



Mai 2018

# hoga *AKTIV*

Das Mitgliederjournal des Hotel- und Gaststättenverbandes Berlin e. V.



AKTUELL

## Neues Präsidium DEHOGA Berlin

Seite 4

WIR IN BERLIN

## Berliner Jugendmeisterschaft

Seite 8



WIR SUCHEN FÜR DAS HAUPTSTADTMAGAZIN  
**BERLIN** AB SOFORT:

# KUNDENBETREUER

## ANZEIGENVERKAUF & VERTRIEB

Werden Sie ein  
Teil unserer  
Top Familie

#### WIR BIETEN

ein attraktives Einkommen (Grundgehalt+  
Provision+Bonus) firmenspezifische  
Einarbeitung, Handelsvertreter oder  
Festanstellung

#### SIE SIND:

erfolgsorientiert, eigenverantwortlich,  
selbstbewusst, sympathisch,  
kommunikativ, motiviert,  
Vertriebsprofi oder Quereinsteiger

#### IHRE AUFGABEN:

Aufbau und Pflege von Neu-  
kundengeschäft bei kleinen  
und mittelständischen Firmen,  
effiziente Terminierung im  
Geschäftskundenbereich,  
Kundengespräche,  
Vertragsabschlüsse,  
Kundenbetreuung.

Schicken Sie Ihre  
aussagekräftige Bewerbung  
inklusive Gehaltsvorstellungen an:

[j.marschall@tmm.de](mailto:j.marschall@tmm.de)

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





 **AKTUELL**

- DEHOGA Berlin: das neue Präsidium **4**
- Goodbye nach 16 Jahren:  
Michael Czernik und Klaus-Dieter Richter **7**

 **WIR IN BERLIN**

- 39. Berliner Jugendmeisterschaft  
der gastgewerblichen Berufsgruppen **8**
- Aktionstag: anpacken für Dein Berlin! **11**
- Datenschutz-Grundverordnung:  
Rechte und Pflichten **12**
- Oberstufenzentrum Gastgewerbe:  
zwei neue Hotelzimmer übergeben **13**
- Ausgekocht **16**
- Hotelperformance:  
das 1. Quartal im Vergleich **17**
- 25 Jahre *visitBerlin* **18**
- Willkommen im „Broiler Room“ **19**

 **MÄRKTE UND PRODUKTE**

- Moderne Hotel Operations &  
transparente, interne Kommunikation **20**
- Champagne Pommery **22**
- FDB Frischdienst Berlin **24**
- Personalberatung LHC International **25**
- Assekuranz Stahl GmbH **26**

 **NEWS**

- NEWS **28**

 **MITGLIEDER**

- Hotellklassifizierung **32**
- Save the Date **33**

 **RECHT UND RAT**

- Neuer Manteltarifvertrag für das Berliner  
Hotel- und Gaststättengewerbe **34**
- Energiespartipp 05/18 **34**

**Impressum**

**Herausgeber:** Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Willy Weiland (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 Mayer, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)  
**Verlag und Gesamtherstellung:** TMM Magazine GmbH, Kantstraße 151, 10623 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: 030. 206267-3, Fax: 030. 206267-50  
 Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: Sabeth Stickforth, Berlin  
 Erscheinungsweise 11 Mal pro Jahr. 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 01.01.2016.

# Christian Andresen neuer Präsident des DEHOGA Berlin

Regierender Bürgermeister und viele Entscheider waren Gäste  
der Abschiedsfeier von Willy Weiland

**D**er Ort hätte nicht besser gewählt werden können, entstehen doch auf dem historischen Areal des Eurf-Campus intelligente Lösungen für die Stadt der Zukunft. Das Schöneberger Stadtquartier war Gastgeber für die Wahl zum neuen Präsidium des DEHOGA Berlin. Mit 36 von 45 gültig abgegebenen Stimmen wählte die Vollversammlung am 14. Mai 2018 Christian Andresen zum neuen Präsidenten des Wirtschafts- und Arbeitgeberverbandes der Gastgeber. Christian Andresen, Managing Partner der The Mandala Hotel GmbH, übernahm das Amt von Willy Weiland, der sich nach drei Legislaturperioden und 14 Jahren erfolgreicher ehrenamtlicher Arbeit nicht mehr zur Wahl stellte. Emotional bewegend dankten die Delegierten Willy Weiland für seine erfolgreiche, zielstrebige und vorwärtsweisende Arbeit für den Verband und die Entwicklung des Tourismus in der Hauptstadt. „In diesen 14 Jahren war er nicht nur unser dynamischer ehrenamtlicher Präsident, sondern auch Botschafter, Diplomat in Sachen Gastlichkeit, Vermittler und Wegbereiter“, fasste Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, in seiner Rede zusammen.





*„Wir als Verband sind für diese Herausforderungen gut aufgestellt und sprechen mit einer starken, gemeinsamen Stimme“*

Christian Andresen übernahm den Staffelstab. Der 52-Jährige ist durch seine jahrelange Arbeit im Präsidium des DEHOGA Berlin gut auf die Präsidentschaft vorbereitet. Seine Hotellaufbahn begann 1988 in Hamburg mit einer Ausbildung zum Hotelfachmann im Atlantic Hotel Kempinski. Es folgten verschiedene Tätigkeiten im Controlling in Hamburg und Leipzig. 1998 ging der Hotelier nach Berlin, wo er ein Jahr später das The Mandala Hotel am Potsdamer Platz eröffnete. Seitdem ist er zusammen mit Lutz Hesse als Geschäftsführender Gesellschafter für The Mandala Hotel und The Mandala Suites tätig. „Die gegenwärtigen und langfristigen Herausforderungen für unsere Branche sind vielfältig und umfangreich. Das beginnt bei der Digitalisierung und hört beim Kampf gegen immer höher werdende bürokratische Hürden noch nicht auf. Wir als Verband sind für diese Herausforderungen gut aufgestellt und sprechen mit einer starken, gemeinsamen Stimme“, so der neu gewählte Präsident Christian Andresen.



**Ein großes Dankeschön**

Nach all dem amtlich-korrekten Wahlprozedere folgte bei strahlendem Frühlingswetter die Abschiedsfeier für Willy Weiland mit vielen bewegenden Momenten. „Es geht eine erfolgreiche Ära zu Ende ... Er hat die Stadt vorangebracht“, konstatierte der Regierende Bürgermeister Michael Müller. Viel Weggefährten, Politiker, Freunde, Kollegen und seine Familie waren gekommen. Darunter DEHOGA-Präsident Guido Zöllick, Visit-Berlin-Chef Burghard Kieker, Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Berlin Partner, die Hoteliers Gianni van Daalen und Michael Zehden, Nils Busch-Petersen, Hauptgeschäftsführer des Handelsverbandes Berlin-Brandenburg e.V., und viele mehr. „Ich habe das immer gern gemacht“, sagte Willy Weiland unter dem Beifall der Gäste.

von Brigitte Menge



Fotos: Sabeth Stickforth

**Das neue Präsidium auf einen Blick:**

<b>Christian Andresen</b>	Präsident, The Mandala Hotel GmbH
<b>Thomas Lengfelder</b>	Hauptgeschäftsführer Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V
<b>Till F. Esser</b>	Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie, NH Collection Berlin Mitte Friedrichstraße
<b>Uwe Schild</b>	Vizepräsident und Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie, Tafelrunde Gaststätten Betriebs GmbH
<b>Philip Ibrahim</b>	Stellv. Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie, Mercure Hotel Berlin City
<b>Michael Näckel</b>	Stellv. Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie, papaya restaurants
<b>Lutz Freise</b>	Schatzmeister, Reederei Riedel GmbH
<b>Evelyn Schönherr-Knaak</b>	Stellv. Schatzmeisterin, Golden Tulip Berlin Hotel Hamburg



# Goodbye nach 16 Jahren



Michael Czernik,  
GM Pullman Berlin Schweizerhof und Regional Vice President Operations Pullman & MGallery Hotels Central Europe

## Was waren in diesen 16 Jahren die Schwerpunkte Ihrer Arbeit im Vorstand des DEHOGA Berlin?

Ich bin ehrlich, ich habe vor Jahren für das Präsidium kandidiert, weil mich Willy Weiland überzeugt hat, im Verband mitzuarbeiten. Und es war mir eine große Freude und Ehre mit einem so erfahrenen Hotellier, Visionär und Networker auch in diesem Rahmen zusammenarbeiten zu dürfen. Er hat enorm viel für die Stadt in diesem Bereich bewegt und es hat mir Spaß gemacht, hier

mitzuwirken. Ich denke dabei nur an die Diskussionen am „Runden Tisch Tourismus“, die Initiative „Ausbildung mit Qualität“, Aktivitäten zur Tourismusakzeptanz, den Einsatz für die Einrichtung eines „Fonds für außergewöhnliche touristische und sportbezogene Maßnahmen“, die Unterstützung von Kongressen und anderen Veranstaltungen, die Koordination von Aktivitäten mit anderen Institutionen und Handelnden, wie z. B. der IHK und den Vertretern des Sports – und man könnte noch vieles mehr aufzeigen.

## Was geben Sie mit Ihrem Erfahrungshorizont dem neuen Vorstand mit auf den Weg?

Ich würde mir stark wünschen, dass der DEHOGA Berlin an seiner Modernität arbeitet und sich intensiv für die Themen der Zeit einsetzt. Dazu würde für mich gehören, sich noch mehr Gedanken zu machen, wie die hohe Attraktivität unserer Branche besser dargestellt werden kann. Damit sich wieder mehr Menschen dafür entscheiden, diese Berufe zu erlernen oder darin zu verbleiben. Und wir müssen verstärkt um Verständnis in der Öffentlichkeit ringen, dass guter Service Geld kostet. Ich bin mir sicher, an Themen wird es dem neuen Präsidium nicht mangeln. Ich wünsche allen Mitgliedern, aber auch der Geschäftsstelle unter Leitung von Thomas Lengfelder, die aus meiner Sicht einen exzellenten Job macht, maximalen Erfolg und die gleiche Freude an der ehrenamtlichen Arbeit, die wir bisher immer hatten.

## Bleiben Sie der Arbeit des DEHOGA Berlin verbunden?

Ja, natürlich. Ich scheidet zwar aus dem DEHOGA Berlin-Präsidium aus, bleibe aber der Verbandsarbeit für die Berliner Hotellerie verbunden. Als Vorstandsvorsitzender des *visitBerlin* Partnerhotels e. V. werde ich immer auch intensiven Kontakt zum DEHOGA Berlin haben. Es gibt zahlreiche Anknüpfungspunkte für die gemeinsame Arbeit im Interesse der Stadt und der Berliner Hotellerie.



Der Vollblut-Gastronom  
Klaus-Dieter Richter arbeitete  
16 Jahre im Vorstand des  
DEHOGA Berlin

## Gehen Sie nach 16 Jahren Vorstandsarbeit eher mit einem lachenden oder einem weinenden Auge?

Das hält sich die Waage. Eigentlich sind es 25 Jahre, denn ich habe vorher bereits neun Jahre als DEHOGA-Betriebsleiter in Spandau gearbeitet.

Als ich dann in den Vorstand des DEHOGA Berlin gewählt wurde, kam ein großer Berg Arbeit

auf uns zu: die Einführung des Euro, die Zusammenführung der beiden Verbände, die Konsolidierung des Verbandes, die Neuordnung der Geschäftsstelle ... Im Laufe der Jahre veränderten sich die Aufgaben und Schwerpunkte, doch das Thema Tourismusförderung in Berlin hat uns über all die Zeit begleitet. Dabei habe ich mich schon Ende der 1990er-Jahre dafür engagiert, dass sich Touristen die ganze Stadt erschließen, also auch die Kieze kennenlernen und nicht nur durchs Brandenburger Tor bummeln. Damals wurde ich dafür belächelt. Heute gehört das zu den strategischen Überlegungen von *visit Berlin*.

