

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



*Großartiges Engagement:
Bürgerfest des
Bundespräsidenten*

*Gigantische Ergebnisse:
12. DEHOGA Berlin-
Golf-Trophy*

*Goldene Zwanziger:
Thema bei der
Berlin-Food-Week*

done with walls

Berlin



#FreiheitBerlin
be.berlin

be  Berlin



6



12



17

AKTUELL

Editorial: Fachkräftesicherung	4
OSZ: Duale Berufsausbildung	5
Bürgerfest des Bundespräsidenten	6

WIR IN BERLIN

3. Gastro-Business-Club: Der unsichtbare Arbeitgeber	8
Food Trends: Gastro Piraten	9
Multiposting und E-Recruiting	10
12. DEHOGA Berlin-Golf-Trophy	12
Fairmas: Tag der Deutschen Einheit	16
<i>visitBerlin</i> : Berlin feiert 30 Jahre Mauerfall	17
Gemeinsam für eine starke Verwaltung	18
Quick Check Umwelt	19
Berlin-Food-Week	20

DEHOGA BERLIN-PARTNER

A1-Bescheinigung: Papiertiger mit Zähnen	22
Salomon AG: Fertige Gerichte	23
ALBA: Verwöhnen Sie Ihre Gäste — wir kümmern uns um den Rest	24

NEWS

NEWS	26
Smart für die Zukunft: E-Ladesäulen	29

MITGLIEDER

Hotelklassifizierung	30
Jubiläen im Oktober	
Neue Mitglieder, Save the Date	
Herbert Beltle: Meister mit Bodenhaftung	31

RECHT UND RAT

Aufbewahrungsfristen	32
----------------------	-----------

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Mayer, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: TMM Magazine GmbH, Franklinstraße 11, 10587 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: +49 30. 2359951-71, Fax: +49 30. 2359951-88
 Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: Peggy Mayer
 Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.
 Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2019

Fachkräftesicherung beschäftigt uns alle

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,

das Thema Fachkräftesicherung beschäftigt uns alle und viele Betriebe müssen sich darauf einstellen, dass sie hier mehr tun müssen als noch vor einigen Jahren, um Mitarbeiter zu finden und zu binden. Wir als DEHOGA Berlin haben es uns zur Aufgabe gemacht, unsere Mitglieder in diesem Bereich bestmöglich zu unterstützen.

Grundsätzlich können wir als Verband aber „nur“ Angebote machen, Hilfestellungen geben und auf Dinge hinweisen. Die Umsetzung von Anregungen und Maßnahmen liegt am Ende bei den Betrieben selbst.

Aktuell steht auch unsere Branche in der Kritik, Überstunden der Mitarbeiter*innen würden zum Teil nicht abgerechnet werden. Dass Überstunden anfallen, kommt in allen Branchen vor, das ist meines Erachtens nach unstrittig und lässt sich auch aufgrund des jeweiligen Geschäftsaufkommens, insbesondere in auslastungsstarken Zeiten und bei niedriger Personaldecke, nicht immer vermeiden. Der Spagat von Unternehmern und Mitarbeitern zwischen perfekter Serviceorientierung für den Gast und einem guten Arbeitszeitmanagement ist dabei durchaus eine Herausforderung. Auch die Einstellung und Erwartungshaltung der Gäste spielt dabei eine wesentliche Rolle. Eine Rund-um-die-Uhr-Verfügbarkeit zum Nulltarif wird auf Dauer für viele Betriebe nicht umsetzbar sein. Das muss den Gästen klagemacht werden. Unabhängig von diesen Herausforderungen sollten die gesetzlichen Regelungen zum Ausgleich von Überstunden aber unbedingt beachtet werden. In Zeiten des Fachkräftemangels kann es sich unsere Branche nicht erlauben, durch einzelne, wenige Betriebe, die sich aus irgendeinem Grund nicht daran halten, in den Schlagzeilen zu stehen. Dadurch kann und wird das Image der Branche negativ beeinflusst werden. Zudem werden die Forderungen des DEHOGA nach einer Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes konterkariert.

Apropos Image. In diesem Zusammenhang hat sich Anfang des Jahres eine Arbeitsgruppe aus Gastro-

nomen und Hoteliers gebildet, die sich mit dem Image und der Fachkräftesicherung unserer Branche befasst. Im September wird es eine Zusammenführung bzw. Auswertung zweier SWOT-Analysen aus dem Blickwinkel der Unternehmer und dem unserer Auszubildenden geben, aus denen wir Maßnahmen, Angebote und Aktionen für Betriebe ableiten wollen. Über die Ergebnisse werden wir Sie auf dem Laufenden halten.

Mitarbeiter*innen finden oder selbst als Arbeitgeber*in gefunden werden? Sowohl im Gastro Business Club als auch im Beitrag „Mitarbeiter*innen suchen und bequem finden“, sind wir dieser Frage nachgegangen. Wir hoffen, dass wir Ihnen mit diesen Beiträgen wertvolle Anregungen für die Mitarbeiterakquise geben können.

Gratulation an dieser Stelle an unseren Partner in der dualen Ausbildung, dem OSZ-Gastgewerbe, welches in diesem Jahr sein 20-jähriges Jubiläum feiert. Die Zusammenarbeit wurde in den letzten Jahren stetig intensiviert, was zur Folge hatte, dass das OSZ-Gastgewerbe mittlerweile einen guten Ruf unter den Oberstufenzentren in Berlin genießt. Aus der guten Zusammenarbeit sind viele interessante Angebote entstanden, wie z. B. die Plus-Klassen oder aktuell das Duale Abitur, über das wir in dieser Ausgabe berichten. Im kommenden Jahr werden noch zwei weitere Projekte hinzukommen.

Liebe Mitglieder, über unsere Aktivitäten und Hilfestellungen im Bereich Fachkräftesicherung können Sie sich selbstverständlich jederzeit in unseren Medien oder bei den Mitarbeiter*innen der Geschäftsstelle informieren. Nutzen Sie Ihre Möglichkeiten!

*Ihr Gerrit Buchhorn
stellv. Hauptgeschäftsführer
des DEHOGA Berlin*



© DEHOGA Berlin

Fortsetzung der Berufsausbildung mit Abitur an der Brillat-Savarin-Schule

Die Berufsausbildung mit Abitur – das Duale Abitur – startete im August 2018 am OSZ-Gastgewerbe.

Der als Schulversuch aufgelegte Bildungsgang wurde zunächst nur an zwei Oberstufenzentren in Berlin eingerichtet.

Mit einem kleinen Teil von Schülern startete das Schuljahr 2018/19. Mit unsere geplante Marketingstrategie, die hierfür noch nicht zum tragen kam, erhoffen wir uns für die kommenden Jahre regen Zuspruch am Dualen Abitur. Nach Ablauf des ersten Schuljahres kann jedoch eingeschätzt werden, dass sich das Berufsabitur zu einem absoluten Erfolgsmodell entwickeln kann. Die Auszubildenden zeigen sowohl in ihren Ausbildungsbetrieben als auch in der Berufsschule extrem starke Leistungen und glänzen durch eine hohe Motivation und eine vorbildliche Arbeitseinstellung.

Dass durch diesen Bildungsgang die Attraktivität des Hotel- und Gaststättengewerbes weiter erhöht werden kann, steht für Schulleiter Jürgen Dietrich außer Frage. Besteht doch hier die Möglichkeit für junge Auszubildende, in nur vier Jahren den Beruf Hotelfachmann/-frau zu erlernen und gleichzeitig die allgemeine Hochschulreife zu erwerben.

Neben dem Leistungskursfach Ernährung wird im Rahmen eines Grundkurses das Fach Hotelmanagement unterrichtet, um den jungen Auszubildenden sehr schnell fundierte Einblicke in die Branche zu gewähren. Daneben werden ebenfalls die gewohnten beruflichen Lernfelder angeboten. Aufgenommen werden in diesem Bildungsgang Schüler*innen mit einem gültigen – durch eine Zusatzvereinbarung verlängerten – vierjährigen Ausbildungsvertrag und einem mittleren Schulabschluss mit Gymnasialempfehlung.

Mit dem „Dualen Abitur“ gewinnen also beide Seiten – Auszubildende und Unternehmen. Für die Betriebe der Hotellerie ist dieses Angebot ein zusätzlicher Weg, attraktive Bewerbergruppen zu erreichen. Ziel ist es, leistungsstarke Auszubildende zu guten Fachkräften auszubilden und langfristig an das Unternehmen zu binden.

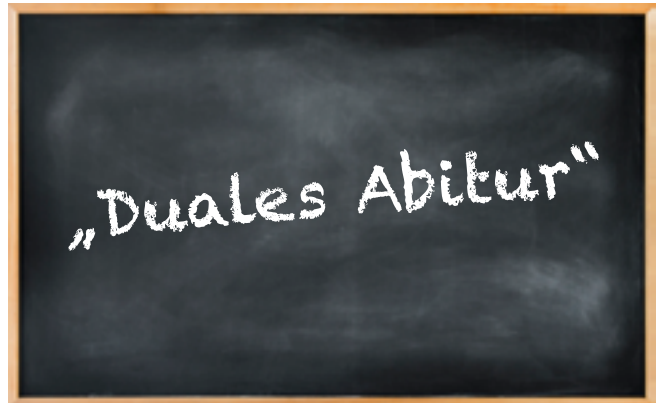


Foto: rawpixel.com - www.freepik.com

Die Frage „Abitur oder Berufsausbildung“ kann also mit dem „Dualen Abitur“ beantwortet werden, denn so erreichen die interessierten Bewerber*innen beides. Mit dem Ende der Ausbildung halten sie zusätzlich zum IHK-Abschluss „Hotelfachmann/-frau“ die allgemeine Hochschulreife in den Händen!

Jürgen Dietrich hofft, durch die Unterstützung der Ausbildungsbetriebe im Schuljahr 2019/20 mit einer stabilen Klasse diesen attraktiven Bildungsgang fortführen zu können. Er betont, dass dieses Ziel natürlich nur in Zusammenarbeit mit den Unternehmen erreicht werden kann. Auf Nachfrage äußert er sich bezüglich der Weiterführung des Berufsabiturs an der Brillat-Savarin-Schule sehr optimistisch, liegen doch die Vorteile für die potenziellen Ausbildungsbetriebe, die auf diesem Weg hochmotivierte und leistungsstarke Auszubildende gewinnen können, auf der Hand.

Für Rückfragen wenden Sie sich gern an:
OSZ Gastgewerbe
Herr Michael Gotthardt
Tel. 030. 914266211
@ m.gotthardt@osz-gastgewerbe.de

Ein großartiges Engagement ...

