

Juni 2019

hoga *AKTIV*

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



AKTUELL

Den Blick nach vorn
Vollversammlung des DEHOGA Berlin

Seite 5

WIR IN BERLIN

DEHOGA Umweltcheck
Gold für The Mandala Hotel

Seite 8

8. DEHOGA Berlin-Präsidenten-Cup

Seite 20



PRESSEFREIHEIT ZEIG FLAGGE

20 JAHRE GRUNDGESETZ - ARTIKEL 5 - 70 JAHRE PRESSEFREIHEIT

JEDER HAT DAS RECHT,
SEINE MEINUNG IN WORT, SCHRIFT
UND BILD FREI ZU ÄUSSERN UND ZU VER-
BREITEN UND SICH AUS ALLGEMEIN
ZUGÄNGLICHEN QUELLEN UNGEHINDERT ZU
UNTERRICHTEN. DIE PRESSEFREIHEIT
UND DIE FREIHEIT DER BERICHTERSTATTUNG
DURCH RUNDFUNK UND FILM WERDEN GEWÄHR-
LEISTET. EINE ZENSUR FINDET NICHT STATT.

Zeitschriftenverleger
gemeinsam für Pressefreiheit

VDZ

Verband Deutscher
Zeitschriftenverleger



5



12



20

 **AKTUELL**

Editorial: Im Büro oder bei den Gästen?	4
Vollversammlung des DEHOGA Berlin	5
Entgelttarifvertrag	7

 **WIR IN BERLIN**

Gold für The Mandala Hotel	8
Serie Neue Mitglieder: Pecados	10
Neue Serie: Berlin-Azubis	
YoungStar der Gastro-Branche	11
Meisterköche: die Nominierten des Jahres	12
Fairmas:	
Erwartungen der Berliner Hotellerie	13
OSZ: Duale Berufsausbildung	14
Arbeitgeberservice:	
Beratung für Unternehmen	16
<i>visitBerlin</i> : Q Berlin geht in die dritte Runde	18
Präsidenten-Cup	20
Golf-Trophy	22
Food-Trends: GastroPiraten	23

 **DEHOGA BERLIN-PARTNER**

LeasePlan:	
Zeit ist Geld	24
Sky:	
Rabatte und Vorteile	25

 **NEWS**

NEWS	26
------	-----------

 **MITGLIEDER**

Hotelklassifizierung	30
Jubiläen im Juli/August	
Neue Mitglieder, Save the Date	
25 Jahre Mitglied:	
Wenn die bunte Welt feiert	31

 **RECHT UND RAT**

Verfall von Urlaubsansprüchen	32
Smart für die Zukunft:	
Neue Spültechnik	

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: DEHOGA Berlin
 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

Im Büro oder bei den Gästen?

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



© DEHOGA Berlin

warum ich Gastronom wurde? Aus Leidenschaft für die Gäste und die täglich neue Möglichkeit, Menschen eine gute Zeit zu schaffen. Nach langen Jahren Erfahrung weiß ich, dass unsere Branche einmalig ist: Sie vereint von kaufmännischen Fähigkeiten über Personalführung bis hin zur Warenwirtschaft so viele verschiedene Seiten, dass nie ein Tag wie der andere ist. Doch am wichtigsten war und ist mir der Gast. Aber in den letzten Jahren stelle ich ein zunehmendes Missverhältnis fest. Ich könnte, sollte und müsste eigentlich den ganzen Tag am Schreibtisch verbringen, um all die Verordnungen, Bestimmungen, gesetzlichen Regelungen und Vorschriften exakt durchzuführen und zu dokumentieren. Übertreibung? Wirklich nicht. Schon ein paar Stichworte beschreiben das Problem: Sofortmeldung bei Einstellung einer Aushilfe, Dokumentationen zu Abfällen (Lagepläne, Liefer- und Wiegescheine), Arbeitszeitdokumentation, Mindestlohndokumentationspflichtenverordnung (schon das Wort ist ein sprachliches Ungetüm, heißt aber so), Kassenrichtlinien, Betriebsbuch zu Fettabscheidern, erforderliche Angaben auf Speise- und Getränkekarten, eine kaum zu überschauende Anzahl von Formularen und Unterlagen bei der Beschäftigung von ausländischen Bürgern oder Geflüchteten ... Ich habe rund 40 Gesetze und Verordnungen gezählt und ich befürchte, dass es noch nicht einmal alle sind. Bei den meisten sind schriftliche Nachweise zu führen oder es werden ausführliche Dokumentationen verlangt, die ich als Unterneh-

mer dann bis zu zehn Jahren aufbewahren muss. Und natürlich winken saftige Bußgelder, wenn ich auch nur eine Verordnung übersehe oder der erforderliche Nachweis bei einer Kontrolle fehlt.

Manchmal frage ich mich schon, ob meine Gastronomie-Kollegen in anderen europäischen Ländern auch diesen bürokratischen Aufwand betreiben müssen, ehe sie Paella, Spaghetti oder Gyros für ihre Gäste auf die Teller bringen.

Trotz allem Papierkram weiß ich genau, dass ich nicht im Büro versauere, sondern Gastronom mit Leib und Seele bin und bleibe. Deshalb beginnt mein Arbeitstag, wenn andere an den Feierabend denken, bin ich an Wochenenden und Feiertagen für die Gäste da, trage ich gemeinsam mit meinen Berufskolleg*Innen dazu bei, dass die Berliner*Innen und die Gäste aus aller Welt nicht nur satt werden, sondern eine gute Zeit in unseren Cafés, Restaurants, Kneipen und Bars haben. Und ich weiß genau, dass kein Gastronom allein gegen die wachsende Bürokratisierung ankämpfen kann. Das schafft nur ein starker Verband, der die Interessen bündelt und lautstark gegenüber der Politik kommuniziert. Und notfalls auch die rechtlichen Möglichkeiten ausschöpft. Gerade deshalb lohnt es sich für jeden Gastronomen Mitglied im DEHOGA zu werden, zu sein und zu bleiben.

*Uwe Schild
Inhaber der Restaurants
„Schildkröte“ und „Tafelrunde“
Vizepräsident des DEHOGA Berlin*

Den Blick nach vorn

Delegierte und Präsidium trafen sich im Steigenberger Hotel Am Kanzleramt zur Vollversammlung



Ein bewegtes Jahr, vielerlei Veränderungen, wichtige Ergebnisse und ein großes Paket Vorhaben: viel Diskussionsstoff für die Delegierten der Vollversammlung des DEHOGA Berlin, die sich am 13. Mai im Steigenberger Hotel Am Kanzleramt trafen.



Nach Eröffnung der Veranstaltung gab der Präsident des DEHOGA Berlin Christian Andresen den Delegierten einen Überblick über die Themen, die die Arbeit des Präsidiums im Berichtszeitraum bestimmt haben. Besonders hob er die Initiative

„Mehr Langstreckenverbindungen für die Hauptstadtregion“ hervor. In den letzten Wochen wurde eine Umfrage bei den 100 umsatzstärksten Unternehmen in Berlin und Brandenburg durchgeführt. Es soll erfasst werden, welche internationalen Ziele für die Unternehmen relevant sind und welches Reiseaufkommen die Unternehmen auf Langstrecken haben. Mit den Ergebnissen kann dann aktiv gegenüber potenziellen Fluggesellschaften und der Bundespolitik aufgetreten werden, um sie für die Region Berlin-Brandenburg zu begeistern.

Weitere Themen, die leider einen langen Atem und jahrelange Aktivitäten benötigen, sind das Zweckentfremdungsverbotsgesetz, Stichwort Ferienwohnungen, die weiterhin unkontrollierte Gastronomie im Preußenpark (wir berichteten




ten dazu mehrfach über die Aktivitäten des DEHOGA Berlin im Verbandsmagazin *hogaAKTIV* sowie das Tourismuskonzept 2018+ (Tourismusakzeptanz, Sicherheit, Sauberkeit und Lärm).

Gute Nachrichten: Bei der Konzeption eines bundes- und branchenweiten Ausbildungs-Gütesiegels geht es auf die Zielgerade. Inhalte und Ansätze aus der im Jahr 2012 vom DEHOGA Berlin gegründeten Initiative „Ausbildung mit Qualität“, werden in das neue bundesweite DEHOGA-Siegel mit einfließen. Geplanter Einführungsstermin ist der 1. Januar 2020.



Das Thema Ausbildung bestimmte dann auch die weitere Berichterstattung vom Präsidium, denn in diesem Jahr feierten die Berliner Jugendmeisterschaften 40-jähriges Jubiläum. Der Wettbewerb fand erstmalig gemeinsam mit dem DEHOGA Brandenburg, und als Partner, mit der Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB) statt. Pünktlich zum Jubiläum gab es auch einen neuen Anstrich. Neuer Name und ein neues Logo. #YOUNGSTARSBB – Wettbewerb der Gastgeber, der unter dem Motto „Hauptsache gesund“ stand.

Weitere Diskussionsthemen waren die zukünftig nicht mehr genehmigten Parkvignetten für Hotels und Gastronomiebetriebe, Tarifverhandlungen, das Arbeitszeitgesetz sowie die Kampagne „Eine Stadt, eine starke Verwaltung“ →

 www.eine-starke-verwaltung.de.

Nach dem Bericht des Schatzmeisters Lutz Freise wurde der Jahresabschluss für das vergangene Jahr von den Delegierten einstimmig genehmigt und das Präsidium für das Jahr 2018 entlastet.

Auf Antrag des Präsidiums wurde auch noch die Beitragsordnung für die Mitgliedsbeiträge für Diskotheken und Tanzbetriebe geändert, diese Betriebe fallen jetzt unter die Beitragsordnung der herkömmlichen Gastronomie.


Am Ende der Vollversammlung kam es zu zwei ganz besonderen Auszeichnungen: Zum einen wurden die 5 Top-Betriebe der Initiative „Ausbildung mit Qualität“ belohnt, sie gehören nun zu den High5 Betrieben – seit 2017 werden innerhalb der Initiative die 5 Besten ausgezeichnet.



außerordentlich viel bewegt hat. Klaus Richter erhielt die goldene Ehrennadel des DEHOGA Berlin und gehört nun zu einem kleinen Kreis von ehemaligen Ehrenamtsträgern, die diese Auszeichnung erhielten. Bei den Herren Weiland und Czernik wird diese Auszeichnung auf einer der nächsten Veranstaltungen nachgeholt, sie konnten leider der Vollversammlung nicht beiwohnen.



Christian Andresen und Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder bedankten sich abschließend bei den Delegierten für die Teilnahme und Unterstützung sowie bei den Sponsoren für die immer verlässliche Unterstützung. Ein besonderer Dank ging an die Hausherrin des Steigenberger Hotel Gabriele Maessen und ihrem Team.

 www.dehoga-berlin.de

High5 Betriebe 2018/2019 sind:

- centrovital Berlin-Spandau
- ibis Berlin Hauptbahnhof
- Mercure Hotel & Residenz Berlin Checkpoint Charlie
- Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz
- Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade

Eine ganz besondere Auszeichnung erhielt auch der ehemalige Vizepräsident Klaus Richter, der viele Jahre ehrenamtlich für den Verband gearbeitet und



Sponsoring:
J.J. Darboven, Radeberger,
Getränke Preuss Münchenhagen
und Gerolsteiner.

