

# hoga *AKTIV*

*Das Magazin für Berliner Gastgeber*



## NEUSTART BERLIN

Wirtschaft und Kultur anschieben  
Hilfsmaßnahmen für  
Gastronomie und Hotellerie



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

**Folge 131**

# Der Gefangene von Instagram



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

**ab 15. APRIL 2022**



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

**prime  
time  
theater**



## AKTUELL

|  |          |
|--|----------|
| <b>Editorial:</b><br>Erfahrungen, Ergebnisse, Entschlossenheit | <b>4</b> |
| <b>Neustart Berlin</b>   | <b>5</b> |
| <b>Herz und Seele Berlins</b><br>mit Stephan Schwarz           | <b>6</b> |

## WIR IN BERLIN

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Goodbye:</b><br>Uwe Schild / Michael Näckel<br>Till F. Esser / Lutz Freise          | <b>8</b>  |
| <b>Zwischen Pandemie und Krieg</b><br>Zur aktuellen Situation<br>im Incoming-Tourismus | <b>10</b> |
| <b>Feiertage: Ein Doppeljubiläum</b><br>Tipp für ein heißes Wochenende in Berlin       | <b>12</b> |
| <b>visitBerlin:</b><br>Willkommensaktion<br>Mehrwert: Tourismus Berlin                 | <b>14</b> |
| <b>TOP-Ausbildungsbetrieb:</b><br>Hotel Palace Berlin                                  | <b>17</b> |
| <b>Berliner Schulpate:</b><br>Vielleicht werde ich mal Hotelfachmann/frau              | <b>18</b> |

## DEHOGA BERLIN-PARTNER

|   |           |
|---|-----------|
| <b>OpenTable:</b><br>Interview mit Daniel Simon         | <b>19</b> |
| <b>Vodafone:</b><br>Zusammen GigaGreen                  | <b>22</b> |
| <b>Designa:</b><br>Parkraummanagement                   | <b>23</b> |
| <b>DATEV:</b><br>... unterstützt mit digitalen Lösungen | <b>24</b> |

## NEWS

## MITGLIEDER

|   |           |
|---|-----------|
| Jubiläen im Mai 2022 / Neue Mitglieder<br>Deutsche Hotelklassifizierung<br>Save the Date – Wichtige Termine | <b>28</b> |
| 30 Jahre Hotel Kastanienhof:<br>Hurra, wir leben noch!  | <b>30</b> |

## RECHT & RAT

|  |           |
|--|-----------|
| <b>DEHOGA-Energiekampagne:</b><br>Handlungsempfehlungen<br>zur Senkung der Energiekosten | <b>31</b> |
|--|-----------|

## Impressum

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

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

**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.

# Erfahrungen, Ergebnisse, Entschlossenheit

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

Wahlzeiten – und da unterscheidet sich ein Verband nicht von der Politik – sind gelebte Demokratie und zugleich Etappen der Bilanz und der Vorausschau. Am 14. sowie am 21. März wählten die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie ihre neuen Vorsitzenden und deren Stellvertreter, die damit Mitglieder im Präsidium des DEHOGA Berlin sind (ausführlich in *hogaAKTIV*, Märzausgabe, S. 5/6 und 7/8). Bei diesen beiden Veranstaltungen verabschiedeten wir mit Till F. Esser, Lutz Freise, Michael Näckel und Uwe Schild langjährige Mitglieder des Präsidiums unseres Verbandes. Mich hat das bewegt, da alle mit viel Leidenschaft, Ideenreichtum und Biss für die Belange der Branche kämpften. Keiner hat die Stunden dieser ehrenamtlichen Arbeit gezählt. Alle haben ihr Wissen, ihre Erfahrungen, Netzwerke und Programmatik eingebracht – dass davon zwei Jahre in die größte Krise der Branche seit dem 2. Weltkrieg fielen, potenziert die Leistungen. Dafür an dieser Stelle nochmals meinen Dank im Namen des DEHOGA



© DEHOGA Berlin

Berlin. Lesen Sie bitte dazu auch die Seiten 8 und 9 in dieser Ausgabe.

Mit Philip Ibrahim und Caroline Münter (Vorsitzender bzw. stellvertretende Vorsitzende der Fachgruppe Hotellerie) sowie Jörn Peter Brinkmann und Christina Aue für die Gastronomie wählten die Delegierten motivierte, erfahrene und tatkräftige Mitglieder ins Präsidium des DEHOGA Berlin, die bereits auf den Wahlversammlungen ihre ehrgeizige Ziele und Schwerpunkte formulierten. Beeindruckend für mich bei beiden Wahlvorgängen war, dass sich in der Geschichte des DEHOGA Berlin noch niemals zuvor so viele Kandidat\*innen zur Wahl stellten. Für mich ist das eine Bestätigung für die ergebnisreiche Arbeit des Verbandes in den letzten Jahren, die wahrgenommen wird und ausstrahlt. Die Delegierten beider Gremien wählten mich einstimmig als

Kandidaten für das höchste Amt des Verbandes. Für dieses Vertrauen bedanke ich mich herzlich. Am 9. Mai tagt die Vollversammlung des DEHOGA Berlin. Danach sind alle sieben Positionen im neuen Präsidium des DEHOGA Berlin gewählt. Gleich anschließend beginnt die Arbeit. Viele interessante Aufgaben liegen vor uns, denn wir wollen und müssen für die Branche den Weg aus der Pandemie zeigen und aktiv mitgestalten. Der Krieg in Europa, die Pandemie und deren langfristige Folgen erschweren massiv die Bedingungen unseres Wirtschaftens. Wegweiser auf dem Weg aus der Krise sind die Programme „Neustart Wirtschaft“ und „Perspektive Kultur“, mit denen der Berliner Senat Ende März eine Phase des Aufbruchs für die von der Corona-Pandemie besonders betroffenen Branchen einläutete. Thomas Lengfelder und ich waren Ansprechpartner für die Medienvertreter\*innen bei der Pressekonferenz des Senats. Bereits in der Ausarbeitung des umfangreichen Maßnahmenpakets war unsere fachliche Kompetenz gefragt. Das ist eine neue Arbeitsweise in Berlin: Partnerschaft auf Augenhöhe. Das Programm „Neustart Wirtschaft“ richtet sich an die Tourismus- und Veranstaltungsbranche, den Einzelhandel, die Hotellerie und Gastronomie sowie die Kreativwirtschaft. Es bündelt mehr als 30 passgenaue Maßnahmen, die gezielt betroffene Unternehmen entlasten und zur Ankurbelung ihres Geschäfts beitragen sollen.

Ich freue mich auf den Neustart in der Hauptstadt, der auf einem insgesamt 290 Millionen Euro schweren Fundament steht. Die Maßnahmen sind überlebenswichtig für unsere Branche. Bei all dem weiß ich ein hochmotiviertes Präsidium an meiner Seite und kann auf einen starken Verband bauen.

*Ihr Christian Andresen*  
*Präsident des DEHOGA Berlin*



# Neustart Berlin

AKTUELL



**Landesregierung:  
Wirtschaft und Kultur anschieben –  
Hilfsmaßnahmen für Gastronomie  
und Hotellerie**

**Christian Andresen:  
von Anfang an eingebunden**

Bereits im Wahlkampf hatte Franziska Giffey ihr Programm „Neustart Berlin“ angekündigt. Ende März wurde aus dem Wahlversprechen politische Realität, denn Berlins Landesregierung stellte auf einer Pressekonferenz die beiden Programme „Neustart Wirtschaft“ und „Perspektive Kultur“ vor und läutete damit eine Phase des Aufbruchs für die von der Corona-Pandemie besonders betroffenen Branchen ein. Das Programm richtet sich an die Tourismus- und Veranstaltungsbranche, den Einzelhandel, die Hotellerie und Gastronomie sowie die Kreativwirtschaft. Es bündelt mehr als 30 passgenaue Maßnahmen, die gezielt betroffene Unternehmen entlasten und zur Ankurbelung ihres Geschäfts beitragen sollen. Herzstück des Programms ist der Berliner InvestitionsBONUS. Erstmals erhalten damit kleine und mittelständische Unternehmen Zugang zu Investitionszuschüssen. Insgesamt sind – vorbehaltlich der Zustimmung des Abgeordnetenhauses – rund 140 Mio. Euro für die Neustart-Maßnahmen vorgesehen. Zur weiteren Stärkung des Wirtschaftsstandorts sollen darüber hinaus 150 Mio. Euro aus dem Innovationsförderfonds (IFF) eingesetzt werden. Für das Programm Perspektive Kultur sind 40 Mio. Euro vorgesehen. Partner bei der Umsetzung sind *visitBerlin* und die Investitionsbank Berlin (IBB). „Mit der schrittweisen Rückkehr zur Normalität und unserem Neustartprogramm für die Berliner Wirtschaft wollen wir die Hotellerie, Gastronomie, das Messe- und Kongressgeschäft, den Einzelhandel, das Veranstaltungsmanagement und die Kulturwirtschaft aktiv beleben und gezielt unterstützen. Für ein wirtschaftsstarkes, attraktives und lebendiges Berlin“, so die Regierende Bürgermeisterin Franziska Giffey.



Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, und Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder standen auf der Pressekonferenz als Ansprechpartner für die Medienvertreter\*innen zur Verfügung. Nicht das einzige Novum, denn bereits in der Konzipierung des Programms suchte Franziska Giffey den fachlichen Rat des DEHOGA Berlin. „Gerade in Zeiten wie diesen ist es wichtig, dass Politik und Wirtschaft an einem Strang ziehen und sich gemeinsam für die Belange dieser Stadt einsetzen. Das Neustartprogramm setzt dafür ein Zeichen“, so Christian Andresen. „Die Art und Weise, wie zu diesem Programm pragmatisch und lösungsorientiert diskutiert worden ist und wie Lösungen gefunden worden sind, ist ein sehr gutes Beispiel, wie Politik und Wirtschaft mit der richtigen verantwortungsvollen Haltung und einem Bedürfnis des Verständnisses füreinander gute, gerechte und passgenaue Lösungen für die Zukunft von Berlin finden können“, so Christian Andresen. Das Programm „Neustart Wirtschaft“ enthält sowohl branchenspezifische als auch branchenübergreifende Maßnahmen. Detaillierte Informationen zu Programm und Antragstellung stellt die Investitionsbank Berlin auf ihrer Website zur Verfügung. Die branchenspezifischen Maßnahmen sind thematisch in die Bereiche Marketing/Akquise, Vernetzung/Daten und Resilienz/Fachkräfte geclustert. Die Gastronomie soll etwa durch den Erlass von Sondernutzungsgebühren entlastet und die Einnahmehausfälle den Bezirken vom Senat erstattet werden. Neue Marketingaktivitäten sollen für Berlin als touristisches Ziel und Standort für Kongresse, Messen und Veranstaltungen werben und innovative Kampagnen für stadtverträglichen Tourismus unterstützt werden.

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

# „Herz und Seele Berlins“

Ein Gespräch mit Stephan Schwarz,  
Senator für Wirtschaft, Energie und  
Betriebe über Neustart, Tourismus-  
entwicklung, BER und Partnerschaften

„Neustart Berlin“ ist ein ehrgeiziges Programm.  
Unsere Branche steht in den Startlöchern. Wann geht es los?

