



Dezember 2018

# hoga *AKTIV*

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

## AKTUELL

Rebell und Philosoph:  
Ein Gespräch  
mit Billy Wagner

Seite 4

## WIR IN BERLIN

Das ungewöhnliche Restaurant:  
Kreuzberger Himmel

Seite 6

## MÄRKTE UND PRODUKTE

Die Retter:  
App Too Good To Go

Seite 25





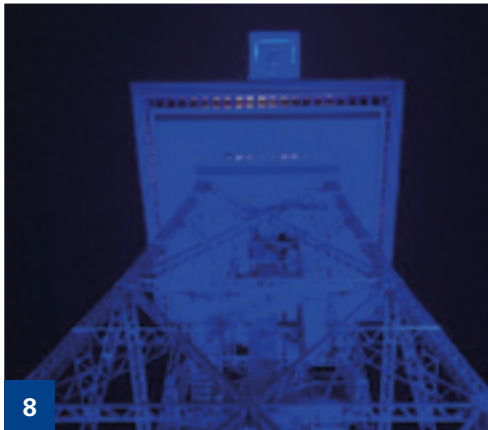
# **Boid is Weihnachd'n!**

Traditionelles genießen im Maximilians.



Friedrichstr. 185–190  
U-Bahnhof Stadtmitte  
[maximilians-berlin.de](http://maximilians-berlin.de)

**Maximilians**  
Speisen wie in Bayern



8



14



17

## AKTUELL

Rebell und Philosoph: Ein Gespräch mit Billy Wagner	<b>4</b>
Kreuzberger Himmel	<b>6</b>
DEHOGA Berlin-Vollversammlung	<b>8</b>

## WIR IN BERLIN

Partner-Netzwerktreffen	<b>10</b>
6 Tage Sports-Party	<b>11</b>
AmQ ARCOTEL	<b>12</b>
Young Stars: Wettbewerb der Gastgeber	<b>13</b>
DEHOGA-Branchentag 2018	<b>14</b>
Preis für Große Gastlichkeit 2019	<b>15</b>
Fairmas: Endspurt für 2018	<b>16</b>
Q Berlin Questions	<b>17</b>
Ausgekocht: Kiezmeister zum Fest	<b>18</b>
Serie: Guter Gastgeber – guter Arbeitgeber	<b>20</b>

## MÄRKTE UND PRODUKTE

Einer für alle Technikfragen: GIG hospitality technical solutions	<b>24</b>
App Too Good To Go: Die Retter	<b>25</b>
Service Bund in Spanien! 16. Campus for culinary friends	<b>26</b>

## NEWS

NEWS	<b>28</b>
------	-----------

## MITGLIEDER

Hotelklassifizierung, Betriebs- und Mitgliederjubiläen im Januar, Neue Mitglieder, Save the Date	<b>32</b>
„Eigengrau“ in Kreuzberg	<b>33</b>

## RECHT UND RAT

Phantomlohn: SV-Beiträge bei nicht gezahlten Zuschlägen Smart für die Zukunft: Bestellen per App	<b>34</b>
--	-----------

### Impressum

**Herausgeber:** Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy 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: Nobelhart & Schmutzig, Sophie Köchert  
 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 01.01.2018.



# Rebell und Philosoph

Ein Gespräch mit Billy Wagner über  
kulinarisches Image, Wertschätzung und gutes Essen

**D**onnerstag Abend kurz nach 17 Uhr im „Nobelhart & Schmutzig“. Der Service deckt die Tische, in der offenen Küche agieren die Köche konzentriert. Bevor die ersten Gäste kommen – „der Laden ist ausgebucht“, wird Billy Wagner später erwähnen –, treffen sich alle zum gemeinsamen Essen. Zeit für ein Gespräch mit dem vielfach ausgezeichneten Gastgeber, der mit seinem Restaurant und seinen Meinungsäußerungen immer wieder für Gesprächsstoff sorgt.

Berater und Netzwerker – Anmerk. der Red.) kennt die Macher. Es wurde in jedem Fall darüber geredet. Ich habe meine Bereitschaft signalisiert, mich gemeinsam mit ihnen an einen Tisch zu setzen und zu überlegen, wie man Culinary Germany präsentieren kann. Natürlich kosten gute Redaktion und gute Fotos Geld, aber was sollen Erdbeerschnitten und Pinkel aus dem Archiv in einem Medium wie Instagram, das so viele junge Leute nutzen? Die Fotos von den Sehenswürdigkeiten des Landes sind gut, aber wie das Thema Essen transportiert wird, ist eine absolute Katastrophe.

## Wie würden Sie für deutsche Küche im Ausland werben?

Ich würde die Geschichten der Menschen erzählen, die für gutes Essen sorgen: der Bauer, der Gärtner, der Bäcker, der Fischer, der Jäger, der Koch, der Gastronom ... also weniger das fertige Gericht auf dem Teller als vielmehr die Story dahinter. Und wenn es schon die Schwarzwälder Kirschtorte sein muss, dann in einer Konditorei, die eine eigene Historie dazu hat und diese Torte noch immer bäckt. Dazu ein Rezept, eine Verlinkung ... – da gibt es viele Möglichkeiten, wie man das gut machen kann. Und es gibt hierzulande sehr viele Orte mit viel Geschichte und Geschichten.

**Unbestritten ist Gastronomie ein Tourismusfaktor oder, einfacher gesagt: Es kommen Menschen nach Berlin, um im Nobelhart & Schmutzig, bei Tim Raue oder Michael Kempf zu essen. Bemerken Sie so etwas wie gesellschaftliche Anerkennung für ein Spitzenprodukt oder würden sie eher 3-Sterne-Koch Christian Bau zustimmen, der nach seiner Ehrung mit dem Bundesverdienstkreuz mit dem Satz „Die Politik schenkt uns viel zu wenig**

*Nobelhart & Schmutzig:  
Micha Schäfer und Billy Wagner (v. l.)*

**Gerade haben Sie die Kulinarik-Kampagne der Deutschen Zentrale für Tourismus scharf kritisiert: „Euer Instagramkanal ist so was für den Arsch! Ihr präsentiert nur Wurst, Erdbeerschnitten und Grünkohl mit Pinkel.“ Gibt es eine Reaktion der Manager der Tourismus-Zentrale?**  
„Culinary Germany“ wird von der Agentur Boom betreut, von der es kein Feedback gab. Aber Hendrik Haase (Aktivist, Autor, Künstler,



Foto: Henning Schacht

## Beachtung“ für Aufmerksamkeit sorgt?

Der Bundespräsident hat zum ersten Mal einem Koch eine so hohe Auszeichnung wegen seiner fachlichen Leistungen verliehen. Ich finde es erstaunlich, dass das so ist. Das offenbart, wie abseits von der öffentlichen Wahrnehmung Essen und Trinken sind. Mir wurde bewusst, dass man dafür mehr tun muss und die Menschen sehen, wie schön Essen sein kann. Wir haben dazu die Küche in den Gastraum geholt, damit unsere Gäste sehen, wie wir Lebensmittel und Essen leben. Ich finde, dass der Staat durchaus eine Verantwortung hat, Ernährung wertzuschätzen, denn es berührt die Lebensbereiche jedes Einzelnen – den Umweltschutz, den Erhalt der Artenvielfalt, Verbundenheit mit der Region, Gesundheit und vieles mehr. Parallel habe ich mich bei der Auszeichnung gefragt, ob schon jemals ein Landwirt eine so hohe Ehrung bekam oder ein Produzent, der auf einer kleinen Fläche tolles Gemüse anbaut.

## Was ist für Sie gutes Essen?

Für mich steckt da Emotionalität drin, weil ich weiß, wo die Zutaten wachsen, den Produzenten kenne und erlebe, wie es gut zubereitet wird.

## Wie viele Ihrer Produzenten in Berlin und Brandenburg kennen Sie persönlich?

Ich fast alle, unser Küchenchef Micha Schäfer alle.





**Schon liest man ab und zu Beiträge, die den Trend der Regionalität in der Gastronomie im Abklingen sehen. Wir nicht, aber halten Sie das für möglich?**

Wir kennen rund um Berlin einen einzigen Betrieb, bei dem es die Möglichkeit gibt, rohe Milch zu bekommen. Das ist angesichts einer Stadt von 3,5 Millionen Einwohnern absurd. Da ist noch viel zu tun. Wir wollen mit unserer Arbeit herausfinden, wie die Stadt und ihr Umland schmecken. Und wir haben diesen emotionalen Faktor, dass wir unsere Produzenten kennen und deren Leidenschaft und Liebe an unsere Gäste weitergeben können.

*Der Bezug zu einem Lebensmittel, einem Produzenten, einer Region ist kein kurzlebiger Trend.*

Arbeit, die wir gern machen, weil sie uns in Jahreszeiten mit weniger Produktvielfalt abwechslungsreich agieren lässt. Wir investieren viel Arbeit in die Suche nach den besten Produkten, die bei uns ihren Eigengeschmack behalten. Mir ist wichtig, dass der Gast ein Gericht versteht und nach einem Abend weiß, was er eigentlich alles gegessen hat. Ein Restaurantbesuch ist für die Gäste wichtig, um eine schöne Zeit zu erleben. Wenn dann noch das Essen und der Wein gut sind ...

**Sie haben Preiserhöhungen gegenüber Ihren Gästen immer offen kommuniziert. Wie reagieren die Gäste darauf?**

Wir werden ja nicht teurer, um mehr Geld zu verdienen, sondern um die Dinge, die wir tun, finanzieren zu können. Das haben wir unseren Gästen

**In der Küche des Nobelhart & Schmutzig wird gepökelt, eingesalzen, geräuchert, gesäuert und fermentiert. Das braucht Zeit. Ist das nicht zu viel Aufwand?**

Die Gerichte von Micha Schäfer sind in der Vorbereitung sehr aufwendig, aber dann in der direkten Zubereitung einfach. Ein Beispiel: Heute Abend sind Pfifferlinge in Wildsauce ein Gang. Simpel. Aber die Pfifferlinge haben wir nach einem alten rumänischen Rezept im Sommer in Rapsöl eingelegt und damit haltbar gemacht. Das ist die

in den sozialen Medien erklärt. Natürlich kommunizieren wir auch, wo wir investiert haben. Es gab erstaunlich viele Reaktionen von Gästen, die Verständnis zeigten. Niemand hat geantwortet, dass er nun nicht mehr zu uns kommt, immerhin haben wir die Preise um 25 Prozent erhöht. Der Finanzvorstand eines großen Konzerns in unserer unmittelbaren Nachbarschaft schrieb uns, dass er diesen Schritt logisch findet. Dienstags und mittwochs haben wir die Preise nicht erhöht,

## BILLY WAGNER WIRT & SOMMELIER

Er wurde 1981 in Mittweida bei Chemnitz geboren und wuchs in Erlangen-Dechsendorf bei Nürnberg auf. Seine Ausbildung zum Restaurantfachmann absolvierte er im Hotel „Herzogs Park“ in Herzogenaurach. Im Restaurant „Essigbrätlein“ in Nürnberg entdeckte er unter Restaurantleiter und Sommelier Ivan Jakir seine Leidenschaft für Wein. Weitere Stationen waren Dieter und Elvira Kaufmanns Restaurant „Zur Traube“ in Grevembroich bei Düsseldorf, das Kölner „Vintage“ bei Claudia und Michael Stern und schließlich das „Monkey's Plaza“ in Düsseldorf, wo er drei unterschiedliche Weinkonzepte entwickelte, bis er im August 2008 als Gastgeber und Sommelier ins „RUTZ Restaurant & Weinbar“ nach Berlin wechselte. Dort arbeitete er mit Küchenchef Marco Müller bis Februar 2014. In dieser Zeit wurde das „RUTZ Restaurant“ von 16 auf 17 Gault-Millau-Punkte im Jahr 2010 heraufgestuft, den Stern im Michelin Guide hielten Billy und sein Team bis zu seinem Ausscheiden. Im Februar 2015 eröffnete er das Nobelhart & Schmutzig in Kreuzberg.