## Was nehmen Sie persönlich aus dieser Arbeit mit?

Viele wichtige Begegnungen und die Gewissheit, dass man gemeinsam harte Nüsse knacken und große Brocken stemmen kann. Nach 45 Jahren Arbeit in der Gastronomie weiß ich, dass unsere Branche kein Ponyhof ist und die meisten sehr hart arbeiten müssen, um überhaupt über die Runden zu kommen. Hinzu kommt, dass sich die Rahmenbedingungen verändern – ich denke an steigende Mieten, mehr Bürokratie und Fachkräftemangel – was den Alltag erschwert. Aber es schwingt auch Stolz mit, denn wir haben eine Gastronomie in der Stadt, die Maßstäbe setzt!

## Werden Sie Ihre Erfahrungen weitergeben?

Wenn sie jemand will, gern! In der Diskussion ist schon ein sehr spannendes Projekt, das die gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen fördern und Heranwachsende fürs Kochen begeistern will.

## Was möchten Sie dem neuen Vorstand ans Herz legen?

Das wissen die schon selbst. Ich denke aber, dass es wichtig ist, dass sich die internationale Vielfalt der Gastronomie in dieser Stadt auch im DEHOGA Berlin widerspiegelt. Natürlich bleibe ich dem Verband verbunden. Da kann ich gar nicht anders.

von Brigitte Menge

# Karrierestart: Wenn die First Lady kommt

Der Bundespräsident und Elke Büdenbender  
bei der Berliner Jugendmeisterschaft

Eigentlich kommen hochkarätige Gäste nur zu runden Jubiläen. Das geht auch anders. Unter den Gästen der feierlichen Siegerehrung der 39. Berliner Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Berufsgruppen am 16. April 2018 waren Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier, seine Gattin Elke Büdenbender, Bundes-Bildungsministerin Anja Karliczek, der Präsident des DEHOGA Bundesverbandes Guido Zöllick und Guido Zeitler, stellvertretender Vorsitzender der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Sie alle gehörten zu den Gratulanten der Stars des abendlichen Events im Mercure Hotel MOA: die jeweils acht besten Auszubildenden der Berufsgruppen Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau sowie Fachpraktiker/in der Küche. Sie hatten sich in einem Vorentscheid, an dem über 200 Berliner Azubis teilnahmen, für das Finale qualifiziert. Das diesjährige Motto „Frankreich“ inspirierte alle 40 Finalisten zu großartigen Leistungen. Die Juroren wurden mit viel Kreativität, glänzendem Fachwissen und kulinarischem Genuss überrascht. „Sie waren alle super motiviert und gut vorbereitet“, freute sich Brigitte Lichtenberg vom Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e. V., die seit vielen Jahren zu den Ehrenamtlichen gehört, die den Wettbewerb betreuen. In seiner Begrüßungsansprache dankte der Präsident des DEHOGA Berlin, Willy Weiland, den ehrenamtlichen Juroren für ihr Engagement – ohne das eine solche Veranstaltung kaum möglich wäre.

In seiner Rede forderte er die verantwortlichen Institutionen auf, die Neuordnung der gastwerblichen Berufe voranzutreiben, um zeitgemäß zu sein, die Berufsorientierung zu optimieren und damit auch erhöhten Vertragslösungsquoten entgegenzuwirken.

## Wertschätzung für Auszubildende

Spätestens als Elke Büdenbender ans Mikrofon trat, war auch dem letzten Gast im Saal klar, warum der Bundespräsident und die First Lady Gäste der Veranstaltung waren.



## Die Platzierungen der diesjährigen Meisterschaft:

 <b>DEHOGA BERLIN</b>	Fachpraktiker in der Küche	Hotelfachfrau/-mann
<b>Platz 1 und Praxisbeste/r</b>	Dirk Hilbig (Novotel Berlin Am Tiergarten)	Fabian Roßberger (Pullman Berlin Schweizerhof)
<b>Platz 2</b>	Janik Münch (Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin)	Leo Hühner (Steigenberger Hotel Am Kanzleramt)
<b>Platz 3</b>	Devon Förchner (Lebenswelten Restaurations GmbH)	André Wagner (Sofitel Berlin Kurfürstendamm)

Sie bildete den Auftakt der „Woche der beruflichen Bildung“, für die das präsidiale Paar die Schirmherrschaft übernommen hatte. „Eine Herzensangelegenheit“, wie Elke Büdenbender betonte, die vor ihrem Jurastudium eine Ausbildung zur Industriekauffrau absolvierte und mit sehr persönlichen Worten diese prägende Etappe in ihrem Leben schilderte. Sie lobte die Ausbildungsbedingungen hierzulande, forderte faire Bedingungen für Auszubildende und hob die Wichtigkeit der dualen Ausbildung hervor. In der darauffolgenden Talkrunde sprach sie mit der Bundesministerin Anja Karliczek,



© Sabine Hauf, HAUF+FREUNDE

Guido Zöllick und Guido Zeitler – moderiert von Dr. Gerhard F. Braun, Vizepräsident der Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA) – über Chancen und Herausforderungen in der beruflichen Bildung. Dabei bewies die Bundesbildungsministerin tiefgehende Branchenkenntnisse. Kein Wunder, denn Anja Karliczek wuchs im Münsterland auf, wo ihre Familie seit 1902 das Hotel Teutoburger Wald betreibt, und kennt so aus persönlichem Erleben sowohl die Arbeitsbedingungen als auch die Chancen der Branche. Ein „starkes Gemeinschaftsgefühl“ helfe auch in schwierigen Alltagssituationen, erinnerte sich die Ministerin. Der vermeintlich attraktivere akademische Karriereweg sei nicht für jeden jungen Menschen auch der richtige Weg, erklärte Elke Büdenbender. Deshalb sei es wichtig, dass Schülerinnen und Schüler möglichst früh von den verschiedenen Möglichkeiten erfahren, die ins Berufsleben führen. „In unserer Branche ist nichts ausgeschlossen“, verdeutlichte DEHOGA-Präsident Zöllick und bewies das mit seinem eigenen Karriereweg: Dort, wo er heute als General Manager eines 5-Sterne-Hauses am Ostseestand arbeitet, absolvierte er einst seine Ausbildung.

**Die Siegerehrung**

Dann waren genug Worte gewechselt und die Spannung im Raum stieg. Gerrit Buchhorn, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, moderierte die Siegerehrung, bei der alle Teilnehmer der Finalrunde auf der Bühne standen. Die Erst- bis Drittplatzierten in fünf Berufsgruppen bekamen ihre Auszeichnung vom Bundespräsidenten, Elke Büdenbender und Willy Weiland persönlich, was die Auszubildenden sichtlich als große Wertschätzung empfanden. Die Besten erhielten die stylische Sieger-Trophäe, eine Sonderanfertigung für die Meisterschaft, die das Brandenburger Tor auf Säulen aus Messer, Gabel und Löffel darstellt. Zusätzlich gab es für alle Preisträger attraktive Gutscheine, die verschiedene Sponsoren zur Verfügung stellten.

Unter den Gästen waren viele Mitarbeiter der Betriebe, deren Auszubildende es bis ins Finale geschafft hatten. „Wir haben André nach seiner Qualifizierung zum Finale einen eigenen Trainingsplan aufgestellt. Dabei coachten ihn die

Hotelkaufmann/-frau	Koch/Köchin	Restaurantfachfrau/-mann
Livia Arndt (Maritim proArte Hotel Berlin)	Anna Meike Gängler (Hilton Berlin)	Raphael Simon Vargas Aramayo (Pullman Berlin Schweizerhof)
Marie Louise Boog (Novotel Hotel Berlin Am Tiergarten)	Josephine Patricia Koepke (InterContinental Hotel Berlin GmbH)	Nazim Luma (Mövenpick Hotel Berlin)
Miguel Manolo Leon Cornejo (Waldorf Astoria Berlin)	Jacob Schill (Hotel Adlon Kempinski Berlin)	Jennifer Waletzki (Estrel Berlin)



Abteilungsleiter“, berichtet Peggy Westphal, Personalleiterin im Sofitel Berlin Kurfürstendamm. Umso größer ihre Freude, dass André Wagner, angehender Hotelfachmann im Haus am Kurfürstendamm, einen Bronzerang belegte. „Ich habe nicht mit einem zweiten Platz gerechnet und war beinahe erschrocken, als mein Name genannt wurde“, berichtete Janik Münch, der einen zweiten Platz bei den Fachpraktikern in der Küche errang. Der junge Mann vom Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin ist nun entschlossen, seine Ausbildung um zwei weitere Jahre zu verlängern, um ein „richtiger“ Koch zu werden, denn „ich liebe die Praxis“, bekennt er.

### Zum Hintergrund

Die Berliner Jugendmeisterschaft ist eine Veranstaltung des Berliner Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Berlin) und wird zusammen mit den Kooperationspartnern VSR Berlin, VKD, der IHK Berlin sowie der Brillat-Savarin-Schule (OSZ Gastgewerbe) durchgeführt. Anfänglich nur mit den Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau, wird seit einigen Jahren der Wettbewerb auch für Ausbildungsberufe Fachkraft im Gastgewerbe, Fachmann/-frau für Systemgastronomie und Hotelkaufmann/-frau sowie die Beiköche angeboten. Der Wettbewerb soll Auszubildenden die Möglichkeit bieten, sich intensiv auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. Gleichzeitig ist er der Regionalauscheidung zu den Deutschen Jugendmeisterschaften für die Berufe Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau bzw. zum Azubi-Award für den Beruf Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Und im nächsten Jahr gibt es dann das Jubiläum. Ob allerdings der Bundespräsident zur 40. Jugendmeisterschaft vorbeischaud, ist mehr als ungewiss. Dass aber erneut die besten Auszubildenden des Berliner Gastgewerbes ihr Wissen und Können unter Wettkampfbedingungen beweisen, ist ganz sicher.

Der Wettbewerb soll Auszubildenden die Möglichkeit bieten, sich intensiv auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. Gleichzeitig ist er der Regionalauscheidung zu den Deutschen Jugendmeisterschaften für die Berufe Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau bzw. zum Azubi-Award für den Beruf Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Und im nächsten Jahr gibt es dann das Jubiläum. Ob allerdings der Bundespräsident zur 40. Jugendmeisterschaft vorbeischaud, ist mehr als ungewiss. Dass aber erneut die besten Auszubildenden des Berliner Gastgewerbes ihr Wissen und Können unter Wettkampfbedingungen beweisen, ist ganz sicher.



Fotos: Sabine Hauf, HAUF+FREUNDE

von Brigitte Menge

# BERLIN MACHEN

## Anpacken für Dein Berlin!

**A**m 8. und 9. Juni 2018 sind die Berliner\*innen aufgerufen, sich um ihre Stadt und ihren Kiez zu kümmern und selbst anzupacken: Sei es, um vor der eigenen Haustür, die Grünanlage, den Spielplatz an der Ecke aufzuräumen oder mit ihren Ideen die Stadt schöner zu gestalten. Gerade in den warmen Jahreszeiten, wenn Berliner\*innen und Berlingäste die zahlreichen Freiräume der Stadt genießen, besteht eine besondere Verantwortung von uns allen für eine saubere, gepflegte und attraktive Stadt. Der 8. Juni ist gleichzeitig der diesjährige Tag des Meeres. Ufer- und Gewässerverschmutzung durch Plastik- und Verpackungsmüll ist nicht nur ein globales Problem. Getreu dem Motto „Global denken, lokal handeln“ beginnt Meeresschutz hier bei uns, in Berlin.

Besonders gefragt sind auch die Berliner Gastronomiebetriebe – die Verpackungsreste von „To-Go-Mahlzeiten“, vom Getränkebecher, Pizzakarton bis zur Salatschale landen zu oft bergeweise im öffentlichen Raum.