Entgelttarifvertrag 2019–2021

Wie bereits im hogaAKTIV Mai 2019 mitgeteilt, haben sich der DEHOGA Berlin und die Gewerkschaft NGG auf einen neuen Entgelttarifvertrag geeinigt. Der Tarifvertrag gilt für tarifgebundene Betriebe vom 1. Juli 2019 bis zum 30. Juni 2021. Die angegebenen Werte sind Bruttobeträge. Die Einstufung richtet sich nach dem Rahmentarifvertrag.

ab 1. Juli 2019

ab 1. Mai 2020

Bewertungsgruppe	Monat in Euro	Stunde in Euro
2	1.684	10,23
3	1.749	10,62
4	1.910	11,60
5.1	2.117	12,86
5.2	2.199	13,35
6	2.325	14,12
7	2.449	14,87
8	2.674	16,24
9	2.846	17,28
10	freie Vereinbarung	

Bewertungsgruppe	Monat in Euro	Stunde in Euro
2	1.740	10,57
3	1.807	10,97
4	1.973	11,98
5.1	2.187	13,28
5.2	2.272	13,80
6	2.402	14,59
7	2.530	15,36
8	2.762	16,77
9	2.940	17,85
10	freie Vereinbarung	

Bisher gezahlte, anrechenbare übertarifliche Zulagen können auf vorstehende Entgelte angerechnet werden.

ab 1. Juli 2019

Die Ausbildungsvergütungen betragen:

im 1. Ausbildungsjahr	750,00 Euro
im 2. Ausbildungsjahr	900,00 Euro
im 3. Ausbildungsjahr	1000,00 Euro

ab 1. Juli 2020

im 1. Ausbildungsjahr	800,00 Euro
im 2. Ausbildungsjahr	950,00 Euro
im 3. Ausbildungsjahr	1050,00 Euro

Der Entgelttarifvertrag steht allen Mitgliedern kostenfrei im Downloadbereich auf der Webseite des DEHOGA Berlin unter „mein DEHOGA“ – „Tarifverträge“ zur Verfügung.





Gold für The Mandala Hotel

DEHOGA Umweltcheck: praktikabler und finanzierbarer Nachweis des Umweltengagements

Es ist ein effektives, praktikables und finanzierbares Instrument, die Nachhaltigkeit in allen Bereichen des gesamten Unternehmens zu durchleuchten. Zugleich gibt die Auswertung der Kennziffern über Einsparpotenziale Auskunft“, urteilte Christian Andresen bei der Übergabe der Auszeichnung mit dem DEHOGA Umweltcheck in GOLD für



The Mandala Hotel am Potsdamer Platz

Christian Andresen (rechts) und Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, bei der Übergabe der Auszeichnung.

The Mandala Hotel, das er als selbständiger Unternehmer gemeinsam mit Lutz Hesse führt. Das 5-Sterne-Haus am Potsdamer Platz ist das erste Berliner Hotel, das die Gold-Kriterien für die umweltbewusste Führung des Unternehmens erfüllte. Der Kriterienkatalog umfasst die Bereiche Energie- und Wasserverbrauch, Abfallaufkommen bzw. Restmüll sowie Lebensmittel (regionalen Einkauf, fair gehandelt, Bio). Für jede der vier Kategorien sind differenzierte Grenzwerte und Anforderungen für die Auszeichnungsstufen Bronze, Silber und Gold festgelegt. „Wir haben im Haus ein ganzes Portfolio an Ideen und Konzepten, um im Alltag in allen Bereichen nachhaltig zu agieren. Das schätzen die Gäste und Mitarbeiter*Innen gleichermaßen“, berichtet Christian Andresen und erklärt das am Beispiel der Lebensmittel: „Wenn immer möglich, präferieren wir regionale Bio-Lebensmittel mit kurzen Transportwegen. Auch eine gesunde Küche ist für uns ein wichtiges Kriterium. Wir bieten unseren Gästen übrigens nur ein Wasser: Das kommt in Glasflaschen aus Mecklenburg.“ Konsequente Mülltrennung in allen Hotelbereichen ist im The Mandala Hotel seit Jahren Standard.



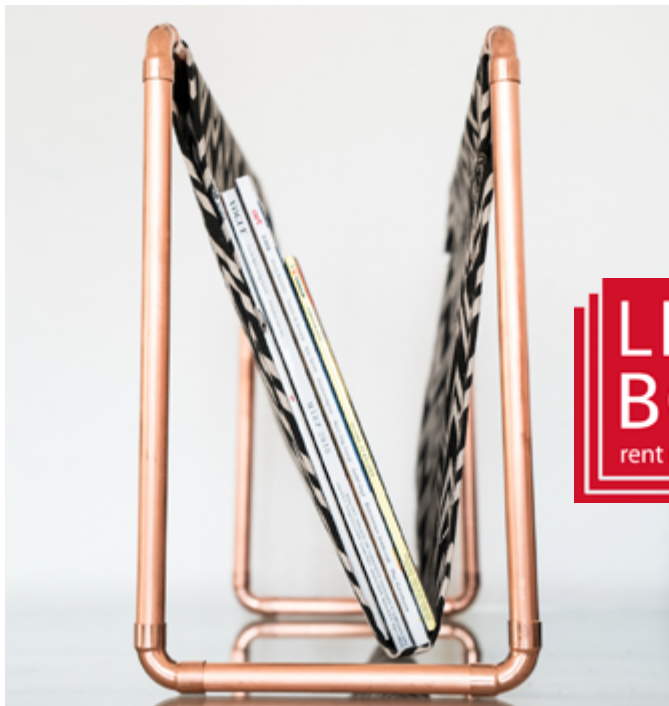
Natürlich wird jetzt so mancher Hotelier darauf verweisen, dass mit dem DEHOGA Umweltcheck zusätzliche Arbeit entsteht, aber allein der Fakt, dass „die Energiekosten in Hotellerie und Gastronomie mittlerweile bis zu zehn Prozent des Jahresumsatzes ausmachen, beweist, dass sich Umweltengagement im wahrsten Sinne des Wortes auszahlt. Genau hinzuschauen, lohnt sich“, so Christian Andresen, der als Präsident des DEHOGA Berlin für ein noch stärkeres Umweltengagement der ganzen Branche eintritt. „Viele unserer Mitglieder setzen Maßstäbe für eine nachhaltige Unternehmensführung. Als einer der bedeutendsten Wirtschaftszweige in Berlin sollten wir als gesamte Branche Vorreiter für nachhaltiges Wirtschaften sein.“

Der DEHOGA Umweltcheck wurde vorrangig für klein- und mittelständisch geprägte Betriebe konzipiert. Er schließt die Lücke zwischen dem Einstieg in das betriebliche Umweltengagement (z.B. Energiekampagne Gastgewerbe) und sehr anspruchsvollen, teilweise kostenintensiven Umweltauszeichnungen oder Umweltmanagementsystemen (z. B. Ökoblume, EMAS, ISO 14001). Der Umweltcheck wird von den unabhängigen, anerkannten Fachorganisationen adelphi gGmbH und Viabono GmbH mit Unterstützung des Bundesministeriums für Umwelt durchgeführt.



Die Auszeichnung hat eine Gültigkeit von zwei Jahren. Konzept, Vorteile, Kriterien, Kosten und die Liste der ausgezeichneten Betriebe unter:

- www.dehoga-umweltcheck.de
- www.dehoga-berlin.de/beratung/service/umwelt/dehoga-umweltcheck
- www.themandala.de



**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

LB Lesezirkel Brabant

Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesespass

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-brabandt.de | TEL. 030 - 25 20 19 70

Kulinarische Botschafter Uruguays

Das Pecados
in der Sonnenallee


Neu
beim
DEHOGA
Berlin

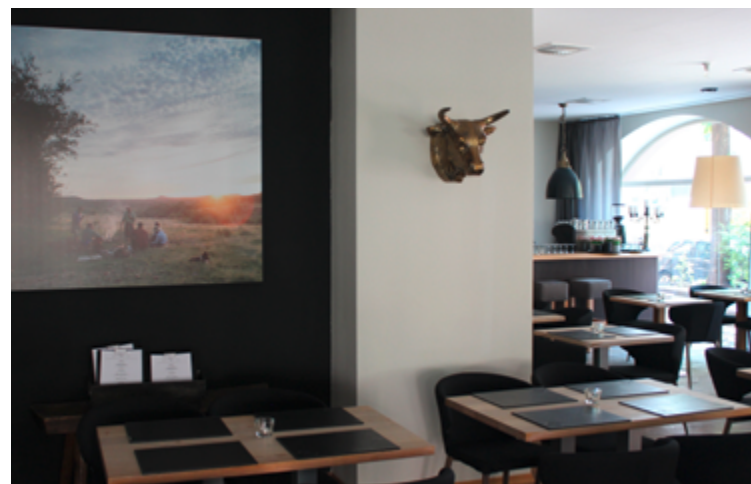
Empanadas, Chivitos, diverse gegrillte Fleischschnitten oder Chorizo al Pan ... das sind köstliche Spezialitäten, die das „Pecados“ in der Sonnenallee 127 anbietet. „Pecados“ steht für „die kleinen Sünden im Leben“. Die sind in Neukölln traditionelle uruguayische Köstlichkeiten und ausgemacht schmackhaft. Im März eröffnete, gewann das neue Restaurant schnell Gäste, von denen ein Teil Stammgäste wurden. „Das freut uns sehr“, bekennt Dierk Draeger, der gemeinsam mit Ehefrau Mariana das Pecados gründete. Geschäftsführerin Mariana Draeger, die Marketing und Kommunikationswissenschaft studierte und Wahl-Berlinerin seit mehr als zwei Jahrzehnten ist, kommt aus Uruguay. Aus der jahrelangen Sehnsucht nach einem Stück Heimat entstand die Idee zu „Pecados“: authentische uruguayische Lebens- und Esskultur nach Deutschland zu bringen. Uruguay ist ein kleines südamerikanisches Land, das gerade mal so viele Einwohner hat wie Berlin. Endlose Naturweiden und große Farmen – die so genannten Estancias – mit ihrer ökologisch schonenden Rinder- und Schafzucht und den traditionellen Gauchos prägen das Land, das zu den fünf besten Fleischlieferanten weltweit zählt. Das „Pecados“ bietet eine kleine feste Speisekarte und wechselnde Wochenangebote. Verarbeitet wird hauptsächlich uruguayisches Fleisch. Hier ist es vor allem die Haltung der Tiere, die einen großen Unterschied macht. So ist Uruguay weltweit das einzige Land, in dem die Verarbeitung von Antibiotika, Hormonen und leistungssteigernden Mittel per Gesetz verboten ist. Die Tiere leben ihr komplettes Leben frei auf den weiten Weideflächen Uruguays. „Das schmeckt man“, weiß Dierk Draeger. Er und seine Frau brachten nicht nur viel Enthusiasmus in das ehrgeizige Gastronomie-Projekt ein, sondern auch jahrelange Erfahrungen im Marketingbereich (man sieht es am sehr gelungenen Internet-Auftritt). „Wir merken beide, dass es an der Zeit ist, etwas Neues zu beginnen, und das wollten wir gemeinsam tun“, so Dierk Draeger. Das Paar entschied sich schon vor der Eröffnung, Mitglied im DEHOGA Berlin zu werden.

„Es sind die Service-Angebote, die uns überzeugen. Bereits in der Gründungsphase bekamen wir Antworten auf unsere Fragen. Zugleich ist es wichtig, dass es einen Verband gibt, der sich auf verschiedenen Ebenen für die Branche starkmacht. Allein Kämpfen macht keinen Sinn.“ Dierk Draeger hat noch einen Tipp: „Wer ins ‚Pecados‘ kommt, sollte unbedingt auch die typisch uruguayischen süßen Leckereien probieren, die hierzulande bisher noch so gut wie unbekannt sind. Zur Auswahl stehen etwa abwechselnd Arrollados – leichte Biskuitröllchen, die klassischerweise mit dem beliebten Dulce de Leche, einer leckeren Milchkaramellcreme (Vorsicht Suchtfaktor!), mit frischem Obst (je nach Saison) oder komplett mit Schokolade gefüllt sind. Postre Chajás sind kleine Meringue-Biskuitörtchen, gefüllt mit einer köstlichen Buttermilch-Vanille-Creme und eingelegten Pfirsichen – wohl die typischste Süßspeise Uruguays.“

von Brigitte Menge

Pecados Berlin, Sonnenallee 127, 12059 Berlin

 www.pecados.de



Youngstar der Branche

Die angehende Hotelkauffrau Kirstin Paul

aus dem Rocco Forte Hotel de Rome wurde Berlins beste Auszubildende

Im Juni wird Kirstin Paul ihre Ausbildung als Hotelkauffrau im Hotel de Rome am Bebelplatz beenden. Auf ihrem Weg ins Berufsleben nimmt sie zwei gut gefüllte Pakete mit: beste Leistungen in Theorie und Praxis und einen ersten Platz bei den Youngstars der Gastro-Branche in Berlin und Brandenburg, wo sie in Theorie und Praxis überzeugte.

