

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



Licht
am Ende
des Tunnels?

Wenn die Ampel
auf Grün schaltet
Übernachtungen in Hotels
wieder möglich

HS/3

Bei über
5000 Hotels
erfolgreich
im Einsatz

HOTEL

SOFT

WARE

So indi-
viduell
wie Ihre
Gäste

Professionelles Hotelmanagement für
kleine und große Hotels. Jetzt testen!



Hohe Funktionalität ✓

Einfache Bedienung ✓

Leicht erlernbar ✓

Praxisorientiert ✓



AKTUELL

Editorial: Licht am Ende des Tunnels? **4**
 Alles muss raus!
 Restart am Pfingstwochenende **5**
 Wenn die Ampel auf Grün schaltet **8**

WIR IN BERLIN

Verurteilung ohne Gnade
 Berlins „Saubere-Küchen-Gesetz“ **10**
 IFA wegen fehlender Perspektive abgesagt **11**
 Arbeitsagentur:
 Die drei für Berlin und Brandenburg **12**
 luca App für alle! **14**
 Francucci's:
 Neue Fähigkeiten und alte Tugenden **16**
 Fairmas:
 Vorfreude auf Kongresse und Tagungen **18**
visitBerlin:
 Berlin questions 2021 **19**
 IKK BB: Azubi-Projekt **20**
 DEHOGA Energiekampagne **22**
 Gastro Piraten:
 Der zweite Blick **23**

DEHOGA BERLIN-PARTNER

METRO:
 Die Berliner Gastro-Szene ist bereit **24**
 ALBA:
 „Wir halten der Gastronomie
 den Rücken frei“ **25**
 Vodafone:
 Die Telefonanlage für überall **26**
 Dyson:
 Die hygienischen Händetrockner **27**

NEWS

MITGLIEDER

Jubiläen im Juli, Neue Mitglieder **31**
 Hotelstars-Union
 erreicht die nächste Stufe
 Deutsche Hotelklassifizierung **32**
 Die kleine Weltlaterne **33**

RECHT & RAT

EuGH-Urteil zur Nutzung von Dienstleistern **34**

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Mayer, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
 Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820,
 Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: © *visitBerlin*, Foto: Dagmar Schwelle
 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 2021

Licht am Ende des Tunnels?

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

natürlich war der 4. Juni ein guter und lang ersehnter Tag für die Berliner Gastgeber. Keine Jubelfeier, aber ein großes Aufatmen, denn die Situation, dass unsere Gäste draußen im Regen sitzen oder gar nicht erst kommen, weil es kalt und nass ist, gehört in die hoffentlich abgeschlossenen Kapitel dieses Pandemie-Dramas. Mit wieviel Enthusiasmus und Problemen der Neustart verlief, berichten Mitglieder des DEHOGA Berlin in unserer Umfrage unter der Überschrift „Alles muss raus!“ Das muss es nun glücklicherweise nicht mehr. Aber das war kein Geschenk, sondern ein langer mühsamer Weg, gepflastert mit vielen Steinen, gezeichnet von Sperrungen und Umwegen. Natürlich waren die meisten Gastronomen glücklich über den Neustart, aber die vielen verschiedenen Regelungen rund um die Nachweise erschwerten und erschweren noch immer unseren Arbeitsalltag. Hinzu kommen vielerorts Personalsorgen und Gäste, die bei der Prüfung des tagaktuellen Tests bzw. der erfolgten Impfungen ihren persönlichen Corona-Frust an unseren Mitarbeiter*innen auslassen.

Die Hotels der Hauptstadt durften nun am 11. Juni ihre Türen für Touristen öffnen, also eine Woche früher als ursprünglich angekündigt. Das Land Brandenburg gewährte das zeitgleich. Die Metropolregion hat damit Öffnungs-Gleichklang, so dass Gäste aus ganz Deutschland und zunehmend aus dem europäischen Ausland wieder zu uns kommen können. Hoffen wir auf eine ähnliche Spontanität bei den Buchungen wie im vergangenen Sommer. Und hoffen wir, dass die Pandemie ein Ende hat. Deshalb möchte ich bei allen guten Nachrichten an alle Gastgeber appellieren, in Sachen Hygienevorschriften konsequent zu bleiben.

Aus vielen Gesprächen mit unseren Mitgliedern in den vergangenen Monaten weiß ich, wie groß die Verzweiflung bis hin zur Existenzvernichtung war. Und teilweise noch ist, denn noch immer stehen Zahlungen von versprochenen Unterstützungsgeldern aus. Viele fühlten und fühlen sich von der Politik allein gelassen.

Und auch bei meinen Gesprächen während der Pandemie mit Berliner Politiker*innen traf ich teilweise auf Unverständnis und Ignoranz.

Und das im Wahljahr? Schließlich wählen wir Berliner*innen am 26. September parallel zur Bundestagswahl das Abgeordnetenhaus der Hauptstadt. So entstand im Präsidium des DEHOGA Berlin die Idee zu unserer Polit-Talk-Reihe **Aufgetischt & Nachgefragt**.

Es geht um Fragen wie:

- Wer steht zu uns als Gastgeber?
- Welche Wertschätzung bekommen wir von wem?
- Wie sehen konkrete Unterstützungsmaßnahmen aus, die Folgen der Corona-Krise zu mildern?

Das und noch mehr werden die Spitzenkandidat*innen der großen Parteien gefragt.

Der Polit-Talk beginnt mit Franziska Giffey (SPD) Mitte August und bis zur Wahl im September folgen Klaus Lederer (Die Linke), Sebastian Czaja (FDP), Kai Wegner (CDU) und Bettina Jarasch (Bündnis 90/Die Grünen).

Interviewt werden die Politiker*innen vom Präsidenten des DEHOGA Berlin, Christian Andresen, und Bernhard Moser, Gastronom, Initiator und Chef des Gourmet-Festivals eat! Berlin. Dazu mehr dann in der nächsten Ausgabe von hogaAKTIV, auf tvBerlin und der Homepage des DEHOGA Berlin.

Uwe Schild,

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



© DEHOGA Berlin



Alles muss raus!

Restart am Pfingstwochenende:

Wie erlebten das die Berliner Gastronomen und ihre Gäste?

Am Freitag vor Pfingsten kehrte vor Restaurants, Cafés und Bars das Leben zurück. Nach monatelangem Lock-down durften die Berliner*innen endlich wieder bewirtet werden. Freilich nur draußen. Wie verlief der Neustart? Wir fragten nach bei Berliner Gastronomen.

Sascha Malingrioux, Britzer Mühle:

Das war schon überwältigend, als ich am Freitag vor Pfingsten die Gäste endlich wieder begrüßen konnte. Ich habe den Empfang selbst übernommen, damit der Service voll und ganz den Ansturm bewältigen konnte. Unserer Gäste sind im Durchschnitt älter. Sie verbinden mit der ‚Britzer Mühle‘ viele Erlebnisse. An diesem Wiedereröffnungs-Tag wedelten viele schon von weitem mit Impfausweis oder Testergebnis. Mancher Gast wollte mich umarmen, aber das geht ja gegenwärtig wirklich nicht. Die Pfingsttage zeigten, dass allein das Wetter über unseren Erfolg entscheidet. Pfingstams tag und -sonntag waren Wetter und Umsatz mies, am Montag war alles top, Spargel mit Schnitzel liefen wie frisch gebackene Brötchen. Also hofften wir auf Sonnenschein ...

Die Umsetzung der aktuellen Regelungen ist für uns nicht schwierig, denn wir haben einen großen Garten, in dem wir die 300 Plätze der Außengastronomie unter Einhaltung der Abstandsregelungen gut stellen können. Aktuell verzichten wir auf das Frühstücksangebot und öffnen erst um 12.00 Uhr. Und langfristig hoffen wir auf einen guten Sommer.

Christoph Riecke,

An einem Sonntag im August,

Kastanienallee 103 in Berlin-Prenzlauer Berg:

Mit einem Wort: bombastisch. Angesichts des vorhergesagten kühlen Schauerwetters war ich eher skeptisch. Aber den Gästen machte das nichts aus. Sie kamen, waren in guter Stimmung und kaum war ein Tisch frei geworden, saßen neue Gäste da. Nicht alle unsere Plätze sind überdacht. Selbst als es zu regnen anfang, blieben die Gäste sitzen und genossen den so lange vermissten Besuch im Restaurant. Alle kannten die geltenden Regeln und hatten den tagaktuellen Testnachweis dabei. Keiner diskutierte oder meckerte. Restart gelungen.





*Steffen Kirchner,
Loretta am Wannsee:*

25 Prozent der Gäste, die am Eröffnungstag kamen, sind unter mehr oder weniger lauten Protesten wieder gegangen, weil wir geltende Regelungen umsetzen mussten. Die Zahl ist nicht geschätzt, wir haben Strichlisten geführt. Daraufhin habe ich eine Teststation organisiert, die direkt ab dem Samstag vor Ort war und seitdem alle Gäste testet, die ohne Nachweis kommen. Das ist ein großer Aufwand, der wirtschaftlich und vor allem personell keinen Sinn ergibt. Wenn diese Testpflicht nicht bald abgeschafft wird, können wir wieder schließen, denn das ist auf Dauer nicht durchzuhalten. Ärger und Nörgelei entsteht zudem, da wir drei unserer vier Eingänge schließen mussten.

Im Ergebnis blieb Pfingsten 2021 weit unter den Ergebnissen des Vorjahres. Das kann man nicht alles aufs Wetter schieben, denn selbst am Pfingstmontag erreichten wir trotz Sonnenscheins und angenehmer Temperaturen nur 60 Prozent des Vorjahresergebnisses.

*Gregor Wunderlich,
Lindenbräu im Sony-Center am Potsdamer Platz:*

Mit dem Neustart sind wir den Umständen entsprechend zufrieden, was daran liegt, dass wir eine realistische Erwartungshaltung hatten. Schließlich lebt das Lindenbräu normalerweise auch von den vielen in- und ausländischen Gästen Berlins. Zum Vergleich: Unser Pfingstumsatz betrug gerade mal 12 Prozent vom Ergebnis im guten Jahr 2019, war aber höher als 2020.

Gegenwärtig können wir feststellen, dass auch schon wieder Touristen aus Deutschland kommen. Die sind über die in Berlin geltenden Corona-Verordnungen teils uninformiert, was nicht selten zu Diskussionen am Einlass führt. Da absolvierten wir aber bereits zu den Pfingstfeiertagen eine harte Schule, denn in der City-Lage haben wir – vorsichtig formuliert – die Vorbehalte der sogenannten Querdenker hautnah erlebt.

Zum Glück gibt es im Sony-Center ein Test-Zentrum, welches aktuell allerdings täglich bereits um 17 Uhr schließt. Quer durch alle Altersgruppen wird die luca App genutzt, analoge Registrierungen sind zunehmend selten.



*Jetmir Eisemann,
Assistent des Geschäftsführers Duy Nguyen und General
Manager NGON, Frankfurter Allee 21 in Friedrichshain:*

Im NGON in der Frankfurter Allee war es kein Neustart, sondern eine Neueröffnung, auf die wir lange hingearbeitet haben. Dann hat uns die knappe Zeitspanne zwischen Bekanntmachung und Öffnungstermin doch erhebliche Anstrengungen und Nerven gekostet. Dank der Arbeit des ganzen Teams waren wir am Mittag des 28. Mai startklar. Wir haben es sogar noch geschafft, einen kleinen Spielplatz zu bauen, damit die Eltern oder Großeltern in Ruhe essen können und vielleicht danach noch Lust haben, Spezialitäten aus unserer Wein-, Gin- oder Cocktailkarte zu probieren. Inzwischen funktionieren die Abläufe, aber was noch viel wichtiger ist, sind die durchweg positiven Reaktionen unserer Gäste. Da gehen nur leere Teller zurück! Was uns bestätigt, dass unsere authentische frische vietnamesische Küche im gehobenen Bereich hier neue Freunde gefunden hat.

Weniger erfreulich ist, dass wir noch immer auf zugesicherte Corona-Hilfen warten. Das geht an die Substanz! In dieser ganzen unerfreulichen Prozedur musste ich feststellen, dass selbst Steuerberater erhebliche Schwierigkeiten haben, die branchenspezifischen Bestimmungen zu kennen und richtig anzuwenden. Das lasse ich mal unkommentiert, aber das sagt auch so viel aus.“





© mittendrin

*Thomas Deutsch,
Restaurant & Café mittendrin, Sophienstraße in Mitte:*

Aufgrund der schlechten Wetterprognosen haben wir erst am 3. Juni unsere Außengastronomie geöffnet. Natürlich müssen wir gerade geringere Platzkapazitäten und dadurch bedingt auch Umsatzeinbußen in Kauf nehmen. Wir sind jedoch sehr froh darüber, dass Anfang Juni die Testpflicht für die Außengastronomie gefallen ist. Unser Restaurant lebt von der Laufkundschaft und Touristen. Die entscheiden sich ganz spontan, ob sie einkehren möchten – was sie jetzt auch wieder tun können. Jetzt hoffen wir, dass wir unsere Gäste auch bald wieder drinnen bewirten können.

*Albrecht Sprenger,
Prater Garten im Prenzlauer Berg:*

Unsere Gäste sind glücklich über die Möglichkeit, endlich wieder Biergarten-Atmosphäre genießen zu können. Und wir sind glücklich über die Gäste, die im 25. Jahr unseres Bestehens zu uns kommen. Der Prater Garten besteht aus einer Gaststätte einem Restaurant und dem großen Biergarten. Während wir im Biergarten saisonal Personal einstellen, arbeiten im Restaurant ganzjährig festangestellte Mitarbeiter*innen. Diese bewirtschaften seit dem Neustart aus dem Lockdown den Biergarten. Sollte nun der Senat eine Öffnung der Innengastronomie beschließen, besteht für uns die Herausforderung, weiteres gutes Personal für den Biergarten zu finden.

