezirke herbeizuführen.“


Der aktuelle Stand – Die Positionen der Bezirke


Natürlich sind wir als Verband dankbar, dass es finanzielle Erleichterungen für die Branche gibt. Bei der Umsetzung sind die Positionen weiterhin sehr unterschiedlich. In wenigen Bezirken, z.B. Charlottenburg-Wilmersdorf, wurde begonnen, die Sondernutzungsgebühren auszuzahlen. Der Großteil der Stadtbezirke hat jedoch mit der Umsetzung noch nicht begonnen. Die zuständige Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt hat den Kontakt zu den Bezirken aufgenommen, um eine pragmatische Lösung für die Abwicklung der Sondernutzungsgebühren zu erarbeiten. Bleibt zu hoffen, dass die Bezirke offen für Anregungen sind und mit der Umsetzung im Sinne der Betriebe schnellstmöglich beginnen.


FAZIT:

Für uns als Gastgeber-Branche stößt die aktuelle Situation, dass die Landesregierung einen Erlass in unserem Sinne verabschiedet und die Umsetzung in den meisten der zwölf Stadtbezirken nicht erfolgt, auf Unverständnis. Mal abgesehen davon, dass von uns als Unternehmern immer erwartet wird, dass Verordnungen und ähnliche staatliche Auflagen schnellstmöglich umgesetzt werden. Als Verband werden wir nicht locker lassen, um Wege für eine sinnvolle Lösung in allen Berliner Bezirken herbeizuführen. Wir berichten, wenn neue Informationen vorliegen.

 www.berlin.de

 www.dehoga-berlin.de

 www.berlin.de/ba-friedrichshain-kreuzberg

 www.berlin.de/ba-charlottenburg-wilmersdorf





Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 

ALBA 

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

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

Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

berlin.alba.info



Der Krisen- manager

Ein Gespräch mit Mark Seibert, Präsident des Landesamtes für Flüchtlingsangelegenheiten (LAF)

Mitte Januar ernannte Sozialsenatorin Cansel Kiziltepe Mark Seibert zum neuen Präsidenten des Landesamtes für Flüchtlingsangelegenheiten (LAF). Der 48-Jährige gilt als einer der erprobtesten Krisenmanager der Hauptstadt: 2020 leitete er den Krisenstab der Senatssozialverwaltung, anfangs im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie, anschließend managte er nach Beginn des Angriffskrieges gegen die Ukraine die Unterbringung der ankommenden ukrainischen Geflüchteten in Berlin. Wir hatten Gelegenheit, dem LAF-Präsidenten einige Fragen zu stellen.

Was umfasst Ihren Aufgabenbereich, insbesondere in Abgrenzung zum neu geschaffenen Landesamt für Einwanderung (LEA)?

Das LAF ist zuständig für alle Menschen, die nach Berlin geflüchtet sind. Entweder als Kriegsflüchtlinge aus der Ukraine oder als Asylsuchende aus zahlreichen Ländern der Erde. Die Mitarbeitenden registrieren die Menschen, nehmen auch Fingerabdrücke ab und fertigen digitale Bilder für die Datenbank an. Anschließend zahlen wir an Asylsuchende Leistungen aus, derzeit bei Einzelreisenden 204 Euro maximal im Monat, für Kinder sind das zwischen 132 und 139 Euro. Dazu

beantragen wir eine elektronische Gesundheitskarte und versorgen die Menschen in Aufnahmeeinrichtungen mit einem Bett und Catering. Die Ukrainer haben aufgrund ihres Status andere Voraussetzungen, werden Kunden der JobCenter. Dennoch leben ca. 4.000 Ukrainer*innen in unseren Unterkünften – bei insgesamt ca. 40.000 Menschen, die in unseren 116 Unterkünften leben.

Was hat sich durch die Schaffung der zwei Behörden verbessert?

Das LAF ist eine Sozialbehörde, die 2016 aus dem LAGeSo entstanden ist. Damals gab es im Asylbereich 140 Stellen – im LAF arbeiten heute 540 Menschen. Daran ist eine Stärkung des Amtes als nachgeordnete Behörde der Senatsverwaltung für Soziales zu erkennen. Das LEA gehört zur Senatsinnenverwaltung, ist eher Ordnungsbehörde und stellt zum Beispiel Aufenthaltstitel oder Arbeitsgenehmigungen aus.

Wie funktioniert die Zusammenarbeit Ihres Amtes mit dem LEA?

Auch wenn unsere Behörden andere Zuständigkeiten haben, sind wir auf unterschiedlichen Arbeitsebenen im guten kolle-



© Landesamt für Flüchtlingsangelegenheiten

gialen Austausch mit dem LEA. Besonders eng war die Zusammenarbeit etwa bei der Registrierung der ukrainischen Kriegsflüchtlinge, aber auch bei anderen Themen hilft uns oft der kurze Draht zu den Kolleg*innen.

Welche anderen Behörden und Einrichtungen gehören außerdem zu Ihrem dienstlichen Netzwerk?

Als Behörde für Geflüchtete arbeiten wir mit vielen Senatsverwaltungen zusammen, etwa der Stadtentwicklung, Bildung, Finanzen. Über die Flüchtlingskoordinator*innen der Bezirke haben wir einen engen Austausch auch auf dieser Ebene. Und wir haben Austauschformate mit vielen Initiativen, die sich für Geflüchtete einsetzen. Nur dann, wenn wir unsere Arbeit transparent und nachvollziehbar mit vielen anderen teilen, schaffen wir die für unser Tun dringend notwendige Akzeptanz. Deswegen ist es auch wichtig, dass wir immer wieder Kolleg*innen zum Besuch in den Unterkünften haben, damit die haptische Erfahrung der Flüchtlingsarbeit möglich ist. Diese Austauschrunden sind zwar zeitintensiv und erfordern viel persönliches Engagement – aber nach meiner Erfahrung lohnt sich diese Investition eigentlich immer!

Gibt es anhaltendes ehrenamtliches Engagement?

Das gibt es erfreulicherweise noch immer: In gut 100 von uns befragten Unterkünften waren 780 Ehrenamtliche aktiv. Das reicht von Lesepaten über Hausaufgabenhilfe, sportliche Aktivitäten und Begleitung bei Behördengängen. Mehr Menschen könnten es zwar sein, aber wir sind froh um jede Person, die sich dieser Aufgabe stellt.

Wie stellt sich die aktuelle Lage bei den ankommenden Flüchtlingen dar?

Hierzu die Zahlen aus der aktuellen Zugangslage Asyl, Stand 6. Februar 2024: Der Zugang von Asylsuchenden mit Verbleib in Berlin hat gegenüber dem Vorjahreszeitraum um 14 Prozent





© pixabay/497608

zugenommen. Von Januar bis Dezember 2023 wurden insgesamt 16.762 Personen in Berlin aufgenommen (Vorjahreszeitraum: 14.704 Personen). Diese Zahlen beinhalten nicht diejenigen, die weitergereist sind oder in andere Bundesländer verteilt wurden. Die Hauptherkunftsländer sind die Türkei, Syrien, Afghanistan, Moldau und Georgien. In der Woche vom 29. Januar – 4. Februar 2024 sind insgesamt 284 Asylsuchende am Ankunftszentrum in Reinickendorf angekommen (Vorwoche: 258 Personen). Im Zuge der Registrierung wurden 143 (Vorwoche: 157) Personen nach Berlin verteilt. Zum Stichtag waren 59 Personen (Vorwoche: 38) lediglich erfasst und warten derzeit auf ihre Registrierung.

Die Zugangslage Ukraine, ebenfalls Stand 6. Februar 2024, ergibt folgendes Bild: Von Januar bis Dezember 2023 wurden 15.144 Personen aus der Ukraine im Ankunftszentrum Tegel registriert (2022: 68.194). Diese Zahlen beinhalten nicht diejenigen, die selbstständig weitergereist sind oder in andere Bundesländer verteilt wurden. Ein Teil der Neuankommenden nutzt private Unterbringung.

In der Woche vom 29. Januar – 4. Februar 2024 sind insgesamt 253 Kriegsgeflüchtete (Vorwoche: 265) aus der Ukraine im Ankunftszentrum Berlin Tegel angekommen, davon wurden 187 (Vorwoche: 196) Personen nach Berlin verteilt.

Die angespannte Wohnsituation in Berlin (und das ist eine wohlwollende Formulierung) ist sicherlich eines der größten Probleme Ihres Amtes. Wie schafft man Wohnraum, wenn keiner da ist?

Das ist wirklich eine große Herausforderung, die wir meistern möchten. Wir haben aktuell fast 10.000 Menschen in Übergangs-Unterkünften untergebracht und benötigen dringend Wohnraum, der ein sicheres Ankommen erst wirklich möglich macht. Seit 2017 haben wir in Neubauten des LAF ca. 7.000 Plätze geschaffen, die jüngsten Bauten verfügen über Wohnungen auch für vielköpfige Familien im Sozialwohnungsstandard. Vier dieser Projekte werden wir 2024 eröffnen. Dazu bauen wir gerade Bestandsimmobilien um, etwa frühere Verwaltungsgebäude. Außerdem suchen wir Flächen für weitere Container-Unterkünfte. Die Aufgabe ist zugegeben riesig, aber im Sinne der Menschen, für die wir Verantwortung tragen, lohnt es sich unbedingt.

Wie lange dauert durchschnittlich die Bearbeitung von der Registrierung eines Flüchtlings bis zum Asylantrag?

Derzeit sind wir recht schnell, auch aufgrund der niedrigen Zahlen als noch im Sommer oder Herbst. Das heißt, binnen 5 Werktagen ist die Registrierung inklusive der medizinischen Erstuntersuchung erledigt.

Stellen Sie bereits bei der Registrierung Ausbildung und berufliche Kenntnisse fest?