War eine Ausbildung in der Hotellerie

Ihre favorisierte Berufswahl?

Ja, aber das ist kein Zufall. Als ich zehn Jahre alt war, wanderten meine Eltern, die beide in der Gastronomie tätig sind, nach Dänemark aus. Dort eröffneten sie ein Restaurant in einem kleinen Ort an der Nordsee. Da war es ganz selbstverständlich, dass ich in meiner freien Zeit und während der Ferien mithalf. Schnell merkte ich, dass mir die Arbeit, vor allem der Kontakt zu den Gästen, Spaß machte.

Wie ging es dann weiter?

In Dänemark ist das Schulsystem anders strukturiert als in Deutschland. Ich legte mein Abitur an einem Gymnasium mit den Schwerpunkten Wirtschaft und Sprachen ab. Da stand mein Wunsch bereits fest: eine große Stadt wie Berlin und eine kaufmännische Ausbildung in der 5-Sterne-Hotellerie.

Warum entschieden Sie sich für das Hotel de Rome?

Nicht alle 5-Sterne-Hotels der Hauptstadt bilden Hotelkauffleute aus. Das Hotel de Rome hat mich bereits beim ersten Betreten fasziniert: sachlich, stilvoll, dazu eine ruhige, harmonische, beinahe familiäre Atmosphäre. Dann war ich natürlich glücklich, als die Zusage für die Ausbildung in diesem Haus kam.

Hat dieser positive Eindruck den Praxistest bestanden?

Unbedingt. Das Haus ist ja nicht so riesig, sodass wir für unsere Gäste – viele von ihnen sind Stammgäste aus kreativen Bereichen wie Mode und Film – einen sehr individuellen Service anbieten können. Ich habe sehr viel gelernt, denn während der Ausbildung zur Hotelkauffrau durchläuft man mehrere Bereiche des Hotels, schaut hinter die Kulissen, versteht Abläufe und sammelt Wissen und Erfahrungen. Natürlich bin ich als Auszubildende stolz, dass ich bereits einen Monat lang die Abteilung Einkauf leiten durfte – wenn man Verantwortung übernimmt, lernt man am meisten.



NEUE SERIE

Berlin Azubis

Welche Bereiche haben Ihnen besonders viel Spaß gemacht?

Die Buchhaltung und die Rezeption. An der Rezeption war ich selbst überrascht, wie gut mir diese Tätigkeit in ihrem Mix aus Gästekontakt, Arbeit am Computer und interner Kommunikation gefällt.

Ihre Ausbildung ist in der Endspurtphase.

Wohin geht Ihre Reise?

Meine Ausbildung gibt mir viel Sicherheit mit auf den Weg und ich weiß, dass mir viele Türen offenstehen. Ich möchte gern nach dem erfolgreichen Abschluss meinen Wissens- und Erfahrungshorizont erweitern und weitere Hotels kennenlernen. Gegenwärtig würde ich mich dabei für die Rezeption entscheiden, aber das Schöne an diesem Beruf ist ja die Vielseitigkeit, die auch immer wieder Überraschendes bringt.

Das Interview führte Brigitte Menge.



Die Besten der Spitzengastronomie

In diesem Jahr wird Berlin Partner zum 23. Mal die

BERLINER MEISTERKÖCHE

auszeichnen

Die Nominierten in den Kategorien „Berliner Meisterkoch 2019“, „Aufsteiger des Jahres 2019“, „Berliner Gastgeber 2019“, „Berliner Szenerestaurant 2019“ und – zum zweiten Mal – „Berliner Kiezmeister 2019“ stehen fest. „Berlin ist Freiheit, Vielfalt, Kreativität, Internationalität und Experimentierfreude – all das vereint die Stadt zu einem außergewöhnlichen Gastronomie-Standort“, so Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner. Rund 100 Vorschläge lagen zur Auswahl auf dem Tisch der unabhängigen Jury, deren Vorsitzender Dr. Stefan Elfenbein ist. „Eine Stadt die kulinarisch weiter überrascht“, in jeder beschauten Kategorie. Allein 15 potenzielle Meisterköche standen zur Wahl. Gekocht wird an der Berliner Spitze nun auch ‚modern finnisch‘ oder ‚arabisch-metropolitan‘. Grünes und Gemüse stehen zeitgemäß weltstädtisch bei einer Mehrzahl der 23 vorgeschlagenen Aufsteiger hoch im Kurs. Neue, junge, gelassen kreative Gastgeber und auch Kiezmeister begeistern mit Stil, Charme, naturnahen Weinen.“ Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die besten Köche der Hauptstadt aus und begleitete so den Wandel in der Berliner Gastronomieszene. Dem wurde zuletzt unter anderem mit einer neuen Kategorie, dem Berliner Kiezmeister, Rechnung getragen. Mehr als 136 Köche und Gastronomen wurden bisher in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören unter anderen Tim Raue, Markus Semmler und Sebastian Frank. Die unabhängige Jury aus Berlins führenden Food-Journalisten und -Kennern bewertet neben der Qualität der Kochkunst die Originalität der Kreationen, die Präsentation der Speisen, den Service und das Ambiente. In diesem Jahr wurde die Jury neu aufgestellt, Stefanie Hofeditz (Freie Redakteurin B.Z., BILD, Ich & Berlin), Annika Schönstädt (Berliner Morgenpost) und Jan-Peter Wulf (nomyblog) kamen neu hinzu.

Das Ergebnis der Wahl der Berliner Meisterköche 2019 wird am 24. September bei einer Pressekonferenz bekannt gegeben. Die Ehrung erfolgt am 23. November im Rahmen eines festlichen Gala-Diners.



Einer der Titelanwärter: Alexander Koppe, Skykitchen in der 12. Etage des Vienna House Andel's

Die Nominierten

des Jahres:

Berliner Meisterkoch 2019:

Sauli Kempainen, SAVU
 Alexander Koppe, Skykitchen
 Gal Ben Moshe, prism
 Maximilian Strohe, tulus lotrek
 Björn Swanson, GOLVET

Aufsteiger des Jahres 2019:

Lukas Bachl, Slate
 Sophia Rudolph, Panama
 Yannic Stockhausen, Cordo
 Tim Tanneberg, Eins44
 Philipp Vogel, Orania

Berliner Gastgeber 2019:

Mathias Brandweiner,
 POTS (Restaurantleiter und Sommelier)
 Ivo Ebert, einsunternull
 (Gastgeber und Sommelier)
 Oliver Kraft, Lorenz Adlon Esszimmer
 (Maitre d'hôtel)
 Jacqueline Lorenz, prism
 (Sommelière und Gastgeberin)
 Steve Pietschmann,
 Restaurant am Steinplatz
 (Gastronomischer Leiter)

Berliner Szenerestaurant 2019:

893 Ryōtei
 Aldimashqi
 Crackers
 FREA
 Layla

Berliner Kiezmeister 2019:

Blomeyer's Käse, Charlottenburg
 Blutwurstmanufaktur Benser, Neukölln
 Domberger Brot-Werk, Moabit
 Du Bonheur Anna Plagens, Mitte
 Maitre Philippe & Filles, Wilmersdorf

Die bisherigen Preisträger der Berliner Meisterköche seit Beginn der Ehrung im Jahr 1997 unter:

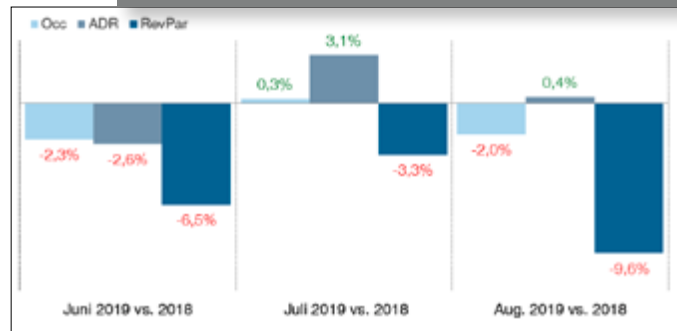
www.berliner-meisterkoeche.de

Sommer in Berlin – ein Ausblick auf die Ferienmonate Juni bis August

Die Erwartungen der Berliner Hotellerie im Vergleich zum Vorjahr

Wie das Wetter im August wird, kann niemand jetzt schon mit Bestimmtheit sagen. Gleiches gilt für die Prognose der Hotelleistungskennzahlen im Vergleich zum Vorjahr. Mit der zeitlichen Distanz nimmt die Unsicherheit zu, als zusätzliche Verstärker wirken dabei kurzfristiges Buchungsverhalten sowie kundenfreundliche Stornovereinbarungen. Doch manches, was die Hotelnachfrage beeinflusst, ist bereits bekannt und damit kalkulierbar. So beginnen die Schulferien dieses Jahr in Berlin/Brandenburg bereits am 20. Juni. Damit startet die Region als Erste, und einen halben Monat früher als in 2018, in die schönste Zeit des Jahres. Die Mehrheit der deutschen Bundesländer folgt erst in der ersten Juli-Woche 2019.

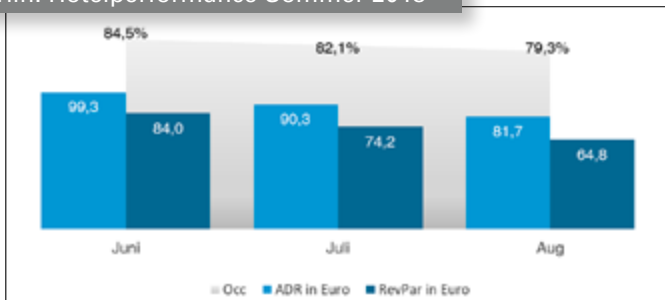
Trendbarometer: Ausblick auf den Berliner Sommer



geplant wurden, wirkte sich die Leichtathletik EM ganz direkt auf die Berliner Hotelbranche aus, abzulesen an den positiven Leistungskennzahlen im August 2018. So bilanzierte der August im Vorjahr bei der Belegung mit +7,8 %, die durchschnittliche Zimmerrate wuchs um +10,8 % und der RevPar um +19,4 %.

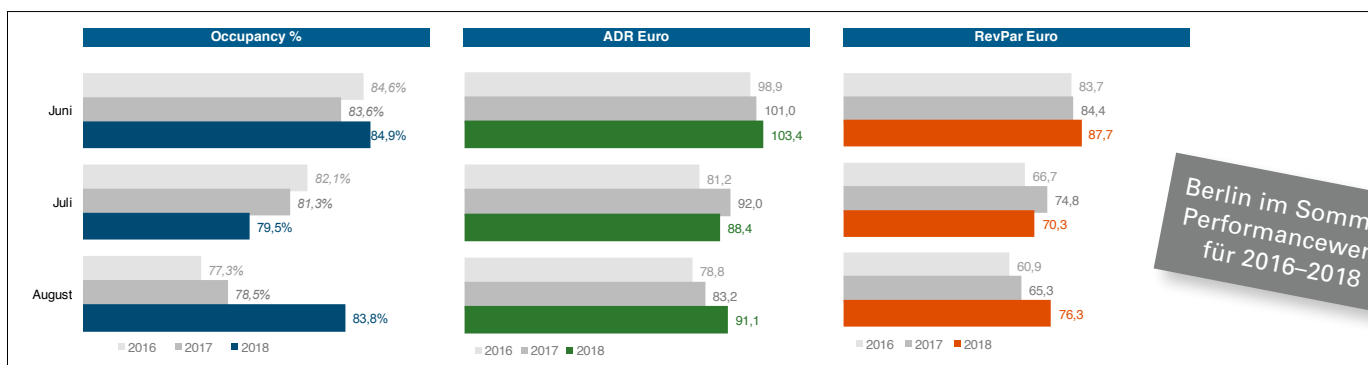
Auf diesen Impuls muss die Berliner Hotellerie diesen August verzichten. Folgerichtig wird ein Rückgang bei Belegung und RevPar im Vorjahresvergleich erwartet. Anders der Juli 2019. Weiterhin wird mit Wachstum gerechnet. Grund für die positive Einschätzung ist vermutlich der weiter zunehmende Strom an internationalen Touristen in der Hauptstadt. Auch wenn die Meinungen über Touristen unter den Berlinern durchaus geteilt sind – Berlin hat als Reiseziel an Anziehungskraft wenig verloren. Zudem zeigt der internationale Vergleich, dass rein zahlenmäßig noch Luft nach oben besteht. Jedes Jahr veröffentlicht der „Global Destination Cities Index“ die neuesten Besucher-Zahlen für Städte weltweit. Unter den TOP 20 werden u. a. Amsterdam, London, Paris, New York gelistet – Berlin hingegen sucht man hier (noch) vergeblich.