Über 120 Mitarbeiter der Berliner Hotellerie und Gastronomie waren beim Bürgerfest des Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier im Schloss Bellevue



Foto: Christian Angli

Am 30. und 31. August hat der Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier zum Bürgerfest in das Schloss Bellevue eingeladen. Am 30. August dankten der Bundespräsident und seine Frau Elke Bündenbender rund 5.000 Ehrenamtlichen aus ganz Deutschland, die mit Mut und Entschlossenheit gesellschaftliche Herausforderungen angehen und sich für andere Menschen einsetzen. Das sind Bürger aus verschiedenen Bundesländern,

die sich beispielsweise in ehrenamtlicher Senioren-, Kinder- oder Jugendbetreuung engagieren oder Feuerwehrleute, die im Einsatz bei Großbränden in unserem Land waren. Zur Idee des Bürgerfestes gehört es, dass zahlreiche Initiativen, Organisationen und Unternehmen Einblicke in ihre ehrenamtliche und gemeinwohlorientierte Arbeit geben. Die Stände waren gut besucht und sicher wird der eine oder andere sein ehrenamtliches Engagement verstärken.





Als kulinarische Gastgeber stellten sich in diesem Jahr zum einen Finnland und als deutsches Bundesland Nordrhein-Westfalen vor. Am zweiten Tag wurden zum „Tag der offenen Tür“ ca. 15.000 Gäste erwartet. Zugleich boten diese beiden Tage die Gelegenheit, den Berliner Amtssitz des Bundespräsidenten kennenzulernen.

Auch in diesem Jahr waren wieder prominente Künstler dabei, wie Klaus Lage mit seiner Band und Lena Meyer-Landrut am 1. Tag und Roland Kaiser als Gast am 2. Tag. Das waren musikalische Highlights.

All diese Faktoren haben uns als Vertreter der Berliner Hotellerie und Gastronomie bewegen, das Fest zu unterstützen. Auch in diesem Jahr ist es uns gelungen, wieder über 120 Servicekräfte aus 53 Betrieben unentgeltlich zur Verfügung zu stellen. Unsere Mitarbeiter waren an allen Stationen unterwegs, ob bei der Begrüßung auf der Schlosstreppe, im Bühnenbereich oder an den Cateringstationen. Sie leisteten einen hervorragenden Service, trotzten den hohen Temperaturen und hatten auch noch Spaß dabei.



Fotos: Peggy Mayer



... und ein Dankeschön!

3. Gastro Business Club

Der unsichtbare Arbeitgeber – wie Sie als Unternehmen auf dem Arbeitsmarkt sichtbar werden

Die Zeiten, in denen Mitarbeiter*innen leicht zu finden waren und man sich vor Bewerbungen kaum retten konnte, sind längst vorbei. Der Arbeitsmarkt befindet sich schon seit längerer Zeit im Wandel. Weg von einem Arbeitgebermarkt, aus den Zeiten des Überangebotes an Bewerber*innen, hin zu einem Arbeitnehmermarkt. Eines ist klar: Ohne Mitarbeiter*innen fällt es insbesondere Dienstleistungsunternehmen immer schwerer, ihr Leistungsangebot aufrecht zu erhalten.

In der Praxis ist es scheinbar so, dass viele Arbeitgeber aus verschiedenen Gründen die Mittel zur Mitarbeiterrekrutierung noch nicht vollumfänglich ausschöpfen oder teilweise weiterhin auf alte Rekrutierungstools zurückgreifen, obwohl diese schon lange nicht mehr wirken.



Recruiting ist Marketing

Interessant ist, dass viele Betriebe bei der Gästegewinnung wesentlich weiter sind als in der Mitarbeitergewinnung. Das Alleinstellungsmerkmal gegenüber den Gästen steht meist schon bei der Existenzgründung fest. Nicht aber das gegenüber den potenziellen Mitarbeitern.

Wenn man sich die Website einiger Betriebe anschaut, ist festzustellen, dass selbst dort keine Hinweise auf freie Stellen veröffentlicht werden. Warum eigentlich nicht? Und wenn Anzeigen veröffentlicht werden, egal wo, beginnen diese mit „Unser Restaurant verfügt über 150 Sitzplätze, eine Bar und ...“, oder „Unser Hotel hat 250 Zimmer, zwei Pools und ...“ Interessiert das den Jobsuchenden?

Am Anfang aller Rekrutierungsmaßnahmen sollte sich ein Arbeitgeber immer die Frage stellen: Wer möchte ich als Arbeitgeber für die Arbeitnehmer*innen sein und warum soll sich jemand bei mir bewerben? Im Beitrag „Mitarbeiter*innen suchen – und bequemer finden“ erfahren Sie noch mehr.

www.dehoga-berlin.de/gastro-business-club/

Die Frage, wie man Mitarbeiter*innen findet, stellen sich Unternehmen aller Branchen. Was muss ich als Arbeitgeber dafür tun, damit sich jemand für mein Unternehmen bzw. für mich als Arbeitgeber interessiert? Wo und wie mache ich auf mich aufmerksam?

Diesen und weiteren Fragen sind wir in unserem 3. Gastro Business Club nachgegangen. Als Gastredner gab Oliver Reinsch, Geschäftsführer der jobEconomy GmbH, einen Einblick in das Thema, wie sich Unternehmen auf dem Arbeitsmarkt präsentieren, das im Anschluss mit Moderator René Kaplick von den Gastro Piraten und den Gästen diskutiert wurde.



Fotos: Peggy Mayer

Bald nun ist ...

... Weihnachtszeit? – In der Planung auf jeden Fall. Na gut, der Appetit auf Pfefferkuchen und Domino-Steine hält sich in Grenzen und auch die Weihnachtsmusik kann warten. Nicht auf die lange Bank sollten Sie Ihre Planung für Weihnachten und Silvester schieben. Viele Firmen (Firmenweihnachtsfeiern sind ein Umsatzbringer), Vereine und Freundesrunden beginnen sehr früh, sich Gedanken über ihre Weihnachtsfeiern zu machen. Schon da sollten Sie mit ganz konkreten Angeboten signalisieren: Wir bieten genau das, was Sie suchen. Ganz praktisch: Stellen Sie Ihre Weihnachtsmenüs online, schnüren Sie Pakete für Gruppen (ich empfehle eine Anzahlung bei Gruppenreservierungen), bieten Sie Frühbucherrabatte, überlegen Sie rechtzeitig, ob und wenn ja welche „Bonbons“ (besondere Getränke, Show-Cooking, Fotowand, Live-Musik, Kamin ...) Sie für die so besondere Weihnachts- und Silvesterveranstaltung offerieren können.

Gute Ideen brauchen eine gute Vermarktung: Ob E-Mail-Kennung, Homepage, Newsletter, Facebook, Twitter, SMS-Marketing, Aufsteller auf den Tischen ... nutzen Sie alle Instrumente, um für Ihre Weihnachts- und Silvesteraktivitäten zu trommeln.

Und zwei Dinge für danach: Schreiben Sie auf, was Sie im nächsten Jahr anders oder besser machen wollen, und vor allem: Zeigen Sie Ihren Mitarbeiter*innen Ihre Wertschätzung für die harte Arbeit während der Feiertage. Wie wär's mit kleinen Geschenken oder einer Party im Januar? Auch das will geplant werden, rät

Ihr René Kaplick



René Kaplick, Kapitän
des Beratungsunternehmens
Gastro Piraten

© Gastro Piraten

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

 www.gastro-piraten.de



Ihr Partner in der Bekämpfung von Bettwanzen

Beratung, Früherkennung und effiziente Bekämpfung

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

www.daxxus.de

DAXXUS Schädlingsbekämpfung ist eine Marke der ProServ.Clean GmbH

Mit Multiposting und E-Recruiting
Arbeitsaufwand mindern

Mitarbeiter*innen suchen –

Kennen Sie das? Sie suchen Mitarbeiter*innen und müssen im Zweifel die Stellenanzeige gleich auf mehreren Portalen schalten. Passwort vergessen, den Text von a nach b kopieren, das kann schon etwas Zeit in Anspruch nehmen.

Das teilweise noch branchenübliche, händelnde Suchen mittels pdf-Stellenanzeigen und Bewerbung kann durch ein vernetztes E-Recruiting ersetzt und somit der ganze Prozess verschlankt werden.

Die wichtigste Frage im Rekrutierungsprozess dabei lautet: Wie erreicht man möglichst viele passgenaue Kandidaten? So viel steht fest: Stellenanzeigen auf einem einschlägigen Jobportal schalten und abwarten – das reicht in der Regel nicht mehr aus.

Multiposting als Lösungsansatz?

Was ist das genau? Unter dem Begriff Multiposting wird im HR-Kontext die Verbreitung von Stellenangeboten mit wenigen Klicks auf mehreren Plattformen verstanden. Grundsätzlich setzt Multiposting ein gewisses Fingerspitzengefühl voraus. Erfolgreich ist es nur dann, wenn die Stellenanzeigen auf den Jobbörsen geschaltet werden, auf denen die gewünschten Zielgruppen von potenziellen Bewerbern auch unterwegs sind und erreicht werden können. Diesen Überblick haben beispielsweise Multiposting-Anbieter. Sie stellen für Arbeitgeber einen Mix der verschiedenen Portale zusammen.

Stellenanzeigen auf einem einschlägigen Jobportal schalten und abwarten – das reicht in der Regel nicht mehr aus.

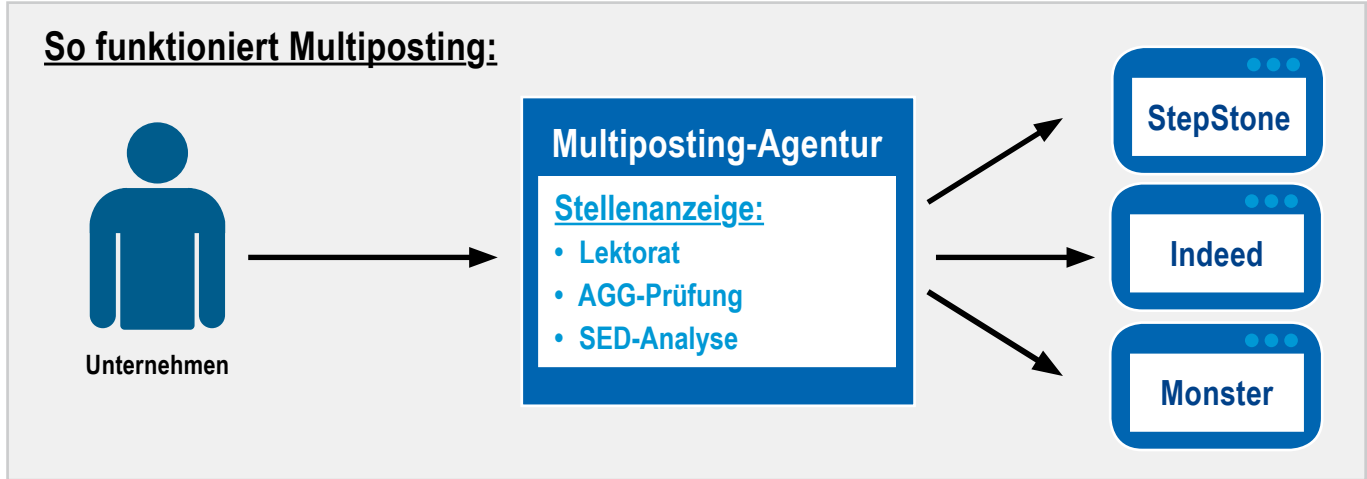
Multiposting-Tools und Sonderkonditionen bei Anzeigen

Über entsprechende Schnittstellen kann so eine Anzeige auf den verschiedenen Jobbörsen zeitgleich veröffentlicht werden. Bei Einsatz von Multiposting-Tools kann die Anzeige direkt durch das Unternehmen selbst auf der eigenen Website und auf allen relevanten Portalen gleichzeitig aktiviert werden. Der Aufwand wird somit deutlich reduziert.