Das machen wir derzeit nicht, ist aber ein Gedanke, der uns beschäftigt. Obwohl für die Vermittlung in Arbeit derzeit andere Stellen zuständig sind, arbeiten wir an Ideen für Kooperationsprojekte in diesem Bereich.

Sie managen Krisen, die nicht nur die Probleme dieser Welt offenlegen, sondern auch viel menschliches Elend. Haben Sie eigentlich Glücksmomente bei Ihrer Arbeit?

Als bekennender Fahrradfahrer macht es mich schon sehr glücklich, wenn ich im Sonnenschein trocken zu unseren vier Dienststellen gelange. Diese Fahrten machen dabei auch den Kopf frei für gute Gedanken – ob ich mit diesen Ideen meine tollen Kolleg*innen glücklich mache, fragen Sie besser die 540 Mitarbeitenden der Behörde.

 www.berlin.de/laf

Wie sind die Abläufe, wenn Betriebe Geflüchtete in Arbeit bringen wollen? Diese und weitere Fragen werden wir in der nächsten Ausgabe Engelhard Mazanke, Direktor des LEA, stellen.



© pixabay/Peggy Marco

UEFA EURO 2024 BERLIN

Vom 14. Juni bis zum 14. Juli:
vier Wochen Fußballfieber
in der Hauptstadt!



Olympiastadion Berlin GmbH

Es sind noch knapp vier Monate bis zum Start der Fußball-Europameisterschaft in Deutschland. 21 Teams haben sich bereits für die Endrunde qualifiziert. Die deutsche Mannschaft bestreitet am 14. Juni 2024, 21.00 Uhr, in München das Eröffnungsspiel gegen Schottland. In Berlin finden sechs Spiele statt, das erste am 15. Juni: Spanien gegen Kroatien. Und längst wissen nicht nur die Fans, dass die Hauptstadt Gastgeber des Finales am 14. Juli im Olympiastadion ist. Das Stadion mit Platz für 71.000 Zuschauer*innen macht sich extra hübsch für die EM: Es wird bis zum ersten Anpfiff noch barrierefreier, digitaler und nachhaltiger. Wir als Gastgeber freuen uns, dass in Berlin etwa 2,5 Millionen Fußball-Fans aus rund 120 Ländern erwartet werden.



© UEFA EURO 2024 Host City Berlin / Sven Darmer

Host City Botschafter Kevin-Prince Boateng

Um die Begeisterung für das Sportereignis anzustacheln, startete im Dezember 2023 die Kampagne „BERLIN KICKT“. Die ersten Kampagnenmotive sind im Stadtbild zu sehen. Der Fernsehturm, das Brandenburger Tor und das Tempelhofer Feld dienen dabei als Kulisse für kickende Fußballer. Eine Besonderheit ist das Spiel mit der Wortmarke: Dank eines Farbstrichs lässt sich „BERLIN KICKT“ auch als „BERLIN KIEKT“ lesen. Schließlich umfasst die Kampagne, die bis zum Finale der UEFA EURO 2024 in Berlin am 14. Juli läuft, drei Dimensionen. Neben Fußball spielen und „kicken“, rückt „BERLIN KICKT“ die vielfältigen Nachhaltigkeitsprojekte in der Sportmetropole Berlin in den Fokus der Kommunikation. Fans, Gäste, Berliner Unternehmen, Kunst & Kultur, Kiez-kicker: Alle sind herzlich eingeladen mitzukicken und die Kampagne auf dem Host City Instagram-Kanal ([berlin.uefaeuro2024](https://www.instagram.com/berlin.uefaeuro2024)) zu verfolgen. Die Fußball-Vorfreude fährt bereits durch die Stadt, denn die S-Bahn Berlin schickte ein halbes Jahr vor Anpfiff des Eröffnungsspiels ihren komplett im Design der Host City Berlin beklebten Zug auf seine erste Fahrt.

Die S-Bahn Berlin schürt die Vorfreude auf die UEFA Fußball-Europameisterschaft im Sommer, bei der die Deutsche Bahn als nationale Partnerin an Bord ist. Seit Ende des Jahres 2023 fährt die S-Bahn im Design der Host City Berlin durch die Hauptstadt.

© Deutsche Bahn AG / Oliver Lange

Das wichtigste Sportereignis des Jahres steht unter dem offiziellen Motto „United by football – Vereint im Herzen Europas“. Und so mancher hofft, dass 2024 eine ähnliche welt-offene und fröhliche Stimmung in der Stadt herrscht wie beim Sommermärchen 2006. Das Zentrum der Aktivitäten außerhalb des Olympiastadions werden die beiden Fan-Zonen mit Public Viewing bilden. Hauptattraktion der Fan-Zone rund um das Brandenburger Tor ist das größte Fußballtor der Welt, das sogenannte Spectacular. Die Installation vor dem Wahrzeichen der Hauptstadt hat alle Voraussetzungen zum beliebtesten Fotomotiv dieser vier Wochen zu werden. An Tagen, an denen kein Public Viewing vor dem Brandenburger Tor stattfindet, verwandelt der Kunstrasen die Straße des 17. Juni zu einem Pop-up-Park. Spaziergänge können in das Football-Village vor dem Reichstag gleich nebenan führen, wo neben LED-Screens mit Fußballübertragungen verschiedene Mitmach-Möglichkeiten angeboten werden: Von Fußball spielen über Kunst- und Kultur bis hin zu Workshops und Bildungsangeboten. Hinzu kommen Aktivitäten im gesamten Stadtgebiet, die Besucherinnen und Besucher die Berliner Fußball-, Gastronomie- und Kiezkultur kennenlernen lassen. Fußball-Vorfreude herrscht bereits jetzt im Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann, denn das Haus ist Gastgeber der Mann-

schaft aus Österreich. Das Team des deutschen Trainers Ralf Rangnick bestreitet am 21. Juni (gegen Playoff Sieger A) und am 25. Juni (gegen die Niederlande) Vorrundenspiele im Olympiastadion Berlin. Eine Delegation des Österreichischen Fußball-Bundes (ÖFB) überzeugte sich bereits vor Ort von den hohen Standards des Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann. Die Richtlinien der Union der Europäischen Fußballverbände (UEFA) legen fest, dass die Mannschaften mindestens fünf Tage vor dem ersten Spiel ihr Quartier beziehen.

„Wir wollen die UEFA EURO 2024 zu etwas ganz Besonderem machen. Gemeinsam mit den Vertreterinnen und Vertretern der DEHOGA rollen wir für Fans sowie Besucherinnen und Besucher den roten Teppich aus. Dabei zeigen wir, dass Gastfreundschaft in unserer Stadt großgeschrieben wird“, weckt Iris Spranger, Senatorin für Inneres und Sport, Vorfreude. „Mit unserem Olympiastadion als einem der Austragungsorte sowie einem Programm, das Vielfalt und Nachhaltigkeit in den Fokus rückt, machen wir die Europameisterschaft in der Sportmetropole Berlin zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir sind stolz darauf, in diesem Sommer Fans aus ganz Europa und darüber hinaus willkommen zu heißen und zusammen mit ihnen ein Fest des Miteinanders zu feiern“, so Iris Spranger.

Die Organisation des umfangreichen Rahmenprogramms auf der Fan-Zone mit Konzerten, Ausstellungen, Workshops und Bildungsangeboten liegt in den Händen von Kulturprojekte Berlin.

Die UEFA EURO 2024 BERLIN im Überblick


Austragungsorte neben Berlin: Köln, München, Frankfurt, Hamburg, Dortmund, Leipzig, Gelsenkirchen, Stuttgart, Düsseldorf
In Berlin werden etwa 2,5 Millionen Fußball-Fans, darunter 1,9 Millionen externe Besucher*innen aus rund 120 Ländern, erwartet. Das Olympiastadion Berlin hat während der UEFA EURO 2024 eine Kapazität von 71.000 Zuschauern: Das älteste und geschichtsträchtigste Stadion der UEFA EURO 2024 ist auch gleichzeitig das größte.

Spieltage insgesamt:	22, davon 6 Spiele im Berliner Olympiastadion:	
Sa., 15. Juni:	Spanien – Kroatien	Anstoß: 18.00 Uhr
Fr., 21. Juni:	Play-Off-Sieger Weg A – Österreich	Anstoß: 18.00 Uhr
Di., 25. Juni:	Niederlande – Österreich	Anstoß: 18.00 Uhr
Sa., 29. Juni:	Achtelfinale	Anstoß: 18.00 Uhr
Sa., 06. Juli:	Viertelfinale	Anstoß: 21.00 Uhr
So., 14. Juli:	Endspiel	Anstoß: 21.00 Uhr
Eröffnungskonzert Fan Zone:	am 12. Juni	

Zwei Fan-Zonen (mit Public Viewing):

Am Reichstag (Berlin-Tiergarten, Regierungsviertel, Wiese vor dem Reichstag) und am Brandenburger Tor Platz der Republik (Platz vor dem Brandenburger Tor, Straße des 17. Juni). Der Eintritt ist kostenlos.


Bei den Tickets zu den Spielen in Berlin ist die kostenlose Nutzung des ÖPNV im gesamten Verbundgebiet des VBB von 6 Uhr am Spieltag bis 18 Uhr des Folgetages inklusive.

 www.visitberlin.de; www.berlin.de/sen/inneres



Phishing-Angriff bei booking.com

Anfang Dezember 2023 berichtete heise online, dass Phishing-Angriffe zur Hotelbuchungsplattform booking.com bekannt geworden sind.

 www.heise.de/news/Phishing-Angriffe-Betrueger-missbrauchen-Hotelbuchungsplattform-booking-com-9547507.html

In der jüngsten Zeit wurden diesbezüglich mehrere Vorfälle als Datenpanne in Berlin gemeldet. Wir möchten Ihnen daher einige Informationen zu diesem Phishing-Angriff sowie Handlungsempfehlungen geben, um Schaden vom Hotel und vor allem von Ihren buchenden Gästen abzuwenden.

