

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



7%
MWST. FÜR
ESSEN.
EGAL WO
UND WIE!

Vollversammlung:
Delegierte und Präsidium
trafen sich im
AMERON Berlin
ABION Hotel Spreebogen

Kochen, ehren, feiern:
Berliner Meisterköche

Starker Verband – starke Stimme:
Mitglied im DEHOGA Berlin



Wärme für die nächste Generation

Gemeinsam für ein klimaneutrales Berlin bis 2050

Wir versorgen die Menschen in der Hauptstadt zuverlässig mit lokal erzeugter Wärme. Innovative Technologien, smarte Wärmenetze und starke Partnerschaften reduzieren dabei kontinuierlich die CO₂-Emissionen. So treiben wir die Wärmewende voran und verfolgen unser großes Ziel – innerhalb einer Generation ein Leben ohne fossile Brennstoffe zu ermöglichen.



6



18



20

AKTUELL

Editorial: Ready for Take-off 2020	4
Neuer stellv. Schatzmeister	5
DEHOGA Berlin Vollversammlung	6
Starker Verband – starke Stimme	8

WIR IN BERLIN

Connectoor: Stellenanzeigen im DEHOGA Berlin-Netzwerk	10
Partner-Netzwerktreffen	12
Fairmas: Ausblick und Rückschau	14
Weiterbildung an der Hotelfachschule Berlin	16
Jetzt anmelden: Youngstars BB – Wettbewerb der Gastgeber	17
Kochen, ehren, feiern: Berliner Meisterköche 2019	18
<i>visitBerlin:</i> Q Berlin	20
Smart für die Zukunft: Vattenfall	21
Gastro Piraten: Killen Sie den Zufall	23

SOCIAL MEDIA

#socialmedia	22
--------------	----

DEHOGA BERLIN-PARTNER

GO IN: „Back to nature“	24
Betterspace: Digitaler Meldeschein	25
hotelwebbee: Die perfekte Webseite	26

NEWS

NEWS	28
------	----

MITGLIEDER

Hotelklassifizierung	32
Jubiläen im Januar	
Neue Mitglieder, Save the Date	
Das Neumann's feiert 25-jähriges Jubiläum	33

RECHT UND RAT

Kasse 2020	34
------------	----

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy 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, Franklinstraße 11, 10587 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: +49 30. 2359951-71, Fax: +49 30. 2359951-88

Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: Peggy Mayer

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 2019

Ready for

Take-off 2020

**Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,**

das Jahr ist kurz vor der Zielgeraden und das ist ein guter Anlass, einen Blick zurück und zwei nach vorn zu werfen. Wir haben uns 2019 mit vielen Ideen, viel Elan und Durchhaltevermögen für die Branche stark gemacht: Impulse gesetzt und auch bei schwierigen Themen nicht lockergelassen. Dazu gehören unsere Aktivitäten zur konsequenten Durchsetzung des Zweckentfremdungsverbots von Wohnraum in der Stadt genauso wie der beständige Einsatz für den Kongressstandort Berlin. Der braucht dringend einen Ort für große, internationale Veranstaltungen mit Teilnehmerzahlen ab 3.000. Nachdem im Oktober das ICC unter Denkmalschutz gestellt wurde, stehen nun die Ampeln auf Grün, um das Haus, das eines der größten Kongresshäuser der Welt ist, wiederzubeleben. Wenn der Doppelhaushalt 2020/21 wie vorgeschlagen verabschiedet wird, stehen dafür schon im kommenden Jahr Mittel für die Sanierung bereit. Zugleich setzen wir uns dafür ein, Leitmesssen in die Stadt zu holen. Derartige große internationale Veranstaltungen sichern uns nicht nur steigende Gästezahlen, sondern sie bringen Menschen mit einer hohen Kaufkraft in die Stadt. Wie sie in die Hauptstadt kommen? 2020 steht nun endlich die Eröffnung des BER auf dem Plan und damit bekommt die Langstreckeninitiative, zu deren Initiatoren der DEHOGA Berlin gehört, einen neuen kräftigen An Schub. Die Zahlen zeigen schon jetzt, dass die Langstreckenflüge von und nach Berlin gut ausgelastet sind. Es ist ein harter und zäher Kampf, die Interessen Berlins auf Bundesebene durchzusetzen. Wir als DEHOGA Berlin, aber auch die Landesregierungen in Berlin und Brandenburg sowie die Wirtschaft, engagieren sich dafür. Die Verkehrsanbindungen über Kontinente hinweg stabilisieren und verbessern die wirtschaftlichen



Grundlagen von Hotel-
lerie und Gastronomie.
Das zeigt einmal mehr,
dass nur ein starker Ver-
band mit starker Stim-
me sprechen kann, die
gehört wird.

2019 hat unser neu-
es Gremium Fine-Di-
ning-Gruppe „DEHOGA
Berlin flagship“ seine

Arbeit aufgenommen und wird sich nun dafür einset-
zen, das positive Bild der Spitzengastronomie in der
Öffentlichkeit deutlich sichtbarer zu machen. Auch
die neue Diskussionsreihe „Über den Dächern von
Berlin“ feierte Premiere. Wir organisierten Veran-
staltungen, Seminare und Workshops, damit Sie gut
informiert sind und die Herausforderungen des Ar-
beitsalltages meistern können. Um dabei noch bes-
ser zu werden, brauchen wir Ihr Feedback, Ihre Mei-
nungen und Anregungen.

Für die kommenden Feiertage wünsche ich Ihnen
eine gute Zeit im Kreis Ihrer Familien und Freunde
und dann natürlich einen guten Rutsch in ein gesun-
des, glückliches und erfolgreiches 2020. Mein Res-
pekt vor all jenen, die über die Feiertage arbeiten
und dafür sorgen, dass unsere Gäste eine glückliche
Zeit erleben.

Für das kommende Jahr ist der Fokus gesetzt und
gemeinsam werden wir gute Erfolge erzielen.

Ihr
Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin

Neuer stellvertretender Schatzmeister ist im Amt

Auf Wiedersehen Evelyn Schönherr-Knaak und
herzlich willkommen Jens Strobl

Zur Vollversammlung am 25. November 2019 wählten die Delegierten einen neuen stellvertretenden Schatzmeister. Die Wahl fiel auf Jens Strobl, der schon seit vielen Jahren als Kassenprüfer den Verband unterstützte. Er löst Evelyn Schönherr-Knaak ab, die als stellvertretende Schatzmeisterin zahlreiche Jahre aktiv war.



Strobl, der gebürtige Österreicher, kam nach seinem Zahnmedizinstudium zur Gastronomie und Hotellerie. Nach seiner ersten Hoteleröffnung, dem Gästehaus Luftbrücke im Jahre 1990, betreibt er heute das Jugendhotel berlincity und engagiert sich als Ausbilder bei der IHK und als ehrenamtlicher Richter am Landesarbeitsgericht.

„Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit den Präsidiumsmitgliedern, da der Verband jetzt so aufgestellt ist, dass seine Wichtigkeit bei den Verantwortlichen in der Politik mehr wahrgenommen wird. Ich will mit meinem Einsatz dazu beitragen, dass die Arbeit des Verbandes noch verstärkt wird und auch in der Bevölkerung eine höhere Akzeptanz findet. Schließlich sollen die Branche wieder attraktiver für die jungen Generationen werden und die Berufe im Gastgewerbe auf Interesse stoßen.“

Für Evelyn Schönherr-Knaak war die Arbeit in der Hotellerie ihr Traumberuf. Nach verschiedenen Stationen als Director Sales & Marketing leitet sie zuletzt das Golden Tulip Berlin-Hotel Hamburg für 15 Jahre.



© DEHOGA Berlin

Wichtig war ihr stets das Engagement für die Stadt Berlin. Daraus resultierten auch ihre ehrenamtlichen Tätigkeiten im Präsidium des DEHOGA Berlin, visitBerlin Partnerhotels e.V. und im Vorstand beim Partnerhotel e.V. von visitBerlin.

„Beide Ämter bedienen unterschiedliche Aufgabenfelder, aber ergänzen sich im Engagement für die Stadt. Die Stadt Berlin als Tourismusmagnet ist gewachsen und das hat die Hotelbetriebe enorm gestärkt. Uns ist es gelungen größere Investitionen zu tätigen, die Raten und Umsätze zu steigern und damit die Arbeitsbedingungen und Verdienstmöglichkeiten für unsere Mitarbeiter zu verbessern. Der DEHOGA als Arbeitgeberverband hat sich dafür stark gemacht und tut das immer noch mit viel persönlichem Einsatz.“

Nach dem Verkauf des Golden Tulip verabschiedete sich Schönherr-Knaak aus der Branche und widmet ihre Zeit ihrer Familie und ihren vier Enkelkindern. Sie geht dem Verband nicht ganz verloren, denn zukünftig wird sie in der Klassifizierungskommission tätig sein.

Wir danken ihr für die langjährige großartige Mitarbeit im Präsidium und wünschen ihr alles Gute.

im AMERON Berlin ABION Hotel Spreebogen

Die Delegierten und das Präsidium des DEHOGA Berlin trafen sich am 25. November 2019 zur zweiten Vollversammlung in diesem Jahr.

Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, berichtete nach der Eröffnung der Vollversammlung den Anwesenden über die Arbeit des Präsidiums in den vergangenen Monaten und über die Schwerpunktthemen, welche die Arbeit bestimmten. Besonders hob er die Themen 7%-Petition für eine einheitliche Mehrwertsteuer auf Speisen, die Initiative „Mehr Langstreckenverbindungen für die Hauptstadtregion“ und die zukünftige Gastronomievermarktung, welche stellvertretend mit der DEHOGA Berlin-flagship-Auszeichnung der Spitzengastronomen im Berliner Rathaus begann, hervor. Es folgten im Laufe der Versammlung angeregte Gespräche über Mitgliederwerbung, die Vermarktung Berlins als Gourmetcity und die nötige Verbesserung der Zusammenarbeit mit den Verwaltungen.

Christian Andresen übergab hiernach das Wort an Gerrit Buchhorn, stellv. Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin, welcher einen umfänglichen Einblick in die neusten Themen im Bereich Aus- und Weiterbildung gab. Angefangen vom 10-jährigen Jubiläum der DEHOGA Berlin-

Seminare über das VR-Projekt LOOM, welches die Ausbildungsqualität durch immersives Lernen verbessern wird und im Anschluss an die Sitzung direkt live ausprobiert werden konnte, hin zu Task Force Fachkräftesicherung, zeichnete er ein rundes Bild der Projekte.

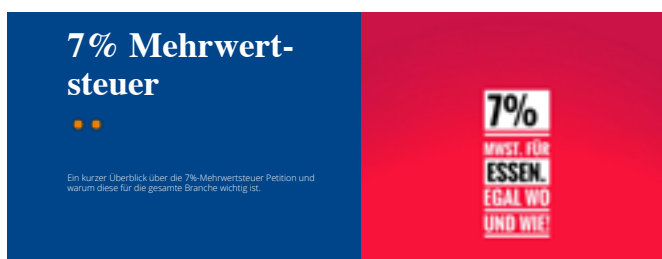
Einen großen Erfolg zur Nachwuchssicherung gab es daraufhin zu verkünden:

Ab 2020 werden die verschiedenen Ausbildungsinitiativen der Landesverbände in einem bundesweit einheitlichen Ausbildungs-Gütesiegel gebündelt und professionell vermarktet. Das neue Siegel Top-Ausbildungsbetrieb soll perspektivisch die Ausbildungsqualität, das Image und damit die Nachwuchssicherung in unserer Branche verbessern und Jugendlichen, die sich für eine Ausbildung im Gastgewerbe interessieren, und deren Eltern eine wertvolle Orientierungshilfe bei der Wahl des Ausbildungsbetriebes bieten. Die Zertifizierung ist transparent, einfach, bezahlbar und auch für kleine Ausbildungsbetriebe erreichbar. Der offizielle Start ist für Januar/Februar 2020 vorgesehen. Betriebe können sich bereits unter www.topausbildung.de/ anmeldung informieren und anmelden.