In der Regel haben Multiposting-Anbieter Rahmenverträge mit den einzelnen Jobportalen ausgehandelt, was insbesondere für kleine Unternehmen interessant sein kann, die häufig keine Rabatte bei Jobportalen erhalten würden. Die Gebühr für das Tool sollte man allerdings bei der Kostenberechnung berücksichtigen.

Bewerbungstool als Ergänzung

Optimal wäre es, wenn Kandidat*innen sich, egal wo sie auf die Stellenausschreibung aufmerksam werden, in wenigen Schritten ganz bequem bewerben könnten. Genau wie Betriebe wollen auch Bewerber*innen den administrativen Aufwand im Rekrutierungs-/Bewerbungsverfahren möglichst gering halten. Die Einbindung eines Bewerbungstools kann hier eine gute Ergänzung zum Multiposting sein. Zudem lassen sich die Bewerbungen leichter verwalten.



und bequemer finden

Vorteile des Multipostings auf einen Blick

- Zeitersparnis durch effiziente Bearbeitung
- Optimale Reichweite
- Ersparnis von Folgekosten durch vorherige Prüfung auf Rechtssicherheit der Anzeige
- Ersparnis von Arbeitskosten und Maximierung der Wirkung durch komplette Übernahme der Anzeigengestaltung
- Preisvorteile bei Anzeigen gegenüber Einzelkundenpreisen

Fazit:

Intelligentes Multiposting unterscheidet sich von wahllosem Multiposting durch eine zielführende Kombination aller zur Verfügung stehenden Recruitingkanäle. Letztlich ist nicht allein die Reichweite der Stellenanzeigen entscheidend, sondern die Anzahl der Bewerbungen, die darüber eingehen werden.



Zwei Lösungen
für unsere Mitglieder & Partner

Connectoor und Softgarden bieten E-Recruiting Lösungen an, mit denen über Multiposting-Tools Stellengesuche veröffentlicht und Bewerbungen DSGVO-konform gemanagt werden können.

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

Bei beiden Anbietern erhalten Mitglieder und Partner des DEHOGA Berlin einen Preisvorteil von 15% auf bestimmte Lizenzgebühren.

Kontakt

DEHOGA Berlin

Gerrit Buchhorn
Tel. 030. 31804812

@ gerrit.buchhorn@dehoga-berlin.d

Connectoor

Alexander Gebert
Tel. 0151. 42525234

@ a.gebert@connectoor.com

Softgarden

Arne Zyprian,
Tel. 0151. 65208906

@ arne.zyprian@softgarden.de

Gigantische Ergebnisse ...

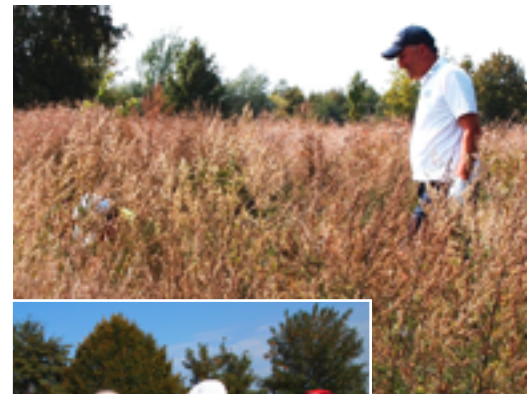
... bei der 12. DEHOGA Golf-Trophy im Berliner Golfclub Stolper Heide

Unser alljährliches Charity-Turnier, powered by Berliner Pilsner, wurde am 26. August erstmalig auf dem Golfclub Stolper Heide ausgetragen. Die Organisation des Golfclubs und dessen Gastronomie war sensationell, der Westplatz war in einem ausgezeichneten Zustand und es wurden seitens der Teilnehmer gigantische Ergebnisse erzielt. Der Überschuss der Veranstaltung kommt hälftig wieder der Berliner Gasthausmission sowie unserem neuen Partner, dem Deutschen Herzzentrum, zugute.

Mit 108 Teilnehmern war das Feld so groß wie nie – auch die Ergebnisse waren beeindruckend! Beispielsweise spielte der Bruttosieger Christoph Lockemann von unserem Partner, der Signal Iduna Gruppe, eine 70er Runde, also 2 unter Par. Oder Jurek Schwarz vom Hotel nhow Berlin, er spielte sensationelle 14 Pars. Es gab zahlreiche Unterspielungen und somit Handicap-Verbesserungen.



WIR IN BERLIN



Die hochsommerlichen Temperaturen verlangten den Spielerinnen und Spielern so einiges ab, die Stimmung war ausgelassen und die guten Ergebnisse wurden mit fantastischen Preisen belohnt, u. a. mit gesponserten Gutscheinen von vielen Berliner Top-Restaurants und -Hotels und den traditionellen Mini-Buddy-Bär-Pokalen.

WIR IN BERLIN

Ein ganz besonderer Dank geht an unsere Sponsoren, ohne sie wäre eine derartige Veranstaltung gar nicht möglich! Vorweg ist hier natürlich immer die Radeberger Brauerei zu erwähnen, die das Turnier und den gesamten Verband seit vielen Jahren unterstützt!

Das Turnier heißt ja auch „powered by Berliner Pilsner!“ Die Salomon AG, die schon im letzten Jahr maßgeblich dazu beigetragen hat, dass die Abendveranstaltung zu einem kulinarischen Geschmackserlebnis wurde, lieferte der Stolper Gastronomie auch in diesem Jahr hervorragendes Fleisch. Danke auch an Vranken Pommery Deutschland & Österreich GmbH (gefühlte Jana Schade mit ihren Magnum-Flaschen überall), dem Autohaus Kramm (leider wurde der Opel Adam, den man für ein „hole in one“ bekommen hätte, wieder nicht gewonnen.)

Die zahlreichen anderen Sponsoren, alles jahrelange Unterstützer und verlässliche Partner des Verbandes, rundeten die Betreuung und Versorgung des Turniers komplett ab:

Citadel Hotelsoftware GmbH, und CA Customer Alliance GmbH (mit einer Sonderwertung), Curry Wolf GmbH (Curry-Wurst satt), Dieter Fuhrmann Obst und Gemüsegroßhandels GmbH, Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG (es wurde sehr viel Wasser getrunken), Getränke Preuss Münchenhagen GmbH, METRO Berlin-Friedrichshagen, Geyer Edelstahl GmbH (Sonderwertung „nearest to the Feuerschale“, zwei ganz tolle Preise) und die Weihe GmbH.



Bruttosieger: Christoph Lockemann (38 Brutto-Punkte, neues HCP 1,4)

Platz	Gewinner in der Klasse A HCP bis 19,3	Gewinner der Klasse B HCP 19,4 bis 26,2	Gewinner der Klasse C HCP 26,3 bis PR
1	Roland Brenneis, 40 Netto-Punkte, neues HCP 5,8	Matthias Pump, 43 Netto-Punkte, neues HCP 23,3	Robert Kaletsch, 47 Netto-Punkte, neues HCP 43
2	Andrea Kutzky, 39 Netto-Punkte, neues HCP 14,9	Jürgen Niederhofer, 36 Netto-Punkte, HCP 25	Jebo Samuels, 47 Netto-Punkte, neues HCP 43
3	Rene Westphal, 39 Netto-Punkte, neues HCP 5,4	Kathrin Hannusch, 36 Netto-Punkte, HCP 30	Marcus Fuhrmann, 45 Netto-Punkte, neues HCP 45
Nearest to the Pin:	Danny Derb	gesponsert vom Loretta am Wannsee	
Nearest to the Line:	Damen: Dr. Jana Dewitz-Härle Herren: Torsten Hannusch	gesponsert von unserem Partner Citadel Hotelsoftware, Beterspace & CA Customer Alliance	
Nearest to the Feuerschale:	Damen: Frauke Simon Herren: Marko Orlik	gesponsert von unserem Partner Geyer Edelstahl GmbH	
Hole in one:	Hier wäre der Gewinn ein schicker Opel Adam gewesen; wie schon in den letzten vielen Jahren hat dies jedoch leider keiner geschafft.	sponsored by Autohaus Kramm GmbH	






SM

berliner
stadt
mission
ev. kirche

mehr-mensch.de

FOTO: JON ADRIE HOEKSTRA



Fürsorge für Obdachlose spenden

Weil der Mensch mehr ist.

**Berliner Stadtmission: IBAN DE63 1002 0500 0003 1555 00
MEHR per SMS an 81190 senden und mit 5 € unterstützen.**

Eine SMS kostet 5 € zzgl. Versandkosten Ihres Mobilfunkanbieters. 4,83 € kommen unmittelbar den Projekten der Berliner Stadtmission zugute.

Tag der Deutschen Einheit

Günstige Ausgangslage für eine gute Performance im Oktober



Berlin:
Oktoberbilanz im
Verlauf seit 2014

Es gal welche Stadt gerade Gastgeber der offiziellen Feier zum Tag der Deutschen Einheit am 3. Oktober ist – in Berlin ist immer was los. Regelmäßiger Veranstaltungsort des dreitägigen Festes zum offiziellen Inkrafttreten des Einigungsvertrages ist in der Hauptstadt die Straße des 17. Juni vor dem Brandenburger Tor. Alleine das hat bereits eine gewisse Symbolkraft, wurde doch vor dem Mauerfall vor 30 Jahren der Tag der deutschen Einheit am 17. Juni gefeiert. Kleine Anmerkung am Rande, ein Unterschied dieser beiden Feiertage ist auch in der Schreibweise – deutschen oder Deutschen Einheit – zu finden.