Das muss nicht sein! Hier sind einfache und kreative Lösungen möglich – von der Vermeidung, Pfandsystemen, essbaren Verpackungen bis zum Recycling.



Mitarbeiter des Hotel Berlin, Berlin gestalten eine Grünfläche in der Stadtmission (Aktionstag 2017)



Kiezinitiative im Leon-Jessel-Kiez gibt ihren Bänken neue Farbe



Der Bogen des französischen Künstlers Bernar Venet vor der Urania wird von Graffiti befreit

### Mitmachen ist einfach:

- Überlegen, was man machen könnte
- Gruppe bilden
- Anmelden unter

 [www.aktionstag2018.de](http://www.aktionstag2018.de)

Alle auf der Website gemeldeten Aktionen werden auf einer Karte markiert – so kann das Engagement sichtbar und verbreitet werden. wirBERLIN e. V. ist ein gemeinnütziger Verein, der seit 2011 die Berliner\*innen zu jährlichen Aktionstagen aufruft. Seither beteiligten sich in allen Bezirken rd. 50.000 Engagierte in 1.500 Aktionen vom Kitakind bis zum Seniorenclub, Familien, Kinder- und Jugendeinrichtungen, Schulen, Unternehmen, Verwaltungen und Vereine. Alle setzen sich für ihr persönliches Lebens- und Wohnumfeld ein.



# Zwei neue Hotelzimmer zu Trainingszwecken eingerichtet

Oberstufenzentrum Gastgewerbe im Spitzenfeld der gastgewerblichen Schulen

Das ‚Plus‘-Programm ist für engagierte Schüler\*innen gedacht, die einen überdurchschnittlich guten Notendurchschnitt und großes Interesse an ihrem Beruf haben. Zurzeit sind 36 Hotelfachleute in HOFA+ involviert. Wir freuen uns, diesen Nachwuchsführungskräften neue Praxismöglichkeiten in Form von 2 Hotelzimmern präsentieren zu können“, sagt Jürgen Dietrich, Leiter des Oberstufenzentrums Gastgewerbe, der größten gastgewerblichen Schule Deutschlands.

„HOFA+ haben wir mit Beginn dieses Schuljahres etabliert, nachdem es seit Langem die Programme KÖCHE+ und REFA+ gibt. Im Rahmen dieser Programme galt es, den Studierenden moderne praxisnahe Trainingsmöglichkeiten zu offerieren. Das ist uns mit den beiden Hotelzimmern gelungen.

Möglich geworden ist das umfangreiche Projekt durch die Unterstützung namhafter Partner.



© DEHOGA Berlin

*Mit Unterstützung der dsh GmbH eingerichtetes Hotelzimmer. Bettwäsche und Handtücher kamen von der Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice. Hochwertige Amenities zum Hotelzimmer-Projekt wurden beigesteuert vom Sofitel Berlin Kurfürstendamm.*

VATTENFALL 

Jetzt auch 24 Monate  
Vertragslaufzeit!

## GRÜN UND NOCH GÜNSTIGER

- Preisvorteil für Verbandsmitglieder
- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- 100 % regenerativer Strom

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





*Moderne Kommunikationstechnik von der KraftCom GmbH in den Trainingszimmern des OSZ Gastgewerbe*

Insbesondere möchten wir uns beim DEHOGA Berlin bedanken, der nicht nur finanzielle Beihilfe leistete, sondern auch die Kontakte zu Firmen herstellte, die uns bei der Realisierung unterstützten.“

So brachte Dr. Dietmar Dressler, Geschäftsführer der dsh GmbH, sämtliche Möbel und Einrichtungsgegenstände in die Hotelzimmer ein. Die dsh GmbH ist international verlässlicher Partner von Architekten und Planern für den Innenausbau in der gehobenen Hotellerie.

Die KraftCom GmbH, speziell Director of Sales Klaus-Dieter Wening, kümmerte sich um die Kommunikationstechnik in den Zimmern. Tablets (digitale Gästemappen) und Smart TVs wurden hier und in weiteren öffentlichen Bereichen der Schule installiert. Die neue und aufwändige Verkabelung der Devices untereinander ermöglichen nun den Zugriff von jedem Server der Schule aus und eine Vernetzung mit der Schul-Rezeption.

Auch Ragna Werler, Prokuristin der Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice, engagierte sich. „Wir unterstützen gern, wenn es um die Ausbildung des Hotellerie-Nachwuchses geht“, sagt Werler. „Mit hochwertiger Bettwäsche, Bademänteln und Handtüchern konnten wir unseren Teil dazu beitragen, den jungen Menschen optimale Ausbildungsbedingungen im OSZ zu ermöglichen.“



*Birgit Reinkens, Jürgen Dietrich und Stefan Münzberg freuen sich, ihren Studierenden die beiden Trainings-Hotelzimmer übergeben zu können*

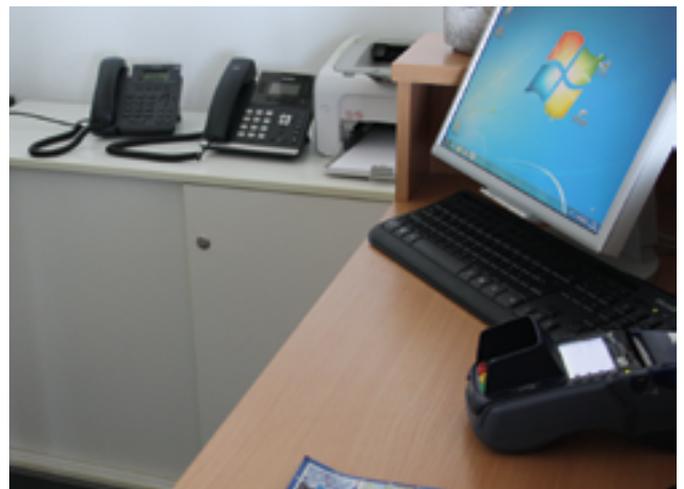
Um die Ausstattung der Zimmer mit den passenden Amenities zu vervollkommen, wurde bei Peggy Westphal, Talent & Culture Manager des Sofitel Berlin Kurfürstendamm, angefragt. „Das OSZ Gastgewerbe ist eine anerkannte Institution, auf die die Berliner Hotelbetriebe angewiesen sind und mit der wir eng kooperieren. Wenn wir durch kleine Unterstützungen wie diese der Schule etwas zurückgeben können, ist das wunderbar.“

Das Erwähnen zweier Fördervereine darf in diesem Zusammenhang nicht vergessen werden:

Ohne die finanzielle Unterstützung von Elisabeth Köhnke vom Verein zur Förderung der Ausbildung der Köche sowie der gemeinsamen Grundbildung in allen anderen gastgewerblichen Ausbildungsberufen im Lernfeld Arbeiten in der Küche an der Brillat-Savarin-Schule (OSZ Gastgewerbe) e.V. und André Heinig, Verein zur Förderung der Ausbildung an der Brillat-Savarin-Schule e.V., wäre die Realisierung des Hotelzimmer-Projekts nicht möglich gewesen.

„Nun sind wir im nationalen Vergleich mit ähnlichen Schulen weit vorne, was die Technikausstattung der Lehrküchen, in den Restaurants und jetzt auch in den Hotelzimmern angeht“, bedankt sich Jürgen Dietrich. „Insbesondere, was die Komplettierung der Technik durch ein passendes Hotelreservierungssystem angeht, werden wir weiter am Ball bleiben.“

von Grischa Puls



*Auch bei der Ausstattung und Datenverbindung der Rezeption mit den Hotelzimmern half die KraftCom GmbH*



**„Ammersee-Weißer Fisch“  
Weihe**

Laden im  
App Store



GET IT ON  
Google Play



Hotline 030 398 90 0 | [www.weihe.de](http://www.weihe.de) | [info@weihe.de](mailto:info@weihe.de)  
Weihe GmbH | Beusselstr. 44 n-q | 10553 Berlin

**wir gehen APP**



**Lebensmittelhygiene geht auch ONLINE:**

**Lebensmittelhygiene-Pflichtschulung  
-EU (VO) Nr. 852/2004 und § 4 LMHV-  
(inklusive Bescheinigung)**

**ONLINE-Schulung zum HACCP-Konzept  
-EU (VO) Nr. 852/2004-  
(inklusive Zertifikat)**

**[www.lebensmittelhygiene.online](http://www.lebensmittelhygiene.online)**  
Ein Service der Berliner Hygiene Fachschule

# Ausgekocht

Die JURY BERLINER MEISTERKÖCHE stellt Orte, Menschen und Trends vor, die die Hauptstadt kulinarisch vorangebracht haben.

**K**aum eine andere Branche ist so schnelllebig wie die Gastronomie in Berlin. Gerade hat ein Lokal eröffnet, schließt an einer anderen Stelle eine Adresse – egal ob alteingesessener Gastronom oder neuer Quereinsteiger. Wird es langsam zu viel für Berlin und seine Besucher aus aller Welt? Sind die Deutschen so preissensibel? Die Berliner geizig? Oder ist es eher die Restaurantdichte in Berlin? Und was sind mögliche Überlebensstrategien für die Gastronomen?

Auch sind die legeren Zeiten vorbei, in denen man ganz spontan bei einem Lieblingsrestaurant oder einer Empfehlung vorbeischaun kann. Reservierungen sind mittlerweile obligatorisch. Und das macht bei den neuen Strategien mancher Restaurantchefs derzeit noch mehr Sinn. Denn die Öffnungszeiten regulieren Personalpolitik und die Planbarkeit von Wareneinsatz. Etwas unkonventionell manchmal, aber durchaus sinnvolle Lösung eines aktuellen Problems. Denn nicht jeden Tag in der Woche kommt die Gastronomie auf ihre Kosten.

Eine extravagante Methode, um mit dem Besuch von weniger Gästen umzugehen, hat sich Billy Wagner vom *Nobelhart & Schmutzig* überlegt. „Nach drei Jahren hat auch uns die Realität der deutschen Gastronomie eingeholt.“

*Nicht jeden Tag  
in der Woche  
kommt die  
Gastronomie  
auf ihre Kosten*

So begründet er, dass an den gut besuchten „brechend vollen“ Tagen der Menüpreis erhöht wird. Dienstag und Mittwoch bleibt alles beim Alten, also 95 Euro. Am Donnerstag, Freitag und Samstag kostet das Menü 120 Euro. Wir sind gespannt, wie sich das entwickelt. Das nötige Selbstbewusstsein hat Wagner, der mittlerweile seinen internationalen Ruf nicht mehr unter Beweis stellen muss.

Auch das *tulus lotrek* hat der Realität ins Auge geblickt und als Konsequenz mittwochs und donnerstags das Restaurant geschlossen. Das waren bisher eher schwächere Tage. Und laut Aussage von Küchenchef Maximilian Strohe ist das eine gute Lösung, von der das gesamte Team profitiert. Zwei Tage Auszeit – das schafft Entspannung und Platz für neue Ideen und fördert das Engagement.

Das *Ungeheuer* Neukölln kämpft noch um angemessene Anerkennung und bietet unter dem Motto „Donnerstag ist Dinnerstag“ ein Sechs-Gänge-Menü für 39 Euro an. Reservierung nur paarweise.

Und so kann man eigentlich feststellen: Kaum eine andere Branche setzt sich so kreativ mit den aktuellen Problemen auseinander wie die Gastronomie.