Nach dem darauffolgenden Bericht des Schatzmeisters Lutz Freise zum Haushaltsentwurf 2020 mit anschließender Aussprache wurde der Haushaltsentwurf einstimmig beschlossen.



(v. l. n. r.) Jens Strobl, neuer stellv. Schatzmeister, Christian Andresen, Präsident, Jan Rebo, neuer Kassenprüfer



Es fanden anschließend Wahlen statt: zunächst die Nachwahl zum stellvertretenden Schatzmeister. Evelyn Schönherr-Knaak, die dieses Amt die letzten fünf Jahre bekleidete, ist in einen neuen Lebensabschnitt übergegangen, zu dem ihr alles Gute gewünscht wurde. Zur Wahl um diesen Posten hatten sich im Vorfeld Jan Rebo, Hotel Nikolai Residence, und Jens Strobl, Jugendhotel berlincity, gestellt, welcher bisher das Amt des Kassenprüfers bekleidete. Die Versammlung wählte Jens Strobl in das Amt des stellvertretenden Schatzmeisters, daraus resultierend wurde Jan Rebo als Kassenprüfer nachgewählt. Auch wurde die Amtszeit von Philip Ibrahim als Präsidiumsmitglied und stellv. Vorsitzendem der Fachgruppe Hotellerie beschlossen. Er wechselte dieses Jahr zum neu eröffneten The Student Hotel Berlin, was eine Beschlussfassung nötig machte.

Christian Andresen sprach den Gewählten seine Glückwünsche aus und schloss somit die Sitzung, welche lebhaft Diskussionen und Anregungen enthielt, auf die er sich auch in Zukunft freut.

Einen besonderen Dank richtete Andresen anschließend an das gastgebende Haus AMERON Berlin ABION Hotel Spreebogen und an die Sponsoren der Veranstaltung:

Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
Getränke Preuss Munchagen GmbH
J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Radeberger Gruppe KG

Nach der Versammlung trafen sich die Teilnehmer*innen zum Networking in geselliger Runde und testeten lebhaft im virtuellen Raum das Beschwerdemanagement mittels Virtual Reality-Brillen.



Starker Verband – starke Stimme

Seit elf Jahren überzeugt Martina Schneider Gastronomen und Hoteliers, sich im DEHOGA Berlin zu organisieren

Mehrwertsteuergerechtigkeit, Tourismuskonzept für die Hauptstadt, Kampf gegen ausufernde Bürokratie ... der DEHOGA Berlin ist die Stimme der Gastronomie und Hotellerie. Diese Stimme muss stark sein, damit sie von Politik und Gesellschaft gehört wird. Anders als in anderen Branchen, ist die Mitgliedschaft im DEHOGA freiwillig. Warum so mancher zögert mit der Unterschrift und was der DEHOGA Berlin seinen Mitgliedern bietet, weiß Martina Schneider, Mitarbeiterin der Mitgliederbetreuung.



Haben Sie die Online-Petition „7 % MwSt. für Essen. Egal wo und wie!“ schon unterschrieben?

Ja, selbstverständlich. Es ist eine wesentliche Forderung des DEHOGA seit langer Zeit, die nun auf den Weg gebracht werden muss.

Die notwendigen 50.000 Unterschriften deutschlandweit sind noch nicht vollbracht. Sie sind viel unterwegs und sprechen mit Hoteliers und Gastronomen. Wie groß ist das Interesse für diese Grundforderung des DEHOGA?

Da geht noch was! Ich hoffe auf eine Art Schneeball-Effekt, dass die Gastronomen und Hoteliers darüber reden und sich gegenseitig überbieten, für Unterschriften bei Freunden, Gästen, Mitarbeitern zu werben. Es kommt auf jede Stimme an! Setzen wir diese Forderung durch, können viele Gastronomen investieren: in moderne, energiesparende Geräte, Renovierungen, um mit den Trends mitzuhalten und konkurrenzfähig zu bleiben, und selbstverständlich auch in Schulungen zur Mitarbeiterqualifikation. Das sind Investitionen, von denen alle etwas haben. Ich jedenfalls werde nicht müde, das zu erklären.

Wenn Sie mit Hoteliers und Gastronomen sprechen – was sind Ihre wichtigsten Argumente, sie zu überzeugen, sich im DEHOGA zu organisieren?

Es gibt große Unterschiede zwischen der Hotellerie und der Gastronomie. Eine der Ursachen dafür sind die unterschiedlichen Lebenswege. Die meisten Hoteliers kommen aus der Branche und entwickeln sich in ihr. Die kennen den DEHOGA und wissen – meistens jedenfalls –, wofür er steht, sich einsetzt und welchen Nutzen er bringt. Das ist wie mit Legosteinen: Wenn man damit als Kind gespielt hat, weiß man das ganze Leben lang, was man damit bauen kann. Die Gastronomie ist weitaus heterogener, es gibt



sehr viele Quereinsteiger, Menschen, die irgendwann auf ihrem Lebensweg eine Kneipe, einen Kiosk aufmachen oder ein Restaurant betreiben – die haben in den seltensten Fällen gehört, dass es den DEHOGA als Unterstützung für sie gibt. Das ist für mich immer eine große Herausforderung. Hinzu kommen Gastronomen, die sich unter einem Verband gar nichts vorstellen können, weil es solche Strukturen in ihren Herkunftsländern gar nicht gab. Aber natürlich habe ich gute Argumente.

*„Mit dem Restaurant le piau gourmand sind wir gerade erst Mitglied im DEHOGA Berlin geworden, aber ich kenne den Verband schon aus früheren Jobs. Ich schätze vor allem, dass ich die Informationen rechtzeitig bekomme, die ich für meine Arbeit brauche. Die kostenlose und verbindliche Rechtsberatung habe ich vor Kurzem erst genutzt. Und natürlich sind mir bei aller Zeitknappheit die Veranstaltungen wichtig, um mich mit meinen Kollegen*innen auszutauschen.“*

Grit Trendl
Restaurant le piau gourmand
Marburger Str. 5
10789 Berlin-Charlottenburg

Der DEHOGA bietet von der Betriebs- und Rechtsberatung über Sonderkonditionen bei der GEMA bis hin zu verschiedenen Rabatten bei regionalen Strom- und Entsorgungsunternehmen eine breite Palette an Dienstleistungen und geldwerten Vorteilen.

Wollen Sie Mitglied werden?
Martina Schneider
Tel. 030. 31804814
@ martina.schneider@dehoga-berlin.de

© DEHOGA Berlin

Welche Argumente spielen dabei eine Rolle?

Das ist sehr individuell und setzt voraus, die Menschen an dem Punkt abzuholen, an dem sie stehen. Natürlich ist es für alle ein schlagkräftiges Argument, dass Mitglieder Geld sparen. Der DEHOGA Berlin hat mehr als 80 Partner. Jeder dieser Partner bietet auf seinem Geschäftsfeld – von Versicherung über Fahrzeuge bis hin zu Weiterbildung und Kreditkartenkonditionen – fachliche und/oder finanzielle Vorteile für die Mitglieder. Unbezahlbar ist das Netzwerk an Kolleginnen und Kollegen, das der DEHOGA vor allem bei seinen vielen verschiedenen Veranstaltungen bietet. Erfahrungsaustausch hilft nun einmal jedem und es schärft den Blick, über den Tellerrand hinauszuschauen. Nicht zu vergessen ist, dass der DEHOGA Berlin seine Mitglieder ständig über verschiedene Kanäle von hogaAKTIV über Newsletter, social-media-Kanäle und natürlich uns als Mitarbeiter*innen vor Ort mit aktuellen Informationen versorgt. Für viele ist die Rechtsberatung ein Grund, Mitglied im DEHOGA Berlin zu werden.

Kostet die Rechtsberatung Mitglieder etwas?

Nein. Wir gehen sogar bis zur 1. Instanz kostenfrei vor das Arbeitsgericht. Kein Mitglied muss sein Rechtsproblem

„Als ich in den DEHOGA eintrat, hat mich vor allem die Ersparnis bei den GEMA-Gebühren überzeugt. Inzwischen finde ich es ganz selbstverständlich, Mitglied im Branchenverband zu sein. Gelegentlich nutze ich auch die Veranstaltungen, um mich zu informieren und mich mit Kollegen auszutauschen.“

Sylvia Schmidt
Kleine Nachtrevue
Kurfürstenstraße

googlen und zwischen 20 verschiedenen Antworten wählen, sondern ruft unseren Justiziar René Kienker an. Hier gibt es rechtsverbindliche Antworten von einem Branchenkenner.

Welche finanziellen Vorteile gibt es noch?

Da sind natürlich die 20 % Ersparnis bei den GEMA-Gebühren. Diesen Rabatt gibt's automatisch, weil wir der GEMA die Mitgliedschaft melden. Die Leistungen der Partner des DEHOGA Berlin sind breit gefächert. Unter www.dehoga-berlin.de/partner erhalten Sie einen Überblick über die Partner und unter www.dehoga-sparbuch.de finden Sie die monetären Vorteile.

Sie müssen mit Absagen leben.

Wie gehen Sie mit Misserfolgen um?

Menschen sind nun mal verschieden. Mancher braucht Zeit für Entscheidungen, andere begreifen erst in einer Konfliktsituation, wie wichtig der Verband für ihn ist. Ich bin verständnisvoll und auch hartnäckig. Immer lasse ich die Hand ausgestreckt.

Viele Gastronomen haben Schwierigkeiten, ihre laufenden Kosten zu decken, ganz zu schweigen von Gewinn. Gibt es da ein finanzielles Entgegenkommen durch den Verband?

Bei uns sind die Beiträge nach der Arbeitnehmer-Zahl gestaffelt. Nach einem Beschluss der Mitgliederversammlung zahlen neue Mitglieder gegenwärtig keine Aufnahmegebühr, zudem werden Mitgliedsbeiträge bei den Gastronomen bis Ende 2020 nicht angepasst.

Gibt es eigentlich eine Initiative wie „Mitglieder werben Mitglieder“?

Ja. Jeder, der ein Mitglied wirbt, bekommt 250 Euro.

Das Jahr 2019 ist schon sehr betagt. Die Zeit des Wünschens kommt – was erhoffen Sie sich beruflich im Jahr 2020?