Was ist ein Phishing-Angriff?

Ein Phishing-Angriff ist eine betrügerische Methode, bei der versucht wird, vertrauliche Informationen wie Zugangsdaten (Benutzernamen, Passwörter) und Kreditkarteninformationen von Einzelpersonen oder Unternehmen zu stehlen. Der Angreifer gibt meist vor, ein vertrauenswürdige Unternehmen oder Person zu sein, um das Opfer dazu zu bewegen, sensible Informationen preiszugeben.

Typischerweise erfolgt ein Phishing-Angriff über gefälschte E-Mails, Webseiten oder Nachrichten, die so gestaltet sind, dass sie authentisch aussehen. Die Opfer werden dann dazu verleitet, auf Links zu klicken, die zu gefälschten Webseiten führen. Auf ihnen werden sie aufgefordert, ihre persönlichen Daten einzugeben. Diese gefälschten Webseiten sehen oft täuschend echt aus, was es für den Betroffenen schwierig macht, sie von legitimen Seiten zu unterscheiden.

Wie läuft der Angriff bei booking.com?

Der erste Angriff erfolgt direkt im Hotel! Hierzu werden auf E-Mail-Adressen, welche auf der Webseite veröffentlicht sind (bspw. info@), Phishing Mails versendet. Siehe Beispiel auf Seite 13.

Der Empfänger wird aufgefordert, die Zugangsdaten zum Hotel-Account einzugeben. Bei den bekannten Fällen nutzten die Angreifer im Folgenden die Zugangsdaten, um sich Zugriff auf den Hotel-Account zu verschaffen. Dabei haben die Angreifer eine Möglichkeit gefunden, an der Zwei-Faktoren-Authentifizierung (2FA), welche durch booking.com i.d.R. erzwungen wird, vorbeizukommen.

WICHTIG

Bei jeder E-Mail ist zu prüfen, ob die E-Mail-Adresse des Versenders authentisch ist. Diese kann mit einem Mouse-Over angezeigt werden. Bewegen Sie hierzu den Mauszeiger über einem bestimmten Bereich (Absender) auf der E-Mail. Gleiche Prüfung gilt für jeden Link in einer E-Mail. Klicken Sie nie ungeprüft auf einen Link!

Was passiert, wenn die Angreifer im Hotel-Account bei booking.com sind?

Die Angreifer schreiben aus dem Hotel-Account heraus den Gast direkt über booking.com an, welcher kürzlich eine Buchung durchgeführt hat. Er wird darum gebeten, über einen bereitgestellten Link die persönlichen Daten zu vervollständigen und die Buchung über seine Kreditkarte zu verifizieren. Anderenfalls ist die Buchung nicht garantiert und wird storniert. Ihnen wird hierzu i.d.R. nur ein Zeitfenster von 12 Stunden gelassen.

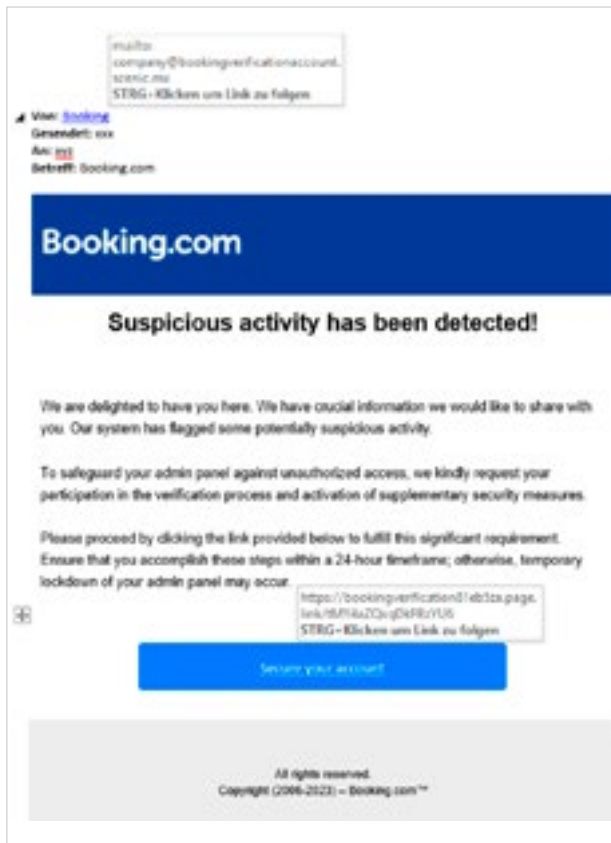
Die Buchenden erhalten eine E-Mail im Namen des Hotels direkt aus dem System von booking.com. Sie vertrauen bei der Kommunikation auf die Richtigkeit des Inhaltes. Im Hotel-Account ist die versendete E-Mail zu sehen.

Der Link in der E-Mail führt auf eine gefälschte Webseite, welche unter Umständen mit den Echtdaten des Gastes arbeitet. Auch hier wird der Buchende nicht erkennen können, dass es ein Phishing-Angriff ist. Gibt er seine Daten zur Kreditkarte ein, wird ihm der offene Betrag vom Konto abgebucht. Das Geld ist weg! Den Schaden begleicht zunächst booking.com, wird aber versuchen, ihn auf das Hotel zu übertragen.

Was ist zu tun?

Es empfiehlt sich das Passwort zum booking.com-Account proaktiv zu ändern. Es sollte ein starkes Passwort mit mindestens 12 Zeichen (Groß- und Kleinbuchstaben + mind. 1 Zahl und 1 Sonderzeichen) verwendet werden. Für jeden Account der OTAs ist ein anderes Passwort zu verwenden!

Zu prüfen ist zudem, ob die Zwei-Faktoren-Authentifizierung aktiviert ist. Diese Prüfung sollte bei jedem OTA erfolgen, sofern dieser zusätzliche Schutz angeboten wird. Zu finden ist er meist bei den Einstellungen zum Passwort.



Was ist zu tun, wenn Sie einen Hack feststellen?

Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen ist nie auszuschließen, dass Systeme gehackt werden. Sollte im Fall booking.com festgestellt werden, dass Phishing-Mails wie beschrieben an die Buchenden versendet wurden, ist schnell zu handeln.

- Die Betroffenen sind unverzüglich über den booking.com Hotel-Account über den Angriff zu informieren und darauf hinzuweisen, dass keine persönlichen Daten insbesondere die Kreditkartendaten in das Formular eingegeben werden dürfen.
- booking.com ist unverzüglich über den Angriff zu informieren. Sie werden im Nachgang ebenfalls eine Information an die Betroffenen versenden.
- Der Vorfall ist als Datenpanne bzw. Datenschutzverstoß zu behandeln. Unverzüglich zu informieren sind die Hotelleitung und der Datenschutzbeauftragte. Der Vorfall ist meldepflichtig! Innerhalb von 72 Stunden nach Bekanntwerden des Hacks ist an die zuständige Aufsichtsbehörde für Datenschutz die Datenpanne zu melden.
- Der Vorfall ist zu dokumentieren. Zu sammeln sind alle Beweise und Nachweise. Suchen sie auch die Phishing-Mail an das Hotel heraus.

DataSolution LUD GmbH
Datenschutzbeauftragte des DEHOGA Berlin



**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

präsentiert

Die Nährstoffgeschichte

Ein Kindertheater-Abenteuer voll gemüsialer Superkräfte

Spielzeiten

Februar

So 25.02. 15:00 Uhr
So 25.02. 16:30 Uhr

März

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

Mi 17.04. 09:30 Uhr
Mi 17.04. 11:00 Uhr
So 21.04. 14:30 Uhr
So 21.04. 16:30 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

Fr 03.05. 10:00 Uhr
Di 07.05. 10:00 Uhr
Fr 10.05. 10:00 Uhr
Mi 15.05. 10:00 Uhr
Fr 17.05. 10:00 Uhr
So 19.05. 14:30 Uhr
So 19.05. 16:30 Uhr
Di 21.05. 10:00 Uhr
Mi 22.05. 10:00 Uhr
Di 28.05. 10:00 Uhr

Juni

Fr 07.06. 10:00 Uhr
Sa 08.06. 10:00 Uhr
Sa 08.06. 12:00 Uhr
Di 11.06. 10:00 Uhr
Mi 12.06. 10:00 Uhr
Di 25.06. 10:00 Uhr

Juli

Mi 24.07. 10:00 Uhr
Fr 26.07. 10:00 Uhr

August

Do 15.08. 10:00 Uhr
Do 22.08. 10:00 Uhr
Do 29.08. 10:00 Uhr

September

So 01.09. 14:30 Uhr
So 01.09. 16:30 Uhr
Mi 04.09. 10:00 Uhr
Do 05.09. 10:00 Uhr
Di 17.09. 10:00 Uhr

Oktober

Fr 04.10. 10:00 Uhr
So 06.10. 14:30 Uhr
So 06.10. 16:30 Uhr
Mi 23.10. 10:00 Uhr
Do 24.10. 10:00 Uhr
Fr 25.10. 10:00 Uhr

Immer aktuell!

Zusätzliche Termine
folgen online unter
primetimetheater.de/
spielplan



**Infos & Tickets unter
primetimetheater.de**



Damit Inklusion gelingt:

Beratung zu Inklusion in der Arbeitswelt

Schon einmal daran gedacht, einen Menschen mit Behinderung einzustellen? Der Gedanke ist noch ganz fremd, da Sie sich als Betrieb mit dem Thema Inklusion noch nicht beschäftigt haben?