Gegenwärtig bieten wir – unter Beachtung der geltenden Bestimmungen, die wir sehr genau umsetzen – 600 Gästen Platz. Neben Hinweisschildern haben wir extra eine Poolnudel auf 1,50 Meter gekürzt, um in Sachen Abstand exakt zu sein. Die Gäste beachten das, meckern ist zum Glück die Ausnahme.

*Marko Tobjinski,
Landhaus Schupke in Alt-Wittenau:*

Wir haben Pfingsten gleich voll losgelegt. Die Gäste erlebten Live-Musik in unserem beliebten Ausflugslokal. Es herrschte prächtige Stimmung und ich hatte schon Angst, dass die Ersten gleich anfangen zu tanzen, was ja noch nicht gestattet ist. An den beiden Feiertagen haben wir zwei Konzerte veranstaltet: von 11.00 – 13.00 Uhr und von 15.00 – 17.00 Uhr. Wir hatten viel zu tun, aber das ist natürlich relativ. 400 Plätze bietet unser Biergarten. Je nach Tischauslastung sind es jetzt 150 bis 200 Gäste, die bei uns sein können. Da muss man nicht mal gut rechnen können, um das Problem zu erkennen. Ich habe das Personal aus der Kurzarbeit geholt, aber wirtschaftlich ist das nicht. Und daran ist eben nicht nur das Wetter schuld. Wenn das noch schlecht ist, schreiben wir tiefrote Zahlen – der 2. Akt des Dramas ‚Gastronomie in der Pandemie‘.

Für unsere Gäste haben wir an Veranstaltungstagen ein eigenes mobiles Testzentrum eingerichtet, da wir über den entsprechenden Platz verfügen. Das wird dankbar angenommen. Verwirrung schaffen natürlich die vielen verschiedenen Regelungen und Ausnahmeregelungen. Ich schule die Mitarbeiter*innen am Einlass entsprechend, damit keine Fehler passieren. Jeder Gast kostet ungefähr 5–7 Minuten, ehe er registriert ist. Kurzum: Ich hoffe, dass wir diese Prozedur bald wieder abschaffen können.



© Prater Garten

Wenn die Ampel auf **Grün** schaltet

Ab 11. Juni sind wieder touristische Übernachtungen in Hotels möglich – alles im grünen Bereich?

Wegen der stark gesunkenen Corona-Infektionszahlen lockerte Berlin eine Reihe von Corona-Regeln früher als geplant. Ab 11. Juni können endlich wieder Touristen in die Stadt kommen. Wie bereiten sich die Häuser auf die Gäste vor? Welches Bild zeigt die Buchungssituation?

*Jurek Schwarz,
General Manager im Musik- und Lifestylehotel nhow Berlin in Friedrichshain:*

Nachdem wir acht Monate geschlossen hatten, öffneten wir am 31. Mai die Türen für unsere Gäste. Wir setzten angesichts der sinkenden Inzidenz-Zahlen auf eine frühere Entscheidung des Senats. Aber es ist trotzdem sinnvoll, denn so können wir langsam hochschalten, schließlich sind unsere Mitarbeiter*innen seit acht Monaten, teilweise schon seit 15 Monaten, in 100 Prozent Kurzarbeit. Viele Abläufe müssen sich also aus dem Stand neu einspielen.



© nhow Berlin

Der Blick auf die Buchungszahlen würde mir graue Haare bringen, wenn ich die nicht schon hätte. Ich weiß von den Kolleg*innen, dass es überall ähnlich aussieht – die gesamte Branche ist unter Druck und hofft auf die Reiselust der Deutschen und Europäer, denn alle wollen raus. Für den Herbst haben wir die ersten Buchungen im Tagungsbereich – ein Zeichen dafür, dass die Maschinerie wieder anläuft. Aber es wird wohl viel Zeit vergehen, bis wir Zahlen wie im Erfolgsjahr 2019 erreichen.

*Thomas Welzig,
Deputy Manager, Hotel Adrema
Gotzkowskystraße in Tiergarten:*

Unsere Zielgruppe sind Business-Reisende, so dass wir während der Pandemie das Haus geöffnet hatten. Wenn ich gegenwärtig die Buchungen checke, stelle ich keinerlei Trend nach oben fest, d. h., wir schleichen bei durchschnittlich unter 20 Prozent dahin. Wenn sich das ändert – was ich sehr hoffe – ist unsere Mannschaft startklar. Der vergangene Sommer hat ja gezeigt, dass die Buchungen sehr spontan erfolgen. Noch gibt es jedenfalls für uns wirtschaftlich keinen Sinn, unser Restaurant zu öffnen. Erst wenn die Beschränkungen in Sachen Test & Co. wegfallen, werden wir das tun. Wir bieten gegenwärtig lediglich Frühstück für die Gäste und haben die Zeit dafür um eine Stunde verkürzt. An schwachen Tagen gibt es ein Lunchpaket.

Natürlich haben uns Mitarbeiter*innen während der Corona-Krise verlassen. Wir konnten das intern lösen. Eines unserer Häuser, das Angleterre in der Friedrichstraße, das wie wir zur Goldinn-Gruppe gehört und dessen Zielgruppe größtenteils Touristen sind, ist seit dem letzten Jahr geschlossen und bleibt es vorerst. Seitdem Berlin keine kulturellen und wirtschaftlichen Veranstaltungen mehr bietet, ist der Tourismus komplett eingebrochen. Mitarbeiter*innen dieses Hauses haben die gebotene Möglichkeit genutzt, zu uns zu wechseln, sodass wir ein komplettes Team für den Restart haben.



© Hotel Adrema

*Sebastian Weidtkamp,
General Manager SANA HOTEL
Berlin-Charlottenburg:*



© SANA Hotel

Wir können gegenwärtig einen Anstieg der Buchungen für die Sommerferien von Ende Juni bis Ende August feststellen. Neben Gästen aus ganz Deutschland kommen Buchungen insbesondere aus UK, den USA und Israel, also den Ländern mit den höchsten Impfquoten. Die Nachricht über die Öffnung der Hotels in Berlin wird diesen Trend befeuern.

Wir freuen uns auf die Gäste! Leider haben auch wir während des Lockdowns Mitarbeiter*innen verloren. Aber die, die blieben, sind mehr denn je zusammengewachsen, helfen und unterstützen sich auch abteilungsübergreifend. Während des Minimalbetriebs der letzten Monate – wir hatten Business-Gäste sowie Langzeitgäste in den Apartments – nutzten wir die Zeit, unserem Haus, das seit zehn Jahren Gäste empfängt, einem Refresh zu unterziehen: die Badezimmer sind renoviert, der Wellness-Bereich wird bald fertig sein, neu ist zudem unser 260 qm großer Außenbereich mit Biergarten sowie Champagner- und Cocktaillounge, auch gern für die Berliner*innen. Nun soll es endlich losgehen!

Der Berliner Norden hat Verstärkung bekommen!



RAZ  **MAGAZIN**

Das Magazin für Nordberlin und Umgebung

AUSGABE 01/21
JUNI/JULI

ROBIN HONK
EINE HELDENHAFTE SOMMERKOMÖDIE

KULTUR
Open Air im Schwimmbad
Sommerkomödie im Strandbad Plötzensee

PANORAMA
Imbissgenuss pur
Das Geheimnis einer guten Currywurst

TITEL
Sommer macht Spaß
Was der Norden zu bieten hat

KOSTENLOS
zum Mitnehmen!

Sichern Sie sich das erste Heft kostenlos an einer der über 200 Auslagestellen!

www.raz-verlag.de

Verurteilung ohne Gnade

Christian Gräff (CDU)
zum Berliner Saubere-Küchen-Gesetz
und zum Umgang miteinander



In der Sitzung des Senats am 23. Februar 2021 legte der Senator für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, Dirk Behrendt (Bündnis 90/Die Grünen), den Entwurf zum „Saubere-Küchen-Gesetz“ vor. Demnach soll künftig auf einen Blick erkennbar sein, wie es um die Hygiene in Restaurants, Cafés oder Kantinen bestellt ist. Dafür soll es jeweils im Eingangsbereich ein Balkendiagramm mit einem Ampel-Farbverlauf von Grün über Gelb bis Rot geben. Im Gespräch ist die Transparenz der Hygiene-Standards in der Gastronomie seit knapp 15 Jahren.

Ende gut, alles gut? Ganz bestimmt nicht, sagt Christian Gräff (CDU), Mitglied des Abgeordnetenhauses und wirtschaftspolitischer Sprecher seiner Partei. Wir fragten nach.

Was ist für Sie der Knackpunkt im vorliegenden Saubere-Küchen-Gesetzentwurf?

Ich verfolge seit vielen Jahren die Diskussion um die Hygiene-Transparenz in der Gastronomie aktiv und weiß aus Gesprächen mit dem DEHOGA Berlin – vor allem mit Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder – wie engagiert und unermüdlich sich der Verband in diese Debatte einbringt. Kernpunkt war dabei immer, dass die kontrollierten Restaurants, Cafés und Kantinen die Chance bekommen, nach der Erstkontrolle ihre Mängel zu beseitigen. Noch im Herbst 2020 war der Stand der Dinge, dass ein kontrollierter Gastronomie-Betrieb die Möglichkeit erhält, bei der Erstkontrolle festgestellte Mängel zu beseitigen, bevor das Ergebnis veröffentlicht wird. Dieser entscheidende Sachverhalt fehlt nun im vorliegenden Gesetzentwurf.

Was bedeutet das für den betroffenen Betrieb?

Wir alle wissen: Das Netz vergisst nichts. Das heißt in diesem Fall, dass eine Momentaufnahme – Menschen machen nun mal Fehler – sich in den Urteilen der Gäste dauerhaft einbrennen kann, sowohl bei Stammgästen als auch bei Touristen. Sie alle lesen oftmals vor ihrer Entscheidung für ein Restaurant die Online-Bewertungen. Sollte das Gesetz so verabschiedet werden, kostet das im Endeffekt Arbeitsplätze oder sogar Existenzen. Zugleich wirft dieser Vorgang ein bezeichnendes Licht darauf, wie führende Berliner Politiker*innen mit Partnern in der Stadt umgehen.

Wie meinen Sie das?

Die Basis für einen wertschätzenden Umgang miteinander ist Vertrauen. Das schließt Verlässlichkeit ein. Wenn nach vielen und langen Diskussionsrunden eine von allen Seiten akzeptierte Lösung erarbeitet wurde, müssen sich alle Partner darauf verlassen können. Das ist wie ein Handschlag unter Kaufleuten. Aber diese Tugend kennen offenbar nicht alle ... Gerade so eine Metropole wie Berlin braucht Menschen und Verbände, die sich mit ihren Ideen, Sachverstand, Erfahrungen und Durchhaltevermögen einbringen. Wo landen wir, wenn sie missachtet werden?

Muss man dieses Gesetz gerade in der schwersten Krise der Branche durchdrücken?

Der gesunde Menschenverstand sagt: nein. Aber ein System für mehr Transparenz bei der Hygiene in der Lebensmittelbranche stand im Koalitionsvertrag von SPD, Grünen und Linken. Nun bleibt nicht mehr viel Zeit, diesen Punkt zu erledigen. Koste es, was es wolle – in diesem Fall Vertrauen und Arbeitsplätze. Nach Angaben des Senats soll die Veröffentlichungspflicht zum 1. Januar 2023 in Kraft treten.



IFA 2021

wegen „fehlender gesicherter Perspektiven“ abgesagt

Dennoch Lichtblicke auf dem Messegelände

Das war ein Schlag für die Berliner Veranstaltungsbranche: Mitte Mai informierten die Messe Berlin und die gfu Consumer & Home Electronics GmbH gemeinsam, dass die IFA 2021 im September nicht wie geplant als Veranstaltung auf dem Messegelände stattfindet. Der Grund: fehlende gesicherte Perspektiven, zu viele Unwägbarkeiten. „Eine Messeteilnahme lässt sich daher zum gegenwärtigen Zeitpunkt nicht verantwortungsvoll planen“, sagte Kai Hillebrandt, Aufsichtsratsvorsitzender der gfu. Messen wie die IFA benötigen einen zeitlichen Vorlauf gerade auch bei vielen Ausstellern. Für global agierende Unternehmen, die sich im Rahmen einer Leitmesse wie der IFA präsentieren, ist mehrere Monate vor Veranstaltungsbeginn eine Budgetierung zwingend notwendig. In der gegenwärtigen Pandemiesituation fehlten jedoch Rahmenbedingungen, die hierfür eine verlässliche und verbindliche Grundlage bieten, erklärten gfu und Messe Berlin.