Ich wünsche mir, dass unsere Mitglieder ihren Restaurant- oder Hotelnachbarn oder auch ihren Lieblingsgastronomen fragen, ob er oder sie Mitglied im DEHOGA Berlin ist. Wer es ist, setzt nämlich gedanklich immer voraus, dass alle die Vorteile des Verbands kennen und nutzen. Unseren Mitgliedern wünsche ich ein gesundes und erfolgreiches 2020.

von Brigitte Menge

Connectoor



#HappyRecruiting

- ✓ Stellenanzeigen im DEHOGA Berlin Netzwerk
- ✓ Durch professionelles Multiposting mehr Kandidaten*innen erreichen und bessere Bewerber*innen einstellen
- ✓ Veröffentlichen Sie Ihre Stellenausschreibungen mit dem Connectoor Multiposting auf bis zu 1.000 Online-Stellenbörsen
- ✓ Datenschutzkonformes Bewerbermanagement

Für Mitglieder und Partner

- 15 % DEHOGA Berlin Rabatt auf die jeweils geltenden aktuellen Nettopreise der Connectoor-Lizenzmodelle
- Zusätzlich 15 % Rabatt auf den Nettopreis des BASIS-Reichweitenpakets

Für Neumitglieder

- **ab 12,60 € (netto) pro Monat**, bzw. 126,05 € netto p.a. erhalten Neumitglieder des DEHOGA Berlin die **Connectoor Starter-Lizenz**.
1. Jahresbeitrag kostenfrei: Für den ersten Jahresbeitrag der Connectoor Starter-Lizenz im Wert von 126,05 € netto, erhalten Neumitglieder eine Gutschrift* vom DEHOGA Berlin an die jobEconomy GmbH.
- **Bei der Wahl einer anderen Connectoor Lizenz (Premium, Professional oder Enterprise) Anrechnung von 126,05 € netto.**
Berechnung: 100 % regulärer Netto-Lizenzbetrag, abzüglich 15 % DEHOGA Berlin Mitgliedsvorteil auf den Netto-Lizenzbetrag. Von dem verbleibenden Betrag (in Euro) übernimmt der DEHOGA Berlin im ersten Jahr 126,05 € brutto (Erstattung an die jobEconomy GmbH). Der Restbetrag wird durch den Mitgliedsbetrieb beglichen.

Connectoor

Herr Alexander Gebert
Tel. 0151. 42525234
a.gebert@connectoor.com

Über Connectoor geschaltete Stellenanzeigen werden automatisch auf der Website des DEHOGA Berlin veröffentlicht.
Die Einbindung in die Website des OSZ Gastgewerbe und der Hotelfachschule Berlin ist in Planung.

*Die Gutschrift für Neumitglieder erfolgt erst mit Zahlung des Mitgliedsbeitrages an den DEHOGA Berlin. Nach Eingang der Gutschrift wird eine Rechnung von der jobEconomy GmbH an das Neumitglied versendet, die eine Forderung in Höhe von 0,00 € (Null Euro) ausweist.

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



VATTENFALL 

ALBA Berlin GmbH
Flottenstraße 7-9
13407 Berlin

ALBA 
Wir nennen es Rohstoff.

Stille Nacht, saubere Nacht

ALBA wünscht den Mitgliedern des
DEHOGA Berlin frohe Weihnach-
ten und einen guten Rutsch in
ein nachhaltiges Jahr 2020!



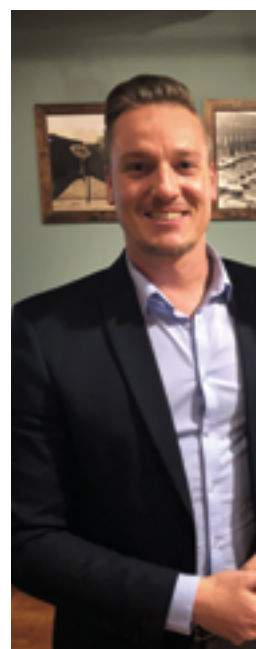
Wir beraten Sie gern:

Tel. +49 30 35182-351

berlin.alba.info

Partner-Netzwerktreffen

Mit unserem alljährlichen Partner-Netzwerktreffen danken wir unseren Unterstützern für Ihre langjährige Treue zum Verband und begrüßen gleichzeitig neue Firmen, die sich für eine Zusammenarbeit mit uns entschieden haben. Unsere Partner kommen aus den verschiedensten Branchen, der F&B- Zulieferbetriebe, Technologydienstleister, Wirtschaftsprüfer, Kreditkartenunternehmen, Digitalisierungsexperten, Hotelausstatter und viele weitere.



in der „Alten Meierei“

im AMERON Berlin ABION Hotel Spreebogen



Am 28. November 2019 trafen sich die Vertreter*innen der rund 80 Partnerfirmen des Verbandes im Restaurant „Alte Meierei“ im AMERON Berlin ABION Hotel Spreebogen. Das Zusammensein war auch in diesem Jahr dem Netzwerken gewidmet und stand im Mittelpunkt.

Christian Andresen und die Präsidiumsmitglieder nutzten die Gelegenheit, um einmal mehr DANKE zu sagen für das Engagement, die uns die Partner jährlich entgegenbringen. Er berichtete über die Aktivitäten des Präsidiums und gab einen Ausblick auf die Themen für das kommende Jahr.

Ein Dankeschön geht auch an das Küchen- und Serviceteam des Hotels, welches uns einen bezaubernden Abend bereitete.



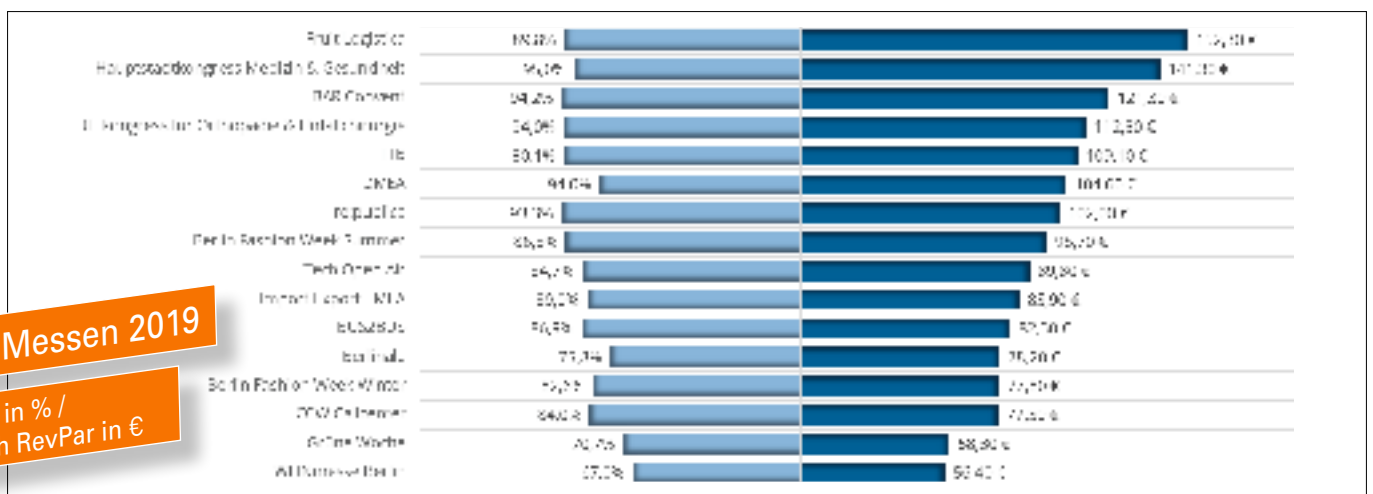
www.dehoga-berlin.de

Ausblick und Rückschau auf ein erfolgreiches Messejahr 2019

Die Hauptstadt Berlin ist nicht nur ein Touristenmagnet – auch die Businesswelt kommt gerne nach Berlin. Erneut liegt Berlin im aktuellen weltweiten Kongress-Ranking, erhoben von der International Congress and Convention Association (ICC), auf Platz fünf nach Paris, Wien, Madrid und Barcelona. Im innerdeutschen Messevergleich belegt die Berlin Messe GmbH Platz 3. Sie erwirtschaftete in 2018 347 Millionen Euro, die Messe Frankfurt verbuchte 715 Millionen Euro Umsatz und den zweiten Platz belegt die Messe München mit 415 Millionen Euro Jahresumsatz. Bei der Rückschau auf das Messejahr 2019 in Berlin zeigt sich die Internationale Funkausstellung IFA für die Hotellerie als besonders ertragswirksame Veranstaltung. Im Eventzeitraum der IFA stiegen die Preise auf 162,40 Euro (+4,2 % vs. 2018), der RevPar erreichte im Schnitt den Wert von 152,30 Euro (+6,1 % vs. 2018). Doch höhere Wachstumsraten bei der durchschnittlichen Zimmerrate erwirtschaftete die Internationale Tourismus Messe ITB. Im Vergleich zum Vorjahr wuchs die ADR hier um +4,8 %. Jedoch blieb das Wachstum der Belegungsrate mit +0,4 % eher gering und so wuchs der RevPar nur um 5,1 %. Es steht zu vermuten, dass die mediale Aufmerksamkeit der im Vorfeld der ITB von Check 24 veröffentlichten Ratensteigerung um +63 % im ITB Messezeitraum den einen oder anderen Touristen abgeschreckt hat. Das untere Ende der Skala markieren die Grüne Woche sowie die WEINMesse. Mit zweistelligen Wachstumsraten bei ADR (+14,0 %) und RevPar (+14,7 %) gehörte die Fruit Logistica zu den sich aus Hotel-Perspektive sehr positiv entwickelnden Messen. Die Belegungsrate zur Fruit Logistica wuchs um +9,5 %.

Ausblick 2020

Was ist nun für das kommende Jahr zu erwarten? Angenehm und gut zu „beplanen“ sind die regelmäßigen Veranstaltungen. Angeführt wird unser Ranking 2019 sortiert nach RevPar von eben solchen jährlich stattfindenden Messen und Kongressen. Allerdings pausiert die BUS2BUS in 2020. Dafür kann die Berliner Hotellerie gleich drei größere Veranstaltungen in ihren Forecast aufnehmen. Im Februar findet die Bautec statt – 2016 kamen ihretwegen rund 502 Aussteller aus 17 Ländern und 35.000 Besucher nach Berlin. Im März begrüßt die Hauptstadt die INTERPHARM (2019 wurde sie in Stuttgart organisiert) und im September öffnet die Internationale Leitmesse für Verkehrstechnik, die InnoTrans, wieder ihre Türen.



Berliner Messen 2019
(Occ in % /
sortiert nach RevPar in €)

- DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden: www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/
- Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521 office@fairmas.com www.fairmas.com

Merry Christmas

Wünscht Fliegel Textilservice



FRÖHLICHE WEIHNACHTEN!

Der Fliegel Komplettservice umfasst:

Leasingsystem

Unsere textile Vollversorgung nach Ihren individuellen Wünschen.

Hoteleigene Wäsche

Wir waschen Ihre Wäsche schonend nach höchsten Qualitätsstandards.

Mitarbeitergarderobe

Vom Designeranzug bis zur Kochjacke – wir reinigen die Kleidung Ihres Personals, egal ob hoteleigen oder geleast.

Gästewäsche

Wenn Ihre Gäste mal privat etwas zu waschen haben. Wir machen´s – morgens geholt, abends gebracht.

Mietwäsche

Nutzen Sie unser Wäschelager zur flexiblen Überbrückung kurzfristigen Bedarfs.

Textilhandel

Natürlich können Sie bei uns auch sämtliche Hoteltextilien kaufen, vom Teppichboden bis zur Serviette.

... und noch vieles mehr!

Sie haben darüber hinausgehende Wünsche an textilen Dienstleistungen? Kein Problem! Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!