Eva-Maria Hilker



**Alles zu kompliziert?**  
Der DEHOGA Berlin antwortet jetzt ganz unkompliziert  
auch über WhatsApp: **0176 52 08 77 36**

# Hotelperformance: Das erste Quartal im Vergleich



Eine Gleichverteilung gibt es nicht, aber manches wird gleicher

Hotel Performance Berlin: 1. Quartal 2018*												
	Occupancy				Average Daily Rate in Euro				RevPar in Euro			
	2018	2017	Var.	Var. %	2018	2017	Var.	Var. %	2018	2017	Var.	Var. %
<b>3 Sterne</b>	75,7%	73,3%	2,4	3,3%	68,2	66,2	2,0	3,0%	51,6	48,5	3,1	6,4%
<b>4 Sterne</b>	69,0%	69,4%	-0,4	-0,6%	86,7	85,8	0,9	1,0%	59,9	59,5	0,4	0,7%
<b>5 Sterne</b>	67,9%	66,9%	1,0	1,5%	153,9	159,4	-5,5	-3,5%	104,5	106,6	-2,1	-2,0%
<b>Gesamtmarkt</b>	69,9%	69,3%	0,6	0,9%	92,5	93,1	-0,6	-0,6%	64,6	64,6	0,0	0,0%

\*Quelle: Fairmas GmbH / STR Global, basierend auf Daten von Teilnehmern mit täglicher Dateneingabe Stand 11.04.2018

Auch die vergleichende Analyse der verschiedenen Messen zeigt, dass vor allem die 3-Sterne Häuser profitierten – und war eine Messe insgesamt rückläufig, wie beispielsweise die Grüne Woche, die ITB, die Berlinale oder die Fruit Logistica, dann lag der Rückgang bei ihnen stets deutlich unter dem Durch-

Der Blick auf die Geschäftsentwicklung im Quartalsvergleich ist ein guter Fingerzeig dafür, in welche Richtung sich der Markt im aktuellen Jahr bewegt. Aber natürlich ist kein Jahr wie das andere. So sind bei der Interpretation der Veränderungen von Belegung, ADR und RevPar immer auch die Unterschiede zu berücksichtigen. Anders als im Vorjahr war das Silvester-Wochenende um einen Tag verlängert, Karfreitag und die Osterferien fielen im Gegensatz zum Vorjahr in den März, Air Berlin flog noch, der Krebskongress kam aus Bonn in die Hauptstadt und die in 2017 turnusmäßig pausierenden Messen Bautech sowie Interpharm sorgten für zusätzliche Nachfrage. Auch war im 1. Quartal 2017 das Hotelangebot in Berlin kleiner. Der spürbare Ausbau der Zimmerkapazitäten durch die Eröffnungen des Hampton, Capri, Meininger, The Yard und die beiden Motel One, Upper West sowie Alexanderplatz, um nur einige zu nennen, erfolgte erst im späteren Verlauf des vergangenen Jahres.

So gesehen haben die 3-Sterne-Häuser einen besonders guten Start hingelegt, wurde doch der Konkurrenzdruck und Verteilungskampf in diesem Bereich durch die zusätzlichen 1380 Zimmer der Motel One Kette deutlich erhöht.

schnitt. Bei der Grünen Woche konnten sie sogar entgegen dem allgemeinen Markttrend zulegen (Occ. +1,0 %, ADR +6,2 %, RevPar +7,3 %).

Dabei ist der Preisunterschied zwischen den 3- und 4-Sterne-Häusern absolut gesehen gering. Bei der Interpharm betrug dieser gerade mal 13,30€. Zur IHIF sowie der Fruit Logistica knackten die 3-Sterne-Häuser die 100-Euro-Marke. Der Preissprung von 4 auf 5 Sterne liegt, je nach Messe, im Mittel zwischen 57,30€ und 101,50€.

Eine Ausnahme sei noch erwähnt. Zur Bautech überflügelten die 4-Sterne-Häuser mit einem Plus von 8,4 % im ADR die 3-Sterne-Häuser, die nur um 1,9 % zulegten. Beim Anstieg bei der Belegung war es dann wieder anders herum.



DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden:

[www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/](http://www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/)

Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel.: 030. 3229405-20, Fax: 030. 3229405-21

E-Mail: [office@fairmas.com](mailto:office@fairmas.com) [www.fairmas.com](http://www.fairmas.com)



# 25 Jahre *visitBerlin*

## 25 Jahre Tourismus-Marketing für Berlin

Im Jahr 1993 wurde *visitBerlin*, damals „Berlin Tourismus Marketing GmbH“, mit fünf Mitarbeitern gegründet. Der Potsdamer Platz war zu diesem Zeitpunkt eine Brache, das Brandenburger Tor ohne Adlon. Heute, 25 Jahre später, vermarkten rund 220 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Berlin weltweit als Tourismus- und Kongress-Metropole. Der Potsdamer Platz zählt zu den pulsierenden Orten Berlins und das Adlon empfängt Gäste aus aller Welt. Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*: „Berlin hat in den letzten 25 Jahren eine einmalige Comeback-Story geschrieben. Der Tourismus hat die Stadt positiv geprägt. Undenkbar wäre dieser Erfolg ohne die gute Zusammenarbeit mit unseren zahlreichen Partnern in der Stadt: Herzlichen Dank dafür.“

### 25 Jahre Berlin-Tourismus: Meilensteine

In den vergangenen 25 Jahren prägten viele touristische Ereignisse Berlin. Dazu zählt 1995 die Reichstagsverhüllung. Diese weltweit einmalige Aktion zieht mehr als fünf Millionen Besucher an. Verkaufsschlager in den *visitBerlin*-Tourist-Infos ist das passende T-Shirt. Zwei Jahre später feiert das luxuriöse Adlon seine Wiedereröffnung.

Rund 1,5 Millionen Raver tanzen 1999 auf der größten Love Parade. In den 90er- und 2000er-Jahren entwickelt sich die Berlin WelcomeCard von *visitBerlin* zum erfolgreichsten Städteticket in Europa. Seit 2000 und 2001 bereichern zwei architektonische Highlights das Stadtbild: das Sony Center am Potsdamer Platz und das Jüdische Museum. 2006 ist Berlin Zentrum des deutschen Sommermärchens, als Hunderttausende auf der Fanmeile zur Fußball-Weltmeisterschaft mitfiebern.

### Entwicklung des Berlin-Tourismus

Berlin positioniert sich seit Jahren erfolgreich unter den Top 3 der europäischen Städteziele, hinter London und Paris. 2017 reisten rund 13 Millionen Menschen in die Hauptstadt.

	1993	2017
Ankünfte	3,04 Mio.	12,97 Mio.
Übernachtungen	7,45 Mio.	31,15 Mio.

Weitere Informationen zum Jubiläum unter [www.about.visitBerlin.de](http://www.about.visitBerlin.de)



# Willkommen im „Broiler Room“

Tisk Speisekneipe Neukölln

**M**it seinem Supperclub „mulax“ hat sich Kristof Mulack in der Berliner Gastronomieszene schon einen Namen gemacht. Zusammen mit Martin Müller (zuvor u. a. Souschef im „La Soupe Populaire“) bringt er jetzt traditionelle deutsche Küche in die Gegenwart.



in hoher Qualität anbieten kann: Fleisch, Gemüse und Co. kommen von ausgesuchten, nachhaltig wirtschaftenden Erzeugern aus der Region. Das Herrengedeck besteht aus handwerklich hergestelltem Kornbrand und Craft-Bier. „Wir wollen die Wurzeln der deutschen Esskultur entstauben“, so Mulack.

Denn im modern-minimalistischen neuen Restaurant „Tisk“ (altdeutsch für Tisch oder Tresen), das in den Räumen einer ehemaligen Altberliner Kneipe eröffnete, gibt es echte Klassiker wie den Broiler, Eisbein mit Sauerkraut und das DDR-Kultgericht „Tote Oma“ zu essen. Dazu reicht man ein Herrengedeck als Getränkearrangement, als hätte die Vorgänger-Gastronomie die Räume nie verlassen. Das alles meinen Mulack und Müller keinesfalls ironisch, sondern wollen vielmehr zeigen, dass man diese Dinge auch

## Bald auch auf dem Bauernhof

Mit dem Restaurant am Rathaus Neukölln ist es nicht getan: Demnächst will das Duo am Plauer See in Brandenburg sogar einen eigenen Bauernhof mit Kochschule und Übernachtungsmöglichkeiten eröffnen.

 [www.tisk-speisekneipe.de](http://www.tisk-speisekneipe.de)

## IHR GEWERBE UNSERE TONNEN



**Berlin Recycling GmbH**  
Monumentenstraße 14  
10829 Berlin

Tel.: (030) 60 97 20 0  
info@berlin-recycling.de  
www.berlin-recycling.de

 facebook.com/BerlinRecycling  
 youtube.com/c/berlinrecycling  
 instagram.com/berlin\_recycling

**Trennstadt Berlin**  
www.trennstadt-berlin.de

**BERLIN RECYCLING B**  
Gebt alles!

# Moderne Hotel Operations & transparente, interne Kommunikation

Als Marius Donhauser sein 4-Sterne-Stadthotel in Salzburg übernahm, wurde die Idee rund um hotelkit geboren. Kommunikationsflüsse und tägliche Routinen im eigenen Hotel sollten dabei verbessert und effizienter gestaltet werden. Das junge und motivierte hotelkit Team investierte viel Zeit und Leidenschaft in die Entwicklung der Mitarbeiter-Software, welche inzwischen von 30.000 Mitarbeitern in über 650 Hotels täglich eingesetzt wird.

Die Hotel-Mitarbeiter profitieren von einer transparenten, internen Kommunikation sowie der strukturierten Abwicklung von Übergaben, Reparaturen, Checklisten, Aufgaben und Gästewünschen. Zudem hat jeder Mitarbeiter Zugang zu der zentralen Wissensbasis des Hotels, wodurch standardisierte Arbeitsprozesse mit Hilfe von Bildern und Videos auf moderne Art erklärt werden können. Für Hotelketten und -gruppen steht die Multi-Property-Lösung hotelkit Connect zur Verfügung, um eine standortübergreifende Kommunikation und zentrales Wissensmanagement zu ermöglichen.

## Schnittstellen

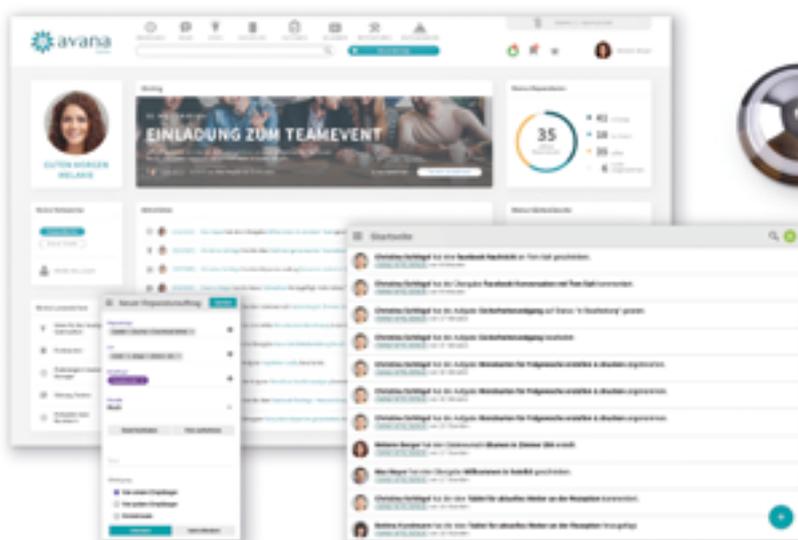
Seit Kurzem arbeitet hotelkit auch mit diversen Schnittstellen-Partnern zusammen. Das Ziel hierbei ist es, wichtige Informationen, welche sich im Hotel an unterschiedlichen Stellen sammeln, zentral zur Verfügung zu stellen und die Verteilung dieser zu vereinfachen. hotelkit stellt Dienst-



pläne & Lohnabrechnungen (filosof & HGC Group) zu, ermöglicht es auf Gästewünsche (CODE2ORDER & SuitePad) zu reagieren, stellt die Überwachung von Kühlräumen (KoolZone) sicher und erlaubt es, Bewertungen & Fragebögen (Customer Alliance & KunLeiSys) gemeinsam zu diskutieren.