Ja, es ist ein ehrgeiziges und ein sehr umfassendes Neustart-Programm. Genau das brauchen wir jetzt auch für die Corona-gebeutelten Branchen nach zwei harten Krisen-jahren. Was mir besonders wichtig ist: Wir haben das Programm gemeinsam mit den Branchenverbänden erar-beitete. Über 30 Maßnahmen machen das ganze Paket aus und Dank der engen Abstimmung setzen sie genau da an, wo Unterstützung für den Aufbruch gebraucht wird. Man- che sind ganz neu, manche bewährte Formate haben wir weiterentwickelt. Wir haben das Programm am 28. März der Öffentlichkeit vorgestellt und unsere Maßnahmen an den Start gebracht, damit sie mit dem Wegfall der meisten Einschränkungen aus der Infektionsschutzverordnung An- fang April loslegen können. Dass der DEHOGA Präsident Christian Andresen beim Startschuss dabei war, hat mich sehr gefreut.

Welche Schwerpunkte setzt Ihr Verantwortungsbereich dabei mit Blick auf Hotellerie und Gastronomie?

Das Neustart Programm umfasst branchenübergreifen- de und branchenspezifische Maßnahmen. Bei der Hotel- lerie und Gastronomie geht es im Wesentlichen um drei Fragen. Wie sorgen wir dafür, dass wieder mehr Men- schen in unsere Stadt kommen, sei es als Touristen\*innen oder als Geschäftsreisende? Mit welchen Maßnahmen können wir die Branche entlasten? Und: Wie unterstüt- zen wir Investitionen in die Zukunft? Dafür haben wir ei- nen Strauß aus verschiedenen Maßnahmen gebunden, von Marketing- und Aktivierungskampagnen, die für Berlin werben, über Projekte zur Fachkräftesicherung, den Er- lass von Sondernutzungsgebühren, bis hin zum Investitions BONUS-Programm, mit dem wir der Branche erstmals den Zugang zu Zuschüssen für dringend benötigte Anschaffun- gen ebnen. Was mir ebenso wichtig ist: Wir haben uns ge- meinsam vorgenommen, die Wahrnehmung der Bedeu- tung der Hotellerie und Gastronomie für unsere Stadt zu schärfen. Sie sind Herz und Seele Berlins und ein gewichti- ger Wirtschaftsfaktor!



Die Buchungszahlen des kommenden Sommers glätten erste kleine Kummerfalten der Hoteliers. Was kann die Politik tun, um die Rückgewinnung der alten Strahlkraft Berlins zu forcieren, insbesondere auch im Hinblick auf das Messe- und Kongressgeschehen?

Jetzt kommt es darauf an, uns auf der Weltbühne zurück- zumelden: Berlin ist wieder da! Unsere Stadt genießt inter- national nach wie vor einen hervorragenden Ruf und ist ein höchst attraktiver Standort für Messen und Kongresse. Das hat der Neustart der Fruit Logistica gerade erfolgreich unter Beweis gestellt. Die Politik kann hier unterstützend wirken, um Berlin als Veranstaltungsort bestmöglich zu präsentie- ren und Anreize setzen, dass sich Veranstaltungen für die Hauptstadt entscheiden. Deswegen enthält das Neustart Programm auch Maßnahmen für die Veranstaltungswirt- schaft. Hier wollen wir neben einer Kampagne auch die Ak- quise von Veranstaltungen mit verschiedenen Maßnahmen fördern. Mit Welcome Packages, einer Task Force und der Erhöhung des Förderbudgets beim Kongressfonds wollen wir nationale und internationale Kongresse, Tagungen und Messen nach Berlin lotsen.

Und im Umkehrschluss: Was erwarten Sie von unserer Branche?

Dass wir weiterhin gemeinsam an einem Strang ziehen. Das ist mir und meiner Verwaltung wesentliche Richtschnur: Gemeinsam sind wir stark! Bei allen Projekten, die Ihre Bran- che betreffen, sind wir auf die Mitarbeit und das Engagement der Unternehmen angewiesen. Sei es bei dem Fachkräfte- thema oder der Mitarbeit bei den Marketingkampagnen, Feedback und Ideen aus der Praxis sind unabdingbar, damit die geplanten Maßnahmen ihre Wirkung entfalten können.



## Zur Person:

Seit Dezember 2021 ist Stefan Schwarz Senator für Wirtschaft, Energie und Betriebe des Landes Berlin. Er kommt aus einer Unternehmerfamilie und führte gemeinsam mit seinem Bruder Heiko als Geschäftsführender Gesellschafter die GRG Services Berlin GmbH. Der parteilose Politiker erwarb einen Magister der Philosophie und Geschichte an der FU Berlin und an der Université de Paris IV (Sorbonne). Von 2013 bis 2019 war er Präsident der Berliner Handwerkskammer.

### Dauersorgenkind Flughafen BER.

#### Welchen Weg aus den Finanzproblemen sehen Sie?

Mit der von der Europäischen Kommission im Februar genehmigten staatlichen Beihilfe in Höhe von 1,7 Mrd. Euro können der Bund und die Länder Berlin und Brandenburg den Hauptstadtflughafen BER finanziell unterstützen. Mit dem Geld wollen wir die durch die Corona-Krise bedingten erheblichen Verluste ausgleichen. Ich bin jedoch optimistisch, dass sich diese umfangreiche Notwendigkeit der finanziellen Unterstützung zunehmend reduzieren wird. Die Fluggastzahlen steigen seit Juli 2021 wieder. Durch die Öffnung des Terminals 2 haben wir die Kapazitäten für einen zusätzlichen Anstieg der Passagierzahlen geschaffen. Wir gehen davon aus, dass das Vorkrisenniveau von rund 36 Millionen Fluggästen an den damaligen Berliner Flughäfen Tegel und Schönefeld am BER im Jahr 2025 erreicht wird.

### Bleiben wir beim Fliegen. Nach wie vor landet Berlin bei Langstreckenverbindungen im Vergleich der europäischen Hauptstädte abgeschlagen. Was steht auf Ihrer To-do-Liste in Sachen direkte Langstreckenflüge?

Die Frage der Anbindung unseres Hauptstadtflughafens ist mir sehr bewusst. Nun gilt es im ersten Schritt die Rahmenbedingungen zu verbessern, denn nicht nur die Langstreckenverbindungen sind ausbaufähig, auch das bestehende Flugangebot muss gesichert werden. Die Wiederaufnahme der Direktverbindung zwischen Berlin und New York ist ein wichtiges Zeichen für Aufbruch und Neustart an unserem Wirtschaftsstandort. Ich hoffe, dass diesem Beispiel andere Airlines folgen und will mich auch in Zukunft dafür

einsetzen, dass Berlin als Stadt der internationalen Begegnung und des Austauschs direkten Anschluss an verschiedene Regionen der Welt erhält. Das ist wichtig für unsere Tourismus- und Veranstaltungsbranche, genauso wie für die Kulturhauptstadt und den gesamten Innovationsstandort Berlin-Brandenburg.

### Gibt es in Ihrem Ressort bereits Vorstellungen zu Leitlinien der Tourismus-Entwicklung Berlins?

Zwei Jahre Pandemie gehen nicht spurlos an einer touristischen Top-Destination vorbei. Deswegen wurde das bestehende Tourismuskonzept 2018+ mit einer Restart-Strategie und dem 7-Punkte Plan zur Konsolidierung und Weiterentwicklung des Tourismus 2021/2022 ergänzt und einzelne Aufgabenfelder des Konzepts, etwa der Qualitätstourismus und das verstärkte Destinationsmarketing priorisiert. Die Prämissen Nachhaltigkeit und Stadtverträglichkeit haben zum Teil durch die Pandemie und die Klimakrise sogar an Relevanz gewonnen. Mein Anspruch ist auch hier, dass wir weiter am Puls bleiben und den eingeschlagenen Weg, wo nötig und sinnvoll, ergänzen.

### Hotellerie und Gastronomie waren und sind wichtige Wirtschaftsfaktoren in Berlin. Welche Zeitspanne veranschlagen Sie, bis die gewohnte Normalität zurück ist?

#### Wird es die – auch im Hinblick auf die aktuelle politische Lage in Europa und ein noch immer aktives Corona-Virus – überhaupt wieder geben?

Ich wünsche mir, dass das möglichst schnell geht – aber hier geht es nicht um Wunschdenken sondern um die sehr konkrete Frage, wie wir uns fit machen, für das, was an neuen Möglichkeiten entsteht, aber auch an neuen Herausforderungen auf uns zukommen kann. Mit den jetzigen Lockerungen und Schutzmaßnahmen kann die Branche wieder aufatmen und kehrt in Richtung Normalität zurück. Aber die Corona-Krise ist noch nicht ganz überwunden und die nächste Krise macht uns bereits zu schaffen. Die Folgen des Ukraine Kriegs sind in Berlin deutlich spürbar, auch wenn nicht vergleichbar mit den Grausamkeiten, die die Menschen in ihrem zerbombten Land oder auf der Flucht erfahren. Ich möchte mich bei der Gelegenheit für die Hilfsangebote und große Unterstützung Ihrer Branche sehr bedanken. Umso wichtiger ist es, dass wir den verschiedenen Branchen mit dem Neustart Programm jetzt den Rücken stärken und weiterhin miteinander im engen Austausch sind, um auf künftige Bedarfe gut reagieren zu können. Ich kann Ihnen nicht versprechen, was die Zukunft bringt. Aber ich kann Ihnen versprechen, dass ich und meine Senatsverwaltung uns als Partner und Anwalt Ihrer Branchen sehen.

von Brigitte Menge

## Gastronom mit Weitblick



**Uwe Schild:**

**Ein Kapitän geht von Bord und weiß,  
dass die Crew das Schiff auf Kurs hält**

**A**uf der Fachgruppenwahl Gastronomie Mitte März hatte er seinen letzten Auftritt in dieser vertrauten Runde – nach acht Jahren Präsidium, davon vier Jahren als Vizepräsident des DEHOGA Berlin, fällt die Bilanz von Uwe Schild positiv aus. „Wir haben viele Projekte erfolgreich in die Spur gesetzt“, so der Gastronom, der auf die Senkung der Mehrwertsteuer, die Corona-Hilfsmaßnahmen auf Landesebene, die Einführung des neuen Qualitätssiegels für eine Top-Ausbildung, die Aktion aufgetischt & nachgefragt im Wahljahr 2021 als prägnante Beispiele verweist. „Das Entscheidende aber ist, dass wir als Präsidiums zusammenwachsen und so maßgeblich dafür sorgten, dass der Verband stärker als jemals zuvor in dieser Stadt wahrgenommen wird. Ein wesentliches Ergebnis unserer Arbeit ist die Aufnahme der wichtigsten Branchen-Themen in den aktuellen Koalitionsvertrag“, so Uwe Schild. Ob beim Gespräch mit Bundespräsident Steinmeier über die Auswirkungen der Corona-Pandemie auf die Branche, am Tisch des ehemaligen Bürgermeisters Michael Müller oder in den verschiedenen Gremien – Uwe Schild wusste, wovon er sprach und vertrat in den Diskussionen die Interessen der Gastronomen der Hauptstadt ruhig, bestimmt, gerade heraus und wusste auch, dass Kompromisse manchmal Teil des Erfolges sein können.