Welche Landeshauptstadt zum offiziellen Festakt einlädt, ist sehr einfach an den Hotelleistungskennzahlen ablesbar. Die Wachstumsraten liegen in der Stadt, die offizieller Gastgeber der Feierlichkeit ist, sehr deutlich über dem Durchschnittswert. Wie deutlich, wird zusätzlich vom Wochentag sowie der Größe der Stadt beeinflusst. Liegt der Wochentag günstig, nutzen viele Deutsche den Feiertag für einen Städtetrip, was insbesondere in den Kultur- und Shopping-Hotspots des Landes zu erhöhter Zimmernachfrage und guten Wachstumsraten führt.

So lag beispielsweise 2017 das erreichte Plus in der Landeshauptstadt von Rheinland-Pfalz, Mainz, bei Belegungsrate, ADR und RevPar bei +55,8 %, +53,2 % sowie +138,8 %. Der bundesdeutsche Durchschnitt lag bei +5,5 %, 3,3 %



und 8,8 %, und die Berliner Hotellerie bilanzierte diesen speziellen Dienstag mit Wachstumsraten in Höhe von +12,7 % bei der Belegung, +17,9 % im ADR, +33,1 % beim RevPar im Vergleich zum Vorjahr. 2018 hatte Berlin den Vorsitz im Bundesrat. Da der Feiertag (leider) auf ein

Wachstum nicht ganz so stark aus, war jedoch mit +30,3 % beim ADR und fast 60 % beim RevPar noch deutlich.

Nun stellt sich die Frage, womit nun 2019 zu rechnen ist. Dieses Jahr ist Kiel Ausrichter der offiziellen Feierlichkeit zum Inkrafttreten des Einheitsvertrages. Die Sorge um deutliche Rückgänge im Vorjahresvergleich indes sollte in Berlin begrenzt sein. Der 3. Oktober ist ein Donnerstag. In Kombination mit einem Brückentag nahezu perfekt geeignet für einen Kurztrip in die Stadt an der Spree: Kulturbegeisterte lockt das frisch eröffnete Humboldt Forum; wer es historisch mag, kann eine virtuelle Zeitreise mit Time Ride am Checkpoint Charlie in die DDR unternehmen und am 50-jährigen Jubiläum vom Berliner Fernsehturm teilnehmen, und für Shoppingbegeisterte liegt die neueste Wintermode in den Läden bereit. Hilfreich ist zudem, dass der Verdrängungswettbewerb der Fluggesellschaften für niedrige Flugpreise sorgt. Laut Medien sind aktuell Flüge billiger als direkt nach der AirBerlin-Pleite im Oktober 2017. Nur beim Wetter heißt es noch Daumen drücken.

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

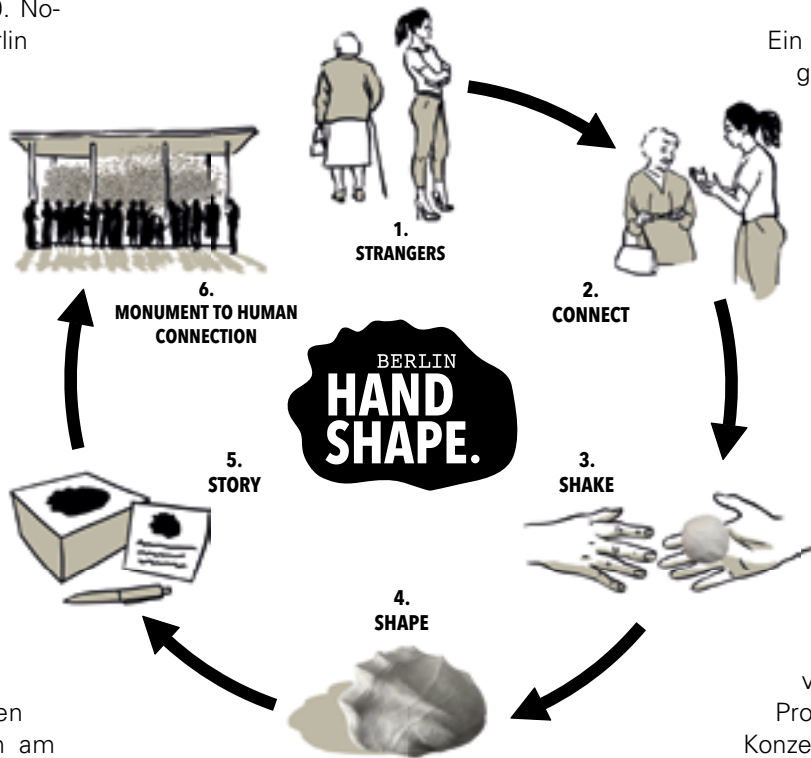
www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/

Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521 @ office@fairmas.com www.fairmas.com

Berlin feiert 30 Jahre Mauerfall

visitBerlin beteiligt sich mit dem Kunstprojekt „Berlin Handshape“ an den Feierlichkeiten

Vom 4. bis zum 10. November feiert Berlin 30 Jahre Mauerfall. Die Stadt wird für eine Woche zu einem riesigen Open-Air-Areal für Ausstellungen, Filmvorführungen und Konzerte. Mehr als 100 Veranstaltungen sind in Berlin geplant und erinnern an diesen besonderen Moment. An sieben Originalschauplätzen werden wichtige Ereignisse der Geschichte von 1989 und 1990 in Szene gesetzt. An diesen Orten – unter anderem am Brandenburger Tor sowie am Alexanderplatz – werden große Projektionen mit historischen Bildern, Filmen und Soundinstallationen gezeigt. *visitBerlin* beteiligt sich in diesem Jahr mit einem einzigartigen Kunstprojekt an den Feierlichkeiten: „Berlin Handshape“.



Ein Stück Ton, von beiden gemeinsam gehalten und durch den Händedruck geformt, symbolisiert den Moment ihres Austauschs und bleibt als Zeuge ihrer Begegnung zurück. Pünktlich zum Jahrestag des Mauerfalls werden alle „Berlin Handshapes“ – und damit alle Geschichten – als Kunstinstallation in Berlin zu sehen sein. „Berlin Handshape“ ist ein Projekt von *visitBerlin* und Handshape Project GmbH nach einem Konzept von Meike Ziegler.

„Berlin Handshape“ – die Kunst der Begegnung

Seit dem 9. November 1989 werden am 30. Jubiläum des Mauerfalls 10.957 Tage vergangen sein. Für jeden Tag ohne die Grenze im Herzen Berlins sammelt *visitBerlin* dienstags bis sonntags im Besucherzentrum an der Gedenkstätte Berliner Mauer „Berlin Handshapes“, den Handabdruck zweier Menschen. An der Gedenkstätte können Menschen unterschiedlicher Herkunft miteinander ins Gespräch kommen und sich auf die Geschichte des jeweils anderen einlassen.



visitBerlin, Lea Kim Binger

visitBerlin, Samu Gabor



Weitere Informationen unter:
www.visitberlin.de/de/berlin-handshape



Gemeinsam für eine #starkeverwaltung

Es gab kaum einen Tag im vergangenen Jahr, an dem nicht über neue Sündenfälle in der Berliner Verwaltung berichtet wurde. Mal waren die Kfz-Zulassungsstellen so überlastet, dass ein großer Car-Sharing-Anbieter seine Autos seither lieber in Hamburg zulässt. Dann mussten Mütter und Väter teils monatelang auf Unterhaltsvorschüsse warten, weil die verantwortlichen Stellen mit der Bearbeitung nicht nachkamen. Viele vakante Stellen in der Verwaltung blieben unbesetzt und die Arbeitsbelastung der vorhandenen motivierten Mitarbeiter stieg und stieg. Keine guten Signale für den Wirtschaftsstandort, für die Bürger und für die motivierten Mitarbeiter der Verwaltung in Berlin. Die Unzufriedenheit vieler Akteure in der Stadt hat ein Maß erreicht, das die Politik nicht länger ignorieren kann. Auch in Abgeordnetenhaus, Senat und Bezirken gibt es Reformer, die für grundlegende Veränderungen offen sind und diese selbst vorantreiben möchten. Diese Reformbereitschaft zieht sich quer durch alle Parteien.

Nicht nur deshalb bin ich der Auffassung, dass in diesem Jahr die echte Chance besteht, dass wirksame Reformen auf den Weg gebracht und auch umgesetzt werden. Denn am 14. Mai haben Senat und Bezirke den Zukunftspakt Verwaltung unterzeichnet. Dieser Pakt ist der erste Schritt hin zu einer modernen, effizienten und bürgernahen Verwaltung. Natürlich ist auch dieser Pakt erst einmal Papier. Deshalb erwarte ich, dass die Verantwortlichen jetzt zügig die konkreten Vorhaben des Zukunftspakts angehen, die den Kunden der Verwaltung – also uns allen – tatsächlich direkten Nutzen bringen. Dazu gehören die Schaffung von einheitlichen Strukturen, effiziente Prozesse und ausreichend Personal. Ich erwarte auch, dass der Senat bei der Digitalisierung Mut beweist und in der Umsetzung die noch recht vagen Inhalte des Zukunftspakts mit Leben füllt.

Die IHK Berlin und viele Partnerverbände stehen bei diesem für die Stadt so wichtigen Zukunftsprozess nicht am Rand und werden die nächsten Schritte der Politik eng be-

gleiten. Wir schalten uns aktiv in die Debatte ein. Ich bin sehr stolz darauf, dass unser im Januar gestartetes Bündnis „Eine Stadt – Eine starke Verwaltung“ mittlerweile 37 Verbandspartner zählt. Zusammen haben wir eine starke Stimme und machen deutlich: Verwaltung geht alle an – egal ob Sozial-, Wirtschafts- oder Umweltverband, egal ob Gewerkschaft, Sportbund oder Kirche.

Wir freuen uns, dass unser konstruktiver und partnerschaftlicher Einsatz für eine moderne Verwaltung auch von der Politik honoriert wird. Das zeigen die vielen guten Gespräche mit Vertretern aus Senat und Bezirken.

Und unser Weg ist nicht zu Ende! Auch jetzt, nach der Verabschiedung des Zukunftspakts, gilt es, die öffentliche Aufmerksamkeit für das Thema hochzuhalten. Nutzen wir alle Foren, die sich bieten, um unsere Forderungen für eine starke Verwaltung sichtbar zu machen. Sensibilisieren Sie Ihre Mitglieder auf Veranstaltungen, nutzen Sie Ihre Politikgespräche, engagieren Sie sich in den sozialen Medien (#starkeverwaltung) und geben so unseren Forderungen noch einmal eine größere Reichweite. Weisen Sie Ihre Geschäftspartner und beruflichen Kontakte auf unsere Kampagne hin (www.eine-starke-verwaltung.de). Motivieren Sie Verbandsvertreter zum Beitritt und ermutigen Sie Freunde und Kollegen, ineffiziente Prozesse über unseren Notstandsmelder auf der Website zu veröffentlichen. Denn wir alle wissen: Papier ist geduldig! Die Stadt hat erst gewonnen, wenn die im Zukunftspakt formulierten Vereinbarungen auch in der Praxis zu spürbaren Verbesserungen für alle Berliner*innen geführt haben.