## Neue hotelkit Tools

Die Weiterentwicklung der hotelkit Software basiert auf direktem Feedback-Austausch mit den Kunden bzw. Nutzern. So sind auch die beiden neuen Tools Rundgänge & Inspektionen entstanden, welche die Hotels bei ihren täglichen Routinen weiter unterstützen. Zur ITB 2018 in Berlin stellte das Unternehmen ein weiteres Tool vor – das Beschwerde-Management-Tool wird zukünftig bei der Dokumentation von Beschwerden, der systematischen Auswertung sowie der Planung von konkreten Verbesserungsmaßnahmen unterstützen.





**LESE  
BOX**  
rent magazines

Die LESEBOX bietet eine große Auswahl an nationalen und internationalen Magazinen.

Unser Berliner Unternehmen hat den Lesezirkel-Gedanken modernisiert. LESEBOX ist der einzige Lesezirkel, der die Zeitschriften mit durchsichtigen Folien versieht und sich somit optisch und qualitativ von anderen Lesezirkeln abhebt.

MIETEN STATT KAUFEN – DIE BESONDERE MAGAZIN-AUSWAHL. KOSTENBEWUSST & ÖKOLOGISCH.

www.lesebox.com    fb.com/Lesebox.GmbH    E-Mail: info@lesebox.com    Telefon: 030 75484742



**Lesezirkel Brabant**  
Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesepass

# GASTRO-MAPPE



- Auto-Motor-Sport • Cosmopolitan •
  - Der Spiegel • Eltern Family • Stern •
  - Essen & Trinken • Frau im Spiegel •
  - Living at Home • Wunschzeitung •
- am KIOSK 29,80 €

im **LESEZIRKEL**

wöchentlich  
**nur 7.90 €**

2.FW - 25% | 3.FW - 30% | 4.FW - 35% | 5.FW - 40%

... oder freie Auswahl aus mehr als 190 Zeitschriften

**www.lesezirkel-brabant.de | TEL. 030 - 25 20 19 70**

# Champagne POMMERY

bei den längsten Beinen und schönsten Tänzerinnen Berlins



**D**er Friedrichstadt-Palast ist einzigartig in seinem Programm und in seinen Ausmaßen. Hier wird die große Tradition der Berliner Showunterhaltung hochmodern fortgeführt. Auf der größten Theaterbühne der Welt spielen hier die weltweit größten Ensuite-Shows, inmitten des Theaterviertels East End. Für die aktuelle Produktion THE ONE Grand Show wurde dank futuristischer Bühnenbilder, beeindruckender Videoinstallationen und kreativer Lichtgestaltung ein visuell atemberaubendes Gesamtkunstwerk geschaffen. Champagne POMMERY ist Teil dieses Kunstwerks. Ein Glas prickelnden Champagner kann man vor der Grand Show oder in der Pause genießen, um diesen feierlichen Rahmen zu begießen.

Champagne POMMERY steht für Finesse und Eleganz und einzigartig prickelnde Geschmacksmomente. Im Laufe der Jahre entwickelte sich POMMERY zu einer wahren Erfolgsgeschichte, die mit der legendären Erfindung des ersten Brut durch Madame POMMERY im Jahre 1874 begann.

Das Herzstück POMMERY Brut Royal, die eleganten POMMERY Apanage Prestige und Rosé, die Cuvée Louise, die außergewöhnlichen Saison-Champagner Springtime, Summertime, Falltime und Wintertime sowie „Les Clos Pompadour“ sorgen für ein wahres Geschmacksfeuerwerk.



Nach dem unverhofft frühen Tod ihres Mannes war es Jeanne-Alexandrine POMMERY, die 1857 das Erbe des Champagnerhauses übernahm und dem Hause POMMERY seinen legendären Ruf bescherte. Sie errichtete die eindrucksvolle Domaine POMMERY auf einem Hügel in Reims und ließ die darunter liegenden 2000 Jahre alten Kreidebrüche durch 18 Kilometer lange Stollen verbinden – ein mystisch anmutender Gewölbekeller entstand. Dieser bietet bis heute Platz für 25 Millionen Flaschen sowie die ältesten Cuvées und äußerst seltenen Jahrgänge des Hauses POMMERY. Der Durchbruch auf der Weltbühne der Champagner gelang Madame POMMERY 1874: Sie kreierte einen völlig neuartigen Champagner: den Brut, der trocken, leichter, fruchtiger und eleganter als alle

bisherigen Champagner war. Seitdem wurde das Portfolio stetig ergänzt – doch der POMMERY Stil eines finessereichen und eleganten Champagners blieb unverändert!

Einen Weg zum Genuss finden Sie hier:

 [www.vranken-pommery-shop.de/](http://www.vranken-pommery-shop.de/)



© VRANKEN-POMMERY



**DINNEBIER**  
Unsere Größe – Ihr Vorteil.



# CLASSIC OPEN AIR

05. bis 09. Juli 2018

Donnerstag, 05. Juli, 19.30 Uhr

**First Night**

**100 Jahre Deutsches Filmorchester Babelsberg**

In Zusammenarbeit mit dem Rundfunk Berlin-Brandenburg (rbb)

– **Großes Feuerwerksfinale** –

Freitag, 06. Juli, 19.30 Uhr

**Wagner in Licht und Feuer**

Bayreuther Flair auf dem Gendarmenmarkt

Samstag, 07. Juli, 19.30 Uhr

**Nessun dorma**

Die italienische Operngala

Sonntag, 08. Juli, 19.30 Uhr

**Vier Pianisten – Ein Konzert**

Joja Wendt, Sebastian Knauer, Axel Zwillingenberger & Martin Tingvall

Montag, 09. Juli, 19.30 Uhr

**Classics of Soul & Funk**

**EARTHWIND & FIRE** – Special Guest: Sister Sledge

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

(0,30 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, max. 0,40 €/Anruf aus dem dt. Mobilfunknetz)



# GENDARMENMARKT

# „Wir wollen in die Tellermitte“

Dr. Jens Ola über FDB Frischdienst Berlin GmbH

**V**or 20 Jahren waren wir der Lieferant, was das Frühstückssortiment anging. Molkereiprodukte, Säfte, portionierte Butter, Eier ... Noch heute denken viele speziell an Milch, Sahne und Eier, wenn sie von uns hören, dabei haben wir unser Sortiment mittlerweile stark in Richtung „Tellermitte“ erweitert. Für uns heißt das u. a. mehr frisches Obst und Gemüse, Fleisch, Wurst und TK-Produkte.



Foto: Frischdienst

ein Webshop, den wir gerade mit dem Eurofrischeteam, unserem Vertriebsverbund, aufbauen, ermöglichen das. Das Herz des Unternehmens bilden jedoch unsere 30 Fahrer, die täglich mit den Kunden in direktem Kontakt stehen, auch samstags ausliefern und teilweise schon nachts um drei losfahren müssen, um noch staufrei durch die Stadt zu kommen. Ich bin stolz auf diese stabile, motivierte Mannschaft und habe größten Respekt vor deren harter Arbeit. Außerdem freue ich mich darüber, dass es uns gelingt, auch neue Mitarbeiter für uns begeistern zu können.

Unsere IFS-, Wholesale- und teilweise biozertifizierten Produkte, von denen wir meist mehrere Qualitätsstufen vorhalten, kaufen wir in ganz Europa, wobei uns der regionale Bezug auch wichtig ist. Unsere Milch kommt deshalb auch aus Brandenburg und nicht aus Bayern.

Wir sind ein Mittelständler und müssen uns jeden Tag etwas Neues einfallen lassen, um neue Kunden zu gewinnen und alte Kunden zu begeistern. So arbeiten wir viel mit Aktionspreisen und Sonderangeboten, weil eben in dem Markt, in dem wir uns bewegen, der Preis die herausragende Rolle spielt.

Ich fände es aus finanziellen, aber auch aus ökologischen Gesichtspunkten erstrebenswert, Lebensmittel bewusster einzukaufen und dem Thema Ernährung wertschätzender gegenüberzutreten. Die Franzosen machen uns das vor. Die kaufen sich nicht alle 3 Jahre ein neues Auto, sondern geben ihr Geld fürs Essen aus. Bei der jüngeren Generation beobachte ich ebenfalls, dass man sich, mehr als früher, über Inhaltsstoffe informiert und sich viel bewusster ernährt. Auch deshalb verkaufen wir heute wesentlich mehr vegetarische oder auch vegane Produkte.

Einerseits erwarten das unsere Kunden, andererseits bietet die Vergrößerung des Angebots auf mittlerweile rund 3.000 Artikel auch mehr Spielraum in der Preisgestaltung.

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

Bei unseren etwa 2.000 Kunden – das sind Imbiss-Gaststätten, Großbäckereien, Industriebetriebe, die Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie/Gastronomie von Rügen bis zum Zittauer Gebirge und Thüringer Wald – können wir durch Service punkten. Mit rund 100 Mitarbeitern und 5.000 Quadratmetern Lagerfläche an unserem Berliner Hauptstandort haben wir eine Betriebsgröße, mit der wir noch sehr schnell und flexibel auf Kundenwünsche eingehen können. Die Einlistung eines Wunsch-Produktes dauert bei uns beispielsweise nur 2 Tage.

Zum guten Service zählt neben einer geringen Mindestbestellmenge auch gute Erreichbarkeit. Telefonverkauf rund um die Uhr, ein 10-köpfiges Außendienst-Team und



**FRISCHDIENST BERLIN**

# 4 Jahre nach Gründung – die richtige Zeit für den nächsten Schritt

Garry Levin und Gisela Willmes über den Anfang und die Zukunft der Personalberatung LHC International

## **Das Thema Fach- und Führungskräfte ist allgegenwärtig wie nie zuvor. Wie finden Sie Kandidaten?**

Es gibt mittlerweile wirklich tolle Tools und Apps, die es den Personalleitern erleichtern Fachkräfte zu rekrutieren – in unserem Segment ist dies jedoch eher weniger relevant. Wir haben uns auf die Vermittlung von Führungskräften und Management-Positionen spezialisiert. Durch unseren Fokus auf genau diese Positionen haben wir es in den letzten 4 Jahren gemeinsam mit unserem Team geschafft ein starkes Netzwerk aufzubauen. Mit Unterstützung der sozialen und professionellen Medien ist es uns möglich mittlerweile mehr als 100.000 potenzielle Kandidaten zu erreichen. Wichtig ist selbstverständlich auch, dass wir als Team unser Netzwerk pflegen, sodass wir jederzeit auf unsere Kontakte zugreifen und eventuell auch um eine Empfehlung bitten können. Wir halten gleichzeitig immer unsere Augen und Ohren offen für neue Tools, welche wir regelmäßig testen, um unser Angebot weiter zu optimieren und Prozesse effizienter zu gestalten.

## **Was machen Sie anders als Ihre Wettbewerber?**

Am Ende des Tages fischen alle im gleichen Teich. Wichtig ist hier vor allem, wem vertrauen unsere Kandidaten und wem vertraut unser Kunde. Hierbei sind wir nicht daran interessiert den schnellen Euro zu verdienen, sondern unser Netzwerk zu pflegen, um eine langfristige und vor allem nachhaltige Zusammenarbeit mit Kunden und Kandidaten aufzubauen. Wir zeichnen uns durch eine sehr transparente und offene Kommunikation aus und sind außerdem weitaus schneller als unsere Wettbewerber. Wenn wir einen Auftrag annehmen, haben wir in der Regel bereits direkt 3–5 Kandidaten im Kopf, die wir sofort auf eine Vakanz ansprechen können, wobei die Spezialisierung jedes einzelnen Beraters eine entscheidende Rolle spielt.