Inzwischen hat Uwe Schild seine beiden Restaurants, die „Schildkröte“ und die „Tafelrunde“, verkauft und genießt die Ergebnisse harter Arbeit. Endlich Zeit! Die nutzt er besonders gern, sein Golf-Handicap zu verbessern.

## Wenn, dann richtig und ganz



**Vier Jahre engagierte sich**

**Michael Näckel ehrenamtlich für die  
Interessen der Gastronomen Berlins**

**I**ch bin immer wieder verblüfft, dass es vereinzelt Stimmen gibt, die uns mangelnde Durchsetzungsfähigkeit oder gar Unprofessionalität anlasten!“ Michael Näckel zeigt sich verwundert. „Wie hätten wir denn als Einzelne, ohne die starke Gemeinschaft des DEHOGA und ohne die Arbeit des Verbandes auf Landes- und Bundesebene unsere Forderungen und Interessen gegenüber Politik und Verwaltung so erfolgreich kommunizieren und durchsetzen können?“

Nach mehreren Jahren als kooptiertes Mitglied wurde der erfahrene Gastronom vor vier Jahren als stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie ins Präsidium des DEHOGA Berlin gewählt. Engagiert hat er sich auf vielen Baustellen, insbesondere ordnungsrechtliche Fragestellungen zu stadtverträglichem Tourismus und das Thema Sondernutzungen wurden von ihm bearbeitet. Er vertrat die Interessen der Gastronomen auf Landes- und Bezirksebene, diskutierte im Roten Rathaus und immer wieder in seinem Heimatstadtbezirk Friedrichshain-Kreuzberg. Neben dieser ehrenamtlichen Arbeit baute er zielstrebig seine eigenen Betriebe aus. Zu den erfolgreich arbeitenden Papaya-Restaurants in der Kantstraße, am Boxhagener Platz und am Winterfeldtplatz kam Ende 2021 ein zweiter Standort im KaDeWe. Auch 2022 sollen neue Projekte realisiert werden.

Nun legte Michael Näckel sein Ehrenamt nieder. „Zeitgründe“, erklärt er und weiß, „dass Berlin viele engagierte Gastronomen hat, die diese wichtige Arbeit weiterführen werden. Meine Erfahrungen bringe ich natürlich weiterhin ein“, verspricht er.



## Der Netzwerker



Nach vier Jahren sagt Till F. Esser dem Präsidium des DEHOGA Berlin

Goodbye

**A**ls Till F. Esser im März 2018 seine ehrenamtliche Tätigkeit als Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie des DEHOGA Berlin aufnahm, traf er auf langjährige Mitstreiter. Christian Andresen kannte er aus der gemeinsamen Zeit im Hamburger Atlantic Hotel Kempinski und Thomas Lengfelder aus der Arbeit im Hotel Berlin, Berlin. „Wir alle wurden schnell ein effizientes Team, das viel bewegt hat“, resümiert der Manager, der als Director of Institutional Relations Northern Europe der NH Hotel Group und Cluster General Manager der NH Collection Hotels in der Friedrichstraße und am Checkpoint Charly nicht nur Fachwissen, sondern auch sein großes Netzwerk in die Arbeit des Präsidiums einbrachte. „In diesen sieben Jahren sind wir als Verband stärker geworden. Wir haben uns für die Forderungen und Interessen der Hoteliers und Gastronomen stark gemacht und erreicht, dass uns die Politik als Visitenkarte der Weltmetropole Berlin mehr denn je wahrnimmt,“ so Till F. Esser, der in vielen Netzwerken der Stadt aktiv arbeitet, so im Vorstand von *visitBerlin*, im Tourismus-Ausschuss der Handelskammer, bei Berlin Partner und im Kuratorium des Vereins DIE MITTE. Auch als ehrenamtlicher Richter ist der viel gefragte Manager tätig. „Bei so vielen Ehrenämtern ist ein Cut sinnvoll“, weiß er. „Natürlich bleibe ich dem DEHOGA Berlin verbunden.“ Schließlich engagiert er sich besonders für die Wiederbelebung des Tourismusstandortes Berlin.

## Schwarze Zahlen und Transparenz



Lutz Freise verlässt nach vielen Jahren den DEHOGA Berlin

**D**ie Geschichte der Reederei Riedel reicht bis in die 1970er Jahre zurück. Sie erzählt vom Wachsen und vom Aufschwung eines Familienbetriebes zur zweitgrößten Reederei der Hauptstadt, von vielen verschiedenen Touren der Schiffe auf Berliner und Brandenburger Gewässern, von Veranstaltungen an Bord und auf dem Gelände des neu gebauten Hafens in Rummelsburg und von zwei Brüdern, die sich für die Stadt, den Umweltschutz und die Kultur engagierten ... Für viele überraschend verkauften Lutz und Stefan Freise Ende 2019 die Reederei an Berliner Immobilienentwickler, die auf dem vier Hektar großen Hafen-Standort in Rummelsburg direkt an der Spree ein Kongresszentrum mit Hotel planen. „Eine glückliche Fügung in Corona-Zeiten“, kommentiert Lutz Freise die Entscheidung. Die Pandemie sowie der Wegfall des Veranstaltungsortes führten auch das zweite Unternehmen der Brüder, das die Veranstaltungen im Kulturhafen Rummelsburg organisierte und durchführte, in schwieriges wirtschaftliches Fahrwasser. Die Schließung der Firma ist geplant. Damit fallen für Lutz Freise die Voraussetzungen für die Weiterführung seiner ehrenamtlichen Arbeit als Schatzmeister im Präsidium des DEHOGA Berlin weg, dem er seit November 2008 angehört. Nachdem er zwei Jahre als stellvertretender Schatzmeister arbeitete, wurde er zwei Jahre später Schatzmeister und sorgte mit Fachkenntnissen und Umsicht für schwarze Zahlen und Transparenz der Finanzen. Inzwischen hat Lutz Freise gemeinsam mit seinem Bruder ein Unternehmen für die Verwaltung und Entwicklung von Gewerbe- und Wohnimmobilien gegründet. Was das Beste daran ist? „Ich habe endlich mehr Zeit für die Familie.“

# Zwischen Pandemie und Krieg

Zur aktuellen Situation im Incoming-Tourismus



Petra Hedorfer

© DZT

Auch im deutschen Incoming-Tourismus kompensierte die unmittelbar nach dem Ende des Lockdowns einsetzende rege Nachfrage aus europäischen Quellmärkten und den USA, die teilweise deutlich über den Vorjahreswerten lag, bis zum Jahresende 2021 einen Großteil der Verluste aus dem ersten Halbjahr. In Berlin z. B. stieg die Zahl der Ausländerübernachtungen nach dem Rückgang auf 3,7 Millionen im ersten Corona-Jahr bis Ende 2021 wieder auf 4,1 Millionen.

Vor dem Hintergrund der Kriegssituation, der noch anhaltenden Corona-Pandemie sowie der nachhaltigen und digitalen Transformation sind die Herausforderungen für die Branche größer geworden. Unsere Kunden aus den Auslandsmärkten vermitteln uns jedoch unvermindert, dass sie nach zwei Jahren Pandemie wieder reisen wollen. Laut der ersten Umfrage der European Travel Commission nach dem Ausbruch des Krieges erreicht die Reisebereitschaft der Europäer mit 76,8 Prozent ein Allzeithoch seit Beginn der Covid 19-Pandemie.

*Vor dem Hintergrund der Kriegssituation, der noch anhaltenden Corona-Pandemie sowie der nachhaltigen und digitalen Transformation sind die Herausforderungen für die Branche größer geworden.*

**D**er furchtbare Krieg gegen die Ukraine ist eine humanitäre Katastrophe. Unser Mitgefühl und unsere Solidarität gelten den Bewohnern des Landes und allen durch dieses ungeheure Vorgehen betroffenen Menschen.

Unabhängig von dem menschlichen Leid traf der Beginn des Krieges den deutschen Incoming-Tourismus in einer Situation, in der wir gerade Chancen auf eine schrittweise Erholung des deutschen Incoming-Tourismus aus der Corona-Krise sahen.

Waren im ersten Jahr der Pandemie – 2020 – die internationalen Ankünfte laut UNWTO um 72,7 Prozent eingebrochen, konnte die Welttourismusorganisation 2021 bereits wieder eine leichte Erholung von 4,6 Prozent gegenüber 2020 verzeichnen.

Dies verstehen wir als Auftrag, unsere Strategie eines zukunftsgerichteten Qualitätstourismus mit dem Fokus auf Nachhaltigkeits- und Digitalisierungsthemen weiter zu forcieren. Denn ein prosperierender internationaler Tourismus steht über den positiven wirtschaftlichen Effekt hinaus für gelebte kulturelle Verbundenheit und Völkerverständigung, Weltoffenheit und Toleranz. Mit unserem Leitmotiv „Germany simply inspiring“ leisten wir dazu einen wirkungsvollen Beitrag.

Ein Gastbeitrag von Petra Hedorfer,  
Vorsitzende des Vorstandes der Deutschen Zentrale für Tourismus

 [www.germany.travel](http://www.germany.travel)



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



Schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Gehaltsvorstellung an:

[jobs@raz-verlag.de](mailto:jobs@raz-verlag.de)

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

**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](http://berlin.alba.info)



## Tipp für ein heißes Wochenende in Berlin / 17.–19. Juni 2022

125 Jahre Berliner Gasthausmission – 150 Jahre KDG\*

**W**er die Gasthausmission kennt, weiß, dass alle Programmpunkte lohnenswert sind. Wer die Gasthausmission noch nicht kennt, hat an diesem erlebnisreichen Wochenende viele Gelegenheiten, uns kennenzulernen und mit uns zu feiern. Wir bieten an großartigen Locations vom Neuköllner Kiez bis in die Mitte Berlins ein vielfältiges Programm, bei dem Sie mit Kolleg\*innen aus der Branche interessante Menschen treffen können. Natürlich haben wir lange überlegt, ob es in dieser bedrückenden und spannungsvollen Zeit überhaupt richtig ist, Jubiläen zu feiern.

**UNSERE MISSION:** Wir lassen uns nicht bestimmen von Pandemie und Putin. Wir setzen ein Zeichen dagegen. Es braucht gerade jetzt positive Signale für das Gastgewerbe, es braucht gerade jetzt Mut und Kreativität zum Weitermachen und Neu-Durchstarten. Da rechnen wir auch mit Ihnen. **MISSION – GET MOVED** ist das Motto unseres Eröffnungsabends am Freitag, den 17. Juni. Wir lassen uns in Schwung bringen von der Musicalsängerin Antje Rietz und dem Pianisten Wolfgang Köhler.

Antje Rietz ist waschechte Berlinerin und mehrfach ausgezeichnete Schauspielerin und Sängerin. Viel Zeit für Begegnung und Austausch bei Speisen und Getränken werden diesen Abend prägen.

