

# hoga *AKTIV*

*Das Magazin für Berliner Gastgeber*



Ein guter Sommer –  
doch was bringt uns der Herbst?

Interview  
mit Jana Schimke (CDU)

# DAS BERLINER **KULT-THEATER**



**prime  
time  
theater**

präsentiert



**GUTES WEDDING**  
**SCHLECHTES WEDDING**® Folge 132



**ab 23. September**



**Jetzt Tickets kaufen!**  
**primetimetheater.de**

**KLIMATISIERTE  
PANDEMIEGERECHTE  
LÜFTUNG**  
\*\*\* IM GANZEN THEATER \*\*\*

**FÜR  
8-80+**  
freigegeben

DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!





12

© Carsten Krohn und DEHOGA Berlin

17

© DEHOGA Berlin

33

© Brigitte Menge

## AKTUELL

<b>Editorial:</b> Ein guter Sommer – doch was bringt uns der Herbst?	<b>4</b>
<b>Zeitplan für das Gesetzgebungsverfahren</b> des Infektionsschutzgesetzes	<b>5</b>
<b>Die Betriebe arbeits- und lebensfähig halten</b> Interview mit Jana Schimke (CDU)	<b>6</b>

## WIR IN BERLIN

<b>Den DEHOGA pushen</b> Ein Gespräch mit Vitali Müller, Leiter Mitgliederbetreuung DEHOGA Berlin	<b>8</b>
<b>Zeugnisausgabe</b> an der Hotelfachschule Berlin	<b>10</b>
<b>9. DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup</b>	<b>12</b>
<b>visitBerlin: Q Berlin 2022</b> Internationale Metropolen-Konferenz im ICC	<b>14</b>
<b>#TEAMMBC</b> Mercure Hotel Berlin City	<b>17</b>
<b>Berufsorientierung</b> im Hotel- und Gaststättengewerbe	<b>18</b>
<b>Rolling Pin Convention 2022 –</b> Deutschlands spannendstes Foodsymposium	<b>20</b>

## DEHOGA BERLIN-PARTNER

<b>FFS Fresh Food Services:</b> Von Profis für Profis	<b>22</b>
<b>Hildebrandt &amp; Bartsch:</b> SNAP – das smarte Mehrwegsystem	<b>24</b>
<b>PAYONE:</b> Zahlungssysteme heute und in der Zukunft	<b>25</b>
<b>KraftCom:</b> Anna – Innovation im Gastro-Service	<b>26</b>
<b>Dyson:</b> Entkommen Sie der Preisspirale	<b>27</b>

## NEWS

## MITGLIEDER

Jubiläen im September 2022 Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date – wichtige Termine	<b>32</b>
<b>Chez Emil –</b> französische Spezialitäten in Moabit	<b>33</b>

## RECHT & RAT

Neues Nachweisgesetz	<b>34</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: © visitberlin

**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.

# Ein guter Sommer – doch was bringt uns der Herbst?

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

endlich: der Tourismus ist zurück in Berlin mit bummelnden Touristen, gut gebuchten Hotels, voll besetzten Cafés und Restaurants sowie vielen Gästen in den Sehenswürdigkeiten der Metropole. Nach der Corona-Zwangspause steigen die Gästezahlen und bringen uns den ersehnten Aufschwung zurück. Aber Rundum-Zufriedenheit will sich trotzdem nicht einstellen. Grund dafür sind nicht nur die hohen Infektionszahlen und der Fachkräftemangel, die in Kombination mit der Urlaubszeit zu spürbaren Personalausfällen führen, sondern auch die sehr unterschiedlichen politischen Statements zur Corona-Lage. Immer wieder gibt es Schlagzeilen, dass sich die Pandemie-Lage im Herbst erheblich verschlechtert. Schon wird prophezeit, dass der Corona-Sommerwelle eine schwerere Herbst-Welle folgt.

*„Krisen werden meist mit wirtschaftlichen Kennziffern definiert, das ist einseitig, denn die Pandemie hat auch tiefe menschliche Auswirkungen.“*

Dies führt zu massiver Verunsicherung. Wir müssen unter allen Umständen verhindern, dass wir unter diesen Vorzeichen unvorbereitet in den Herbst gehen. Planungssicherheit hat oberste Priorität! Die Rahmenbedingungen dafür setzt die Politik. Seit Anfang August liegt der Gesetzentwurf der Ampel-Koalition über die Nachfolgeregelungen im Infektionsschutzgesetz vor. Lockdowns und Schulschließungen soll es nicht geben – eine gewisse Unsicherheit bleibt jedoch. In der derzeitigen ohnehin schon sehr herausfordernden Gemengelage ist es den Betrieben nicht zumutbar, erneut reaktiv handeln zu müssen und von politischen Ad-hoc-Entscheidungen überrollt zu werden. Wir brauchen Zeit und klare Vorgaben, um gut vorbereitet in den Herbst zu gehen, denn unsere Branche ist maßgeblich vom Kontakt zu anderen Menschen geprägt. Wie auch in den Jahren zuvor können wir in diesen unsicheren Zeiten auf die starke Lobbyarbeit des

DEHOGA Berlin vertrauen, der nicht nur unsere Interessen bei der Politik vertritt und durchkämpft, sondern auch schnell und umfassend informiert.

Jeder, der einen Betrieb leitet, wird feststellen, dass die Situation an den Nerven aller, insbesondere unserer Mitarbeiter\*innen zerrt. Das reicht von Ermüdungserscheinungen („meine Güte, immer wieder dieses Virus ...“) bis hin zu Existenzängsten und Burn-out-Anzeichen. Das Thema bewegt mich sehr. Hier sind wir als Arbeitgeber\*innen gefragt! Krisen werden meist mit wirtschaftlichen Kennziffern definiert, das ist einseitig, denn die Pandemie hat auch tiefe menschliche Auswirkungen. Mehr denn je müssen wir die Arbeit unserer Mitarbeiter\*innen wertschätzen und ein sicheres Arbeitsumfeld mit gutem Betriebsklima schaffen. Für gute Stimmung im Team können Chef\*innen einiges tun – sie ist ansteckend im besten Sinne. Wir als Arbeitgeber\*innen müssen uns kümmern und dürfen nicht nachlassen, auf unsere Mitarbeiter\*innen zuzugehen und aktive Hilfestellung zu leisten, wenn sie notwendig wird. Natürlich hoffen wir alle, dass uns Maßnahmen wie Kontaktbeschränkungen oder Lockdowns erspart bleiben. Aber ganz gleich, wie sich die Dinge entwickeln: Gemeinsam mit dem DEHOGA Berlin sind wir eine starke Gemeinschaft, die in der Vergangenheit ihren Kampf- und Teamgeist bewiesen hat – für unsere Gäste, unsere Mitarbeitenden und für Berlin!

*Ihre  
Christina Aue, Präsidiumsmitglied DEHOGA Berlin,  
stellv. Vorsitzende der Fachgruppe Gastronomie,  
Geschäftsführerin TV-Turm Alexanderplatz*



© TV-Turm Alexanderplatz



# Zeitplan für das Gesetzgebungsverfahren des weiterentwickelten **Infektionsschutzgesetzes** und weitergehende Bewertung

Die Eckpunkte und der Zeitplan für den weiteren Gesetzesweg liegen vor. Der Gesetzentwurf soll in den kommenden beiden Wochen vorliegen. Das Kabinett soll dann ab dem 17. August über den Entwurf beschließen, der Bundestag am 8. September und der Bundesrat am 16. September abstimmen.

Die Inhalte bewertet DEHOGA-Geschäftsführerin Ingrid Hartges wie folgt: Zunächst haben wir mit Erleichterung festgestellt, dass **Betriebsschließungen** für den sog. Instrumentenkasten der Länder nicht vorgesehen sind. Erfreulich war ebenso, dass Bundesjustizminister Dr. Marco Buschmann auf die erforderliche Verhältnismäßigkeit der Maßnahmen deutlich hingewiesen hat.

Nach den Plänen der Minister Buschmann und Lauterbach können für die Zeit vom 1. Oktober bis zum 7. April notwendige **Schutzmaßnahmen** erlassen werden, soweit dies zur Verhinderung der Verbreitung der Corona-Krankheit und zur Gewährleistung der Funktionsfähigkeit des Gesundheitssystems oder der sonstigen kritischen Infrastrukturen erforderlich ist.

**Für unsere Branche relevant** ist die vorgesehene Regelung zur Maskenpflicht in gastronomischen Einrichtungen mit Ausnahmetatbeständen, die einen erheblichen Kontrollaufwand bedeuten und größte Verwirrung ausgelöst haben. Ausgenommen von der Maskenpflicht sollen danach u. a. Personen sein, die über einen Impfnachweis verfügen und bei denen die letzte Einzelimpfung nicht länger als drei Monate zurückliegt. Was soll das bitte heißen? Bedeutet das, dass wir uns künftig alle drei Monate impfen lassen sollen, um von Ausnahmen zu profitieren?

Dabei ist im Moment noch nicht einmal klar, für wen die **4. Impfung** künftig empfohlen wird. Die Stiko empfiehlt sie derzeit für alle Personen über 70, Bundesminister Lauterbach für alle über 60. Welcher Impfstoff steht rechtzeitig und in ausreichendem Umfang zur Verfügung? Hier gibt es erheblichen Klärungsbedarf, so können die Regelungen nicht Gesetz werden.

Und klar muss auch sein, dass jede **Corona-Maßnahme** strikt nach dem Verhältnismäßigkeitsgrundsatz zu prüfen ist! Das heißt, eine Maßnahme ist nur dann verhältnismäßig und damit rechtmäßig, wenn sie


- einen legitimen Zweck verfolgt,
- geeignet und erforderlich ist, um diesen Zweck zu erreichen
- und angemessen ist.

Schließlich muss im „30. Monat mit Corona“ auch die Frage erlaubt sein, welche wissenschaftlichen Erkenntnisse vorliegen, ob und welche Maßnahmen zur **Pandemiebekämpfung** geeignet waren ...

Wir erwarten, dass Bundesrat und Landesregierungen jetzt alles unternehmen, damit unsere Betriebe nicht erneut mit Auflagen und Beschränkungen im Herbst konfrontiert werden. Trotz Öffnung hatten wir in den letzten Wintermonaten aufgrund der Zugangsregelungen etc. Umsatzeinbußen von 30 Prozent.

Seien Sie bitte versichert, wir werden uns engagiert in die weitere Debatte und das Verfahren einbringen.