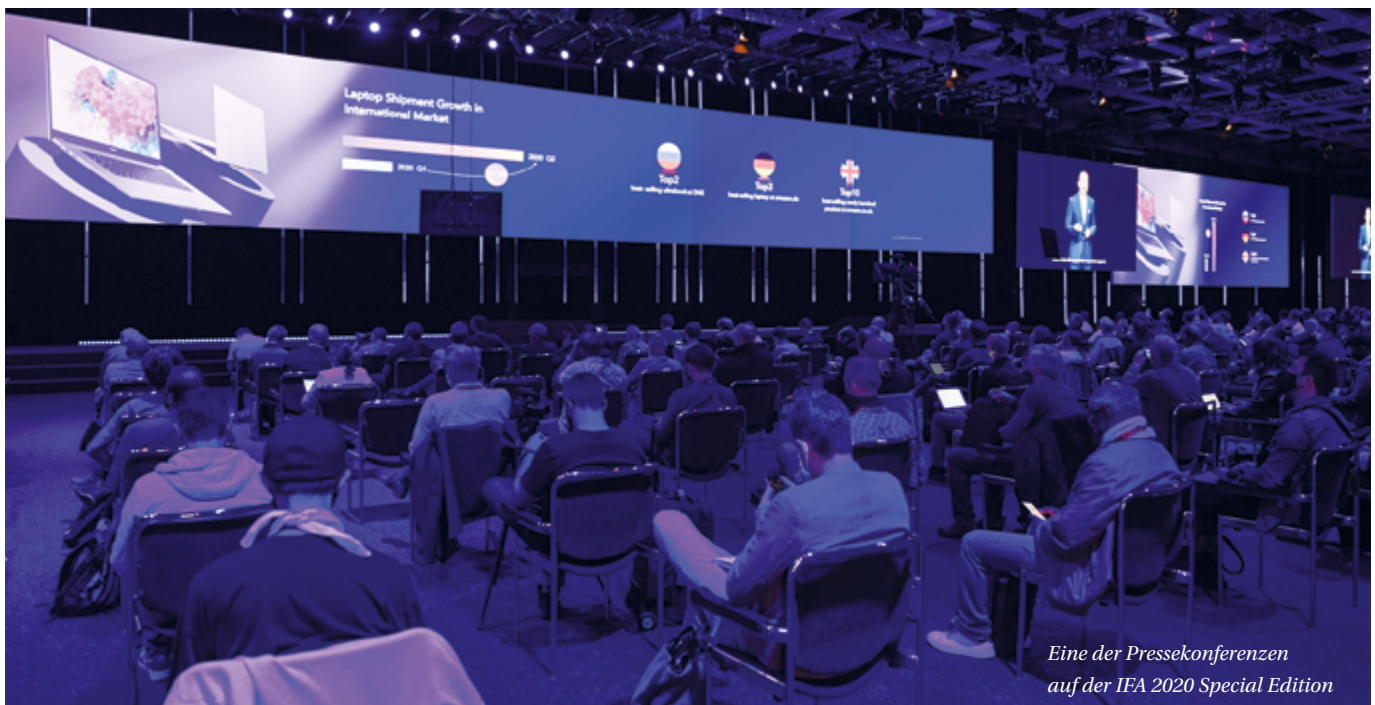
Entscheidung unvermeidbar

Eine schwierige Entscheidung für den neuen CEO der Messe Berlin, Martin Ecknig. „Hieraus die Konsequenz zu ziehen ist nicht leicht gefallen. Für Industrie und Handel der

Consumer und Home Electronics Branchen zählt die IFA zu den wichtigsten Ereignissen des Jahres. Sie verbindet diese Branchen mit Fachbesuchern, Medien und Konsumenten wie keine andere Veranstaltung.“ Die Gesundheit und Planungssicherheit aller Beteiligten habe jedoch „oberste Priorität“. „Die globale Pandemieeindämmung, inklusive der Einführung der Impfprogramme, wie auch die Wiederaufnahme des internationalen Reiseverkehrs, erfolgten nicht in dem erhofften Tempo. Angesichts dieser Entwicklung war diese schwierige und enttäuschende Entscheidung unvermeidbar“, erklärte Ecknig.

Lichtblicke für die Event-Branche

Die Messe Berlin lässt sich jedoch nicht beirren und macht möglich, was die Pandemie zulässt. Ein Schritt in Richtung Neustart ist der Hauptstadtkongress, der vom 15. bis zum 17. Juni mit 500 Teilnehmer*innen vor Ort stattfinden darf. Gleichzeitig hält die Messe Berlin an anderen Events im Kontext der IFA fest. Die Vorbereitungen für die Berlin Photo Week und SHIFT Mobility werden wie geplant fortgeführt. Die IFA 2022 findet vom 2. bis zum 6. September in Berlin statt.



*Eine der Pressekonferenzen
auf der IFA 2020 Special Edition*

Die drei für Berlin-Brandenburg

Das neue Führungs-Trio in der Regionaldirektion der Bundesagentur für Arbeit

Viele Firmen aus dem DEHOGA-Bereich, wenn nicht sogar fast alle, hatten in den zurückliegenden Monaten so intensiven Kontakt wie noch nie mit der Bundesagentur für Arbeit. Corona erschütterte die Branche. Ob Hotels oder Gaststätten – die Unternehmen mussten infolge der Einschränkungen des gesellschaftlichen Lebens lange zumachen. Der Tourismus brach ein. Tausende Mitarbeiter gingen in Kurzarbeit, viele verloren ihren Arbeitsplatz. Immer mit im Geschehen: die Bundesagentur für Arbeit (BA). Seit März 2020 sind in Berlin und Brandenburg zehntausende Anzeigen auf Kurzarbeit aus der gesamten Wirtschaft bei den Arbeitsagenturen eingegangen, für einige Hunderttausend Beschäftigte wurde Kurzarbeitergeld seitdem verlässlich gezahlt.

„Das war auch für die Arbeitsagenturen in Berlin und Brandenburg eine Herausforderung, schnell auf die Folgen der Pandemie zu reagieren“, sagt **Dr. Ramona Schröder**. Sie ist seit Dezember 2020 Vorsitzende der Geschäftsführung der Regionaldirektion Berlin-Brandenburg der Bundesagentur für Arbeit. „Wir haben unser Personal in den Agenturen so umgeschichtet und an den Brennpunkten wie dem Kurzarbeitergeld konzentriert, dass wir zügig und fristgerecht die finanziellen Leistungen an Unternehmen sowie Beschäftigte und Arbeitslose auszahlen konnten. Dieses Leistungsversprechen gilt weiterhin.“

Die promovierte Polit-Ökonomin ist seit vielen Jahren in leitenden Positionen für die BA tätig und verfügt über umfangreiche Erfahrungen in der Arbeitsmarktpolitik. Zuletzt führte Frau Dr. Schröder sechs Jahre als Vorsitzende die Geschäftsführung der Arbeitsagentur Potsdam und davor dreizehn Jahre die Agentur für Arbeit Berlin-Mitte.

Ramona Schröder, die sich selbst als „geradlinig, direkt, verbindlich“ bezeichnet, leitet die dreiköpfige Geschäftsführung der Regionaldirektion, zu der drei Arbeitsagenturen in Berlin und fünf Agenturen in Brandenburg gehören. Eine Regionaldirektion ist das Bindeglied zwischen Vorstand, Arbeitsagenturen und Jobcentern sowie den Landesregierungen.



Dr. Ramona Schröder freut sich nach Öffnung der Gastronomie auf ihren Lieblingsitaliener

*Wir haben unser Personal
in den Agenturen ... umgeschichtet
und an den Brennpunkten wie dem
Kurzarbeitergeld konzentriert*

Die Bundesagentur für Arbeit in Berlin-Brandenburg

Die Regionaldirektion Berlin-Brandenburg der Bundesagentur für Arbeit (BA) ist eine von zehn Regionaldirektionen der bundesweiten Behörde BA. In 8 Arbeitsagenturen (davon 3 in Berlin) und 23 Jobcentern (davon 12 in Berlin) arbeiten ca. 12.000 Mitarbeiter*innen (davon 8400 in Berlin). Zu den 5700 BA-Angestellten in Berliner Jobcentern kommen noch kommunale Angestellte hinzu.



**Bundesagentur
für Arbeit**



Carina Carina Knie-Nürnberg freut sich nach Öffnung der Gastronomie auf ein eiskaltes Weizen im Biergarten



Marcus Weichert freut sich nach Öffnung der Gastronomie auf ein ganz „normales“ Essen mit gutem Wein in einem Restaurant

© Bundesagentur für Arbeit

Wie Dr. Schröder sind die beiden anderen Mitglieder der Geschäftsführung noch nicht lange in der neuen Funktion, aber längst erfahrene Fachleute innerhalb der Bundesagentur. **Carina Knie-Nürnberg** ist seit fast 30 Jahren in der Bundesagentur und seit Anfang 2021 nach Auswärtstationen wieder nach Berlin-Brandenburg zurückgekehrt. Sie verantwortet den Geschäftsbereich Operativ. Sie ist damit in Zusammenarbeit mit den Agenturen zuständig für alles, was die Anliegen der Kunden – ob Arbeitgeber, Arbeitsuchende, Ausbildungseinsteiger oder Beschäftigte – angeht. Das schließt Beratung der Kunden, Vermittlung und die finanziellen Leistungen ein. Carina Knie-Nürnberg hat zuvor unter anderem an der Entwicklung der Gesamtorganisation der Bundesagentur in der Zentrale der BA in Nürnberg gearbeitet. Carina Knie-Nürnberg ist es wichtig in ihrer Arbeit, Neues und Kreatives zu entdecken und zu fördern, eingefahrene Gleise zu verlassen und die Arbeit am Kunden auszurichten.

Die „Drei für Berlin-Brandenburg“ komplettiert **Marcus Weichert**. Er steht für die Bereiche Personal und Controlling/Finanzen. Marcus Weichert, der über Spandau nichts kommen lässt, arbeitet seit 2014 in der BA. Vor seiner Tätigkeit in der Regionaldirektion Berlin-Brandenburg leitete er zwei große Arbeitsagenturen in Nordrhein-West-

falen, im Ruhrgebiet und im Rheinland, und ein Projekt in der Zentrale der BA in Nürnberg. Zuvor war der Herthafan in verschiedenen Positionen in der freien Wirtschaft im In- und Ausland tätig, unter anderem im Finanzwesen, in der Unternehmensberatung, in der Systemgastronomie sowie in Forschung- und Entwicklung. Er verfügt über ein umfangreiches Netzwerk in Wirtschaft und Politik.

Die Arbeitslosenzahlen waren in der Corona-Zeit vor allem in Berlin gestiegen, nachdem sie seit vielen Jahren rückläufig waren. Als besondere Schwerpunkte ihrer Arbeit sieht die Geschäftsführung – immer in enger Zusammenarbeit mit den Arbeitsagenturen und Jobcentern – neben der Senkung der Arbeitslosigkeit und der zügigen Stellenbesetzung die Sicherung des Fachkräftebedarfs in der Region, das Thema Ausbildung und die Verringerung der Zahl der Langzeitarbeitslosen.

Für 2021 wird in Berlin und Brandenburg wieder eine Belebung der Wirtschaft und des Arbeitsmarktes erwartet. Dr. Ramona Schröder: „Wir hoffen alle, dass die Folgen der Pandemie überwunden werden und auch im Bereich Hotel und Gaststätten die Unternehmen wieder eine Perspektive sehen.“

luca App:

mach mit!

luca APP
für Nutzer:innen, Besucher:innen,
Teilnehmer:innen ...

luca SCHLÜSSELANHÄNGER
für Nutzer:innen ohne Smartphone

luca LOCATIONS
für Betreiber:innen,
für Veranstalter:innen,
für Gastgeber:innen ...

Dokumentationspflicht Ja!
Zettelwirtschaft Nein!

luca GESUNDHEITSAMT
für Mitarbeiter:innen in Gesundheitsämtern

„Gute Apps sind wie Reisebegleiter: allzeit verlässlich, vielfach erprobt und immer auf der Höhe der Aufgaben. Die luca App ist ein solcher Reisebegleiter in herausfordernden Zeiten. Immer mehr Gastronomen und Hoteliers hilft die App, die pademiebedingten Auflagen effizient und rechtssicher umzusetzen.“
(DEHOGA Berlin)

Die luca-App ist ein kostenloses Hilfsmittel, das Betreiber*innen und Veranstalter*innen die Dokumentationspflicht abnimmt. Check-ins der Kund*innen werden digital erfasst und sicher verschlüsselt. Nur das Gesundheitsamt kann sie im Infektionsfall entschlüsseln.

So funktioniert luca:

Melden Sie Ihren Betrieb auf www.luca-app.de/locations an. Auf der Website finden Sie eine einfache Videoanleitung. In zehn Minuten ist alles erledigt.

Der Check-In Ihrer Gäste:

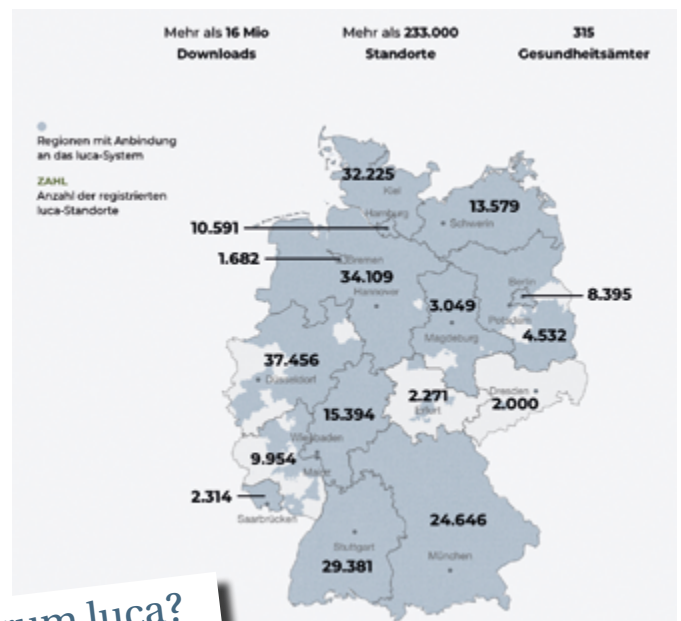
Es gibt drei Möglichkeiten Gäste mit luca einzuchecken:

- Machen Sie Ihren QR-Code in ihrem Betrieb sichtbar - die Gäste scannen den Code selbstständig per App ein
- Alternativ: Scannen Sie die QR-Codes Ihrer Gäste per QR-Scanner, Tablet oder Smartphone ein.
- Oder nutzen Sie den manuelle Check-In über das luca Webformular: Hier werden die erforderlichen Daten am Computer selbst eingetragen.

Die ersten beiden Wege sind dabei die komfortabelsten und schnellsten.

Testnachweis:

Gäste können ihr negatives Testergebnis beim Check-In in der luca App vorzeigen, Über 2.000 Testzentren nutzen den Service bereits. Der Nachweis von Genesenen und Geimpften ist in Planung.



Warum luca?