Bis dahin wird viel Durchhaltevermögen gefragt sein. Die IHK und alle Kampagnenpartner der Initiative „Eine Stadt – Eine starke Verwaltung“ werden in jedem Fall am Ball bleiben und den Umsetzungsprozess konstruktiv begleiten. Auf diese gemeinsame Aufgabe freue ich mich!

Ihre Beatrice Kramm

 www.ihk-berlin.de

„Quick Check Umwelt“

zur Ermittlung betrieblicher Umweltkennzahlen gestartet

Sie wollen wissen, wie umwelt- und klimafreundlich Ihr Betrieb agiert, ohne gleich eine aufwändige und teure Umweltzertifizierung durchführen zu müssen? Dann nutzen Sie den neuen „Quick Check Umwelt“!

Was ist der Quick Check Umwelt?

Der Quick Check Umwelt (www.quickcheckumwelt.de) ist ein Online-Tool zur einfachen Ermittlung der Umwelt- und Klimafreundlichkeit von Hotels, Pensionen und Gasthöfen. Mit dem Quick Check Umwelt ist ein Vergleich der Umweltkennzahlen mit Betrieben derselben Sterne-Kategorie möglich. Die Betriebe erfassen dazu online ihre relevanten Kennzahlen in den Bereichen Strom, Heizung, Wasser und Abfall, ohne Nachweise einreichen zu müssen. Im Anschluss erhalten die Betriebe eine Detailauswertung mit eigenen Verbrauchskennzahlen, Verbrauchskennzahlen vergleichbarer Betriebe zwecks Einordnung der eigenen Kennzahlen sowie Handlungsempfehlungen zur Optimierung ihrer umweltbewussten Betriebsführung. Der Quick Check Umwelt wird von der Viabono GmbH angeboten, die auch den DEHOGA Umweltcheck durchführt. Partner des Quick Checks Umwelt sind der DEHOGA Bundesverband, der Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland und Bett+Bike.

Wie nehme ich am Quick Check Umwelt teil?

Die Teilnahme erfolgt durch die direkte Eingabe der Verbrauchsdaten auf der Internetseite www.quickcheckumwelt.de. Dort finden Sie auch alle weiteren Informationen zum Ablauf. Bitte beachten Sie, dass der Quick Check Umwelt keine Zertifizierung darstellt, sondern die IST-Analyse Ihrer Verbräuche zum Gegenstand hat.

Wie hoch sind die Teilnahmegebühren?

Für die Durchführung des Quick Check Umwelt wird ein Betrag von 99 Euro zzgl. MwSt. erhoben. Sollte Interesse an einer weitergehenden Zertifizierung mit dem DEHOGA-Umweltcheck bestehen, kann der Betrag komplett angerechnet werden. Weitere Informationen können dem Gutachten in der Detailauswertung entnommen werden.



Viabono GmbH
Hauptstraße 230
51503 Rösrath
Tel. 02205. 9198350
@ info@viabono.de





Eat like a Dandy

Das Stadtmenü bringt in diesem Jahr die Goldenen Zwanziger auf die Speisekarten der Hauptstadt: Gut 60 Berliner Restaurants, Cafés und Bars präsentieren sich im Rahmen der Berlin Food Week vom 21. bis zum 27. Oktober 2019 mit einem Wochenmenü im Stil dieser wilden Jahre. Das Prinzip ist einfach: Jedes Restaurant setzt das Motto The Great Tasty mit seiner eigenen Handschrift um, legt die Anzahl der Gänge selbst fest und entscheidet sich für eine Preiskategorie – 19, 29, 49, 79 oder 99 Euro. In diesem Jahr laden erstmals auch Frühstücks- und Bar-Menüs die Gäste zum Genuss rund um die Uhr ein.

Das Motto The Great Tasty inspiriert die Küchenchefs zu einer modernen Interpretation von ausschweifenden Gerichten. Produktpartner unterstützen sie dabei mit Zutaten wie Hummer und Champagner. Die einzigartigen Geschichten der Partner – Hummer von der US-Ostküste und Champagner von Charles Heidsieck – waren auch die Inspirationsquelle für das Motto. Heidsieck, ein Entrepreneur mit deutschen Wurzeln, war ein typischer Dandy seiner Zeit, hat als Champagner-Pionier die USA erobert und wurde dort als „Champagne Charlie“ berühmt.

Und auch Hummer war damals in aller Munde. Die Roaring Twenties sind als eine Zeit in Erinnerung, in der Berlin neben New York eine der pulsierendsten und wohlhabendsten Metropolen der Welt war. Daran knüpft das Stadtmenü an und lädt alle Gäste ein, sich selbst wie ein Dandy zu fühlen.

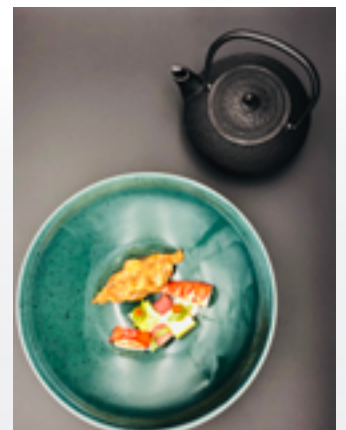


Restaurant Oderberger

Genauso vielfältig wie die Berliner Gastronomie-Landschaft sind die Teilnehmer des Stadtmenüs. Vom etablierten Hotelrestaurant über Berliner Klassiker bis hin zu aktuellen Neueröffnungen und bekannten Szeneläden ist alles dabei. Das Restaurant Oderberger im Prenzlauer Berg serviert beispielsweise zur Vorspeise Flusskrebs, Melone, Orange, Champignon, Chicorée und Paprika. Die Brasserie Colette in Charlottenburg bringt als Hauptgang Hummerclubsandwich auf den Tisch. Als Frühstücks-Hauptgang serviert das Mirika in Kreuzberg eine Steakstulle mit Roastbeef, Apfelscheiben, Honig-Senf-Sauce und Sironibrot. Und im

Sra Bua in Mitte steht die Vorspeise Dim Sum Hummer / Thai Curry / Mango auf der Karte.

www.berlinfoodweek.de



Die A1-Bescheinigung – Papiertiger mit Zähnen

Seit 1. Januar 2019 sind A1-Bescheinigungen elektronisch zu beantragen. Im Vorfeld gab es zahlreiche Hinweise zum Antragsverfahren, weshalb die bereits seit Jahren existierende A1-Bescheinigung erstmals in das Bewusstsein vieler Arbeitgeber rückte. Um was für eine Bescheinigung es sich dabei handelt, wann sie benötigt wird und was die Folgen einer unterlassenen Antragstellung sind, erfahren Sie hier:



Was ist eine A1-Bescheinigung?

Wird ein Mitarbeiter im Ausland tätig, würden grundsätzlich zwei Mal Sozialversicherungsbeiträge (SV-Beiträge) anfallen: in Deutschland sowie im Ausland. Um eine doppelte Beitragspflicht zu vermeiden, hat die EU eine Verordnung erlassen, wonach bei sog. Entsendungen eine Beitragspflicht zunächst nur im Heimatland besteht. Die A1-Bescheinigung dient als Nachweis dafür, dass der Mit-

arbeiter den SV-Vorschriften in Deutschland unterliegt und damit keine SV-Beiträge im Ausland geleistet werden müssen.

Wann muss die A1-Bescheinigung beantragt werden?

Eine Beantragung muss bei jeder – auch stundenweisen – Entsendung eines Mitarbeiters in ein anderes EU-Land oder nach Island, Liechtenstein, Norwegen oder unter bestimmten Voraussetzungen in die Schweiz erfolgen.

Für wen und wo muss die Antragstellung erfolgen?

Jeder Beschäftigte, der in einem der vorstehend benannten Länder eine Erwerbstätigkeit verrichtet, hat eine A1-Bescheinigung bei sich zu führen. Zu den Beschäftigten zählen neben Arbeitnehmern auch Selbstständige/freie Mitarbeiter und Geschäftsführer einer Gesellschaft.

Bei gesetzlich krankenversicherten Personen erfolgt die Antragstellung bei der jeweiligen Krankenkasse, bei Privatversicherten bei der DRV Bund; die Arbeitsgemeinschaft der Berufsständischen Versicherungseinrichtungen ist für privatversicherte Mitarbeiter in einer berufsständischen Versicherung zuständig.

Unter bestimmten Voraussetzungen kann eine sog. „Dauerbescheinigung A“ beantragt werden.

Welche Konsequenzen drohen bei einer Dienstreise ohne A1-Bescheinigung?

Wird bei einer Dienstreise keine A1-Bescheinigung mitgeführt, kann vor Ort die Zahlung von SV-Beiträgen gefordert werden. Daneben droht die Verhängung von (z. T. empfindlichen) Bußgeldern oder Strafen. Möglich ist auch, dass der Zutritt zum Einsatzort (z. B. Messe- oder Betriebsgelände) verwehrt wird.

Rebecca Wetzel-Spöttlich
Rechtsanwältin bei CHT Rechtsanwälte GbR

Fazit

Arbeitgeber sollten ihre internen Prozesse prüfen und an die rechtlichen Rahmenbedingungen anpassen. Mitarbeitern ist vor Dienstreiseantritt ins Ausland stets eine A1-Bescheinigung zur Verfügung zu stellen. Bei sehr kurzfristigen Reisen reicht ggf. – je nach Ort der Tätigkeit – ein Nachweis über eine Antragstellung aus.

Einfach kochen lassen

Die neue Manufaktur der SALOMON AG bietet Gastronomen fertige Gerichte


Seit über 30 Jahren ist die SALOMON AG – Internationale Fleischwaren – ein verlässlicher Partner der Gastronomie und Metzgereien in Berlin und dem Umland. Auf dem Firmengelände in der Berliner Beusselstraße wird ausschließlich deutsches Schweinefleisch in bester Qualität fachgerecht zerlegt. Jahr für Jahr wuchs das Gastro-Sortiment des Unternehmens, das neben der selbst zerlegten Ware fast alles im Sortiment hat, was Küche oder Imbiss benötigen, so auch Importfleisch aus Argentinien, Uruguay, Brasilien, USA, Neuseeland und Spanien, Kartoffelprodukte, über 450 Sorten Wurst, TK-Fisch, TK-Gemüse, Ketchup und vieles mehr.