Das ausführliche Antwortschreiben des DEHOGA Bundesverbandes finden Sie unter folgendem Link

 [www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/news/detail/dehoga-schreiben-in-sachen-infektionsschutzgesetz/](https://www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/news/detail/dehoga-schreiben-in-sachen-infektionsschutzgesetz/)

# Die Betriebe arbeits- und lebensfähig halten

Jana Schimke (CDU),

Vorsitzende des Ausschusses für Tourismus des Bundestages,

über den touristischen Sommer, gefährliche Krisen

und wirtschaftliche Überlebenschancen

## Wie läuft bisher der Tourismus-Sommer 2022?

Wir haben zwischen Nordsee und Alpen viele Gäste, die Hotels sind gut gebucht, aber über diesem Eindruck liegen Schatten. Da ist das Chaos auf deutschen Flughäfen und bei der Deutschen Bahn. Was das 9-Euro-Ticket in den Regionalzügen verursacht, ist unwürdig. Hinzu kommen die Krisen dieser Welt – der Krieg in der Ukraine, Preissteigerungen, Auswirkungen der Pandemie und des Klimawandels ... –, die uns wirtschaftlich schwächen. Es knirscht an allen Ecken und Enden. Wir haben einen großen Investitionsbedarf, den wir gegenwärtig gar nicht erfüllen können, weil uns Krisen überrennen. Das hat zur Folge, dass sehr genau überlegt werden muss, wofür Geld ausgegeben wird.

## Anja Karliczek (tourismuspolitische Sprecherin der CDU/CSU-Bundestagsfraktion) hat sich gerade für eine langfristige Unterstützung des Tourismus ausgesprochen, insbesondere angesichts der Umstellung auf eine klimafreundliche Energieversorgung. Wie sehen Sie das?

Es ist ein großes Dilemma, dass wir auf der einen Seite eine große Anspruchshaltung haben, aber auf der anderen Seite die Betriebe gar nicht in der Lage sind, das wirtschaftlich zu leisten. Mir ist immer wichtig, dass politische Ziele und Leistungsfähigkeit in einem Gleichgewicht sind. Wir können nicht jede Herausforderung, nicht jede Schwierigkeit finanziell subventionieren. Das funktioniert einfach nicht. Wenn Schwerpunkte gesetzt werden wie der Einsatz klimafreundlicherer Energien ist es ein Gebot der Vernunft, die Rahmenbedingungen für die Leistungsfähigkeit der Betriebe zu erhöhen. Da geht es um Themen wie Bürokratieabbau, Abgabensenkung und vieles mehr. Aus meinen Gesprächen mit Hoteliers weiß ich, wie viele Auflagen erfüllt und Kosten entrichtet werden müssen. Da frage ich mich manchmal schon, ob man so überhaupt noch als wirtschaftliches Unternehmen wettbewerbsfähig ist und bleiben kann.

## Welche Schwerpunkte setzt der Tourismusausschuss in den kommenden Monaten?

Mein politischer Hintergrund ist seit langem die Wirtschafts- und Sozialpolitik. Und so verstehe ich auch meine Aufgabe im Tourismusausschuss. Ich begreife Tourismus nicht ausschließlich als etwas Schönes, was die meisten Menschen gern tun, sondern als wichtigen Wertschöpfungsbereich. Deshalb sind klare wirtschaftspolitische Ziele im Bereich Tourismus wichtig. Zwei Jahre Pandemie haben die Branche enorm geschwächt. Und wir sind noch nicht über den Berg. Im Ausschuss haben wir uns im letzten halben Jahr stark mit den Auswirkungen der Corona-Krise beschäftigt. Viele Unternehmen leiden nach wie vor unter den massiven Belastungen, deren Ursache die Corona-Maßnahmen waren. Die Unternehmen der Branche sind keine Behörden. Sie brauchen Planungssicherheit, um Entscheidungen zu kalkulieren und auf eine sichere Basis zu stellen. Die ist nicht gegeben, wenn jetzt schon wieder angedroht wird, im Herbst erneut alles dicht zu machen. Mir geht es gegenwärtig in erster Linie darum, die Betriebe fit für Zukünftiges zu machen. Die Stimmung ist nicht gut. Wir müssen politisch-ideell eine Menge investieren, um hier wieder Zuversicht zu ermöglichen. Der Fachkräftemangel trifft die Tourismusbranche brutal und auf allen Ebenen. Es geht jetzt darum, die Betriebe arbeits- und lebensfähig zu halten. Aber wir beschäftigen uns im Ausschuss natürlich auch mit Umweltfragen, mit Nachhaltigkeit, mit der Zukunft des Reisens.

## Wer sind bei all dem Ihre wichtigsten Partner?

Wir haben hierzulande in der Tourismuswirtschaft eine sehr professionell, große und vielseitig aufgestellte Verbändelandschaft mit vielen Interessenvertretern. Wir sprechen mit allen und binden sie in die Entscheidungen ein. Denn in den Verbänden arbeiten die Praktiker, die die Aufgaben, Probleme und Fragestellungen vor Ort kennen. Ich bin sehr dankbar, dass die Verbände – wozu auch der DEHOGA gehört – die oftmals große Kluft zwischen Praxis und Politik überwinden helfen oder wenigstens verkleinern. Natürlich spreche ich auch selbst mit den Praktikern, mit den Unternehmen vor Ort.






Jana Schimke

*„Die Unternehmen der Branche sind keine Behörden. Sie brauchen Planungssicherheit, um Entscheidungen zu kalkulieren und auf eine sichere Basis zu stellen.“*

### Zur Person:

- Jahrgang 1979, aufgewachsen in Cottbus
- Studium der Politikwissenschaft (Dipl.) in Dresden und Berlin
- 2003 Eintritt in die CDU
- seit 2013 Mitglied des Deutschen Bundestages, zu ihrem Wahlkreis zählen der Landkreis Dahme-Spreewald, weite Teile von Teltow-Fläming sowie die Stadt Lübbenau in Oberspreewald-Lausitz
- seit 2021 Vorsitzende des Ausschusses für Tourismus des Bundestages
- lebt mit ihrer Familie in Rangsdorf

 [www.jana-schimke.de](http://www.jana-schimke.de)

### Zurück zu Corona. Bedroht das Virus die allgemeine Aufwärtsentwicklung des Tourismus, besonders im Hinblick auf den kommenden Herbst?

Die Signale, die wir bekommen zeigen, dass die Buchungslage gut ist. Trotz allem bleibt ein ungutes Gefühl im Bauch, weil niemand vorhersagen kann, wie sich die Lage entwickelt. Wenn ich die aktuellen Debatten verfolge, frage ich mich, ob wir als Bundesrepublik immer die richtigen Signale geben. Dieses Bedenkenträgertum, das Angstmachen, das Festklopfen von Regeln erscheint mir wenig hilfreich, schließlich leben wir nicht allein auf diesem Planeten. Wir messen uns, wir sind im Wettbewerb mit anderen Ländern, die in vielen Fällen eine andere Corona-Politik betrieben haben und betreiben. Ich vermisse den Blick über den Teller, was heißt, dass wir unsere Regeln denen anderer Länder angleichen. Wenn wir das Land der Bedenkenträger und Angsthasen sind, beeinflusst das Reiseziel-Entscheidungen.

### Nicht erst seit Corona wissen wir, dass Deutschland ein attraktives Reiseziel ist und bleibt. Woher kommen die Gäste? Welche Regionen sind im Sommer 2022 besonders beliebt?

Wir haben erlebt, das zu schätzen, was wir haben. Zahlen für den Sommer liegen noch nicht vor. Ich bin darauf sehr gespannt, weil sie auch darüber Auskunft geben, ob das Flughafen-Chaos Menschen vom Reisen abhielt. Den Beginn der Reisesaison beeinflusste natürlich auch der Ukraine-Krieg. Die Buchungen aus Übersee gingen danach zurück. Wir wissen, dass die Hotels deutschlandweit gut ausgelastet sind und viele Gäste aus dem eigenen Land kommen. Dieser Trend, der in den Pandemie-Jahren begann, setzt sich 2022 fort. Aber auch da lohnt es sich, genauer hinschauen: Immer mehr Menschen entdecken den Reichtum der Natur. Und zugleich mehren sich in National- und Naturparks sowie in den Biosphärenreservaten die Anzeichen für Overtourism, weil der gestiegene Besucherstrom der Natur und der Artenvielfalt zusetzt – Tourismus hat viele Facetten.

### Wie und wo verbringen Sie in diesem Jahr Ihren Urlaub?

In einem Familienhotel in Österreich, wohin wir mit dem Zug fahren. Wir können uns viel bewegen, es ist nicht zu heiß, die Kinder können sich in der Natur auspowern. Ich freue mich besonders auf den Service des Hauses und natürlich auf die freie Zeit ohne Termine.

Das Gespräch führte Brigitte Menge

# Den DEHOGA Berlin pushen

Ein Gespräch mit Vitali Müller,

Leiter Mitgliederbetreuung DEHOGA Berlin

Vitali Müller führt gemeinsam mit Geschäftspartner Tim Hansen das casual-fine-dining-Restaurant 12seasons in der Giesebrechtstraße, das im Einklang mit den Jahreszeiten seinen Gästen eine monatlich wechselnde Karte offeriert ([www.12seasons.berlin](http://www.12seasons.berlin)). Der gelernte Reiseverkehrskaufmann, der viele Jahre im Tourismus selbstständig arbeitete, entschied sich 2017 endgültig für seine gastronomische Leidenschaft. Seit Beginn des Jahres ist der kreative Kopf zuständig für die Gewinnung neuer Mitglieder des DEHOGA Berlin.

Was treibt ihn an? Woher kommen seine Ideen? Das und noch mehr wollten wir von ihm wissen.



**Ein Restaurant zu führen ist ein Fulltime-Job. Wie kamen Sie zum DEHOGA Berlin und was motivierte Sie dann für die Arbeit im Bereich Mitgliederbetreuung?**

Das ist eine längere Geschichte und hat mit dem Lockdown zu tun. Wir haben 2017 das Restaurant NEUMOND in Mitte eröffnet und haben damit viele neue Erfahrungen gemacht. So entstand dann das Konzept für das 12seasons. Wir haben lange renoviert, damit jedes Detail mit unseren Vorstellungen übereinstimmte. Alles funktionierte gut. Dann setzte der Lockdown einen Schlussstrich unter unseren beginnenden Erfolg. Peinlicherweise waren wir nicht mal im DEHOGA Berlin. Erklären kann ich das heute nicht mehr. In dieser Notlage wurden wir Mitglied und fanden umgehend Hilfe und aktive Unterstützung. Support bei den Überbrückungshilfen, bei Kontakten, die Prozesse anstießen und beschleunigten ...

**Das war Ihr Einstieg als Mitglied des Verbandes. Wie ging es weiter bis zu dem Zeitpunkt als Sie Mitarbeiter der Geschäftsstelle wurden?**

Das ergab sich während mehrerer Gespräche mit Thomas Lengfelder. Der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin berichtete, dass der Verband Unterstützung bei der Gewinnung neuer Mitglieder vor allem aus der Gastronomie braucht. Am besten jemand, der aus der Gastronomie kommt. Naja, im Januar fing ich mit einer halben Stelle an,

auch um zu sehen, wie sich das mit der Arbeit im 12seasons vereinbaren lässt. Mir wurde schnell klar, dass das Restaurant gut läuft, und ich somit die Arbeit im Verband intensivieren kann. Wir haben in der Abteilung viel diskutiert, analysiert, neu gedacht, Wege modernisiert und gemeinsam überlegt, was wir besser machen können. Im Mai übernahm ich die Leitung der Abteilung, eine Vollzeitstelle. Ich kriege das gut hin, denn ich bin ein Workaholic.