- luca Locations und luca App sind kostenlos für Gastgeber*innen und Gäste
- Standort-Profil schnell und einfach in ungefähr 10 Min aktivieren
- Erfüllen der Dokumentationspflicht entsprechend CoronaSV
- Minimieren der Zettelwirtschaft
- Kontaktdaten digital und sicher an das Gesundheitsamt übermitteln
- luca für Restaurants, Bars, Hotellerie und Veranstaltungen

INFO

prime
time
theater



Open Air
2021



**ROBIN
HONK**

EINE HELDENHAFTESOMMERKOMÖDIE

VON DEN MACHERN VON **GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING**

1. JULI - 28. AUGUST 2021, jeweils donnerstags - samstags 20:15 Uhr
STRANDBAD PLÖTZENSEE • Nordufer 26 • 13351 Berlin-Wedding

INFOS & TICKETS: www.primetimetheater.de

Neue Fähigkeiten und alte Tugenden

25. Geburtstag einer Institution in Berlins Westen: Das Francucci's am Ku'damm

Der in Berlin geborene Franco Francucci ist ein Europäer: Als Sohn eines italienischen Vaters und einer deutschen Mutter mit englischen und französischen Wurzeln wuchs er in Spanien auf. Als er Ende der 80er Jahre nach Berlin zurückkam, führte sein Vater, Franco Francucci senior, schon seit rund 30 Jahren mehrere Ristoranti und Pizzerien in Berlin. „Ciao Ciao“ am Lehniner Platz war damals eines der beliebtesten italienischen Ristoranti in der geteilten Stadt. „Die Gäste waren mit dem Restaurant in die Jahre gekommen“, erinnert sich Franco Francucci. Fest entschlossen, voller Tatendrang und mit wenig Erfahrung beschloss er, ein eigenes Restaurant zu eröffnen. Als sich am Lehniner Platz/Kurfürstendamm eine Möglichkeit bot, sprang er ins kalte Wasser, gab dem Ristorante seinen Namen und begrüßte am 12. April 1996 die ersten Gäste. Da war er gerade mal 26 Jahre alt. Ein Vierteljahrhundert später sprachen wir mit ihm über Erfahrungen und Erfolge, Pizza und Pasta, Optimismus und Improvisation, neue Fähigkeiten und alte Tugenden.



Zwei Generationen italienischer Gastfreundschaft in Berlin: Franco Francucci senior und Franco Francucci junior

Haben Sie „25 Jahre Francucci's“ gefeiert?

Uns allen war nicht nach feiern zumute. Es war eher ein trauriger Tag. Aber einige Freunde, die uns vom ersten Tag an begleiten, haben uns wie jedes Jahr beglückwünscht. Da kriegt man schon feuchte Augen ...

Die Gastronomie durchlebt gerade die größte Krise seit dem 2. Weltkrieg. Wie überstehen Sie diese Zeit?

Allgemein gesagt: Mit einer großen Portion Optimismus, etwas Improvisation und viel Hilfe der Bundesrepublik Deutschland.

Konkret gesagt, haben wir bereits am 16. März 2020, also sechs Tage vor dem ersten Lockdown, das Restaurant geschlossen. Die Zahlen zeigten, dass es nichts mehr zu planen gab. Aber ich fand eine Alternative: Wir gestalteten die

Außenfassade neu, brachten antike mediterrane Fensterläden an und eröffneten drei Wochen später ein Pop-up-Abhol-Fenster mit hauseigenem Lieferservice. Das funktionierte. Im November konnten wir diese Erfahrungen nutzen und haben zusätzlich zum Take-Away-Geschäft eine eigene Online-Bestellplattform aufgebaut.

Ohne Lieferando & Co.? Sind Sie ein IT-Freak?

Nein, aber die Programme sind mittlerweile so ausgelegt, dass der Laie sie beherrschen kann. Ich habe lange gesucht und mich für prontosfoodonline entschieden und einmalig 79,00 Euro bezahlt. Die Auslieferungen haben meine beiden Söhne Louis und Elia sowie unsere leitenden Servicemitarbeiter übernommen.

Ich habe übrigens nicht nur Lieferando & Co. die rote Karte gezeigt, sondern auch OpenTable, nachdem ich erleben musste, dass dieses Reservierungssystem die Daten unserer Gäste abgreift, um ihnen unter anderem andere Restaurants zu empfehlen. Nun arbeiten wir mit dem aleno Reservierungs-System aus der Schweiz und sind äußerst zufrieden damit. Mit beiden Systemen stellen wir sicher, dass zwischen unserem Gast und uns keine dritte Partei unsere Daten fremd nutzt. Eine kürzlich Umfrage hat bestätigt, dass 83 Prozent der Gäste lieber direkt bei uns bestellen und NICHT über einen Dritten.

Wie begann Ihr Weg in die Gastronomie?

Ich habe im Hotel InterContinental an der Budapester Straße eine dreijährige Hotelausbildung absolviert mit Schwerpunkt Küche bei Johannes King, ein Meister der Gastfreundschaft, der nun mit großer Leidenschaft das beste Hotel auf Sylt betreibt. In dieser Zeit habe ich viel gelernt. Danach arbeitete ich drei Jahre in Papas „Ciao Ciao“ und sollte eigentlich sein Nachfolger werden. Aber ich stellte



die Weichen mit einem eigenen Restaurant neu und war fest davon überzeugt, dass ich alles anders und besser machen würde.

Das klingt nicht nach einem bravourösen Start ...

War es auch nicht. Ich hatte große Pläne, aber kein schlüssiges Konzept, ehrgeizige Ziele, aber kein Kursbuch. Das hat mich beinahe aus den Gleisen geworfen. In dieser Zeit hat mir das Wissen aus der Ausbildung sehr geholfen. Und ich habe mich von Ideen und meinen ganz persönlichen Vorlieben leiten lassen...

Welche waren das?

Ein ganzes Bündel. So habe ich kurz nach dem Start Kontakt zu einem italienischen Pizza-Champion aufgenommen. Er kam zu uns und gemeinsam entwickelten wir den ehrgeizigen Plan, die beste Pizza der Stadt anzubieten. Als wir das geschafft hatten, engagierte ich einen Pasta-Spezialisten aus der Emilia Romagna, gern bildhaft beschrieben als „der Bauch Italiens“. In unserer Pasta-Manufaktur haben wir das Thema immer weiter ausgebaut. Viel Wert legten und legen wir noch immer auf die Produkte. Durch meine Verbindung nach Spanien haben wir über Pedro von Andupez weit früher als andere Pata Negra Schinken oder Fleisch vom Iberico-Schwein angeboten. Als in den 1990er Jahren BSE den Appetit auf Rindfleisch verdarb, nahmen wir Bistecca Fiorentina auf die Karte, bestes Fleisch aus der Toskana, das vom Chianina-Rind stammt. Seit 2002 telefonieren wir monatlich mit unserem „Selekteur“ Paolo Vagnini, der für uns persönlich ein halbes Rind zur Schlachtung aussucht, teilt und verschickt. Wir lassen die Stücke bei uns reifen und servieren sie seitdem mit dem nötigen Respekt. Das erstaunliche ist, dass unsere Gäste damals schon, lange vor dem großem Edel-Fleisch-Hype, bereit waren, den hohen Preis zu zahlen. Alles in allem zahlte sich meine Kompromisslosigkeit in der Qualität der Produkte stets aus. Den Preis vergisst man, das Erlebnis nicht.

Wenn Sie Ihre Küche mit einem Satz beschreiben sollten, wie würde der lauten?

Klassiker in vollendeter handwerklicher Ausführung, dabei immer auf der Suche nach der besonderen Zutat und dem

geschmacklichem MOJO. Und möglichst kurze Wege und somit auch Saisonalität. Die Slow-Food-Bewegung, die ich schon seit der Gründung in Italien verfolge und unterstütze, hat mir über die Jahre viel Orientierung gegeben.

Auch Ihre Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin feierte ein Jubiläum, allerdings schon im vergangenen Jahr.

Ja, da waren es 20 Jahre. Mein Papa war sein aktives Leben lang Mitglied. Er hat nie vergessen, dass es der DEHOGA war, der in Berlin den Amerikanern die Sperrstunde abschwatzte. Es liegt auf der Hand, dass wir Gastronomen eine Interessengemeinschaft und -vertretung brauchen. Das hat sich jetzt wieder in der Pandemie vielfach bestätigt. Die Informationen des DEHOGA Berlin waren in jeder Situation aktuell und vor allem verlässlich. Aber auch außerhalb jeglicher Krisensituationen schätze ich die Kollegialität und den freundschaftlichen Umgang, man fühlt sich verstanden und „unter seinesgleichen“. Die Jahre der Arbeit des Berliner Verbandes zahlen sich heute mehr denn je aus. Ich nutze rechtliche Informationen, die Hilfe in Sachen Ausbildung, und die Unterstützung bei den Behörden, speziell den Bezirksämtern, und ich mag die langjährigen und engagierten Mitarbeiter*innen.

Seit wann bilden Sie aus?

Seit der Jahrtausendwende. Knapp 25 Köche, Köchinnen und Restaurantfachleute waren es in all den Jahren, zehn von ihnen haben lange bei uns gearbeitet, drei sind noch immer hier tätig und längst Schlüssel-Mitarbeiter*innen in unserem Team, dass eine starke Gemeinschaft ist, denn die meisten Mitarbeiter*innen arbeiten seit vielen Jahren im Francucci's.

Ist die Küchensprache Italienisch?

Ja, aber wir waren und sind ein sehr internationales Team. Es ist ein Spiegel unserer Gesellschaft: Italiener, Deutsche, Spanier, Argentinier, Armenier, Peruaner, Polen, Palästinenser, Weißrussen, Russen, Koreaner, Vietnamesen, sogar ein Chinese – und alles Berliner! Was zählt sind Grundtugenden: fachliche Leistungen, Servicebereitschaft und das Herz für die Wünsche unserer Gäste. Aber der Küchenchef kommt aus Italien.

Ich mag Individualisten, auch wenn das manchmal schwierig ist, aber sie bringen eigene Persönlichkeit und Erfahrung mit, und damit bereichern Sie uns auch. Das spüren auch die Gäste.

Sind Sie der klassische Patrone, der mit viel Herz und stets einem liebenswürdigen Wort seine Gäste in familiärer Atmosphäre begrüßt?

Das kann ich nicht einschätzen, das sollten Sie meine Gäste fragen. Aber wundern Sie sich nicht – viele kennen mich gar nicht. Der Mitarbeiter, den der Gast beim ersten Besuch kennenlernt und umsorgt, ihn bei weiteren Besuchen wieder erkennt und sich um ihn kümmert – DAS ist der „Patrone“.

von Brigitte Menge

 www.francucci.com



Seit einem Vierteljahrhundert sorgt das Francucci's am Kurfürstendamm für zufriedene Gäste

Vorfreude

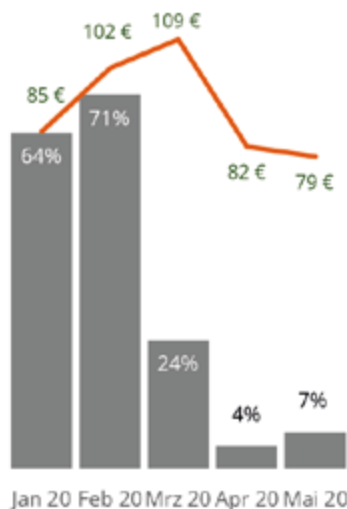
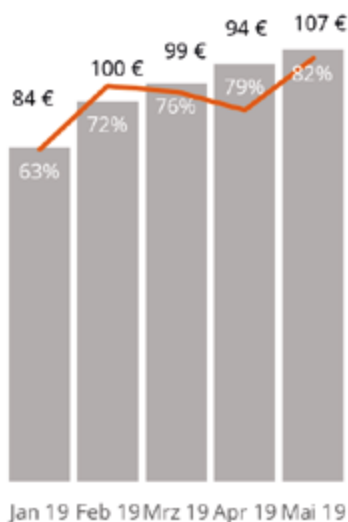
auf erste Kongresse und Tagungen noch im Juni

Die Mai-Bilanz der Berliner Hotellerie und erste Pilotprojekte

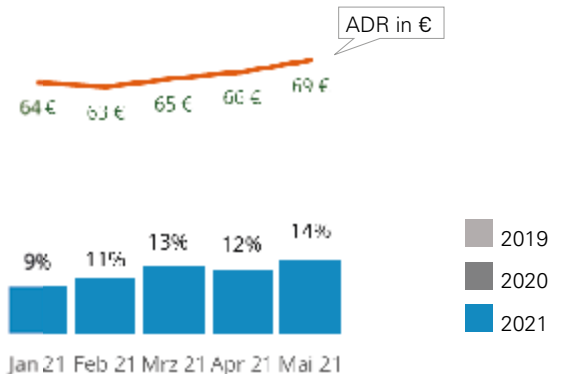
Kurz vor dem Pfingstwochenende verkündete der Bundesgesundheitsminister Jens Spahn auf der Bundespressekonferenz, dass die 3. Corona-Welle gebrochen wäre. Das änderte zwar kurzfristig wenig an den Beschränkungen und Verboten zur Pandemiebekämpfung, aber es reichte, um (erneut) Hoffnungen auf eine baldige Rückkehr zu mehr Normalität in der Wirtschaft und bei den Bürger*innen aufkommen zu lassen. Auf die Bilanz der Berliner Hotellerie im Mai hatte diese gute Nachricht noch keinen Einfluss. Die sonst üblichen positiven Effekte der Pfingstfeiertage verpufften angesichts des weiterhin bestehenden Beherbergungsverbots und der 1. Mai lag ohnehin überaus ungünstig auf einen Samstag. Die gute Nachricht ist, Berlin hob schneller als geplant eine Einschränkung nach der anderen auf. Ende des Monats war klar: Touristische Übernachtungen in Hotels sind wie in Brandenburg ab dem 11. Juni wieder möglich – ohne Belegungsobergrenzen, aber weiterhin mit Hygienekonzept. Museen, Attraktionen und auch die Außengastronomie sind bereits wieder geöffnet.