**MISSION – ZUKUNFT** heißt es am Samstag bei unserer Fachtagung für Führungskräfte – also Leser\*innen dieses Magazins – im Hotel ESTREL.

Für Azubis und Auszubildende lohnt sich die Teilnahme an der **WERTENAVI – RALLYE** am Sonntagnachmittag: Eine Smartphone-Schnitzeljagd durch Berlin-Mitte. In kleinen Gruppen können auf dem Weg Werte erkundet, Aufgaben gelöst und interessante Locations besucht werden. Den erfolgreichen Teams werden bei unserem Festempfang attraktive Preise überreicht.

**MISSION – HOFFNUNG:** der DOM-Gottesdienst des Gastgewerbes ist – sagen viele – auch für „Ungeübte“ ein Erlebnis. Das musikalische Band vom Freitag wird von der Sängerin Antje Rietz weitergeknüpft. Sie sorgt mit dem Bassisten Moe Jaksch für den richtigen „move“, auch beim anschließenden Empfang.

**JETZT ANMELDEN!**

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



**Freitag, 17. Juni 2022,**

19:00–22:00 Uhr:

**MISSION – GET MOVED**

Der Start in das Wochenende

**Samstag, 18. Juni 2022,** 14:00 – 18:00 Uhr:

**MISSION – ZUKUNFT**

Fachtagung im Hotel ESTREL mit Perspektivvorträgen, Workshops, Panels für Interessierte: Hausführung im größten Hotel Deutschlands

**Sonntag, 19. Juni 2022,** 14.30–17:00 Uhr:

**MISSION – WE ON TOUR**

Bitte wählen Sie aus folgenden

**WE – GASTRO –ERLEBNISTOUREN**

(begrenzte Teilnehmerzahlen, Anmeldung erforderlich):

- **WEITBLICK für das Gastgewerbe:** Meeting im Fernsehturm mit fachlichem Input
- **WELLENGANG auf einer Schiffstour** mit Bord-Gastro-Perspektive und Input
- **WELLNESS aus der Küche:** Begegnung mit einem STERNE-Koch
- **WELCOME zur Hausführung Tradition & Zukunft** im Hotel Adlon mit fachlichem Input
- **WELTOFFENHEIT ist kein Fremdwort:** Integration im Restaurant Charlottchen
- **WERTENAVI –RALLYE:** Eine Smartphone-Schnitzeljagd durch Berlin-Mitte für Azubis und Auszubildende aus dem Gastgewerbe.
- **Sonntag, 19. Juni 2022, 18:00–19:00 Uhr:** **MISSION – HOFFNUNG**  
Das Finale des Doppeljubiläums: **FESTGOTTESDIENST DES GASTGEWERBES** im BERLINER DOM mit anschließendem Festempfang.

\*Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe



# CLASSIC OPEN AIR

Das Jubiläumsfestival

07. bis 11. Juli 2022

Donnerstag, 07. Juli, 19.30 Uhr

## First Night

Klassik, Pop & Evergreens  
– Großes Feuerwerksfinale –

Freitag, 08. Juli, 19.30 Uhr

## Opernzauber unter Sternen

Mediterrane Opernhits von Verdi bis Bizet

Samstag, 09. Juli, 19.30 Uhr

## Highlights der Klassik

Inszeniert in Licht und Feuer

Sonntag, 10. Juli, 19.30 Uhr

## Howard Carpendale

Live 2022

Montag, 11. Juli, 19.30 Uhr

## Let it Swing

Von Benny Goodman bis Frank Sinatra

Tickets: 01806 999 000 606 • [www.classicopenair.de](http://www.classicopenair.de)

(1,50 € Spätkassa am dem. dt. Festtag; max. 6,00 € Spätkassa am dem. dt. Nichtfesttag)



# Willkommensaktion Berliner Lichtblicke

Initiative bot Geflüchteten aus der Ukraine freien Eintritt in Museen und Attraktionen

Gemeinsam mit mehr als 25 Partnern bot *visitBerlin* bis Mitte April im Rahmen der Aktion „Berliner Lichtblicke“ geflüchteten Menschen aus der Ukraine freien Eintritt in Museen und Attraktionen. Zu den Angeboten zählten unter anderem eine Stadtrundfahrt, der Panorama Punkt, alle Häuser der Staatlichen Museen zu Berlin sowie das DDR- Museum, das Deutsche Historische Museum, das Computerspielmuseum, das Bröhan-Museum sowie das Museum für Naturkunde Berlin.

Auch die Parks Gärten der Welt, der Britzer Garten, das Wellenwerk und der Waldhochseilgarten Jungfernhöhe beteiligten sich. Eine Show mit Akrobatik und Tanz zeigte das Chamäleon-Theater.

Weiterhin bieten einige Partner kostenfreie Tickets für ukrainische Geflüchtete an. Die Tickets sind direkt bei der jeweiligen Attraktion erhältlich.

Weitere Informationen auf  
[visitBerlin.de/de/berliner-lichtblicke](https://www.visitBerlin.de/de/berliner-lichtblicke)

## Mehrwert: Tourismus Berlin

*visitBerlin* und die Visitor Economy der Stadt werben für den Wirtschaftsfaktor Tourismus

Neue  
Kampagne

Der Tourismus ist gut für Berlin: Berliner\*innen sowie die Unternehmen in der Stadt haben einen Mehrwert davon. Mit dieser zentralen Botschaft soll eine regionale Marketing- und Kommunikationskampagne in den kommenden Monaten das Image der Berliner Visitor Economy und Veranstaltungswirtschaft stärken und die breite Akzeptanz für den Tourismus in der Stadt erhalten. Geplant sind dafür verschiedene B2B- und B2C-Maßnahmen wie eine Interviewserie mit den Entscheidern und Vordenkern der Branche sowie Online-, Print- und Radiowerbung.

An der Kampagne beteiligen sich die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe sowie zahlreiche Verbände und Partner, darunter der DEHOGA Berlin, der *visitBerlin* Partnerhotels e.V., Intoura, die Messe Berlin, der Berlin Guide e.V., die Industrie- und Handelskammer Berlin, die Innung des Berliner Taxigewerbes Berlin e.V. sowie die BVG und die S-Bahn Berlin.

Weitere Informationen auf  
[about.visitBerlin.de/mehrwert-tourismus](https://www.about.visitBerlin.de/mehrwert-tourismus)





**IN BERLIN  
KANNST DU  
ALLES TRAINIEREN.  
SOGAR DEINE  
GÄNSEHAUT.**

365 Tage national  
und international  
erstklassiger Sport.



**INITIATIVE  
SPORTMETROPOLE**

**BERLIN** 





# 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](http://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](mailto:info@topausbildung.de)!

Eine Initiative des  
 **DEHOGA**



# TOP-Ausbildungsbetrieb: Hotel Palace Berlin

Das privat geführte Hotel Palace Berlin hat die bundesweite Zertifizierung der Ausbildungsqualität in der gesamten Hotellerie und Gastronomie erhalten und ist somit ein „TOP-Ausbildungsbetrieb“.

Um als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifiziert zu werden, müssen Hotels und Restaurants sich auf zwölf Leitsätze verpflichten. Dazu zählen beispielsweise die Betreuung durch einen Paten und/oder eine Bezugsperson, die Balance von Arbeit und Privatleben und eine intensive Förderung der Azubis. Erst nachdem eine Mindestpunktzahl erreicht wurde und die Auszubildenden die detaillierten Angaben bestätigt haben, wird das Siegel verliehen.

„Gerade in Zeiten wie diesen ist die Motivation unserer Auszubildenden, und der ständige Austausch mit ihnen, von großer Bedeutung. Daher bieten wir ihnen eine Vielzahl an internen Schulungsangeboten, um die Schlüssel-Kompetenzen jedes Einzelnen zu fördern. Die komplexen Abläufe in der Hotellerie verlangen den jungen Menschen viel ab.“, erklärt Thomas Hemm (Training & Quality Manager).

## Motivation & Kommunikation ist der Schlüssel zum gemeinsamen Erfolg

7 Berufseinsteiger beginnen in den kommenden Wochen ihre Ausbildungen als Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau und Koch/Köchin. Insgesamt lernen im Moment rund 23 junge Frauen und Männer im Hotel Palace Berlin. In den ersten Monaten darf jeder neue Auszubildende eine Probeübernachtung im Haus verbringen. Somit erleben sie ihr neues Umfeld aus der Sicht des Gastes und werden sensibilisiert für die an jeden einzelnen gestellten Erwartungen – vom benötigten Fachwissen bis zum Dienstleistungsgedanken.

Bereits seit Anfang 2012 setzt das Hotel Palace Berlin die Initiative „Motiv(a)ction“ um. Das Ziel ist, die Motivation und Interaktion unter den Auszubildenden durch gemeinsame Projekte zu stärken. Trainings unterstützen die Neuen dabei ihr Fachwissen zu erweitern. So beinhalten die drei Ausbildungsjahre Young Professional Trainings, beispielsweise zu Small Talk oder emotionaler Intelligenz, und Übungen für die Zwischen- und Abschlussprüfung.

## Über das Hotel Palace Berlin

In der sich schnell wandelnden City West, zwischen Ku'damm, KaDeWe, Gedächtniskirche und der Concept Mall Bikini Berlin, bietet das privat geführte Businesshotel allen Komfort, den man von einem „Leading Hotel of the World“ erwartet: elegantes Design in 278 Zimmern und Suiten, ein besonderes Bar-konzept im House of Gin, das Sous-vide Restaurant beef 45 und dem großzügigen Palace Spa & Fitness Berlin mit Pool, Saunalandschaft, Eisgrotte sowie einem modernen Fitnessraum. In der siebten und achten Etage erwartet die Reisenden ein moderner, eleganter Club Floor – attraktiv für alle Hotelgäste, die Diskretion, Komfort sowie einen individuellen, persönlichen Service zu schätzen wissen.

2.600 m<sup>2</sup> Veranstaltungsfläche mit 18 Räumen, davon 16 mit Tageslicht, bieten für jedes Event den richtigen Rahmen – ob eine hochkarätige Konferenz mit bis zu 900 Gästen oder ein exklusives Dinner. Exzellente Qualität, Kreativität und vor allem Erfahrung sind die Basis der Arbeit der Catering Abteilung bei Außer-Haus-Events bis 1.500 Personen an ausgefallenen Locations in und um Berlin.

Weitere Informationen unter  
 [www.palace.de](http://www.palace.de)  
 [www.topausbildung.de](http://www.topausbildung.de)



(v.l.n.r.)  
 Juliane Schoenau (HOGA Berlin Service GmbH), Lorenzo Ercolani (Auszubildender, Hotel Palace Berlin), Thomas Hemm (Training & Quality Manager, Hotel Palace Berlin), Yen Nguyen (Auszubildende, Hotel Palace Berlin), Michael Frenzel (General Manager, Hotel Palace Berlin)

# Vielleicht werde ich mal Hotelfachmann/-frau

Es ist gar nicht so einfach, ein Tablett mit gefüllten Gläsern oder drei Tellern gleichzeitig in einer Hand zu balancieren, stellten die Kinder der Hunsrück-Grundschule in Berlin fest.