Foto: Caroline Prange

denn ich will auch Gäste haben, die finanziell wohlüberlegt zu uns kommen, um hier einen besonderen gemeinsamen Abend zu erleben.

von Brigitte Menge



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

# „Kreuzberger Himmel“

Über ein ungewöhnliches Restaurant mit syrischer Küche,  
das von Geflüchteten betrieben wird



Andreas Tölke und sein nach Düsseldorf mitgereistes Team waren nominiert, ahnten aber nicht, dass sie den ersten Preis abräumen würden. Mit dem Deichmann-Förderpreis für Integration wurden Anfang November zum 14. Mal Projekte ausgezeichnet, die sich „in herausragender Weise für benachteiligte Kinder und Jugendliche einsetzen.“ Der „Kreuzberger Himmel“ ist eines der ersten Restaurants, die nur von Geflüchteten betrieben werden. Sein Betreiber, die Be an Angel Gaststättenbetriebs GmbH, siegte in der Kategorie „Berufliche Förderung durch Unternehmen“. Das damit verbundene Preisgeld von 15.000 Euro spendete sie an den Verein Be an Angel e.V., der sich nach wie vor nur durch Spenden und nicht über Projektfördermittel finanzieren kann. Zu personalintensiv sei der Förderdschungel, so Tölke. Der Journalist, der ab Herbst 2015 in sechs Monaten 400 Menschen in seiner eigenen Wohnung beherbergte, ist Initiator des „Kreuzberger Himmels“ und kennt die Hürden nur zu gut. Doch ist er frohen Mutes, dass sich das langsam ändert. Immerhin treten Politik und Verwaltung häufig an ihn und seine Mitstreiter zum Erfahrungsaustausch heran. Dabei betont er, dass „wir keine Meckerleute sind, sondern Impulse geben und mittlerweile über eine Wissensbasis verfügen, die noch mehr angezapft werden könnte.“ Der „Kreuzberger Himmel“ in der katholischen St.-Bonifatius-Gemeinde beschäftigt aktuell 15 Frauen und Männer. Darunter sind fünf Festangestellte, vier Auszubildende und sechs Mit-




arbeiter in einem einmonatigen „Einfühlungsverhältnis“ oder in sechs Monaten Einstiegsqualifikation (EQ). Sie stammen aus vier Nationen und sprechen sechs Sprachen. Einige konnten in der Yorckstraße 89 ihre Karriere starten und wurden an Häuser wie Sheraton und Ku’damm 101 vermittelt. Das an sechs Tagen in der Woche geöffnete Lokal mit seinen 65 Plätzen ist eine Erfolgsgeschichte. In der Regel werden 30 Plätze vorab reserviert. Kein Wunder bei der exzellenten syrischen Küche, die mit frischen Zutaten besticht. Das Publikum ist sehr heterogen. Hippe PR-Damen speisen hier neben älteren Leuten aus der Kirchengemeinde, und auch Politikerinnen wie Annette Widmann-Mauz (CDU) und SPD-Chefin Andrea Nahles waren schon da.



## „Lasst uns miteinander reden. Und dann machen.“

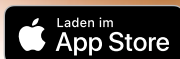
Bei vielen Hoteliers und Gastronomen ist die Unsicherheit groß, wenn es darum geht, wie sie einen Flüchtling anstellen können und was alles damit verbunden ist. Tölke definiert als großes Problem, dass die EQ derzeit noch nicht zur Ausbildung gehört. So müsse man wegen eines jeden Flüchtlings separat mit dessen zuständigem Jobcenter verhandeln, ob und in welcher Höhe der Eingliederungszuschuss gezahlt wird. Tölke und sein Team kämpfen dafür, dass die EQ ein Teil der offiziellen Ausbildung wird. Sie hoffen darauf, dass sich Berlin als Vorreiter dafür auch bei den anderen Bundesländern stark macht.

von Gerald Backhaus

 [www.kreuzberger-himmel.de](http://www.kreuzberger-himmel.de)

Fotos: © Kreuzberger Himmel

# APPgedreht



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

## HOSPITALITY DIGITAL LOUNGE

Gemeinsam stark für Ihren Erfolg



Digitale Lösungen mit kompetenter Beratung auf folgenden Messen



Essen 2018  
 Halle 3 St. A10



Salzburg 2018  
 Foyer OG St. 0119



Nürnberg 2019  
 Halle 4 St. E60



Berlin 2019  
 Halle 8.1 St. 137



Hamburg 2019  
 Halle 2 OG St. 115

[www.hospitality-lounge.de](http://www.hospitality-lounge.de)



# DEHOGA Berlin

Nach der Eröffnung der Veranstaltung durch DEHOGA Berlin-Präsident Christian Andresen referierte Burkhard Kieker, Geschäftsführer *visitBerlin*, und Bettina Quäschnig, Leiterin Partner Relations *visitBerlin*, zum nachhaltigen und stadtverträglichen Tourismuskonzept 2018+.

Das Ziel des Tourismuskonzeptes 2018+ wurde im Koalitionsvertrag wie folgt festgehalten:

„Die Koalition unterstützt die weitere Entwicklung des Tourismus als Wirtschaftsfaktor Berlins und will die Position Berlins als internationales Reiseziel für Freizeit- wie Kongresstouristen weiterentwickeln. Das Tourismuskonzept Berlins wird hinsichtlich eines langfristig stadtverträglichen und nachhaltigen Tourismus aufgestellt und mit einem zielorientierten Maßnahmenplan unterlegt. Dieser soll insbesondere die Vielfalt in den Kiezen erhalten und für einen Interessensausgleich zwischen den Anwohner\*innen, Gewerbetreibenden und Besucher\*innen sorgen, dazu gehören auch die Fragen des Reisebusverkehrs, der Hotelentwicklung und der Sicherheit im öffentlichen Raum. Die Vielfalt des Wassertourismus in Berlin will die Koalition weiterentwickeln und setzt sich auf Bundesebene für ein nachhaltiges Wassertourismuskonzept ein.“

Delegierte und Präsidium trafen sich am 26. November 2018 in der Funkturm-Lounge beim Gastgeber Jens H. Kreutzer.



Fotos: © DEHOGA Berlin, Peggy Mayer

# Vollversammlung



AKTUELL 

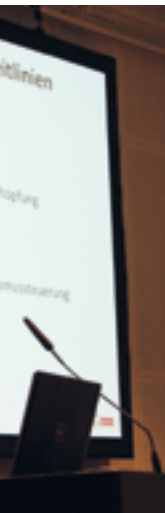


Bevor Christian Andresen sich den Hauptthemen des Verbandes widmete, bat er um eine Schweigeminute für unser langjähriges Mitglied und kürzlich verstorbenen Waldimar Thomas.

Anschließend sprach er über die Themen 2018/19: Status quo Ferienwohnungen/Airbnb, das Zweckentfremdungsverbotsgesetz und New Urban Tourism. Über die derzeitigen Bedingungen zum Preußenpark/Thaiwiese, den Spätis sowie zur Sicherheit der Besucher an der East Side Gallery sprach Michael Näckel. Ein andauerndes Thema ist das Berlin-Brandenburg-Bündnis, welches eine bessere internationale Anbindung der Hauptstadtregion fordert.



Der Schatzmeister Lutz Freise präsentierte den Delegierten die Einnahmen- und Ausgabenhochrechnung für das Jahr 2018 sowie das Budget 2019, welches im Anschluss von der Vollversammlung verabschiedet wurde. Es wurde darüber gesprochen, dass sich die Geschäftsstelle rund um das Aufgabengebiet des Vertriebes mit Oliver Faust breiter aufgestellt hat, um den Zuwachs der Mitglieder, explizit im Bereich der Gastronomie, weiter voranzutreiben.



Christian Andresen und Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder bedankten sich bei den Gastgebern, den Delegierten für die Unterstützung des ablaufenden Jahres und den Sponsoren des Tages J.J. Darboven, Radeberger, Getränke Preuss Münchenhagen und Gerolsteiner.



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

von Peggy Mayer





# Partner-Netzwerktreffen

im CHARLOTTE & FRITZ – Regent Hotel Berlin

**W**ow! Ich bin ja jetzt auch schon einige Jahre dabei, aber ich kann mich „nicht erinnern, dass wir bei unserem traditionellen Partnertreffen schon einmal so viele Teilnehmer hatten!“, sagte Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin. Die Vertreter\*innen der rund 75 Partnerfirmen des Verbandes trafen sich im neu gestalteten CHARLOTTE & FRITZ im legendären Regent Hotel Berlin. Das Zusammensein war dem Netzwerken gewidmet und stand im Mittelpunkt. Unsere Partner kommen aus den Branchen der F&B-Zulieferbetriebe, Technologiedienstleister, Wirtschaftsprüfer, Kreditkartenunternehmen, Digitalisierungsexperten, Hotelausstatter und vieler weiterer, die dem Verband seit Jahren treu verbunden sind.



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

Stephan Athmann, General Manager des Regent Hotel Berlin, erzählte aus der Geschich-



Fotos: © DEHOGA Berlin, Peggy Mayer

te des Hauses und von der Idee, das Restaurant Fischers Fritz in das jetzige CHARLOTTE & FRITZ, in einen feinen Berliner Salon umzuwandeln, der Tradition und Moderne widerspiegelt. Er konnte zu Recht stolz auf das Küchen- und Serviceteam sein, welches uns einen bezaubernden Abend bereitete.

von Peggy Mayer

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



# 6 Tage Sports Party

SIX DAY BERLIN 2019

**B**erlin startet in das Jahr 2019 mit Sport, Entertainment, Geschwindigkeit und Stars. Die einmalige Event-Kombination, gekürt mit den besten Bahnradfahrern der Welt, startet am Donnerstag, dem 24. Januar 2019, im Berliner Velodrom. Bis zum 29. Januar können sich die Besucher des Berliner Sechstagerrennens an einer Mischung aus erstklassigem Sport und bester Unterhaltung für die gesamte Familie erfreuen. Zudem lassen auch die Neuerungen im Hospitality-Bereich die Vorfreude auf die 108. Ausgabe der SIX DAY Berlin steigen.

Valts Miltovcis, Geschäftsführer der SIX DAY BERLIN: „Wir entwickeln das Sechstagerrennen stetig weiter, um das tolle Erlebnis für die Besucher noch mehr zu steigern. Gerade die Neuerungen im Hospitality-Bereich im Innenraum und das Cateringangebot sind den Gästen positiv aufgefallen.“

Eine Entwicklung, die sich auch in einer wachsenden Partnerlandschaft widerspiegelt. Neben den festen bestehenden Wegbegleitern, wie der GASAG, kommen jedes Jahr neue Partner hinzu. In diesem Jahr erstmals mit an Bord sind zum Beispiel Gerolsteiner im Catering-Bereich und Novum-Hotels, in denen die Fahrer und Offiziellen untergebracht werden.

## Programm-Übersicht

Donnerstag,	24.01.19	– <b>AFTERWORK PARTY</b>
Freitag,	25.01.19	– <b>CLUB NACHT</b>
Samstag,	26.01.19	– <b>LANGE NACHT</b>
Sonntag,	27.01.19	– <b>AOK FAMILIENSONNTAG</b>
Montag,	28.01.19	– <b>SCHLAGER PARTY</b>
Dienstag,	29.01.19	– <b>GROSSES FINALE</b>

**Das Licht geht an, der DJ dreht auf und die Rennfahrer geben Vollgas**



An jedem der sechs Tage bietet das Sechstagerrennen unterschiedliche sportliche Höhepunkte und ein abwechslungsreiches Programm für unsere Besucher. Star-DJ Noppe sorgt für die perfekte Mischung aus traditioneller Sechstage-Musik und modernem Clubsound. Das Berliner Sechstagerrennen ist jedes Jahr aufs Neue ein Highlight für alle Berliner!