## **Wo steht LHC International zum heutigen Stand?**

Wir haben seit 2013 eine tolle Entwicklung beobachten können und haben über die letzten Jahre ein umfangreiches Netzwerk aufgebaut. Selbst in dieser relativ kurzen Zeit ist viel passiert und ich würde sagen, wir befinden uns nach der „Start-up-Phase“ nun langsam in einer „Etablierungs-Phase“, in der wir von vielen lokalen, aber auch internationalen Hotels und Gastronomien oft als Erstes angerufen werden, wenn sie Unterstützung bei der Rekrutierung von Führungskräften benötigen. Und von diesen Anrufen

haben wir immer mehr, denn Vertrauen ist hier eines unserer wichtigsten Assets.

## **Wann werden Sie beauftragt?**

Kunden rufen uns meist aus den folgenden 3 Gründen an:

1. Es ist sehr schwer die Position zu besetzen und das Unternehmen schafft es nicht aus eigenen Mitteln, wenn eine Stellenausschreibung oder auch das persönliche Netzwerk nicht ausreichen. Hier agieren wir als zusätzlicher Kanal, um eine gewisse Anzahl an Bewerbern für die Stelle anzusprechen.

2. Die Stelle ist confidential – das heißt, es existiert noch ein Stelleninhaber oder man möchte die Vakanz nicht am Markt offen kommunizieren. Hier steht das Vertrauen an oberster Stelle. Circa 50 Prozent aller unserer Aufträge sind solche diskreten Suchen.

3. Der Kunde möchte den Markt sondieren und beauftragt parallel 3–5 verschiedene Personalberater. Am Ende des Tages kann dem Unternehmen ja egal sein, von welcher Beratung ein Kandidat vorgestellt wird. In der Regel nehmen wir diese Aufträge aber nicht an.

## **Was ist der nächste Schritt und wo sehen Sie LHC International?**

Zum heutigen Zeitpunkt haben wir über 10 Berater in unserem Team, die einen tollen Job machen und unsere verschiedenen Kunden individuell im Rekrutierungsprozess unterstützen. Gisela und ich sind ebenfalls noch stark operativ tätig, wobei ich mehr Zeit in die Expansion investiere. 2018 ist ein Jahr mit vielen Erneuerungen: neue Systeme, neue Berater sowie ein neuer visueller Auftritt nach außen – wir stellen uns neu auf, um den nächsten Schritt zu gehen. Unser Ziel ist es in den nächsten 3 Jahren unser Team zu verdoppeln und eventuell auch in neue Standorte zu expandieren. Dementsprechend suchen wir aktuell die richtigen Mitarbeiter, Partner, Kandidaten und Kunden, um Teil dieser dynamischen Zukunft zu werden.



 [www.lhc-international.com](http://www.lhc-international.com)  
 [info@lhc-international.com](mailto:info@lhc-international.com)

# Versicherungsrahmenvertrag gegen Cyberattacken für DEHOGA-Mitglieder

In der Ausgabe Ihres Mitgliederjournals „hogaAKTIV“ vom August 2017 wurden Sie in dem Artikel „Die richtigen Absicherungen gegen Cyber-Angriffe“ über die Risiken einer solchen Attacke informiert. Gerade für Sie als Hotelier und Gastronom ist es wichtig sich nicht nur im Vorfeld, sondern auch im Nachgang eines erfolgreichen und zielgerichteten Angriffs gegen die dann auf Sie zukommenden Kosten abzusichern.

## Hier eine kurze Übersicht über die zu erwartenden Gefahren eines Hackerangriffs:

- Verletzung von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen
- Verletzungen von Urheberrechten
- Datendiebstahl
- Erpressung
- Ausspähung oder Abfragen von Daten
- Manipulation von Konto- und Finanzdaten
- Zahlungen durch einen vorangegangenen „Fake President“-Schaden

Gerade die Strafzahlungen aus dem Verlust von Kreditkartendatensätzen von der Payment Card Industry können für Sie schnell eine sechsstellige Kostenbelastung oder gar noch höhere strapazierende finanzielle Folgen haben.

Die Assekuranz Stahl GmbH als der Versicherungsmakler des DEHOGA Berlin möchte Sie dabei unterstützen, die perfekte Versicherungslösung gegen Cyber-Attacken über den eigens für Sie entwickelten Rahmenvertrag anzubieten.

Sollten Sie Interesse an einer auf Ihr Unternehmen individuell zugeschnittenen Cyberabsicherung haben, faxen oder mailen Sie uns einfach das beiliegende Antwortschreiben mit Ihren Wünschen und Kontaktdaten zurück.



Patrick Matuszak  
Account Manager



Stefan Forberg  
Account Manager

@ p.matuszak@assekuranz-stahl.de

@ Info@assekuranz-stahl.de

 www.assekuranz-stahl.de

## Angebotsanfrage Cyber- und Datenversicherung:

Bis 25.000 € Kreditkartendaten

SB: 5000 €

### Kontaktdaten

Hotelname/Firmenname: \_\_\_\_\_

Name Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Mailadresse: \_\_\_\_\_

Telefonnr.: \_\_\_\_\_

### Ich wünsche ein konkretes Angebot zur Cyber- und Datenversicherung

mit meinem aktuellen Jahresumsatz von: \_\_\_\_\_ € und einer eigenen Versicherungssumme von: \_\_\_\_\_ €.

ASSEKURANZ  
**STAHL**  
SEIT 1927



#### 4. Platz für Berlin

Berlin kann im weltweiten Kongress-Ranking den 4. Platz verteidigen. Das geht aus der aktuellen Statistik der „International Congress and Convention Association“ (ICCA) hervor. Im vergangenen Jahr war Berlin Austragungsort für 185 Kongresse internationaler Verbände. Auf Platz 1 ist Barcelona mit 195 Veranstaltungen. Wien und Paris teilen sich den zweiten Platz. Die ICCA-Statistik zählt zu den welt-

*Attraktives Reiseziel Berlin:  
Blick von der Eisenbrücke auf Berlin-Mitte  
und Oberbaumbrücke*



weit wichtigsten Benchmarks bei internationalen Verbands-kongressen. Sie hat starken Einfluss auf die Vergabeent-scheidung vieler Großkongresse. Seit 2004 rangiert Berlin unter den Top 5 im ICCA-Ranking. Laut offizieller Statistik des Berlin Convention Office von visitBerlin kamen 2017 rund 11,7 Millionen Teilnehmer (+ 1 Prozent ggü. 2016) zu 140.200 Veranstaltungen (+ 2 Prozent) in Berlin. Erstmals generierte der Tagungs- und Kongressmarkt dabei mehr als eine Milliarde Euro Nettowertschöpfung.

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

#### Hotelmarkt weiter auf Wachstumskurs

Die Hotellerie in Deutschland verzeichnete 2017 das achte Wachstumsjahr in Folge: Die Zahl der Gästeübernachtungen in Hotels, Hotels garnis und Pensionen stieg auf einen neuen Bestwert von 288,8 Millionen, was einem Plus von 3,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. 68,7 Millionen Übernachtungen ausländischer Touristen und Geschäftsreisender (Anteil 23,8 Prozent) trugen mit einem Plus von 4,2 Prozent überproportional zum positiven Ergebnis bei. Laut aktuellem Branchenreport des Hotelverbandes haben sich im Jahr 2017 alle Kennzahlen des Hotelmarktes positiv entwickelt. Angesichts der guten Entwicklung wird die Hotellerie ihre Angebote auch in den kommenden Jahren ausweiten.

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

#### DEHOGA Berlin zeichnete die besten 5 aus

Bereits zum zweiten Mal zeichnete der DEHOGA Berlin gastwerbliche Betriebe aus, die von ihren Auszubildenden gut bewertet wurden. „Es gibt nicht nur schwarze Schafe, sondern auch Betriebe, die sich ernsthaft mit ihrer Ausbildungsqualität beschäftigen“, so Willy Weiland, Präsident des DEHOGA Berlin, „deshalb haben wir die Initiative ‚Ausbildung mit Qualität (AmQ)‘ ins Leben gerufen“. Seit 2012 existiert die Initiative, bei der die Auszubildenden als Auditoren agieren. Mittels Azubibefragung und Benchmark-Tool erhalten die Betriebe ein Gefühl dafür, wie ihre Azubis die Ausbildungsqualität im Unternehmen wahrnehmen. Aktuell beteiligen sich 61 Berliner Betriebe an dem System, die immerhin knapp 1/3 aller Azubis im Berliner Gastgewerbe ausbilden.

Die diesjährige HIGH5 Auszeichnungen haben folgende Betriebe erhalten:

- Ibis Berlin Hauptbahnhof
- Mercure Hotel Berlin Mitte
- Mercure Hotel & Residenz Berlin Checkpoint Charlie
- Pullman Berlin Schweizerhof
- centrovital Hotel Berlin-Spandau

Kriterien für die Auszeichnung sind u. a. der Zufriedenheitsgrad der Azubis, die Punktzahl im Leitsatz „Work-Life-Balance“ (Maßnahmen des Betriebes, um Arbeit und Privatleben in Einklang zu bringen) und die Punktzahl im Leitsatz „Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen.“

 [www.ausbildung-mit-qualitaet.de](http://www.ausbildung-mit-qualitaet.de)



## Ritz-Carlton: 7. EMAS-Zertifikat

Zum siebenten Mal in Folge wurde das Ritz-Carlton für sein kontinuierliches Nachhaltigkeitskonzept mit dem EMAS-Zertifikat (Eco-Management and Audit Scheme) ausgezeichnet. Das Haus am Potsdamer Platz war das erste Fünf-Sterne-Superior-Hotel in Europa, das exklusiven Luxus mit Nachhaltigkeit verbindet. Das engagierte Umweltmanagement durchzieht alle Bereiche des Hauses, so bewirtschaftet beispielsweise das Team des Restaurants Brasserie Desbrosses ein rund einen Hektar großes Feld und erntet verschiedene Sorten Gemüse wie seltene Rüben und Beten, aber auch Kräuter und Salate für seine Gäste das ganze Jahr über.

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

## Marco Müller Koch des Jahres

Marco Müller wurde in der Kategorie „Koch des Jahres“ mit dem ROLLING-PIN-Award 2018 geehrt. Der Zwei-Sterne-Koch setzte sich erfolgreich gegen die beiden anderen Finalisten Peter Hagen-Wiest (Ammolite) und Hendrik Otto (Lorenz Adlon Esszimmer) durch.



© Ricarda Spiegel

Der Award fand in diesem Jahr zum neunten Mal statt und wurde in 14 Kategorien vergeben. Der Preis gilt auch deshalb als besonders wertvoll, weil er maßgeblich von Mitarbeitern aus der Gastronomie und Hotellerie mitbestimmt wird. 2010 hatte der ROLLING PIN-Gründer Jürgen Pichler die Idee jene Menschen zu ehren, die durch ihre Kreativität, Ideen, Mut und Vorbildwirkung die Gastronomie und Hotellerie positiv und nachhaltig beeinflussen.

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

## Wiedereröffnung des Weihenstephaner

Nach zweimonatigem Umbau öffnete das Weihenstephaner Mitte April wieder seine Türen und weihte gemeinsam mit Freunden des Hauses die frisch und unter Einhaltung des Zeitplans renovierten und modernisierten Gasträume

hoga **AKTIV** · Mai 2018

**objekt-m.com**<sup>®</sup>

Ihr Partner für Gastro & Hotel!

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



**Viel mehr Terrassenmöbel im Web-Shop! Viele Modelle schnell lieferbar!**  
Fordern Sie gleich unseren Katalog an unter [www.objekt-m.com](http://www.objekt-m.com)



Sofort **gratis** Kataloge anfordern bei [www.objekt-m.de](http://www.objekt-m.de)  
Auch als pdf erhältlich – herunterladen und gleich lesen!