**Das ist ein großes Pensum. Was fasziniert Sie an der Arbeit im Bereich Mitgliederbetreuung?**

Ich habe mehr und mehr erkannt, wie wichtig die Arbeit des Verbandes ist. Einfach gesagt: Mir als Gastronomen würde es ohne den DEHOGA Berlin viel schlechter gehen. Bestes Beispiel: Die sieben Prozent Mehrwertsteuer in der Gastronomie würde es ohne den Verband nicht geben. Schon allein das motiviert mich, meine Energie einzusetzen, um den DEHOGA Berlin zu pushen, auch in meinem ziemlich großen persönlichen Netzwerk.

**Wenn Sie drei Argumente formulieren sollten, die die Vorteile der DEHOGA Berlin-Mitgliedschaft zusammenfassen – welche wären das?**

Lobbyarbeit, Auf- und Ausbau eines persönlichen Branchen-Netzwerkes und geldwerte Vorteile.



**Womit überzeugen Sie Ihre Kolleg\*innen in den Gesprächen? Sind es Beispiele, ist es Ihr eigener Lebensweg, erläutern Sie die Vorteile – welche Argumente erweisen sich als Erfolg bringend?**

So pauschal kann ich das nicht beantworten, da jedes Gespräch anders ist. All die Tools sind sinnvoll. Ich denke, es sind oft meine persönlichen Erfahrungen und die damit verbundenen Emotionen, die überzeugen. Denken wir an die Lockdown-Zeit, als das Telefon in der Geschäftsstelle im Minutentakt klingelte und verzweifelte Hoteliers und Gastronomen Rat und Hilfe suchten, vor allem, um Überbrückungshilfen zu bekommen. Das betraf sowohl die Beantragungswegen als auch dann die Auszahlung der Gelder. Und niemand blieb im Regen stehen. Der DEHOGA Berlin half sogar Nichtmitgliedern! Das war Überlebenshilfe, denn wir alle wissen, wie entscheidend Liquidität ist. Die Arbeit des Verbandes hat maßgeblich dazu beigetragen, dass die Branche in diesem Umfang vom Staat materiell unterstützt wurde. Das hat mir – wie vielen meiner Kolleg\*innen – geholfen, diese Zeit zu überstehen. Ein gutes Argument ist natürlich auch immer die geldwerten Vorteile für die Mitglieder.

**Können Sie das an einem Beispiel erläutern?**

Nehmen wir Vattenfall. Durch eine Aktion des Partners des DEHOGA Berlin erhielten die Mitglieder (gerechnet auf eine durchschnittliche Betriebsgröße von zehn Mitarbeiter\*innen) im Mai/Juni die Chance, 200 bis 300 Euro im Jahr einzusparen. Bei uns im 12seasons lief in diesem Zeitraum der Ver-

trag mit einem anderen Stromanbieter aus. Meine Nachfrage zur Vertragsverlängerung haute mich glatt um, denn der Preis war in astronomische Höhen geklettert. Wir wechselten im Aktionszeitraum zu Vattenfall – eine Einsparung für das Jahr 2022 von rund 3.000 Euro. Das habe ich dann intensiv über all unsere Kommunikationskanäle an die Kolleg\*innen weitergegeben. Aktuell haben wir beim Sportübertragungs-Anbieter DAZN einen Sondertarif für DEHOGA Berlin-Mitglieder ausgehandelt, der rund 300 Euro Ersparnis jährlich bringt.

**Wie erfahren die Mitglieder von diesen Vorteilen?**

Die Kommunikationswege des DEHOGA Berlin sind umfassend: Homepage, Newsletter, **hogaAKTIV**, Mailingaktionen und natürlich die persönlichen Kontakte. Der Spruch gibt hier also wirklich Sinn: Wer lesen kann, ist klar im Vorteil.

**Und die Frage zum Schluss: Wie fühlen Sie sich im Team der Berliner DEHOGA-Geschäftsstelle?**

Sauwohl.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

**Noch nicht Mitglied?**

Vitali Müller ist erreichbar unter:

@ vitali.mueller@dehoga-berlin.de

Tel: 030. 31804818

Mobil: 0176. 51513701

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

# Gemeinsam – mehr erreichen!



Für einen guten Tipp ist man immer dankbar – mit Ihrem Tipp an die Kollege\*innen profitieren alle. Sie stärken den Verband und erhalten eine **Dankeschön-Prämie von 250,00 € brutto**, sobald der/die Geworbene ein reguläres Mitglied ist.

Alle wichtigen Informationen zur Mitgliedschaft finden Sie unter [www.dehoga-berlin.de/leistungen](http://www.dehoga-berlin.de/leistungen).

Die richtigen Informationen zur richtigen Zeit sind wichtiger denn je. Durch den DEHOGA Berlin-Newsletter erfahren Sie allumfassende Neuigkeiten aus der Branche.

Auf [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de) können Sie sich dafür jederzeit kostenfrei registrieren.



**DEHOGA**  
BERLIN

*aktiv. für die Gastgeber Berlins*

# Zeugnisausgabe an der Hotelfachschule Berlin

Die Absolventen\*innen der Staatlichen Hotelfachschule Berlin konnten am 1. Juli 2022 in den Räumlichkeiten des Novotel Berlin Mitte ihre Abschlusszeugnisse in Empfang nehmen. Die Erleichterung, dass dies nach einem gefühlt unendlich langen, pandemiegeprägten Zeitraum wieder möglich war, konnte man allen Beteiligten anmerken.

Absolventen\*innen die Abschlussprüfung erfolgreich, neun von ihnen wiesen gar einen Notendurchschnitt von 1,5 und besser auf. „Dies sei natürlich auch ein Verdienst der Lehrkräfte und des unterrichtsnahen Personals der Schule“, so Dietrich. Abschließend appellierte er ebenso wie Gerrit Buchhorn, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, an die erfolgreichen Studierenden, weiterhin im Hotel- und



*Ein herzliches Dankeschön geht abschließend neben dem Novotel Berlin Mitte an die Radeberger Gruppe KG, Henkell & Co. Sektellerei KG sowie Getränke Preuss Münchenhagen GmbH als weitere Sponsoren der Veranstaltung. Die Firma TagungsPartner verantwortete sich für die Technik.*

© OSZ Gastgewerbe

Schulleiter Jürgen Dietrich begrüßte die versammelten Gäste sowie die Studierenden und beglückwünschte diese zur Verleihung des Titels „Staatlich geprüfte Betriebswirtin/ Staatlich geprüfter Betriebswirt in den Fachrichtungen Hotellerie und Gastronomie, Tourismus sowie Veranstaltungs- und Eventmanagement“ aufs Herzlichste. Sein großes Dankeschön ging an Heike Naumann, der Direktorin des Novotel Berlin Mitte, deren Team um Bettina Sakaoglu die Feierlichkeit äußerst liebevoll vorbereitete und dieser somit einen mehr als würdigen Rahmen verlieh. Dietrich hob hervor, dass Studierende drei verschiedener Studiengänge ihre Zeugnisse in Empfang nehmen konnten. Dies zeige, so Dietrich, „die Flexibilität der Hotelfachschule überaus deutlich, lassen sich doch insbesondere in den berufsbegleitenden Studiengängen die Aspekte Unternehmensbindung, Studienfinanzierung und familiäre Situation aufeinander abstimmen und verzahnen“. In den Mittelpunkt seiner Rede stellte Jürgen Dietrich die Studierenden und würdigte deren fachliches Können, Fleiß und Durchhaltevermögen. Letztlich bestanden alle vierzig

Gaststättengewerbe Führungsaufgaben zu übernehmen. Gerrit Buchhorn richtete seine Worte als ehemaliger Studierender einer Hotelfachschule mit viel Empathie und vor allem einer gehörigen Portion Optimismus an die Absolventen\*innen: „Die Branche benötigt dringend so hervorragend ausgebildete Führungskräfte wie die Absolventen\*innen der Hotelfachschule Berlin. Somit sind ihnen beste Karrierechancen gegeben.“

Ab 1. August 2022 fungiert Jürgen Dietrich nicht mehr als Leiter der Fachschule, sondern wird sich fortan wieder verstärkt dem OSZ Gastgewerbe widmen.

Als neue Leiterin der Hotelfachschule stellte sich Birgit Reinkens vor und erntete viel Beifall. Sie war bisher als Abteilungsleiterin am OSZ Gastgewerbe tätig und besitzt als gelernte Restaurantfachfrau beste Branchenkenntnisse. Dietrich begrüßte die Personalie, „zeige diese doch den engen schulorganisatorischen Zusammenschluss beider Schulen.“ Er bekräftigte an dieser Stelle nochmals sein Bestreben, beide Schulen zeitnah vollständig zu vereinen.





**Preisvorteil  
für Verbands-  
mitglieder**

# Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

Mehr Infos erhalten Sie bei DEHOGA Berlin  
und auf [vattenfall.de/verbaende-berlin](https://vattenfall.de/verbaende-berlin)

**VATTENFALL** 



Entgegen aller Prognosen wurde bei bestem Wetter und Top-Bedingungen vom 24. bis 25. Juni 2022 auf dem Gelände des Golf- und Landclubs Semlin traditionell der DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup ausgetragen.

Die Spieler der 14 Teams wurden vom Präsidenten des DEHOGA Berlin, Christian Andresen, sowie vom Hauptgeschäftsführer, Thomas Lengfelder, beim Freitags-Barbecue allesamt auf das Turnier eingestimmt.

Gegen 21 Uhr wurde der erste kleine Wettbewerb ausgetragen, beim Chippen (über die Terrassen-Hecke auf das Putting-Green ging es um eine Magnum-Flasche Pommery. Wolfgang Gattringer von der fairmas GmbH beendete den Wettbewerb recht schnell mit einem Hole in One.

Am Samstagmorgen gingen die Teams an den Start und spielten in Vierern um den von der KPM (Königliche Porzellan Manufaktur) angefertigten DEHOGA Berlin-Präsidenten-Wanderpokal. Begrüßt wurden die Teilnehmer\*innen mit den sehr beliebten Jahrgangsgolfbällen.

Es wurden ausgezeichnete Ergebnisse erzielt, der Golfplatz war in einem sehr guten Zustand.

Die abendliche und mit Spannung erwartete Siegerehrung – begleitet von einem hervorragenden Buffet – übernahmen Christian Andresen und Thomas Lengfelder. Die Einnahmen aus dem Verkauf von Mulligans (aufgerundet von einem anonymen Spender) gehen dieses Jahr an die Berliner Gasthausmission, die im Juni ihr 125-jähriges Bestehen feierte.



# 9. DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup

Das Team der Weihe GmbH gewinnt den Pokal –  
und beim Chippen gab es ein Hole in One





Der Wanderpokal geht in diesem Jahr an die Weihe GmbH, die durch die Spieler „Mr. Hai“, Jens Strobl, Nori Mai und Jörg Streeck vertreten wurde. Auf den Plätzen zwei und drei folgten die Teams der Radeberger Gruppe sowie der Dieter Fuhrmann Obst- und Gemüsegroßhandels GmbH. Die Sieger-Teams wurden mit Pommery Champagner belohnt.