Fachleute, Kunden und Freunde des

Sortiments von notwendigen Geräten, Schaffung der baulichen Voraussetzungen, Zusammenstellung des Teams. Fachlichen Input steuerte Holger Zurbrüggen (Balthazar) bei. Hand in Hand mit der Gastronomie entstand das Sortiment, das gegenwärtig 15 Gerichte umfasst. Dazu gehören knusprig gebratene Schweineschnitzel, handgemachte Bouletten und Königsberger Klopse genauso wie Suppen. „Das ist hausgemachte Küche in hoher, verlässlicher Qualität. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker und berücksichtigen gern die individuellen Wünsche der Gastronomen“, so Marquard Graf von Kageneck. Im Dialog mit den Gastronomen, die schon heute diesen SALOMON AG-Service nutzen, wird das Manufaktur-Sortiment Gericht für Gericht erweitert. Gerade die Reaktionen der zufriedenen Kunden bestärken das SALOMON AG-Team, diesen Serviceweg weiterzugehen.

von Brigitte Menge

Informationen und Anfragen:

 www.salomon-ag.de



Unternehmens können sich bei der Hausmesse, die aller 2 Jahre stattfindet, von der Leistungsfähigkeit der SALOMON AG vor Ort überzeugen. Und natürlich

bietet eine solche Veranstaltung viel Raum für Gespräche, die dem Inhaber Dennis Salomon sehr wichtig sind. Im vergangenen Jahr hörte er von vielen Gastronomen, dass ihr Restaurant kurz vor dem Aus steht, weil das Thema Fachkräftemangel und Nachwuchs sehr schwer zu bewältigen ist. Was tun? Dem kreativen Unternehmer Dennis Salomon kam schon während dieser Gespräche eine Idee, die er zügig mit seinem Team in Angriff nahm: Wir eröffnen ein neues Geschäftsfeld und gründen eine Manufaktur, die Gastronomen tischfertige Gerichte liefert. Convenience Food in handwerklicher Tradition. „Wir haben die Produkte, wir haben die Fachkräfte, wir haben das Know-how, und wir haben ein Gastro-Sortiment, das von Jahr zu Jahr wächst“, so Dennis Salomon. Umgehend folgten die nächsten Schritte: konkrete Bedarfsermittlung, Kostenkalkulation, Anschaf-



Fotos: Peggy Mayer

„Verwöhnen Sie Ihre Gäste – wir kümmern uns um den Rest“

Gute Küche, perfekter Service: Wo Hotel- und Gastronomiekunden glücklich gemacht werden, fällt zwangsläufig auch Abfall an. Damit richtig umzugehen ist eine Wissenschaft für sich. Gut, dass es Fachleute gibt, die sich damit auskennen – und dafür sorgen, dass hinter den Kulissen alles sauber und reibungslos funktioniert. Aber wie läuft eigentlich die Zusammenarbeit mit den Entsorgungsprofis? Und wie kommen beide Seiten gemeinsam zum besten Ergebnis? Peter Enke, Vertriebsleiter bei ALBA in Berlin und Brandenburg, über „Partnerschaft auf Augenhöhe“ und die Kunst, die richtigen Fragen zu stellen.

Seit mehr als 50 Jahren ist die ALBA Group in Berlin aktiv – und bis heute der Entsorgungspartner der Wahl für viele Gastronomiebetriebe. Wie würden Sie den „Beziehungsstatus“ beschreiben?

Peter Enke: Man kennt sich, mit allen Stärken und Schwächen. Und wie bei jeder langjährigen Beziehung funktioniert es am besten dann, wenn man sich wirklich füreinander interessiert und über alles offen sprechen kann. Unsere Kundenbetreuer wissen, wo der Hase im Pfeffer liegt. Unsere Erfahrung zahlt sich aus. Wenn zum Beispiel eine neue Gastronomie in Berlin aufmacht, kennen wir oft schon die Vorbesitzer und können bei der Kalkulation des Bedarfs helfen: Wie viel Abfallaufkommen wird erwartet? Welche Abfalltonnen werden benötigt? Wo liegen mögliche Stolpersteine? Wir finden immer eine passende Lösung.

Welche Tipps haben Sie für die Unternehmen – zum Beispiel auch, um Kosten zu sparen?

Das fängt schon bei der Ausschreibung an. Wir empfehlen derzeit keine Vertragslaufzeiten von mehr als 2 Jahren, da der Risikoaufschlag dann einfach zu groß wird. Auch rechtlich sind die Hotel- und Gastronomiebetriebe mit komplexen Anforderungen konfrontiert – Flexibilität ist da für uns als Dienstleister ein „Muss“. Und natürlich helfen wir weiter, wenn jemand im Gebühren-Dschungel den Überblick verliert. Container-Stellgebühren zum Beispiel fallen nur einmalig an, während die Leerung regelmäßig zu Buche schlägt.



Peter Enke, Vertriebsleiter bei ALBA in Berlin und Brandenburg

ALBA Berlin GmbH

*Abfälle sind Wertstoffe,
und nur wenn wir in puncto
Abfalltrennung und Recycling
Hand in Hand arbeiten,
können wir die besten Ergebnisse
für den Klima- und
Ressourcenschutz erreichen*

Neulich hatte sich ein Kunde da ordentlich zu seinen Ungunsten verrechnet – das haben wir dann schnell korrigiert.

Stichwort Container: Viele Gastronomiebetriebe tun sich nach wie vor schwer damit, in eine Extra-Tonne für Speisereste zu investieren ...

Ja, das ist richtig. In unseren Beratungsgesprächen hören wir immer wieder von Restaurants oder Catering-Kunden, dass bei ihnen keinerlei Reste anfallen. Nach eigener Überzeugung wird alles verwertet. Dann fragen wir schon mal nach: Lässt denn wirklich

nie ein Gast etwas zurückgehen? Was macht der Koch mit dem Salatstrunk oder dem angebrannten Steak? Und wenn Sie jetzt in Ihre Restmülltonne schauen – was sehen Sie da? Wir verstehen, dass jeder Kosten sparen möchte. Aber letztlich müssen unsere Kunden den Vorgaben der Gewerbeabfallverordnung gerecht werden. Und dabei versuchen wir sie bestmöglich zu unterstützen.

Wie gelingt das – zum Beispiel auch durch neue Technologien?

Den sogenannten Fettabscheider kennt so gut wie jeder – jetzt kommt die automatisierte Nassmüll-Verwertung: Wir können einen Schredder installieren, über den Küchenabfälle in einen abgeschlossenen Tank gelangen, den wir dann mit unseren Spezialfahrzeugen absaugen. Das bedeutet für die Gastronomiebetriebe: weniger Abfallvolumen, keine Geruchsbelästigung, keine Schädlinge und weniger CO₂-Belastung durch Entsorgungsfahrzeuge. Eine Technologie, die sich zurzeit vielleicht nur für etwas größere Betriebe lohnt – künftig ist dies jedoch eine Möglichkeit der klimaneutralen und effizienten Entsorgung,

die voraussichtlich ab 2021 auch steuerlich begünstigt wird.

Ist das richtige Trennen der Abfälle denn wirklich so wichtig? In den Anlagen der ALBA Group wird doch ohnehin noch einmal alles maschinell sortiert.

Auch für uns Profis gilt natürlich: Im Leben geht schon mal ein Wurf daneben ... Aber wenn wir zum Beispiel beobachten, dass defekte Elektroroller zusammen mit den Leichtverpackungen in der Gelben Tonne landen oder Plastiktüten den Biomüll kontaminieren – das ist schon erstaunlich. Und da bekommen wir auch bei der Sortierung Probleme. Fakt ist: Abfälle sind Wertstoffe, und nur wenn wir in puncto Abfalltrennung und Recycling Hand in Hand arbeiten, können wir die besten Ergebnisse für den Klima- und Ressourcenschutz erreichen. Viele Betriebe möchten heute bei ihren Kunden mit Nachhaltigkeit punkten; da lohnt es sich, auch das Ende der Wertschöpfungskette im Blick zu haben.

 www.alba.info

ALBA 

Wir nennen es Rohstoff.

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung.

Sie verwöhnen Ihre Gäste – wir kümmern uns um die Resteverwertung. Umweltfreundlich, rechtssicher und effizient.

Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351



www.alba.info/berlin

IHA begrüßt Aufschub der Starken Kunden-authentifizierung bei Internetbuchungen

Die Bundesanstalt für Finanzdienstaufsicht (BaFin) wird bis auf weiteres auch nach dem Stichtag 14. September 2019 bei Kartenzahlungen im Internet eine sogenannte Starke Kundenauthentifizierung nicht einfordern. „So erleichtert wir wegen des Umsetzungsaufschubs hinsichtlich der Absicherung von Internetbuchungen sind, so deutlich müssen wir die Hotellerie darauf hinweisen, dass Kartentransaktionen im Hotel, wie z.B. Vorautorisierung, Zahlung beim Check-in, Express Check-out, Nachbuchung von Minibarumsätzen, ab dem 14. September eine Starke Kundenauthentifizierung voraussetzen“, erläutert IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthé.

www.hotellerie.de

Nachhaltigkeit im Catering

Immer mehr Unternehmen integrieren umweltfreundliches und gesellschaftlich soziales Handeln in ihrem Leitbild. Nachhaltigkeit ist in unserer Welt ein wichtiges Thema geworden. FLORIS ist Mitglied des Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA) und unterzog sich dem ‚DEHOGA Umweltcheck‘ in den Kategorien: Energie/Klima, Wasser, Abfall und Lebensmittel, welcher in dem Erhalt der Umwelt-Auszeichnung in Gold mündete.

Damit ist FLORIS das erste Berliner Cateringunternehmen, welches diese Auszeichnung für umweltbewusstes und nachhaltiges Handeln erhält. „Nachhaltiges und umweltbewusstes Handeln sind inzwischen unverzichtbare Teile einer professionellen Betriebsführung. Deshalb stellte sich FLORIS Catering der Verantwortung und wir haben uns am ‚DEHOGA Umweltcheck‘ erfolgreich

beteiligt. Die Auszeichnung in Gold macht uns sehr stolz und motiviert uns mit diesem Thema stetig weiterzumachen. Denn es gibt diesbezüglich noch viel zu tun in unserer Branche“, so Geschäftsführer und Inhaber von FLORIS Catering Floris Vlasman.

Der ‚DEHOGA Umweltcheck‘ ist Teil des DEHOGA Energie- und Umweltkonzeptes, das die gemeinsam mit dem Bundesumweltministerium im Jahr 2006 gestartete Energiekampagne Gastgewerbe fortsetzt. Mehr Hintergründe und detaillierte Informationen zum ‚DEHOGA Umweltcheck‘ finden Sie hier:

www.dehoga-umweltcheck.de

www.floris-catering.de

Start in die berufliche Zukunft für 12 neue Auszubildende

Anfang August sind zum Beginn des Ausbildungsjahres 12 junge Leute im Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz ins Berufsleben gestartet.