Kein Problem: die Einheitliche Ansprechstelle für Arbeitgeber –EAA – informiert, berät und begleitet Unternehmen in Berlin, wenn es um die Ausbildung, Einstellung oder Beschäftigungssicherung von Menschen mit Behinderung geht. Die Beratungen sind individuell, kostenlos und zeitlich unbegrenzt. Dabei betreut die EAA Arbeitgeber*innen, die sich mit dieser Thematik der Inklusion am Arbeitsplatz noch gar nicht auseinandergesetzt haben, grundlegende Informationen brauchen oder Anfragen zum Prozess der Antragstellung und finanziellen Förderung haben. Menschen mit Schwerbehinderung einzustellen ist eine gute Möglichkeit Diversität zu fördern und dem Fachkräftemangel entgegen zu wirken, unabhängig von Größe oder Branche des Betriebes.

Den Unternehmen stehen viele verschiedene finanzielle Förderprogramme bei der Einstellung oder Ausbildung von Menschen mit Schwerbehinderung zur Verfügung. Die EAA berät die Betriebe, welche Fördermöglichkeit passgenau zu dem Betrieb passen, wo und wie welche Mittel beantragt werden können. D.h. die EAA unterstützt Unternehmen im gesamten Inklusionsprozess individuell, verknüpft mit einem umfangreichen Inklusionsnetzwerk, bei dem der *kurze Draht* zu den einzelnen unterschiedlichen Leistungserbringern ein Verfahren auch beschleunigen könnte.

Mit einer Reihe von öffentlichen Veranstaltungen sensibilisiert die EAA die Öffentlichkeit – und damit jeden Arbeitgeber – zur Gestaltung von inklusiven Arbeitsplätzen.

Auf dem Terminkalender des Jahresprogramms 2024 stehen monatliche online-Veranstaltungen, eine Fachtagung



am 8. Oktober 2024 und eine Bus-tour am 28. Mai 2024, einem ganz neuen interaktiven Produkt: wir werden verschiedene Stationen der beruflichen Rehabilitation anfahren, wie zwei Werkstätten für behinderte Menschen, ein Berufliches Trainingszentrum und ein Berufsbildungswerk mit dem Motto: „Barrieren abbauen – Distanz reduzieren“. Eingeladen sind Arbeitgeber*innen, die planen, Menschen mit Behinderung einzustellen oder auszubilden.

In dem Austauschformat TALK für Arbeitgeber*innen und Personalverantwortliche, der im Oktober 23 erstmals stattgefunden hat, treffen sich alle 2 Monate Arbeitgeber*innen, um alle Fragen rund um Inklusion zu erörtern. Der nächste Termin ist am 27. März 2024. Eingeladen sind auch Arbeitgeber*innen, die sich erst einmal grundsätzlich über Inklusion informieren möchten und von den Erfahrenen profitieren können. Alle Beratungen, online- und Präsenzveranstaltungen sind kostenlos.



Auf Grundlage des Teilhabestärkungsgesetzes sind 2022 in jedem Bundesland die ‚Einheitlichen Ansprechstellen für Arbeitgeber‘ entstanden, für Berlin führt diesen Lotsen-, Netzwerk- und Beratungsservice für Inklusion im Auftrag des Inklusionsamtes Berlin die Fortbildungsakademie der Wirtschaft (FAW) durch.

Tel: 030. 53637650

 www.eaa-berlin.de,  eea-berlin@faw.de



Veranstaltungsprogramm 2024

Die EAA Berlin bietet regelmäßig kostenfreie Online- und Präsenzveranstaltungen für Arbeitgeber*innen, Personalverantwortliche und Inklusionsbeauftragte zu Themen der beruflichen Inklusion von Menschen mit Behinderung an.

Melden Sie sich noch heute an!

Anmeldung unter
[www.eaa-berlin.de/
 veranstaltungen](http://www.eaa-berlin.de/veranstaltungen)

Onlineveranstaltungen (jeweils 10:00 - 11:30 Uhr)

10.01.2024	Zu hohe Ausgleichsabgabe - was nun? Was tun?
07.02.2024	Inklusive Arbeitsplätze - Finanzielle Förderungen
29.02.2024	Budget für Arbeit - Budget für Ausbildung
06.03.2024	Inklusive Beschäftigung – was ist zu beachten?
17.04.2024	Inklusionsmittel für den Öffentlichen Dienst in Berlin
15.05.2024	Recruiting - Stellenanzeigen – Jobbörsen
05.06.2024	Arbeitsplätze - inklusiv und passgenau
03.07.2024	BEM - Pflicht oder Kür?
04.09.2024	Inklusionsbeauftragte und Inklusionsvereinbarung
06.11.2024	Mythen & Fakten zur Inklusion

Präsenzveranstaltungen

27.03.2024	Talk für Arbeitgeber*innen – alle 2 Monate Austauschformat mit Arbeitgeber*innen zu Schwerpunktthemen
28.05.2024	Bustour der EAA ‚Barrieren abbauen‘ Fahrt zu Institutionen der beruflichen Rehabilitation
08.10.2024	Fachtagung: Inklusion und Arbeitswelt im Hotel Rossi Vorträge, spannende Referent*innen, Markt der Möglichkeiten

Ansprechpartnerin: Sabine Pfennig-Engel, Tel. 030-536376-52

Leitung: Lena Unfried

Berlin unter den Besten

Internationales Magazin
„TimeOut“ kürt Berlin
zu den besten Städten der Welt 2024

© visitBerlin, Spree-Panorama, Foto: Philip Koschel

„Best cities of the world“: Die deutsche Hauptstadt Berlin gehört mit New York und Kapstadt zu den besten Städten der Welt – und damit zur besten Stadt Europas. Das internationale Online-Stadtmagazin „Time Out“ hat die jährliche Liste für 2024 bekanntgegeben und sieht Berlin auf Platz drei.

Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*: „Die Marke unserer Stadt Berlin ist stark und intakt. Dass die Welt sie so sieht, verdanken wir den vielen Menschen, die sich dafür engagieren, dass unsere Stadt so attraktiv ist. Mit New York und Kapstadt ist Berlin in bester Gesellschaft an der Spitze der besten Städte der Welt. Wir arbeiten bereits eng zusammen und werden unsere Kooperationen noch verstärken.“

Das Magazin schreibt: „Was Berlin großartig macht: Berlin ist so viel mehr als seine Clubs, seine Galerien und sein Ruf als europäische Hauptstadt der Coolness. Die Stadt ist vielleicht nicht für ihre Freundlichkeit bekannt, aber die Berliner sind das Herz und die Seele der deutschen Hauptstadt. Die zwölf Bezirke sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln leicht zu erreichen, aber auch mit einem gemieteten Fahrrad lässt

Die Top 10 der besten Städte der Welt von TimeOut

([timeout.com/bestcities](https://www.timeout.com/bestcities))

1. New York City, USA
2. Kapstadt, Südafrika
3. Berlin, Deutschland
4. London, Großbritannien
5. Madrid, Spanien
6. Mexiko-Stadt, Mexiko
7. Liverpool, Großbritannien
8. Tokio, Japan
9. Rom, Italien
10. Porto, Portugal

sich die Stadt gut erkunden. Fahrradwege durchziehen die Hauptstadt, und es gibt scheinbar endlos weite Grünflächen (das Tempelhofer Feld, ein stillgelegtes Flughafengelände, das in einen riesigen Park verwandelt wurde, ist ein Favorit der Einheimischen).“

Grace Beard, TimeOut-Reisedirektorin, sagt: „Jede Stadt, die es auf die Liste geschafft hat, wurde von den Locals hoch bewertet. In diesem Jahr sind die Top-Städte nicht nur unglaubliche Orte zum Besuchen und Ausgehen, mit Weltklasse-Restaurants, Kultur und Nachtleben, sondern auch großartige Orte zum Leben, mit starkem Spirit und einer unbestreitbaren Atmosphäre.“

Die jährliche TimeOut-Liste der besten Städte der Welt bietet nicht nur Inspiration für Reisen, sondern ist auch eine globale Momentaufnahme des städtischen Lebens. Befragt wurden tausende Stadtbewohner nach der Qualität und Erschwinglichkeit des Essens, der Kultur und des Nachtlebens in ihrer Stadt und danach, wie sie sich in ihrer Stadt fühlen. Alle Informationen für einen Berlin-Besuch auf [visitBerlin.de](https://www.visitberlin.de).



**prime
time
theater**



**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

präsentiert

FÜR
8-80+
freigegeben

IN EINEM WEDDING VOR UNSERER ZELT

20 JAHRE

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING**®

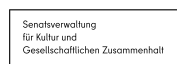
Zwei Jahrzehnte Kult-Theatergeschichte:
Am 10. Januar 2004 ging die erste Episode
von „Gutes Wedding, Schlechtes Wedding“
über die Bühne. Dit wird jefeiert mit
einer großen Jubiläumsfolge in 2 Teilen.

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

**Infos & Tickets unter
primetimetheater.de**

Prime Time Theater · Müllerstraße 163 · 13353 Berlin-Wedding
Tel. 030 49 90 79 58 · karten@primetimetheater.de

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern



Wenn 13 Auszubildende ein Hotel führen ...

**Vom Lernenden zum Leitenden:
Im ersten Azubi-Hotel der Living Hotels in Berlin bekommen die Auszubildenden heute schon einen Vorgeschmack auf morgen und wie sich ihr Job anfühlt, wenn sie als Fachkraft ausgebildet und Chef im Haus sind.**

Um 5.30 Uhr ist Dienstbeginn für Sophie Cyriax, Chefin der Frühstücksabteilung und ihr Team: Buffet anrichten, Kaffeemaschine anwerfen, Tische eindecken, so dass alles auf den Punkt fertig ist, wenn die Morgengäste kommen. Ab 6.30 Uhr koordiniert Alexander Tsankow das Reinigungsteam, prüft mit Adлераugen jedes Zimmer und legt auch schon mal selbst Hand an, dass ja alles sitzt und passt. Und für Nisan Polat, die Empfangsleitung, ist ab 7.00 Uhr Stoßzeit an der Rezeption: An- und Abreisen koordinieren, Rechnungen ausstellen, eingehende Reservierungen einbuchten und jeden Gast mit einem Lächeln begrüßen.