Die Sonderwertung Longest Drive gewannen Andrea Kurtzky und Ihr Mann Stefan. Die Wertung Nearest to the Pin entschied Andreas Behrens für sich.

*„Wir freuen uns, dass der Cup bei unseren Mitgliedern, Partnern und Gästen auf so große Resonanz stößt. Diese Tradition wird deshalb im nächsten Jahr selbstverständlich fortgeführt.“*

Christian Andresen



Der nächste Präsidenten-Cup findet vom 30. Juni bis zum 2. Juli 2023 statt.



© www.freepik.com / created by macrovector



Sieger-Team Weihe GmbH gemeinsam mit Thomas Lengfelder (l.), Jens Strobl, „Mr. Hai“, Nori Mai, Jörg Streeck & Christian Andresen (r.)

© Carsten Krohn und DEHOGA Berlin



# Q BERLIN 2022

Die internationale Metropolen-Konferenz  
findet am 15. und 16. September im ICC Berlin statt

„The New Unknown – Navigating Zeitenwende“ – Welche Folgen wird der Krieg in der Ukraine haben? Wie stellen wir Gesellschaft und Demokratie zukunftsfähig und widerstandsfähig auf? Welche Rolle spielen Metropolen wie Berlin bei der Bewältigung aktueller Herausforderungen weltweit?

Darüber diskutieren Bürgermeister\*innen internationaler Metropolen und weitere Top-Speaker aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft am 15. und 16. September auf der fünften Q BERLIN, der Metropolen-Konferenz zu den drängenden Fragen unserer Zeit. Auch die Themen Energie, Inflation und sozialer Zusammenhalt sind im Fokus.

Das Ziel dieser groß angelegten Konferenz mit internationalen Top-Speakern: die Stärkung der Marke Berlin als ein Ort, an dem die großen Themen der Welt frei diskutiert werden. In diesem Jahr findet die Q BERLIN einmalig im ICC Berlin statt. Damit eröffnet sich eine große Chance für die Teilnehmer:innen der Konferenz, dieses Gebäude neu zu entdecken. Q BERLIN wird durch *visitBerlin* organisiert und kuratiert. Gastgeberin ist die Regierende Bürgermeisterin Berlins, Franziska Giffey.

Zu den bisher bestätigten Top-Speaker\*innen gehören Tawakkol Karman, Menschenrechtsaktivistin und Friedensnobelpreisträgerin; Alexander Rodnyansky, Wirtschaftsberater des ukrainischen Präsidenten und die bei der Präsidentenwahl um den Sieg gebrachte, belarussische Bürgerrechtlerin Sviatlana Tsikhanouskaya. Die Journalistinnen Sumi Somaskanda (Deutsche Welle) und Marietta Slomka (ZDF heute journal) moderieren.



© Kevin McElvane

Tickets für die Konferenz sind auf der Webseite erhältlich:  
[www.q.berlin](http://www.q.berlin)



# LEG DICH INS ZEUG!

Über 250 kostenlose  
Bewegungsangebote  
in mehr als 60 Parks.

[sportimpark.berlin.de](http://sportimpark.berlin.de)  
#sportimparkberlin



**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**



# #TEAMMBC



WIR IN BERLIN

MERCURE  
HOTEL  
BERLIN CITY

## Warum wir ausbilden und das sogar in TOP-Qualität

Schon seitdem das Qualitätssiegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“ vom DEHOGA erstellt wurde, war für uns klar, dass dies genau unseren Ideen von Ausbildung entspricht. Werte zu haben und sie zu leben ist das eine, die andere Seite ist, sich wirklich darauf festzulegen. Wir wollten uns auf diese gemeinsamen Werte festlegen, um den Auszubildenden zu zeigen, dass wir es ernst meinen. Dass wir diese Werte nicht nur erzählen, sondern dass wir uns sogar vertraglich darauf festlegen. Dieses Versprechen soll natürlich von beiden Seiten auch eingelöst werden, darum ist es uns auch wichtig, dass die Zertifizierung regelmäßig geprüft und erneuert wird.

Eine solide Ausbildung ist nicht nur für die jungen Talente von morgen wichtig, sondern auch für uns als Hotel und als Branche. Wer in der Zukunft selbstbewusste und selbstständige Fachkräfte sucht, sollte sich auch darum kümmern, den jungen Talenten genau diese Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln.

Für uns bedeutet Ausbildung aktive Fachkräftesicherung und ist somit eine Investition in unsere eigene Zukunft. Daher versuchen wir mehr zu bieten als drei Jahre Arbeit und Berufsschule mit einem Zeugnis.

Als Teil der Accor Gruppe lassen wir unsere Talente direkt erfahren, wie viel Freude und Leidenschaft der Beruf mit sich bringt.

Unsere Auszubildenden werden immer als vollwertiger Teil des Teams gesehen und stehen ab der ersten Minute voll mit im Geschäft. In regelmäßigen Gesamtmeetings und Azubimeetings teilen wir alle Informationen über Budgets, Ziele und Kosten mit ihnen, um sowohl das Verständnis für Zahlen aber auch die Verbindung zum Unternehmen zu stärken. Die vergangenen 2 Jahre waren hart für die Branche, aber auch für die Azubis – gemeinsam arbeiten wir an einer tollen Zukunft!

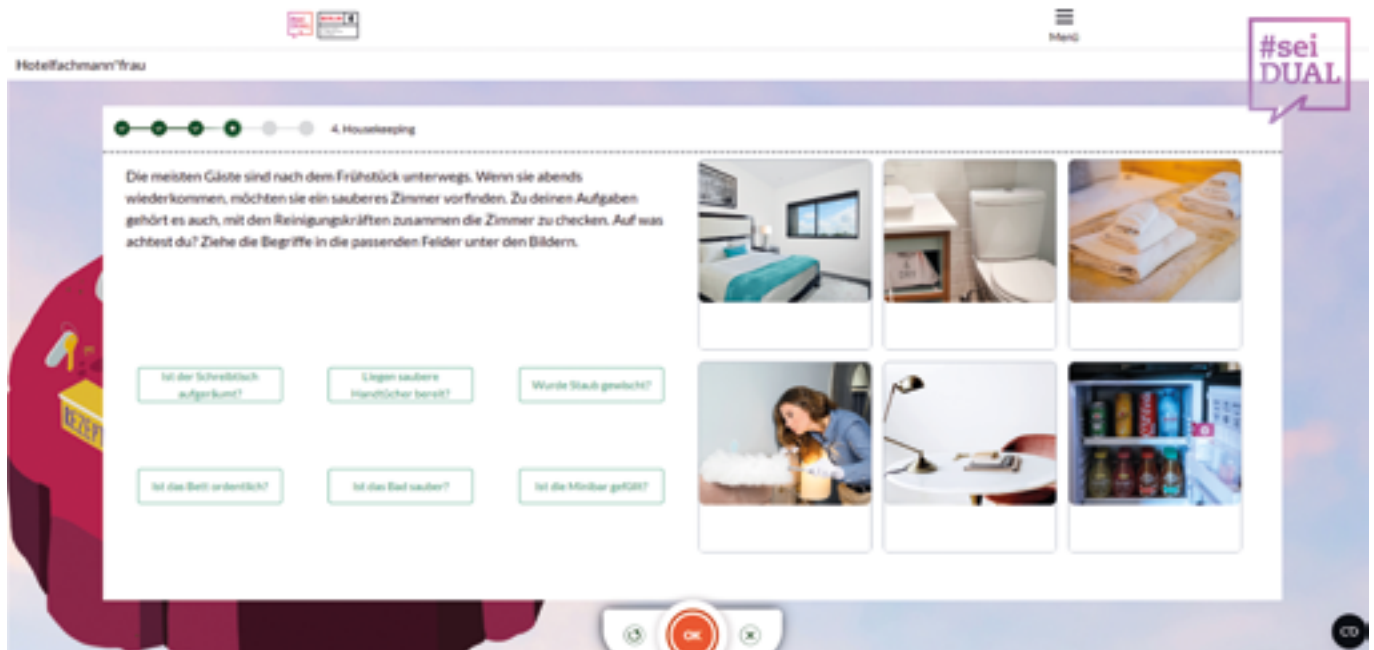


© DEHOGA Berlin

Zertifikatsübergabe TOP-Ausbildungsbetrieb Mercure Hotel Berlin City,  
v.l.n.r.: Juliane Schoenau - HOGA Berlin Service GmbH,  
Johanna Boss - stellv. Direktorin Mercure Hotel Berlin City,  
Lina Dargyte - General Manager  
Mercure Hotel Berlin City

© Mercure Hotel Berlin City





Die E-Learning-Plattform: Spielen, Punkte sammeln, Zertifikat absahnen.

# Berufsorientierung im Hotel- und Gaststättengewerbe

#seiDUAL – Die E-Learning-Plattform kommt gut an

Im Mai berichteten wir bereits von der neuen E-Learning-Plattform der Berliner Ausbildungsinitiative #seiDUAL. Die virtuelle Berufsorientierung am heimischen Computer oder Handy ermöglicht spielerische Einblicke in eine Karriere im Hotel- und Gaststättengewerbe. Sie ist jederzeit und überall erreichbar und bietet den Spieler\*innen beste Voraussetzungen, um den abwechslungsreichen und herausfordernden Alltag in der Branche abzubilden.

## Ausbildungsberuf Hotelfachmann\*frau bereits online

Auf der Berufsorientierungsveranstaltung #seiDUAL – Das Event vom 31. Mai bis zum 2. Juni 2022 konnte das Team die Spiele für Hotelfachleute bereits erfolgreich vorstellen und sich Feedback einholen. Das Ergebnis: Die Formate Memory und Drag & Drop kommen besonders gut an. Die Zielgruppe wünscht sich weitere ähnliche Formate und gab konkrete Verbesserungsvorschläge.

## So geht's weiter

Die nächsten beiden Berufe, die eingespeist werden, sind bereits in Umsetzung: Fachkraft im Gastgewerbe sowie Koch\*Köchin. Das Konzept der E-Learning-Plattform befindet sich außerdem in Überarbeitung und wird um weitere Extras mit dem Ziel der Binnendifferenzierung erweitert. Weitere Informationen gibt es auf [www.seidual.berlin](http://www.seidual.berlin)



#seiDUAL – Das Event: Schüler\*innen testen E-Learning-Plattform.



[www.arbeitsagentur.de/unternehmen](http://www.arbeitsagentur.de/unternehmen)

## Wir unterstützen Sie bei der Personalgewinnung

Als Betrieb schaffen Sie Arbeitsplätze. Sie bilden aus und beschäftigen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Wir unterstützen Sie umfassend in Personalfragen.

- Arbeitskräfte finden
- Fachkräfte ausbilden
- Finanzielle Hilfen und Unterstützung

Nutzen Sie unseren umfassenden eService für Unternehmen im Internet oder sprechen Sie direkt mit Mitarbeitern des Arbeitgeber-Services.