„Auf unsere Auszubildenden, die wir herzlich begrüßen, wartet in den kommenden Jahren eine abwechslungsreiche, umfassende und herausfordernde Ausbildung in einem internationalen Umfeld“, sagt Jürgen Gangl, General Manager des Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz. „Wir freuen uns, dass sich unsere neuen jungen Mitarbeiter*innen für eine Ausbildung in der Hotellerie und im Park Inn by Radisson Berlin entschieden haben.“

Mit insgesamt 47 Auszubildenden zählt das Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz zu den ausbildungsstärksten Hotelbetrieben der Hauptstadt. Darüber hinaus wurde das Park Inn by Radisson Berlin auch in diesem Jahr wieder mit der Auszeichnung „High5“ als einer der besten Ausbildungsbetriebe der Hospitality-Branche Berlins vom DEHOGA Berlin geehrt.

www.parkinn-berlin.de

After-Work-Special im Sra Bua Restaurant

Für alle, die es nach der Arbeit eilig haben und trotz eingeschränktem Zeitrahmen kulinarisch keine Kompromisse eingehen möchten, offeriert das Team des Restaurants Sra Bua im Hotel Adlon seit Ende August ein kreatives, 3-gängiges After-Work-Special. Das Versprechen: Vor-, Haupt- und Nachspeise werden innerhalb von 30 Minuten serviert. Den Anfang machen Frühlingsrollen wie auch ein Feldsalat mit Sesam-Chilidressing gepaart mit Sichuan Tofu, während sich Gäste zum Hauptgericht auf Bao Buns „Char Siu Style“ mit Asia Cole Slaw freuen dürfen. Die Nachspeisen, bestehend aus Eis am Stiel, Pâte de fruit mit Mango sowie Heidelbeeren mit weißer Schokolade, werden im Anschluss überraschend in einer Bento Box serviert. Im regelmäßigen Abstand werden Küchenchef Kai Weigand und sein Team neue Gerichte konzipieren. Der Kostenpunkt des Dinners liegt bei 30 Euro, es wird jeweils dienstags bis freitags zwischen 18.00 Uhr und 19.00 Uhr angeboten.

www.kempinski.com/adlon



(v.l.n.r.) Christian Andresen, Ingrid Hartges, Kerstin und Floris Vlasman

Eröffnung The Student Hotel

Mit dem ersten deutschen Standort im Herzen Berlins setzt die niederländische Hotelgruppe The Student Hotel ihre Expansion in Europa fort. Das Konzept zeichnet sich durch seine besondere Architektur und urbane Offenheit aus. Indem es den traditionellen Hotelmarkt aufbricht, leistet es echte Pionierarbeit und etabliert neue Formen des Co-Livings. Die Eröffnung des The Student Hotel Berlin ist für Oktober 2019 geplant. Das urbane, kreative Konzept liefert seinen Beitrag zum Wachstum des deutschen Wohnungs- und Studierenden-Markts. „The Student Hotel Berlin wird Studenten, Start-Ups, Freelancer und die lokale Nachbarschaft miteinander vernetzen“, so Charlie MacGregor, Gründer und CEO der The Student Hotel Gruppe. „Wir freuen uns, unser deutsches Abenteuer in Berlin zu beginnen, einer Stadt, die wie The Student Hotel einer jungen und internationalen Gemeinschaft ein Zuhause bietet.“ The Student Hotel kombiniert zeitgenössische Architektur mit qualitativ sehr hochwertigen Studentenunterkünften, Hotelzimmern und Co-Living-Studios, alles gehalten in einer modern designten Einrichtung für jedermann. Das Erdgeschoss wird mit Studienzimmern, Tagungs- und Begegnungs-Räumen sowie Gaming-Bereich, Fitnessareal und einer Garage mit



Platz für über 400 Fahrrädern auch der Öffentlichkeit zugänglich sein. Die Position des General Managers übernimmt Philip Ibrahim.

www.thestudenthotel.com

B Lesezirkel Brabant

Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesespass

GASTRO-MAPPE



- Auto-Motor-Sport • Cosmopolitan •
- Der Spiegel • Eltern Family • Stern •
- Essen & Trinken • Frau im Spiegel •
- Living at Home • Wunschzeitung •

am KIOSK 29,80 €

im LESEZIRKEL

wöchentlich
nur **7.90** €

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

... oder freie Auswahl aus
mehr als 190 Zeitschriften

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

Mehr Raum für mehr Berlin: Messe Berlin eröffnet neue Messe- und Kongresshalle hub27

Die Messe Berlin hat Mitte August feierlich ihr 27. Veranstaltungsgebäude auf dem Messegelände eröffnet – den hub27 Berlin. In seiner Eröffnungsrede lobte der Regierende Bürgermeister von Berlin, Michael Müller, das Konzept des hub27 als multifunktionale Eventhalle: „Berlin kann weltweit als attraktive Stadt und etablierter Messestandort punkten und tut einiges dafür, auch zukünftig an der Spitze zu bleiben. Der hub27 steht für das, was wir in Berlin im Masterplan vorhaben: Er schafft mehr Kapazitäten und gleichzeitig maximale Flexibilität für alle denkbaren Veranstaltungen – und ist damit etwas wirklich Besonderes. So gesehen ist der hub27 ein Stück mehr Berlin – für uns und für unsere Gäste aus aller Welt.“

Die Bauarbeiten für den hub27 Berlin begannen im November 2017 und dauerten rund anderthalb Jahre. Die Kosten für den Bau in Höhe von 75 Millionen Euro trägt die Messe Berlin zum überwiegenden Teil selbst. Das Land Berlin beteiligt sich mit 7 Millionen Euro. Der hub27 bietet mit 10.000 Quadratmetern die größte Halle des Messegeländes.

 www.hub27-berlin.de

(v. l. n. r.) Dr. Christian Göke, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Berlin GmbH, Michael Müller, Regierender Bürgermeister von Berlin, Ramona Pop, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe, und Wolf-Dieter Wolf, Vorsitzender des Aufsichtsrats der Messe Berlin GmbH

GASAG spendet 100.000 Euro für Umweltschutz – die Berliner entscheiden, an wen

Mit der Spendenaktion UmweltEuro stellt die GASAG jetzt insgesamt 100.000 Euro für die Förderung von Klima- und Umweltprojekten zur Verfügung. Über eine Internet-Plattform haben die Berlinerinnen und Berliner die Möglichkeit zu entscheiden, an welche Projekte das Spendengeld der GASAG gehen soll.

Ab 20. August fordert eine neue Kampagne der GASAG auf Plakaten, im Radio und in Printmedien, mit drei Tiermotiven und einem Augenzwinkern dazu auf, mitzumachen und Spendenguthaben auf verschiedene Projekte zu verteilen.

Einen persönlichen Spendengutschein erhalten Interessenten im Kundenzentrum der GASAG oder per SMS. Einfach das Stichwort KLIMA an Tel: 0177. 1783911 senden. Nach Erhalt des Spendenguthabens kann dieses auf unterschiedliche Projekte verteilt werden. Damit entscheidet jede Berlinerin und jeder Berliner selbst, welches Projekt in welcher Höhe Spenden erhält. Pro verteiltem UmweltEuro spendet die GASAG einen Euro. Natürlich kann jeder UmweltEuro-Inhaber ergänzend auch privat über die Spendenplattform spenden.

 www.gasag.de/umwelteuro



Foto: Messe Berlin GmbH

Gut fürs Image, gut fürs Geschäft: E-Ladesäulen

Die Zukunft gehört der Elektromobilität. Bereits jetzt sind Ladeboxen auf Hotel- und Restaurantparkplätzen für viele Gäste mit Elektroauto ein Argument, um einzukehren. Durch das Angebot einer modernen Ladeinfrastruktur erweitern Sie nicht nur Ihren Service, Sie unterstreichen auch Ihr Selbstverständnis als innovativer Gastro- und Hotelbetrieb. Sie profitieren noch von einer weiteren positiven Außenwirkung: Das Unternehmen zeigt Umweltbewusstsein.

Anbieter wie InCharge, die europaweite E-Mobilitäts-Sparte von Vattenfall, bieten Ladelösungen für Unternehmer, die sich einen Vorsprung gegenüber Wettbewerbern sichern und ihr Hotel bzw. Restaurant für Gäste noch attraktiver gestalten wollen. Eine individuelle Beratung, Planung und Umsetzung bilden den Ausgangspunkt für ökonomische Lösungen. So empfehlen sich für Restaurants beispielweise Schnelllade-Säulen, weil der Aufenthalt dort kürzer ist als bei Hotels.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Für weitere Fragen kontaktieren Sie uns:

Tel: 0800. 2335335

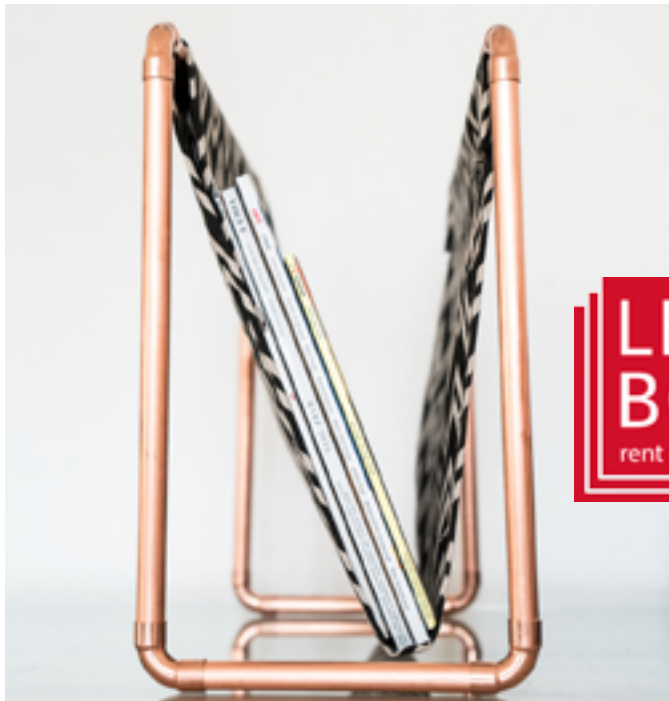
@ kundenservice@goincharge.com



Foto: Pedro Beceira – Stageview.de

Gastro- und Hotelbetriebe können für die Aufrüstung einer Ladeinfrastruktur auch öffentliche Fördermittel beantragen.