Bei einem Besuch im Mercure Hotel Wittenbergplatz bekamen die Fünftklässler\*innen einen Einblick in die Tätigkeiten einer Hotelfachkraft. Denn so sieht frühe Berufsorientierung in der Praxis aus: spielerisch, anschaulich und spannend.

## Das Programm „Abenteuer Beruf“ von Berliner Schulpate gGmbH

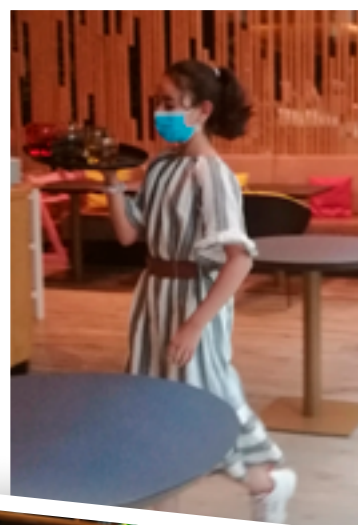
Um Kinder für Berufe zu interessieren, müssen sie sie kennen. Diese Grundidee greift Berliner Schulpate auf und stellt Kindern in den 5. und 6. Klassen Berufsvorbilder vor. Das Prinzip ist einfach: Berufspat\*innen besuchen die Kinder in den Schulen und sprechen mit ihnen über ihren Beruf. Anschließend besuchen die Kinder die Berufspat\*innen in ihren Betrieben. So begegnen sie beruflichen Vorbildern und lernen den Arbeitsalltag und die Anforderungen verschiedener Berufe kennen.

## Eine gute Möglichkeit für die frühe Nachwuchsakquise



Holger Berg, Hoteldirektor des Mercure Hotel Wittenbergplatz, ist seit 2018 Berufspate bei Berliner Schulpate. Sein Engagement ist nicht ganz uneigennützig, wie er sagt. Er sorgt sich um die Hotel-

branche, die stark mit Nachwuchsmangel zu kämpfen hat. Aus diesem Grund nutzt er alle Möglichkeiten, um auf Berufe in der Hotellerie aufmerksam zu machen, auch die, bereits Kinder dafür zu interessieren.



Richard Lohs, Junior Cluster Sales & Marketing Manager von 25hours Hotel Bikini Berlin, ebenfalls Berufspate, ergänzt: „Es macht uns Spaß, die Kinder von der Hotellerie zu begeistern und sie individuell zu unterstützen. Da wir immer offen für Neues sind, lernen wir auch bei jedem Treffen etwas dazu!“

Berlinweit engagieren sich rund 40 weitere Unternehmen und Privatpersonen aus dem Bereich Hotellerie und Gastronomie bei Berliner Schulpate.

Wenn auch Sie interessiert sind, bei Berliner Schulpate mitzumachen, wenden Sie sich bitte an Ann-Kathrin Engler

@engler@berliner-schulpate.de

Weitere Informationen finden Sie unter:

[www.berliner-schulpate.de](http://www.berliner-schulpate.de)

*„Ich bin immer wieder positiv überrascht, wie neugierig und interessiert die Kinder mehrheitlich sind“*

Holger Berg





## Interview



# mit Daniel Simon, OpenTable Country Manager Deutschland

### Wie ist das Unternehmen durch die Pandemie gekommen?

Das Gaststättengewerbe wurde von der Pandemie hart getroffen, aber die Gaststättengemeinschaft ist widerstandsfähig. Die Branche stand vor noch nie dagewesenen Herausforderungen, und obwohl der Weg zur Erholung schwierig sein wird, bleiben wir optimistisch – vor allem mit der Rückkehr des warmen Wetters und der Außengastronomie.

Im März 2020 startete OpenTable auf seiner Website zum **Stand der Branche**, ein Dashboard, das veranschaulicht, wie sich COVID-19 auf die Restaurants in Deutschland und weltweit ausgewirkt hat. In der Woche, die am 30. März 2022 endet, sind etwa 90 % der OpenTable-Restaurants in Deutschland geöffnet und nehmen Reservierungen entgegen, und wir konzentrieren uns darauf, in effektive Produkte zu investieren, um diesen Partnern zu helfen, diese schwierige Zeit zu überstehen. Im letzten Jahr haben wir mehrere neue Funktionen eingeführt, darunter: Das „Verified for Entry“-Tag, mit dem Restaurants überprüfen können, ob Gäste ihre individuellen oder lokalen Anforderungen erfüllen, und das den Check-in-Prozess vereinfacht; **Direct Messaging**, das es Restaurants und Gästen ermöglicht, direkt in der App zu kommunizieren, sobald sie eine Reservierung vorgenommen haben; **virtuelle Wartelisten**, verbesserte Angebote zum Mitnehmen bzw. Liefern und mehr.

### Was gibt es Neues und welche Vorteile bekommen DEHOGA Berlin-Mitglieder?

Wir arbeiten kontinuierlich an der Optimierung unserer Produktfeatures, um Gastronomen mit dynamischem Gäste- und Restaurantmanagement durch Innovation und strategische Partnerschaften erfolgreich zu unterstützen.

Zusätzlich zu den bereits erwähnten neuen Produkten haben wir kürzlich eine Partnerschaft mit Lightspeed, einem der einzigen Kassensysteme in Deutschland, angekündigt, um den Reservierungsprozess für Gastronomen einfacher, schneller und effizienter zu gestalten. Durch diese Partnerschaft können Gastronomen ihre Gäste noch besser kennenlernen, indem sie z. B. häufige Besucher und Gäste mit hohen Umsätzen identifizieren und so ein noch persönlicheres Erlebnis und eine unvergleichliche Gastfreundschaft bieten können. DEHOGA Berlin-Mitglieder erhalten über OpenTable einen Rabatt auf monatliche Gebühren und Erlebnisse.

### Was ist die Planung bis Ende des Jahres?

Unser Fokus liegt weiterhin auf der Entwicklung von Funktionen, die die Rentabilität von Restaurants in Berlin steigern. Zum Beispiel haben wir vor kurzem OpenTable Experiences eingeführt, mit denen Gäste einzigartige Events entdecken und buchen können – von Menüs bis hin zu Weinbegleitung und mehr. Wir haben bereits einige großartige Experiences in Restaurants in Berlin und ganz Deutschland und hoffen, dass wir unser Angebot in den kommenden Monaten erweitern können. Eine weitere neue Funktion von OpenTable besteht darin, dass Restaurants von ihren Gästen eine Kreditkarte verlangen können, um eine Reservierung zu garantieren. Diese Funktion wurde von uns entwickelt, um Restaurants dabei zu helfen, die Zahl der Ausfälle zu reduzieren, die für Restaurants auf der ganzen Welt eine große Herausforderung darstellt. Mit Blick auf die Zukunft möchte OpenTable mehr Restaurants in Berlin dazu ermutigen, eine Kreditkartenabfrage und No-Show-Politik als Standardpraxis einzuführen, insbesondere für bestimmte Wochentage und für Gruppengrößen ab vier Gästen.

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





# Unsere Publika

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Bran

## Reinickendorfer Allgemeine Zeitung



### Reinickendorfer Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für Reinickendorf

jeden zweiten und letzten  
Donnerstag im Monat

**Auflage** 40.000 Exemplare

**Format** 255 x 350 mm

**Umfang** 24-48 Seiten

**Papier** hochwertiges  
Zeitungspapier

**Vertrieb** an bis zu 400  
Auslagestellen in  
Reinickendorf und  
näheren Umgebung

## WEDDINGER Allgemeine Zeitung



### Weddinger Allgemeine Zeitung

Lokalzeitung für den Wedding

monatlich – jeden letzten  
Donnerstag im Monat

**Auflage** 15.000 Exemplare

**Format** 255 x 350 mm

**Umfang** 24-48 Seiten

**Papier** hochwertiges  
Zeitungspapier

**Vertrieb** an bis zu  
100 Auslagestellen  
in Wedding

## top magazin BERLIN



### TOP Magazin Berlin

Das Hauptstadtmagazin

vierteljährlich –  
4 Ausgaben jährlich

**Auflage** 15.000 Exemplare

**Format** 218 x 300 mm

**Umfang** 84-164 Seiten

**Papier** Bilderdruckpapier

**Vertrieb** Verteilung in der  
Großregion Berlin  
im Lesezirkel  
an Auslagestellen  
und im Postvertrieb

## top magazin BRANDENBURG/ POTSDAM



### TOP Magazin Brandenburg/Potsdam

Das Magazin fürs ganze Land

vierteljährlich –  
4 Ausgaben jährlich

**Auflage** 10.000 Exemplare

**Format** 218 x 300 mm

**Umfang** 84-164 Seiten

**Papier** Bilderdruckpapier

**Vertrieb** Verteilung in der  
Region Brandenburg/  
Potsdam im Lesezirkel,  
an Auslagestellen  
und im Postvertrieb

## HANDWERK



### HANDWERK in Berlin

offizielle Mitgliedszeitschrift  
der Handwerkskammer Berlin

4 Ausgaben jährlich

**Auflage** 31.000 Exemplare

**Format** DIN A4, 210 x 297 mm

**Umfang** 52-68 Seiten

**Papier** Bilderdruckpapier

**Vertrieb** Postvertrieb an alle  
Handwerksbetriebe  
in Berlin

## hoga AKTIV



### hogaAKTIV

offizielles Organ des Hotel-  
und Gaststättenverbands Berlin

11 Ausgaben jährlich  
davon 6 x Print und 5 x Online

**Auflage** 2.000 Exemplare

**Format** DIN A4, 210 x 297 mm

**Umfang** 36-52 Seiten

**Papier** Bilderdruckpapier

**Vertrieb** Postvertrieb an  
alle Mitglieder,  
Hotels, Restaurants  
und Gaststätten



**RAZ Verlag**  
EINFACH MEHR DAVON

# ationen für Sie

chen, Sport-, Kultur-, Medien- sowie Lokalinteressierte!