Tel.: +49 (0)30 3116290 – 20 | Fax: +49 (0)30 3116290 – 30
www.fliegel-textilservice.de | info@fliegel-textilservice.de



Weiterbildung an der Hotelfachschule Berlin



Berufsbegleitendes Studium zur*m „Staatlich geprüften*r Betriebswirt*in“

In der hogaAktiv April 2019 berichteten wir darüber, dass die Hotelfachschule (HOFA) Berlin ab dem Schuljahr 2019/20 neben dem zweijährigen Vollzeitstudium die Möglichkeit eines berufsbegleitenden Studiums mit dem Abschluss „Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in“ anbietet – ohne „Wartezeit“ zwischen Aus- und Weiterbildung! Entsprechend dem Vollzeitstudium stehen auch für das Teilzeitstudium die Fachrichtungen Hotel- und Gaststättengewerbe, Tourismus oder Veranstaltungs- und Eventmanagement zur Wahl. Die Dauer des berufsbegleitenden Studiums beträgt drei bzw. vier Jahre.

Von jetzt (April) auf gleich (Juni) bewarben sich für das Teilzeitstudium an der HOFA Berlin mit Starttermin am 6. August 2019 gleich 21 Interessenten*innen, 14 für das drei- und 7 für das vierjährige Teilzeitstudium, die seither zusammen in einer Klasse das berufsbegleitende Studium an zwei Tagen in der Woche (Montag und Dienstag) absolvieren.

Auch für den nächsten Starttermin am 11. August 2020 liegen schon wieder Bewerbungen vor, und was besonders erfreulich ist, auch Interessenbekundungen von namhaften Betrieben, die internen Stellen so auszuschreiben, dass das berufsbegleitende Studium an der HOFA Berlin ihren Mitarbeiter*innen im Rahmen eines Vertrages mit dem Unternehmen direkt mit angeboten wird. Somit lassen sich bestehende Arbeitsverhältnisse und die Finanzierung des Lebensunterhalts während der Weiterbildung zur*m „Staatlich geprüften*r Betriebswirt*in“ aufrechterhalten: ein „Klebeffekt“, von dem alle profitieren: Studierende*/Mitarbeiter*in, das Unternehmen, die Schule.

Weitere Informationen zum Studium an der Staatlichen Wirtschaftsfachschule Berlin und auch zum Bewerbungsverfahren finden Sie unter www.hofa.berlin. Telefonisch können Sie unter Tel. 030. 20613130 Kontakt aufnehmen.



© Hotelfachschule Berlin

JETZT ANMELDEN!
ANMELDESCHLUSS
31. JANUAR 2020



2020
YOUNG
STARS | BB
Wettbewerb der Gastgeber

Für die Berufe

Hotelfachleute
Hotelkaufleute
Koch/Köchin
Restaurantfachleute
Fachpraktiker/in in der Küche*

Die Wettkampftermine

Theorieteil (Vorentscheid)
25. Februar 2020
Praxisteil (Endausscheid)
und Siegerehrung
25. - 27. April 2020

Alle Infos und Anmeldung unter www.dehoga-youngstars.de

* Nur für Berliner Betriebe



Die Jury Berliner Meisterköche 2019 mit den Preisträgern 2019 und Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner*

Kochen, ehren, feiern

23. Gala-Diner der Berliner Meisterköche in den Moabiter BOLLE-Festsälen

Wie bei Gastgebern allgemein üblich: Vor der Anerkennung stand die Arbeit. Denn auch Meisterköche müssen vor der Ehrung an die Töpfe und Pfannen. Die Preisträger des 23. Jahrgangs der Berliner Meisterköche 2019 zeigten am Abend des 23. Novem-

ber beim Gala-Diner in den BOLLE Festsälen in Moabit ihr Können und präsentierten ihr gemeinsames Berlin-Menü, das sie eigens für diesen Anlass kreiert hatten. Es war eine köstliche Reise durch fünf Küchenstile und das Genusshandwerk. Von einer frisch gebackenen Kümmel-Meersalz-Seele mit Karamell-Butter und Radieschen über handgemachte Agnolotti mit Kartoffel bis zu Ceviche vom Havelzander zeigt das Menü, wie reich Berlins kulinarische Handschriften und Ressourcen sind. Was den Jahrgang 2019 charakterisiert? „Es sind die wichtigen Themen Nachhaltigkeit und Verantwortung, die sich in den verschiedensten Ebenen widerspiegeln. Themen, die uns für immer in der Gastronomie beschäftigen werden“, urteilt Jan-Peter Wulf, der in diesem Jahr erstmals in die unabhängige Jury berufen wurde. Als Beispiel nennt der Fachjournalist und nomyblog-Gründer das als Berliner Kiezmeister ausgezeichnete Domberger Brot-Werk. Die Genusshandwerker stehen nicht nur für gutes Brot, sondern fahren mit ihrer ökologisch durchdachten mobilen Bäckerei – auch „Brotwüstenexpeditionsfahrzeug“ genannt – in Gegenden, in denen es keine Bäcker mehr gibt. Jan-Peter Wulf hielt die Laudatio auf das Berliner Szenorestaurant FREA, das von den Produkten über die Küche bis zum Service (Stichwort Umgang miteinander) für Nachhaltigkeit und Verantwortung steht. „Das ist kein kurzlebiger Trend. Die Wahl des FREA zeigt, dass man damit die Genießer-Szene erreicht.“



(v. l. n. r.) Michael Müller, Regierender Bürgermeister von Berlin, Berliner Meisterkoch 2019: Björn Swanson, Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner



Dr. Erwin Seitz (l.), freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker, und der Berliner Kiezmeister 2019: Domberger Brot-Werk – Florian Domberger



Berliner Szenerestaurant 2019: FREA – Jasmin Martin und Jan-Peter Wulf, Fachjournalist und Gründer nomyblog



Gastronomischer Innovator 2019: Bernhard Moser (l.) und Bernd Matthies, stellvertretender Vorsitzender der Jury, Der Tagesspiegel

© Berlin Partner_photothek.de

(v. l. n. r.) vorne: Berliner Gastgeber 2019: Mathias Brandweiner, Berliner Kiezmeister 2019: Domberger Brot-Werk – Florian Domberger, Gastronomischer Innovator 2019: Bernhard Moser, Bernd Matthies, stellvertretender Vorsitzender der Jury, Der Tagesspiegel, Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury, Autor für die Magazine „Der Feinschmecker“ und „FOODIE“, Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner

hinten: Berliner Meisterkoch 2019: Björn Swanson, Dr. Erwin Seitz, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker, Stefanie Hofeditz, Freie Redakteurin/ Journalistin, B.Z., BILD, Ich&Berlin, Annika Schönstädt, Berliner Morgenpost, Marion Hughes, Raufeld Medien GmbH, Eva-Maria Hilker, stellvertretende Vorsitzende der Jury, Ess-Press, Aufsteigerin des Jahres 2019: Sophia Rudolph, Berliner Szenerestaurant 2019: FREA – Jasmin Martin, Jan-Peter Wulf, Fachjournalist und Gründer nomyblog, Prof. Dr. Dieter Großklaus, „Chaîne des Rôtisseurs“, Ehrenpräsident, Nikolas Rechenberg, Gourmetwelten.

BERLINER

Meisterköche

2019

www.berlin-partner.de; www.berliner-meisterkoeche.de

Unter den rund 350 geladenen Gästen aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft waren in diesem Jahr auch der Regierende Bürgermeister Michael Müller sowie die Senator*innen Ramona Pop, Andreas Geisel und Regine Günther – Wertschätzung der Politik für die Restaurantkultur und Gastfreundschaft der Hauptstadt als Aushängeschild und wichtigen Image- und Wirtschaftsfaktor einer boomenden Trend-Metropole.

Nach dem Menü und der Auszeichnungsrunde öffneten sich um 23.00 Uhr die Türen für die Aftershowparty der Berliner Meisterköche, die für alle Berlinerinnen und Berliner offen stand. Mehr als 500 Gäste feierten mit DJ sowie gutem Essen und Trinken: An verschiedenen Food-Stationen gab es bis spät in die Nacht die passenden süßen oder herzhaften Snacks zu Drinks an den Bars. Unter den Feiernden auch viele Gastronomen, darunter Preisträger aus den vergangenen Jahren. „Das zeigte mir, dass die Veranstaltung für die Branche eine hohe Relevanz hat“, so Jan-Peter Wulf. Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die besten Köche der Hauptstadt aus. Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche profiliert Berlin Partner die gehobene Restaurantkultur und die Vielfalt der Gastronomieszene der Hauptstadt als wichtigem Wirtschaftsfaktor und Aushängeschild der Stadt. Mehr als 130 Köche und Gastronomen wurden bisher in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche prämiert.

von Brigitte Menge



Q Berlin

800 Gäste besuchten die Berliner

Konferenz für Freiheit und Verantwortung

„Die positive Resonanz auf die diesjährige Q Berlin war überwältigend und ist sehr ermutigend. Das Konferenzformat, mit dem wir interessierte Menschen für die drängenden Fragen der Zeit begeistern, hat offensichtlich überzeugt. Wir beginnen umgehend mit der Konzeption der vierten Ausgabe der Q Berlin im Jahr 2020“, so Burkhard Kieker, *visitBerlin*-Geschäftsführer.

„Wir brauchen geschützte Räume, um frei und unbefangene Ideen austauschen zu können. Q Berlin ist so ein Raum“, mit diesen Worten eröffnete die BBC-Moderatorin Tristana Moore am 7. November die dritte Q Berlin Konferenz in der Station Berlin. Zwei Tage lang diskutierten 15 nationale und internationale Experten gemeinsam mit rund 800 Gästen aktuelle Fragen zu den Themen Klimaschutz, Zivilverantwortung, künstliche Intelligenz, New Work und Urban Life.

Ein emotionaler Höhepunkt war die bewegende Keynote von Friedensnobelpreisträgerin Nadia Murad, die von dem Schicksal ihres Volkes, der Jesiden, unter dem „Islamischen Staat“ sprach. Zu der hochkarätig besetzten Expertenrunde zählten darüber hinaus Stressforscher Dr. Mazda Adli, Klimaforscherin Dr. Friederike Otto sowie Bestseller-Autor und Journalist Florian Illies.

Weitere Informationen und Eindrücke auf q.berlin.

3. Berlin MICE Summit – Seien Sie dabei!

vereint. innovativ. zukunftssicher.



Diskutieren Sie mit uns am 30. Januar 2020 zu den Themen, die unsere Branche bewegen:

- Ressource Mensch
- Digitalisierung nutzbar machen
- Eine Branche, eine Stimme
- MICE for Future

Jetzt
anmelden!

Der Berlin MICE Summit wird vom Berlin Convention Office von *visitBerlin* veranstaltet und richtet sich an die Tagungs- und Kongresswirtschaft in Berlin.