Sie erreichen uns unter der kostenfreien Service-Nummer: **0800 4 5555 20** oder unserem Kontaktformular im Internet:  
[www.arbeitsagentur.de/kontakt](http://www.arbeitsagentur.de/kontakt)



**Bundesagentur für Arbeit**  
bringt weiter.

**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**

# Rolling Pin Convention 2022

DEUTSCHLANDS

SPANNENDSTES

FOODSYMPOSIUM

11. bis 12. September

Tickets gibt es hier:

[www.rollingpinconvention.de/tickets/](http://www.rollingpinconvention.de/tickets/)  
Tickets mit METRO Kundenrabatt:  
[www.rollingpinconvention.de/metro/](http://www.rollingpinconvention.de/metro/)



Interview mit Tim Raue

© METRO Deutschland

Die Rolling Pin Convention findet 2022 mittlerweile zum vierten Mal in Deutschland statt. Tim, du bist auch in diesem Jahr einer der Top-Speaker. Was ist das Besondere an diesem Event?

Die Rolling Pin Convention ist der Place to be für jeden engagierten Koch. Mehr Inspiration und Motivation bekommt man nirgendwo. Es ist laut, es ist rockig, es ist knallig und spricht damit vor allem die jüngere Zielgruppe der Gastronomie gut an. Also bei den Menschen die wir gerade alle hart umwerben! Sie können sich hier von weltbekannten Küchenchefs inspirieren lassen und was noch viel wichtiger ist: in den gemeinsamen Austausch mit Kolleginnen und Kollegen aus der Branche gehen. Dieser Networking-Aspekt ist heute besonders wichtig, denn ohne die richtigen Netzwerke kein Personal. Hier bietet sich für uns Gastronomen eine gute Plattform, um neue potenzielle Mitarbeiter direkt anzusprechen.

Mit über 60 Speakern, Masterclasses und über 4000 m<sup>2</sup> Expo-Area gibt es eine Menge zu entdecken für die Besucher. Was steht hier für dich an?

Ich bin auf der Main Stage als Speaker dabei und auch auf der Chef Stage am METRO Stand werde ich als METRO Markenbotschafter im Rahmen einer Masterclass kochen. Außerdem werde ich mit meiner Frau Katharina zu einem Talk auf der Chef Stage sein. Dort werden wir über die Neuauflage des TV-Formats „Restauranttester“ reden, bei dem wir gemeinsam Restaurants aus der Schieflage helfen. Über das neue Konzept und was wir anders machen als bisher.

Die letzten beiden Jahre musste die Rolling Pin Convention aufgrund von Corona digital stattfinden. Wie wichtig ist dieses Event in Berlin jetzt nach dieser Zeit?

Die digitale Convention der letzten beiden Jahre war eine super Möglichkeit, um der Gastronomie in diesen herausfordernden Zeiten Inspiration und Motivation zu liefern. Aber das kann den persönlichen Austausch und die bombastische Stimmung vor Ort natürlich nicht ersetzen. Hier ist der ideale Platz fürs Networking, um neue Branchenkontakte zu knüpfen und interessante Leute kennenzulernen. Und all das ist umso wichtiger nach der Krisenzeit, die wir alle hinter uns haben.

© Rolling Pin





# Friesenkronen mit neuem Markenauftritt



So auftreten, wie man sich fühlt:

Das Traditionsunternehmen

## Friesenkronen

präsentiert sich ab sofort im modernen Look, mit einem innovativen Matjesprodukt und zeitgemäß angepasstem Sortiment.

„Aus Liebe zum Fisch“ ist seit 1904 die Unternehmensphilosophie hinter der Erfolgsgeschichte von Friesenkronen, die von Generation zu Generation weitergetragen wird. Das Geheimnis des Erfolges: qualitativ hochwertige Fischfeinkost mit höchstem Genussfaktor. Sämtliche Produkte der Fischmanufaktur werden mit der Expertise der langjährig Beschäftigten veredelt und küchenfertig nach leckeren nordischen Rezepturen zubereitet. Der neue Markenauftritt folgt dem Motto „Friesenkronen – der Partner für die nordisch ehrliche Fischküche.“

Bereits auf den ersten Blick sieht man dem modern gestalteten Logo und den zeitgemäßen Verpackungen die „Liebe zum Fisch“ an. Neben dem neuen visuellen Auftritt wird auch das Sortiment leicht angepasst: moderne Vielfalt als Basis für eine abwechslungsreiche Speisekarte in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Das Sortiment ist übersichtlich in die sechs Kategorien Matjes- und Heringsfilets, Fischfeinkostsalate, Brat-Variationen, Pur Matjes- und Heringsfilets sowie Seelachsschnitzel unterteilt. Eine Produktinnovation im Bereich Matjesspezialitäten ist ebenfalls geplant. Informationen zum neuen Matjesprodukt wird es in Kürze geben.

*Partner für  
die nordisch ehrliche Fischküche*



*Aus Liebe zum Fisch:  
neuer Markenauftritt der Marke Friesenkronen.*



Im Rahmen der Markenüberarbeitung steht außerdem von September bis März jeweils ein „Artikel des Monats“ im Mittelpunkt, über den umfassend informiert wird. Mit Beginn des Jahres 2023 plant das Traditionsunternehmen außerdem Produktinnovationen in Sachen Matjes und Hering, die exemplarisch für die nordisch ehrliche Fischküche von Friesenkronen stehen werden.

Details zum neuen Friesenkronen Markenauftritt finden sich auf den Facebook- und Instagram-Seiten sowie unter

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



*Frische Ideen für Food & Service*  
**FRESH FOOD SERVICES**

*Wir sind  
Ihr Fachgroßhandel  
für Lebensmittel  
im Außer-Haus-Markt.*

↙  
Tel. 0800 3378326  
Fax +49 1805 337117  
willkommen@ffs-team.de

 FFS Fresh Food Services | Tel. 0800 3378326 | willkommen@ffs-team.de | www.ffa-team.de

  
FRESH FOOD SERVICES

© FFS Fresh Food Services

## FFS Fresh Food Services Food & Service – Von Profis für Profis

Als Food-Spezialist sind wir der Profi-Partner für Lebensmittel im Außer-Haus-Markt. Ein umfangreiches Sortiment in bester Qualität für Ihr tägliches Geschäft, abgesichert durch das hauseigene Qualitätsmanagement. Viele digitale Optionen erleichtern Ihre Bestellung. Wir beliefern Sie aus unserem Lager in Linthe mit moderaten Stoppgrößen in 24 Stunden.

### Gehen Sie mit uns in den Austausch auf dem DEHOGA Berlin-Sommerfest.

Lernen Sie unsere neuen Konzepte kennen und profitieren Sie von unseren Jahres-Endaktionen, exklusiv für DEHOGA Berlin-Mitglieder.

- Perfekter Genuss ohne Berührung - der erste kontaktfreie Konfitürenspender für Ihr Frühstücksbuffet oder als Alternative, die klassischen Portionsgläser mit Ihrem persönlichem Logo für Werbung am Point of Sale.
- We love Plants – pflanzenbasierte Milchalternativen für herzhaftere und süße Speisen. Pflanzliche Alternativen für Küchensahne und Schmand für herzhaft wie süß.
- Alles Käse? Stimmt! Weitere Highlights sind unsere Cheesecake Balls gefüllt mit Karamell oder Marille, die Camembert Donuts, Ziegenkäse Crumbles sowie die Le Petit Gourmet 7er Box für die hochwertige Käseplatte.

**Kommen Sie vorbei  
und genießen Sie an unserem Stand:**

Unser neues gebratenes Roastbeef, sous vide gegart auf BIO Cous Cous Salat im Softroll Brotwrap, mit Natura Frischkäse und Remoulade verfeinert, veredelt mit Granatapfelkernen und Rucola.





Dieter Fuhrmann  
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

**Beste!**



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

  
**RAZ Verlag**  
EINFACH MEHR DAVON

# Unsere Publikationen für Sie

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



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

# Schon aufgesnapt?

## Das smarte Mehrwegsystem SNAP

Mal ehrlich, wir lieben ihn doch alle: den „Coffee to go“, wenn wir unterwegs sind in der Bahn oder im Auto, auf dem Weg zum Strand oder an den Badesees. Aus ökologischer Sicht ist der Pappbecher, der mit einer Kunststoffbeschichtung überzogen ist und oft mit einem Plastikdeckel daherkommt, keine zeitgemäße Lösung. Von reinen Plastikbechern einmal ganz zu schweigen. Die Zeit ist reif für ein smartes und nachhaltiges Mehrwegsystem, das eine echte Alternative zu Wegwerfbechern darstellt.

**SNAP** heißt das neue Mehrwegsystem der igefa SE, das noch im laufenden Jahr schrittweise in allen Regionen Deutschlands ausgerollt wird. „Mit dem Konzept SNAP reagieren wir auch auf eine Änderung im Verpackungsgesetz, die am 1.1.2023 in Kraft tritt und eine Mehrwegpflicht für gastronomische Betriebe über 80qm<sup>2</sup> Ladenfläche und fünf Mitarbeitern vorsieht“, erläutert Maik Schwarzer, Mitglied im Projektteam des neuen igefa Mehrwegsystems. „Durch ist in Sachen Nachhaltigkeit eine Menge an Bewegung in den Markt gekommen. Viele unserer Kunden haben einen ganz konkreten Bedarf an einer flexiblen Mehrweglösung.“



Maik Schwarzer

## Dürfen wir uns vorstellen? Das ist SNAP

Und was hat es mit dem ungewöhnlichen Namen SNAP auf sich? Der Name SNAP ist aus dem Akronym „smarte nachhaltige Alternative zum Pappbecher“ entstanden. Zudem ist SNAP so wie das Produkt selbst pfiffig und modern.“ Dazu trägt auch das Becherdesign bei: Eine moderne, abstrakte Gestaltung in gedeckten Farben, die die Hochwertigkeit des Systems unterstreicht. Der schicke To-go-Becher entspricht allen aktuellen Nachhaltigkeitsstandards: Durch seine mehrfache Verwendung schont er die Ressourcen, ist BPA-frei und „made in Germany“. Dazu ist er spülmaschinenfest, stapelbar und auslaufsicher – für unsere Kunden und den Verbraucher unverzichtbare Eigenschaften in der täglichen Nutzung. Der Verbraucher erhält gegen Pfand den SNAP-Becher für den Drink-to-go. Über einen auf den Becher aufgedruckten QR-Code gelangt der Verbraucher auf die SNAP-Website, auf der alle Abgabestellen gelistet sind.

Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an

Hildebrandt & Bartsch

@ uwe.palisch@hb.igefa.de



[www.igefa.de/hildebrandt-bartsch-gmbh-co-kg](http://www.igefa.de/hildebrandt-bartsch-gmbh-co-kg)



# PAYONE-Händlerbefragung

## Zahlungssysteme heute und in der Zukunft

Die rasant voranschreitende digitale Transformation bei zugleich immer höheren Erwartungen an Multi- und Omnichannel-Services seitens der Endkonsumenten und damit einhergehender immer schnellerer Entwicklung neuer Zahlverfahren verändert den stationären Handel tiefgreifend. In diesem Kontext hat PAYONE eine Befragung unter 340 ihrer Händlerkunden in Deutschland, über alle Branchen und Unternehmensgrößen hinweg, durchgeführt. Unter anderem wurde der Fragestellung nachgegangen, wie regelmäßig sich Unternehmen mit ihrem aktuellen Zahlungsmix und Innovationen beschäftigen bzw. wie sie die (mittelfristige) Zukunft von Bezahlarten einschätzen.

### Wie regelmäßig setzen Sie sich mit der Optimierung Ihrer aktuellen Zahlungspalette sowie Innovationen auseinander?

Der rasche technologische Wandel hat in den letzten Jahren eine Vielfalt digitaler und mobiler Zahlungsarten hervorgebracht – ein Ende dieser Entwicklung ist nicht abzusehen. Obwohl sich das "Payment-Rad" immer schneller dreht, beschäftigen sich 15 Prozent der Unternehmen nach eigenen Angaben „nie“ und weitere 18 Prozent der Händler nur „einmal im Jahr oder seltener“ mit dem Thema. Fast 20 Prozent der befragten Teilnehmer\*innen setzen sich mit der Überprüfung ihres Zahlungsartenkonzeptes erst dann auseinander, wenn eine fehlende Bezahlart zu möglichen Umsatzeinbußen und unzufriedenen Konsumenten führt bzw. sie vom betroffenen Endkunden aktiv darauf angesprochen werden. Etwas mehr als ein Drittel der Händler geben an, auf Medien als Hauptinformationsquelle zu vertrauen und sich je nach Nachrichtenlage sporadisch mit Marktentwicklungen sowie technischen Neuerungen zu befassen.

Der Blick der PAYONE-Händler auf die aktuelle und mittelfristige Zukunft der Zahlungssysteme – heute und in fünf Jahren – wurde ebenfalls abgefragt:

### Wie sollten sich Ihrer Meinung nach die Zahlungsarten aktuell und in den kommenden fünf Jahren idealerweise zusammensetzen?

„Cash is still king“: Aktuell ist Bargeld bei 87 Prozent der befragten Händler noch das beliebteste Zahlungsmittel, allerdings übernimmt nach Einschätzung von 86,5 Prozent der Befragten in fünf Jahren die kontaktlose Kartenzahlung die Führung. Die Bedeutung von Smartphone-Zahlungen

via NFC oder Barcode wird derzeit noch als relativ gering eingestuft, wird aber nach Auffassung von knapp 60 Prozent der Händler in den nächsten fünf Jahren an Bedeutung gewinnen. Die Etablierung biometrischer Verfahren wird mittelfristig nur von wenigen Händlern als konkurrenzfähige Bezahlart im Zahlungsmix gesehen. Der Einsatz von Kryptowährungen als gängiges Zahlungsmittel wird von der Mehrzahl der Händler mit Skepsis bewertet und hat auch künftig nur für neun Prozent der teilnehmenden Unternehmen Relevanz.



### Über PAYONE



PAYONE ist ein führender Payment-Anbieter in Deutschland und Österreich. Im stationären Handel, mobil oder online – PAYONE hilft Händlern und Dienstleistern bei den Herausforderungen rund um das bargeldlose Bezahlen. Als Full Service-Zahlungsdienstleister sorgt PAYONE für digitale Bezahlprozesse, die schnell, einfach und zuverlässig funktionieren. PAYONE ist ein Gemeinschaftsunternehmen des französischen Zahlungs- und Transaktionsdienstleisters Worldline und der DSV-Gruppe. PAYONE arbeitet europaweit für namhafte globale Marken ebenso wie für kleine und mittelgroße Unternehmen. Dazu zählen beispielsweise die Deutsche Bahn, Rossmann, PUMA, home24 und Sansibar.

 [www.payone.com/DE-de/partner/dehoga](http://www.payone.com/DE-de/partner/dehoga)

# Anna – Innovation im Gastro-Service

Die charmante, automatisierte Kellnerin für Ihre Gastronomie



istockphoto #1054319798 © djitedesign

Nachdem Serviceroboter Alfred bereits im Hotelbereich für zufriedene Mitarbeiter\*innen und glückliche Gäste sorgt, freut sich die wachsende KraftCom-Familie nun über seine Schwester: Anna, die automatisierte Servicekraft für die Gastronomie.

## Was kann Anna?

Die freundliche Servierhilfe erleichtert fast alle Kellner-tätigkeiten: Wird Anna mit Speisen beladen, liefert sie diese mit der entsprechenden Bestellung zielsicher zur Servicestation oder direkt an den Tisch. Sind bereits leere Teller oder Gläser vorhanden, können diese auf Annas Tablets abgestellt werden und sie bringt sie schnell und sicher zur Geschirrabgabe. Über den integrierten Monitor und die Sprachfunktion kommuniziert Anna dabei mit Personal und Gästen. Dank ihrer idealen Maße von 130 cm Höhe und 50 cm Breite bewegt sie sich optimal durch die Gänge zwischen den Tischen im Restaurant.

## Wie funktioniert das?

Annas Android-System ist intuitiv und einfach zu bedienen. Einmal programmiert, kennt Anna alle Servicestationen sowie Tischnummern und findet diese selbstständig. Dabei ermittelt sie automatisch den optimalen Weg und umfährt durch ihr integriertes LiDAR System (Light Detection and Ranging) geschickt eventuelle Hindernisse. Annas Akku ermöglicht einen Einsatz von 10 bis 12 Stunden. Bei geringer Ladung fährt Anna eigenständig zur Ladestation, um Power zu tanken.

## Welche Vorteile bietet Anna?

Ob Restaurant oder Hotelgastronomie – Anna begeistert die Gäste und steht in Ihrem Betrieb für gelebte Innovation und zeitgemäße Digitalisierung. Sie unterstützt Ihr Personal und entlastet es in Stoßzeiten. Die Mitarbeiterzufriedenheit steigt also. Gleichzeitig sparen Sie Ausgaben durch geringere Arbeits-/Personalkosten, weniger Steuern und Arbeitgeber-Nebenkosten.

## Die wichtigsten Fakten zu Anna

Gewicht: 48,5 kg  
Belastbarkeit je Tablett: max. 10 kg  
Kommunikation: Monitor, Sprache  
Akkulaufzeit: 10–12 Stunden  
Netzbetrieb: WLAN



Sie möchten mehr erfahren über Alfred, Anna und alle weiteren Leistungen von KraftCom? Melden Sie sich! Wir sind jederzeit gerne für Sie da.

KraftCom GmbH · Büro Berlin, Tel: 030.80407828

@ info@kraftcom.de

www.kraftcom.de



# Entkommen Sie der Preisspirale

... mit effizienten und kostensparenden Lösungen von Dyson

Egal ob Gas, Strom oder Papier – die Preise sind seit dem letzten Jahr enorm gestiegen. Wie Gastronomen dennoch in innovative und umweltfreundliche Hygienekonzepte investieren und gleichzeitig Zeit und Kosten sparen, erfahren Sie hier.



## Saubere Waschräume

Die richtige Handhygiene ist bereits vor zwei Jahren in den Fokus gerückt. Das richtige Händewaschen und -trocknen ist wichtiger denn je und wird nun häufiger praktiziert als noch vor der Pandemie. Das kann einen erhöhten Aufwand sowie Kosten nach sich ziehen. Denn wer noch auf die klassischen Papierhandtücher setzt, muss diese regelmäßig nachbestellen, lagern, auffüllen und entsorgen.

Da die Zellstoffpreise seit einem Jahr enorm angestiegen sind, suchen immer mehr Gastronomen nach neuen Lösungen für eine hygienische und zugleich kosteneffiziente Händetrocknungslösung. Immer mehr Betreiber steigen von Papierhandtüchern auf Dyson Airblade Händetrockner um. Daniel Egger, Geschäftsführer des bekannten Biergartens Hirschau im Englischen Garten, setzt seit diesem Jahr auf die staatlich geförderten Dyson Airblade Händetrockner. „Hygienisch, berührungslos, wartungsarm, zeit- und kostensparend – was will man mehr!? Mit dem stromsparenden Dyson Airblade Händetrocknern sind unsere Waschräume noch sauberer, da kein Papiermüll mehr herumfliegt. Dadurch sparen wir Zeit, hohe Betriebskosten und tun auch noch etwas für die Umwelt“, so Daniel Egger.

Die stromsparenden Dyson Airblade Händetrockner verwenden die gleiche Technologie wie die Dyson Luftreiniger: HEPA 13 Filter entfernen 99,95 Prozent der



potenziellen Schadstoffe aus der Luft<sup>1</sup>, sodass Hände berührungslos mit sauberer Luft getrocknet werden können. Mit den Dyson Airblade Händetrocknern können bis zu 99 Prozent der Betriebskosten eingespart werden.

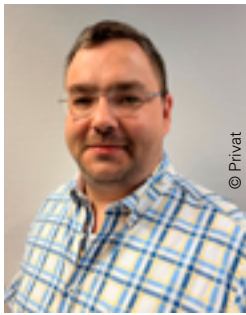


© Dyson GmbH

Lassen Sie sich Ihr persönliches Einsparpotenzial kalkulieren und erhalten Sie eine unverbindliche Beratung:  
Tel: 0800. 3131310 (kostenlose Hotline)

@ [business@dyson.com](mailto:business@dyson.com) [www.dyson.de](https://www.dyson.de)

<sup>1</sup> HEPA-Filter getestet gemäß EN1822-5 durch ein unabhängiges Testlabor unter den vorgeschriebenen Bedingungen.



© Privat

## Kristian Kleber ist neu im Team des DEHOGA Berlin

Seit Juli 2022 unterstützt der gebürtige Potsdamer Kristian Kleber erfolgreich die Kollegen\*innen in der Mitgliederbetreuung. Er bringt neue Impulse mit, um gemeinsam mit Jeannette Sonderhoff und Vitali Müller den Bereich der Mitgliederbetreuung und die Gewinnung neuer Mitglieder zu pushen.

Nach seiner Ausbildung zum Bürokaufmann sammelte er erste Erfahrungen in einer Werbe-/Presseagentur in Potsdam. Seit 2014 arbeitete er beim TMM Verlag. Anschließend wechselte er zum RAZ Verlag und blieb dort bis Juni 2022.

Kristian Kleber ist erreichbar unter Tel: 030. 31804817 oder [kristian.kleber@dehoga-berlin.de](mailto:kristian.kleber@dehoga-berlin.de)

## Zeev Rosenberg ist neuer HSMA-Präsident



Bei der turnusmäßigen Vorstandswahl der HSMA (Hospitality Sales & Marketing Association) Deutschland e.V. wurde Zeev Rosenberg, Head of Business Development der Amano Group, zum neuen Präsidenten gewählt.