Die Grafik zeigt welchen Preis die Berliner Hotellerie für das Beherbergungsverbot und für das auf das nötigste heruntergefahrte Geschäftsreiseaufkommen buchstäblich bezahlt hat. Gehörte Berlin schon vor der Corona-Krise zu den günstigen Metropolen dieser Welt, ist das Niveau der durchschnittlichen Zimmerrate pro Übernachtung durch die Corona-Krise noch weiter abgesunken. Das kann und wird vermutlich nicht so bleiben – zumal die Kosten aktuell eher steigen. Wie schnell der Preis nach oben gehen kann, und auch von den Gästen bezahlt wird, hat im Mai die Ferienhotellerie in Schleswig-Holstein und auf Sylt gezeigt. Jetzt heißt es also Daumen drücken, dass die Welle dauerhaft gebrochen ist, der Virus mit Test- und Impfstrategie langfristig zurückgedrängt werden kann und Inländer wie Ausländer wieder buchen und reisen. Auf jeden Fall unterstützt Berlin die Businessnachfrage durch erste Pilotprojekte im Bereich Kongresse und Tagungen frühzeitig. Geplant sind noch im Juni 2021 drei Business-Veranstaltungen mit bis zu 500 Teilnehmer*innen: der Hauptstadtkongress Medizin und Gesundheit, das Greentech Festival und der Tag der Industrie. Es geht wieder voran in Berlin.



Belegungsrate in Berlin



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, EUREF-Campus 13, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521 @ office@fairmas.com www.fairmas.com

Berlin questions 2021

Die internationale Berlin-Konferenz zu den wichtigen Fragen unserer Zeit
vom 11. bis 14. August 2021

„Metropolis: The New Now“

Wie wird die Zukunft von Städten nach der Corona-Pandemie aussehen? Darüber diskutieren internationale Expert*innen und Vordenker*innen aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur vom 11. bis 14. August auf der vierten Berlin questions, der Berlin-Konferenz zu den drängenden Fragen unserer Zeit. Gastgeber der Berlin questions ist der Regierende Bürgermeister von Berlin, Michael Müller.

Die Berlin questions findet 2021 erstmals als Hybrid-Konferenz sowohl online als auch an verschiedenen Orten in Berlin statt. Am Eröffnungstag am 11. August im ewerk Berlin werden die Bürgermeister*innen mit Aktivist*innen, Wissenschaftler*innen und anderen wegweisenden Redner*innen aus aller Welt über ihre Erfahrungen mit der Pandemie und ihre Visionen für das Leben in den Metropolen der Zukunft diskutieren.



Berlin Questions 2019: Nadia Murad


Vom 12. bis 14. August werden die Teilnehmer*innen weitere Orte in Berlin besuchen, um die Themen der Konferenz wie „Disrupted Mobilities“, „Civil Responsibility“ oder „Ecology after Nature“ in Panel-Diskussionen und Impulsvorträgen zu vertiefen. Zu diesen Orten zählen das Haus der Statistik am Alexanderplatz, der Architekturkomplex „San Gimignano“ in Lichtenberg, zwei rund 40 Meter hohe Betontürme einer ehemaligen Industriestätte, und die „Floating University“ – ein schwimmendes Labor am Tempelhofer Feld. Alle Inhalte der Konferenz werden live gestreamt und in einer eigens entwickelten 3D-Umgebung erlebbar sein.

Berlin questions feierte 2017 Premiere. Auf den vergangenen drei Konferenzen sprachen bereits die Friedensnobelpreisträger*innen Nadia Murad und Muhammad Yunus, Klimaforscherin Dr. Friederike Otto, Stararchitekt Rem Koolhaas sowie Bestseller-Autor und Journalist Florian Illies. Mit ihren Ideen boten sie neue Perspektiven auf die drängenden Fragen der Gegenwart.

Berlin²⁰²¹
questions

visitBerlin organisiert und kuratiert die Konferenz.

Weitere Informationen:

 www.berlinquestions.com



Berlin Questions 2019: Rosebell Kagumire

Projekt Azubi-Prävention

Gesundheitsförderung gehört einfach zur guten Ausbildung!

Junge Berufseinsteiger und ihre Gesundheit? Das gehört nicht zu den allerwichtigsten Themen in dieser Altersgruppe, oder? Wie also müssten Mitmach-Angebote aussehen, um mit „Gesundheitsförderung“ bei Auszubildenden in der Gastro-Branche zu punkten?



Das seit 2020 laufende Präventionsprojekt der Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB) mit dem Berliner Oberstufenzentrum Gastgewerbe (OSZ) will unter anderem dies herausfinden. Von April bis Mai lief in der digitalen OSZ-Schüler-Cloud eine Online-Umfrage zu Gesundheit und Wohlbefinden des Gastro-Nachwuchses, abgestimmt mit Schulleitung und Gesamtschülervertretung. Aus den Antworten der teilnehmenden Jugendlichen entstehen gesundheitsfördernde Aktionen und Veranstaltungen,

die den Nerv der jungen Leute treffen. Beteiligt haben sich 475 Schüler*innen (23 Prozent). Als fachlicher Kooperationspartner des Projekts moderierte das ZAGG* den Prozess der Befragung und präsentierte die Ergebnisse kürzlich im gemeinsamen Steuerkreis.

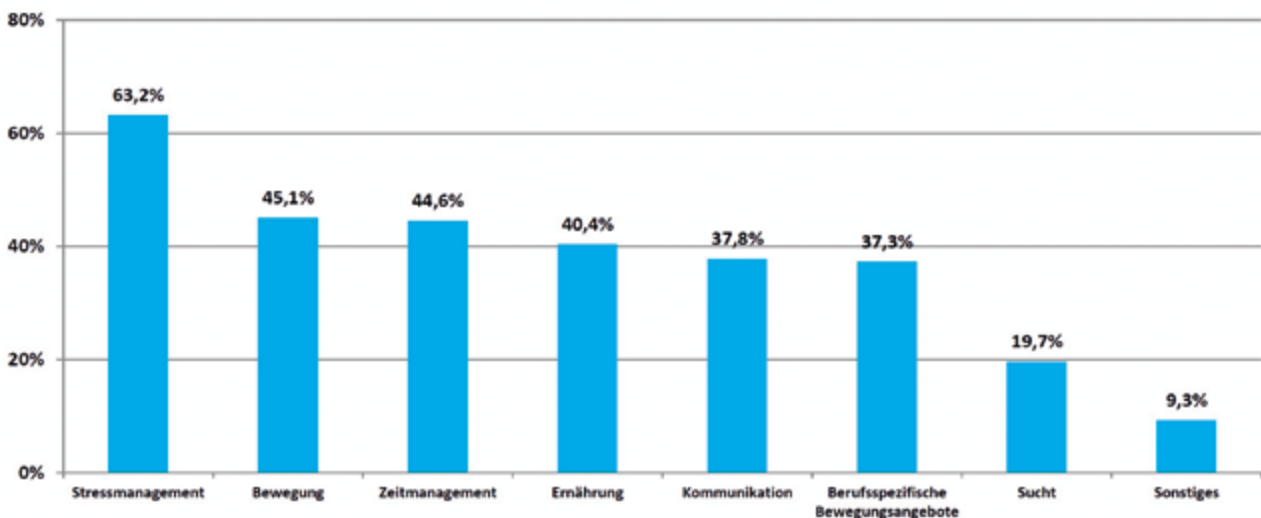
Die von den Schüler*innen genannten Belastungen sind derzeit stark durch die Corona-Pandemie beeinflusst. 54,2 Prozent sagen, dass sich ihre Beschwerden durch Corona verschlimmert oder stark verschlimmert haben, nur bei 43,6 Prozent scheint die Pandemie keinen Einfluss zu haben. Viele fühlen sich gestresst. Seit dem Ausbruch leiden sie vermehrt unter Druck/Stress, Müdigkeit, Konzentrationschwierigkeiten und Ängsten, teilweise auch in Bezug auf Ausbildung, Schule und Prüfungen. Körperliche Folgen sind mehr Schulter-, Nacken- und Rückenschmerzen, womöglich durch mangelnde Bewegung während der Lock Downs?

Entsprechend die Top drei der Interessen für Gesundheitsangebote: 63,2 Prozent wollen mehr über Stressmanagement erfahren. Ca. 45 Prozent würden bei einem attraktiven Bewegungsangebot mitmachen und 44,6 Prozent interessieren sich für mehr Zeitmanagement. Aber auch Ernährung, Kommunikation, berufsspezifische Bewegung oder Infos und Aufklärung zu Süchten sind durchaus gefragt.

Das Präventionsprojekt von IKK BB und dem OSZ Gastgewerbe läuft auf Basis der Umfrageergebnisse weiter, mit der Planung von Maßnahmen für die Schüler*innen.

Nähere Informationen hierzu bieten gern die IKK BB per E-Mail: praevention@ikkbb.de sowie die Geschäftsleitung des OSZ-Gastgewerbe.

„Zu welchen der folgenden Themen würdest Du gerne Angebote besuchen?“ (n = 193)



*ZAGG Zentrum für angewandte Gesundheitsförderung und Gesundheitswissenschaften GmbH



GREIFF
SINCE 1802

**Nachhaltig.
Transparent.
Fair.**

**Berufsbekleidung
von GREIFF.**



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEGEL:

**GRÜNER
KNOPF**

SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH.
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.

Weitere Informationen auf: g-k.eu/greiff



**Vom Anzug bis zur
Kochjacke -
Fliegel Textilservice
verkauft, vermietet
und pflegt die
Kleidung Ihres
Personals.**



Ihr GREIFF Händler:

Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice

Weserstraße 118 | 12059 Berlin

Tel. +49 (0)30 3116290 - 20

info@fliegel-textilservice.de

www.fliegel-textilservice.de



DEHOGA **Energiekampagne**

Hilfreiche Förderprogramme


Förderung der Ladeinfrastruktur

Ende März rief das Bundesverkehrsministerium ein neues Förderprogramm zum Ausbau der Ladeinfrastruktur unter ausdrücklicher Einbeziehung des Gastgewerbes aus (Fördervolumen 300 Mio. Euro). Die Beantragung für dieses Programm ist bis zum 31. Dezember 2021 möglich. Weiter Informationen unter

 www.energiekampagne-gastgewerbe.de/foerderung-elektromobilitaet-und-ladeinfrastruktur

Energieberatungen vor Ort

Holen Sie sich Unterstützung beim Energiesparen und beauftragen Sie qualifizierte Energieberater. Das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) unterstützt qualifizierte Energieberatungen in kleinen und mittleren Unternehmen. Der Zuschuss beträgt bis zu 80 Prozent der Beratungskosten: Förderung von Energieberatungen finden Sie unter

 www.energiekampagne-gastgewerbe.de/energieberatung-0

Die Förderlandschaft in Deutschland ist groß und unübersichtlich. In unserem Fördermittelwegweiser finden Sie aktuell die für die Hotellerie und Gastronomie relevanten Förderprogramme von Bund und Ländern rund um das Thema Energieeffizienz: Den Fördermittelwegweiser finden Sie unter

 www.energiekampagne-gastgewerbe.de/foerdermittelwegweiser



DEHOGA
 **Energiekampagne**

Neue Leitfäden: Gebündeltes Wissen

E-Mobilität im Gastgewerbe

Die Zahl der zugelassenen Elektroautos steigt in Deutschland an. Auch der Ausflug mit dem E-Bike wird immer beliebter. Für das Gastgewerbe entstehen so neue Gästegruppen, die es zu erschließen gilt.

Doch beim Bereitstellen von Ladestrom ist die ein oder andere Hürde zu überwinden. Zu welchem Zeitpunkt welche Entscheidungen zu treffen sind, wie Sie den Ladestrom abrechnen können, und was ein Ladepunkt kostet, haben wir für Sie in einem Leitfaden zusammengefasst. Diesen finden Sie auf


 www.dehoga-berlin.de unter **Beratung/Umwelt**.

Nachhaltigkeit im Tourismus: Eine Frage der Kommunikation?

Die Klimadebatte und Corona-Krise wirken sich auf den Tourismus aus. Einer Umfrage des Reiseanbieters „Urlaubspiraten“ zufolge zeichnet sich ein Wandel ab. Nahegelegene Ziele gewinnen gegenüber Fernreisen an Bedeutung. Fast 90 Prozent der Gäste bevorzugen im Urlaub regionale Produkte. 80 Prozent der Befragten würden für eine nachhaltige Unterkunft einen Aufpreis zahlen, 10 Prozent sogar einen Aufschlag zwischen 20 und 50 Euro pro Nacht. Zwei Drittel der Befragten wollen bei der nächsten Reiseplanung ökologische Aspekte berücksichtigen. Andere Umfragen legen jedoch dar, dass noch viele Urlauber ökologisch verträgliches Reisen für unbezahlbar oder zu wenig komfortabel halten.

Doch fehlt wirklich das Angebot an umweltfreundlichen, bezahlbaren Unterkünften? Viele Nachhaltigkeitsbemühungen im Gastgewerbe geschehen im Verborgenen und die Reisenden erkennen den Nachhaltigkeitswert einer Unterkunft nicht. Hier müssen die Bemühungen sichtbarer werden, zum Beispiel mit dem DEHOGA Umweltcheck. Dieser beurkundet Ihr Engagement für Energieeffizienz und Nachhaltigkeit in Ihrem Betrieb und kann als Marketinginstrument eingesetzt werden.

Mit dem Leitfaden „Umweltkommunikation“ haben Sie ein weiteres wertvolles Hilfsmittel, um Ihre Leistungen im Umweltbereich sichtbar zu machen. Diesen finden Sie auf

 www.dehoga-berlin.de unter **Beratung/Umwelt**.