Unsere Mitveranstalter



Weitere Informationen und Anmeldung auf

▶ about.visitBerlin.de/MICE-Summit

SMART FÜR DIE ZUKUNFT


Smart Meter – die Zukunft des Energiesparens

Viele Gastro- und Hotelbetriebe verbrauchen mehr Energie als nötig. Intelligente Zähler, genannt Smart Meter, enttarnen die Stromfresser und ermöglichen ein individuelles Energiemanagement. Die Steuerfunktion der Messgeräte sorgt zudem dafür, dass sich Geräte automatisch an- und ausschalten. Mit Smart Metering können Sie als Unternehmer Ihre Energiekosten um bis zu 30 % reduzieren. Die Stromdaten sind vom Zählerdisplay ablesbar. Alle 15 Minuten werden sie digital erfasst und sind per App oder im Internetportal einsehbar. In Kombination mit einem intelligenten Messsystem (Gateway) kann auch Ihr Messstellenbetreiber Daten abrufen und für die Abrechnung der Netznutzung und Belieferung nutzen.



Derzeit kosten Smart Meter ca. 100 Euro im Jahr. Bei Interesse kontaktieren Sie Ihren Messstellenbetreiber.

Das Bundeswirtschaftsministerium will 2020 den Einbau intelligenter Messsysteme in Gewerbebetrieben deutschlandweit verpflichtend machen. Voraussetzung ist die Zertifizierung dreier Gateways durch das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik, die Anfang 2020 abgeschlossen sein wird. Die Realisierungsfristen finden Sie auf

 www.bundesnetzagentur.de

VATTENFALL 

© mattiostudio, CHERRY HILL, United States



**Berlin hat beste Perspektiven.
Bei der Aussicht kein Wunder.**



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT



Member of International Associate Clubs
www.iacworldwide.com



Operated by CCA International
www.cca-intl.com

Willkommen im Berlin Capital Club – Germany's Leading Business Club.

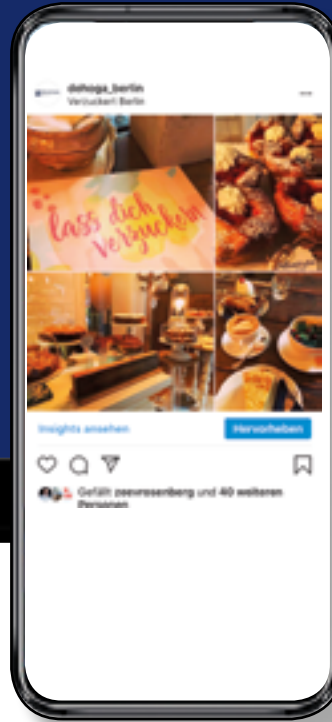
Seien Sie dabei, wo sich Unternehmer und Entscheidungsträger vernetzen. Entspannen Sie in exklusivem Rahmen. Und genießen Sie den Ausblick über die Dächer des Gendarmenmarkts: Im Berlin Capital Club, dem ersten privaten Businessclub der Hauptstadt, öffnen sich beste Perspektiven – und das weltweit. Denn durch Ihre Mitgliedschaft genießen Sie alle Privilegien und Annehmlichkeiten des International Associate Clubs Netzwerkes, dem weltweit fast 250 Clubs angehören.

www.berlincapitalclub.de | www.iacworldwide.com | www.cca-intl.com

#socialmedia



Schon über 1.000 Follower auf unserem Instagram Account. Wir freuen uns auf die nächsten 1.000!



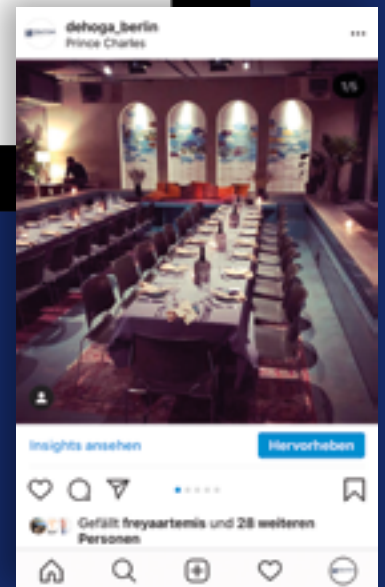
Süß geht immer ☺ Kaffee und Kuchen im Verzuckert Berlin in Friedrichshain.



dehoga_berlin – werde Follower!



Gedankenanstoß – Wie frei bin ich und wo hört Freiheit auf?



Ricarda Farnbacher lud zum zweiten Dinnerclub „Plates & Space“ ins neu eröffnete Prince Charles.



Glückssterne backen in der Adventszeit, natürlich mit viel Liebe.



Präsentation des neuen Opel Corsa im Theater des Westens: Ganz chic, der Kleine.

DEHOGA
BERLIN

Killen Sie den Zufall!

Den Jahresabschluss fest im Blick –
aufschieben rechnet sich nicht

Zufrieden mit dem Geschäftsjahr 2019? Es ist weitaus besser, diese Frage mit Blick auf die Zahlen zu beantworten, als lediglich dem Bauchgefühl zu vertrauen. Florian Grabe, Steuer-Profi der Gastro-Piraten, hat mir drei Tipps für Sie mit auf den Weg gegeben:

Prüfen Sie jetzt schon Ihr voraussichtliches Betriebsergebnis. Wer 2019 mehr als 60.000 Euro Gewinn oder mehr als 600.000 Euro Netto-Umsatz erzielt, ist bilanzpflichtig. Das beinhaltet, dass eine Inventur zum 31. Dezember gesetzlich vorgeschrieben ist. Das ist vor allem für all die wichtig, die diese Höhe zum ersten Mal erreichen und die Inventur nicht auf dem Schirm haben.

Fragen Sie bei Ihrem Steuerberater nach, ob Sie 2017 einen Investitionsabzugsbetrag (auch als Ansparrücklage bekannt) gebildet haben. Wenn ja, muss die Investition noch 2019 erfolgen, sonst drohen erhebliche Steuernachzahlungen.

Wenn Sie Ihre Mitarbeiter*innen zur einer Weihnachts- oder Jahresabschlussfeier einladen, denken Sie daran, dass Sie nur 110 Euro/Mitarbeiter steuerlich geltend machen können. Das ist dann schnell erreicht, wenn man eine kostenintensive Veranstaltung bucht oder die Partner*innen mit eingeladen werden. Wer das nicht vorher bedenkt, produziert ganz schnell steuerpflichtigen Lohn. Wir Gastro-Piraten wünschen Ihnen nur gute Zahlen, die Sie zufrieden stimmen, viel Kraft für die kommenden Wochen und dann auch eine gute Zeit, die Akkus aufzuladen.

Ihr
René Kaplick



René Kaplick, Kapitän
des Beratungsunternehmens
Gastro Piraten

© Gastro Piraten

Mitgliedern des DEHOGA Berlin bieten die Gastro Piraten eine kostenlose telefonische Erstberatung: Tel. 030. 20459787

 www.gastro-piraten.de



Ihr Partner in der Bekämpfung von Bettwanzen

Beratung, Früherkennung und effiziente Bekämpfung

Tel: (030) 930 269 722 info@daxxus.de

www.daxxus.de

DAXXUS Schädlingbekämpfung ist eine Marke der ProServ.Clean GmbH

„Back to nature“ ist ein starker Trend



Im Gespräch mit Stephanie Giegerich,
Key Account Manager Hotellerie bei GO IN

Was sind aktuelle Trends in der Inneneinrichtung der Hotellerie? Welche Farben, Materialien und Möbel sind derzeit gefragt?

Der Hotelmarkt wird immer umkämpfter. Die Gäste werden anspruchsvoller und erwarten von ihrem Aufenthalt

zunehmend Erlebnisse. Außergewöhnliches Design wird daher immer wichtiger. Bei der Einrichtung geht es einerseits Richtung puristischem und cleanem Chic, andererseits sind Naturmaterialien gefragt, denn auch „back to nature“ ist ein starker Trend. In der gehobenen Hotellerie sind technische Features Usus – wie Tablets zur Steuerung von Licht, Minibar-Roboter, Check-in via Smartphone etc.

Welche Produkte im GO IN-Sortiment eignen sich besonders zur Einrichtung eines Hotels?

Im Prinzip das komplette Sortiment. Das geht los bei der Barbestuhlung, reicht über die Einrich-

tung von Restaurants mit Tischen und Stühlen bis hin zu speziellen Möbeln für den Tagungsbereich und Liegen für den Wellnessbereich. Wir haben Modelle, die trendig sind, aber auch klassisch-zeitlose Möbel. GO IN achtet dabei neben dem Design auf die Qualität und Langlebigkeit der Produkte.

Inwiefern spielt Individualität eine Rolle in Hotels? Warum sollten Hotels sich auch innerhalb einer Marke voneinander abheben?

Das Hotel dient heute nicht mehr nur zur Übernachtung. Man möchte sprichwörtlich etwas „erleben“ – dazu gehört neben dem exzellenten Service eben auch außergewöhnliches Design und Architektur. Sicher spielen hier die sozialen Medien eine Rolle, denn der Gast ist ja im Prinzip ständig auf Motivsuche und teilt seine Erlebnisse mit Freunden.

Die Renovierungszyklen in Hotels sind meist relativ statisch – was muss der Hotelier bei der Einrichtung seiner Räumlichkeiten beachten, um möglichst zeitlos zu bleiben?

Naturmaterialien, klassische Formen und gedeckte Farben wirken zeitlos und elegant.

Knallige Farben und ein wilder Mustermix wirken unruhig, man sieht sich eher satt daran. Natürlich gibt es junge Hotelkonzepte, die auf solche peppigen Effekte setzen. Häufig ist die Basiseinrichtung jedoch dezent und starke Farben werden gezielt verwendet, um Akzente im Raum zu setzen. Das kann neben Kissen und dekorativen Details aber auch mal ein einzelner Stuhl im Raum sein, der als Blickfang dient.



Ein einzelner, auf das Farbkonzept abgestimmter Stuhl, kann zum Blickfang im Raum werden.

Zum aktuellen Back-to-Nature-Trend passen Vollholz-Möbel in puristischem Design.



Digitaler Meldeschein

Erst die Bürokratisierung, dann die Entlastung

Digitalisierung macht alles einfacher und entlastet Mitarbeiter im Hotel – so zumindest die Grundidee. Meldescheine stellen einen enorm hohen bürokratischen Aufwand für Hotels dar. In vielen anderen Ländern werden Meldescheine bereits seit Jahren digital unterschrieben, aber nicht in Deutschland. Im September kam auf Bundesebene endlich Bewegung in den digitalen Meldeschein. Doch das mit großen Augen erwartete Entbürokratisierungsgesetz entpuppte sich jetzt als Bürokratisierungsgesetz für die Hotellerie. Eine digitale Signatur wird weiterhin nicht anerkannt.



Digitaler Meldeschein anders als erwartet

Damit der Check-in rechtskonform ist, verlangt der Gesetzgeber einen Identitätsnachweis des Gastes. Möglich sind eine starke Kundenauthentifizierung (Strong Customer Authentication, SCA) oder die Identifizierung via eID, die Online-Ausweisfunktion über den Personalausweis. Die eID als Identitätsnachweis in den Check-In-Prozess zu integrieren, scheint wenig sinnvoll. Zum einen besitzen lediglich neuere Personalausweise diese Funktion und zum anderen kann sie nur mithilfe von Kartenlesegeräten und dem

entsprechenden eID-Client genutzt werden. Anders sieht es bei der SCA gemäß der neuen Zahlungsdienstrichtlinie PSD2 aus. Bei der SCA findet die 2-Faktor-Authentifizierung Anwendung, für die zur Identifizierung zwei der drei Faktoren „Wissen“, „Besitz“ und „Inhärenz“ vorliegen müssen. Typisches Beispiel hierfür ist die Kombination aus Kreditkarte und Pin.