Der bisherige Amtsinhaber Georg Ziegler, Director Brand, Content und Community bei HolidayCheck, trat nicht mehr zur Wahl an. Die HSMA ist der Fachverband für die Fach- und Führungskräfte aus Sales und Marketing in Hotellerie & Tourismus. Ziel des Verbandes ist es, die beruflichen Interessen der über 1.400 Mitglieder zu fördern.

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



© visitBerlin, Foto: Frank Nürnbergger

Burkhard Kieker (links) stellt den neuen Aufsichtsrat vor: Christian Andresen, Dieter Hütte, Jeannine Koch, Oliver Schumacher, Ute Jacobs, Michael Biel, Robert Rückel und Emanuel Höger (v.l.n.r.; nicht im Bild: Aletta v. Massenbach & Jens Holtkamp)

## visitBerlin wählt neuen Aufsichtsrat

Mit der Expertise der Deutschen Bahn, des BER, der Berliner Messe, der IHK, der IBB, des Hotel Estrel als größtem Hotel Europas sowie einer Expertin aus der Kreativ- und Eventwirtschaft wurde eine hervorragende Zusammensetzung des neuen Aufsichtsrates gefunden. Alle ziehen an einem Strang und werden gemeinsam Burkhard Kieker dahingehend unterstützen, Berlin im Bereich Tourismus wieder ganz nach vorne zu bringen. Die Besetzung des neuen Aufsichtsrats gilt für die neue Amtszeit 2022–2026.

[about.visitberlin.de](http://about.visitberlin.de)

Lorenz Adlon Esszimmer, die Gelegenheit boten, dem Neuzugang und 2-Sternekoch Reto Brändli sowie weiteren Spitzenköchen beim Zubereiten ihrer Kreationen über die Schulter zu schauen. Auf dem Programm standen zudem der Adlon Jubiläums-Afternoon Tea. Das Bar-Team hatte einen extravaganen Champagner-Cocktail aufleben lassen, der sich bereits zur glanzvollen Wiedereröffnung der legendären Hotelikone größter Beliebtheit erfreute. Die Porzellanmanufaktur Dibbern entwarf für den 25. Geburtstag eine exklusive Adlon-Edition für ein neues Tee- und Kaffeeservice aus feinstem Fine Bone China.

[www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)

## Zwei Legenden feierten ihre Jubiläen

Während der 125. Geburtstag von Kempinski Hotels seit April weltweit in allen Häusern zelebriert wird, feierte das Hotel Adlon Kempinski sein 25. Jubiläum am 23. August bis zum darauffolgenden Wochenende mit besonderen Events. Insbesondere Feinschmecker und Liebhaber exklusiver Kochkunst konnten die Jubiläumswoche genießen. Eines der Highlights waren die Küchenpartys im





## Neu in der Hauptstadt: Spaghetteria Berlin

Im Juli eröffnete im Prenzlauer Berg, Kollwitzstraße 89, die Pasta-Bar Spaghetteria. Zum Konzept gehören neben der Pasta aus dem eigenen Laboratorium, den ebenfalls hausgemachten Saucen und den Zutaten in höchster Bio-Qualität vor allem große Tische, an denen zwölf



© PCTBERLIN

Personen Platz finden, die sich anfangs nicht kennen und bestenfalls nachts als Freunde auseinandergelangen.

Eigentümer sind der gebürtige Römer Giacomo Mattogno und der Niederländer Thomas Rolink. Giacomo Mattognos Liebe zu Pasta & Co. liegt in der Familie, sein Onkel hatte eine Osteria. Der 34-Jährige nahm als Sounddesigner einen Umweg über die Musik, ehe er vom Mischpult an den Herd wechselte. Thomas Rolink kommt aus Amsterdam und hat neben seinem Studium der Verhaltensökonomie immer in Restaurants und Kneipen gearbeitet.

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



© Grand Hyatt Berlin

## Stefan Pfeiffer ist neuer Küchenchef im Vox

Stefan Pfeiffer übernahm die Chefposition in der Küche des Vox Restaurant. Letzte Station des 30-Jährigen war das Sterne-Restaurant Zeitwerk in Wernigerode im Harz, wo er in den letzten drei Jahren als Küchenchef traditionelles Handwerk und Führungsqualitäten bewies. Auf dem Berliner Parkett kennt sich Stefan Pfeiffer bereits aus. Er hat 2016 als Junior Souschef im Restaurant 44 im Swissôtel am Ku'damm gearbeitet und wechselte im Januar 2017 ins gegenüberliegende Le Faubourg – damals noch Sofitel, heute Dorint. Im Vox präsentiert er live sommerliche Highlights. Er bringt eigene Ideen für die Karte mit, weiß aber auch, an welchen Klassikern er nicht rütteln darf.

[www.vox-restaurant.de](http://www.vox-restaurant.de)

## „Bestival 2022“: Branchenevent der Tourismuswirtschaft

Rund 800 deutsche und internationale Vertreter\*innen aus dem Event-Sektor sowie der Reiseindustrie werden vom 25. bis zum 26. August in Berlin zum „Bestival 2022“ erwartet, einem innovativen Event mit Festival-Charakter. Schirmherrin der Veranstaltung ist die Regierende Bürgermeisterin von Berlin, Franziska Giffey. Eingeladen haben das Berlin Convention Office und das Markt-Management von visitBerlin sowie zahlreiche Partner der Berliner Veranstaltungs- und Tourismusbran-

che. Die Teilnehmer\*innen erwartet ein umfangreiches zweitägiges Programm mit Vorträgen, Workshops, Networking-Möglichkeiten und Site Inspections. Mehr als 100 Branchen-Partner sind beim Business-Festival vertreten, viele von ihnen laden am Freitag zu Post-Events sowie abends zur „Langen Nacht der Hotels“ zum Afterwork-Drink und Netzwerken ein.

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

## Vegetarisch und vegan im theNOname

Küchenchef Tim Tanneberger im theNOname feierte die bunte Vielfalt des Sommers mit einer kreativen Gemüseküche. Er stellte die Karte im August auf vegane und vegetarische Küche um. Seine Begeisterung teilten auch seine Berliner Kollegen und Freunde an vier Donnerstagen im August: Gemeinsam mit Nikodemus Berger aus dem Cocktailbistro Bonvivant und Sebastian Leyer vom Gut Boltenhof setzte Tanneberger im Veggie-Monat August die reichhaltigen und farbenfrohen Naturprodukte vegetarisch in Szene. Mit Martin Müller aus dem Oukan und Christopher Jäger aus dem Volt kochte er ein veganes Menü. So entstanden im theNOname doppelte Genussmomente zum Thema Gemüseausch. „Es geht nicht darum, sich ein Kochduell zu liefern“, erklärte Tim Tanneberger, „sondern sich gegenseitig zu inspirieren und zusammen Neues zu wagen.“

[www.the-noname.de](http://www.the-noname.de)



© Florian Kroll

## Jörg Ortlepp geht in den Ruhestand

Über viele Jahre war Jörg Ortlepp ein verlässlicher und vertrauensvoller Ansprechpartner und Partner des Hotel- und Gaststättenverbandes Berlin e.V. Er war immer da, wenn es darauf ankam (DEHOGA Berlin Sommerfest, Veranstaltungen von Partnern, Integration von Mitarbeiter\*innen u.v.m.). Dafür danken wir ganz herzlich im Namen des gesamten Präsidiums und der Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin! Für die kommenden Jahre wünschen wir Jörg Ortlepp nur das BESTE: Gesundheit sowie Glück und Zufriedenheit.



Thomas Lengfelder (DEHOGA Berlin) & Jörg Ortlepp (Mosaik Berlin)

## Italien: Weltmeister der Genuss-Gütesiegel

Das Sterne-Restaurant eins44 in der Neuköllner Elbestraße war Gastgeber einer Präsentation typischer italienischer Erzeugnisse, die mit den Gütesiegeln DOP, DOCG, IGP und STG zertifiziert sind. Italiens ausgereiftes System an Qualitätssiegeln hilft Verbraucher\*innen bei der Unterscheidung zwischen handwerklich hergestellten, regionalen Spezialitäten und schlechten Kopien. Mit insgesamt 841 zertifizierten Produkten hält Italien den Weltrekord bei den europaweit einheitlichen Qualitätssiegeln. Die Kampagne „Enjoy European Quality Food“ (EEQF) wurde vor drei Jahren ins Leben gerufen, um für Aufklärung und Orientierung auf dem Lebensmittelmarkt zu sorgen. „Unsere Küche lebt vom Einsatz hochwertiger, authentischer Produkte“ sagt Daniel Achilles, Spitzenkoch im Berliner Restaurant eins44.

[www.eeqf.eu](http://www.eeqf.eu); [www.eins44.com](http://www.eins44.com)



Die Auszubildenden der Ganymed Brasserie am Schiffbauerdamm

© Selina Schrader

## Bestlöhne für Auszubildende

Auszubildenden sind die Zukunft einer jeden Branche: „Damit wir in der Ausbildung, aber auch in der gesamten Branche etwas in Schwung bringen, bedarf es guter Löhne“, weiß Michael Pankow, der mehrere Lokale in der Hauptstadt betreibt. „Wenn wir mit den Azubi-Löhnen anfangen, wirkt sich das

positiv auf die Arbeit und das Image der gesamten Branche aus.“ Mit der Anhebung der Löhne auf ein Niveau, das zum Beispiel in kaufmännischen Berufen gezahlt wird, möchte er die Gastronomie wieder konkurrenzfähig machen. „Wir kommen zwar gerade aus der Corona-Krise, aber 1.200 Euro müssen als Bruttogehalt drin sein.“

[www.ganymed-brasserie.de](http://www.ganymed-brasserie.de)



© Selina Schrader

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



# „Dehoga's 12“ im 12seasons

Der Verband bedankt sich  
bei den Hotelsterne-Prüfern

**F**ast ein Jahr nach der letzten Zusammenkunft war es am Abend des 3. August endlich einmal wieder soweit: Gemeinsam mit Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder, Vizepräsident Philip Ibrahim und der Klassifizierungsbeauftragten Christine Vitt begrüßte Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, die ehrenamtliche Klassifizierungskommission zum obligatorischen „Dankeschön-Dinner“.



© DEHOGA Berlin

An der langen Tafel im herrlichen Hofgarten des Restaurants 12seasons in der Charlottenburger Giesebrechtstraße standen neben fachlichem Gedankenaustausch und Hotelgeschichten das kreative 4-Gang-Menü von Küchenchef Kamel Haddad mit ausgewählten, begleitenden Weinen im Mittelpunkt des Abends.

Der DEHOGA Berlin bedankt sich bei den ehrenamtlichen Kommissionsmitgliedern für die phantastische Unterstützung und dem Team des 12seasons für die ausgezeichnete Bewirtung. Wir kommen gerne wieder.

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer & Versandkosten ab Lager Sonnefeld. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

Ihr Partner für Gastro & Hotel!



Bistro DIEKAUE | Hattingen

Design: [m] mischek design gmbh | Gladbeck

Über 80 Modelle schnell lieferbar!



NEU!