Der zweite Blick

Einen Schritt voraus:

die Betriebsanalyse schafft

Wettbewerbsvorteile in der Gastronomie

Lage, Ausstattung, Personal, Arbeitsabläufe, Kostenstruktur, Wirtschaftlichkeit, Konkurrenzfähigkeit, Stimmung im Team, Kommunikation mit den Gästen ... einen Gastronomiebetrieb zu führen, verlangt weit mehr als praktische Fähigkeiten in Küche und Gastraum. „Wir haben gerade in den vergangenen zwölf Monaten erlebt, wie eine Betriebsanalyse Gastronomen hilft, das Unternehmen am Laufen zu halten bzw. ihm neuen Schwung zu geben“, verdeutlicht **René Kaplick**, Chef des Beratungsunternehmens Gastro Piraten. Dabei geht es um eine objektive analytische Einschätzung aller Prozesse und Faktoren.

„Ein zweiter Blick mit dem Ziel, den Betrieb besser aufzustellen, um ein gewinnbringenderes Ergebnis einzufahren.“ Dabei ist die Sicht von außen entscheidend, da sie – vergleichbar der Arbeit eines Therapeuten – unvoreingenommen die vorgefundene Situation durchleuchtet.

„Wir liefern eine komplette betriebswirtschaftliche Analyse, die aber zugleich die emotionalen Faktoren einschließt“, so René Kaplick. Er bringt die vielen Kleinigkeiten ins Gespräch, die oftmals darüber entscheiden, ob ein Gast das Restaurant betritt und wie er es erlebt. Das beginnt beim Außenbereich (Stichwort Sauberkeit) und endet längst nicht bei der Aufmerksamkeit der Service-Mitarbeiter*innen (Stichwort kümmern), zusammengefasst in den Fragen: Wie wirke ich als Unternehmen nach außen, bin ich das, was ich als Marke definiert habe? Welche Werte kommuniziere ich wie mit den Gästen? Die objektiven Antwort(en) darauf erarbeiten die Gastro Piraten.

Carsten Rengert, „Smutje“ der Gastro Piraten und Mann der Zahlen, verweist auf die Mitbewerber-Situation vor Ort, die die Betriebsanalyse genauso verlässlich darstellt wie den Vergleich zu den relevanten Kennzahlen der Branche, das Benchmarking. „Die modernen Kassensysteme haben viele Tools, die dem Gastronomen bei der betriebswirtschaftlich sinnvollen Arbeit helfen – man muss sie nur kennen und nutzen“, weiß Carsten Rengert. Und René Kaplick ergänzt: „Wer heute keine Budgetplanung macht, kann in Zukunft seinen Betrieb nicht mehr erfolgreich führen.“

Da die Gastro Piraten aus der Branche kommen, also jede Menge praktischer Erfahrungen mitbringen, und ihr Unternehmen auf das Arbeitsgebiet Gastgeber spezialisiert ist, erfolgt die Beratung in der Balance von Fachkenntnis, Einfühlungsvermögen und Erfolgswillen.


Und was steht am Ende der Betriebsanalyse? „Ein ausführliches 98-seitiges Dokument, das Stärken und Schwächen darlegt, Lösungsvorschläge und Handlungsempfehlungen aufzeigt“, fasst René Kaplick zusammen. „Niemand sollte nun Scheu vor so viel Lesestoff bekommen. Die einzelnen Schwerpunkte und Zahlen werden durch verschiedene Grafiken, Diagramme und Tabellen aufbereitet und so visualisiert“, vervollständigt Carsten

Rengert. Die Betriebsanalyse zeigt dem Gastronomen, wo er künftig den Hebel ansetzen muss, um dauerhaft erfolgreich zu sein – wie eine gute Therapie, die von der Diagnose zur Gesundheit führt.



René Kaplick (l.) und Carsten Rengert von den Gastro Piraten

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

 www.gastro-piraten.de

RESTART:

Die Berliner Gastro-Szene ist bereit!

Es ist soweit: In den ersten Städten dürfen Gastronom*innen ihre Gäste wieder unter strengen Hygienemaßnahmen im Außer-Haus-Geschäft bedienen – so auch in Berlin. METRO unterstützt HoReCa-Kund*innen mit professionellen Konzepten, wertvollen Tipps und Angeboten zum Neustart, weiß Guido Mischok, METRO-Regionalmanager für die Region Berlin.

Herr Mischok, was bedeutet der Restart für das Gastgewerbe und für METRO?

Wir sind unglaublich glücklich, dass es jetzt endlich wieder losgeht in Berlin. Denn ohne eine lebendige Gastroszene geht nichts, auch hier in der Hauptstadt. Als Orte des Zusammenkommens und des Austauschs bieten Restaurants & Co. kulinarische und kulturelle Vielfalt und natürlich auch Arbeitsplätze. Wir sind daher froh, dass nun wieder ein reger Austausch stattfindet und wir HoReCa-Kund*innen beraten dürfen, ganz nach dem Motto unserer Kampagne „We love Gastro“, deren Plakate wir gerade im Raum Berlin sehen.



*Guido Mischok,
METRO-Regionalmanager
für Berlin*

Wie haben Sie sich auf die Öffnung vorbereitet?

Wir haben die vergangenen Monate genutzt, um ein Rundum-Paket für unsere Kund*innen zu schnüren: Wir bieten beispielsweise digitale Lösungen für Bestellungen und Reservierungen, Rabattaktionen, Artikel für die Außengastronomie und zur Einhaltung der Hygienevorgaben. Von der Bestuhlung bis hin zu Masken und Schnelltests ist alles ausreichend vorhanden – natürlich auch im Bereich Frische und Nahrungsmittel. Wir sind bestens vorbereitet und haben in den Berliner Märkten außerdem separate Gastronomie-Kassen.

Wie können Gastronom*innen nun ihren Umsatz steigern?

Indem sie den Restart auch nutzen, um Neues auszuprobieren. Beispielsweise alternative Produkte, wie unsere vegetarischen und veganen Eigenmarken-Produkte. „Fleischloser Genuss“ ermöglicht es ihnen die Speisekarte zu erweitern und neue Gästegruppen zu erschließen. Wir unterstützen sie mit Tipps hierzu und natürlich bei allen weiteren Fragen rund um den Restart.

 www.metro.de

© METRO Deutschland GmbH

WE ♥ GASTRO

WILLKOMMEN ZURÜCK!

Ihr kommt wieder zu uns – und wir dürfen endlich wieder zu euch!

Euer METRO-Team Berlin

#RESTARTGASTRO

www.metro.de

Nur für Gewerbetreibende
METRO Deutschland GmbH · Metro-Str. 8 · 40235 Düsseldorf




„Wir halten der Gastronomie jetzt den Rücken frei“

Es war eine lange Durststrecke, die Hotels und Gaststätten aufgrund der Corona-Pandemie aushalten mussten. Jetzt hoffen alle auf eine Normalisierung des Betriebs. Was das für die Entsorgung bedeutet, erläutert Peter Enke, Vertriebsleiter der ALBA Berlin GmbH, im Interview.

Herr Enke, nach den harten Zeiten des Lockdowns können es viele Gastronomiebetriebe kaum erwarten, endlich – wenn auch mit Einschränkungen – wieder Gäste zu empfangen. Ist die ALBA Berlin ebenfalls startklar?

Absolut. Für uns alle waren die vergangenen Monate sehr herausfordernd, und die Zwangspause vieler Gewerbekund*innen hat uns als Entsorgungspartner natürlich auch belastet. Umso mehr freuen wir uns jetzt darauf, gemeinsam durchzustarten. Zum Glück sind ja aufgrund der Test- und Impfstrategien umfangreiche Lockerungsmaßnahmen des Berliner Senats auf den Weg gebracht worden – diesmal hoffentlich dauerhaft. Damit sich die Hotels und Gaststätten endlich wieder voll auf das Wohlbefinden ihrer Gäste konzentrieren können, halten wir ihnen in puncto Abfall gern den Rücken frei.

Was bedeutet das konkret?

Wenn die Betriebe öffnen, wird auch die Entsorgung wieder „hochgefahren“. Das heißt zum Beispiel, dass wir die Behälter für Speiseabfälle, Verpackungen oder Restmüll wieder im normalen Turnus leeren. Wichtig ist allerdings, dass sich die Kund*innen dazu bei uns melden, damit wir die Abholung der Behälter wieder einplanen können. Darüber hinaus stehen wir den Unternehmen auch beratend zur Seite. Zum Beispiel bei der Umsetzung der Gewerbeabfallverordnung.

Gutes Stichwort – wie können Sie die Betriebe hier unterstützen?

Als langjähriger aktiver Partner des DEHOGA Berlin wissen wir, was viele Gastronom*innen bewegt. Und dazu gehören nicht zuletzt die immer komplexeren rechtlichen Vorgaben, gerade auch der Gewerbeabfallverordnung zum Beispiel im Hinblick auf die Dokumentation der Abfallerfassung und Verwertungswege. Trotz Lockdown gibt es hier leider keine Schonfrist; die behördlichen Kontrollen werden deutlich zunehmen – und damit auch mögliche Sanktionen.



Viele unterschätzen den Aufwand: Die getrennte Sammlung der verschiedenen Abfallfraktionen muss für jede Anfallstelle dokumentiert werden, unter anderem über Lagepläne, Lichtbilder, Liefer- oder Wiegescheine. Auch die Zuführung zum Recycling müssen die Betriebe belegen können. Hier können unsere Profis für echte Entlastung sorgen – mit ALBA sind Hotels und Gastronomiebetriebe auf der sicheren Seite.

Unsere Hilfe bieten wir dabei allen DEHOGA Berlin-Mitgliedern an. Für Bestandskund*innen haben wir ein besonderes Angebot: Sie erhalten eine kostenfreie Abfallbilanz und 50 Prozent Rabatt sowohl auf unsere kleine als auch unsere große Gewerbeabfall-Dokumentation. Die Beratung, wie die jeweilige Entsorgungssituation optimiert werden kann, ist dabei jederzeit kostenfrei. Für alle Gastronomen und Hoteliers, die unsere Leistungen zum ersten Mal in Anspruch nehmen, bieten wir die kostenfreie Erstaufstellung von Behältern sowie lohnen- de Willkommenskonditionen für das laufende Jahr 2021. Wir hoffen, dass wir die Betriebe so maximal bei einem Neustart nach der schweren Lockdown-Zeit unterstützen können.

Die Telefonanlage für überall

Vodafone: Ihre virtuelle Telefonanlage für Gastronomie und Hotellerie

Zukunft gemeinsam gestalten!

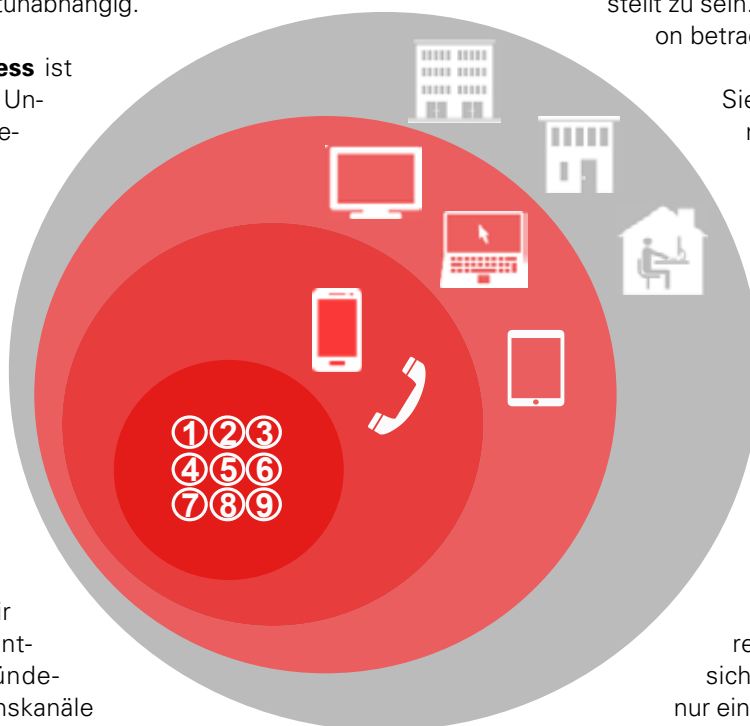
Vodafone als Partner Ihrer Digitalisierung ist mehr als ein Mobilfunk- und Festnetz-Anbieter für den DEHOGA Berlin. Die Sofort-Lösung für kleine Standorte, Start-Ups und Filialisten. Mit **One Net Express** telefonieren Sie nicht nur in kürzester Zeit ausfallsicher und mit hervorragender Sprachqualität, sondern auch vollkommen standortunabhängig.

Denn mit **One Net Express** ist Ihr Büro dort, wo Sie sind. Unabhängig von Ihrem Endgerät oder Standort sind Sie auf Wunsch immer unter derselben Nummer erreichbar. Profitieren Sie von der einfachen & intuitiven Verwaltung über das **Mein One Net**-Portal oder wählen Sie den Comfort-Service, dann übernehmen wir die Administration für Sie.

Lösungen für Gastronomen, Hoteliers wollen wir mit Ihnen gemeinsam entwickeln. IP-basierte Bündelung Ihrer Kommunikationskanäle auf einer Plattform.

Mobilfunkintegration und UCC-Funktionen ermöglichen optimale mobile Erreichbarkeit und virtuelle Zusammenarbeit. Und dank automatischer Software-Updates sind Sie immer auf dem neuesten Stand der Technik. Dies sind unter anderem die Vorteile von **One Net Express** um zukunftssicher und digital aufgestellt zu sein. Lassen Sie uns Ihre Situation betrachten!