Ob Street Food oder die Curry-Hauptstadtklassiker, auch kulinarisch ist für jeden was dabei. Das Cateringangebot kommt wieder von Starkoch Ronny Pietzner. Der Brandenburger Spitzenkoch und sein Team verwöhnen die Gäste im Innenraum des Velodroms Berlin kulinarisch, während sie direkt an der Bahn den Rennsport hautnah erleben. Für die Sixday-Hospitality-Angebote erreichen Sie uns per E-Mail an [berlin@sixday.com](mailto:berlin@sixday.com).

Tickets für die Six Day Berlin 2019 im Velodrom Berlin sind ab sofort unter [sixday.com](http://sixday.com) erhältlich.

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



# Ausbildung mit Qualität im ARCOTEL

Die 2012 vom DEHOGA Berlin ins Leben gerufene Initiative „Ausbildung mit Qualität“ AmQ gewinnt immer mehr an Bedeutung. Allein schon der bundesweit herrschende Fachkräftemangel fordert die Hotellerie/Gastronomie auf, besondere Wege zu gehen.

Als 64. Berliner Betrieb hat sich das ARCOTEL John F dieser Initiative angeschlossen. Für Hoteldirektor und Geschäftsführer Sebastian Ömer eine leichte Entscheidung, da sich AmQ in dem Stuttgarter ARCOTEL Camino etabliert und bewährt hat. Man kennt dieses Haus in Stuttgart als guten Ausbildungsbetrieb, was die Besetzung der freien Ausbildungsplätze um vieles einfacher macht, weiß Sebastian Ömer zu berichten.

In einem Gespräch mit dem stellvertretenden Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin Gerrit Buchhorn hebt er deutlich die Wichtigkeit der Ausbildung, die sich auf ganz hohem Niveau bewegen sollte, hervor. Dies gilt selbstverständlich auch für die Azubis, die ein duales Studium machen.

Durch das vom DEHOGA Berlin verliehene Qualitätssiegel wird auch nach außen hin deutlich gemacht, dass dem Betrieb die fachlich hochwertige Ausbildung wichtig ist. Sebastian Ömer und seine Mitarbeiter setzen alles daran, die zukünftigen Facharbeiter in allen Belangen zu unterstützen und sie an die Branche zu binden.

Von der Teilnahme an der Ausbildung mit Qualität verspricht sich Sebastian Ömer nicht nur, dass sich freie Ausbildungsplätze leichter und effizienter besetzen lassen, er hofft auch, dass sich dadurch die Übernahmequote in seinem Betrieb deutlich erhöht.

Auf die Frage von Gerrit Buchhorn, ob er in der zur AmQ gehörenden anonymen Azubibefragung Vorteile für sein Hotel sieht, antwortet Sebastian Ömer mit einem klaren „Ja“. Er ist der Meinung, dass überall dort, wo ein Feedback gegeben werden kann, sich auch Chancen auftun. Die Einbeziehung der Auszubildenden sei ein wichtiges Element, um eine hohe Qualität in der Ausbildung zu gewährleisten.



*v. l. Eva Valencich (HR & Administration Manager), Gerrit Buchhorn (stellv. Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin), Sebastian Ömer (General Manager Arcotel John F und Velvet Berlin) & Jenny Kirchoff (Resident Manager)*



AmQ – Ausbildung mit Qualität – ist eine Initiative des DEHOGA Berlin und einiger angeschlossener Landesverbände. Ziel ist es, durch eine hochqualifizierte Ausbildung mehr Fachkräfte für Hotellerie und Gastronomie zu gewinnen und diese auch zu halten.

Weitere Informationen zur Initiative unter

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





**JETZT ANMELDEN!**  
ANMELDESCHLUSS  
31. JANUAR 2019

### Für die Berufe

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

### Die Wettkampftermine

**Theorieteil (Vorentscheid)  
19. Februar 2019  
Praxisteil (Endausscheid)  
und Siegerehrung  
6.– 8. April 2019**

**Alle Infos und Anmeldung unter [www.dehoga-youngstars.de](http://www.dehoga-youngstars.de)**

\* Nur für Berliner Betriebe

In Zusammenarbeit mit



in Kooperation mit





# Gastgewerbe fordert Politik zum Handeln auf

## Weniger Bürokratie, mehr Flexibilität und mehr Wertschätzung

**G**astronomen und Hoteliers aus der gesamten Republik trafen am 20. November im Hotel Maritim zum DEHOGA-Branchentag zusammen, um mit den Spitzen der Bundespolitik aktuelle Herausforderungen und Lösungen zu diskutieren. In einer kämpferischen Rede unterstrich Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA-Bundesverbandes, die wachsende Bedeutung des Gastgewerbes und machte klar, wo die Branche dringenden Handlungsbedarf sieht. Vor fast 1.000 gastgewerblichen Unternehmern und Entscheidern sowie Partnern und Gästen sagte Zöllick: „Gastronomie und Hotellerie in Deutschland

DEHOGA  
BRANCHENTAG  
2018



*„Wir wollen Lösungen, damit Gastgeber auch der nächsten Generation wieder Spaß an der Branche finden ...“*



befinden sich auf solidem Wachstumskurs. Doch trotz steigender Umsätze bleibt die Ertragslage angespannt. Wir erwarten konkretes politisches Handeln: weniger Bürokratie, mehr Flexibilität, fairen Wettbewerb und eine Offensive für die duale Ausbildung.“ Die steigende wirtschaftliche, beschäftigungspolitische und gesellschaftliche Relevanz müsse sich in mehr Wertschätzung und besseren Rahmenbedingungen widerspiegeln: „Wir wollen Lösungen, damit Gastgeber auch der nächsten Generation wieder Spaß an der Branche finden, damit Unternehmertum kein Auslaufmodell



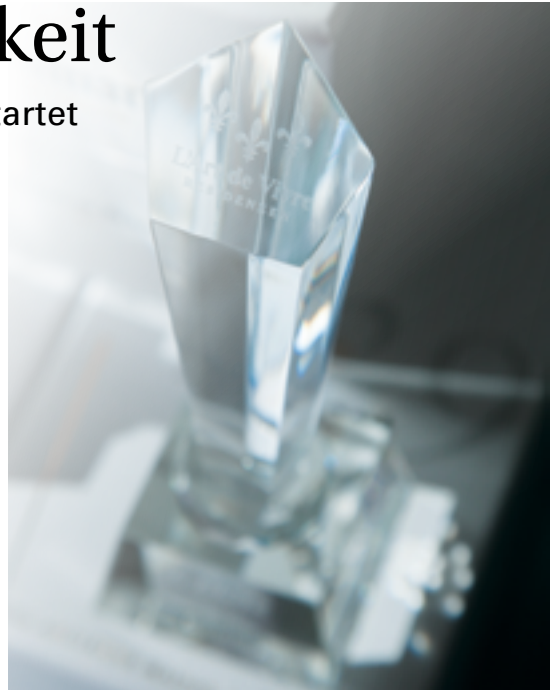
ist, sondern eine echte Chance für die Zukunft. Wir wollen Rahmenbedingungen, die die Gastronomen und Hoteliers nicht fesseln, sondern beflügeln.“ Probleme bereiteten der Branche vor allem steigende Betriebs- und Personalkosten, die ausufernde Regulierungswut, unfaire Wettbewerbsbedingungen und die Suche nach Mitarbeitern. Zöllick forderte insbesondere eine praxistaugliche Lösung für eine flexiblere Arbeitszeit und gleiche Steuern für Essen.

# Preis für Große Gastlichkeit

am 1. April 2019 in Berlin – Teilnahmeaufruf gestartet

**S**ei dabei – bewirb Dich! – so lautet der Aufruf zur Teilnahme am Service-Wettbewerb 2019. Service-Mitarbeiter in der Gastronomie sind von Beginn an vielseitig gefordert und haben einen abwechslungsreichen Beruf. Selten steht ihr ungewöhnlich weites Tätigkeitsfeld und Engagement im Mittelpunkt. Sie sind es aber, die die wichtige Brücke schlagen zwischen Küche und Service, für Atmosphäre sorgen und mit Herz ihre Gäste verwöhnen.

Diesem Beruf wieder mehr Aufmerksamkeit in der breiten Öffentlichkeit zu verleihen, ist eines der Anliegen der Initiatoren dieses bundesweiten Wettbewerbs, der auch vom DEHOGA Berlin unterstützt wird. Für den Wettbewerb können sich Servicekräfte im Alter zwischen 18 und 35 Jahren bewerben, die über eine abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens ein Jahr Berufserfahrung verfügen.



Fotos: Christian Kielmann



## DAS PROCEDERE

Bewirb Dich vom 2. Januar 2019 bis zum 4. Februar 2019. Die Bewerbung ist für Dich online möglich und wird mit dem Start der Bewerbungsfrist freigeschaltet.

**1** Bitte sende eine Mail an [office@lartdevivre-residenzen.com](mailto:office@lartdevivre-residenzen.com) mit Deinem formulierten Wunsch zur Wettbewerbsteilnahme. Dieser E-Mail hängst Du nach Möglichkeit bitte bereits den vollständigen tabellarischen Lebenslauf (persönlich und beruflich, inkl. Foto und Kontaktdaten) an.

**2** Anschließend erhältst Du eine Bestätigung via E-Mail mit Deinem persönlichen Zugang zum kurzen Bewerbungstest/Pre-Test, wo Du durch einen Klick verschiedene Aufgaben unkompliziert lösen kannst.

Die Form und Vollständigkeit der Bewerbung sowie das Test-Ergebnis fließen in die Bewertung ein.

Mehr unter:

 [lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb/](http://lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb/)

# Endspurt für 2018 – Sekt oder Selters?

Wie verabschiedet sich das Jahr in Berlin?



Die größte Silvester-Party Deutschlands und Europas findet bekanntlich am Brandenburger Tor statt. Seit 1995 feiern hier mehrere Hunderttausend Menschen auf der zwei Kilometer langen Partymeile den Jahreswechsel. Das ZDF sendet seit dem 31. Dezember 2010 live von der zentralen Bühne unterhalb der Quadriga, welches naturgemäß zusätzlich Touristen nach Berlin lockt. Nachdem jedoch am 19. Dezember 2016 um 20.02 Uhr am Breitscheidplatz der Terror Berlin erreichte, wurde es auch am Brandenburger Tor spürbar leerer. 2016 zählte die Polizei laut Tagesspiegel ca. 200.000 Personen, die Veranstalterangaben lagen um ein Vielfaches höher. Zahlen für 2017 waren nicht zu finden – im Vorfeld rechneten die Organisatoren mit einer Million.

Tatsächlich kannten die Leistungskennzahlen der Hotellerie in Berlin vor dem Attentat in der Mehrheit nur eine Richtung, und die hieß Wachstum. Das Attentat reduzierte die Belegungsrate zum Jahreswechsel von 87,3% in 2015 auf 72,8% in 2016. Trotz der vielen Hotelneueröffnungen in der zweiten Hälfte 2017 konnte die prozentuale Belegung für die Silvesternacht 2017 auf 2018 gehalten werden. Nachgegeben hatte jedoch die durchschnittliche Zimmerrate: Sie sank von 143,30€ (Jahreswechsel 2015/2016) auf 136,20€ (2016/2017), reduzierte sich dann 2017/2018 um weitere 5,2% und landete damit bei 131,70€.