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

ein. Gastgeber Patric Neeser und der Direktor der Bayerischen Staatsbrauerei Prof. Dr. Josef Schrädler boten ihren



© Lutz Papstein

*Direktor der Bayerischen Staatsbrauerei Prof. Dr. Josef Schrädler (l.) und Gastgeber Patric Neeser*

Gästen bei dem gemeinsamen Abend rund um Fassbieranstich, alpenländische Küche, Spezialitätenverkostungen und bayerisches Unterhaltungsprogramm Gelegenheit für einen ersten Blick auf die grunderneuerte Ausstattung des alpinen Restaurants am Hackeschen Markt. Passend zum Anlass wurden nicht nur die Bierklassiker der Staatsbrauerei Weihenstephaner, sondern auch die neue Collaboration Brew mit Sierra Nevada ausgeschrieben.

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

### Hotel de Rome hat die beste Hausdame

Im Rahmen des 6. Housekeeping-Fachkongresses des Hotelkompetenzzentrums wurde der Preis für den „Housekeeping Manager 2018“ an Steffi Girbig verliehen.

Die Hausdame des zur Rocco Forte Hotelgruppe gehörenden Hotel de Rome in Berlin nahm den Preis stellvertretend für ihr Team in Berlin an:

„Ohne mein Team wäre diese Auszeichnung nicht möglich und deshalb teile ich sie gerne mit meinen Mitarbeitern“, sagte die sympathische Dresdnerin in ihrer Rede anlässlich der Preisverleihung. Steffi Girbig begann ihre berufliche Laufbahn im bekannten Savoy Hotel London, von dort wechselte sie in das Hotel Adlon Kempinski Berlin. Nach der Berliner Luft sollte es dann die Seeluft sein, und Steffi Girbig ging als Executive Housekeeper an Bord der AIDA Cruises, bevor sie vor zwei Jahren wieder in Berlin Anker warf und seither für das Rocco Forte Hotel de Rome tätig ist.



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

### Neu im Team: Peggy Mayer

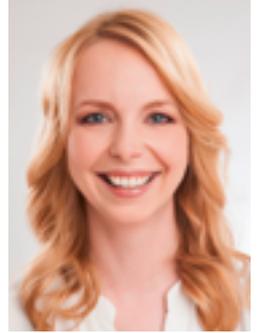


Foto: privat

Neu im Team der Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin ist Projektassistentin Peggy Mayer, die den Aufgabenbereich von Grischa Puls übernimmt. Die Hotelfachfrau mit den Tätigkeitsschwerpunkten Marketing, Kommunikation und Vertrieb sammelte in mehreren Häusern Erfahrungen, zuletzt im Hotel Villa Heine und im Waldhotel Humboldt. Unter anderem verantwortet sie das Verbandsmagazin hogaAKTIV.

@ [peggy.mayer@dehoga-berlin.de](mailto:peggy.mayer@dehoga-berlin.de)

### Azubitag DINAMIX on the road ...

Ein abwechslungsreiches Programm bot der für die Azubis der Partnerhotels organisierte Azubitag von DINAMIX Media – dem Anbieter von touristischen Infomedien und Maps für die Berliner Hotellerie. Aus der Perspektive des Gastes entdeckten die Azubis Berlin bei einer CityTour mit BEX Sightseeing und tauchten danach bei einem schaurig-schönen Besuch des Berlin Dungeon weit zurück in die Stadtgeschichte ein. Nach einem leckeren gemeinsamen Essen am Potsdamer Platz endete der Tag und die Hotelfachleute von morgen konnten viele Eindrücke und Infos mit in den Ausbildungsbetrieb nehmen, die sicherlich an die Hotelgäste weitergeben werden.



© DINAMIX Media GmbH

*Die Azubis der Partnerhotels beim Zwischenstopp am Gendarmenmarkt*

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

## Hotel Palace Berlin spendet für Hunde-Auffangstation

Seit diesem Frühjahr unterstützt das Hotel Palace Berlin den Nordische in Not e.V., einen anerkannten Tierschutzverein. Von jedem gebuchten Hunde-Treatment im privat geführten Hotel gehen 5 Euro an die Einrichtung in Kremmen. Diese unterhält eine Auffangstation für Hunde nordischer Rassen und vermittelt diese weiter. Das Treatment für vierbeinige Gäste beinhaltet einen Hundekorb samt Decke, zwei Näpfe mit Platzdeckchen und Leckerli. Herrchen und Frauchen können das Special für 40 Euro pro Nacht pro Hund zu Ihrem Aufenthalt hinzubuchen. Die Auffangstation des Nordische in Not e.V. bietet Platz für bis zu 70 Hunde. Die Tiere werden rund um die Uhr versorgt; für kranke Hunde steht eine Quarantänestation zur Verfügung.



Sky und Lucky von Nordische in Not zu Besuch im Hotel Palace Berlin

[www.nordische-in-not.de](http://www.nordische-in-not.de)

## Regionalmesse Berlin: METRO feiert regionale Vielfalt

Der METRO Großmarkt Berlin-Friedrichshain verwandelte sich am 23. und 24. April zu einer Hochburg der regionalen Food- und Gastronomieszene. Unter dem Motto „So schmeckt die Zukunft“ begaben sich an den zwei Messetagen fast 4.000 Besucher auf eine kulinarische Erlebnisreise durch die Region Berlin-Brandenburg. Das Publikum erlebte hochklassige Live-Kochshows sowie neuartige Services und Angebote für die Gastronomie. Während der zwei Messetage präsentierten insgesamt 52 lokale Produzen-



ten und Hersteller ihre Produkte aus dem Food- und Non-Food-Sortiment. Die Besucher erlebten auf dem Gelände des METRO-Großmarkts Berlin-Friedrichshain die kulinarische Vielfalt der Region Berlin-Brandenburg hautnah – Geschmackstest inklusive. Als wahrer Besuchermagnet entpuppte sich dabei der „Ingwer-Shot“, der als „gesunder Espresso“ ebenfalls aus der Region Berlin stammt und bei METRO seit Neuestem gelistet ist.

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

## Steigenberger setzt auf Hotelbird

Erstmals hat sich mit den „Steigenberger Hotels and Resorts“ nun auch ein Anbieter im Luxussegment für die digitalen Angebote der Hotelbird GmbH entschieden. Der Rollout der Hotelbird-Gesamtlösung in den mehr als 60 Steigenberger-Häusern auf drei Kontinenten begann im April. Hotelbird hatte auf der ITB 2018 seine neuen digitalen Funktionen vorgestellt. Kern der Lösung bleibt die App und Bring-Your-Own-Device (BYOD) orientierte, mobile Hotelbird-Lösung mit mobilem Check-In/Check-Out, Digital Key, In-App-Buchungsfunktion und In-App-Payment. Diese wurde jedoch um eine – ohne App-Download nutzbare – Browserlösung für beliebige Endgeräte ergänzt.

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

## Generation Riesling in Berlin

26 junge Winzer aus insgesamt neun deutschen Anbaugebieten der Generation Riesling präsentierten sich am 7. Mai im artloft in Berlin bei ihrem nunmehr achten Gastspiel in der Hauptstadt. Die Fachbesucher aus Handel, Gastronomie und Presse erlebten eine spannende Auswahl von rund 150 Weinen – natürlich nicht nur Riesling.

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

## Neuer Präsident im Capital Club

Im Rahmen des traditionellen Frühlingsfestes des Berlin Capital Club am Gendarmenmarkt gab Jörg Woltmann Ende April den Staffelstab als Präsident des Clubs weiter. Als neuer Präsident wurde Wolfgang Branoner, Geschäftsführender Gesellschafter des Beratungsunternehmens SNPC, von Dieter R. Klostermann, Chairman und Founder der CCA Group, Regional General Manager Manfred Gugerel und dem Präsidium des Clubs benannt. Branoner übernimmt das Amt von Jörg Woltmann, Vorstand und Alleinaktionär der Allgemeinen Beamten Bank AG sowie Alleingesellschafter der Königlichen Porzellan-Manufaktur.

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

## Deutsche Hotelklassifizierung



### Folgeklassifizierungen:

★★★★ Superior

Andel's Hotel Berlin  
Crowne Plaza Berlin City Centre

★★★★

NH Berlin City Ost

★★★ Superior Garni

Leonardo Hotel Berlin

★★★ Superior

Hotel Econtel Berlin



Das Abacus  
Tierpark Hotel

## Nur einen Katzensprung zum Tierpark

Nur einen Katzensprung vom Tierpark in Berlin-Friedrichsfelde entfernt, empfängt das Abacus Tierpark Hotel seit nunmehr 25 Jahren seine Gäste. Europas größter Landschaftstiergarten mit seinem vielen Grün inspirierte auch die Gestaltung im Inneren des Hauses, das bei Touristen und Businessreisenden gleichermaßen beliebt ist. Wieselflink ist der Gast via U5 in knapp 15 Minuten am Alexanderplatz. Hinzu kommen Straßenbahn- und Buslinien vor der Tür. Mit 14 Tagungsräumen bietet das 4-Sterne-Haus zudem beste Bedingungen für Konferenzen, Seminare und private Feierlichkeiten. Familien schätzen die Nähe zum Tierpark und die kinderfreundliche Atmosphäre. Wer in einem der 278 Zimmer gen Osten eincheckt, wird mit einem schönen Blick auf die grüne Landschaft des Tierparks und seine knapp 9.000 exotischen und heimischen Bewohnern belohnt. Bärenhunger? Mittag- und Abendessen genießen die Gäste im Wintergartenrestaurant, und wer möchte, kann den Köchen in der Show-Küche bei der Arbeit zusehen. Freitag und Samstag offeriert das Haus ab 18 Uhr ein Dinnerbuffet, Samstag und Sonntag gibt es den auch ringsum im Kiez beliebten Familienbrunch.

von Brigitte Menge

 [www.abacus-hotel.de](http://www.abacus-hotel.de)

### ► Besondere Geburtstage im Juni

**Katherine Clifford** (B&B Hotel Berlin-Alexanderplatz) 40 Jahre ■ **Hans Karl Fischer** (Hotel am Steinplatz) 80 Jahre ■ **Christiane Föll** (Föllerei) 55 Jahre ■ **Andreas Giebel** 50 Jahre ■ **Peter Grünefeld** 70 Jahre ■ **Ernst Kuoni** (Zsa Zsa Burger) 55 Jahre ■ **Nicolas Meißner** (Sorat Hotel Ambassador Berlin) 55 Jahre ■ **Horst Mende** 85 Jahre ■ **Gonzalez Miranda** (Txokoa Gastrobar) 35 Jahre ■ **Hamid Mohammadi** (Budha Republic) 45 Jahre ■ **Marc-Alexej Papanastasiou** (Mikri Patrída by Terzo Mondo) 50 Jahre ■ **Bruno Pellegrini** (Ana & Bruno) 60 Jahre ■ **Michael Pfundt** (Hotel-Pension Funk) 60 Jahre ■ **Gabriele Teich** (Hotel Comenius) 55 Jahre ■ **Hamdi Turaci** (Hotel Ambassador Berlin Grünau) 55 Jahre ■ **Guo Fen Xu** (China Restaurant Schatzkammer) 45 Jahre

### ► Besondere Geburtstage im Juli

**Julian Boyce** (Santa Maria) 35 Jahre ■ **Gagan Kaur** (Khushi) 45 Jahre ■ **Jesko Klatt** (Spindler & Klatt GmbH, The raw Bar & Grill) 50 Jahre ■ **Leonid Krassovitski** (Hotel Orion, Hotel Kaiser) 65 Jahre ■ **Denis Nocken** (Putto) 40 Jahre ■ **Takeshi Non** (Restaurant Kushinoya) 40 Jahre ■ **Manfred Obergfell** (Apart Hotel Obergfell Berlin) 80 Jahre ■ **Heinz Paap** (Joe's Restaurant und Wirtshaus) 75 Jahre ■ **Uwe Schilling** (Kaffee Burger) 50 Jahre ■ **Lucia Schmalstieg** (Joynes Kitchen) 30 Jahre ■ **Frank Siemontowski** (Monopol Catering) 55 Jahre ■ **Mengling Tang** (Restaurant Peking Ente) 45 Jahre ■ **Waldimar Thomas** 55 Jahre ■ **Vasilios Tsakos** (Hotel 26) 50 Jahre ■ **Thomas Wiegner** (Schultheiss im Zentrum) 55 Jahre