Sie sind Geschäftsführer und nicht im Büro? Arbeiten Sie auch heute noch mit Rufumleitung? Mit der virtuellen Telefonanlage bietet Vodafone Ihnen die perfekte Lösungen. Egal ob im Gastraum, Büro oder im Lager: Anrufe von überall annehmen, weiterleiten und selbstverständlich immer unter derselben Nummer erreichbar. Mit **One Net Express** bleiben Sie maximal flexibel und erreichbar. Die Vorteile, welche sich daraus ergeben sind nicht nur einfaches Handling und schnelle Installation, Funktionalität und Produktivität sondern auch das es sehr gut für kleinere Betriebe geeignet ist



Vodafone bietet den



Mitgliedern des DEHOGA Berlin folgende Produkte:

- Highspeed Internet
- Digitale Zeiterfassung
- Cloud & Security
- Enterprise Mobility Management
- WLAN
- IoT
- Security
- FKP
- O365

Herr Andreas Vorbau
Tel: 0172. 3000299
@ andreas.vorbau@vodafone.com
www.vodafone.de



Vom Staat im Rahmen der Überbrückungshilfe III gefördert –
von Kunden empfohlen:

Die hygienischen Dyson Händetrockner

Das Bundesministerium stellt klar: Händetrockner sind erlaubt und werden sogar im Rahmen der Überbrückungshilfe III gefördert! Diese Nachricht ist wichtig für alle Gastronomen, die ihre Hygienekonzepte optimieren und zugleich Kosten einsparen möchten. Denn wer auf Papier verzichten und auf die hygienischen Dyson Airblade Händetrockner umsteigen möchte, kann bis zu 99 Prozent der Betriebskosten einsparen.¹ 19 Euro Betriebskosten pro Jahr sind möglich.

die Hygiene und Gesundheit nicht nur in der aktuellen Zeit höchste Priorität. Auch für die Umwelt ist es ein großer Erfolg. Müssen und wollen Gastronomen schließlich einen größeren Umweltbeitrag leisten, denn das Einweggeschirr- und Plastikverbot wird kommen, sodass der Trend zu ressourcenschonenden Materialien weiter verstärkt wird. Mit den nachhaltigen und auf Langlebigkeit konzipierten Dyson Airblade Händetrocknern ist das möglich!

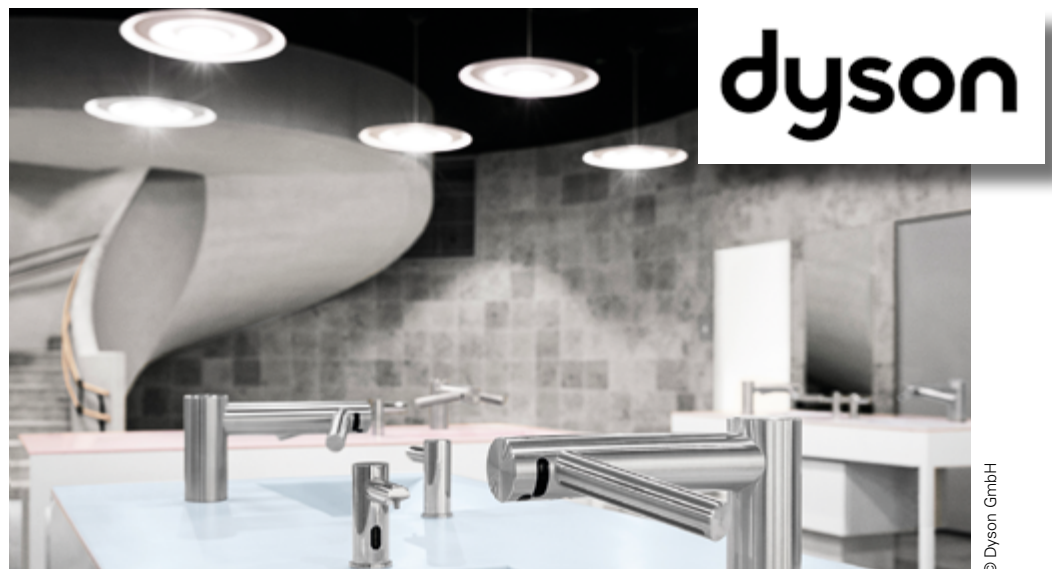
So setzen immer mehr Betreiber aus der Gastronomie, wie das Our Place Barbecue & Cocktailhouse in Fürth, auf eine hygienische, berührungslose und effiziente Lösung. Michaela & Boris Remscheid, Inhaber:

„Hygiene ist wichtiger denn je und daher sanieren wir zurzeit unsere Waschräume und setzen dabei auf innovative, berührungslose HEPA-Technologie. Die Dyson Airblade Händetrockner sind nicht nur hygienisch, sondern auch stylish und sparen uns zudem hohe Betriebskosten ein. Daher kommt für uns keine andere Lösung mehr infrage.“

 www.dyson.de



Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales hat eine neue offizielle SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel veröffentlicht und alle elektrischen Händetrockner zugelassen. Hygienische HEPA-gefilterte Händetrockner, so wie die Dyson Airblade Händetrockner², dürfen also weiterhin in allen öffentlichen Waschräumen verwendet werden. Und ganz wichtig: Papier muss demnach nicht bereitgestellt werden! Diese Entwicklung untermauert nicht nur die Studien, die nachweisen, dass die berührungslos funktionierenden Dyson Airblade Händetrockner eine sichere und hygienische Lösung für Waschräume darstellen. Schließlich hat



¹ Details auf www.dyson.de/calcs

² Suen et al. 2019 SR und basierend auf Bakterien in der Luft und Aerosolen (0,3 bis >5 Mikron), gemessen von einem unabhängigen Drittlabor während des Händetrocknens in einer 28,5 m³ großen Testkammer.

Niederlage für Booking.com

Der Kartellsenat des Bundesgerichtshofes hat Mitte Mai die „engen“ Bestpreisklauseln des Buchungsportals Booking.com als unvereinbar mit dem Kartellrecht erklärt und das gegenteilige Urteil des 1. Kartellsenat des Oberlandesgerichtes Düsseldorf vom 4. Juni 2019 aufgehoben. Damit wurde die Beschwerde des Hotelbuchungsportals mit Firmensitz in Amsterdam gegen die Abstellungsverfügung des Bundeskartellamtes zu seinen engen wie weiten Bestpreisklauseln endgültig abgewiesen. „Der BGH bringt den Marktteilnehmern in Deutschland nun endlich Rechtssicherheit und ermöglicht faireren Wettbewerb in der Online-Distribution“, begrüßt Otto Lindner als Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA) die höchstgerichtliche Entscheidung. Der IHA hatte mit einer entsprechenden Anzeige im Herbst 2013 das Kartellamtsverfahren gegen Booking.com ausgelöst.

www.hotellerie.de/news

Zurück zum Genuss: Good News aus dem Grand Hyatt Berlin

Mit einer großen Portion Lebensfreude kehrt das Grand Hyatt dem Lockdown den Rücken. Ab sofort lockt das Business Special von Montag bis Freitag ab 12 Uhr in die Mittagspause. Für nur 16 Euro gibt es bis 15 Uhr im VOX Restaurant einen abwechslungsreichen Lunch – inklusive eines Softdrinks und Kaffee. Für treue Gäste, die sich ihren Genuss regelmäßig abstempeln lassen, geht jeder siebte Lunch auf's Haus. Ab dem 14. Juni 2021 gibt es Verstärkung in Sachen „perfekter Lunch“: eine, kleine, feine Sushi-Auswahl bringt die gewohnte VOX-Frische und Leichtigkeit in die Mittagszeit – gleichfalls zwischen 12 und 15 Uhr.

www.hyatt.com

12 Jahreszeiten = 12 seasons

Nach der Marktplatz-Eröffnung im Lockdown begrüßen Vitali Müller und Tim Hansen mit Küchenchef Kamel Haddad endlich Gäste im neuen Restaurant.

Saisonal zu kochen, ist nicht nur eine Frage des guten Geschmacks, sondern auch zeitgemäß und verantwortungsbewusst. Die Idee, sich mit dem 12seasons in Charlottenburg sehr intensiv der Saisonalität zu widmen und eine Fine Dining Bar mit monatlich wechselnden Menüs zu eröffnen, stammt von Tim Hansen und Vitali Müller sowie Küchenchef Kamel Haddad, die zuvor das NEUMOND in Mitte zum Erfolg geführt hatten. Im November 2020 eröffnete das 12seasons erst einmal als Markt12, der sich schnell als Anlaufstelle für Feinkost etablierte. Nun folgt endlich Plan A: das Restaurant, das den saisonalen Gedanken lebt. Die Karte im 12seasons besteht aus Gerichten, die jeden Monat komplett wechseln.

www.12seasons.berlin

Neue E-Learning-Plattform von visitBerlin

Fundiertes Branchenwissen für Berliner Tourismus- und Kongressbranche Fundiertes Know-how zur Unterstützung der Berliner Tourismus- und Kongressbranche bietet ab sofort der TourismusHub, die neue E-Learning-Plattform von visitBerlin. Im TourismusHub werden aktuelle Themen rund um Tourismus sowie Tagungen, Meetings und Kongresse in Berlin auf Online-Veranstaltungen besprochen sowie übersichtlich in kurzen Lern-Videos vorgestellt. Das E-Learning-Angebot, das von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe gefördert wird, richtet sich an die Berliner Akteure der Tourismus- und Veranstaltungswirtschaft (MICE) wie Hotels und Kultureinrichtungen, Attraktionen, Gastronomie, aber auch an die Berliner Bezirke. Veranstaltungsprogramm und Anmeldung finden sich auf der Webseite

www.about.visitBerlin.de/TourismusHub

Willkommen zurück: theNOname tischt mit kreativer Vielfalt auf

Das Team vom theNOname nutzte den Lockdown für eine neue Menükarte inklusive à-la-carte-Auswahl, mit der das Restaurant am 28. Mai 2021 zunächst den Außenbereich wiedereröffnete. Auf der Karte stehen raffinierte Hauptspeisen wie Nierenzapfen mit Rauchkartoffeln, Sauerkraut und Knochenmark, Makrele mit Spargel und Tomate oder Dinkelrisotto mit Spargel und Onzenei. Alle Speisen können à la carte bestellt oder als Menü kombiniert werden.



theNOname Team mit Mathias Raue und Vincenzo Broszio

Die Geschäftsleitung hat Restaurantleiter Mathias Raue und Sarah Buchbinder die Fortbildung und Qualifikation zu Ausbildern ermöglicht. Mit dem erfolgreich erworbenen Ausbilder-schein kümmern die beiden sich nun um den Nachwuchs in der Spitzengastronomie.

www.the-noname.de

Grün und noch günstiger

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

Mehr Infos erhalten Sie beim
DEHOGA Berlin und auf
vattenfall.de/verbaende-berlin



VATTENFALL 

EINMAL TALK MIT ALLES

prime
time
theater



Unsere wöchentliche Podcast-Serie

Immer wieder **SAMSTAGS** gibt's neue Folgen!

mehr unter www.primetimetheater.de



LagenCup Rot 2021 – Ein Berliner Weinwettbewerb

Im Mai machte sich eine gewohnt hochkarätige Jury aus Berliner Sommeliers und Weinjournalisten an ihre Arbeit, um unter coronakonformen Bedingungen die besten roten Lagenweine Deutschlands ausfindig zu machen. Die Verkostung wurde wie immer blind durchgeführt und nach der 100-Punkte-Skala bewertet. Aufgeteilt in drei Teams wurden rund 350 Rotweine verkostet und bewertet.



© der Weinlobbyist

Der Sieger des Cups ist das bekannte Weingut Gutzler aus Rheinhessen. Der 17er Spätburgunder von der Lage Westhofener Brunnenhäuschen platzierte sich mit 96 Punkten auf den Thron. Als Winzerin des Jahres wurde Verena Schöttle vom Weingut Chat Sauvage aus dem Rheingau, mit dem 18er Pinot Noir aus der Lage Rüdesheimer Drachenstein, ausgezeichnet. In der Sonderkategorie „10 Jahre gereift“ konnte das badische Weingut Freiherr von Gleichenstein besonders gut glänzen. Der 11er Spätburgunder „Baron Philipp“ von der Lage Oberrotweiler Eichberg reserviert sich den obersten Platz in dieser Kategorie. Der LagenCup wird vom Berliner Sommelier und Inhaber der Weinbar „der Weinlobbyist“, Serhat Aktas, organisiert.

www.lagencup.de



Berlinweiter Aufruf zur dualen Ausbildung

Die Berliner Ausbildungsinitiative #seiDUAL von der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales ruft zusammen mit fünf Partner*innen in einer gemeinsamen berlinweiten Kampagne zur dualen Ausbildung auf dem Berliner Arbeitsmarkt auf. Vom 7. bis 30. Juni läuft #seiDUAL gemeinsam mit der Schornsteinfeger-Innung Berlin, der DEHOGA Berlin, der Glaser-Innung Berlin, dem Fachverband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Berlin und Brandenburg e.V. sowie der Elektro-Innung Berlin eine großangelegte Kampagne in ganz Berlin. #seiDUAL und seine Partner*innen möchten mit Plakaten und Radioslogans die Aufmerksamkeit der Berliner*innen auf die duale Ausbildung in Berlin richten. #seiDUAL nutzt zu diesem Zweck auch die digitale Außenwerbung durch hochauflösende Displays an hochfrequentierten Standorten in ganz Berlin sowie die eigene Reichweitenstärke in der Social Media. Insbesondere während und nach der Pandemie soll dem Berliner Arbeitsmarkt so auf die Beine geholfen werden. #seiDUAL freut sich, künftig weitere Partner*innen zu gewinnen. Informationen sind unter

www.seidual.berlin zu finden.