## Jeder nach seiner Façon – Berlin bietet auch Weihnachten für jeden etwas

Zugegeben, beim Stichwort Weihnachtsmarkt denken die meisten vermutlich als Erstes an den Christkindlesmarkt in Nürnberg oder den Striezelmarkt in Dresden. Aber Berlin wäre nicht Berlin, wenn hier nicht auch ein bisschen mehr geboten werden würde. Unter *weihnachteninberlin.de* werden nicht weniger als 135 unterschiedliche Weihnachtsmärkte und -basare aufgelistet. Es gibt den nostalgischen, den Design-, den historischen, den veganen, den Finnischen bis hin zum Holy Shit-Weihnachtsmarkt. Das und die Tatsache, dass sich in Berlin Weihnachtseinkäufe vortrefflich mit einem vielseitigen und großen Kulturprogramm verbinden lassen, führte im letzten Jahr an den ersten beiden Adventswochenenden zu einer Belegungsrate oberhalb des Monatsdurchschnittes. Die Tatsache, dass 2017 der 4. Adventssonntag kalendarisch auf den 24. Dezember fiel, ließ hingegen dieses Wochenende in den Keller rutschen.



## Doch womit kann die Berliner Hotellerie für den Dezember 2018 rechnen?

Der Blick in das Fairmas Trendbarometer verrät eine gemischte Erwartung: Bei der Trendprognose vom Oktober dreht die Erwartung für den Dezember insgesamt bei der Belegungsrate ins Negative auf -1,1%. Dies ist verbunden mit einem erwarteten positiven Anstieg der durchschnittlichen Zimmerpreise von +3,7% im Vergleich zum Vorjahresmonat. Heiligabend fällt dieses Jahr auf den Montag direkt nach dem 4. Adventssonntag. Das dürfte vermutlich zu nah am letzten Adventswochenende liegen, um die Häuser zu füllen. Den Jahreswechsel feiern wir auch an einem Montag – somit verlängert sich das Wochenende um einen Tag.



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

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

**i** Fairmas GmbH, Sachsensdamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521

**@** [office@fairmas.com](mailto:office@fairmas.com) **globe** [www.fairmas.com](http://www.fairmas.com)

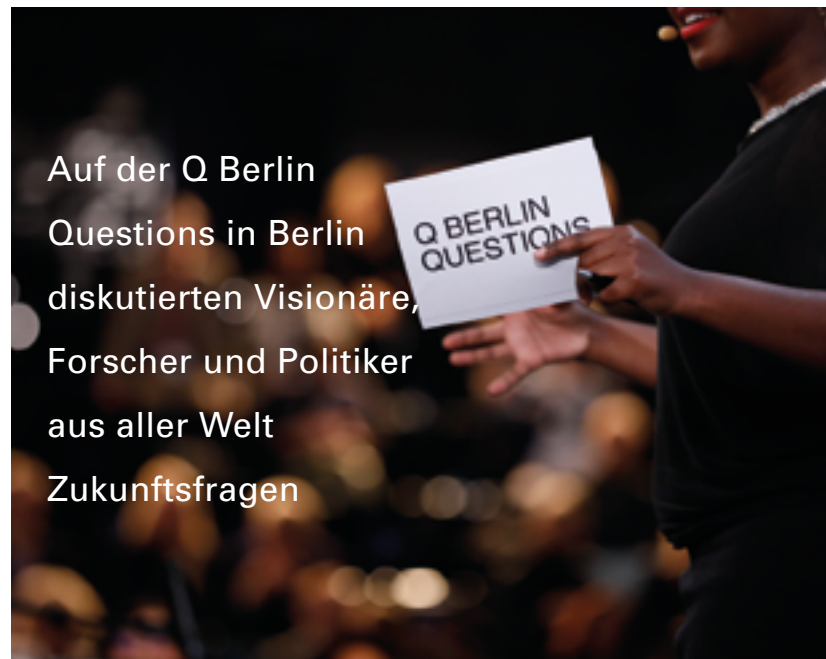


# Q Berlin Questions

**R**aum für neue Ideen, weltweite Zusammenarbeit und doch individuelle Freiheit sowie lebenslange Neugier und Mut machen die Zukunft von morgen aus. Das ist das Fazit der zweiten Ausgabe der Q Berlin Questions, die am 16. und 17. November im E-Werk Berlin stattfand. Mehr als 500 nationale und internationale Teilnehmer diskutierten mit dreizehn Rednern aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft wichtige Fragen unserer Zeit.

Beeindruckende Persönlichkeiten wie Studentenfürher Joshua Wong, der zur Konferenz angekündigt war, aber seine Heimat Hongkong nicht verlassen durfte und per Videobotschaft zu den Gästen sprach, oder Vincente Fox, ehemaliger Präsident Mexikos, sprachen auf der Q Berlin Questions.

„Wir haben Q Berlin Questions als Dialog-Plattform ins Leben gerufen, um Orientierung in einer komplexen Welt anzubieten“, sagt Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*. „Die vielen jungen und internationalen Gäste im E-Werk, die offen und intensiv über Technologie, den politischen Einfluss von Social Media oder die Heils-Versprechen der Gen-Technik diskutierten, haben gezeigt, dass das Interesse an diesen Themen enorm ist. Und dass Berlin der richtige Ort dafür ist.“



Auf der Q Berlin Questions in Berlin diskutierten Visionäre, Forscher und Politiker aus aller Welt Zukunftsfragen

Neben vielen spannenden Vorträgen und Diskussionen auf der Konferenz fanden am zweiten Tag geführte Exkursionen zu bürgerschaftlichen Projekten in Berlin statt. Besucht wurden Einrichtungen, die inhaltlich an die Themen der Konferenz anschlossen: z. B. Connect Women, ein Projekt von Terre de Femmes.



Der Großteil der Teilnehmer der diesjährigen Q Berlin Questions waren junge Leute; drei Viertel von ihnen jünger als 40 Jahre und ein Drittel reiste aus dem Ausland an. Neben Deutschland und Europa kamen die Teilnehmer aus 45 Nationen, darunter USA, Mexiko, Neuseeland, China und Taiwan.

Weitere Informationen über die Q Berlin Questions erhalten Sie unter [www.q.berlin](http://www.q.berlin).



ausgekocht


Die JURY

# BERLINER MEISTERKÖCHE

stellt Orte, Menschen und Trends vor,  
die die Hauptstadt kulinarisch  
vorgebracht haben.

**3** Berlins beste Kuchen und Festtagstorten nach Rezepten aus Altberlin bekommt man im „Café Lenet“ in Mitte (Torstraße 178). In der Küche und am Ofen zaubern Helena und Annette Hoppe, Zwillingsschwestern und Urberlinerinnen mit Herz und Seele. „So viel geht verloren, gerade hier rundum“ sagt Annette. Oma Giselas Rezeptsammlung gab den Anstoß, zu backen wie einst.

**N**eue Kategorie bei den „Berliner Meisterköchen“ ist der „Kiezmeister“. Auf Berlins Genusskulturgut „Handwerk“ soll so Augenmerk gerichtet werden. Erster „Berliner Kiezmeister 2018“ ist „Rogacki“, Berlins letzte Fischräucherei von 1928. Insgesamt vierzig potenzielle Kiezmeister standen zur Wahl, darunter auch absolute Tops zu Weihnachten. Der Jurychef stellt vor:

**1** Berlins „Erste Rheinländische Bäckerei Mälzer“ in Steglitz (Ahornstraße 16a) ist eine Schatzkammer deutscher Brotkultur. Seit 1899 brodet Sauerteig in riesigen Bottichen, uralte Knetmaschinen mit meterlangen Treibriemen schmatzen vor sich hin. Allein dreizehn Sorten reines Roggenbrot sind im Angebot.  o-luter Hingucker im Dezember jedoch ist der Mälzer Spekulatius, abgeformt mit 170 Jahre alten handgeschnitzten Modeln. „1880 ging mein Großvater Julius als Geselle auf die Walz“, erzählt Klaus Mälzer, der heutige Bäckermeister, „im Rheinland hat er die seltenen Modeln dabei gefunden.“ Zwölf Figuren sind erhalten. Die Geschichte des Heiligen Nikolaus, stellen sie dar. Zu seinen Ehren wurden Spekulatius einst gebacken. Die Renner seien, so Mälzer, Engel, Kaiser, Kaiserin, der Nikolaus aber auch das Pferd und die halbe Meter hohe Wildsau.

## Berlins TOP 3 Kiezmeister zum Fest

**2** Süße Schätze aus Ostpreußen entstehen bei „Wald Königsberger Marzipan“ in Charlottenburg (Pestalozzistraße 54A). Holzmodell und historische Werkzeuge zur Herstellung des panis Marci, das Brot des Heiligen Markus, wie es ursprünglich hieß, konnte Konditormeister Paul Wald aus dem brennenden Königsberg retten. 1947 eröffnete er in Berlin, später übernahm die Tochter, dann Schwager Ralf Bentlin. Königsberger Marzipan werde im Unterschied zu Lübeck noch aufwendig gebläht, gebrannt und mit kandierten Früchten in Fondant belegt – wahre Handwerkskunst! Saftig-süße Brote, Herzen, Zöpfe, Rauten, Pralinen mit Pflaume, Ingwer, Cognac locken in Glasvitrinen. „Gerade zur Weihnachten verschicke ich Marzipan in alle Welt“, sagt Bentlin. Als wir gehen, drückt uns ein Paar aus Neuseeland die Klinke in die Hand: „Our Grandma was from this Königsberg!“



Dr. Stefan Elfenbein mit Helena und Annette Hoppe (r.) im Café Lenet.

„Keine Rosinen“ kommen in den gedeckten Apfelkuchen mit Zimt, Nelken, Apfelmus und Äpfeln von Streuobstwiesen. „Richtige Butter“ kommt in Mürbeteig und Streusel. Himmlisch cremig war die Donauwelle. „Alles hier ist Handarbeit!“ Vom „Berliner Kiezmeister“ haben die Hoppes im „Tagesspiegel“ gelesen. Allein die Idee täte gut, meint Helena, „der Preis vermittelt, dass wir doch was richtig machen.“ Andere sind längst überzeugt. Kunde der Schwestern ist die Apostolische Nuntiatur, die päpstliche Vertretung in Berlin. „Ihre Torten waren ein Genuss und sind bei den Eminenzen und Exzellenzen sehr gut angekommen“ heißt es in einem Brief von dort, der an der Wand hängt.



Klaus Mälzers Spekulatius

von Dr. Stefan Elfenbein

Fotos: Gregor Faubel





**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.



lesebox



LESEBOX GmbH



LESEBOX GmbH



LESEBOX GmbH

# **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](http://www.lesezirkel-brabant.de) | TEL. 030 - 25 20 19 70




# Auf dem Weg zum guten und erfolgreichen Arbeitgeber



Unsere 5-teilige Serie anlässlich der aktualisierten 2. Auflage der Broschüre beschäftigt sich mit den Handlungsfeldern **Gute Führung und Kommunikation, Personalrekrutierung und -bindung, Teamentwicklung, Weiterbildung und Kompetenzentwicklung sowie Gesundheitsförderung.**

Lassen Sie sich von den Beispielen inspirieren und gehen Sie die personalpolitischen Herausforderungen an.

Die Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“ ist als PDF verfügbar oder als Printversion kostenfrei bestellbar:

 [www.guter-gastgeber-guter-arbeitgeber.de/praxishilfen](http://www.guter-gastgeber-guter-arbeitgeber.de/praxishilfen)



Das Projekt wird im Rahmen der Initiative Neue Qualität der Arbeit vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales und dem Arbeitsministerium in Rheinland-Pfalz gefördert.

Autor: Alfred Gettmann





**TEIL 5:**

# Gesundheitsförderung oder: fit@work

In der Hotellerie und Gastronomie sind belastende Arbeitsbedingungen so selbstverständlich wie in anderen Branchen auch und zugleich spezifisch: In der Saison oftmals lange Arbeitszeiten, Arbeitsverdichtung in der Küche, Hitze, Zugluft, geteilte Dienste, Abruf aus dem Frei, anspruchsvolle Gäste, Wochenendarbeit – dies sind nur einige Punkte, die bei Menschen, die im Gastgewerbe arbeiten, als Belastungen erlebt werden können und die – je nach Ausprägung – auch gesundheitlich negative Auswirkungen haben können.