Berlin: Hotelperformance Sommer 2018



Was ist noch anders im Vergleich zum Vorjahr?

Schnell fallen einem hier zwei sportliche internationale Großevents ein: die Fußballweltmeisterschaft in Russland (14.6.–15.7.2018) sowie die 24. Leichtathletik-Europameisterschaften vom 6. bis zum 12. August 2018 in Berlin. Wirkte sich der Fußball eher mittelbar aus, weil vermutlich Konferenzen und Businessreisen um diesen Zeitraum herum



Berlin im Sommer: Performancewerte für 2016–2018

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

Duale Berufsausbildung ohne Deutschkenntnisse – eine

Eine der aktuell größten Herausforderungen der Hotellerie und Gastronomie stellt vor dem Hintergrund des allorts beklagten Fachkräftemangels die Ausbildung von jungen Menschen mit stark defizitären Sprachkenntnissen dar.

Diesen Jugendlichen fällt es insbesondere in der Berufsschule trotz der dort implementierten vielfältigen Unterstützungsangebote extrem schwer, dem Unterricht adäquat zu folgen.

So fasst der Leiter der Brillat-Savarin-Schule, Jürgen Dietrich, die Situation wie folgt sehr anschaulich zusammen:

„Vertreter*Innen des DEHOGA Berlin, der NGG sowie der Senatsschulverwaltung machten sich selbst ein Bild von der prekären Situation, indem sie an verschiedenen Tagen einen Unterricht einer der eingerichteten ‚Sprachbildungsklassen‘ des OSZ besuchten.

Von den an einem dieser Tage 21 anwesenden Auszubildenden aus 13 verschiedenen Nationen konnte niemand – auch bei größtem Bemühen – dem Unterrichtsgeschehen folgen, obwohl es sich um einen beispiellos sprachbildenden Unterricht handelte. Da der Aspekt der Sprachbildung absolut im Vordergrund stand, konnte dem allgemein üblichen fachlichen Anspruch nicht Rechnung getragen werden. So wurde von Seiten der Lehrkraft nahezu vollständig auf das notwendige Fachvokabular verzichtet.

Es ist absehbar, dass für diese größtenteils überaus motivierten Schüler*Innen des ersten Ausbildungsjahres das Erreichen des Ausbildungsziels nach drei Ausbildungsjahren nicht realistisch ist.

Vor dem Hintergrund der unterrichtlichen Erfahrungen mit der angesprochenen Zielgruppe liegt die Ursache dafür nicht in der methodisch-didaktischen Aufbereitung des Lernstoffs, sondern vielmehr an den **Eingangsvorausset-**



Sackgasse

zungen der Auszubildenden. Diese jungen Menschen weisen teilweise einen **Sprachstand auf A0-Niveau** auf.“

Jürgen Dietrich geht von annähernd 200 Auszubildenden mit stark defizitären Sprachkenntnissen aus.

Die Vertragslösungsquote dieser Zielgruppe liegt bezeichnenderweise bereits bei über 50 Prozent, trotz aller Bemühungen sowohl von Seiten der Auszubildenden, der Ausbildungsbetriebe als auch des OSZ Gastgewerbe.

Die eingangs aufgeworfene Frage zur Sinnhaftigkeit des Abschlusses derartiger Ausbildungsverträge kann somit eindeutig verneint werden.

Vielmehr weisen DEHOGA Berlin, NGG, IHK, Senatsschulverwaltung und das OSZ Gastgewerbe permanent auf die Möglichkeiten der Nutzung der an der Brillat-Savarin-Schule implementierten Bildungsgänge der Berufsausbildungsvorbereitung und des Berliner Ausbildungsmodells hin, um in einem ersten Jahr berufsspezifische und überwiegend sprachbildende Inhalte zu vermitteln. Gleichzeitig soll ein Übergang in die duale Berufsausbildung gewährleistet sein.

Darüber hinaus kann auch das Absolvieren einer Einstiegsqualifizierung (EQ) eine adäquate Lösung darstellen.


Letztlich weist Jürgen Dietrich auf ein sehr aktuelles, höchst attraktives und zum Beginn des Schuljahres 2019/2020 startendes Pilotprojekt hin.




Das OSZ bietet in Kooperation mit der kiezküchen gmbh ein Pilotprojekt für insgesamt 40 Teilnehmer*Innen an:

- Die potentiellen Bewerber*Innen erhalten an 3 Tagen in der Woche berufsbezogenen Deutschunterricht am OSZ.
- Darüber hinaus steht an 2 Tagen/Woche die berufspraktische Erprobung in den Bereichen Küche/Service/Hauswirtschaft in den Ausbildungsrestaurants der kiezküchen gmbh bzw. in kooperierenden Unternehmen des Berliner Gastgewerbes auf dem Plan.
- Sinnvollerweise werden an einem Tag in der Woche über die Vermittlung von Alltagskompetenzen und sozial-integrative Aktivitäten (Grundbildung / Leben in Berlin) die jungen Menschen an das Leben in Deutschland herangeführt.
- Vorrangiges Ziel des Projektes ist der Übergang in die duale Berufsausbildung bzw. in die Einstiegsqualifizierung bei Erreichung des entsprechenden Sprachstandes jeweils zum Halbjahr, innerhalb der individuellen Teilnahmedauer von 6–12 Monaten.
- Alle an der Konzeption beteiligten Akteure hoffen mit diesem maßgeschneiderten Angebot die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Beendigung der Ausbildung durch die Jugendlichen geschaffen zu haben.

An diesem Pilotprojekt interessierte Ausbildungsbetriebe können sich jederzeit mit ihren Fragen an die **kiezküchen gmbh**

 Regina Schmidt-Roßleben

 rrossleben@bildungsmarkt.de, 030. 39739188

und das Oberstufenzentrum

 gertraude.anders@osz-gastgewerbe.de,

030. 914266-262 wenden.





Beratung für Unternehmen aus einer Hand

Nicht nur Unternehmen reagieren auf neue Herausforderungen, auch die Arbeitsagenturen und Jobcenter stellen sich auf die veränderten Bedingungen am Arbeitsmarkt ein.

Das gilt zum Beispiel für den Dienstleister der Arbeitsagenturen und Jobcenter in Berlin, der speziell für Unternehmer da ist: der gemeinsame Arbeitgeber-Service – kurz AG-S.

Was bedeutet das für Unternehmer?

Der Begriff Service ist hier wörtlich zu nehmen. Die Mitarbeiter*Innen des AG-S beraten und unterstützen Firmen in allen Fragen rund um das Thema Personal. Das reicht von der Besetzung freier Stellen über die Qualifizierung von Beschäftigten bis hin zu Fördermöglichkeiten. Auch die Unterstützung im Bereich Ausbildung ist ein Thema. Der AG-S ist sozusagen Ihr Verbündeter für eine erfolgreiche Personalpolitik.

Was ist neu?

Die Ausrichtung des AG-S Berlin hat sich mit Jahresbeginn grundlegend verändert: Die Teams des AG-S sind nicht mehr regional orientiert, sondern in der Stadt auf Branchen spezialisiert. Dabei ist gesichert, dass in den drei Berliner Arbeitsagenturen alle Branchen abgedeckt werden. Das entspricht dem Arbeitsmarkt in der Hauptstadt, der sich nicht nach Stadtbezirken richtet, sondern ein einheitlicher berlinweiter Markt ist.

Wo setzt die Beratung durch den AG-S an?

Für den Bereich Hotel und Gaststätten übernimmt das in der Geschäftsstelle Tempelhof-Schöneberg der Arbeitsagentur Berlin Süd ansässige Team des AG-S berlinweit die Koordination. „Durch die Konzentration der Branchen-Experten wollen wir den Arbeitgebern noch versiertere Ansprechpartner in diesem Bereich zur Verfügung stellen“, sagt Mario Lehwald, Vorsitzender der Geschäftsführung der Arbeitsagentur Süd. Die Experten des AG-S können zum Beispiel Arbeitgeber bei der Gewinnung neuer Mitarbeiter, bei der weiteren Qualifizierung des Personals und dabei beraten, wie man auf die Folgen des demografischen Wandels reagiert. Die neue Struktur des AG-S bündelt so Kompetenzen, verringert Reibungsverluste und ermöglicht eine engere Zusammenarbeit mit Arbeitgebern. So sollen alle Potenziale erschlossen werden, um auf dem Arbeitsmarkt die Suchenden, also Arbeitgeber und Arbeitnehmer, zusammenzubringen.

Wie erreicht man den AG-S?

Es kostet Sie nur eine kleine Mühe: Rufen Sie bitte an unter der gebührenfreien Nummer: 0800. 4555520.

Oder schicken Sie eine E-Mail an:

@arbeitgeberservice-berlin@arbeitsagentur.de.

Der Service des AG-S Berlin ist unentgeltlich.

*„Durch die
Konzentration der
Branchen-Experten
wollen wir den
Arbeitgebern noch
versiertere Ansprech-
partner in diesem
Bereich zur
Verfügung stellen“*

Bundesagentur für Arbeit



*Mario Lehwald,
Vorsitzender der Geschäfts-
führung der Arbeitsagentur
Berlin Süd*

Der AG-S berät Arbeitgeber

unter anderem zu diesen Themen:

- Vermittlung von Auszubildenden und Arbeitskräften
- Aktuelle Lage und Entwicklung des regionalen Arbeitsmarktes in der Branche Hotel und Gaststätten
- Besetzungsalternativen, zum Beispiel durch Umschulung, berufliche Weiterbildung Beschäftigter, Einstellung geflüchteter Menschen, Fachkräftevermittlung aus dem Ausland
- Finanzielle Fördermöglichkeiten rund um Einstellung, Ausbildung, berufliche Weiterbildung und bei der Beschäftigung schwerbehinderter Menschen und Rehabilitanden
- Individuelle Arbeitszeitmodelle, Arbeitsplatzgestaltung und Gesundheitsförderung im Sinne des demographischen Wandels, Vereinbarkeit von Familie und Beruf
- Langfristige Personalplanung und Qualifizierungsberatung für kleine und mittelständische Unternehmen

Q Berlin geht in die dritte Runde




Chad Sanders, Q 2018

**Berlin-Konferenz für Freiheit und
Verantwortung am 7. und 8. November**

Wird es meinen Beruf in fünf Jahren noch geben? Wie lässt sich der Klimawandel aufhalten? Auf der dritten Q Berlin Konferenz Anfang November sprechen internationale Top-Speaker zu Themen wie soziale und gesellschaftliche Verantwortung, Veränderungen am Arbeitsmarkt durch neue Technologien wie künstliche Intelligenz sowie Mobilität in urbanen Zentren. Nobelpreisträgerin Nadia Murad wird am 7. November die Konferenz in der Station Berlin mit einer Keynote eröffnen. Die Sonderbotschafterin der Vereinten Nationen setzt sich für Frauenrechte sowie den Wiederaufbau von sozialen Gemeinschaften in Krisengebieten ein.

Zu den weiteren Experten zählt der Berliner Stressforscher Mazda Adli. Er untersucht den Stressfaktor Großstadt. Friederike Otto, geschäftsführende Leiterin des Environmental Change Institute der Universität Oxford, forscht zu Extremwetter-Erscheinungen, die aufgrund des Klimawandels auftreten. Wie sich künstliche Intelligenz auf den Arbeitsmarkt auswirken wird und welche Herausforderungen damit auf unsere Gesellschaft zukommen, dazu spricht Max Neufeind, Experte für digitalen Wandel und New Work. Rund 500 nationale und internationale Gäste, darunter Akteure, Meinungsführer und Vordenker aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Wissenschaft, werden in der Station Berlin erwartet.