Messe Berlin begrüßt und unterstützt Pilotprojekt Hauptstadtkongress

Erste Veranstaltung mit 500 Teilnehmern bei der Messe Berlin seit September 2020

Im Juni findet mit dem Hauptstadtkongress Medizin und Gesundheit auf dem Gelände der Messe Berlin die erste größere Live-Veranstaltung seit September 2020 statt. Im CityCube Berlin durften sich auf Basis einer Sondergenehmigung vom 15. bis 17. Juni 500 Teilnehmer*innen treffen. Der Hauptstadtkongress ist eine von drei Veranstaltungen in Berlin, die als Pilotveranstaltungen zeigen sollten, dass große Business-Treffen in einem sicheren Rahmen umgesetzt werden können.

Die Messe Berlin setzt den Hauptstadtkongress bereits seit rund 20 Jahren für ihre Kundin als Gastveranstaltung um. Normalerweise kommen mehrere tausend Personen aus der Gesundheitsbranche zu dem Kongress, der seit 2104 stets im CityCube Berlin stattgefunden hat. Der diesjährige Hauptstadtkongress findet als hybride Veranstaltung statt, also sowohl vor Ort als auch digital. Zutritt zu der Veranstaltung vor Ort ist nur mit einem negativen PCR-Test möglich.

www.messe-berlin.de

► Betriebsjubiläen im Juli/August 2021

BarkinKitchen 5 Jahre ■ Bowling Center am Alex 30 Jahre ■
 BrotfabrikKneipe 20 Jahre ■ Buddha Haus 20 Jahre ■ Dietrich-
 Bonhoeffer Hotel 15 Jahre ■ Familienrestaurant Reisel 155 Jahre
 ■ Gasthaus Kater Alex 15 Jahre ■ KaffeeBar 10 Jahre ■ Le Bon
 Mori 5 Jahre ■ papaya royal 5 Jahre ■ Rush Hour Berlin 15 Jahre
 Birken Burger Berlin 5 Jahre ■ Buchholz Gutshof Britz 10 Jah-
 re ■ Cafe Keese 55 Jahre ■ Fishermans Restaurant 15 Jahre ■
 Hotel Tiergarten Berlin 35 Jahre ■ Restaurant Papaya am Winter-
 feldtplatz 10 Jahre ■ Rothenburg Eck 15 Jahre ■ Stern und Kreis
 Gastronomie und Service GmbH 30 Jahre ■ Tabasco-Bar und Re-
 staurant 30 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Juli/August 2021

artotel berlin kudamm 10 Jahre ■ Bowling Center am Alex
 30 Jahre ■ Dietrich-Bonhoeffer Hotel 15 Jahre ■ Dussmann
 Service Deutschland GmbH 20 Jahre ■ Hafenbar 5 Jahre ■ Maredo
 Restaurants Holding GmbH 20 Jahre ■ Park Plaza Berlin Kudamm
 10 Jahre ■ Restaurant Dioklecijan – Split 20 Jahre ■ Restaurant
 Split 10 Jahre ■ Rush Hour Berlin 15 Jahre ■ Berliner Fernseh-
 turm 30 Jahre ■ Bistro im Gesundheitszentrum Moabit 40 Jahre
 ■ Pavillon am Reichstag 15 Jahre ■ Pestana Berlin Tiergarten
 10 Jahre ■ Restaurant Papaya am Winterfeldtplatz 10 Jahre ■
 Sticks'n'Sushi 5 Jahre



Der Verband begrüßt herzlich
 seine neuen Mitglieder

- 12seasons - Restaurant & Bar
- Agas Hotel
- Flaschenzug Bar
- Greens Cafe
- Omega Bar
- Restaurant Landhaus Pankow
- Cafe Dodo
- AMRIT Restaurant Berlin Mitte
- Hostaria del Monte Croce
- Casa Camper Berlin
- Café Dujardin

ALBA Berlin GmbH
 Flottenstraße 7-9
 13407 Berlin

ALBA 
 Wir nennen es Rohstoff.

Wir holen Sie da raus

Die vergangenen Monate waren ein einziger
 Paragraphenschlingel. Damit Sie ab sofort
 befreit durchstarten können und ausreichend
 Zeit für Ihre Gäste haben, bieten wir Ihnen
 professionelle Unterstützung bei der
 Dokumentation Ihrer Abfälle.

Interessiert?
 Sprechen Sie uns an.

Tel. +49 30 35182-351

berlin.alba.info



Hotelstars Union erreicht die nächste Stufe



Die Erfolgsgeschichte der Hotelstars Union (HSU), einer Plattform von Mitgliedsländern mit harmonisierter Hotelklassifizierung, hat mit der Gründung einer internationalen Non-Profit-Organisation nach belgischem Recht (AISBL) einen weiteren konsequenten Schritt getätigt.

Die Hotelstars Union ist eine starke Bottom-up-Initiative der Hotellerie.

HSU-Präsident
Jens Zimmer Christensen

Was als gemeinsame Initiative der Länder Österreich, Deutschland und der Schweiz begann, führte 2009 zur formellen Gründung der Hotelstars Union durch die Hotelverbände aus Deutschland, den Niederlanden, Österreich, Schweden, der Schweiz, der Tschechischen Republik und Ungarn unter der Schirmherrschaft von HOTREC Hospitality Europe.

Das Ziel dieser Brancheninitiative war es, die Kriterien für die Hotelklassifizierung zu harmonisieren und eng zusammenzuarbeiten. Die Initiative gewann schnell an Dynamik und erfuhr mit dem Beitritt von Estland (2010), Lettland (2010), Litauen (2010), Luxemburg (2011), Malta (2012), Belgien (2013), Dänemark (2013), Griechenland (2013), Liechtenstein (2015), Slowenien (2017) und Aserbaidschan (2020) eine kontinuierliche Erweiterung.

Am 25. März 2021, fast 12 Jahre nach ihrer Gründung, hat die Hotelstars Union den nächsten Schritt getan und sich in eine internationale Non-Profit-Organisation nach belgischem Recht (AISBL) mit satzungsmäßigem Sitz in Brüssel umgewandelt.

„Die Hotelstars Union ist eine starke Bottom-up-Initiative der Hotellerie. Sie ist über ein Jahrzehnt stetig gewachsen und nun fest in Europa verankert“, so HSU-Präsident Jens Zimmer Christensen über die erfolgreiche Entwicklung der HSU auf ihrer heutigen ersten Generalversammlung in neuer Rechtsform.

Und das Interesse der europäischen Länder an einem Beitritt zur HSU ist ungebrochen. Heute wurde Georgien der Status eines assoziierten Mitglieds sowie der Ukraine und Rumänien der Beobachterstatus zuerkannt. Die HSU-Mitglieder hießen beide Länder herzlich willkommen und sicherten jede Unterstützung bei der Umsetzung des HSU-Systems zu. Frankreich, Irland, Italien, Polen, die Slowakei und Spanien bleiben Beobachter, da ihre nationale Gegebenheiten derzeit eine Vollmitgliedschaft noch nicht zulassen.

Als internationale Non-Profit-Organisation hat die HSU ihre Position als wichtiger Gesprächspartner für die Qualität der Beherbergungsbranche gegenüber den europäischen Institutionen gestärkt und vertritt ein transparentes, modernes und für Gäste und Hoteliere gleichermaßen nachvollziehbares Sternbewertungssystem.

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ Garni

Best Western Hotel Kantstraße Berlin

★★★★

AGA's Hotel

Hotel im LLZ Richard Genthe

★★★★ Garni

Hotel „Spree-Idyll“

Leonardo Hotel Berlin



HOTELSTARS.EU

Die kleine Weltlaterne

Kein Champagner floss, nicht mal ein Bier gab's:

Der 60. Geburtstag der Traditions-Kneipe „Die kleine Weltlaterne“ fiel mitten in den Lockdown. „Feiern kann man nachholen“, weiß Bernd Fiedler, Wirt des wohl berühmtesten Künstlerlokals der Stadt. Seine Mutter Hertha hatte zu Beginn der 1960er Jahre die Idee, ihrer gemütlichen Kreuzberger Kneipe in der Kohlfurter Straße den Namen „Die kleine Weltlaterne“ (nach dem 1961 erschienenen Buch von Peter Bamm) zu geben und Bilder von Malern aus dem Kiez auszustellen. Am 28. Februar 1961 eröffnete das Lokal, das im Handumdrehen zum Treffpunkt der lebendigen Kreuzberger Künstlerszene wurde. Bald schon brachten Maler und Bildhauer aus der ganzen Stadt ihre Werke zu Hertha in die Kohlfurter Straße und mit ihnen kamen die schillernden und bekannten Künstler aus dem ganzen Land.



Seit seinem 17. Lebensjahr steht Bernd Fiedler hinter der Theke der Künstler-Kneipe

Wie Legenden entstehen:

Die Künstler-Kneipe wurde 60

Viele der Partys waren wild und bunt wie die Bilder an den Wänden.



„Die kleine Weltlaterne“: Kunst und Erinnerungen auf Schritt und Tritt

1974 kam das Aus für den Mietvertrag in der Kohlfurter Straße, „Die kleine Weltlaterne“ zog in die Wilmersdorfer Nestorstraße. Die berühmten Hansa Studios waren um die Ecke. „Abends kam Roland Kaiser, der die Aufnahme von ‚Santa Maria‘ feierte und oft Udo Jürgens mit vielen sehr jungen Frauen“, erinnert sich Bernd Fiedler, der mit 17 schon hinter dem Tresen stand. Die Liste der berühmten Gäste der Künstler-Kneipe würde ganze Seiten füllen. Hier war der Maler Kurt Mühlenhaupt Stammgast, Karl Dall feierte seinen 77. Geburtstag. André Heller, Friedrich Dürrenmatt, Friedensreich Hundertwasser, Hildegard Knef, Catarina Valente, Henry Miller, Harald Juhnke kamen und blieben bis der Morgen graute. Literatur-Nobelpreisträger Günter Grass klebte sich den Schnurrbart mit einem Pflaster ab, um nicht erkannt zu werden. „Das hat nicht geklappt“, erinnert sich Bernd Fiedler mit einem Lächeln. Sein Anekdoten-Schatz ist mindestens so groß wie die Liste der prominenten Gäste lang. Inzwischen ist „Die kleine Weltlaterne“ längst selbst ein Ort der Kunst, denn an den Wänden hängen Bilder und zahllose Fotos der berühmten Gäste. In den 60 Jahren gab es 600 Ausstellungen. Wirt Fiedler ist es zu verdanken, dass noch eine weitere Kunstsparte hier ihre Bühne fand: Zu den Malern und Schriftstellern kamen die Musiker. Seit über zehn Jahren gibt es donnerstags (ab 20.30 Uhr) und samstags (ab 21.00 Uhr) Jazz. „Rappellvoll ist es dann“, so Bernd Fiedler mit Sehnsucht in der Stimme angesichts der leergefegten Kneipe, für die eine Außengastronomie so sinnlos ist wie Lackschuhe für Bergwanderer. Er hofft auf Normalität: offene Türen, trubeliger Kneipenbetrieb, fröhliche Gäste und er hofft insgeheim darauf, dass seine Tochter „Die kleine Weltlaterne“ übernimmt. „Das wäre dann die dritte Generation ...“

von Brigitte Menge

Die kleine Weltlaterne, Nestorstraße 22, 10709 Berlin

www.diekleineweltlaterne.de



© Gerd Altmann

EuGH-Urteil zur Nutzung von Dienstleistern

Im Juli 2020 sprach der EuGH ein richtungsweisendes Urteil im Verfahren „Schrems II“, welches jedes Unternehmen betrifft, das Dienste online anbietet oder Software in der Cloud nutzen. Das fängt bereits beim Newsletter Tool an und endet bei Reservierungs- und Buchungsdiensten auf der Webseite.

Im Kern sagt der EuGH, dass eine Nutzung von Diensteanbieter aus unsicheren Drittländern zunächst verboten ist und nur unter besonderen Voraussetzungen genutzt werden darf. Anbieter aus Drittländern sind dabei Unternehmen, die ihren Hauptsitz nicht innerhalb der EU/EWR haben. Im Fokus stehen Anbieter aus den USA, aber auch Russland, China, Indien, usw.

Zunächst ist zu prüfen, ob Dienstleister aus den benannten Ländern direkt oder indirekt genutzt werden. Zu überprüfen sind alle, auch europäische Anbieter. Oftmals nutzen diese Rechenzentren bei Amazon AWS und Microsoft Azure. Auch wenn die Daten auf europäischen Servern gespeichert werden, so sind es hier im Beispiel amerikanische Anbieter, die den Gesetzen der USA unterliegen. Der EuGH hat in seinem Urteil festgelegt, dass Behörden aus Drittländern keinen Zugriff auf die Daten europäischer Bürger erhalten dürfen. Der Cloud-Act würde hingegen einen Zugriff gestatten.

Unsere Empfehlung: Prüfen Sie jeden Dienstleister, der personenbezogene Daten für Sie verarbeitet. Schauen Sie in die Datenschutzvereinbarungen. Dort sollte sich eine Übersicht zu den eingesetzten Subunternehmen befinden. Wenn Sie hier Anbieter aus Drittländern finden, lassen Sie sich vom Dienstleister bestätigen, dass die erforderlichen Sicherheiten garantiert werden können.

Klären Sie mit allen Dienstleistern ab, welche zusätzlichen Sicherheiten sie garantieren. Sollten Sie insbesondere mit Dienstleistern aus unsicheren Drittländern keinen Konsens finden, müssen Sie in Erwägung ziehen, den Anbieter zu wechseln. Denn in diesem Fall ist die Nutzung datenschutzrechtlich unzulässig. Im Ernstfall könnten sie mit einem Bußgeld bestraft werden.

Bei Fragen oder Unklarheiten bieten wir gern unsere Unterstützung an.

Andreas Thurmann,
Datenschutzbeauftragter DEHOGA Berlin

Mehr zum Thema unter:
www.datenschutzberater365.de



BERLIN-PARTNER-NETZWERK

Entscheidend für Entscheider.

PARTNER FÜR

BERLIN



Schmeckt wie Radler, nur besser.

Berliner Radler naturtrüb.

JETZT

PROBIEREN!