LINA STEP BROWN

Viel mehr Modelle finden Sie unter [www.objekt-m.com](http://www.objekt-m.com)

nur €  
**79,90**  
PREIS-TIPP

✓ schnell  
lieferbar!



GINGER  
COWBOY

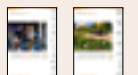
nur € 99,90

✓ in 4 Farben  
schnell lieferbar!



BAKINO  
ab € 52,90

✓ schnell  
lieferbar!



Kataloge heute  
noch anfordern!



HERA-P  
ab € 59,90



JONES-GREY  
ab € 68,90



CIZRON-ARM  
ab € 128,90

NEU!



SONA  
ab € 95,90



RAMILA  
nur € 99,90

NEU!



DOMINO  
nur € 138,90

NEU!



BALERIS GRAU  
nur € 98,90



SPIDRO-X WHEAT  
nur € 79,90

SITZBÄNKE WIE MASSGESCHNEIDERT  
SCHON AB € 169,90 PRO METER!



Bistro DIEKAUE | Hattingen  
Design: [m] mischek design gmbh | Gladbeck

Alle hier genannten Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt. und ab Lager Sonnefeld. Irrtümer, Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Tel. (+49) 09562 20296824  
[www.objekt-m.com](http://www.objekt-m.com)

## Deutsche Hotelklassifizierung



### Folgeklassifizierungen:

★★★★ Superior

Arcotel John F Berlin

★★★★ Superior

Mövenpick Hotel Berlin

★★★★

Hotel Indigo Berlin – East Side Gallery

★★★★ Garni

Leonardo Berlin Ku'Damm

★★★ Garni

Hotel Pension Kastanienhof

★★★ Superior Garni

Best Western Hotel Berlin-Mitte  
Businesshotel Berlin  
Hotel Atrium Charlottenburg  
Hotel Klassik Berlin  
Ibis Berlin City Süd



### ► Betriebsjubiläen im September 2022

Friedrichskeller-2017 5 Jahre ■ Friend's Cocktailbar 20 Jahre ■ Hotel Vita Berlin 5 Jahre ■ Kleine Nachtrevue 30 Jahre ■ Leutemanns Pasteten & Feinkost 10 Jahre ■ Osteria Scenario 5 Jahre ■ Papaya in der Kantstraße 10 Jahre ■ Restaurant & Bar Luise 15 Jahre ■ Ständige Vertretung 25 Jahre ■ V&B Verwaltungs – und Betriebs GmbH 5 Jahre

### ► Mitgliedschaftsjubiläen im September 2022

alletto Kudamm Hotel 10 Jahre ■ Amici Amici 10 Jahre ■ Arte Luise Kunsthotel 15 Jahre ■ Bastard 10 Jahre ■ DAO Thai Restaurant & Thai-Kochschule Berlin 10 Jahre ■ Hotel Goldmarie 5 Jahre ■ Max Brown Hotel Ku'damm 5 Jahre ■ Mercure Hotel Berlin Mitte 10 Jahre ■ Papaya in der Kantstraße 10 Jahre ■ Pizzaklub 10 Jahre ■ Restaurant Borchardt 20 Jahre ■ Restaurant Cenacolo 20 Jahre ■ Sir Savigny Hotel Berlin 5 Jahre ■ Ständige Vertretung 25 Jahre ■ Tafelrunde Mittelalterliches Gasthaus 40 Jahre ■ Zollpackhof 15 Jahre

### Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- 60 seconds to napoli Berlin
- auszeit
- Gaststätte Zwiebfisch
- Le Buffet Alexanderplatz
- Restaurant Chelany-Mitte
- Restaurant Friedrich
- Restaurant La Plaza
- Restaurant Osterberger
- Rixdorfer
- Soda Club Berlin
- stilwerk Hotel KantGaragen
- Strandbad Grünau
- Vier Ecken - Seasonal Pizza
- Vincent-Burger
- Vino e libri
- Wiesenbaude

### DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

5. September 2022	13. DEHOGA Berlin-Golf-Trophy	Berliner Golfclub Stolper Heide
10. Oktober 2022	Fachgruppensitzung Hotellerie	Ort wird noch bekanntgegeben
17. Oktober 2022	Fachgruppensitzung Gastronomie	Ort wird noch bekanntgegeben
14. November 2022	Vollversammlung der Delegierten	Ort wird noch bekanntgegeben





# Chez Emil Emil

Mit 17 eröffnete Emil Senkel sein erstes Restaurant:  
französische Spezialitäten in Moabit

Gerade feierte Emil Senkel seinen 20. Geburtstag. In seinem Restaurant, wo sonst. Zum Feiern blieb wenig Zeit, denn es war viel zu tun, die Gäste warteten, und was aus der Küche des Chez Emil in der Moabiter Bochumer Straße kommt, ist frisch und handgemacht. Vor drei Jahren entdeckte der Sohn einer französischen Mutter und eines deutschen Vaters, der die ersten zehn Jahre seines Lebens in Frankreich verbrachte, das kleine Ladenlokal zwischen Alt-Moabit und Spreeufer. Er begann es Schritt für Schritt zu renovieren, entdeckte dabei den Charme des Gründerzeit-Gemäuers und betont ihn heute mit einer raffinierten Lichtinstallation. Doch so einfach war das nicht, denn eigentlich stand auf dem Lebensplan des aufgeschlossenen jungen Mannes ein Abitur, eine Kochausbildung (der Ausbildungsbetrieb hatte ihm in der 11. Klasse geraten, das Abitur abzulegen) oder ein Studium (Lieblingsfach Informatik). Doch zum Abitur wurde er nicht zugelassen: zu viele Fehlstunden. Und dann war da auch noch die Sache mit den Tesla-Aktien, mit denen er sein und das Geld seiner Geschwister verzockt hatte. Den Einsatz bekam er später dank einer Kulanz-Regelung zurück, schließlich war der junge Aktionär noch nicht volljährig.

Das war das Startkapital für das erste eigene Restaurant. Beim Mietvertrag mussten die Eltern noch bürgen, schließlich war der junge Unternehmer noch nicht einmal volljährig. Stück für Stück („mein erster Kühlschrank“, „mein erster Herd“, das erste Gericht, das erste Menü ...) baute er das Restaurant auf, schlief vor Ort, um am Morgen Kaffee anzubieten, denn es musste schnell Umsatz eingespielt werden, der dann den Weiterausbau finanzierte. Als das Restaurant anfang zu laufen, suchte er per Anzeige in Französisch einen Koch. Kaum geschaltet, meldete sich Antoine. „Von ihm habe ich viel gelernt“, bekennt Emil Senkel, der sich das 1x1 der französischen Küche selbst beibrachte. Während die Eltern viel und lange arbeiteten, bekochte Emil die Familie (französisch natürlich), später die Gäste der Eltern.

Neu im  
Verband




© Brigitte Menge

Im Juli wurde der junge Gastronom Mitglied des DEHOGA Berlin. Ein befreundeter Kollege hatte ihm dazu geraten, schließlich hatte Emil Senkel schon erste unerquickliche Begegnungen mit staatlichen Auflagen erfahren. „Mir fehlten Informationen, das soll mir zukünftig nicht

mehr passieren“, erklärt er. Seit einem Jahr kämpft er um die Schanklizenz für das Chez Emil. „Ich bin sehr glücklich mit dem was ich mache“, bekennt der Gastronom, dessen Lebensgeschichte zeigt, was in dieser Branche machbar ist. Der junge Unternehmer hat ehrgeizige Pläne. Aber das wird dann die nächste Geschichte ...

von Brigitte Menge

Chez Emil  
Bochumer Straße 17, 10555 Berlin  
 [www.chez-emil.com](http://www.chez-emil.com)

# Neues Nachweisgesetz

Seit dem  
1. August  
2022

Seit dem 1. August 2022 gilt ein neues Nachweisgesetz. Arbeitsverträge bzw. Zusatzvereinbarungen, die ab dem 1. August 2022 abgeschlossen werden, müssen folgende schriftliche Angaben enthalten:

- Falls der Arbeitnehmer\*in den Arbeitsort frei wählen kann, muss dies im Arbeitsvertrag benannt werden.
- Falls eine Probezeit vereinbart wurde, die Angabe der Dauer der Probezeit
- Arbeitsentgelt: Die Zusammensetzung und die Höhe des Arbeitsentgelts einschließlich der Vergütung von Überstunden, der Zuschläge, der Zulagen, Prämien und Sonderzahlungen sowie anderer Bestandteile des Arbeitsentgelts, die jeweils getrennt anzugeben sind, und deren Fälligkeit sowie die Art der Auszahlung (z. B. Überweisung oder bar);
- Pausen und Ruhezeiten: die vereinbarten Ruhepausen und Ruhezeiten sowie bei vereinbarter Schichtarbeit das Schichtsystem, der Schichtrhythmus und Voraussetzungen für die Schichtänderungen;
- die Möglichkeit der Anordnung von Überstunden und deren Voraussetzungen, falls vereinbart;
- Befristete Arbeitsverträge: Das Enddatum bei befristeten Arbeitsverhältnissen oder bei Zweckbefristung Angabe des Zwecks
- Bei vereinbarter Arbeit auf Abruf: Einzelheiten zur Arbeit auf Abruf nach § 12 TzBfG,
- Fortbildungen: Angabe der Fortbildungen, die der Arbeitgeber bereitstellt
- Betriebliche Altersvorsorge: Name und die Anschrift dieses Versorgungsträgers, falls der Arbeitgeber eine solche anbietet. Die Nachweispflicht entfällt, wenn der Versorgungsträger zu dieser Information verpflichtet ist.
- Kündigung: Hinweis auf Schriftform der Kündigung und die einzuhaltenden Kündigungsfristen sowie der Hinweis auf die Frist von 3 Wochen zur Erhebung einer Kündigungsschutzklage nach Ausspruch einer Kündigung.
- ein Hinweis auf die anwendbaren Tarifverträge, Betriebs- oder Dienstvereinbarungen


Altverträge müssen nicht angepasst werden. Bei Altverträgen müssen Arbeitgeber lediglich auf Anforderung des Arbeitnehmers ein schriftliches Nachweisformular übergeben.

Die Regelungen gelten auch für Aushilfen und Tagesaushilfen.

Generell empfiehlt es sich daher, nur schriftliche Arbeitsverträge abzuschließen und zu prüfen, ob die verwendeten Vertragsmuster die vorgenannten Angaben enthalten.

**Achtung: Verstöße gegen das Nachweisgesetz können jetzt als Ordnungswidrigkeit mit einer Geldbuße von bis zu 2.000 Euro geahndet werden.**

Im Downloadbereich unter

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

haben wir neue Arbeitsvertragsmuster sowie Nachweisformulare hinterlegt, die verwendet werden können.





**GREIFF**  
SINCE 1802

**Nachhaltig.  
Transparent.  
Fair.**

**Berufsbekleidung  
von GREIFF.**



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



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEBEL:

**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)





Badeschiff Berlin, 52°29'52.1"N 13°27'12.4"E

# Der Aperitivo der Berliner



DAS ORIGINAL FERTIG GEMIXT.