Am 8. November führen die Q Immersions zu besonderen Orten, Unternehmen und Institutionen in der Stadt, um die Themen der Konferenz in Talks, Ausstellungen und Workshops zu vertiefen.

Weitere Informationen zur Konferenz unter  www.q.berlin



Nighat Dad, Q 2018



Q Berlin 2018 im ewerk Berlin

visitBerlin, Fotos: Sebastian Gabbsch

KÖNIGLICH - FESTLICH - KÖSTLICH

PRESSE *Ball* BERLIN

SOMMERGALA

17. AUGUST 2019

Große Orangerie

SCHLOSS CHARLOTTENBURG

BAROCKFEUERWERK TROPICANASHOW
LED AKROBATIK GAUKLER, AKROBATEN & FABELWESEN
FEUERSHOW WASSERSPIELE DISKOTHEK
GRILL-SPEZIALITÄTEN
KÜHLE DRINKS & FRUCHTIGE COCKTAILS



GALADINNER



KATE RYAN



BAROCKFEUERWERK

ILLUMINATION VON BOEHLKE LICHTDESIGN

KARTEN HOTLINE

030 351 03 446

INFOS & TICKETS

WWW.SOMMERGALA.COM



8. DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup

Das Team Dieter Fuhrmann Obst- und Gemüsegroßhandel verteidigt den Pokal



Siegerteam Dieter Fuhrmann v. l. Till F. Esser, Lars Tretzack, Josef Eder, Volker Stolle

© DEHOGA Berlin

Entgegen allen Prognosen wurde bei Top-Bedingungen vom 14. bis zum 15. Juni auf dem Gelände des Golf- und Landclubs Semlin traditionell der DEHOGA Berlin-Präsidenten-Cup ausgetragen.

Die Spieler der 19 Teams wurden vom Präsidenten des DEHOGA Berlin, Christian Andresen, sowie vom Hauptgeschäftsführer, Thomas Lengfelder, beim Freitags-Barbecue allesamt persönlich vorgestellt und auf das Turnier eingestimmt.

Am Samstagmorgen gingen die Teams an den Start und spielten in Vierern um den von der KPM (Königliche Porzellan Manufaktur) angefertigten DEHOGA Berlin-Präsidenten-Wanderpokal. Begrüßt wurden die Teilnehmer*Innen mit einem tollen Geschenk der Firma Fliegel GmbH & Co. KG Textilpflege sowie den zur Tradition gewordenen und sehr beliebten Jahrgangsgolfbällen.

Bei bestem Wetter wurden ausgezeichnete Ergebnisse erzielt, der Golfplatz war in einem sehr guten Zustand.

Die abendliche, mit Spannung erwartete Siegerehrung – begleitet von einem hervorragenden Büffet – übernahmen Christian Andresen zusammen mit dem Präsidenten der



v. l. Christian Andresen (Präsident des DEHOGA Berlin), Ulla Kock am Brink (TV-Moderatorin), Prof. Dr. Peter Fissenewert (Deutsches Herzzentrum Berlin), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin)





Freunde des Deutschen Herzzentrums Berlin, Prof. Dr. Peter Fissenewert, sowie seiner Partnerin Ulla Kock am Brink, die die großartige Arbeit des Herzzentrums vorstellten.

Seit diesem Jahr werden die Turnier-Spenden (die Golf-Trophy im September gehört auch dazu) der Gesellschaft der Freunde des Deutschen Herzzentrums Berlin e. V. zur Verfügung gestellt. Insgesamt kamen beim Präsidenten-Cup rund 3.000 Euro zusammen, die Spender möchten anonym bleiben.

Der Wanderpokal ging auch in diesem Jahr an die Dieter Fuhrmann Obst- und Gemüse-großhandels GmbH, die durch die Spieler Josef Eder, Till Esser, Volker Stolle und Lars Tretzack vertreten wurden. Auf den Plätzen zwei und drei folgten die Teams der Weihe GmbH sowie der Signal Iduna Generalagentur Matthias Schielke; die Sieger-Teams wurden mit Pommery Champagner belohnt.



Großer Dank an die Radeberger Gruppe, die den Präsidenten-Cup unterstützt hat.

Die Sonderwertung Longest Drive gewannen Andrea Kurtzky (Gutschein vom Autohaus Kramm für eine Wochenendfahrt mit einem Camaro Cabrio) sowie Josef Laggner, der eine Flasche Pommery erhielt. Sonja Kuntzmann und „Mr. Hai“ gewannen die Wertungen Nearest to the Pin, die mit Champagner-Flaschen von der Firma Getränke Preuss Münchhagen belohnt wurden.

Die Einzel-Nettowertungen gewannen Volker Stolle (1), Petra Schönfelder-Brümmer (2) und Sabine Sorrentino (3).

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



Golf-Trophy steht in den Startlöchern

Liebe Mitglieder, Partner und Freunde,

der vom DEHOGA Berlin organisierte Wettbewerb findet in diesem Jahr bereits zum 12. Mal in Folge statt! Teilnahmeberechtigt sind Hoteliers und Gastronomen, deren Betriebe Mitglied im oder die Partner des DEHOGA Berlin sind, sowie „Noch-Nicht-Mitglieder“, die sich von einer Mitgliedschaft überzeugen lassen möchten.

Das Turnier wird am Montag, dem 26. August 2019, mit Kanonenstart um 12 Uhr nach den offiziellen Golfregeln des Deutschen Golfverbandes und den Platzregeln des Berliner Golfclubs Stolper Heide ausgetragen – Einzelzählspiel nach Stableford, vorgeblich wirksam. Gespielt wird auf einem 18-Loch-Parcours und in drei Klassen; die gleichmäßige Verteilung der Handicap-Klassen A, B und C erfolgt nach den Anmeldungen; die Startliste wird per Aushang im Golfclub angezeigt.

Schriftliche Anmeldungen sowie das Entrichten der Startgebühr (zu begleichen bitte erst nach Erhalt der Rechnung) sind bis zum 31. Juli 2019 möglich. Bei mehr als 90 Anmeldungen entscheidet das Datum des Meldungseingangs.

Die Startgebühr beträgt für DEHOGA Berlin-Mitglieder sowie -Partner 90 Euro, für „Noch-Nicht-Mitglieder“ 105 Euro, und beinhaltet das Frühstück, einen Begrüßungsdrink, Pausenverpflegung, ab 18 Uhr das Abendprogramm mit Aperitif, Menü, attraktiven Tombola-Preisen und natürlich die Siegerehrung.

Die Erlöse der Veranstaltung kommen der Berliner Gasthausmission sowie erstmalig dem Deutschen Herzzentrum Berlin zugute.

Eventuell benötigte Golf Carts können unter Vorlage eines Attests direkt beim Berliner Golfclub Stolper Heide vorbestellt werden – es steht nur eine begrenzte Anzahl zur Verfügung!



Eindrücke aus dem letzten Jahr



Wenn Sie dabei sein möchten, dann senden Sie eine E-Mail an info@dehoga-berlin.de und Sie erhalten das Antwortformular mit dem Sie sich zur Golf-Trophy anmelden können.



4-Tage-Woche im Gastgewerbe?

Arbeitszeit-Modelle neu denken – Nachdenkliches von René Kaplick:

Im Gastgewerbe ist es üblich, dass viel gearbeitet wird. Die Praxis zeigt, wie schnell aus der Standard-Fünf-Tage-Woche eine sechstägige werden kann. Denn wir alle kennen solche Situationen: Ein Kollege wird krank, bei Veranstaltungen und am Wochenende bei Hochzeiten können wir nicht nach 8,5 Stunden der Gesellschaft mitteilen, dass aufgrund des Arbeitszeitgesetzes die Party nun vorbei ist. Natürlich kann jede/r eine Sechs-Tage-Woche mal verkraften. Aber wie ist es, wenn diese Sechs-Tage-Woche die Regel ist oder gar 12 Tage daraus werden? Dann geht das nicht nur auf den Körper, sondern auch irgendwann auf die Psyche, denn es fällt schwer, ein normales Leben mit Familie und Freunden oder überhaupt Hobbys aufzubauen, oder es wird ganz und gar unmöglich.

Stellen wir die Frage doch einmal anders: Ist eine 4-Tage-Woche möglich? Jetzt denkt sich der eine oder andere: „Yippie, hurra, nur 4 Tage arbeiten!“ Ja richtig, aber Achtung: Die Überstunden werden ja nicht weniger. Und somit erstreckt sich eine 4-Tage-Woche auf täglich 10 Stunden.

Aber das ist für den Kopf, den Geist und alles drum herum machbar. Denn man hat trotzdem noch 2–3 Tage Zeit für sein Privatleben. 10 Stunden am Tag sind fast schon üblich. Also warum nicht? Bei dieser Denkweise müssten allerdings viele, vor allem Gewerkschaften und die Politik, mitspielen. Allein kann diese Strategie niemals wahr werden. Wie lange so etwas dauert, ist nicht einschätzbar.



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



Berlin hat beste Perspektiven.
Bei der Aussicht kein Wunder.



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

Attraktive Leasingangebote von **LeasePlan**: Zeit ist Geld



Autoleasing schnell, sicher und fair gibt es bei LeasePlan schon ab einem Fahrzeug. Dabei müssen Unternehmen mit einem kleineren Fuhrpark nicht auf Serviceleistungen verzichten, sondern profitieren vom umfangreichen Rundum-Sorglos-Angebot eines der größten Anbieter der Welt.

Live im Internet bietet Click & Drive von LeasePlan die Möglichkeit, ein Fahrzeug online auszuwählen, das Angebot anzufordern und den Vertrag einzureichen. Riesenvorteil hier: Die zur Auswahl stehenden, teilweise vorkonfigurierten Fahrzeuge beschleunigen den Prozess, damit Kunden schnell in ihr Leasingfahrzeug einsteigen und losfahren können.

Click & Drive richtet sich insbesondere an Unternehmen und Selbstständige, die Fahrzeug und Services aus einer Hand haben wollen. Sie haben Vorteile durch günstige Leasingraten ohne Anzahlung, schnelle Fahrzeuglieferung und Absicherung der Rückgabeschäden. Diese sind bis 1.000 Euro Minderwert bzw. bei Zulassung als Transporter bis 2.000 Euro abgesichert. Hinzu kommt nach Vertragsende die faire Bewertung des Gebrauchten nach dem internationalen Standard „Fair Wear & Tear“.

Wenn es um effektive Zeit- und Kostenersparnis sowie eine Entlastung im Tagesgeschäft geht, bietet das Click & Drive All Inclusive-Leasing zusätzlich zu den Vorteilen des reinen Finanzleasings ein attraktives Servicepaket. Keine lästige Terminvereinbarung mit der Werkstatt, keine ärgerliche Kommunikation mit der gegnerischen Partei oder der Versicherung im Falle eines Unfalls. Von Instandhaltungs- und Schadensservice bis hin zum Versicherungsservice übernimmt LeasePlan sämtlichen administrativen Aufwand.



Zwei Tankkarten bieten eine lückenlose Abdeckung in Deutschland und im europäischen Ausland. Hinzu kommt, dass es beim All Inclusive-Leasing nur noch zwei Belege gibt – einen für das Leasing und einen für Kraftstoff – das spart Kosten für die Belegbearbeitung und verschlankt die internen Prozesse. Und auch die termingerechte Zahlung der Kfz-Steuer und Kontrolle der Steuerbescheide unter Berücksichtigung aller bundeslandspezifischen Vorgaben gehören zum Vertrag.



LeasePlan Deutschland GmbH



Weitere Informationen:

 www.leaseplan.de

 clickdrive.de@leaseplan.com



DEHOGA-Kooperation mit Sky

Neue Rabatte und Vorteile für Mitglieder

Verbandsmitgliedschaft lohnt sich: Die Mitglieder des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) profitieren ab sofort von günstigeren Konditionen bei der Live-Übertragung von Fußballspielen, Formel 1 und anderen Sportevents. Der DEHOGA Bundesverband und seine Landesverbände haben sich mit Sky Deutschland auf weitere exklusive Vorteile und Sonderleistungen für Gastronomen mit einem Sky-Standard-Abovertrag verständigt. Auf Basis dieser Vereinbarung erhalten die Gastronomen, die Live-Fußball- oder andere Sportübertragungen zeigen wollen, neuerdings den erstmaligen Rabattanspruch zeitnah bereits ab dem Monat der Meldung bei Sky. Die Rabatte, die je nach Betriebsgröße, Standort und Vertragsform zwischen 275 und 800 Euro pro Jahr liegen, werden einmal jährlich im November eines Jahres von Sky an die Wirte ausgezahlt.