VATTENFALL



**LESE
BOX**
rent magazines



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

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



Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ Superior
Grünau Hotel

★★★★ Garni
Mercure Hotel Berlin
am Checkpoint Charlie
NH Berlin Potsdamer Platz
Quentin Berlin Hotel

★★★ Garni
Azimut Berlin City South
Hotel Dietrich-Bonhoeffer-Haus
Niu Hide

★★ Tourist Superior Garni
Ibis Budget Berlin Alexandersplatz
Ibis Budget Berlin City
Potsdamer Platz
Ibis Budget Berlin
Kurfürstendamm



► Betriebsjubiläen im Oktober

Adagio Aparthotel Berlin 10 Jahre ■ Art-Hotel Charlottenburger Hof 35 Jahre ■ Aspria Hotel 10 Jahre ■ Bar Milano 5 Jahre ■ Barcomi's GmbH 25 Jahre ■ Berliner Bier Akademie 15 Jahre ■ Berliner Fernsehturm 50 Jahre ■ BIRTH City Hotel Berlin West 45 Jahre ■ BWK Bildungswerk Kreuzberg 20 Jahre ■ Cappuccino Spandau 20 Jahre ■ Eiscafé Capriccio 20 Jahre ■ Engelbecken 20 Jahre ■ Enoteca L'Angolino 10 Jahre ■ Estrel Hotel 25 Jahre ■ Hotel „Märkischer Hof“ 5 Jahre ■ Hotel-Pension Wienecke – garni – eK. 25 Jahre ■ Ibis Berlin City Potsdamer Platz 15 Jahre ■ Ibis budget Berlin City Potsdamer Platz 15 Jahre ■ Maxixe Tanzschule 25 Jahre ■ Meininger Berlin Hauptbahnhof 10 Jahre ■ Posh Teckel 5 Jahre ■ Restaurant Entrecote 20 Jahre ■ Suite Novotel Berlin Potsdamer Platz 15 Jahre ■ Tiroler Bauernstuben 35 Jahre ■ Top Disco Part 2 15 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Oktober

Bar Milano 5 Jahre ■ BIRTH City Hotel Berlin West 45 Jahre ■ Cantina Kiezküchen 15 Jahre ■ Comfort Hotel Lichtenberg 20 Jahre ■ Habel am Reichstag 5 Jahre ■ Hotel Schöneberg 40 Jahre ■ Leonardo Hotel Berlin Mitte 5 Jahre ■ Nordic Hotel Domicil Berlin 20 Jahre ■ Taverna Hellas 15 Jahre ■ Villa Medici 15 Jahre ■ Zum Anker 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- 21 Gramm
- annabanana Hostel Berlin
- Caspar Cloer Gastronomie & Outlet GmbH
- Hotel de France
- Le Piaf Gourmand
- Morgenstern Eck
- mrhai & Friends Restaurant
- PERLINGER
- Salt'n'Sugar
- Teupitzer Klausse
- Thamm Catering
- Wesereck



Save the Date

WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Donnerstag, 10. Oktober 2019	Kassennachschau, weiterer Termin 6. November	Restaurant Galija
im Oktober 2019	Meet-up zum Thema „Digitalisierung“	Datum und Ort werden noch bekannt gegeben
Montag, 25. November 2019	Vollversammlung	Hotel Abion Spreebogen
Donnerstag, 28. November 2019	Partnertreffen	Hotel Abion Spreebogen, Restaurant Carl & Sophie
Montag, 2. Dezember 2019	Gastro Business Club	Ort wird noch bekannt gegeben

Der Meister mit der Bodenhaftung

Gastronomie-Urgestein Herbert Beltle
gibt zwei seiner erfolgreichen
Restaurants ohne Wehmut auf

Eine der ganz großen Persönlichkeiten der Berliner Gastronomieszene zieht sich ein Stück weit zurück: Herbert Beltle gibt zwei seiner Projekte auf. Nachdem bereits das Restaurant Aigner am Gendarmenmarkt wegen Brandschutzbedenken schließen musste, wird er Ende des Jahres das Restaurant Altes Zollhaus am Landwehrkanal übergeben. Als Beweggründe nannte der vielfach ausgezeichnete Gastronom, dass er mehr Zeit mit seiner Familie verbringen und sich auf seine verbliebenen Projekte – die Rotisserie Weingrün und das Weingut Horcher – konzentrieren wolle. Im Gespräch mit ihm blickten wir zuerst zurück:

Wie kamen Sie zur Gastronomie?

Ich komme aus einer Gastronomen-Familie. Da alle meine Geschwister nicht in den Familienbetrieb einsteigen wollten, musste ich das tun und lernte Koch. Schnell merkte ich, dass es eine gute Entscheidung war, und in mir wuchs der Wunsch, mich selbstständig zu machen. Das steckt in meinen Genen, und so wusste ich schnell: Eines Tages machst du eine Kneipe auf. Auf dem Weg dahin absolvierte ich die Hotelfachschule, sammelte im In- und Ausland Erfahrungen und arbeitete als Küchenmeister. 1988 war es dann soweit, dass ich das Alte Zollhaus zunächst als Teilhaber und Küchenchef übernahm. Im Oktober 1989 wurde das Haus am Landwehrkanal mein erstes eigenes Restaurant. Zehn Jahre danach kam das Aigner am Gendarmenmarkt dazu. Das war eine neue Erfahrung für mich: sieben Tage geöffnet, mit Mittags- und Abendküche, Gäste bis lange nach Mitternacht, 20 Köche, 20 Mitarbeiter im Service. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Im Jahr 2005 gründete ich das Weingut Horcher in der Pfalz

*Wichtig ist,
seine Mit-
arbeiterinnen
und Mit-
arbeiter wert-
zuschätzen
und pünktlich
zu bezahlen.*

mit dem Ziel, gute und reine Weine für meine Restaurants zu produzieren. Mit dieser Intention entstand dann fünf Jahre später die Rotisserie Weingrün.

Fällt es Ihnen schwer, loszulassen?

Die Dinge haben sich so gefügt. Ich denke, es ist der richtige Zeitpunkt. Mir war wichtig, die Restaurants nicht in unbekannte Hände zu geben. Mit dem Rutz und dem Weinladen Schmidt habe ich gute Partner gefunden, die das Handwerk im Alten Zollhaus in hoher Qualität weiterführen. Nach dem Stand der Dinge wird der Hotelbetreiber das Aigner nach der Sanierung Frühjahr 2020 wieder eröffnen.

Haben Sie nicht doch – ganz heimlich – noch eine neue Idee in der Tasche?

Na ja. Eigentlich wollte ich schon immer mal eine Bar eröffnen. Ich habe schon über Weinbars laut nachgedacht, als die noch gar nicht populär waren. Das wäre noch so ein mögliches Projekt. Wer weiß ...

Sie sind ein alter Hase, einer, die viel erlebt hat und erfolgreich 30 Jahre lang ohne rote Zahlen arbeitete. Was würden Sie der jungen Gastronomen-Generation gern mitgeben?

Jeder muss seine Erfahrungen sammeln. Kontinuität ist ein wichtiger Punkt. Nur wer von seiner Idee und seinem Konzept überzeugt ist, wird das notwendige Durchhaltevermögen aufbringen. Wichtig ist, seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wertzuschätzen und pünktlich zu bezahlen. 20 Prozent des Umsatzes sollten Gewinn sein. Und nicht vergessen: Bei allem Erfolg immer fest auf dem Boden bleiben.

Das Gespräch führte Peggy Mayer,
aufgeschrieben von Brigitte Menge.

Aufbewahrungsfristen in der Hotellerie und Gastronomie

In regelmäßigen Abständen stellt sich die Frage, wie lange geschäftliche Unterlagen aufzubewahren sind, dazu nachfolgender Überblick:

Aufbewahrungsfrist 10 Jahre:

Handelsbücher, Inventare, Bilanzen, Jahresabschluss, Rechnungen, Lieferscheine, Quittungen, Auftragszettel, Bankauszüge, Betriebskostenrechnungen, Buchungsanweisungen, Gehaltslisten, Kassenberichte, Portokassenbücher und Prozessakten sind 10 Jahre lang aufzubewahren. Darunter fallen auch Speise- und Getränkekarten in Gaststätten und Restaurants. Es empfiehlt sich, Aufzeichnungen und Belege über Sonderaktionen wie z. B. Happy Hour und Gutscheine dementsprechend lang aufzubewahren.

Aufbewahrungsfrist 6 Jahre:

Handels- und Geschäftsbriefe, Frachtbriefe, Kostenvoranschläge, Verträge, Lohnkonten und Unterlagen (Bescheinigungen) zum Lohnkonto sind 6 Jahre lang aufzubewahren

Elektronische Registrierkasse

Die zur Registrierkasse gehörenden Organisationsunterlagen, insbesondere die Bedienungsanleitung, die Programmieranleitung, die Programmabrufe nach jeder Änderung (u. a. der Artikelpreise), Protokolle über die Einrichtung von Verkäufer-, Kellner- und Trainingsspeichern u. ä. sowie alle weiteren Anweisungen zur Kassenprogrammierung sind **10 Jahre** lang aufzubewahren (§ 147 Abs. Nr. 1 und Abs. 3 AO); die mit Hilfe von Registrierkassen erstellten Rechnungen über Geschenke an Geschäftsfreunde, Bewirtung von Geschäftsfreunden und andere die Lebensführung berührenden Geschäftsausgaben müssen **6 Jahre** lang aufbewahrt werden (§ 147 Abs. 1 Nr. 3 und Abs. 3 AO); Tagesendsummen mit Ausdruck des Nullstellungszählers (fortlaufende sogenannte Z-Nummer zur Überprüfung der Vollständigkeit der Kassenberichte), der Stornobuchungen (sogenannte Managerstornos und Nach-



© DEHOGA Berlin

René Kienker, Justiziar beim DEHOGA Berlin, steht für Rückfragen unter Tel. 030. 31804819 zur Verfügung.

Stornobuchungen), Retouren, Entnahmen sowie der Zahlungswege (bar, Scheck, Kredit) und alle weiteren im Rahmen des Tagesabschlusses abgerufenen Ausdrucke der EDV-Registrierkasse (z. B. betriebswirtschaftliche Auswertungen, Ausdrucke der Trainingsspeicher, Kellnerberichte, Spartenberichte) müssen im Belegzusammenhang mit dem Tagesendsummenbon **6 Jahre** lang aufbewahrt werden (147 Abs. 1 Nr. 4 und Abs. 3 AO). Darüber hinaus muss die Vollständigkeit der Tagesendsummenbons durch organisatorische oder durch programmierte interne Kontrollen sichergestellt werden. Soweit sich solche Unterlagen beim Lieferanten der Registrierkasse befinden, ist für deren Beschaffung z. B. zur Vorlage anlässlich einer Betriebsprüfung der Buchführungspflichtige verantwortlich.

Die Aufbewahrungsfristen sind in § 257 HGB, § 147 III AO festgelegt.

Meldescheine:

Sind 1 Jahr lang aufzubewahren und danach innerhalb von 3 Monaten zu vernichten, § 30 Bundesmeldegesetz.



PRESSEFREIHEIT ZEIG FLAGGE

70 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 ALLEMEIN
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

**Begehrtester Gast
an jeder Bar.**



Echt Berlin. Echt Schultheiss.