Im Azubi-Hotel werden aus den Auszubildenden von heute die Fachkräfte von morgen

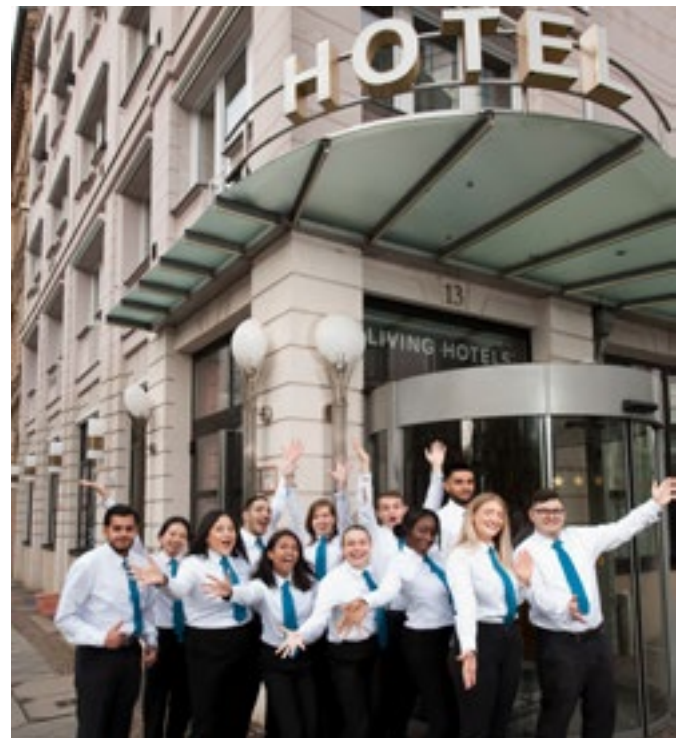
Mit dem ersten Azubi-Hotel der Living Hotels in Deutschland übergab man den Auszubildenden bewusst Verantwortung und die Möglichkeit, dass Gelernte eigenverantwortlich anzuwenden. So will die Hotelgruppe der nächsten Generation die Chance geben für die wichtige Branche einzutreten und gleichzeitig neue Maßstäbe in der Ausbildung zu setzen.

Ziel des Azubi-Hotels ist es, dem Nachwuchs einen unverfälschten Einblick in die reale Arbeitswelt zu geben und Auszubildende zu Fachkräften zu machen. Living Hotels möchte den Berufsanfängern eine intensive, vielfältige und vor allem qualitativ hochwertige Ausbildungserfahrung außerhalb des eigenen Betriebs und der bisherigen Komfortzone ermöglichen. Einen kreativen Freiraum schaffen, in dem ihre Neugierde bedient wird, in dem sie wachsen, sich austesten und sich beweisen können. Ihnen die Gelegenheit geben, durch das eigenverantwortliche tägliche Doing das Selbstbewusstsein zu stärken, Prozesse anzuschieben und neues Wissen zu



„Wir sind das erste Azubi-Hotel.“ Klaus Pfeiffer & Sophia Pfundstein inmitten ihrer 13 Auszubildenden, die aus ganz Deutschland kamen und für sechs Wochen im Living Hotel Berlin Mitte das Kommando übernommen haben und sich eigenverantwortlich um den Hotelbetrieb kümmerten.

Normaler Hotelalltag? Von außen betrachtet schon, von innen nicht, denn die drei Hotelchefs sind 19, 26 und 23 Jahre jung. Das Durchschnittsalter des Hotel-Teams liegt bei 21 Jahren. Wie das? Willkommen im Azubi-Hotel. Im ersten Azubi-Hotel der Living Hotels hierzulande, in dem von Oktober bis Dezember 2023 13 Auszubildende eigenverantwortlich das Sagen hatten und für den Arbeitsmarkt als Fachkräfte fit gemacht wurden, weil sie hier Praxiswissen lernen und Erfahrungen sammeln konnten, die so in keinem Lernplan stehen.



erlernen, das so nicht im Berufsschulunterricht vermittelt werden kann und von dem die Auszubildenden ihr gesamtes Berufsleben profitieren werden.

„Das echte Lernen geschieht nur dann, wenn etwas schief geht.“

Dass dabei Fehler passieren, das ist für alle fest einkalkuliert, auch für Max Schlereth, Inhaber der Living Hotels. „Am besten lernt man, wenn man etwas falsch macht. Wir wollen unseren Azubis hier die Chance geben, Fehler zu machen. Etwas beigebracht zu bekommen und das einzuüben, das ist natürlich auch eine Form des Lernens. Aber echtes Lernen passiert, wenn etwas daneben geht, weil man dann reagieren muss und schnell merkt, was funktioniert und was nicht. Lernen ist scheitern und in dem Fall ist scheitern etwas ausnahmslos Positives. Dafür haben wir mit dem Azubi-Hotel einen Rahmen geschaffen. Fehler müssen sogar sein, wie sonst soll in unserer Branche die Idee von Mensch zu Mensch funktionieren, wenn nichts Menschliches passieren darf.“

„Das Azubi-Hotel: Mehr Spaß als es sich nach Arbeit anfühlt.“

Und wie kommt das Azubi-Hotel und das Pilotprojekt, das übrigens kein Einzelfall bleiben soll, nach den ersten Wochen bei allen an? Heimweh? Frühstück ohne Brötchen? Reservie-







© Living Hotels



rung ohne Bestätigung? Dazu Sophia Pfundstein, Ausbildungsleitung „Es läuft richtig gut. Es gab bislang nicht eine Gästeservice-Beschwerde. Für die meisten Auszubildenden ist es ja das erste Mal, dass sie so lange von zuhause weg sind, aber alle sind fröhlich und enorm motiviert. Unsere erste Azubi-Hotel-Generation hat ein hohes Verantwortungsbewusstsein, alle wollen ihre Sache gut machen und sind mit Eifer bei der Arbeit.“ Das sieht man nicht zuletzt daran, dass sie aktiv auch eigene Vorschläge einbringen: beispielsweise die eingeführten Feedback-Meetings, um Abläufe zu optimieren und die Kommunikation für alle transparent zu halten. Oder auch die vielen Content- und Story- Ideen für die unternehmenseigenen Social Media-Accounts, die die 13 Auszubildenden für die Zeit des Azubi-Hotels komplett übernommen haben und selbst produzierten.

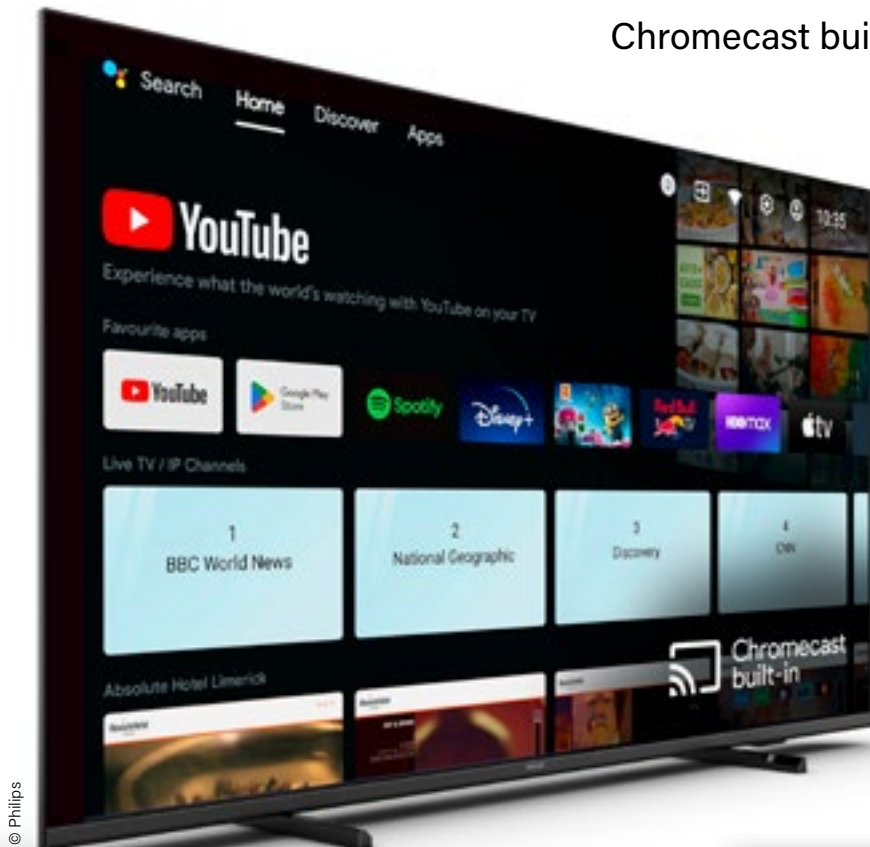
Wer mehr über das Projekt Azubi-Hotel erfahren möchte, erhält über die SocialMedia-Kanäle weitere Einblicke.