Neue Lösungen für die Hotellerie

Betterspace sieht aktuell zwei Möglichkeiten, den digitalen Check-in inklusive des digitalen Meldescheins rechtskonform umzusetzen. Bei beiden Varianten spielt nur die SCA eine Rolle, die eID-Funktion wird wegen der geringen Reichweite und Nutzung nicht weiter forciert. Dreh- und Angelpunkt ist der Token, der als eindeutiger Identitätsnachweis für die Erstellung des Meldescheins verwendet wird. Der Hotel-Digitalisierer entwickelt aktuell eine Lösung, bei der dieser Token durch die Zahlung generiert wird. Möglich ist auch, dass eine Authentifizierung durchgeführt wird, ohne Geld zu transferieren. „Wir werden für jedes Hotel eine passende Lösung parat haben, die es ermöglicht, den digitalen Check-in inklusive Meldeschein rechtskonform umzusetzen“, versichert Gerhard Weiß, CEO Betterspace.



Die perfekte Hotelwebseite ist kein Zufall! Jetzt oder nie.

Website:

Die Visitenkarte eines jeden Hotels ist die Internetseite. Unser Team besteht aus erfahrenen Webdesignern. Wir richten uns bei der Erstellung der Website vollkommen nach deinen Wünschen. Aufgrund der verschiedenen Hotelgrößen von Hotels haben wir auch unterschiedliche Pakete geschnürt, die auf die einzelnen Hotels angepasst werden. Wir wissen, dass wir im Bereich Website up-to-date sind und eine perfekte Website erstellen können.

Social Media:

Der Auftritt im Web 2.0 hat sich in den letzten Jahren stark professionalisiert und wird immer komplexer. Mit knapp über 3 Milliarden weltweiten Nutzern sind wir hier weit entfernt von einfachen Postings, die es gilt mal nebenbei online zu stellen. Es sollte ein tolles Foto mit einer Geschichte kombiniert werden, die gehört werden will. Wir bieten dir, dass wir zusammen eine Strategie erarbeiten, die deinem Haus gerecht wird. Es soll nicht wahllos veröffentlicht werden, sondern potenzielle Gäste erreicht und überzeugt werden, das Haus zu buchen. Wir übernehmen gerne die Accounts und posten Geschichten, die es über dein Haus zu erzählen gibt. Ebenso haben wir uns auf Werbungen, Gewinnspiele und Kampagnen spezialisiert, sodass wir als dein Ansprechpartner fungieren können.

Bewertungen:

Zurzeit werden alle Produkte, Erfahrungen und Erlebnisse mit Sternen ausgezeichnet und kommentiert. Dies kann Fluch und Segen zugleich sein. Wir bieten dir auch hier einen Service an. Das Management der Gästemeinungen sollte professionell und zeitnah nach ihrer Veröffentlichung passieren. Hier weisen wir jahrelange Expertise vor: Die Hotelveteranen im Team haben bereits für mehrere Hotels entsprechendes Reputationsmanagement durchgeführt. So garantieren wir dir, dass es mit uns nur noch Segen ist. Ebenso erstellen wir gerne optional eine monatliche Auswertung der Performance in diesem Bereich. So behältst du immer die Übersicht über die Erfahrungen deiner Gäste.

Kreativ:

Alles, was es für unser Portfolio benötigt, ist entsprechend guter Content. Tolle Bilder und gutes Filmmaterial sind gerade im Social Media-Bereich von essenzieller Bedeutung. Neben den sozialen Netzwerken ist auch die Website mit diesen Bildern und Videos zu bestücken – ist es doch die Visitenkarte! Es sollten hochauflösende Bilder das Hotel im besten, aber nicht verfälschten Licht darstellen. Wir haben ein Team von Spacevideo- und Fotografen, die sich mit der Materie bestens auskennen und schon für namhafte Hotels und Hotel-

hotelwebbee

WIR STELLEN UNS VOR...

...und sind ab sofort für Dich da. Unser Anspruch ist es Euch dabei zu unterstützen, die digitalen Möglichkeiten eures Hotels optimal zu nutzen.

WEBSITE

- modernstes Webdesign & Mobilfähigkeit
- abgestimmte Weboptionen
- monatlicher Service, SSL Verschlüsselung & Analytics

CREATIVE

- Foto- & Videoshootings
- 360° Fotografie
- Corporate-, Print-Design & Texte

SOCIAL MEDIA

- Community Management & Influencer Relations
- Storytelling & Content Creation
- Event Activation, Kampagnen & Werbung

Wer nicht mit der Zeit geht muss mit der Zeit gehen!

WIR FREUEN UNS AUF EIN PERSÖNLICHES GESPRÄCH.

hotelwebbee.com | 030-767373160

Du bist Mitglied beim DEHOGA? 10% Discount ist dir sicher!

ketten gearbeitet haben. Schau doch auch gern auf unserer Homepage vorbei und mach dir ein Bild unserer Referenzprojekte.

Wer nicht mit der Zeit geht, muss mit der Zeit gehen!

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Dir.

www.hotelwebbee.com
T. 030. 767373160



hotelwebbee.

Member of L.I.K.E. Hospitality Consulting Group

**Du bist Mitglied beim DEHOGA Berlin?
Dann sichern Sie sich 10% Discount!**

DEIN COFFEESHOP MIT COWORKING IN TEGEL



FRÜHSTÜCK, LUNCH
UND KUCHEN!



DEIN COWORKING IN
TEGEL! #FREEWLAN



FINDE DEINEN
#LIEBLINGSKAFEE!



MITTWOCHS AB 12 UHR:
DIE NEUE RAZ IST DA!



BERLINER KAFFEERÖSTEREI
#LIEBLINGSBOHNEN



NIMM DIR ZEIT FÜR DEINE
#LIEBLINGSMENSCHEN



GENIESS DEN TAG,
GENIESS DEN AUGENBLICK!



FACEBOOK/RAZCAFE.TEGEL
INSTAGRAM/RAZCAFE.TEGEL



WIR SIND GERN
FÜR DICH DA!



DEINE PAUSE VOM ALLTAG
#ZEITFÜRJETZT

RAZ Café · Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin-Tegel · Telefon (030) 43 777 82-28 · E-Mail: info@raz-cafe.de
Öffnungszeiten: Montag-Freitag 8.00-18.00 Uhr · an Wochenenden und Feiertagen geschlossen

Danke an das Team vom Prime Time Theater.

Fotos: Janina Heppner

B Lesezirkel Brabant

Zeitschriften mieten statt kaufen

Für Ihre Gäste unser Service-Lesepass



GASTRO-MAPPE



WUNSCH
ZEITUNG
1 JAHR
GRATIS

- 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

Nepalesisch im neu eröffneten Holy Everest

Wer auf dem Dach der Welt gelebt hat, sieht das Leben mit anderen Augen. Rajesh Lama war Bergführer in der legendären Mount Everest-Region, bevor er nach Berlin auswanderte – in der Tasche nicht viel mehr als unglaubliche Gelassenheit, Weltoffenheit und Rezepte aus der Heimat. Sein Vater war Koch im Basislager am heiligen Berg, wie die Sherpas den Mount Everest nennen. Rajesh Lama ist also mit den Geheimnissen der traditionellen Küche aufgewachsen und schließlich in die Fußstapfen seines Vaters getreten: Mit seinen traditionellen Momos, die in Nepal an jeder Ecke angeboten werden, eroberte er bereits den Street Food Thursday in der Markthalle Neun, jetzt hat sich Rajesh Lama mit dem Restaurant Holy Everest in Prenzlauer Berg eine neue Heimat geschaffen. Die Sherpa-Küche ist nährstoffreich und funktional. Zu jedem Gericht finden sich in der Karte Erklärungen, welche Wirkung es hat oder was es beinhaltet.



© lianehaug

Das Restaurant in der Gleimstraße verfügt über 40 Plätze und ist von Dienstag bis Sonntag von 12 bis 23 Uhr geöffnet.



© alcolorisno



© Hotel Adlon Kempinski Berlin

Hotel Adlon: interaktive Teekarte

Der traditionelle Afternoon Tea wird im Hotel Adlon Kempinski seit jeher zelebriert. Er wird nun um zwei weitere Variationen ergänzt: den „Berliner Afternoon Tea“ und den „Kinder Afternoon Tea“. Alle drei Angebote werden jeweils in drei Gängen serviert.

Für den „Kinder Afternoon Tea“ kreierte die Künstlerin Margret Anne José, Ehefrau des Geschäftsführenden Direktors Matthias Al-Amiry, ein Kindergeschirr. Eigens für den im Mittelpunkt stehenden Tee schuf das Luxushotel eine „multisensuale“ Teekarte. Durch die Aufbewahrung einzelner Teesorten in kleinen, der Teekarte implementierten Döschen ist es möglich, sich einen Favoriten durch das Sehen, Riechen und Fühlen der Teeblätter auszuwählen. Eine sinnliche Einstimmung auf die folgende Teezeremonie. Denn hier steht die qualifizierte Tea-Masterin Kerstin Reiner beratend zur Seite.

www.kempinski.com/adlon

„Die Schwarze Heidi“

Schauspielerin Jeniffer Mulinde-Schmid alias „Die schwarze Heidi“ ist in Berlin bekannt geworden als Gastgeberin des gleichnamigen Restaurants in Kreuzberg, in dem sie traditionelle und kreative Speisen aus der Schweizer Küche aufischt. Auch in diesem Winter betreibt sie eine Fondue Hütte auf dem Haubentaucher-Areal in Berlin-Friedrichshain. Damit „Die Schwarze Heidi“ ihren Gästen dasselbe Geschmackserlebnis bieten kann wie in ihrer Heimat, verwendet sie für die Zubereitung ausschließlich hochwertigen Käse von Schweizer Familienbetrieben. Abgerundet wird das Erlebnis in der urigen Holzhütte durch ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm. Reservierungen werden unter fondue@schwarzeheidi.de entgegengenommen.