## **RAZ Magazin** *Das Lokalmagazin für Nordberlin und Umgebung*

**zweimonatlich –  
6 Ausgaben jährlich**

**Auflage** 25.000 Exemplare  
**Format** DIN A4, 210 x 297 mm  
**Umfang** 84-116 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** an bis zu 250 Auslage-  
stellen in Nordberlin  
und der direkten Um-  
gebung, Postvertrieb  
und Abo



## **FRIEDA** *Das Lokalmagazin für Friedenau und Umgebung*

**zweimonatlich –  
6 Ausgaben jährlich**

**Auflage** 15.000 Exemplare  
**Format** DIN A4, 210 x 297 mm  
**Umfang** 52-68 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** an bis zu  
150 Auslagestellen  
in Friedenau und  
Umgebung und im  
Postvertrieb



## **TOP Magazin Hamburg** *Das Magazin der Metropolregion*

**vierteljährlich –  
4 Ausgaben jährlich**

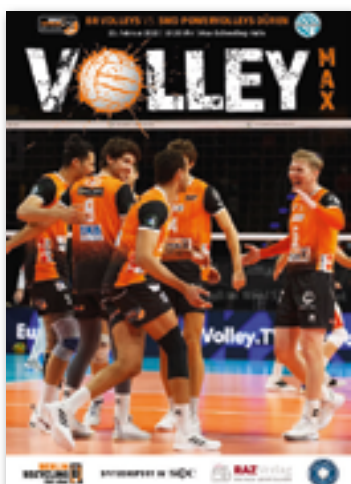
**Auflage** 12.000 Exemplare  
**Format** 218 x 300 mm  
**Umfang** 84-164 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** Verteilung in der  
Großregion Hamburg  
im Lesezirkel  
an Auslagestellen  
und im Postvertrieb



## **MBZ** *Magazin für die Berliner Zahnärzteschaft*

**monatlich –  
10 Ausgaben jährlich**

**Auflage** 6.500 Exemplare  
**Format** DIN A4, 210 x 297 mm  
**Umfang** 44-68 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** Postvertrieb an alle  
Berliner Zahnärzte,  
Zahntechniker,  
Fachkliniken,  
Verbände, Behörden



## **VolleyMAX** *Hallenheft der BR Volleys*

**erscheint in der Spielsaison  
Oktober-April mit bis zu  
21 Ausgaben**

**Auflage** bis zu 7.000 Ex.  
**Format** DIN A5, 148 x 210 mm  
**Umfang** 32-48 Seiten  
**Papier** Bilderdruckpapier  
**Vertrieb** Verteilung in der  
Max-Schmeling-Halle,  
im VIP Bereich und  
digital als PDF

**Jetzt  
Mediadaten  
anfordern!**

**(030) 43 777 82 - 0 oder  
anzeigen@raz-verlag.de**

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





# Zusammen GigaGreen

© Vodafone

## Digitaler. Grüner. Erfolgreicher.

- Sie möchten Ihr Unternehmen nachhaltig digitalisieren?
- Und brauchen dazu Beratung und Expertise?
- Möchten Sie von Förderungsprogrammen profitieren?

Sprechen Sie per Video-Call direkt mit unseren Expert\*innen zur nachhaltigen Digitalisierung Ihres Unternehmens. Wir analysieren mit Ihnen Potenziale in unterschiedlichen Unternehmensbereichen und erstellen mit Ihnen einen digitalen Fahrplan.



Durch unsere smarten, nachhaltigen Produktlösungen, z. B. im Bereich IoT und Cloud, können wir zusammen Ihre Prozesse optimieren sowie Ressourcen und die Umwelt schonen. Das nennen wir: Zusammen GigaGreen.



Mit IoT vernetzen Sie Personen, Standorte, Maschinen oder Gegenstände. So sparen Sie Zeit und Kosten. Und sie reduzieren den Ausstoß von CO<sub>2</sub>-Emissionen. Das ist Business-Erfolg neu gedacht.



Entdecken Sie unsere maßgeschneiderten leistungsstarken Hybrid-Cloud-Lösungen für Ihr New Work. Flexibel, sicher, skalierbar und umweltschonend im grünen Vodafone-Netz. So sparen Sie Fahrtwege und Emissionen und steigern gleichzeitig Ihre Produktivität. Außerdem beraten wir Sie über Fördermöglichkeiten für Ihre Vorhaben.

## Ihre Vorteile:

- Mobil nachhaltig kommunizieren
- 100% klimaneutrale Highspeed-Kommunikation
- Optimierte Kreislaufwirtschaft durch Leasing & Trade-In-Möglichkeit
- Ausgleicheung der CO<sub>2</sub>-Emissionen Ihrer Smartphone-Nutzung
- Realisiert in Kooperation mit ClimatePartner über Windenergieprojekte

Ihr Ansprechpartner  
Marcel Kieselbach berät Sie gern.

Vodafone GmbH  
Bismarckstraße 102  
10625 Berlin  
@ m.kieselbach@vodafone-brandt.de



Together we can  
**vodafone**  
business



# Designa – Parkraummanagement aus einer Hand

Ein sich stets wandelnder Markt erfordert innovative Technologien –  
ob für einmaliges, regelmäßiges oder dauerhaftes Parken.

Seit mehr als 70 Jahren prägen ein visionärer Ansatz und das permanente Streben nach Fortschritt den Erfolg von Designa in Sachen Parkraummanagement. Designa ist einer der Weltmarktführer im Bereich der vollautomatisierten Parkanlagen mit mehr als 500 Mitarbeitern in 60 Ländern.



Bei Designa kommt alles, von der Entwicklung bis zur Produktion, aus einer Hand und wird in Deutschland produziert – „Qualität made in Germany“. Hier werden mit Leidenschaft innovative Produkte und neue Dienstleistungen entwickelt. Das macht Designa Produkte so einzigartig.

Designa definiert die Technologie für das Parkraummanagement neu und bietet mit ganzheitlichen Produktkonzepten smarte Lösungen. Jedes System wird sorgfältig auf die jeweiligen Bedürfnisse des Kunden zugeschnitten. Ganz gleich, ob es sich um einen Flughafen, ein Hotel, ein Einkaufszentrum, eine Universität, ein Krankenhaus oder gar eine ganze Stadt handelt.



- Designa realisiert ein nahtloses Zusammenspiel von Schranken, Spurgeräten, Tickets, Kassenautomaten, raffinierter Software und webbasierten Services aus einer Hand.
- Mit maßgeschneiderten Lösungen bietet Designa ein zuverlässiges, bezahlbares und wartungsarmes System, unter Berücksichtigung Ihrer individuellen Anforderungen als Hoteliers.
- So beginnt und endet der Hotelaufenthalt Ihrer Kunden schon beim Parken komfortabel.
- In Berlin Brandenburg ist Designa mit einem Team von elf qualifizierten und erfahrenen Mitarbeitern persönlich für Sie da.
- Zukunftsweisend und ausgeklügelt für smarte Parkraumbewirtschaftung.
- Smarter solutions for a digital planet.
- Ein Team von elf qualifizierten und erfahrenen Mitarbeitern steht in Berlin Brandenburg persönlich zur Seite.

**Als Partner des DEHOGA Berlin bietet Designa Berlin allen Mitgliedern einen kostenfreien Anlagencheck an.**

**Angebotszeitraum für Anfragen bis zum 31. Juli 2022.**

Ihr Ansprechpartner  
Sven Grau  
Tel: 030. 9451520,  
Mobil: 0160. 94752593  
@ sven.grau@designa.com



Jetzt alle Zahlen im Blick haben

## DATEV unterstützt Hotellerie und Gastronomie mit digitalen Lösungen

**D**er Frühling ist da, Hotellerie und Gastronomie dürfen nach zwei Jahren Corona-Einschränkungen ihre Gäste wieder (fast) ohne Beschränkungen willkommen heißen – endlich. Nun profitieren die Betriebe, die die vergangenen Monate auch genutzt haben, um ihre internen Prozesse zu verbessern und eine Integration ihrer IT-Systeme vorzunehmen. Die DATEVeG hat sie dabei unterstützt und unterstützt sie weiterhin.

Die Übernachtungszahlen steigen wieder, Dienstreisen werden gebucht, Urlaube geplant, der Betrieb in Hotels, Gaststätten und Restaurants wird hochgefahren. Angesichts des Fachkräftemangels und den in den vergangenen Monaten stark belasteten Liquiditätsreserven gilt es nun, wenn noch nicht geschehen, die Abläufe rund um den Gast und die kaufmännischen Anforderungen sehr effizient aufzustellen und stets einen aktuellen Überblick über die eigenen betriebswirtschaftlichen Zahlen zu haben. Die derzeitige Volatilität

der Energie- und Einkaufspreise macht es zudem zwingend, die Kosten nicht aus dem Auge zu verlieren. Hilfreich sind hier die Lösungen der DATEVeG, mit denen sich die kaufmännischen Prozesse durchgängig digital gestalten und die für die Branche wichtigen Kennzahlen generieren lassen. Und wenn so vereinbart, unterstützt eine Steuerberaterin oder ein Steuerberater bei diesen Themen.

### **Das Branchenpaket für Hotels und Gaststätten**

Den Überblick zu behalten über Bestände und Wareneinsätze, beispielsweise für die Minibars und die Küche, die Anwendungen für Fitness und Spa oder für den Fuhrpark, kann nicht nur bei erhöhtem Kundenaufkommen schwierig werden. Gleiches gilt für die entsprechenden Ausgaben. DATEV bietet mit dem Branchenpaket für Hotels und Gaststätten Lösungen, die verlässliche Kennzahlen für unternehmerische Entscheidungen liefern, etwa die DATEV Hotel- und Gast-



stätten BWA, die DATEV Kostenrechnung mit Mustervorlage für Hotels und Gaststätten sowie den DATEV Controllingreport comfort. Mit Letzterem lassen sich die Daten grafisch aufbereiten und auch mobil abrufen. Weitere Informationen dazu gibt es unter [www.datev.de/branchen](http://www.datev.de/branchen).

### Lohnabrechnung zuverlässig und effizient

Auch die Lohn- und Gehaltsabrechnung im Hotel- und Gastrogewerbe kann zur Herausforderung werden, schließlich gibt es meist ein breites Spektrum an Anstellungsverhältnissen: von Festangestellten über Auszubildende, Mini- und Midijobber bis hin zu Saisonkräften. Insbesondere die Meldung der Lohn-Bewegungsdaten für die Lohnabrechnung ist oft recht aufwändig. Für alle dieses bieten sich mit den stets rechtlich aktuellen Lohnprogrammen der DATEV deutliche Arbeitserleichterungen. Siehe auch:

[www.datev.de/payroll](http://www.datev.de/payroll)

Für eine Vereinfachung auch für die Arbeitskräfte dürfte DATEV Arbeitnehmer online sorgen. Damit werden die Lohnabrechnungen, Lohnsteuerbescheinigungen sowie Sozialversicherungsnachweise den Mitarbeitenden automatisch online bereitgestellt. Für die Lohnbuchhaltung entfällt das lästige Drucken und Versenden der Abrechnungen, die Angestellten haben die wichtigen Lohndokumente jederzeit griffbereit, beispielsweise über den Onlinezugang per Smartphone.

### Digital vernetzt mit DATEV-Software-Kooperationspartnern

Durchgängig digitale Arbeitsprozesse sparen Zeit und helfen Unternehmerinnen und Unternehmern, den Überblick zu behalten. Für die im Betrieb eingesetzten Lösungen ist aber eine reibungslose effiziente digitale Verzahnung zwingend, ganz gleich ob es etwa um das ERP- und Warenwirtschaftssystem, die Kassenlösung oder das Zeiterfassungssystem geht. Branchenspezifische Software, die sich über Schnittstellen an DATEV-Lösungen andocken lässt, sind aufgelistet unter [www.datev.de/marktplatz](http://www.datev.de/marktplatz). Die jeweiligen Schnittstellen dieser Software-Partner sind durch DATEV technisch geprüft. So lässt sich medienbruchfrei unter Einhaltung von Datenschutz- und Datensicherheitsstandards sowie steuerlicher Compliance arbeiten.