-  www.tiktok.com/@das_azubihotel
-  www.instagram.com/livinghotelsofficial
-  www.youtube.com/@LivingHotels
-  www.facebook.com/livinghotelsofficial



Die neue Philips Hospitality TV 4500 Serie

PPDS stellt Philips Hospitality TV 4500 Serie mit Chromecast built-in™ und Google Play Store vor



© Philips

Einfache und sichere Installation

Im Hinblick auf physische Sicherheit besteht bei Einsatz der Chromecast built-in™-Technologie keine Gefahr mehr, dass der Dongle gestohlen wird, es liegen keine Kabel mehr unordentlich herum und es werden keine externen Set-Top-Boxen mehr benötigt. Außerdem lassen sich damit Servicekosten und teure Abonnementverträge mit monatlich anfallenden Kosten vermeiden.

Die Philips Hospitality TV 4500-Serie wird mit einer umfangreichen Auswahl an exklusiven Fernverwaltungs- und Überwachungsoptionen geliefert, um eine äußerst vielseitige Nutzung zu ermöglichen. Dank einer ganzen Reihe neuer Funktionen lassen sich die TV-Geräte perfekt auf den Bedarf und die Anforderungen verschiedenster Gesundheitseinrichtungen und Hotelzimmer zuschneiden.

Die neue Philips Hospitality TV 4500 Serie, die erstmals auf der ISE 2024 präsentiert wird, stellt eine neue Generation von funktionsreichem 4K-Entertainment für preisbewusste Hotels dar. Diese innovative neue Android-Fernsehserie mit integrierter Chromecast™-Technologie ist auch im Gesundheitswesen (einschließlich Pflegeheimen) und in Studentenwohnheimen zu Hause und bietet den Nutzern die volle Kontrolle über ihr Fernseherlebnis mit allen Funktionen und Möglichkeiten, die sie sich wünschen.

Kompromisslose Qualität

Die für den heutigen und auch künftigen Bedarf ausgelegte neue Philips Hospitality TV 4500-Serie stellt ein Upgrade der beliebten Philips PrimeSuite TV-Serie von PPDS dar, mit Verbesserungen wie dem völlig neuen Design mit schmalen Rahmen sowie ein leistungsstarkes 4K UHD-Display. Mit standardmäßig zwei integrierten 10-W-Lautsprechern sowie Dolby Atmos ist optimale Bild- und Audioleistung bei der Philips Hospitality TV 4500-Serie gewährleistet, ganz unabhängig vom Inhalt und in jeder Einrichtung – von kleinen B&Bs, Motels und Resorts bis hin zu Pflegeheimen und Unterkünften für Studierende.



Mit CMND alles unter Kontrolle

CMND ermöglicht rund um die Uhr die Überwachung und Verwaltung sämtlicher Philips Hospitality TV-Geräte in einem Netzwerk. Dadurch ist es kaum

noch erforderlich, bei anfallenden Updates, zum Neuabstimmen oder für eine Fehlersuche und -behebung das Hotelzimmer aufzusuchen, in dem das betreffende Gerät steht. Dies trägt dazu bei, mögliche Unterbrechungen oder Unannehmlichkeiten zu begrenzen und gleichzeitig nachhaltiger zu handeln.

Hygiene hat höchste Priorität

Da Hygiene nach wie vor höchste Priorität in Gesundheitseinrichtungen und im Hotelumfeld hat, ist die Philips Hospitality 4500-Serie standardmäßig mit einer Philips Premium Hygienic Remote Control ausgestattet. Die aus antimikrobiellem Material gefertigte Fernbedienung ist frei von Hohlräumen – ohne erhabene Tasten –, was eine schnelle und einfache Reinigung ermöglicht und das Risiko der Verbreitung von Keimen und Bakterien verringern soll.

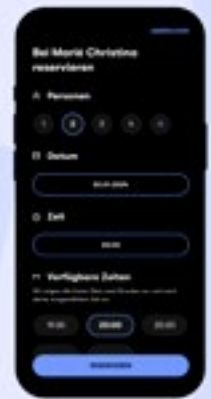
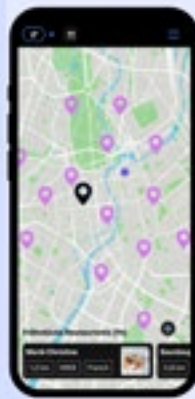
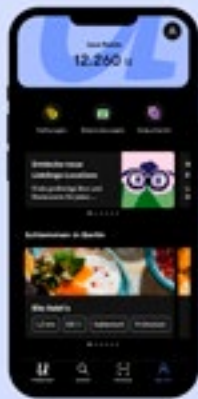
 www.ppds.com/de-de/

luca – Digitaler Support fürs Serviceteam

In Zeiten von Personalmangel und zunehmendem Kostendruck stellen sich viele Gastronom*innen die Frage: **Wie kann ich mein Servicepersonal bestmöglich unterstützen, effizient einsetzen und dabei noch meinen Umsatz erhöhen? Das GastroTech luca hat die Antworten.**

Luca digitalisiert das gesamte Gastronomieerlebnis: Gäste können Restaurants suchen, einen Tisch reservieren, vom Tisch aus mit dem Smartphone bestellen und nach dem Essen die Rechnung splitten und bezahlen – alles in einer restaurantübergreifenden App, aus einer Hand.

Das gilt auch für Nachbestellungen: Zusätzliche Getränke oder das Dessert können Gäste bestellen, ohne noch einmal auf die Servicekraft warten zu müssen, die vermutlich ohnehin alle Hände voll zu tun hat. Und für den Fall, dass einfach eine unkomplizierte Zahlungslösung gewünscht wird, bietet luca auch zuverlässige Terminals an. Das führt auch dazu, dass der Umsatz steigt – so das Feedback der Gastronom*innen, die luca bereits nutzen.




luca

Gastronom*innen bekommen mit luca hilfreiche digitale Unterstützung für ihr Serviceteam. Denn luca kann all die Aufgaben erleichtern, die im Gastro-Alltag viel Zeit und Nerven kosten und wenig Spaß machen. Zum Beispiel Rechnungen splitten.

Jeder kennt die Situation, in der eine Servicekraft mühsam mit Stift und Zettel die einzelnen Bestellungen auseinanderrechnen muss, damit die Gäste getrennt bezahlen können. Mit luca ist der Vorgang dagegen mit wenigen Klicks auf dem Smartphone erledigt.

Unter dem Strich sorgt luca als digitaler Servicehelfer dafür, dass Gastronom*innen am Ende des Monats mehr Geld in der Tasche haben und Servicekräfte entlastet werden.

So bleibt mehr Zeit für das, was wirklich zählt: Leckeres Essen und der persönliche Austausch mit ihren Gästen. Denn genau das ist es doch, was Gäste auch in Zeiten steigender Kosten zu einem Restaurantbesuch bewegt.

 /luca-app.de/



Schnell, einfach, zuverlässig

Ihr verlässlicher Partner für zufriedene Fahrgäste

Maßgeschneiderte Bestellsysteme

Als Dienstleister in der Hotellerie oder Gastronomie haben Sie individuelle Anforderungen und Wünsche in Bezug auf das passende Taxibestellsystem.

Um die Taxibestellung für Ihr Unternehmen so einfach wie möglich zu gestalten, bieten wir Ihnen neben der **telefonischen Bestellannahme** mit persönlicher Beratung auch das automatische Bestellsystem **Telebooking** an. Dieses können Sie ganz einfach mit Ihrem Festnetztelefon auch bei hoher Nachfrage ohne Wartezeiten nutzen. Als Vielbesteller können Sie das Taxi für Ihre Gäste mit nur einem Klick auf unseren **Autobooker** anfordern. Die **Onlinebestellung** ermöglicht die Einsicht der aktuellen Taxiposition und bietet Ihnen einen guten Überblick über aktuelle sowie bereits getätigte Bestellungen.

Auszeichnung

Gerade Besucher gastronomischer Einrichtungen und Hotelgäste legen besonderen Wert auf Qualität und guten Service. Eine gute Taxi-App für die Fahrt von und zum Hotel oder Restaurant sollte dementsprechend unterschiedliche Kundenbedürfnisse berücksichtigen.

Daher freuen wir uns, dass erst Mitte Januar dieses Jahres unsere Taxi-App taxi.eu in einer repräsentativen Onlinebefragung von Smartphone-Nutzern in Deutschland zur beliebtesten Taxi-App gewählt wurde.

Im Auftrag von ntv wurden insgesamt 384 Apps in 55 Kategorien untersucht. Über 30.000 Nutzer bewerteten Aspekte wie Angebot, Leistung, Bedienungsfreundlichkeit und Kundenservice. Zudem flossen mehr als 100.000 Social-Media-Beiträge in die Analyse ein.

Hier erzielte taxi.eu, wie bereits 2022 und 2023, die beste Bewertung, gefolgt von Taxi Deutschland und Sixt Ride.



Das Deutsche Institut für Service-Qualität und ntv verliehen taxi.eu dafür den Deutschen App-Award 2024.

Welches Bestellsystem Sie auch bevorzugen, wir sind rund um die Uhr für Sie erreichbar.

HS3 Hotelsoftware: Ihre Lösung für effizientes Hotelmanagement

Jetzt informieren und den Hotelbetrieb aufs nächste Level heben!

Seit mehr als 25 Jahren ist HS3 Hotelsoftware als etablierter PMS-Softwarehersteller fest auf dem IT-Markt der Hotellerie-Branche verankert. Der Fokus des Unternehmens liegt seit jeher darauf, eine Software zu kreieren, die den Arbeitsalltag im Gastgewerbe erleichtert. Ob Anfänger, Fortgeschrittener oder Quereinsteiger – die intuitive Benutzerführung macht die Nutzung der Software für alle schnell erlernbar. Durch eine Vielzahl von Modulen und Anbindungsmöglichkeiten zu Partnern, passt sich die Software Ihren individuellen Bedürfnissen an und kann mit Ihrem Unternehmen stetig mitwachsen.