Gesundheitsförderung ist ein komplexes Thema: Es geht schnell in die Sphäre des Privaten hinein, es ist zudem für den Einzelnen schwer veränderbar und es ist irgendwie auch dröge, jedenfalls nicht sehr sexy. Von daher stellt sich schon die Frage, ob seitens der Unternehmen das Thema

angepackt werden sollte, und wenn ja, wie? Wir empfehlen das Thema anzupacken, und zwar mit folgenden drei Schlüsseln:

## 1 Gefährdungsbeurteilung




Bei den meisten Unternehmen ruft die Gefährdungsbeurteilung ein „Stöhnen“ hervor (Muss das sein? Wie mache ich das?). Die Gefährdungsbeurteilung gilt zumeist als überflüssiges Übel und wird selten umgesetzt. Dabei steckt in der Gefährdungsbeurteilung durchaus Potenzial, und da sie ohnehin verpflichtend ist, wäre es ratsam dieses Potenzial auch zu nutzen. Mit dem Instrument der Gefährdungsbeurteilung kann vor allem ein Prozess der kontinuierlichen Verbesserung in Gang gesetzt werden. Es geht darum Gefährdungen und Belastungen in den einzelnen Bereichen wie

## DIE GRÖSSTE WONNE WEIHNACHTEN MIT TONNE



Berlin Recycling GmbH  
Monumentenstraße 14  
10829 Berlin

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

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



Küche und Service zu ermitteln und Abläufe im Sinne der Belastungsreduzierung zu optimieren. Für die Branche sind spezielle Checklisten und Tools vorhanden, die von den Unternehmen genutzt werden könnten. Um das Potenzial auszuschöpfen, sollten Führungskräfte und Beschäftigte in die Erstellung der Gefährdungsbeurteilung einbezogen werden.

**Gute Praxis:** Das Hotel „Jordan's Untermühle“ ist eines der wenigen Unternehmen des Gastgewerbes in Rheinland-Pfalz, das eine ausführliche Gefährdungsbeurteilung erstellt hat. Dazu wurde externe Beratung in Form eines Ingenieurbüros in Anspruch genommen. Dieses bearbeitet die Checklisten und Formulare durch Begehung der Räumlichkeiten und Erhebung der notwendigen Daten. Des Weiteren finden Gespräche mit Mitarbeitenden statt, die somit auch in die Erstellung der Gefährdungsbeurteilung mit eingebunden sind. Mit einbezogen ist auch die zuständige Aufsichtsbehörde, das Gewerbeaufsichtsamt.

### 2 Vorbild Führungskraft

Eine Reihe von Unternehmen bieten ihren Beschäftigten Präventionsmaßnahmen an, wie z. B. Rückenschulungen, Fitnessstudio, Ernährungsvorträge. Meistens werden diese Maßnahmen allerdings von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern genutzt, die ohnehin schon fit sind, und nicht von denen, für die dies sinnvoll wäre. Will man gesundheitsbewusstes Verhalten im Unternehmen fördern, ist es zuallererst wichtig, dass die Inhaber bzw. die Führungskräfte als Vorbild fungieren: nicht bis zur Erschöpfung arbeiten, Pausen einbauen, sich bewegen, gut ernähren, Aufgaben auch delegieren. Wenn Mitarbeiter sehen, dass ihre Führungskräfte für sich selbst gut sorgen, entsteht Glaubwürdigkeit, die dabei hilft, das Thema „Gesundheit“ im Unternehmen zu verankern. Dann ist es auch möglich, dieses Thema „Gesundheit“ im Mitarbeitergespräch anzusprechen.

**Gute Praxis:** Das Wohlfühlhotel Alte Rebschule hat in zwei Durchgängen mit der kompletten Belegschaft – einschließlich der Inhaber und der Führungskräfte – an einem 3-Stunden-Workshop teilgenommen. Dieser umfasste sowohl praktische körperliche Übungen zur Stärkung der Fitness (einfache Übungen zum Nachmachen) sowie Vortrag und Diskussion zu der Frage „Warum fällt es uns allen so schwer etwas für unsere Gesundheit zu tun, obwohl wir wissen, was gut für uns

wäre (z. B. ausreichender Schlaf, Bewegung, weniger und fettärmer essen)?“

### 3 Stresskompetenz

In den Unternehmen des Gastgewerbes gibt es ständig Situationen, die Stress auslösen können, wie z. B. unzufriedene Gäste, Gästeansturm, kurzfristig erkrankte Kollegen. Auch beim Thema Stress sind die Führungskräfte wie Küchenchef, Serviceleitung und Rezeptionsleitung ein wichtiges Nadelöhr. Diese sollten einen kompetenten Umgang mit Stress pflegen. In Trainings oder auch im Einzelcoaching können sie Antworten auf folgende Fragen finden:

- Wie kann der berufliche Alltag stressfreier gestaltet sein (z. B. andere Arbeitsorganisation, veränderte Zuständigkeiten und Delegation)?
- Was kann ich tun, um dem Stress anders zu begegnen (z. B. sich nicht ärgern, Situationen akzeptieren)? Hierbei geht es um die eigene Haltung und Bewertung von Situationen.
- Was tue ich zur Erholung und zur Regeneration (z. B. Sport, lange schlafen, Meditation)?

Auf allen drei Ebenen benötigen Führungskräfte Antworten und Aktivitäten. Wenn die Leitung stresskompetent ist, kann sie das Team mitnehmen.

**Gute Praxis:** Das „Hotel Am Wartturm“ in Speyer wird von den Inhabern Christian und Michaela Heck geführt. Selbstverständlich ist dies auch ein belastendes Geschäft, das viel Energie, Zeit und Engagement erfordert. Im Rahmen eines Resilienztrainings haben die Inhaber gemeinsam auf den beruflichen Alltag geschaut, um neue Prioritäten zu setzen und die eigenen Ressourcen zu erkennen und zu stärken.

Mit der Gefährdungsbeurteilung thematisieren Sie die Arbeitsbedingungen und die Möglichkeiten Belastungen im Betrieb durch Veränderung von Arbeitsabläufen oder Anschaffung von Arbeitsmitteln abzubauen. Das Gesundheitsverhalten von Inhabern und Führungskräften hat eine wichtige Vorbildfunktion und entfaltet Glaubwürdigkeit. Schließlich ist der Aufbau von Stresskompetenz für Führungskräfte wie den Küchenchef oder die Serviceleitung unentbehrlich, um in ohnehin oft stressigen Arbeitssituationen einen kühlen Kopf zu bewahren und für eine angenehme und produktive Arbeitsatmosphäre zu sorgen.



**GUTER  
GASTGEBER  
GUTER  
ARBEITGEBER**

#### 1 Kontakt:

*Autor und Berater:*  
Alfred Gettmann  
a und o Gettmann  
Tel.: 06588 4313907  
gf@gettmann.de

Projektleitung:  
Patrick Schackmann  
ed-media e.V.  
Tel.: 0631 3724 5513  
info@ed-media.org

[www.guter-gastgeber-guter-arbeitgeber.de](http://www.guter-gastgeber-guter-arbeitgeber.de)



# Das Beste kommt zum Fest: Digital-Paket mit neuem iPad 128 GB

nur  
**21,99 €**  
monatlich\*

## Preis inklusive\*:

- ✓ Apple iPad mit 128 GB, Wi-Fi
- ✓ In Space Grau, Silber oder Gold
- ✓ Webreader für Laptop und PC
- ✓ App für Smartphone und Tablet
- ✓ Alle Artikel auf morgenpost.de
- ✓ E-Paper bereits am Vorabend ab 22 Uhr verfügbar



### iPad 128 GB, Wi-Fi

9,7 Zoll großes Retina-Display (24,63 cm), 2.048 × 1.536 Pixel Auflösung, Fingerabdrucksensor, A10-Fusion-Chip mit 64-Bit-Architektur, 8-Megapixel-Kamera, 128 GB Speicher, Aluminiumgehäuse, bis zu 10 Stunden Akkulaufzeit

**Bestellen Sie jetzt:** [morgenpost.de/ipad-xmas](http://morgenpost.de/ipad-xmas)

Unser Service-Team berät Sie gern: 030/88 72-7 76 77

Berliner  Morgenpost

DAS IST BERLIN

# Einer für alle Technikfragen

## GIG hospitality technical solutions

Sie wollen immer wissen, wo es in Ihrem Hotel bei der Technik hakt, am besten mit einem Blick? Sie wollen einen Ansprechpartner für alle technischen Belange, ob Wartung, Instandsetzung oder technische Mängel? Und einen Partner, der Ihnen hilft, Ihr Hotel kosten- und energieoptimierter zu betreiben? Die GIG hospitality technical solutions bietet genau das.

### Technische Betriebsführung – transparent und digital

Der Experte für technisches Facility Management hat für Hotels sein Produkt hospitality technical solutions entwickelt, das höchste Servicequalität, große Eigenleistungstiefe und umfassende Verfügbarkeit verbindet.

Im Leistungsbereich Energieservices bietet die GIG zusätzlich die Energielieferung und die Aufstellung einer optimierten Struktur für die Betriebsführung (lebenszyklus-orientierte Betrachtung) sowie die Senkung der Bestandskosten.

Zusammen mit einem Ansprechpartner für Ihre Hoteltechnik und für die technische Betriebsführung können Sie sich um Ihr Kerngeschäft – die Zufriedenheit der Gäste – kümmern. Die GIG kümmert sich um die Technik und Energie.

Und so funktioniert es: Die Mängelmeldung erfolgt unkompliziert und ortsungebunden, zum Beispiel auch durch den Roomservice im Webportal oder beim GIG-Servicecenter. Die Meldungen können priorisiert werden, so dass bedarfsgerecht reagiert werden kann. Automatisierte Statusmeldungen mit allen Details zur Leistungserbringung sind jederzeit einsehbar. Alle Wartungen und Instandsetzungen sind ebenfalls im Webportal einsehbar.



Fotos: GIG hospitality technical solutions

### Wartung, Instandsetzung und Mängelmeldungen – auf einen Blick

Die GIG-Lösung bietet Ihnen den digitalen Überblick über den Stand aller technischen Dienstleistungen (Wartung, Instandsetzung, technische Mängel) mittels eines Webportals.

Die kundenorientierte, innovative Lösung gewährleistet zudem eine transparente und effiziente Dokumentation der technischen Betriebsführung und der Kleinreparaturen beziehungsweise Instandsetzungsmaßnahmen. Durch die vielfältigen Reportingmöglichkeiten können Sie die technischen Leistungen auch nach Gewerken, Zimmern, Reaktionszeiten oder Materialverbrauch clustern.

So haben Sie neben dem Wohlbefinden Ihrer Gäste auch den kostenoptimierten Betrieb Ihres Hotels immer im Blick.