Programm von eat! berlin 2020 ist online

Bereits zum neunten Mal geht das Feinschmeckerfestival eat! berlin an den Start. Vom 20.2. bis zum 1.3.2020 erlebt die Hauptstadt an elf Festivaltagen zahlreiche kulinarische Feuerwerke: 72 Veranstaltungen an fast ebenso vielen Orten und weit über 100 Köchinnen und Köche - mit mehr



als 700 Punkten im Gault&Millau und 55 Michelin-Sternen ausgezeichnet. Über 50 Winzer (30 davon VDP.Weingüter) präsentieren uns das Erlesenste aus ihren Kellern. Ausgezeichnete Köche aus der Hauptstadt, aus Deutschland und dem Ausland sind wieder dabei, darunter Dreisterneköche Christian Bau, Heinz Beck und Dani Garcia, die Zweisterneköche Sebastian Frank, Alexander Herrmann, Reto Lampart, Andreas Mayer, Marco Müller, Hendrik Otto, Paco Pérez, Tim Raue, Boris Rommel und viele weitere herausragende KöchInnen und Köche. Gekocht wird bei eat! berlin nicht nur am Restaurantherd, sondern auch an exklusiven und ungewöhnlichen Orten wie dem Roten Rathaus, dem Wrangelschlösschen, dem Schlossparktheater, einer



Porzellanmanufaktur, der Schweizerischen Botschaft, in einer ehemaligen Bank-Schalterhalle, im Theaterzelt, im Spionagemuseum, hoch über den Dächern, an und auf der Spree und in der schönen Astor Film Lounge. Das gesamte Festivalprogramm mit vielen weiteren Highlights unter:

www.eat-berlin.de

Neu: KPM Hotel & Residences

„Die KPM Berlin gehört zu meiner Stadt wie das Brandenburger Tor“ – für den traditionsbewussten Berliner Privatbankier Jörg Woltmann war die Rettung der 1763 von Preußenkönig Friedrich II. gegründeten Königlichen Porzellan-Manufaktur ein Herzensanliegen. 13 Jahre später verleiht der erfolgreiche Geschäftsmann und KPM-Alleingesellschafter der Edel-Marke KPM Berlin zusätzlichen Glanz: mit dem neuen KPM Hotel & Residences, für das das soft opening läuft. Die 117 Zimmer in den Kategorien Smart, Superior, Deluxe Balkon/Terrasse, Deluxe Lounge und Executive sowie die noch hinzukommenden 58 serviced Apartments des 4-Sterne-plus Hotels zeichnen sich aus durch geschmackvolles, klares Design, eine hohe Aufenthaltsqualität und exklusive Inneneinrichtungsdetails. Das dem Hotel angeschlossene Restaurant „DONG A“ serviert ab mittags südostasiatische Köstlichkeiten.

www.kpmhotel.de

**Die ganze
Welt der
Gastlichkeit**



INTERGASTRA

Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie
15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart

Es ist angerichtet.

Entdecken Sie neueste Produkte und zukunftsweisende Ideen – von Küchentechnik und Food, Ambiente und Einrichtung bis zu Getränken und Kaffee. Treffen Sie Top-Experten und knüpfen Sie wertvolle Kontakte. Auf der INTERGASTRA finden Sie alle Zutaten für Ihren Erfolg!

Im Messe-Duo mit
 **GELATISSIMO**
Die ganze Welt der Eiskultur

NEU: mit der 25.
IKA/Olympiade
der Köche



DEHOGA Berlin Spezial- Seminare „Boxen und Führen“

Was hat Boxen mit Führung zu tun? Viel! Ihr Verhaltens- und Kommunikationsstil zeigt sich in der Bewegung. In diesem Seminar werden Methoden der systemischen Beratung mit Boxelementen und Führungskompetenz kombiniert. Spielerisch verknüpfen Sie im Boxtraining Schlagen und Decken und reflektieren das eigene Handeln.

Für unser Seminar Boxen und Führen haben wir alles vereint: Führungsworkshop sportlich erleben im wunderschönen Bad Saarow vom 30.–31. Januar 2020. Ihre Anmeldung ist noch bis zum 3. Januar 2020 möglich. Schon einen Blick in unserer Seminarbroschüre für 2020 geworfen? Da finden Sie die passenden Seminare für Ihre Mitarbeiter für das ganze Jahr.

 www.seminare.dehoga-berlin.de



BOXEN UND FÜHREN

Exklusiv für Sie, unser 2-tägiger Box-Workshop, bei dem Sie Parallelen zu Ihrem Führungsverhalten erfahren und neue Ansätze für Ihre Führungsarbeit erhalten.

RING FREI IN BAD SAAROW!

NEUGIERIG?
Alle Infos unter:
www.seminare.dehoga-berlin.de

© Mike David Löffler

Über eine Million Besucher zum 30. Mauerfall-Jubiläum

Nach Schätzung von *visitBerlin* reisten etwa eine Million Gäste aus dem In- und Ausland nach Berlin, um an der Festivalwoche „30 Jahre Friedliche Revolution – Mauerfall“ vom 4. bis zum 10. November 2019 teilzunehmen. Aufwendige Videoprojektionen, Konzerte, Lesungen und vieles mehr ließen die Ereignisse von vor 30 Jahren wieder lebendig werden. *visitBerlin* hat im Vorfeld weltweit für die Festivalwoche geworben und beteiligte sich mit dem Kunstprojekt „Berlin Handshape“ und der dritten „Q Berlin“-Konferenz an dem Programm.

 www.visitberlin.de

Neue Dauerausstellung des Deutschen Spionagemuseums

Nach einer zweijährigen Umbauphase im laufenden Betrieb hat sich das Deutsche Spionagemuseum nun neu erfunden. Über 80 % der Museumsfläche wurden neu konzipiert und durch seltene Ausstellungsstücke wie das Feldtelefon-Abhörgerät aus dem 1. Weltkrieg oder den Gürtelpeiler der SS erweitert. An den interaktiven Stationen kann beim Knacken eines Safes, beim Aufspüren von Wanzen oder Morsen das eigene Talent zum Agenten getestet werden. Hauseigene „Spione“ führen zudem durch den gerade fertiggestellten Lüftungsschacht-Parcours, Mutige können sich hier auch selbst hineinwagen.

 www.deutsches-spionagemuseum.de



DIGITALISIERUNG ALS ERFOLGSFAKTOR?!
DEHOGA MEET-UP DIGITAL
AM 11. FEBRUAR 2020
IM FORUM DIGITALE TECHNOLOGIEN

KEYNOTE SPEAKER
GOOGLE DEUTSCHLAND

#DEHOGAMEETUPDIGITAL
DEHOGA BERLIN

HAUF+FREUNDE

DEHOGA MEET-UP DIGITAL

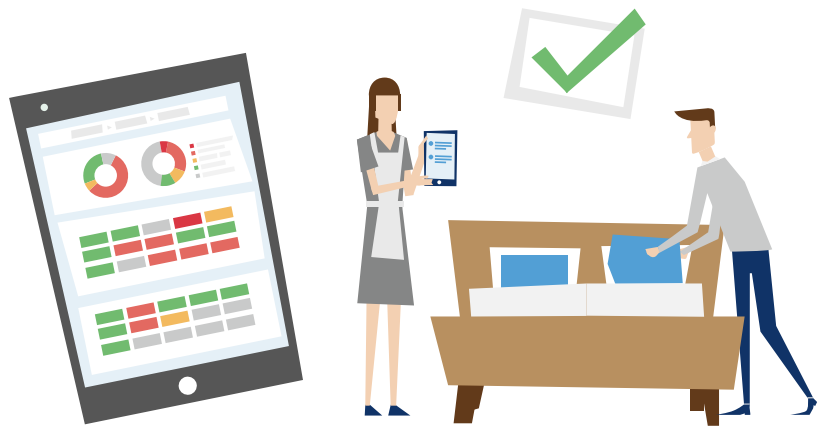
am 11. Februar 2020

Digitalisierung als Erfolgsfaktor?!

Digitalisierung macht vor niemandem Halt. Auch nicht vor Ihnen! Unser Meet-up Digital findet **am 11. Februar in den Räumlichkeiten des Forums Digitale Technologien** statt. Es erwartet Sie neben einem Digitalen Marktplatz mit den Partnern des DEHOGA Berlin eine Keynote von Google Deutschland und Experten zum Thema Wechselwirkung von Content & Datenspeicherung. Für mehr Informationen und Ihre Anmeldung senden Sie bis zum 24. Januar 2020 eine E-Mail an projekte@dehoga-berlin.de. Für Mitglieder und Partner des DEHOGA Berlin ist die Veranstaltung kostenfrei.

**SAVE
THE
DATE**

hotelkit HOUSE KEEPING

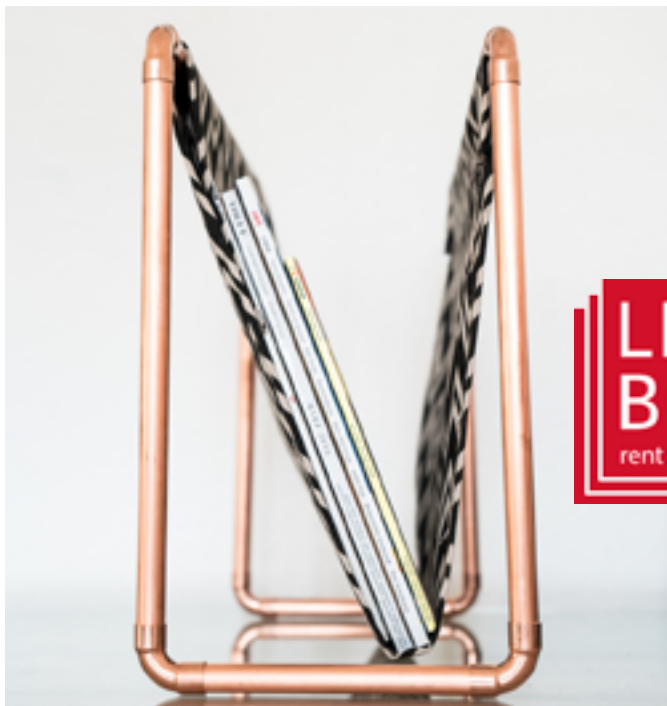


Housekeeping leicht gemacht: Automatisierte & einfache Prozesse erleichtern den Hotelalltag!

- ✓ Vereinfachte Arbeitsprozesse durch digitale Checklisten
- ✓ Effiziente Arbeitsverteilung entsprechend der Zeitressourcen
- ✓ Gesteigerte Qualitätsstandards & Real-Time Updates

30 Tage
kostenlos
testen

hotelkit GmbH | www.hotelkit.net | +43 662 23 80 80 | info@hotelkit.net



**LESE
BOX**
rent magazines



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

Wie du deine LESEBOX Magazine am besten in Szene setzt, zeigen wir dir auf unseren Social Media Kanälen.



Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ Superior

Michels Apart Hotel Berlin

★★★★ Garni

Hotel Adelante Berlin-Mitte
Hotel Zarenhof Friedrichshain

★★★ Superior

Hotel Grunewald

★★★ Garni

Hotel Mercure Berlin Mitte
Hotel-Pension Savoy

★★ Superior Garni

Ibis Styles Berlin Mitte



► Betriebsjubiläen im Januar

Ach! Niko Ach! 20 Jahre ■ Apart Hotel Obergfell Berlin 40 Jahre ■ Blackland Pub 5 Jahre ■ BRASSERIE la bonne franquette 10 Jahre ■ Cayetano 5 Jahre ■ Chill Out Bar 5 Jahre ■ Chinarestaurant Bei-Ling 20 Jahre ■ Crowne Plaza Berlin City Centre 40 Jahre ■ Die Theaterexperten gGmbH 15 Jahre ■ DIEHOGA Denkfabrik GmbH 15 Jahre ■ Faltin's Gaststätte 105 Jahre ■ Gold Hotel am Wismarplatz 25 Jahre ■ Hecker's Hotel – Kurfürstendamm 55 Jahre ■ Holiday Inn Express Berlin City Centre 15 Jahre ■ Hotel Adelante Berlin-Mitte 10 Jahre ■ Hotel Astrid 70 Jahre ■ Hotel Die Schule 15 Jahre ■ Jugendhotel berlincity 20 Jahre ■ Lohmeier & Deimel GmbH & Co. KG 20 Jahre ■ Loretta am Wannsee 10 Jahre ■ Michels Apart Hotel Berlin 20 Jahre ■ Mommsen-Eck 115 Jahre ■ Restaurant Neumann's 25 Jahre ■ Restaurant Schildkröte 30 Jahre ■ Ritter Sport – Bunte Schokowelt Berlin 10 Jahre ■ Sotto Sopra Gaststättenbetriebs UG 45 Jahre ■ Speed Bowling 2 15 Jahre ■ Tavola Calda 15 Jahre ■ Uhland-Eck 5 Jahre ■ VCH-Hotel Christophorus 65 Jahre ■ Wilhelm & Medné Bio-Bistro & Catering Service 20 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Januar