© DATEV eG

Die DATEVeG bietet seit über 50 Jahren Lösungen rund um die kaufmännischen Prozesse in mittelständischen Unternehmen. Mit ihren mehr als 8.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hält sie ein breites Angebot an Software, Cloud-Lösungen und Know-how für die digitale Zusammenarbeit mit geschäftlichen Partnern, den steuerlichen Beraterinnen und Beratern sowie über 200 Institutionen und Behörden bereit – siehe [www.datev.de/unternehmen](http://www.datev.de/unternehmen).

Dieses Angebot nutzt auch die Hotelgruppe Mandala, die seit 2021 ihre kaufmännischen Prozesse mit DATEV-Lösungen digitalisiert hat. Christian Andresen, Geschäftsführender Gesellschafter der Hotelgruppe:



© DEHOGA Berlin

*Die Lösungen der DATEV bieten für unsere Häuser, das The Mandala Hotel und die The Mandala Suites, sowie für die Branche insgesamt ein hervorragendes Spektrum an digitalen Lösungen – von der Finanzbuchführung über das Dokumentenmanagement bis hin zur Kostenrechnung. Die professionelle Beratung bei der Konzeption bis hin zur Umsetzung, der Service und die Termintreue haben uns überzeugt. Wir arbeiten sehr gerne mit der DATEV.“*

Christian Andresen  
Geschäftsführender Gesellschafter The Mandala Hotel  
& Präsident des DEHOGA Berlin

Sie interessieren sich ebenfalls für die Lösungen der DATEV in Ihrem Haus? Dann merken Sie sich bereits jetzt den 23. Mai 2022 von 13–14 Uhr vor, hier laden DEHOGA Berlin und DATEV zu einem gemeinsamen Webinar ein.



## 12seasons: Jeden Monat eine neue Karte

Vier Jahreszeiten sind für Küchenchef Kamel Haddad im Restaurant 12 seasons einfach zu wenig, um der Vielfalt der Natur Ausdruck zu verleihen. Mit seinem Gespür für feine Aromen bringt er deshalb jeden Monat die saisonalen Highlights zum Vorschein, die zu dem Zeitpunkt auf den Punkt gereift sind oder traditionell gefeiert werden. Dazu passend laden die Betreiber Tim Hansen und Vitali Müller zwölfmal im Jahr befreundete Winzer und Weinhändler ein, um die Getränkebegleitung passend zu den Gerichten zu kuratieren. Abgerundet wird das mikro-saisonale Genuss-Konzept durch die besten Mixologen der Stadt, die als Gäste jeweils einen der Cocktails des Monats kreieren.

[www.12seasons.berlin](http://www.12seasons.berlin)

## Neues Format in Berlin: nachfolge akademie BERLIN

Immer mehr mittelständische Unternehmen stehen zur Übergabe an, während die Zahl der potentiellen Nachfolger\*innen kontinuierlich sinkt – eine standortgefährdende Schieflage, die sich weiter verschärft. Doch die nachfolge akademie BERLIN nimmt

sich diesem Problem an: Wir bringen Unternehmen und Nachfolgekanidat\*innen zusammen und bereiten beide umfassend auf die Unternehmensnachfolge vor. Die ersten fünf Termine stehen schon fest! Jeweils Donnerstag 28. April, 19. Mai, 23. Juni und 21. Juli 2022. Seien Sie dabei und sichern Sie sich noch heute Ihr Ticket unter:

[nachfolge-akademie-berlin.de/](http://nachfolge-akademie-berlin.de/)

## Carolinenhof Berlin mit eigener Kiezflaneurin

Die Gedächtniskirche und das Schloss Charlottenburg kennen die meisten Gäste. Durch die Kiezflaneurin Christine Klauer entdecken die Besucher die Stadtbezirke abseits der bekannten Pfade. Die Erlebnisse, die uns auf Reisen am meisten in Erinnerung bleiben, sind häufig durch Begegnungen mit den lokalen Menschen bestimmt. Ein Guide, der über 40 lokale Partner miteinander verbindet, steht den Gästen zur Verfügung. Die Partner kommen aus den Bereichen Einzelhandel, Kunst, Manufakturen und Gastronomie. Dank einer Karte können die Gäste die empfohlenen Kontakte erlaufen, oder sich im Hotel ein Rad leihen. Christine Klauer verrät den Gästen ihre besten Geheimtipps.

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

## Meeting Guide Berlin: virtuelle 360° Site Visits

Die Vielfalt der Berliner Location- und Hotel-Landschaft ist nun auch virtuell in 360° erlebbar. Mit dem neuen Angebot des Meeting Guide Berlin haben Planer\*innen von Tagungen, Meetings und Events jetzt die Möglichkeit, mehr als 120 Locations und Hotels der Hauptstadt auf 360°-Touren am Bildschirm zu erkunden. Eine weitere Neuheit ist das „Live Guided Feature“: Kund\*innen und Location-Anbieter können sich auf der Plattform verabreden und gemeinsam online den Veranstaltungsort besichtigen und parallel Details sowie Fragen direkt per Videokonferenz besprechen. Mit mehr 120 Tagungshotels und Locations im Meeting Guide Berlin zeigt keine andere europäische Destination so viele Angebote für die Veranstaltungs-Branche im 360°-Format. Verfügbar ist der Meeting Guide Berlin auf

[convention.visitBerlin.de](http://convention.visitBerlin.de)



Kiezflaneurin Christine Klauer (l.) & Geschäftsführerin Claudia Wiefßner



## „To Beef or Not to Beef“ im „Weinbau“

Genuss gehört zur italienischen Kultur wie der Wein zur Wahrheit. Deshalb setzt Giacomo Mannucci im „Weinbau“ auf eine große Weinauswahl, die für jeden Geschmack und jede Gelegenheit den passenden Wein bereithält. Auch wenn er am 19. April hier zum zweiten Mal das ehemalige Restaurant „To Beef or Not to Beef“ aufleben lässt, wird die Weinbegleitung abgestimmt auf das nachhaltige Fleisch-Menü echte Highlights bieten. In Zukunft werden im „Weinbau“ zweimal im Monat „To Beef or Not to Beef“-Abende stattfinden. Zum Menü für 55 Euro pro Person wird Wasser gereicht. Am 19. April 2022 geht die Reihe in die zweite Runde. Der Abend beginnt um 19 Uhr.

 [weinbau.bonita.berlin](http://weinbau.bonita.berlin)

## Jürgen Gangl als HDV-Chef bestätigt

Die Mitgliederversammlung der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) wählte auf ihrer Frühjahrstagung Anfang April im Öschberghof in Donaueschingen erneut Jürgen Gangl zum Vorsitzenden des Verbandes. Der General Manager des Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz ist seit März 2014 in dieser Funktion tätig. Rund 150 Mitglieder, Fördermitglieder und Gäste nahmen an der Tagung teil, auf deren Agenda auch das Selbstverständnis und die Grundsätze des Verbandes standen. „Nachdem wir im vergangenen Jahr ‚40 Jahre HDV‘ gefeiert haben, sind wir mit Blick auf die Zukunft des Verbandes in einen Leitbild-Entwicklungsprozess gestartet, der unsere Werte, unsere Mission und Vision konkretisiert und weiterentwickelt. Es ist für uns von besonderer Bedeutung, die HDV auch zukünftig erfolgreich zu positionieren, thematisch am Puls der Zeit zu sein und nach unseren klaren Werten zu handeln“, so Jürgen Gangl auf der Frühjahrstagung.

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



ANZEIGE

SEIT ÜBER  
**30 JAHREN**  
LIEFERANT DER  
GEHOBENEN  
HOTELLERIE &  
GASTRONOMIE

DRUCKTRADITION SEIT 1881

**FÜRSTEN  
BERGER  
DRUCK  
& VERLAG  
GMBH**

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

## Deutsche Hotelklassifizierung



### Erstklassifizierungen:

☆☆☆ Superior  
AMANO Grand Central

### Folgeklassifizierungen:

☆☆☆☆ Superior  
NH Collection  
Berlin Friedrichstraße

☆☆☆☆  
nh Hotel Berlin Alexanderplatz

☆☆☆ Superior Garni  
Hotel Brandies

☆☆☆ Garni  
Hotel Amano



### ► Betriebsjubiläen im Mai 2022

BB-Hotel 35 Jahre ■ Capri by Fraser 5 Jahre ■ Citylight Hotel  
20 Jahre ■ EASY Lodges Berlin 5 Jahre ■ Hotel Ibis Berlin Mitte  
25 Jahre ■ Hotel The Yard 5 Jahre ■ Laggner Gastronomie Consul-  
ting GmbH 25 Jahre ■ MarienBurgerie GmbH 5 Jahre ■ Max Cock-  
tailbar 5 Jahre ■ Red Rabbit 10 Jahre ■ Restaurant Pho12 5 Jahre

### ► Mitgliedschaftsjubiläen im Mai 2022

BB-Hotel 35 Jahre ■ Familienrestaurant Reisel 30 Jahre ■ KWA  
Betriebs- und Service GmbH 15 Jahre ■ Leonardo Boutique Hotel Berlin  
City South 25 Jahre ■ MEININGER Berlin Airport BBI 10 Jahre ■ Orania.  
Berlin 5 Jahre ■ Pizzeria Sole Mio 15 Jahre ■ Restaurant Amaretto 15 Jahre

### Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Betty'n Caty
- MaMi's Food & Wine
- Murphys Pub Schiffbauerdamm GmbH
- Schulz Hotel Berlin Wall



|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
|                     | <h1>DEHOGA BERLIN</h1>   | <h2>Wichtige Termine für Mitglieder</h2>  |
| <p>09. Mai 2022</p> | <p>Vollversammlung</p>   | <p>Radisson Collection Hotel Berlin</p>   |
| <p>17. Mai 2022</p> | <p>Infoveranstaltung –<br/>Neuordnung der gastronomischen Berufe</p> | <p>IHK Berlin – mehr unter<br/>@ <a href="http://www.ihk-berlin.de/veranstaltungen-und-termine">www.ihk-berlin.de/veranstaltungen-und-termine</a></p> |





**GREIFF**  
SINCE 1802

**Nachhaltig.  
Transparent.  
Fair.**

**Berufsbekleidung  
von GREIFF.**



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



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEGEL:

**GRÜNER  
KNÖPF**

SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH.  
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.

Weitere Informationen auf: [g-k.eu/greiff](http://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](mailto:info@fliegel-textilservice.de)

[www.fliegel-textilservice.de](http://www.fliegel-textilservice.de)



# „Hurra, wir leben noch“

Das Werk von drei Generationen: 30 Jahre Hotel Kastanienhof – viele kamen, um zu gratulieren.



Maximilian Hauptmann,  
Uwe Hauptmann,  
Otto Hauptmann,  
Suman Rewari und  
Philip Ibrahim (v.l.n.r.)