Kontakt:  
 GIG hospitality technical solutions  
 Hohenzollerndamm 150  
 14199 Berlin  
 Tel: 030. 7568777128  
 @ E-Mail: info@gig-hospitality.com  
 www.gig-hospitality.com  
 www.gig24.com





APP  
TOO GOOD  
TO GO:

# Die Retter

## 100.000ste Mahlzeit in Berlin

Als Philip Ibrahim, Hoteldirektor des Mercure Hotel Berlin City, Ende des Jahres 2015 zum ersten Mal von der App Too Good To Go hörte, faszinierte ihn die Idee, dass so die Reste vom Frühstücksbuffet des 4-Sterne-Hauses nicht mehr in der Tonne landen würden. „Das kennen alle Kollegen: Wir müssen bis zum Ende der Frühstückszeit ein ausgewogenes Buffet anbieten, und so ist das Frühstück ein Hort der Überproduktion“, weiß der Hoteldirektor, der 2015 umgehend zum Telefon griff, um nachzufragen, wie das mit der App funktioniert. „Da landete ich noch in Dänemark“, erinnert sich Philip Ibrahim. Im nördlichen Nachbarland wurde die Idee der digitalen Lebensmittelrettung erdacht, die inzwischen auch in ganz Deutschland viele Mitmacher findet. Allein in Berlin beteiligen sich schon über 350 Betriebe, Tendenz steigend. Das Prinzip ist simpel:



Über die Plattform können gastronomische Betriebe jeder Art vergünstigt das Essen anbieten, das im Tagesgeschäft nicht verkauft werden konnte. Die Kunden laden die App kostenlos herunter, sehen, welche Geschäfte in ihrer Nähe Portionen anbieten, und kaufen gemütlich über die App. Die häufigsten Einwände der Hoteliers und Gastronomen: Mehraufwand und – formulieren wir es vorsichtig – optische „Belastungen“, entkräftet Philip Ibrahim mit seiner nunmehr schon zweijährigen Alltagserfahrung. „Wir haben schnell gemerkt, dass die Too Good To Go-Kundschaft keinerlei Mehraufwand darstellt und wir wirklich einen Teil des Frühstücks retten können. Wir verkaufen inzwischen im Monat zwischen 50 und 75 Portionen.“ Und so kommen täglich kurz nach Ende der Frühstückszeit Frauen und



Franziska Lienert, Too Good To Go, Robert Reinicke und Philip Ibrahim

*„Wir müssen bis zum Ende der Frühstückszeit ein ausgewogenes Buffet anbieten, und so ist das Frühstück ein Hort der Überproduktion“*

Männer ins Hotel, zeigen ihre Smartphones vor und bekommen eine Box oder eine Tüte voller erlesener Lebensmittel, die sie sich hier auch selbst aussuchen können. Der Preis von 3,40 Euro ist da bereits via App bezahlt. Mitarbeiter der umliegenden Büros kommen genauso wie Studenten auf dem Weg zur Uni, Bauarbeiter von nebenan oder Senioren. In der Hauptstadt nutzen dieses Konzept mittlerweile schon 24.000 Berlinerinnen und Berliner. Erfreuliche „Nebenwirkung“: „Too Good To Go hat uns nochmal den Blick geschärft für das, was übrigbleibt“, so der Hotelchef des Mercure Hotel Berlin City. Das Haus in der Invalidenstraße war am 21. November Schauplatz eines denkwürdigen Ereignisses: Too Good To Go-Kunde Robert Reinicke holte sich die 100.000ste Portion, die er sich hier selbst zusammenstellen konnte. Er hatte seine eigene Frischhaltebox mitgebracht. Die füllte er mit dem übriggebliebenen Aufschnitt, Gemüse und Aufstrich, dazu gab es eine Tüte mit Brötchen, Croissants und Baguette.

*Weltweit werden 1/3 aller produzierten Lebensmittel entsorgt, bevor sie gegessen werden können. Allein in Berlin sind das 800.000 Tonnen pro Jahr.*



*Kurz nach dem Ende der Frühstückszeit im Mercure Hotel Berlin City: viel zu schade für die Tonne*

Fotos: © Brigitte Menge

Kostenloser Download und Informationen zur App:

 <https://toogoodtogo.de/de>

# Service Bund in Spanien!

## 16. Campus for culinary friends



**R**und 240 Gastronomen aus ganz Deutschland folgten der Einladung des Service-Bund und versammelten sich im November 2018 in Andalusien/Spanien zum 16. Campus for culinary friends. Unter dem Motto „Mein Geschäftsmodell. Meine Zukunft!“ standen Informationen zu aktuellen Trends, Know-how und „Best Practice“-Beispiele erfolgreicher Gastrobetriebe im Fokus der Fachveranstaltung. „Mit hochkarätigen Referenten wie Peter Griebel entwickelten die Gäste Ideen für erfolgreiche Geschäftsmodelle in der Gastronomie. Experten der Branche wie Hanni Rützler oder Harald

Wohlfahrt berichteten über Themen, die uns gerade bewegen, und nahmen im Rahmen einer Podiumsdiskussion zum Mitdiskutieren an unserer Expertentafel Platz“, so Otto Koch, Präsident des Campus for culinary friends. „Der Marktplatz der Konzepte bot anschließend an verschiedenen Infoständen vier praxisnahe Workshops z. B. mit ‚Lucki‘ Maurer zu den Themen Personal, IT & Digitalisierung und Kulinarik lösungsorientierte Konzepte“, fügte Mitgründer Stefan Marquard hinzu.

 [www.albrecht-neiss.de](http://www.albrecht-neiss.de)



Fotos: Albrecht+Neiss



# 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](http://www.fliegel-textilservice.de) | [info@fliegel-textilservice.de](mailto:info@fliegel-textilservice.de)





## Erlebe Deine Stadt 2019

Zum neunten Mal laden *visitBerlin* und die *visitBerlin*-Partnerhotels Berliner dazu ein, die Hauptstadt und ihre Hotels als Gast in der eigenen Stadt zu entdecken, diesmal vom 5. bis zum 6. Januar 2019. Insgesamt 77 Hotels nehmen an der Aktion teil, darunter 16 Luxushotels mit Fünf-Sterne-Standard und 61 First-Class- und Komforthäuser. Neu dabei sind in diesem Jahr das ruhig gelegene Seehotel Grunewald, das Pullmann Berlin Schweizerhof und das Lulu Guldsmeden nahe des Potsdamer Platzes. Einige Hotels, die von Anfang an bei der „Erlebe-Deine-Stadt-Aktion“ dabei waren, sind auch dieses Mal wieder mit von der Partie. Dazu gehören das NOVOTEL Berlin am Tiergarten, das Hollywood Media Hotel und das Abba Berlin Hotel.

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

© Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz



geradlinig elegante Innenarchitektur, in der edle Materialien und

gediegene Farben dominieren. Luftige, lichtdurchflutete Räume mit 3,20 m bodentiefen Fenstern, ein eigener Frühstücksbereich und eine Executive Lounge zählen zu den luxuriösen Besonderheiten der höchstgelegenen Suiten der Spreemetropole. Check-In und Check-Out sind über eine App möglich, für den Zugang zu den Suiten kann das Smartphone eingesetzt werden. Eine eigene Homepage ([www.skysuiten-berlin.de](http://www.skysuiten-berlin.de)) steht für Buchungen zur Verfügung. In den aufwändigen Umbau im zweitgrößten Hotel Deutschlands wurden rund 1,5 Millionen Euro investiert.

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

## Wirtschaft in der Hauptstadtregion: Bierabend im KaDeWe



Foto: Bierabend © UVB

Rund 500 Gäste aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft, Verwaltung und Medien begrüßten die Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg (UVB) am 14. November zu ihrem Jahresempfang im KaDeWe.

Zu den Gästen zählten Michael Müller, der Regierende Bürgermeister von Berlin, Ralf Wieland, der Präsident des Berliner Abgeordnetenhauses, sowie zahlreiche Senatoren und Minister. UVB-Präsident Dr. Büchner warb auf diesem traditionsreichen Bierabend des Spitzenverbands für eine engere Zusammenarbeit von Wirtschaft und Politik und verlangte eine stärkere Unterstützung und bessere Investitionsbedingungen in der Hauptstadtregion. „Die Stadt hat eine enorme Anziehungskraft durch ihren Mix aus Kreativität, Weltoffenheit und Innovationskraft. Aus diesem Potenzial lässt sich mit konkurrenzfähigen Rahmenbedingungen noch viel mehr machen“, sagte Dr. Büchner weiter.

 [www.uvb-online.de](http://www.uvb-online.de)

## Die höchstgelegenen Hotelsuiten Berlins

Der Umbau in luftiger Höhe ist beendet: In der 37. Etage des Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz sind 16 Panoramakammern eingezogen. Die ehemalige Eventetage, die früher als Casino diente, ist in einen außergewöhnlichen Wohnbereich mit einem einmaligen Blick weit über die Grenzen der Hauptstadt hinaus umgestaltet worden. Die Sky-Suiten sind 45 bis 120 qm groß und bestechen durch ihre

## Große Erweiterung im Mercure Hotel MOA

Ein Jahr geprägt von umfangreichen Erweiterungs- und Umbaumaßnahmen bei vollem Hotelbetrieb neigt sich im Mercure Hotel MOA Berlin dem Ende entgegen. Nun darf es sich zu den größten Konferenz- und Tagungshotels mit 336 Zimmern zählen. Das umgestaltete Convention Center mit 6.000 Quadratmetern bietet jetzt für bis zu 6.500 Personen noch mehr Möglichkeiten, um zu tagen oder zu feiern. Neue Konferenzräume, 140 Zimmer und Suiten, die auch für Tagungen nutzbar sind, sowie die neue Bankettküche sind im Zuge der Hotelerweiterung entstanden. Das Atrium und die Hotelbar wurden umgestaltet. Der Tagungs- und Veranstaltungsbereich wurde so umgebaut, dass



Fotos, © Hotel Moa

dank eines flexiblen Raumkonzeptes alle Tagungsflächen teilbar bzw. kombinierbar sind, aber auch noch als eine harmonische Einheit genutzt werden können und somit ein maßgeschneidertes Raumangebot für die jeweilige Veranstaltung bieten. Der gesamte Tagungsbereich erstreckt sich über drei Ebenen mit 35 Konferenzräumen, davon 14 große Tagungssuiten.

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

## PALAZZO: 12. Spielzeit

Mit „Glücksjäger“ präsentiert PALAZZO ein Programm, in dem Show auf Haute Cuisine trifft. In der zwölften Spielzeit im Spiegelpalast in der Nähe des Bahnhofs Zoo reisen die Gäste mit den Gastgebern Hans-Peter Wodarz und



# KASON

Inspiration seit 1925



## Qualität seit 93 Jahren Tradition



© PALAZZO Produktionen GmbH

Der Hauptgang in der neuen PALAZZO-Show

Kolja Kleeberg bis zum 6. März 2019 in ein etwas abseits gelegenes Casino-Hotel und in eine Welt der Spieler, der einsamen Herzen, der Durchreisenden und der Gestrandeten. Kulinarisch verwöhnt Sternekoch Kolja Kleeberg die Gäste mit einem 4-Gang-Menü, als dessen Hauptgang Sauerbraten vom Rinderfilet mit Schwarzbrotknödel, Wildfeigen, Ringelbete und Schmorpraline gereicht wird. Als süßen Abschluss gibt es gebackene Orangencrème „Pastel de Nata“ mit Schokoladen-Cannelloni und Joghurt-Kirscheis. Für alle, die lieber auf Fleisch und Fisch verzichten möchten, hat Kolja Kleeberg auch eine vegetarische Variante seines Menüs kreiert.

[www.palazzo.org/berlin](http://www.palazzo.org/berlin)

### Das exklusivste Restaurant im Adlon: Zutritt nur für Hotelmitarbeiter



Foto: © Hotel Adlon

Das nach dem Kempinski-Gründer benannte Mitarbeiterrestaurant Berthold's überzeugt mit einem neuen Konzept und moderner Ausstattung. Zwei Köche und vier Servicemitarbeiter, darunter eine eigens für das Berthold's eingestellte Restaurantleiterin, kümmern sich täglich um die Belange der 470 Mitarbeiter. Sie zaubern eine Auswahl an vielfältigen, gesunden und vegetarischen Speisen – und das sogar nachts. Zwischen den Mahlzeiten gibt es ein großes Früchte-, Kuchen- und Gebäckangebot, eine Sandwich-Bar und sonntags hausgemachten frischen Blechkuchen. Das Essen wird dabei auch entsprechend präsentiert: Ein neues Buffet Set-up mit entsprechendem Equipment sorgt für eine optisch ansprechende Präsentation. Nicht nur die Idee zur Umgestaltung und zum Konzept kam vom geschäftsführenden Direktor, auch die Umsetzung hat Matthias Al-Amiry zur Chefsache erklärt.