DEHOGA-Gastronomen, die Sky-Kunden mit einem Standard-Abovertrag sind oder werden möchten, erhalten neben dem jährlich wiederkehrenden Treuerabatten weitere Preisnachlässe und Sonderkonditionen, wie zum Beispiel einen Abo-Freimonat bei Vertragsschluss, einen kostenfreien, dritten Receiver mit Smartcard, kostenfreie Dauerwerbemittel sowie 50 % Rabatt auf die Abschlussgebühren für Neu-Abonnenten.

„Wir freuen uns, dass wir die erfolgreiche Kooperation mit Sky fortsetzen und die geldwerten Vorteile für die Gastronomen in unserem Verband nochmals verbessern konnten“, so Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes. „Wir hoffen, dass viele Betriebe von diesem

exklusiven Angebot Gebrauch machen und ihren Gästen tolle Sport-Erlebnisse in stimmungsvoller Atmosphäre bieten werden.“

Andreas Meister, Vice President Sales/Business Solutions bei Sky Deutschland, erklärt: „Sky ist seit vielen Jahren ein fester Partner der Gastronomie. Mit jährlich über 1,6 Milliarden Euro zusätzlichem Umsatz für die Betriebe stellen die Live-Sport-Übertragungen von

Sky einen wichtigen Wirtschaftsfaktor im Gastgewerbe dar. Mehr Livesport, mehr Gäste, mehr Umsatz. Die Partnerschaft mit dem DEHOGA und seinen Landesverbänden als kompetenten Branchenvertretern ist für uns daher eine logische Konsequenz, damit sich noch mehr DEHOGA-Mitglieder für Sky entscheiden.“

„Wir hoffen, dass viele Betriebe von diesem exklusiven Angebot Gebrauch machen“



Weitere

Detailinformationen

zu den Vorteilen und Vergünstigungen finden interessierte Verbandsmitglieder im DEHOGA-Merkblatt „DEHOGA-Kooperation mit Sky“, welches über den zuständigen DEHOGA Landesverband (Übersicht siehe

www.dehoga-bundesverband.de/ueber-uns/landesverbaende/ erhältlich ist.

Auskünfte über Angebote und Abo-Preise gibt es direkt bei Sky:

business.sky.de oder Sky-Hotline: 089. 9972-7950 oder per Mail an:

sportsbar@sky.de

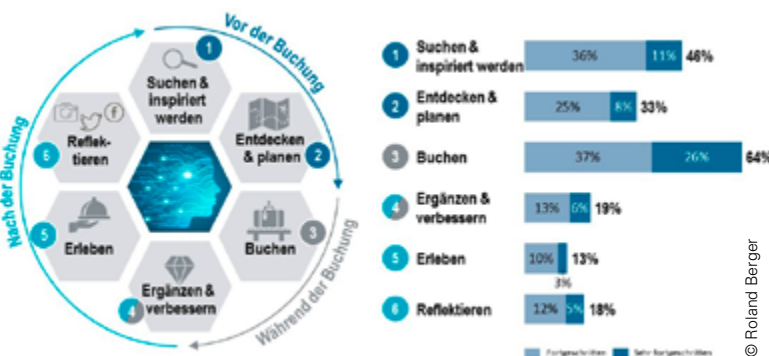
Spitzenplatz für Kongressstadt Berlin

Im Spitzenfeld internationaler Kongress-Städte behauptet sich Berlin erneut unter den weltweiten Top 5 bei der Ausrichtung internationaler Verbandskongresse. Das zeigt die aktuelle Statistik der „International Congress and Convention Association“ (ICCA). Im vergangenen Jahr war Berlin Austragungsort für 162 Kongresse internationaler Verbände. Auf Platz 1 ist Paris mit 212 Veranstaltungen. Dahinter folgen Wien (172 Kongresse), Madrid (165 Kongresse) sowie Barcelona (163 Kongresse). Laut offizieller Statistik besuchten etwa 12 Millionen Teilnehmer rund 143.390 Veranstaltungen (jeweils +2,3 Prozent ggü. 2017). Erstmals generierten Tagungen und Kongresse mehr als acht Millionen Übernachtungen. Mit einem Gesamtumsatz von 2,63 Milliarden Euro ist die Branche ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die Stadt.

 www.convention.visitBerlin.de

Digitalisierungsstudie „Hotellerie 4.1“

Bereits zum dritten Mal veröffentlicht Roland Berger, der Hotelverband Deutschland (IHA) und die Österreichische Hotelierversammlung (ÖHV) eine länderübergreifende Benchmarkstudie zum Digitalisierungsstand der Branche. Weitgehend unbestritten sehen die knapp 600 befragten Hoteliers aus Deutschland und Österreich die tiefgreifenden Auswirkungen (86 % DE bzw. 92 % AT) und bewerten die Auswirkungen des Megatrends auf die Branche und den eigenen Betrieb als sehr wichtig oder wichtig. „Knapp jeder zweite Hotelier sieht sich bei der Umsetzung neuer digitaler Trends vorne mit dabei. Wer rastet, rostet in dem Fall nicht nur, sondern läuft Gefahr auf der Strecke zu bleiben“,



unterstreicht IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthe und verweist auf zahlreiche verbandliche Informationsangebote, wie z. B. den Innovation Summit der vergangenen Woche im Rahmen des IHA-Hotelkongresses in Böblingen. Die Customer-Journey im Überblick; eine druckfähige Version der Grafik unter:

 www.oehv.at/Themen/Presse/Aktuelle-News/Digitalisierungsstudie-Hotellerie-4-1-Branche-zund/Customer_Journey.aspx

Neue Langstrecke Berlin-Philadelphia

Seit dem 8. Juni verbindet American Airlines nonstop die deutsche Hauptstadt mit Philadelphia. Damit ist die Hauptstadt-Region für Privatgäste und Geschäftsreisende aus Nordamerika noch besser zu erreichen. Die Verbindung wird bis 28. September 2019 viermal pro Woche ab Berlin-Tegel angeboten. Seit der Air-Berlin-Pleite können von Berlin aus nur noch wenige Ziele außerhalb Europas direkt angefliegen werden. Aktuell gibt es nun sieben Verbindungen. „In der Langstrecken-Initiative arbeiten wir aktiv daran, zusätzliche Nonstop-Verbindungen für Berlin zu gewinnen“, so Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*.

 www.visitBerlin.de

„hub 27“: neue multifunktionale Halle für Großkongresse

Mit dem „hub 27“ steht ab dem zweiten Halbjahr eine neue zusätzliche multifunktionale Halle der Messe Berlin für Events zur Verfügung. Die Veranstaltungsfläche beträgt 10.000 qm, damit ist der „hub 27“ auch für Großkongresse nutzbar. Das Estrel Berlin erweitert ebenfalls die Kongress-Kapazitäten: Direkt angrenzend an die Convention Hall II wird das Estrel Congress Center um weitere 3.500 Quadratmeter vergrößert. Dabei entstehen auf zwei Etagen zwölf neue Räume sowie ein Auditorium für 900 Personen. Die Eröffnung ist für 2020 geplant.

 www.convention.visitBerlin.de

Neu: „Hotel Digital Score“

Anlässlich des IHA-Hotelkongresses in Böblingen stellte Online Birds mit seinem Hotel Digital Score eine Weltpremiere vor, die eine Antwort darauf bietet, wie gut die Performance eines Hotels im Online-Marketing wirklich ist. „Dieses absolut innovative Tool ist schnell, einfach, übersichtlich und für jeden Hotelier nutzbar. Dadurch schafft unser preferred Partner Online Birds erstmalig eine Vergleichbarkeit des Digitalmarketings von Hotels, die für unsere Mitglieder von großem Nutzen sein wird bei allen weiteren Schritten zur Digitalisierung des Hotelauftritts“, erläutert Otto Lindner, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA). Und so funktioniert der Hotel Digital Score: Auf www.hoteldigitalscore.com die gewünschte Hotelwebsite eingeben, anmelden und nach 60 Sekunden schon die Auswertung erhalten. Seit heute können sich exklusiv IHA-Mitglieder für einen kostenfreien Testzugang registrieren. Ab Anfang Juli 2019 ist der Hotel Digital Score dann für alle Individualhotels im deutschsprachigen Europa zugänglich.

 www.hotellerie.de

Steigenberger Hotel Am Kanzleramt: 5. Geburtstag

Mit zahlreichen Attraktionen für die Gäste feierte das Steigenberger Hotel Am Kanzleramt Anfang Mai seinen 5. Geburtstag. „Wir wurden in unserer Standort-Entscheidung

bestätigt. War das Areal vor fünf Jahren fast noch Niemandsland, hat sich das Steigenberger Hotel Am Kanzleramt heute an diesem attraktiven Standort in zentraler Lage zwischen Kanzleramt, Hauptbahnhof und Regierungsviertel erfolgreich zu einem der führenden Treffpunkte für Politik und Wirtschaft etabliert“, sagte Gabri-

e. Maessen, Area General Manager. Im Jubiläumsjahr wird die neue Veranstaltungsfläche im Erdgeschoss des Hotels mit zwei Räumen fertiggestellt. Bis zum Herbst 2019 ist außerdem die Umgestaltung des Restaurants, unter der Leitung des neuen Executive Chefs Manuel Eich, geplant.

www.steigenberger.com

Ex-Le-Faubourg-Küchenchef startet neu

Im Le Faubourg im Sofitel-Hotel am Kurfürstendamm bewies Felix Mielke, dass er die moderne Haute Cuisine beherrscht. Nach sieben Jahren als Küchenchef suchte er eine neue Herausforderung. Und das recht radikal für einen Koch seiner Klasse: Er eröffnete mit dem „Schüsseldienst“ in einem kleinen Ladengeschäft im Schöneberger Akazienkiez einen anspruchsvollen Imbiss. Was wie ein Paradoxon klingt, sei, so Mielke, die zeitgemäße Art, Nachhaltigkeit und Hochgenuss ganz direkt auf den Tisch zu bringen. Der 34-jährige Berliner möchte unkomplizierter arbeiten und dabei auch vergessenen Produkten eine Chance geben. Mit seinem Handwerk, das er im Savoy Hotel Berlin, im Ritz Carlton und im Le Provençal gelernt und im Le Faubourg als Küchenchef perfektioniert hat, wird er natürlich auch in der Einfachheit mit genussvollen Überraschungen aufwarten. Schüsseldienst ist montags bis samstags, 12.00 bis 21.00 Uhr, geöffnet.