„Ich möchte gar keine Jubiläumsrede halten, denn so richtig zum Feiern ist uns nicht zu Mute. Viel mehr beschreibt der Romantitel von Johannes Mario Simmel ‚Hurra, wir leben noch‘ unsere gegenwärtige Situation“, verdeutlichte Uwe Hauptmann in seiner Eröffnungsrede zum 30. Geburtstag des Hotel Kastanienhof. Dass dennoch viele Freunde des Hauses - darunter Kommunalpolitiker, Mitarbeiter\*innen der IHK Berlin, der Tourismusverbände Prenzlauer Berg und Mitte sowie anderer lokaler Netzwerke – kamen, ist Otto Hauptmann zu danken. Der 85-Jährige, der gemeinsam mit Sohn Uwe das Haus am 1. April 1992 eröffnete, ließ nicht locker und überzeugte Sohn und Enkelsohn Maximilian, zu diesem runden Hotel-Geburtstag einzuladen. Maximilian Hauptmann war zur Eröffnung des Hauses gerade mal vier Jahre alt. Heute ist der Hotelfachmann die dritte Generation des inhabergeführten charmanten Hauses, das einst Otto Hauptmanns Großvater kaufte, und das heute eines der ältesten privat geführten Hotels im Ostteil der Stadt ist. „Menschen wie ihr haben Hotels erfunden. Sie bewiesen in allen Zeiten Unternehmer-Mut und können so viele Geschichten erzählen“, lobte Philip Ibrahim, Mitglied des Präsidiums des DEHOGA Berlin, bei der Übergabe

Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin (r.), kam zum Gratulieren



der Urkunde des Verbandes an die Hoteliers. Dabei erzählt das ganze Haus Geschichten, denn die drei Hauptmänner sind leidenschaftliche Sammler von historischen Gegenständen und Schriftstücken aus dem Kiez, die überall im Haus zu sehen sind. Hier reiht sich das Geschenk ein, das Otto Hauptmann zum Geburtstag mitgebracht hatte: Ein von der Künstlerin Tatiana Burghenn-Arsénie mit historischen Motiven des Kastanienhofes bemalter Berliner Buddy Bär. Ein besonders emotionaler Moment war der Dank von Uwe Hauptmann an seine langjährigen Mitarbeiterinnen Kerstin Müller und Carola Friedrich. Viele Geschichten machten an diesem Tag die Runde. Uwe Hauptmann erinnerte an die schwerste Krise des Kastanienhofes in den vergangenen Monaten. Da nutzte er alle seine Netzwerke, um auf die Situation der klein- und mittelständischen Hotels aufmerksam zu machen. „Nun geht es langsam aufwärts“, freute sich das Hotelier-Kleeblatt. „Wir sind nächste Woche zum ersten Mal seit zwei Jahren wieder ausgebucht.“ Auch ein Grund zum Feiern.

von Brigitte Menge

Das inhabergeführte Hotel Kastanienhof in der Kastanienallee feierte am 1. April 30. Geburtstag.



# Handlungsempfehlungen zur Senkung der Energiekosten

Folgende **Energieeffizienzmaßnahmen** können Sie sofort, einfach und mit geringen Investitionen umsetzen:

Aufgrund der drastisch steigenden Preise für Öl, Gas und Strom möchten wir Sie verstärkt auf unser Informationsangebot der Energiekampagne Gastgewerbe aufmerksam machen.

**W**ir haben Ihnen in diesem Papier aus den zahlreichen Handlungsempfehlungen der Energiekampagne Einsparmaßnahmen zusammengestellt, die schnell und kostengünstig umgesetzt werden können.

Durch kleine Umorganisationen im täglichen Betriebsablauf können bereits bis zu 10% der Gesamtenergiekosten eingespart werden. Mit minimalen technischen Maßnahmen können sogar weitere 10% der Energiekosten reduziert werden. Viele der Maßnahmen mögen bekannt sein, doch ist es gerade jetzt lohnenswert, sich die potentiellen Einsparungen noch einmal bewusst zu machen.

Es ist auch kein schlechter Zeitpunkt, größere Energieeffizienz-Projekte anzustoßen. Viele DEHOGA Landesverbände kooperieren hierfür mit ausgewählten Energieberatern. Im Fördermittelwegweiser finden Sie zudem zahlreiche Förderprogramme, die Ihnen die Finanzierung solcher Maßnahmen erleichtern können.

## Zur Vorbereitung:

1. **Überprüfen Sie Ihre Strom- und Gasverträge!** Sie sind von starken Preiserhöhungen betroffen oder der Energieversorger hat Ihnen gekündigt? Sofern möglich, sollten Sie sich einen neuen Anbieter etwa über Vermittlungsportale suchen. Aber hier gilt Vorsicht, denn nicht immer stimmen Suchergebnis im Portal und tatsächliches Vertragsangebot überein.

2. **Beobachten Sie Ihre Energieverbräuche!** Lesen Sie regelmäßig Ihre Zählerstände ab und dokumentieren Sie diese. Am besten erfassen Sie die Werte zu einem bestimmten Tag im Monat oder gar wöchentlich. Außerdem können Sie mit Hilfe eines Strommessgeräts Energiefresser aufspüren.

3. **Mitarbeiter mit ins Boot holen!** Ihre Mitarbeiter spielen eine Schlüsselrolle für das erfolgreiche Energiemanagement in Ihrem Betrieb. Sie wissen am besten, wo Energie eingespart werden kann.

## Zur Umsetzung:

4. **Die richtige Raumtemperatur!** Jedes Grad Raumtemperatur weniger spart ca. 6% Ihrer Heizkosten! Welche Temperatur sich für welchen Raum eignet sowie weitere Informationen dazu finden Sie im Energie-Sparblatt „Heizung“.

# DEHOGA

■ ■ ■ **Energiekampagne**

### 5. Regelmäßige Reinigung und Wartung der Heizanlage!

Eine Reinigung eines stark verschmutzten Heizkessels kann eine Energieeinsparung von bis zu 20% bewirken.

### 6. Einsatz von Thermostatventilen an Heizkörpern sind das A und O beim Energiesparen!

Denn diese regeln den Heizwasserdurchlauf unter Berücksichtigung der Raumtemperatur.

7. **Gedämmte Rohre minimieren den Energieverlust!** 20 Meter ungedämmte Rohrleitung können z.B. einen zusätzlichen Jahresverbrauch von ca. 5.000 Kilowattstunden verursachen. Hier liegen Einsparpotenziale von bis zu 10% des Brennstoffs.

8. **Verzichten Sie auf Gas-Heizpilze zur Außenbeheizung!** Gasbetriebene Heizpilze sind eine wenig effektive Möglichkeit den Außenbereich zu erwärmen. Besser eignen sich hier ein gut abgeschirmter Bereich mit elektrischen Infrarotstrahlern.

9. **Die richtige Temperatur für Ihre Kühlgeräte!** Eine regelmäßige Temperaturkontrolle kann viel Energie sparen: Pro 1°C zu tief eingestellter Kühltemperatur werden rund 4% bis 6% mehr Energie benötigt. Nicht alle Lebensmittel müssen bei den gleich niedrigen Temperaturen gelagert werden.

10. **Einwandfreie Türdichtungen und Türschlösser von Kühlräumen und -schränken!** Durch poröse oder beschädigte Türdichtungen oder defekte Türschlösser kann warme, feuchte Luft eindringen und dann zu starker Vereisung und großen Energieverlusten führen. Hier kann es zu einem erhöhten Stromverbrauch von bis zu 40% kommen.

11. **Dampfgaren statt Kochen, wo möglich!** Das Dampfgaren ist eine energieeffiziente Methode beim Kochen. Dazu benötigen Sie nur wenig Wasser und gleichzeitig bleiben Eigengeschmack, Aroma und Aussehen erhalten.

12. **Einschalten des Gasherdes nur bei Nutzung!** Schalten Sie Ihre Kochgeräte erst ein, wenn Töpfe, Kessel oder Pfannen auf der Platte stehen. Heizen Sie die Geräte nur vor, wenn es tatsächlich nötig ist.

13. **Einwandfreie Töpfe erhöhen die Energieeffizienz!** Unebene Töpfe, Kessel und Pfannen oder undichte Deckel können bis zu 30% mehr an Energie verbrauchen und auch die Kochzeiten verlängern sich.

14. **Zeitschaltuhren und Reduktion der Luftzufuhr für Lüftungsanlagen!** Eine 2,2-Kilowatt- Lüftungsanlage, welche täglich eine Stunde weniger läuft, spart im Jahr ca. 800 Kilowattstunden Strom. Daher lohnt sich eine Zeitschaltuhr für mechanische Lüftungsanlagen. Zusätzlich kann eine Reduktion der Luftzufuhr um 20% die Ventilatorleistung halbieren. Lesen Sie im Energiesparblatt

„Lüftung und Klimaanlage“, bei welcher Tätigkeit welche Frischluftmenge benötigt wird.

15. **Fenster und Türen schließen bei Nutzung der Klimaanlage!** Denn Luftströme reduzieren die Energieeffizienz der Klimaanlage erheblich.

16. **Einsatz von LED-Beleuchtung und automatisierte Beleuchtungssysteme!** Einhundert 11-Watt-LED-Lampen, die einhundert 60 Watt-Glühbirne ersetzen, können in 8 Jahren eine Energiekosteneinsparung von über 5.000 Euro erzielen. Zusätzlich lassen sich mit Zeitsteuerungen, Dämmerungsschalter und Bewegungs-/Präsenzmeldern weitere Summen ohne Komfortverluste einsparen.

17. **Nutzung von tageslichtgesteuerten Lampen und Reduzierung der Außenbeleuchtung auf das Nötigste!** Im Außenbereich wird vor allem Strom für die Beleuchtung benötigt. Durch Maßnahmen wie tageslichtgesteuerte Lampen optimieren Sie die Beleuchtungszeiten. Das Abschalten unnötiger Lichtquellen oder Reduzierung der Lichtstärke können zu erheblichen Stromeinsparungen führen.

### **In der Hotellerie kann gerade in den Gästezimmern durch kleine Investitionen viel Energie eingespart werden:**

18. **Zonenweise Belegung der Gästezimmer!** Teilen Sie Ihr Zimmerangebot in Nutzungszonen ein. In ungenutzten Zonen können Heizung, Beleuchtung und Belüftung abgestellt bzw. heruntergefahren werden.

19. **Installation von Spararmaturen, Sparbrausen und Durchflussmengenreglern!** Hiermit wird nicht nur Wasser, sondern auch Energie wie z.B. Gas für die Warmwasseraufbereitung eingespart. Nähere Informationen dazu und wie eine Reinigung und Wartung von Wasserhähnen zum Einsparen hilft, finden Sie im Energie-Sparblatt „Warmwasser“

20. **Anschalten von Minibars nur auf Wunsch der Kundschaft!** Oft sind Minibars für 5% bis 10% des gesamten Energieverbrauchs eines Hotels verantwortlich, so dass anfallende Energiekosten die Einnahmen aus dem Getränkeverkauf deutlich übersteigen.

### **Mit dem virtuellen Hotel viele Maßnahmen auf einen Blick**

Haben Sie schon das virtuelle Hotel der Energiekampagne Gastgewerbe besichtigt? Vieles könnten Sie an Ihren eigenen Betrieb erinnern. Beginnen Sie mit einem Rundgang in der Lobby und besuchen Sie die verschiedenen Betriebsbereiche, um Energiesparpotenziale in Ihrem Betrieb aufzuspüren.



# DAS WEDDING-PANKOW-FREUNDSCHAFTS MUSICAL

**prime  
time  
theater**

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

# Schölller MACHT RÜBER

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

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



Feierabend.