% Mitglieder des DEHOGA Berlin sparen extra und erhalten einen 10-prozentigen Preisnachlass für die Erstanschaffung einer HS3-Lizenz.

Profitieren Sie von einem umfangreichen Serviceangebot: Für Kunden der HS3 Hotelsoftware steht ein Supportservice rund um die Uhr zur Verfügung – an 365 Tagen im Jahr. Die Software wird kontinuierlich optimiert und erweitert, um den Anforderungen Ihrer Gäste und Ihnen, sowie den gesetzlichen Vorgaben gerecht zu werden.



© HS3

Erfahren Sie mehr über die neuesten Entwicklungen und das aktuelle Jahresupdate vom 8. bis 12. März auf der Internorga Messe in Halle A2, Stand 327.

Lassen Sie sich von den HS3-Experten vor Ort beraten und lernen Sie die HS3 Hotelsoftware kennen.

Sie schaffen es nicht zur Messe? – Kein Problem! Testen Sie HS3 30 Tage lang kostenlos und vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin.

JETZT 30 TAGE KOSTENLOS TESTEN.

www.hs3-hotelsoftware.de



Jubiläen
im
Verband

Christina Aue (stellv. Vorsitzende Fachgruppe Gastronomie) übergab die Urkunde für 25 Jahre Betriebsjubiläum an Klaus Pfeiffer, General Manager des Living Hotel Berlin Mitte.



Miljan Draskovic (stellv. Schatzmeister) übergab die Urkunde 20 Jahre Mitglieds- & Betriebsjubiläum an Frau Kari Schütz (Direktorin) des Lindner Hotels.

Beste Weinkarte Deutschlands befindet sich im Nobelhart & Schmutzig

Das europäische Weinmagazin VINUM hat gemeinsam mit dem International Wine Institute, dem kulinarischen Reiseführer Gusto und der Sommelier Union das Projekt „German Wine List Award“ ins Leben gerufen. Jetzt wurden die Gewinner*innen für 2024 bekanntgegeben. Der erste Platz geht in diesem Jahr an Nobelhart & Schmutzig aus Berlin, gefolgt von Schwarzer Adler aus Vogtburg-Oberbergen und dem Hotel Dollenberg aus Bad Peterstal-Griesbach im Schwarzwald. Insgesamt wurden 110 Weinkarten in den Kategorien Gourmet, Casual Fine Dining und Weinbars-Szenelokale für den Wettbewerb eingereicht. Die Expertenjury bewertete jede Karte in 25 Unterpunkten, darunter Optik, Auswahl, Preis und Kompetenz.

Begeistert waren die Juroren vor allem von der Qualität der Casual Fine Dining und Weinbars. Diese sind allesamt eine Reise durch die Republik wert, heißt es in ihrem Urteil.

Internationale Spezialitäten für unbeschwertes Genuss an jedem ersten Sonntag im Monat

Ab sofort fängt jeder Monat mit einem kulinarischen Tusch an: Der Grand Brunch im Tizian sorgt mit einem genussreichen Büffet, Live-Cooking-Stationen und Delamotte Champagner für beste Laune, die die Gäste mit Leichtigkeit durch die nächsten Wochen trägt. Das Angebot ist geprägt von saisonalen Zutaten und Frische. Neben Klassikern aus der Frühstückswelt, stehen auch Spezialitäten wie Sushi und Premiumfleisch bereit. Trotz der steigenden Kosten in vielen Bereichen wie Energie und Lebensmitteln ist es dem Team wichtig, bezahlbaren Luxus zu ermöglichen. In der Zeit von 12:00 bis 15:30 Uhr genießen die Gäste im Tizian in gemütlicher Atmosphäre den großen Luxus zum kleinen Preis von nur 99 Euro pro Person.



Reservierungen online unter shop-berlin.gourmetclub.de.

Frischer Fisch aus Japan zeigt sich beim Kick-off-Event der JFFEA in Berlin von seiner besten Seite

Gleich drei namhafte Köche hatte die Japan Farmed Fish Export Association für diesen besonderen Abend im Gebrüder Fritz angeheuert, um ihre Produkte erstmals dem deutschen Publikum zu präsentieren. Japanese Cuisine Goodwill Ambassador, Sushimeister und doppelter Sternekoch Yoshizumi Nagaya aus Düsseldorf, Sticks'n'Sushi Area Head Chef Germany Song Lee und Norbert Krüger, Fischexperte und ehemaliger Sous Chef des Fischers Fritz im Hotel Regent Berlin. Sie präsentierten an diesem Abend die Vielfalt zweier besonderer Fische aus Japan: 'Buri' bzw. Japanische Gelbschwanzmakrele (Seriola quinqueradiata) und 'Madai' bzw. Rote Meerbrasse (Pagrus major). Im Namen der JFFEA begrüßte Marketingleiterin Ei Kiuchi die Gäste in Berlin Charlottenburg: "Unser Verein legt bei den gezüchteten Fischen großen Wert auf Qualität und Geschmack. Aber auch die Sicherheit und sozialen Standards unserer Mitglieder*innen sind unserem Verein wichtig. Nur so können wir gewährleisten, dass wir konstant den besten frischen Fisch aus Japan auf die Tische dieser Welt liefern." Und das sollten die Gäste sehen und schmecken. Nach einer beeindruckenden Cutting Show von Yoshizumi Nagaya präsentierten die Köche mit ihren Teams ihre Interpretationen der Fische wie z. B. lauwarme „Königsberger Gelbschwanzmakrele“ mit kandierten Kapern, Zitronenfleisch und Kalbsschmalz oder „Madai Ceviche Nikkei Style“ mit Roter Meerbrasse, Leche de Tigre, Koriander und Aji Amarillo.





© Selina Schrader

Das Urteil der Gäste sprach für sich. Von „Was für ein toller Abend mit wunderbaren Menschen, genialen Köchen und dem leckersten Fisch.“ (Foodbuyer Marcus Lind), über „Literally der beste Fisch, den ich je hatte!“ (Influencerin Maria von cestnoire) bis hin zu begeistertem Feedback der eingeladenen Gastronom*innen wie Sasha Morgan, Chefköchin vom Aviv 030 in Neukölln: „Die Produktqualität ist wirklich beeindruckend. Der Buri schmilzt förmlich im Mund... Mit der Dorade überlegen wir uns gerade schon ein Gericht für unsere neue Karte im Restaurant.“

EXTRAWURST – Komödie von Dietmar Jacobs und Moritz Netenjakob

Mit Simone Thomalla, Christoph M. Ohrt, Felix von Mantuffel, Hansa Czipionka, Atheer Adel

Eigentlich ist es nur eine Formsache: Die Mitgliederversammlung eines Tennisclubs in der deutschen Provinz soll über die Anschaffung eines neuen Grills für die Vereinsfeiern abstimmen. Normalerweise kein Problem – gäbe es nicht den Vorschlag, auch einen eigenen Grill für das einzige türkische Mitglied des Clubs zu finanzieren. Denn gläubige Muslime dürfen ihre Grillwürste bekanntlich nicht auf einen Rost mit Schweinefleisch legen.



© Barbara Braun / diama berlinde

Eine gut gemeinte Idee, die ebenso respektlos wie komisch Atheisten und Gläubige, Deutsche und Türken, „Gutmenschen“ und Hardliner frontal aufeinander stoßen lässt. Und allen wird schnell klar: Es geht um viel mehr als einen Grill...

„Extrawurst“ ist eine Komödie der bekannten Comedy-Autoren Dietmar Jacobs und Moritz Netenjakob, die u. a. bereits für so bekannte Fernsehformate wie »Die Wochenshow«, »Ladykracher«, »Das Amt« oder »Stromberg« verantwortlich zeichneten.

Spielzeit vom 16. Februar bis 26. März 2024

renaissance-theater.de/produktion/extrawurst/

QUALITÄT ist unsere MISSION

gut sortierte Mischkisten für mehr Vielfalt

Art. 270*
FF-Vegane Mini Blätterteig-Mischkiste,
Maße: L 6,5 x B 5,5 x H 2,8 cm
Gewicht: 40 g, 72 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 1736*
Baby-Donut-Mischkiste, 3-fach sortiert
Maße: Ø 4,5 x H 2,2 cm
Gewicht: 12 g, 150 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 1988*
Dip Mix Minis, 6-fach sortiert
Gewicht: 19,2 g, 360 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 1736*
Baby-Donut-Mischkiste, 3-fach sortiert
Maße: Ø 4,5 x H 2,2 cm
Gewicht: 12 g, 150 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Neugierig auf mehr?