Zwei Köche und vier Servicemitarbeiter, darunter eine eigens für das Berthold's eingestellte Restaurantleiterin, kümmern sich täglich um die Belange der 470 Mitarbeiter. Sie zaubern eine Auswahl an vielfältigen, gesunden und vegetarischen Speisen – und das sogar nachts. Zwischen den Mahlzeiten gibt es ein großes Früchte-, Kuchen- und Gebäckangebot, eine Sandwich-Bar und sonntags hausgemachten frischen Blechkuchen. Das Essen wird dabei auch entsprechend präsentiert: Ein neues Buffet Set-up mit entsprechendem Equipment sorgt für eine optisch ansprechende Präsentation. Nicht nur die Idee zur Umgestaltung und zum Konzept kam vom geschäftsführenden Direktor, auch die Umsetzung hat Matthias Al-Amiry zur Chefsache erklärt.

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

### Hotel de Rome: Hotel des Jahres

Das Hotel de Rome, ein Rocco Forte Hotel, wurde beim 21. Busche Gala Award gleich mit zwei Auszeichnungen geehrt: Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel am Bebelplatz erhielt die Auszeichnung als „Hotel des Jahres 2019“ und General Manager Gordon Debus die des „Hotelmanager des Jahres“.

hoga AKTIV · Dezember 2018



Bänke nach Maß gefertigt – ab € 250,- pro Meter



Echtes  
Eichen-  
holz

S 38 KH FP Eiche  
ab € 135,-



KQSB-S-105-H2  
ab € 398,- je 100 cm



KPB-472FII1  
ab € 130,-

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Telefon (+49) 09562 501226-0  
[www.kason.de](http://www.kason.de)



2019“. Namhafte Laudatoren wie Ulrich Wickert, Klaus Wowereit oder Dr. Dominik Pförringer überreichten die Auszeichnungen. Im Anschluss an die Preisverleihung im Apollosaal der Staatsoper Unter den Linden feierten rund 400 geladene Gäste der Branche sowie prominente Gäste und Vertreter aus Kultur, Politik und Wirtschaft im Hotel de Rome und genossen die After Show Party „Diamonds Night“.

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

### Michael Kempf am OSZ Gastgewerbe

Am 13. November kochte der mit 2 Sternen dekorierte Michael Kempf (Restaurant FACIL/The Mandala Hotel) zum wiederholten Mal mit dem Nachwuchs des Köchepuls-Programms am OSZ Gastgewerbe. Beeindruckend war neben dem absoluten Fachwissen und handwerklichen Können sein Agieren auf Augenhöhe mit den jungen Auszubildenden. Schnell legten diese ihre Scheu ab und schauten sich Tipps und Tricks ab. Die Milz wurde beispielsweise zu einem köstlichen Brotaufstrich, die Hollandaise geräuchert, Yuzu und Soja zu Kaviar verarbeitet, die Vorspeise in einer Kaviardose angerichtet, die Makrele gebeizt und abgeflämmt und die Entensoße mit Eukalyptusblättern abgeschmeckt. Das Menü, das die Küchenphilosophie Michael Kempfs widerspiegelte, wurde mit Neugier und großem Eifer umgesetzt und natürlich verkostet. Die Auszubildenden und Lehrkräfte des OSZ Gastgewerbe bedanken sich bei Michael Kempf für diese hervorragende und nicht selbstverständliche Nachwuchsarbeit.

 [www.osz-gastgewerbe.de](http://www.osz-gastgewerbe.de)

### Stullen für den guten Zweck

Vom 6. bis zum 9. November entstanden im Erdgeschoss des Alexa am Alexanderplatz die leckersten Stullen der Stadt. 9 Spitzenköche mit insgesamt 7 Michelin-Sternen und 13 Gault-Millau-Hauben schmierten unter der Schirmherrschaft von Berlins Senatorin für Integration, Arbeit und Soziales, Elke Breitenbach, und Stephan von Dassel, Bezirksbürgermeister von Mitte, täglich bis zu 200 „SternStullen“ und übergaben diese an den Kältebus der Berliner Kältehilfe, an Notunterkünfte der Berliner Stadtmission und – gegen eine Spende für die Kältehilfe – an interessierte Passanten. Unter denen, die eifrig Stullen schmierten, waren der 2-Sterne-Koch Sebastian Frank, Florian Glauert und Jörg Behrend.

### Reinhören und Wein hören

Weinbücher gibt es wie Gläser an der Bar, beim Podcast Schnutentunker gibt's Wein auf die Ohren: unterhaltsam, amüsant, heiter und natürlich wissensreich. Das Grundprinzip ist schwarz, denn die beiden Berliner Wein-Profis Felix Bodmann und Sascha Radke schenken sich gegenseitig in schwarze (!) Gläser Wein ein, den sie für besprechenswert erachten. Das Gegenüber muss erschmecken, was in den Tiefen des schwarzen Glases ist. Das ist entdeckungsreich, umfährt den Mainstream und macht viel Spaß. Auch via iTunes und spotify.

 [www.schnutentunker.de/blindflug](http://www.schnutentunker.de/blindflug)



### Österreichischer Hotelier: internationaler Award

Der Eigentümer vom Salzburger Hof Marius Donhauser gewann in Paris den Worldwide Hospitality Award und setzte sich dabei gegen große Hotelketten wie Marriott, Steigenberger oder Best Western durch. Marius Donhauser konnte sich im Finale gegen Club Med und Taj Hotels durchsetzen. Die Jury überzeugte die Erfolgsgeschichte des österreichischen Hoteliers, der aufgrund einer ineffizienten internen



Kommunikation in seinem Hotel eine Software entwickelte, die sämtliche Prozesse im Hotelalltag organisiert, die Kommunikation untereinander deutlich verbessert und wichtiges Wissen dokumentiert. Der Salzburger Hof skizzierte in seiner Bewerbung um den begehrten Award, wie aus der Innovation hotelkit, welche zu Beginn lediglich für den Eigenbedarf des Hotels entwickelt wurde, ein professionelles Tool entstanden ist. Heute wird hotelkit von rund 40.000 Mitarbeitern in über 800 Hotels europaweit im Arbeitsalltag genutzt.

 [www.hotelkit.net](http://www.hotelkit.net)



## eat! berlin bringt die Hauptstadt zum Kochen

Vom 21. Februar bis zum 3. März 2019 erlebt die Hauptstadt wieder ein kulinarisches Feuerwerk. An elf eat! berlin-Festivaltagen werden bei rund 70 Veranstaltungen an fast ebenso vielen Orten weit über 70 Köchinnen und Köche am Herd stehen. Insgesamt sind diese mit 130 Hauben/700 Punkten im Gault&Millau und 60 Michelin-Sternen ausgezeichnet. Neben den besten Köchen der Hauptstadt, darunter Tim Raue, Sebastian Frank, Michael Kempf, Marco Müller und Hendrik Otto, hat eat! berlin 2019 viele herausragende Gäste: Christian Bau, Tristan Brandt, Christoph Ruffer, Jörg Sackmann, um nur einige zu nennen. Aus Slowenien kommt Ana Ros, aus Israel Tom Franz und Meir Adoni, aus Österreich Heinz Reitbauer und aus der Schweiz ein Überraschungsgast. Neu ist Vevolution: Vegetarischer und veganer Genuss pur, ohne erhobenen Zeigefinger, mit den Zwei-Sterne-Köchen Bobby Bräuer, Thomas Kellermann, Andreas Krolík, Gastgeber Franz Raneburger und weiteren Spitzenköchen an acht Abenden, im Restaurant in der Max-Schmeling-Halle.

Das gesamte Festivalprogramm unter

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

## Partnerschaft: Fairmas und OTA Insight

Die Berliner Fairmas GmbH, Hotelspezialist für Lösungen in den Bereichen Finanzplanung, Controlling und Management Reporting sowie Benchmarking, und die OTA Insight, international führender Anbieter einer cloudbasierten intelligenten Datenplattform, spezialisiert auf Preis- und Distributionsstrategie, arbeiten nun partnerschaftlich zusammen. Dadurch können jetzt gemeinsame Kunden auf Wunsch innerhalb der Business Intelligence Plattform (BI) von OTA Insight ihre eigenen Hotelleistungskennzahlen (KPIs) aus dem Fairmas Benchmarking sehen. Dies spart Zeit und erhöht die Transparenz, da der Wechsel zwischen den Systemen wegfällt. Auf der anderen Seite können gemeinsame Kunden jetzt die von OTA Insight erfassten zukünftigen Hotelzimmerpreise der Online Buchungsportale (OTAs) ihres eigenen Mitbewerberumfeldes als zusätzliche Information im Fairmas Finanzreporting einsehen.

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

## Ming Business Center

Marcus Neuzerling leitet als General Manager seit November 2018 das innovative Ming Business Center in Berlin. Neben den modernen und hochwertig mit USM möblierten Büros auf sechs Etagen und diversen Konferenz- und Tagungsräumen besteht hier die Möglichkeit, über Coworking diverse Arbeitsplätze und Tagesbüros zu mieten. „In unserer großzügigen Lounge mit Designer-Sesseln und ei-

ner Bibliothek fühlen sich die Gäste wie zu Hause. Nicht zu vergessen: unser eigenes Kino mit 42 Sitzplätzen“, so Neuzerling.

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

## Vox Restaurant mit neuem Konzept

Das Vox Restaurant im Grand Hyatt Berlin änderte den Küchenstil und serviert nun moderne, asiatische Speisen. „Wir lieben einfach asiatische Aromen. Dabei sind uns guter Geschmack und eine klare Linie nach wie vor am wichtigsten. Auch in Zukunft verwenden wir regio-

nale Zutaten in gewohnt hoher Qualität. Unsere Gäste sollen eine zeitgemäße, neue Karte und vor allem besondere Vox-Dinner-Momente erleben“, so Küchendirektor Holger Joost. Dazu passt auch das Sushi-Angebot, welches das langjährige Team weiterhin serviert. Einige der Gerichte sind auch weiterhin frei von raffiniertem Zucker. Küchenchef Florian Peters hatte das zuckerfreie Konzept Anfang des Jahres gemeinsam mit Buchautorin Anastasia Zampounidis entwickelt.

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

## Deutsche Hotelführer 2019

Der neue "Deutsche Hotelführer", herausgegeben vom DEHOGA Bundesverband ist erschienen. Den Hotelführer gibt es als Buch, Onlineplattform und App. Weitere Informationen finden Sie unter

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

## GEMA-Meldung für Silvesterveranstaltungen

Alle Jahre wieder finden an Silvester besondere Veranstaltungen zum Jahreswechsel statt. Wird dabei Musik gespielt, sitzt die GEMA mit am Tisch. Die Veranstaltung ist im Regelfall als Sonderveranstaltung mindestens drei Tage vorher bei der GEMA anzumelden. Bei Veranstaltungen mit Live-Musik sind außerdem die Musikfolgen (Playlisten) der GEMA auf einem besonderen Formblatt zu melden. Ein umfassendes Merkblatt finden Sie auf der Webseite des DEHOGA Berlin unter „Mein DEHOGA“.



© Grand Hyatt Berlin

## Deutsche Hotelklassifizierung



### Erstklassifizierungen:



SO/Berlin Das Stue

### Folgeklassifizierungen:

★★★ *Superior Garni*  
Hotel Schöneberg

★★★ *Garni*  
Comfort Hotel Auberge  
Comfort Hotel Lichtenberg  
Hotel Bel Air

### Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- HABEL am Ku'damm
- Palsta Wine Bar
- Eigengrau
- Black Pug Restaurant & Bar
- Trattoria Felice
- Hauptstadtfloß
- Spreeküche
- Mutter Lustig
- Misirlou
- MANA Restaurant

### Wir trauern

um unser langjähriges Mitglied  
**Herrn Waldimar Thomas.**  
Das Präsidium und die Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin sprechen seiner Familie ihre aufrichtige Anteilnahme aus.