Boutique Hotel i31: 5. Minigolf-Turnier

„Erst zur Europa-Wahl und dann zum Minigolf-Cup für den guten Zweck spielen!“ Unter diesem Motto fand am Wahlsonntag der fünfte i31 Minigolf-Cup zugunsten Vincentino



Mit den Einnahmen aus dem Turnier, dem beeindruckenden Engagement zahlreicher Sponsoren und Partner konnte Hotel-direktor Zeëv Rosenberg Vincentino e. V.-Gründerin und Vorsitzenden, Sandra Maischberger, einen Spenden-Scheck in Höhe von 22.500 Euro überreichen.

e. V. im Hofgarten des Boutique Hotels statt. Noch mehr engagierte Sponsoren und Unterstützer als in den letzten Jahren machten eine Spende von 22.500 Euro für die sozialen Projekte des Vereins Vincentino e. V. von Sandra Maischberger möglich. Über 90 Spielerinnen und Spieler trafen sich ein, um bei dem 18-Loch-Turnier ihre Minigolffähigkeiten unter Beweis zu stellen und gleichzeitig einen wohltätigen Zweck zu unterstützen. Im Garten und auf der Terrasse des Boutique Hotels i31 erlebten die Mannschaften ein spannendes Turnier in einer familiären Atmosphäre. Der Initiator des Minigolf-Cups – Zeëv Rosenberg – zeigte sich auch in diesem Jahr äußerst zufrieden. „Wir freuen uns, dass wir diesen Minigolf-Cup weitere engagierte Sponsoren und Unterstützer für den guten Zweck gewinnen konnten“, so der Gastgeber. Der Erlös kommt auch in diesem Jahr Kulturprojekten an Berliner Schulen in Neukölln, Kreuzberg und Friedrichshain zugute.

www.minigolfcup.berlin

Neu: das Restaurant Carl & Sophie am Spreebogen

Direkt an der Spree auf Bolles altem Meierei-Gelände von 1890 eröffnete das Restaurant Carl & Sophie. Das Restaurant bekennt sich durch Details und das Interieur zur Geschichte der Meierei: Alte Industrie-Lampen, Holztische und Korbsessel verleihen Carl & Sophie Gemütlichkeit und einen eigenen Charakter. Das namensgebende Ehepaar Bolle inspiriert auch die moderne Küche des Restaurants, die Küchenchef Maico Orso abwechslungsreich und kreativ gestaltet. Die Küche des Berliners lässt sich in kein gängiges Raster einfassen. Er stellt verschiedene Länderküchen in den Mittelpunkt, deren Besonderheiten er mit frischen Ideen und ungewöhnlicher Zubereitung in zeitgemäße Gerichte verwandelt. Das Restaurant Carl & Sophie hat innen 60 und außen 50 Plätze und ist täglich von 12.00 bis 1.00 Uhr geöffnet.

www.carlundsophie.de



Neu: Pincho Nation – das Restaurant mit App

Willkommen in der bunten Zirkuswelt des Pincho Nation. Zwischen Flamingos und Zwanziger-Jahre-Tapeten lassen sich seit Mitte Mai 2019 internationale Kleinigkeiten zu kreativen Cocktailkompositionen, verschiedensten Bieren und guten Weinen genießen. Die namensgebenden



Pinchos kommen aus der ganzen Welt und ermöglichen es allen am Tisch, genau das Richtige zu finden. Bestellt wird per App. Das junge Erfolgskonzept stammt aus Schweden, wo bereits 65 Pincho-Restaurants mit moderner Technik, hoher Qualität, angenehmen Preisen und einzigartiger Zirkus-Atmosphäre Genussmenschen begeistern. Berlins erstes Pincho Nation wird in der Nähe vom Kudamm eröffnen. Die App kann ab sofort auf Deutsch geladen werden.

 www.pinchonationgermany.teamtailor.com

Berliner Pekingente flog nach Bayern

Philipp Vogel, Geschäftsführer und Küchenchef des Hotel Orania Berlin, eröffnete Anfang Juni sein erstes Pop-up-Restaurant auf Schloss Elmau. Gäste des bayerischen 5-Sterne-Hotels können bis zum 18. August Pekingente als Menüfolge genießen. Das Menü: Enten Dashi & Dim Sum Suppe, Entenhaut am Tisch tranchiert. Gurke. Pancake & Hoisin, Brust vom Grill. Pak Choi & Pfeffer, Gebratener Reis. Keulenfleisch & Eigelb.

 www.oria.berlin

Neu: die AMO Bar

Mitte Juni eröffnete im Untergeschoss des neuen Hotel AMOs in der Friedrichstraße 113 die AMO Bar. Die Konzeption der AMO Bar – An Underground Lovestory – ist ein Gemeinschaftsprojekt von der AMANO Group und den Köpfen der Kinly Boys, den Betreibern der Kinly Bar in Frankfurt a. M., sowie der Ménage Bar in München, René Soffner und Johannes Möhring. Die beiden sind vor allem für besondere Techniken wie Re-Destillation, Sous Vide Verfahren und Fermentationen bekannt. Barchef ist Jonas Stein, der vor allem durch Willi Schöllmann in Offenburg geprägt worden ist und der über Mannheim, wo er im Hagestolz arbeitete, nach Berlin kam.



Living Hotels sind Green Globe zertifiziert

Parallel zur Entwicklung und Umsetzung der neuen Corporate Identity der Living Moments hat die Münchner Hotelgruppe Living Hotels in den vergangenen zwei Jahren in Zusammenarbeit mit Green Globe eine Strategie für gelebtes Nachhaltigkeits-Management erstellt und auf den Weg gebracht. Im Zuge des Zertifizierungs-Prozesses wurden

die ersten Häuser in München, Frankfurt, Düsseldorf und Berlin ab Frühjahr letzten Jahres mit dem Siegel versehen. Zu Anfang Juni 2019 ist die kettenweite Zertifizierung sämtlicher 16 Häuser in Deutschland und Österreich erfolgreich abgeschlossen. Und umgesetzt wurden bis dato eine ganze Menge Maßnahmen: sowohl kettenübergreifend als auch in Form von individuellen Projekten in Eigenregie einzelner Häuser und einem langfristig angelegten Unternehmens-Engagement auf übergeordneter Ebene.

 www.living-hotels.com

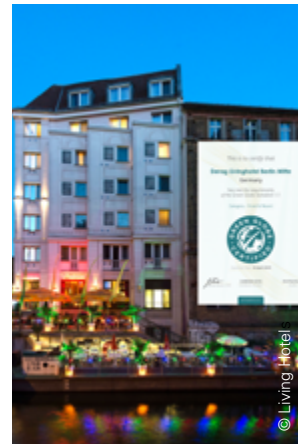
Richtfest für „GINN City & Lounge“- Hotel

Mit dem neuen Hotel der Marke GINN City & Lounge an der Yorckstraße im Möckernkiez entsteht gleich neben dem Park am Gleisdreieck ein neues Designhotel, das heimische Gemütlichkeit sowie moderne Technik und Nachhaltigkeit miteinander kombiniert. Das Hotel bietet individuell gestaltete Zimmer mit nachhaltiger und fair gehandelter Ausstattung. Zum Richtfest Mitte Mai lud das inhabergeführte Bauunternehmen OTTO WULFF ein, das 1932 in Hamburg gegründet wurde. Seit fünf Jahren ist die OTTO WULFF-Projektentwicklung, die das 121-Zimmer-Hotel entwickelt hat und nun für den neuen Eigentümer als Generalunternehmer errichtet, in Berlin in der Projektentwicklung tätig. Beim Richtfest mit traditionellem Richtspruch, Speis und Trank sprach Michael Näckel, Bezirksbeauftragter des DE-HOGA Berlin für Friedrichshain-Kreuzberg.

 www.ginn-hotels.com; www.otto-wulff.de

Hoflieferanten im Futurium

Wenn im September das Futurium als Ort der Wissenschaften, Bildung und zukunftssträchtigen Forschung für Besucher zugänglich gemacht wird, eröffnet im neuen Vor-



zeigebau der Bundesregierung auch das „Restaurant im Futurium“. Für das gastronomische Konzept zeigen sich die Hoflieferanten als Teil der Sarah Wiener Gruppe verantwortlich. Das Cateringunternehmen vereint hochklassiges Catering mit Nachhaltigkeit. Die Hoflieferanten arbeiten ausschließlich mit Produkten aus der eigenen Produktion und von persönlich bekannten Zulieferern. Zum Angebot von Küchenchef Marek Erdmann und seinem Team werden neben regionalen Klassikern auch trendsetzende Gerichte mit Insekten und Algen gehören.

www.hoflieferanten.berlin

Start der Dinner-Reihe „Plates & Space“

Das als „Top-10-Caterer Deutschlands“ ausgezeichnete Unternehmen Ricarda Farnbacher startete im Mai seine eigene Dinner-Reihe unter dem Namen „Plates & Space“. Inhaberin Ricarda Farnbacher und ihr Team präsentieren neue Food-Highlights und stellen dabei Eventlocations in Berlin vor. Die Auftaktveranstaltung fand im Weekend Club am Alexanderplatz statt, passend zur Saisonöffnung und zur Neugestaltung des dazugehörigen Lofts. „Mit ‚Plates & Space‘ möchten wir uns austoben, gleichgesinnte Branchenkenner an unserer Reise teilhaben lassen und zum regelmäßigen Austausch motivieren“, beschreibt Ricarda Farnbacher ihre Dinner-Reihe. Weitere „Plates & Space“-Dinner sind für dieses Jahr geplant, jedes wird in einer anderen Berliner Location stattfinden. Zu den Gästen der Dinner-Reihe zählen Event- und Food-Spezialisten, Feinschmecker, Journalisten, Influencer und Blogger.



Zu den Gästen der Dinner-Reihe zählen Event- und Food-Spezialisten, Feinschmecker, Journalisten, Influencer und Blogger.

www.ricarda.farnbacher.com

FiltaFry gehört zu den „grünsten“ Franchisegebern

Der mobile Fritteusenservice FiltaFry gehört zu den drei Unternehmen, die während der Gala des Deutschen Franchiseverbandes Ende Mai in Berlin im Rahmen des Green Franchise Awards für ihr herausragendes Nachhaltigkeits-Engagement ausgezeichnet wurden. Den Award selbst konnte Janny's Eis entgegennehmen. Sowohl die einzelnen Serviceleistungen des in Deutschland noch sehr jungen Franchiseunternehmens FiltaFry als auch die Nachhaltigkeitsergebnisse, die FiltaFry bei seinen Kunden aus der Gastronomie erreicht hat, haben die 10-köpfige Jury aus Franchise- und Nachhaltigkeitsspezialisten überzeugt. Zum einen wurde das Kerngeschäft von FiltaFry unter die Lupe



Jos van Aalst (3. v. rechts) nimmt für FiltaFry die Auszeichnung entgegen

genommen: Durch die mobile Fritteusenreinigung und Ölfilterung auf Mikrobasis reduzieren Restaurants, Kantinen, Mensen oder auch Stadien die Menge des Frittieröls um bis zu 50%. Zum anderen entwickelt FiltaFry immer wieder neue, ergänzende Services, mit denen die Franchisepartner ihr Portfolio erweitern und sich neue Geschäftsfelder erschließen können.

www.filtafry.de

Neues Theater für Berlin

Berlin bekommt ein „wooden O.“, ein hölzernes Rund-Theater nach Shakespeare'schem Vorbild! Der Name: Globe Berlin. Doch bevor es soweit ist, wird eine Prolog-Saison vom 1.6. bis zum 14.9.2019 unter dem Motto „Utopie & Illusion“ einen Vorgeschmack auf das Globe-Programm geben. Am zukünftigen Standort – nahe der Spree, an der Sömmeringstraße in Charlottenburg – sind drei Theater-Premieren, Weltmusik-Konzerte und Gastspiele in einer provisorischen Freilichtbühne, der „Prolog-Bühne“, mit 300 Plätzen geplant. Die Inszenierung ROMEO & JULIA / DIE FREMDEN von William Shakespeare in der Regie von Christian Leonard ist auch in einer englischen Fassung zu sehen. Alle Stücke und Spielplan unter:

www.globe.berlin

Mallorcas weißes Gold nun auch in Berlin

Vorbei die Zeiten, als Salz nur salzen musste. Salz ist längst kein 0815-Gewürz mehr. Deutschlands beliebte Ferieninsel schickt ihr weißes Gold vom Strand von Playa Es Trenc an der Südküste Mallorcas nach Berlin. In den hier beheimateten Salinen wird Jahr für Jahr in den Sommermonaten das naturreine und unverfälschte Flor de Sal d'Es Trenc geerntet. Etwa ein halbes Jahr dauert es, bis sich aus dem vor Ort aufgefangenen Meerwasser dieses besondere Salzblumen-Meersalz herauskristallisiert. Das Sortiment umfasst neben der Flor de Sal d'Es Trenc Natural-Variante mehrere Geschmacksrichtungen, so Mediterränea, Olivas Negras, Rosa, Sri Lanka, Hibiscus, Boletus, Limón & Lavanda, Orange und Chili, Tomate und Remolacha.



www.flordesaldestrenc.com

Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:

★★★ *Komfort Garni*
Grand Hostel Berlin Urban

Folgeklassifizierungen:

★★★★★ *Superior*
Dormero Hotel Berlin Ku'Damm
Park Inn by Radisson
Berlin Alexanderplatz

★★★★★
Abba Berlin Hotel
Adina Apartment Hotel
Berlin Mitte

★★★★★ *Garni*
California Hotel Garni

★★★ *Komfort Garni*
Businesshotel Berlin

★ *Komfort Garni Superior*
Quentin Design Hotel



► Betriebsjubiläen im Juli

Brauhaus Georgbraeu 5 Jahre ■ Gaststätte „Blaue Adria“ 25 Jahre ■ Cookies 20 Jahre ■ Hotel Zarenhof Berlin Mitte 15 Jahre ■ KIMCHI PRINCESS KOREAN RESTAURANT 10 Jahre ■ Restaurant „Bei Radi“ e. k. 10 Jahre ■ Abba Berlin Hotel 10 Jahre ■ Schillerburger 5 Jahre

► Betriebsjubiläen im August

Umwelt-Bildungszentrum Berlin 5 Jahre ■ Habel am Reichstag 5 Jahre ■ Leonardo Hotel Berlin Mitte 5 Jahre ■ Hotel garni Pension Prenzlberg 15 Jahre ■ China Restaurant Panda 30 Jahre ■ Ristorante La Mandria 40 Jahre ■ Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz 10 Jahre ■ Royal Garden 10 Jahre ■ Matreshka 10 Jahre ■ LOUIS, Café und Restaurant 25 Jahre ■ HW Hotel 10 Jahre ■ Hotel AMANO 10 Jahre ■ Leonardo Hotel Berlin 10 Jahre ■ Michelberger Hotel 10 Jahre ■ Quentin Boutique Hotel 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Juli

Hotel Königin Luise 20 Jahre ■ Lolly-Pub 5 Jahre ■ Libero-Sportsbar 5 Jahre ■ EisCafé EisStein 5 Jahre ■ Digital Eatery 5 Jahre ■ Barcelona Tapas Bar & Restaurant 5 Jahre ■ Hilton Berlin 25 Jahre ■ Estrel Hotel 25 Jahre ■ Andys Diner am DomAuarée 15 Jahre ■ Pension am Orankesee 25 Jahre ■ Hotel MIT-MENSCH Berlin 10 Jahre ■ Hotel Grenzfall 10 Jahre ■ St. Christopher's Berlin 10 Jahre ■ Hotel Honigmond 10 Jahre ■ de maufel GmbH 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im August

Hotel Berlin, Berlin 20 Jahre ■ Engelbecken 15 Jahre ■ Rosel 5 Jahre ■ Café Restaurant Butter 5 Jahre ■ Hotel garni Pension Prenzlberg 15 Jahre ■ Berlin Mark Hotel 20 Jahre ■ Gasthaus Krombach 20 Jahre ■ China Restaurant Panda 15 Jahre ■ Hollywood Media Hotel Berlin 20 Jahre ■ Westernrestaurant – Richtershorn am See 10 Jahre ■ Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz 10 Jahre ■ Hahn's Mühle 10 Jahre ■ Brauhaus Südsterne 10 Jahre ■ Abba Berlin Hotel 10 Jahre ■ Leonardo Hotel Berlin 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

■ Kaffeefleck 41	■ FLORIS Catering	■ Zahers
■ Valladares Feinkost	■ Löwenzahn	■ Aparthotel Aviv
■ Charles & Paulin	■ Dienstleistungs GmbH	■ Krone
■ Cafe Anna Blume	■ Max Cocktailbar	■ Flamingo
■ Erdal's Bierstube	■ cedre blanc	■ Fresh Food Bar
■ La Mezcla	■ Gasthaus Figl	■ Zur Glocke



Save the Date

WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Mittwoch, 7. August 2019	Wirstammtisch Berlin – Dampferfahrt	
Montag, 12. August 2019	Sommerfest	Tipi am Kanzleramt
Montag, 26. August 2019	Golf-Trophy	Berliner Golfclub Stolper Heide
Samstag, 31. August 2019	Bürgerfest des Bundespräsidenten	Schloss Bellevue
Donnerstag, 19. September 2019	Sicherheitsforum für Locations & Hospitality	Hotel Berlin, Berlin
im September 2019	Meet-up zum Thema „Digitalisierung“ in Kombination mit dem Gastro Business Club	Datum und Ort werden noch bekannt gegeben
Montag, 21. Oktober 2019	Gastro Business Club, weiterer Termin 2. Dezember	
Dienstag, 22. Oktober 2019	Fachgruppe Hotellerie	Ort wird noch bekannt gegeben
Montag, 25. November 2019	Vollversammlung	Ort wird noch bekannt gegeben

Wenn die Welt feiert

25 Jahre Mitglied im DEHOGA Berlin:

Märchenbrunnen Verlags- und Veranstaltungs-GmbH

Detlef Hildebrand, Geschäftsführer der Märchenbrunnen Verlags- und Veranstaltungs-GmbH, kann sich noch an Zeiten erinnern, in denen es beinahe täglich zu Übergriffen auf Schwule im Kiez rund um den Nollendorfplatz kam. Gemeinsam berieten die schwulen Wirte der Bars, Clubs und Restaurants (einige sind heute wahre Institutionen der Szene) mit Bastian Finke, Leiter des Schwulen Überfalltelefons, und Heinz Uth, dem ersten Ansprechpartner der Berliner Polizei für gleichgeschlechtliche Lebensweisen, wie man im Kiez statt gegeneinander besser miteinander leben könnte. „Kennenlernen“ war das Schlüsselwort und so wurde im Sommer 1993 das erste Lesbisch-Schwule Stadtfest unter dem Motto „Gemeinsam sicher leben“ aus der Taufe gehoben.

„Schon zur Premiere in der Motzstraße kamen mehrere Tausend Gäste“, blickt Detlef Hildebrand zurück. Seitdem leitet das Stadtfest die Christopher-Street-Woche in Berlin ein. Mit weit über 350.000 Besuchern aus der ganzen Welt ist es unangefochten das größte Event seiner Art in Europa. Von Beginn an gehörten die Gastronomen und Hoteliers im Kiez zu den Organisatoren des gigantischen Freiluftvergnügens der LGBT (Abkürzung für Lesbisch, Schwul, Bisexuell und Transgender)-Szene. Die Märchenbrunnen Verlags- und Veranstaltungs-GmbH, die dieses Engagement bündelt, ist seit 25 Jahren Mitglied des DEHOGA Berlin. „Wir sind ein gut funktionierendes Netzwerk, das seit vielen Jahren vertrauensvoll, ergebnisorientiert und freundschaftlich zusammenarbeitet“, berichtet der langjährig tätige Geschäftsführer. „Wichtig sind für uns die Branchen-Informationen, die wir über den DEHOGA Berlin bekommen, aber natürlich auch die Vergünstigungen des Verbandes, vor allem bei den GEMA-Gebühren.“


In diesem Jahr steht die 27. Ausgabe des Lesbisch-Schwulen Stadtfestes an. Gegenwärtig laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren. Am 20. und 21. Juli präsentieren sich auf 20.000 qm in der Motz-, Eisenacher-, Fugger- und Kalkkreuthstraße sechs Stadtfest-Welten: Film-, Politik-, Positiven-, Radio-, Sport- und Wellness- und Gesundheitswelt sowie das breite Spektrum lesbischer, schwuler, bisexueller und transidentischer Projekte, Vereine und Organisationen. Zugleich werden mit den Erlösen des Stadtfestes die unterschiedlichsten Projekte der Queer-Community finanziell unterstützt. „Den Stellenwert des Festes erkennt man auch daran, dass es Anlass ist, an diesem Wochenende in ganz Berlin einen verkaufsoffenen Sonntag zu gestatten. Darauf sind wir stolz“, so Detlef Hildebrand, der darauf verweist, dass das große bunte und weltoffene Vergnügen unter der Regenbogenfahne ein Fest für alle ist.

von Brigitte Menge




„Gleiche Rechte für Ungleiche – weltweit!“
Unter diesem Motto findet am 20. und 21. Juli zum 27. Mal Europas größtes Lesbisch-Schwules Stadtfest im traditionellen Homo-Kiez am Nollendorfplatz in Berlin-Schöneberg statt.

Die Hotels der „pink pillow Berlin Collection“ unterstützen die Hauptstadt als Reiseziel für Lesben, Schwule, Bisexuelle, Transgender und Intersexuelle. Liste der teilnehmenden Hotels finden Sie hier:

 www.visitberlin.de/de/lgbti-hotels-pink-pillow-berlin-collection

Das komplette Programm unter:

 www.stadtfest.berlin

Das Lesbisch-Schwule Stadtfest ist mit weit über 350.000 Besuchern aus der ganzen Welt unangefochten das größte Event seiner Art in Europa.



Verfall von Urlaubsansprüchen

Im letzten Jahr haben der Europäische Gerichtshof und dann das Bundesarbeitsgericht entschieden, dass der gesetzliche Urlaubsanspruch nicht mehr automatisch am Jahresende bzw. am 31.03. des Folgejahres verfällt. Damit der Verfall der Urlaubsansprüche zum Jahresende eintritt, müssen Arbeitgeber zukünftig aktiv werden und die Beschäftigten auf noch offene Urlaubsansprüche hinweisen und ausdrücklich dazu auffordern, den noch nicht genommenen Urlaub zu nehmen. Erst wenn der Urlaub „sehenden Auges“ nicht genommen wird, verfällt der nicht genommene Urlaub am Jahresende. Die Gerichte betonen hier, dass der Arbeitgeber gehalten ist „konkret und in völliger Transparenz dafür zu sorgen, dass der Arbeitnehmer tatsächlich in der Lage ist, seinen bezahlten Jahresurlaub zu nehmen, indem er ihn – erforderlichenfalls förmlich – auffordert, dies zu tun“.

Für die Praxis bedeutet dies:

1. Informieren Sie jeden Mitarbeiter, wie viele Urlaubstage er noch hat. Die Mitteilung sollte individuell und schriftlich erfolgen. Ein Aushang am schwarzen Brett dürfte nicht genügen.

2. Weisen Sie den Mitarbeiter in dem Schreiben darauf hin, dass der Urlaub mit Ablauf des 31.12. verfällt, wenn er den Urlaub nicht nimmt.

3. Stellen Sie sicher, dass der Mitarbeiter diese Information auch nachweislich erhält, und dokumentieren Sie dies in der Personalakte.

4. Das Schreiben muss der Arbeitnehmer rechtzeitig erhalten, damit er den Urlaub noch nehmen kann. Was rechtzeitig konkret bedeutet, ist noch nicht gerichtlich geklärt. Eine Information im Dezember dürfte jedoch zu kurz sein. Wir empfehlen, entsprechende Informationsschreiben in der zweiten Jahreshälfte, z. B. im September, zu versenden.



© DEHOGA Berlin

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

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Die neueste Spültechnik

In einer smart ausgestatteten Küche lassen sich eine Menge Zeit, Energie und Ressourcen sparen. Das gilt zum Beispiel fürs Geschirrspülen. Moderne Geräte sind über ein Netzwerk in der Lage, digitale Informationen zu empfangen, zu verarbeiten und zu senden.

Im Gerät integrierte Sensoren erfassen für Sie beispielsweise den Füllstand von Reinigungsmitteln oder geben Warnungen über abgenutzte Geräteteile – wenn gewünscht, auch an den verantwortlichen Service-Dienstleister. Dieser kann zur Wartung oder Reparatur bereits die benötigten Ersatz- und Zubehörteile mitbringen. Sie reduzieren damit die Ausfallzeiten der Geräte, was weniger Stillstand und damit eine Kostenersparnis bedeutet. Außerdem werden sie geschont und ihre Langlebigkeit erhöht. Ein weiterer Vorteil ist, dass Sie die Gerätefunktionen jederzeit über Smartphone oder Notebook ortsunabhängig steuern können.



© Surasek_Photo/Andrey_Popov/Shutterstock

VATTENFALL



WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

LEHNEN SIE SICH ZURÜCK, WIR MACHEN DAS FÜR SIE!

Unser 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



**Endlich nie
wieder die Frage:
Obst oder Bier?**



*Jetzt
probieren!*