Adagio Aparthotel Berlin 10 Jahre ■ Alt-Berliner Biersalon 15 Jahre ■ Bar jeder Vernunft 15 Jahre ■ Block House Am Zoo Palast 5 Jahre ■ Block House Steakrestaurant 15 Jahre ■ Der Kretaner 15 Jahre ■ Eiscafé Europa 10 Jahre ■ EnergieHotel Berlin City West 5 Jahre ■ Franz 15 Jahre ■ Friend's Cocktailbar 15 Jahre ■ Funk, Funk, Mentz, Zimmer GbR 10 Jahre ■ Große Freiheit 114 15 Jahre ■ Happy Bed Hostel 5 Jahre ■ Holiday Inn Express Berlin City Centre 15 Jahre ■ Hotel Adelante Berlin-Mitte 10 Jahre ■ Hotel Ibis Berlin Mitte 20 Jahre ■ IKK Brandenburg und Berlin 15 Jahre ■ Indoor Beachsport Center 15 Jahre ■ Irish Pub Europa-Center 15 Jahre ■ Jim Block Bikini Berlin 5 Jahre ■ Maxixe Tanzschule 25 Jahre ■ Mercure Airport Hotel Berlin Tegel 35 Jahre ■ Motel One Berlin-Bellevue 10 Jahre ■ Motel One Berlin-Tiergarten 10 Jahre ■ Otto Korsukéwitz GmbH 15 Jahre ■ Papaya 20 Jahre ■ Primitiv Bar 5 Jahre ■ Restaurant Das Pfeffer 10 Jahre ■ Restaurant Maredo 15 Jahre ■ Restaurant Peking Ente 10 Jahre ■ Schwarzwaldstuben 10 Jahre ■ SensCity Hotel Berlin Spandau 10 Jahre ■ St.-Michaels-Heim 20 Jahre ■ Tipi Zelt am Kanzleramt 15 Jahre ■ Unser Feines Restaurant 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Chez Michelle
- Eins44 Kantine Neukölln
- Frühsammers
- Nonglak
- Spree-Kantine im Verwaltungsgericht
- Taverne Pikili



Save the Date

WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Dienstag, 7. Januar 2020	Neujahrsempfang	Titanic Chaussee Berlin
Dienstag, 11. Februar 2020	DEHOGA Meet-up Digital	Forum Digitale Technologien
Montag, 16. März 2020	Fachgruppe Hotellerie	Ort wird noch bekannt gegeben
Mittwoch, 22. April 2020	Kassennachschau	Mercure Hotel MOA Berlin
Samstag, 25. April bis Montag, 27. April 2020	YoungStars – Wettbewerb der Gastgeber Wettkampf IHK Berlin und Siegerehrung	Ort wird noch bekannt gegeben

Das Neumann's feiert 25-jähriges Jubiläum

Bajinder Sodhi ist bei jeder Veranstaltung des DEHOGA Berlin dabei. Wer ihn duzt, ruft ihn auch bei seinem Familiennamen, einfach „Sodhi“. „Das ist einfacher für die Leute“, sagt er. In seinem Restaurant „Neumann's“ in Moabit, ganz in der Nähe vom Hauptbahnhof, ist er fast täglich anzutreffen. Jetzt feiert er sein 25-jähriges Jubiläum.

Herr Sodhi, wie sind Sie als Inder darauf gekommen, ein Restaurant mit guter deutscher Küche zu führen?

Ich kam 1984 nach Berlin, machte Deutschkurse und studierte dann Volkswirtschaftslehre. Während der ganzen Zeit arbeitete ich nebenbei in einem Steakhaus am Ku'damm, das auch deutsche Küche hatte. Die Menschen essen das gerne. Und als mir das „Neumann's“ 1994 zur Übernahme angeboten wurde, habe ich es einfach gemacht.

Das Neumann's hat 250 Sitzplätze, das ist ein großes Restaurant.

Nach der Wende waren es für mich richtig schwere Zeiten: Das Gebiet am Hauptbahnhof war noch nicht bebaut, alles war kahl und die Restaurants in der Innenstadt waren viel interessanter für die Menschen. Ich musste mir etwas einfaches lassen und kam auf die Idee, Reisegruppen ins Restaurant holen. Viele Briefe habe ich geschrieben, angerufen und bin Reisebussen hinterhergelaufen, um an Kontakte zu kommen. Immer mit einem kleinen Geschenk in der Hand, damit man mir, dem Inder, überhaupt zuhört.



© DEHOGA Berlin

Sie sind ganz schön hartnäckig.

Das muss man sein, wenn man etwas werden will. Die ganzen Kosten liefen ja weiter und die Mitarbeiter wollten bezahlt werden. Und es hat sich gelohnt. Heute bekomme ich jeden Tag viele E-Mails mit Anfragen von Veranstaltern aus ganz Deutschland. Sie alle wollen bei uns im Restaurant essen. Die Leute

können sich auf uns verlassen. Zu unseren Gästen gehören auch viele Politiker. Wenn es Menschen gefällt, was ich mache, freue ich mich immer besonders. Ich bin ein bescheidener Mensch. Aber in meinem Arbeitszimmer habe ich die ganzen Dankeschreiben und Grüße aufgehängt.

Sie sind ein aktives Mitglied im Verband und Delegierter im DEHOGA Berlin.

Der Verband ist mir wichtig. Wir müssen mit den Politikern reden. Und auch die kleinen Gastronomen müssen gehört werden. Ich will das unterstützen. Darum bin ich dabei.

Sie betreiben auch das R 23 in der Rankestraße, das Gästehaus der Polizei in Reinickendorf und haben im letzten Jahr das

NEFFES in der Potsdamer Straße eröffnet.

Die Lage in der Potsdamer Straße ist gut. Da passiert viel. Viele Gäste, die für einen guten Preis essen wollen. Es ist auch ein großer Laden und ich musste viel umbauen. Wir haben seit November 2018 auf und es läuft gut. Auch das Mittagsgeschäft, weil es viele Büros gibt.

Wir wünschen Ihnen für Ihre Zukunft alles Gute!

Neue Regelungen für Kassensysteme ab dem 1. Januar 2020

Aufrüstung mit einer technischen Sicherheitseinrichtung

Ab dem 1. Januar 2020 dürfen grundsätzlich nur Kassensysteme verwendet werden, die über eine manipulations-sichere „Technische Sicherheitseinrichtung“ (TSE) verfügen. Dies wurde bereits im Jahr 2016 im „Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen“ geregelt.

Aufschub für die Umrüstung?

Da derzeit noch nicht absehbar ist, wann Kassen mit einem TSE-Modul flächendeckend verfügbar sein werden, hat das Bundesfinanzministerium nun mit einer Nichtbeanstandungsregelung geregelt, dass es längstens bis zum 30. September 2020 nicht beanstandet wird, wenn Kassen bis dahin nicht über ein TSE-Modul verfügen.

Wichtig: Das bedeutet aber nicht, dass sich Unternehmen bis zum 30. September 2020 mit der Umrüstung Zeit lassen können. Das Bundesfinanzministerium stellt ausdrücklich klar, Umrüstungen sind unverzüglich vorzunehmen, sobald der Kassenhersteller für die Kasse entsprechende Geräte zur Verfügung stellen kann. Die Umrüstung muss dann im Einzelfall vor dem 30. September 2020 erfolgen. Die Abläufe sollte daher mit dem Kassenhersteller abgestimmt werden.

Übergangsregelung für ältere Registrierkassen

Für Registrierkassen, die nach dem 25. November 2010 und vor dem 1. Januar 2020 angeschafft wurden, können bis zum 31. Dezember 2022 weiter benutzt werden, wenn nachfolgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die eingesetzte Registrierkasse muss alle Voraussetzungen erfüllen, die seit dem 1. Januar 2017 an Registrierkassen gestellt werden, d. h. sie speichert alle Kassendaten unveränderbar und ist jederzeit auslesbar (vgl. BMF-Schreiben 26.11.2010).
- Die Registrierkasse kann bauartbedingt nicht mit einer zertifizierten Sicherheitseinrichtung aufgerüstet werden. Hier ist im Einzelfall sehr genau zu prüfen, ob die Ausnahmeregelung greift. Die Regelung gilt im Übrigen nur für Registrierkassen, nicht für PC-Kassensysteme.

Meldepflicht verschoben

Das Gesetz sieht weiter vor, dass alle elektronischen Aufzeichnungssysteme innerhalb eines Monats nach Anschaffung oder Außerbetriebnahme an das zuständige Finanzamt gemeldet werden müssen. Alle vor dem 1. Januar 2020 angeschafften Kassen sind bis zum 31. Januar 2020 zu melden. Für die Meldung ist ein amtlicher Vordruck zu verwenden.



Der Autor, René Kienker, ist Justiziar im DEHOGA Berlin und steht für Fragen gerne zur Verfügung. Tel. 030. 31804819

Zu melden sind:

- Name und Steuernummer des Unternehmers, der das elektronische Aufzeichnungssystem nutzt,
- Art der zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtung,
- Art des verwendeten elektronischen Aufzeichnungssystems,
- Anzahl der verwendeten elektronischen Aufzeichnungssysteme,
- Seriennummer des verwendeten elektronischen Aufzeichnungssystems,
- Datum der Anschaffung des verwendeten elektronischen Aufzeichnungssystems,
- Datum der Außerbetriebnahme des verwendeten elektronischen Aufzeichnungssystems.

Diese Meldepflicht wurde jedoch auch mit der oben genannte Nichtbeanstandungsregelung des Bundesfinanzministeriums ausgesetzt, bis es eine elektronische Übermittlungsmöglichkeit gibt. Hierzu wird es eine gesonderte Mitteilung vom Bundesfinanzministerium geben.

Belegausgabepflicht

Ab dem 1. Januar 2020 sind Unternehmer, die eine elektronische Kasse führen, verpflichtet, dem Gast einen Beleg auszuhändigen. Das kann in Papierform oder elektronisch geschehen. Der Gast muss den Beleg nicht mitnehmen. Die Finanzbehörden können auf Antrag außerdem Ausnahmen von der Belegausgabepflicht aus Zumutbarkeitsgründen bewilligen, insbesondere wenn man eine Vielzahl von unbekanntenen Personen bewirbt. Ob die Voraussetzungen gegeben sind, entscheidet die Behörde im Einzelfall.

Lifestyle für die Region

Top Magazin Berlin
das auflagenstarke, regionale
Gesellschafts- u. Businessmagazin
in der Hauptstadt

- top** Seit mehr als 30 Jahren erfolgreich
auf dem Berliner Markt
- top** Hochqualitative
Aufmachung und Inhalte
- top** Dreimonatige Werbewirkung
- top** Exklusive Kundenveranstaltungen
- top** Attraktive Online-Präsenz

Ihr Leseexemplar finden Sie in ausgewählten
Restaurants und im exklusiven Einzelhandel

Erfolgreicher
werben!

**Jetzt Mediadaten
anfordern!**

Tel.: 030 / 23 59 95 171
anzeigen@tmm.de

top DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN
magazin
BERLIN





DIESER MOMENT
VERDIENT EIN JUBI.