### ► Betriebsjubiläen im Januar

25hours Hotel Bikini Berlin 5 Jahre ■ 99 Ghosts GmbH 5 Jahre ■ Alte Dorf-  
aue 30 Jahre ■ Alte Kantine in der KulturBrauerei 20 Jahre ■ AXICA 20 Jah-  
re ■ Babara Göppl Feste & Feiern 20 Jahre ■ Bayer Gastronomie 10 Jahre ■  
Berlin Marriott Hotel 15 Jahre ■ Brauhaus Lemke 20 Jahre ■ Celtic Cottage  
Irish Pub 20 Jahre ■ Concorde Hotel am Studio 15 Jahre ■ GANYMED Bras-  
serie 10 Jahre ■ HappyGoLuckyHotel 5 Jahre ■ Heiderörschen 20 Jahre ■ Ho-  
tel 38 10 Jahre ■ Hotel Catalonia Berlin Mitte 5 Jahre ■ Hotel Graf Pückler  
15 Jahre ■ Hotel Q! and The Fox Bar 5 Jahre ■ Hotel Quentin Design Ber-  
lin 15 Jahre ■ Hotel Villa Kastania 35 Jahre ■ Ivbergs Hotel Charlottenburg  
10 Jahre ■ Kaffee Burger 15 Jahre ■ Living Hotel Berlin Mitte 20 Jahre ■ NH  
Berlin Alexanderplatz 20 Jahre ■ NOVA 20 Jahre ■ Restaurant Bavarium im  
Europa-Center 45 Jahre ■ Restaurant Horváth 5 Jahre ■ Rossini III 5 Jahre ■  
Stampedo Steakhaus 15 Jahre ■ The Ritz-Carlton, Berlin 15 Jahre ■ Yorcks  
Bar 5 Jahre ■ Zum Dorfkrug 50 Jahre

### ► Mitgliedschaftsjubiläen im Januar

25hours Hotel Bikini Berlin 5 Jahre ■ Amstel House Hostel Berlin 5 Jahre ■  
Bayer Gastronomie 10 Jahre ■ Berlin Marriott Hotel 15 Jahre ■ Cafe Keese  
20 Jahre ■ China Restaurant Schatzkammer 15 Jahre ■ Columbia City Ho-  
tel 5 Jahre ■ Crowne Plaza Berlin City Centre 40 Jahre ■ E4 Berlin 10 Jah-  
re ■ Haus Sanssouci 5 Jahre ■ Hecker's Hotel – Kurfürstendamm 55 Jahre  
■ Hotel Catalonia Berlin Mitte 5 Jahre ■ Hotel Q! and The Fox Bar 5 Jahre  
■ Imbiß Zur Bratpfanne 30 Jahre ■ Kaffeehaus Zeltinger 10 Jahre ■ Leonar-  
do Hotel Berlin City West 5 Jahre ■ Lindner Hotel am Ku'damm 15 Jahre  
■ Mövenpick Hotel Berlin 15 Jahre ■ Peter Dannenberg 45 Jahre ■ Restau-  
rant Maredo 15 Jahre ■ Ristorante Cascina 15 Jahre ■ Ristorante Latino 50  
Jahre ■ Stampedo Steakhaus 15 Jahre ■ Steigenberger Hotel Berlin 25 Jah-  
re ■ Tanzschule Traumtänzer Kurfürstendamm 15 Jahre ■ The Ritz-Carl-  
ton, Berlin 15 Jahre ■ Vienna House Andel's Berlin 10 Jahre ■ Zum Dorf-  
krug 50 Jahre



**Save the Date**  
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Montag, 7. Januar 2019	Neujahrsempfang	Hotel Palace Berlin
Dienstag, 8. Januar 2019	Hotelerweiterungsparty	Mercure Hotel MOA Berlin
Montag, 11. Februar 2019	Gastro Business Club	Ort wird noch bekannt gegeben
Samstag bis Montag, 6.–8. April 2019	Young Stars – Wettbewerb der Gastgeber	Ort wird noch bekannt gegeben
Montag, 6. Mai 2019	Gastro Business Club	Ort wird noch bekannt gegeben
Montag, 13. Mai 2019	Vollversammlung	Ort wird noch bekannt gegeben
Freitag bis Sonntag, 14.–16. Juni 2019	Präsidenten-Cup	Golf Resort Semlin
Montag, 12. August 2019	Sommerfest	Tipi am Kanzleramt
Donnerstag, 19. September 2019	Sicherheitsforum für Locations & Hospitality	Hotel Berlin, Berlin



# „Eigengrau“ in Kreuzberg

Wie Eva Wenger und Fabrice Binto ihre Bar erdachten, planten und nun eröffnen

Zum Zeitpunkt des Besuchs Mitte November ist alles Baustelle, doch das Chaos ist nur scheinbar. Eva Wenger, Fabrice Binto, der Architekt und die Handwerker agieren mit der Ruhe der Wissenden.

„Dort gleich links neben der Treppe wird die Bar sein“, appelliert Eva Wenger an die Phantasie. Schon ab Mitte Dezember sollen hier die Gäste einen schönen Abend bei klassischen und neuen Cocktails, leckerem Bar-

*Eva Wenger und  
Fabrice Binto, Gründer  
und Betreiber  
der Bar „Eigengrau“*



Fotos: © Brigitte Menge

food, guter Musik und entspannender Stimmung erleben. Eine eigene Bar war für die gelernte Fremdsprachenkorrespondentin und den studierten Kulturwissenschaftler ein Projekt, über das sie schon längere Zeit nachdachten. Beide verfügen über praktische Erfahrungen in verschiedenen Bereichen der Gastronomie und „waren uns irgendwann sicher, dass das genau unser Ding ist“, bekennt Fabrice. Er fand dann auch bei einer eher zufälligen Recherche bei ebay-Kleinanzeigen (!) das Objekt im Basement der Skalitzer Straße 45. „Es war wirklich das erste, was wir uns anschauen und für das wir uns dann auch nach der ersten Besichtigung entschieden.“ Als weitere Glücksfälle erwiesen sich dann die zügige Bank-Zusage für die Finanzierung dank eines überzeugenden Konzepts und die Zusammenarbeit mit dem Architektenstudio Karhad. Die Design-Profis, die viele Preise ge-

Wir werden auch in den kommenden Ausgaben neue Mitglieder des DEHOGA Berlin vorstellen.

wannen und Clubs wie das Berghain planten, fanden Interesse an einer kleinen, feinen Bar in ihrer Nachbarschaft. Architekten-Regionalität. Um das Glück nicht zu sehr zu strapazieren, entschieden sich Eva Wenger und Fabrice Binto für ein Gründer-Coaching in einem Assessment-Center. „Wir hatten eigentlich die Befürchtung, uns zu langweilen, aber das war sehr lehr- und hilfreich“, berichtet Eva. „Gerade durch das Zusammentreffen mit Gründern aus anderen Branchen und den vielen praktischen Tipps in den Workshops und Seminaren.“ Nach vier Tagen Coaching erhielt das Paar die Zusage, dass ihre Gründung sechs Monate von einem Unternehmensberater – als Teil eines EU-Programms – begleitet wird. Bereits vor der Eröffnung wurden Eva Wenger und Fabrice Binto Mitglied des DEHOGA Berlin. „Der Erfahrungsaustausch mit Kollegen wird wichtig werden“, weiß Fabrice Binto und Eva Wenger ergänzt: „Wir haben die rechtliche Beratung bereits genutzt. Meist sind es ja die Kleinigkeiten, deren verlässliche und schnelle Lösung die Dinge vorantreibt.“ Auf welche Gäste hoffen sie? „Wir haben keine exakt definierte Zielgruppe. Vielmehr freuen wir uns auf Menschen, die sich Zeit nehmen für einen schönen Abend in guter Stimmung. Wir werden dafür sorgen, dass das gelingt“, verspricht Fabrice Binto. Und der Name? „Eigengrau ist die Farbe, die der Mensch in völliger Dunkelheit sieht. Der Begriff kommt aus der Physik“, erklärt er, „und ist so auch im englischen Sprachraum üblich.“

von Brigitte Menge

# Phantomlohn

## SV-Beiträge bei nicht gezahlten Zuschlägen

In letzter Zeit sind Fälle bekannt geworden, in denen die Deutsche Rentenversicherung Sozialversicherungsbeiträge auf nicht ausgezahlte Zuschläge während Krankheits- und Urlaubszeiten nacherhebt.

### Hintergrund:

Grundsätzlich sind Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge steuer- und beitragsfrei. Im Falle von Urlaub und Krankheit sind aber Konstellationen denkbar, in denen auch Zuschläge weitergezahlt werden müssen. Diese Zuschläge sind dann voll steuer- und beitragspflichtig. Bedingung für die Steuer- und Sozialabgabefreiheit von Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlägen ist, dass diese durch tatsächliche Arbeit verdient worden sind.

### Zuschläge bei Krankheit?

Grundsätzlich gilt, dass bei Krankheit der Lohn weitergezahlt werden muss, der ohne die Krankheit verdient worden wäre. Demnach sind auch Zuschläge weiter zu zahlen, die auch bei regulärer Arbeit an dem Krankheitstag angefallen wären. Diese Zuschläge sind steuer- und sozialabgabepflichtig, da tatsächlich nicht gearbeitet wurde.

### Zuschläge an Urlaubstagen?

Ähnlich verhält es sich beim Urlaub. Für einen Urlaubstag muss ein Durchschnittstageslohn weiter gezahlt werden. Basis dafür ist der Durchschnittsverdienst der letzten

13 Wochen – ohne Überstunden. Dabei sind auch regelmäßig gezahlte Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge zu berücksichtigen. Die beschriebene Weiterzahlungspflicht wirkt sich besonders auf die Sozialversicherungsbeiträge aus, denn diese werden bereits mit Entstehen des Lohnanspruchs fällig. Besonders bei Urlaub und Krankheit kann es sein, dass Sozialversicherungsbeiträge auf Zuschläge gezahlt werden müssen, obwohl der eigentliche Zuschlag gar nicht gezahlt wurde (Phantomlohn). Dies wiederum kann zu erheblichen Nachforderungen durch die Deutsche Rentenversicherung führen.

### Empfehlung:

Unternehmen, die regelmäßig Zuschläge zahlen, sollten gemeinsam mit dem Steuerberater prüfen, ob die Zuschläge auch bei Urlaub und Krankheit korrekt abgerechnet werden, um Nachforderungen der Rentenversicherung zu vermeiden.

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



© DEHOGA Berlin

## SMART FÜR DIE ZUKUNFT

# Bestellen per App

Digitales Bestellen in der Gastronomie liegt im Trend. Die smarte Technik bietet viel Komfort, aber auch Kosten- und Energieersparnis. Wie funktioniert es? Der Kellner nimmt die Bestellung mit einem mobilen Endgerät auf und der Rechnungsbetrag wird sofort eingebucht. Tischwechsel durch den Gast, Schichtwechsel des Personals, automatische Preisumstellung auf eine Happy Hour, spezielle Rechnungen für den Außer-Haus-Verzehr oder für Hotels, die Rechnungen den Zimmernummern zuordnen: Für all diese Anforderungen bietet die App passende Funktionen. Sie ist von überall aus per Tablet oder Smartphone zu bedienen.

Zu den namhaften Anbietern gehört Qwento. Informationen dazu unter [qwento.de](http://qwento.de)



Foto: xaviermau/stockphoto



BERLINS RAUSCHENDE BALLNACHT 2019  
JETZT LETZTE BALLKARTEN SICHERN



PRESSE *Ball* BERLIN

~ TRADITION SEIT 1872 ~

12. JANUAR 2019

---

MARITIM HOTEL BERLIN



STARDUO DES ABENDS THE WEATHER GIRLS  
BERLIN SHOW ORCHESTRA | KINDERCHOR, KOMISCHE OPER  
ABBA4YOU | MARKUS NOWAK | DISKOTHEK  
TOMBOLA | CASINO DER SPIELBANK BERLIN

Ballkarten Hotline

030 351 03 446

Infos & Karten

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



DIESER MOMENT  
VERDIENT EIN JUBI.