► **Mitgliedschaftsjubiläen im Juni**

**Charlottenburg:** Brot und Schokolade (Georg Windhausen) 5 Jahre ■ Upper room Hotel (Konstantin Shapiro) 5 Jahre ■ **Friedrichshain:** Zebrano (Eckehard Peter) 10 Jahre ■ Steakhaus Restaurant Las Malvinas (Hussein Mahdi) 15 Jahre ■ **Hellersdorf:** Pension Purwins (Uta Purwins) 25 Jahre ■ **Hohenschönhausen:** D&B Dienstleistung & Bildung gGmbH (Armin Pempe) 15 Jahre ■ A&O Berlin Kolumbus (Juliane Richter) 25 Jahre ■ **Kreuzberg:** Italo (Yasser Taha) 5 Jahre ■ Hotel Prens (Simon Gürkan) 5 Jahre ■ **Mitte:** Keyser-SozÉ (Ester Wolf) 20 Jahre ■ Hopfingerbräu im Palais (Michael Hägele) 10 Jahre ■ Restaurant Nante-Eck (Michael Gorski) 5 Jahre ■ **Neukölln:** Apart Hotel Oberfell Berlin (Manfred Oberfell) 25 Jahre ■ **Prenzlauer Berg:** Hotel-Apartmenthaus Zarenhof Prenzlauer Berg (Roman Balan) 10 Jahre ■ **Schöneberg:** Fugger-Imbiss (Hasan Incisoy) 15 Jahre ■ Exe Hotel Klee Berlin Excellence Class (Paloma Guede) 5 Jahre ■ Ibis Berlin Kurfürstendamm, Ibis Budget Berlin Kurfürstendamm (Birgit Panagiotopoulos) 5 Jahre ■ **Steglitz:** Trattoria dell arte (Brankica Schüler) 5 Jahre ■ **Wilmerdsdorf:** Hotel Seifert (Manuela Zielke) 20 Jahre

► **Mitgliedschaftsjubiläen im Juli**

**Charlottenburg:** Hotel Seehof am Lietzensee (R. D. Fuchshenel) 25 Jahre ■ Heinrichs Schlossheurer (Frank Jeromin) 10 Jahre ■ Smart Stay Hotel Berlin City (Frank Rulofs) 5 Jahre ■ **Friedrichshain:** Café Uebereck (Berit Hallmann) 10 Jahre ■ **Mitte:** Marinehaus (Michael Hartwig) 20 Jahre ■ Citylight Hotel (Anja Schneider) 15 Jahre ■ Café Einstein (Gerald Uhlig) 20 Jahre ■ Heart of Gold Hostel (Peter Weißbach) 15 Jahre ■ Wyndham Garden Berlin Mitte (Sonja Raketten) 10 Jahre ■ Traffic (Kaan Sagesen) 5 Jahre ■ **Neukölln:** Hotel Britzer Tor (Stefan Richter) 5 Jahre ■ **Spandau:** Stammhaus Restaurant/Kegelbahn (Monika Röschel) 15 Jahre ■ **Steglitz:** Hotel Eckstein (Leo Ellenzweig) 10 Jahre ■ **Tempelhof:** Restaurant Remise (Bodo Friedrich) 15 Jahre ■ Trattoria Toscana (Mario Ferrera) 10 Jahre ■ **Wilmerdsdorf:** Hotel Carolinenhof (Gudrun Hille) 25 Jahre ■ **Zehlendorf:** Apartement Hotel Dahlem (Iryna Fregin) 15 Jahre

**Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder**

**Charlottenburg:**  
■ B&B Hotel Berlin-Charlottenburg (Katherine Clifford)

**Köpenick:**  
■ Hotel City Green Berlin (Annika Dalhoff)

**Mitte:**  
■ SCHNITZELEI MITTE (Stefan Schneck)  
■ TYPE HYPE (Alexandra Storr)

► **Betriebsjubiläen im Juni**

**Friedrichshain:** Hotel 26 (Vasilios Tsakos) 15 Jahre ■ Zebrano (Eckehard Peter) 10 Jahre ■ **Kreuzberg:** Restaurant Bar Centrale (Pasquale Ciccarelli) 25 Jahre ■ **Lichtenberg:** Sana Catering Service GmbH (Thorsten Reichle) 25 Jahre ■ **Mitte:** Hopfingerbräu im Palais (Michael Hägele) 10 Jahre ■ **Schöneberg:** Café Einstein Stammhaus (Hubertus Buchinger) 40 Jahre ■ Neues Ufer (Frank Wacker (15 Jahre) ■ Ibis Berlin Kurfürstendamm (Birgit Panagiotopoulos) 5 Jahre ■ Blues Garage (Sabine Westphal) 10 Jahre ■ **Wilmerdsdorf:** Hotel Seifert (Manuela Zielke) 20 Jahre ■ **Zehlendorf:** Eierschale (Ishak Dabbagh) 10 Jahre

► **Betriebsjubiläen im Juli**

**Charlottenburg:** Restaurant Kushinoya (Takeshi Kon) 5 Jahre ■ Smart Stay Hotel Berlin City (Frank Rulofs) 5 Jahre ■ **Friedrichshain:** Burgeramt (Cevahir Sadecolak) 10 Jahre ■ **Köpenick:** Altstadtcafé Cöpenick (Sabine Lausch) 20 Jahre ■ **Kreuzberg:** BAR 11 (Peter Ritter) 5 Jahre ■ Colibri (Jessica Baumann) 5 Jahre ■ **Mitte:** Heart of Gold Hostel (Peter Weißbach) 15 Jahre ■ Am Park (Ulf Siebert) 25 Jahre ■ Café Seidenfaden (Katharina Sonn) 25 Jahre ■ Solino (Ronny Marzian) 20 Jahre ■ **Neukölln:** Hotel Britzer Tor (Stefan Richter) 5 Jahre ■ Txokoa Gastrobar (Gonzalez Miranda) 5 Jahre ■ **Reinickendorf:** Hax'nhaus (Mirko Perleberger) 20 Jahre ■ **Spandau:** Holiday Inn Berlin City-West (Gregor Seipolt) 25 Jahre ■ Osteria Castelli Romani (Jaja Dzeladini) 5 Jahre ■ **Tempelhof:** Hotel Landhaus Alpinia (Christiane Mayer) 25 Jahre



**Save the Date**  
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Montag, 02. Juli 2018

Gemeinsames Sommerfest vom DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin* Partnerhotels e.V.

Tipi am Kanzleramt

Montag, 10. September 2018

11. DEHOGA Berlin-Golf-Trophy sponsored by Berliner Pilsener

# Neuer Manteltarifvertrag

für das Berliner Hotel- und Gaststättengewerbe ab dem 01. Januar 2019

Nach langen Verhandlungen haben die Gewerkschaft NGG und der DEHOGA Berlin am 09. Mai 2018 einen neuen Manteltarifvertrag für die tarifgebundenen Betriebe im Berliner Gastgewerbe unterzeichnet.

Der Manteltarifvertrag tritt am 01. Januar 2019 in Kraft und hat eine Laufzeit von 5 Jahren. In vielen Punkten orientiert er sich am vorherigen, bereits bekannten Manteltarifvertrag, der seit dem 31. Dezember 2002 gekündigt ist.

## Wesentlich sind vor allem folgende Punkte:

**Regelarbeitszeit:** Der Manteltarifvertrag führt die durchschnittliche Arbeitszeit von 38 Stunden, die in einem Zeitraum von 3 Monaten erreicht werden muss, wieder ein. Durch Arbeitsvertrag oder Betriebsvereinbarung können aber auch Ausgleichszeiträume bis zu 12 Monate – wie bisher auch – vereinbart werden. Für Betriebe, die in der Vergangenheit eine höhere Regelarbeitszeit als die „38 Stunden-Woche“ in ihren Betrieben eingeführt haben, gibt es eine Übergangsregelung bis zum 30. Juni 2020.

**Jahressonderzahlung:** Die Jahressonderzahlung wird von derzeit 435 Euro brutto ab November 2019 wie folgt gestaffelt erhöht:

- nach 12 Monaten Unternehmens- und Betriebszugehörigkeit 500 Euro brutto
- nach 5 Jahren Unternehmens- und Betriebszugehörigkeit 600 Euro brutto
- nach 10 Jahren Unternehmens- und Betriebszugehörigkeit 800 Euro brutto
- Auszubildende erhalten ab dem 2. Lehrjahr erhalten 250 Euro brutto

**Urlaub:** Ab dem 01. Januar 2019 gilt folgende Urlaubsstaffel:

1. Jahr der Betriebszugehörigkeit	25 Tage
2. Jahr der Betriebszugehörigkeit	25 Tage
3. Jahr der Betriebszugehörigkeit	27 Tage
4. Jahr der Betriebszugehörigkeit	29 Tage
5. Jahr der Betriebszugehörigkeit	30 Tage

Im Vergleich zum vorherigen Manteltarifvertrag wurden die Urlaubstage im dritten Jahr um zwei Tage und im vierten Jahr um einen Tag erhöht. Ansonsten wurden die Urlaubstage nicht verändert.

**Nachtzuschlag:** Der Nachtzuschlag wird ab dem 01. Januar 2019 von 20 % auf 25 % erhöht. Er ist – wie bisher – zu zahlen, wenn der Arbeitnehmer länger als vier Stunden in der Zeit von 23 bis 6 Uhr gearbeitet hat. Liegen die Voraussetzungen vor, ist jede in der Zeit zwischen 23 und 6 Uhr geleistete Stunde mit einem Zuschlag von 25 % zu vergüten.

**Dienstplan:** Der Dienstplan muss jetzt 7 Kalendertage vor seinem ersten Geltungstag bekannt gegeben werden und für 14 Kalendertage feststehen. Aus zwingenden betriebsbedingten Gründen kann der Dienstplan – wie bisher auch – geändert werden.

Der Manteltarifvertrag sowie eine Übersicht mit weiteren Änderungen sind im Mitgliederbereich auf der Webseite des Verbandes unter *Mein DEHOGA / Tarifverträge* hinterlegt.

## Energiespartipp Nr. 5/18:

Wasserverbrauch senken, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben

Der Einbau von Durchflussbegrenzern senkt den Wasserverbrauch, weil man nicht immer den vollen Durchfluss benötigt, um sich z. B. die Hände zu waschen. Bei einem Waschtisch reichen in der Regel 6 Liter pro Minute Durchfluss. Da die meisten Armaturen 12 Liter pro Minute durchlassen, lohnt sich ein nachträglicher Austausch.

Stand der Technik sind inzwischen auch die Luftsprudler (Perlatoren). Das Prinzip der Luftsprudler funktioniert, in-

dem in den Wasserstrahl Luft beigemischt wird und der Strahl so fülliger und angenehmer wird.

Weitere Informationen rund ums Energiesparen unter [www.vattenfall.de](http://www.vattenfall.de)



**Wall**

Berliner Morgenpost  
DAS IST BERLIN

**104.6 RTL**  
BERLINS HITRADIO

**SPIELBANK BERLIN**

# Pyronale

Feuerwerk-  
World-Championat

Publikums-  
Sieger  
2013 - 2017

[www.pyronale.de](http://www.pyronale.de) • Ticket-Hotline 01806 999 000 909  
(0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, 0,60 €/Anruf aus dem dt. Mobilfunknetz)

SPREE  QUELL

**tv.berlin**

  
Berliner Kindl

  
Spreeradio  
Per 01/2018

**31.08. - 01.09.2018**  
Olympiastadion/Maifeld - Berlin

Jetzt  
probieren!

*Neu!*