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

f t i y z w

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

E-Mail info@edna.de
 ☎ 0800 722 722 4
 ☎ 01522 179 55 81
EDNA International GmbH
 Collenhoferstraße 3
 86441 Zusmarshausen

* 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 Hotellklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★ *Komfort Garni*

Hotel Les Nations

★★★★ *+ First Class Superior*

Centrovital

★★★★ *First Class*

Mercure Hotel Berlin City

Mercure Hotel Berlin City West

★★★★ *First Class Garni*

Leonardo Hotel Berlin Mitte

Pestana Berlin Tiergarten



► Betriebsjubiläen im März 2024

Arcotel John F 15 Jahre ■ ARCOTEL Velvet 20 Jahre ■ Axel Hotel Berlin 15 Jahre ■ Beba Restaurant 5 Jahre ■ Bornholmer Hütte 70 Jahre ■ Café Krone 5 Jahre ■ City-Hotel Gotland in Berlin 15 Jahre ■ Der blaue Fuchs 5 Jahre ■ Gulgatha 45 Jahre ■ Heidis Landgasthaus 15 Jahre ■ Hotel Orion 20 Jahre ■ Il Valentino 15 Jahre ■ Kaffeehaus Karow 5 Jahre ■ Lindner Hotel am Ku'damm 20 Jahre ■ martas Hotel Albrechtshof Berlin 30 Jahre ■ Mövenpick Hotel Berlin 20 Jahre ■ Pecados 5 Jahre ■ Radisson Collection Hotel, Berlin 20 Jahre ■ Restaurant Gendarmerie 15 Jahre ■ Restaurant Paris Moskau 40 Jahre ■ Ristorante Stella del Köp 25 Jahre ■ Select Hotel Gendarmenmarkt Berlin 15 Jahre ■ The NoName 5 Jahre ■ Topsy Bear Berlin 5 Jahre ■ Victor's Residenz-Hotel Berlin 20 Jahre ■ Vienna House Andel's Berlin 15 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im März 2024

Am Park 10 Jahre ■ ASADO Steakhaus-Rotisserie 20 Jahre ■ Brasserie am Gendarmenmarkt 15 Jahre ■ Burgerie 10 Jahre ■ Cafe Anna Blume 5 Jahre ■ Heidis Landgasthaus 15 Jahre ■ La Mezcla 5 Jahre ■ la tia rica 10 Jahre ■ martas Hotel Albrechtshof Berlin 30 Jahre ■ Max & Moritz 15 Jahre ■ Neues Ufer 15 Jahre ■ Radisson Collection Hotel, Berlin 20 Jahre ■ Ristorante Sorriso 15 Jahre ■ Select Hotel Gendarmenmarkt Berlin 15 Jahre ■ Sprengold Prenzlauer Berg 10 Jahre ■ Stern und Kreis Gastronomie und Service GmbH 20 Jahre ■ Victor's Residenz-Hotel Berlin 20 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- 260 Grad Bar
- Almi
- B&B Hotel Berlin - Adlershof
- Babba Chu
- Flemmings
- Nonne & Zwerg
- Oranienberger Bar
- Raststätte Gnadenbrot
- Restaurant Panther
- Restaurant Sale e Tabacchi
- Sabore by Mario A.Liguori
- Veranstaltungsservice
Olaf Schenk
- Windback-Coffee



DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

Mittwoch, 23. April 2024	Gastro Business Club	Chamäleon Berlin
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
Dienstag, 16. Juli 2024	YoungStars BB – der Karrieretag der Gastgeber*innen von morgen	Hotelfachschule Berlin

Gastlichkeit mit Krone


Seit 45 Jahren ist das Crowne Plaza City Centre Mitglied im DEHOGA Berlin

Der Beginn der 1980er Jahre in Berlin: Die Stadt war geteilt, der Potsdamer Platz ein Niemandsland und der Reichstag ein Museum. In dieser Ära eröffnete das heutige Crowne Plaza Berlin City Centre Ku'damm in der Nürnberger Straße. Heute zählt das 4-Sterne-Plus-Hotel in der City West zu den bevorzugten Unterkünften sowohl für Geschäftsreisende als auch für Touristen, und dass aus vielerlei Gründen. Ein besonders wichtiger Faktor ist die erstklassige Lage zwischen dem Bahnhof Zoo und dem Kurfürstendamm, verbunden mit einer exzellenten Anbindung an das U- und S-Bahnnetz. Zahlreiche Sehenswürdigkeiten befinden sich quasi vor der Haustür, auch das Messegelände ist in kurzer Entfernung erreichbar. Ein weiterer Grund für die Beliebtheit des modernen Hauses offenbart sich erst auf den zweiten Blick: „Wir kultivieren eine angenehme Arbeitsatmosphäre und schätzen unsere Mitarbeiter“, erklärt Dennes Fehmann, Operations Manager bei Crowne Plaza Berlin City Centre Ku'damm. „Dieses Gefühl erleben die Gäste, die sich von Anfang an willkommen und bestens betreut fühlen.“

Das Crowne Plaza Berlin City Centre Ku'damm präsentiert sich als modernes Haus mit einem frischen und zeitgemäßen Design. Die 423 Zimmer bieten eine gelungene Verbindung von komfortablem Wohnen und Arbeitsbereich. Das Hotel verfügt über 13 moderne Konferenzräume mit einer Gesamtfläche von 1.080 Quadratmetern, darunter das Conference Center, das Platz für Tagungen mit bis zu 1000 Personen bietet. Ein hoteleigener Spa-Bereich mit Pool sowie ein Fitness-Center runden die vielfältigen Angebote des Hauses in der Nürnberger Straße ab.

Seit der Eröffnung ist das Crowne Plaza Berlin City Centre Ku'damm Mitglied des DEHOGA Berlin. „Die DEHOGA-Klassifizierung mit den 4 Sternen Superior im Eingangsportale unseres Hauses ist bei unseren Gästen ein beliebtes Fotomotiv“, berichtet Dennes Fehmann. Als Operations Manager, der seit acht Jahren im Hotel tätig ist, betont er, dass vor allem das umfassende Netzwerk des Verbandes täglich bei Fragen und Problemen unterstützt. „Mehrfach haben wir Auszubildende unseres Hauses zu Wettbewerben und Meisterschaften delegiert, die vom DEHOGA organisiert und betreut werden, und waren dabei auch erfolgreich“, so Dennes Fehmann. „Wir sind stolz darauf, Teil des Netzwerks der Berliner Hoteliers und Gastronomen zu sein.“

von Brigitte Menge

 www.cp-berlin.com



Dennes Fehmann nahm die Urkunde von Philip Ibrahim entgegen.



4-Sterne-Superior für das **centrovital Hotel Berlin**

Das **centrovital Hotel**
wurde kürzlich vom DEHOGA Berlin
neu klassifiziert und nach erfolgreichem Abschluss
des Prüfverfahrens als
4-Sterne-Superior-Hotel ausgezeichnet.

Geschäftsführer Jürgen Goerißen und Hoteldirektor Stephan Wachsmuth: „Wir freuen uns sehr über die neue DEHOGA-Klassifizierung als 4-Sterne-Superior-Hotel, die als ein unübersehbares Gütesiegel für hervorragende Qualität und exzellenten Service steht. Als einziges Hotel dieser Klasse im Bezirk Spandau präsentiert es sich als Vorreiter in Sachen Komfort und Gastfreundschaft. Unser engagiertes Team, kontinuierlich weitergebildet und hochmotiviert, bildet das Herzstück dieser Erfolgsgeschichte. Um unser Haus auch in der Zukunft erfolgreich weiterentwickeln zu können, ist die Ausbildung junger Menschen seit vielen Jahren bereits zentraler Bestandteil bei uns.“



© centrovital Hotel Berlin

(v.l.n.r.): Stephan Wachsmuth (Hoteldirektor centrovital), Romy Wassermann (Mitglied der Berliner Klassifizierungskommission des DEHOGA), Christine Vitt (Klassifizierungsbeauftragte, HOGA Berlin Service GmbH, Jürgen Goerißen (Geschäftsführer centrovital)

Fristlose Kündigung?

Selbst bei Bedrohung einer Arbeitskollegin mit dem Messer nicht immer gerechtfertigt

Die Drohung eines Arbeitnehmers mit Gefahren für Leib und Leben gegen seine Arbeitskollegin genügt als wichtiger Grund für eine außerordentliche Kündigung nur, wenn sie ernst gemeint ist und ernst genommen wird. Dies entschied das LAG Schleswig-Holstein (Urt. v. 13. Juli 2023 – 5 Sa 5/23).

Der Kläger ist seit 2019 bei dem beklagten Unternehmen beschäftigt. Am 01. Juni 2022 arbeitete er mit einer Kollegin an einem Probierstand, an dem eine Heringsanlage unter Einsatz von Filetirmessern ausprobiert werden sollte. Eine Kollegin warf dem Kläger vor, ein etwa 20 Zentimeter langes Filetirmesser auf der Höhe ihres Halses mit einem Abstand von 10–20 Zentimeter gehalten zu haben. Daraufhin kündigte die Arbeitgeberin dem Kläger fristlos aus wichtigem Grund.

Gegen diese Kündigung wendete sich der Industriemechaniker mit der Kündigungsschutzklage, mit der er in beiden Instanzen Erfolg hatte. Das LAG sah in dem Vorfall keinen hinreichenden Kündigungsgrund.

Nach § 626 Abs. 1 Bürgerliches Gesetzbuch kann ein Arbeitsverhältnis außerordentlich und fristlos gekündigt werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt. Dies ist der Fall, wenn es für den Kündigenden unzumutbar ist, das Arbeitsverhältnis bis zum Ablauf der Kündigungsfrist weiterzuführen.

§ Das LAG stellte klar, die Drohung eines Arbeitnehmers mit Gefahren für Leib oder Leben von Arbeitskollegen sei grundsätzlich ein außerordentlicher Kündigungsgrund. Eine solche Drohung müsste aber von dem Arbeitnehmer vorsätzlich begangen und von der bedrohten Kollegin als ernst gemeint aufgefasst worden sein. Dem Kläger konnte kein bedingter Vorsatz nachgewiesen werden, die Kollegin tatsächlich zu bedrohen, so das Gericht. Vielmehr sei es auch möglich, „dass der Kläger das Messer schlicht in der rechten Hand haltend sich mit dem Oberkörper zur Mitarbeiterin gedreht hat und bei dieser Drehbewegung dessen rechte Hand mit dem Messer nahe an deren Hals gelangt ist“.

Auch rechtfertige eine fahrlässige Gefährdung von Leib und Leben der Kollegin im vorliegenden Fall keine außerordentliche Kündigung, da regelmäßig eine Abmahnung vorab erfolgen müsse.

20 JAHRE

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

prime
time
theater

DAS BERLINER
KULT-THEATER

Teil 1 bis 09.03.24



Teil 2 ab 14.04.24

ab 13.03.24



ab 05.06.24



ab 26.06.24



Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

Das Meisterwerk Berliner Braukunst

