

hoga **AKTIV**

Das Magazin für Berliner Gastgeber

7% Mehrwertsteuer auf Speisen müssen bleiben



**Damit
unsere Branche
ein Job- und Inte-
grationsmotor sein
kann - mit fairen
Löhnen für alle
Beschäftigten.**

SAVE THE DATE!



flash-security



SPREEWIESN
DAS OKTOBERFEST

Das Mass ist ... muss voll!
– 28. September 2023 –

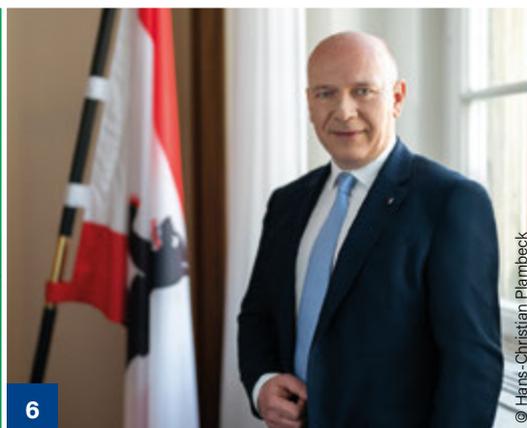


#fliegeltextilservice

Telefon +49 (030) 311 62 90 20
Telefax +49 (030) 311 62 90 30

E-Mail info@fliegel-textilservice.de
Web www.fliegel-textilservice.de





AKTUELL

Editorial: Wir sind jetzt alle gefordert!	4
Sieben Wahrheiten zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen	5

WIR IN BERLIN

Gemeinsam das Miteinander stärken: Interview des Regierenden Bürgermeisters	6
YoungStarsBB: Beim Azubi-Tag sind die Gastgeber von morgen die Stars	8
DEHOGA Berlin: Seminar PLUS	12
10. DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup	14
„Bestival“ 2023 Berlin begeisterte die internationale Tourismus- und Eventbranche	16
Ausbildungsplatzumlage	18
Hotels als temporäres Zuhause	20
Sauberkeit im Hotel: Mehr als nur Betten machen	22

DEHOGA BERLIN-PARTNER

alphin: Können Ihre Gäste Sie auf Google Maps finden?	24
hotelkit: Energiesparen mit Green Housekeeping	25
DIRS 21: So vermeiden Sie Überbuchungen	26

NEWS

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung Jubiläen im Juli/August 2023, Neue Mitglieder Save the Date – wichtige Termine	30
Gastronomin des Jahres: Sarah Hallmann	
30 Jahre im Verband: Hotel Carolinenhof in Wilmersdorf	32

RECHT & RAT

Zur Verjährung von Urlaubsansprüchen	34
--------------------------------------	----

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (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 Gräfin von Kageneck, +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, Titelfoto: © www.freepik.com
 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 2023.

Es steht viel auf dem Spiel! 7% auf Speisen müssen bleiben! – Wir sind jetzt alle gefordert!

**Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen,
liebe Mitglieder**

Gemeinsam können wir viel erreichen, das haben wir in der Vergangenheit oft bewiesen. In den nächsten Wochen werden Bundestag und Bundesrat eine für unsere Branche existenzielle Entscheidung treffen. Es geht um die Beibehaltung der 7% Mehrwertsteuer auf Spei-



© DEHOGA Berlin

sen. Die aktuelle Regelung gilt derzeit befristet bis 31. Dezember 2023. Jetzt kommt es darauf an, unsere guten Argumente den politischen Entscheidungsträgern erneut erfolgreich zu vermitteln. Die wiederholten Bekenntnisse von Bundeskanzler Olaf Scholz und Bundesfinanzminister Christian Lindner, zuletzt im März 2023, geben Zuversicht, aber wir benötigen Klarheit!

Es steht viel auf dem Spiel. Trotz der Corona-Hilfen, die konsequent und richtig waren, hat die Branche durch die pandemiebedingten massiven Umsatzeinbrüche bundesweit 36.000

Unternehmen allein in 2020 und 2021 verloren. Die Umsätze liegen nach drei Verlustjahren immer noch unter dem Vorkrisenniveau.

Die Inflationsrate lag im April 2023 bei Lebensmitteln bei 17,2 Prozent und bei Energie bei 21,1 Prozent. Überproportional gestiegen sind auch die Personalkosten: Nach einer DEHOGA-Umfrage vom April 2023 lagen diese um durchschnittlich 21,5% höher als ein Jahr zuvor.

Nur mit den 7% Mehrwertsteuer ist es bisher gelungen, die enormen Kostensteigerungen für Gehälter, Lebensmittel und Energie nicht 1:1 an die Gäste weiterzugeben. Eine Steuererhöhung zum 1. Januar 2024 wäre eine Katastrophe für die Betriebe und würde zu einem Preisschock für die Gäste führen – mit fatalen Folgen für die Gesellschaft, den Staat und die Gastgeber. Wir alle wollen, dass das Essen in den Schulen und Kitas gesund und bezahlbar bleibt. Eine Steuererhöhung auf 19% steht im krassen Widerspruch dazu.

In aktuell 23 EU-Staaten gilt der reduzierte Mehrwertsteuersatz, es wird steuerlich kein Unterschied gemacht zwischen dem Essen aus dem Supermarkt, der Liefere-

rung von Essen, dem Essen im Gehen, im Stehen und dem Essen im Restaurant. Das ist nachhaltig, fair und gerecht. Das muss auch weiterhin für das Essen in Restaurants und Cafés in Deutschland gelten.

In der Pandemie wurde der einheitlich reduzierte Mehrwertsteuersatz für das Essen in der Gastronomie eingeführt. Damit wurde endlich die überfällige steuerliche Gleichbehandlung von Essen zum Mitnehmen, im Supermarkt oder bei der Essenslieferung mit dem in unseren Restaurants und Wirtshäusern zubereiteten Essen hergestellt.

Das muss so bleiben!

Werden Sie jetzt aktiv, unterstützen Sie die gesamte Branche mit einem Kurz-Video, geben Sie ein eindeutiges Statement ab, treffen Sie klare Aussagen:

- Warum müssen die 7% Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie bleiben?
- Wofür haben Sie die Mehrwertsteuereinsparung in der Vergangenheit genutzt?
- Was würde es für Ihren Betrieb bedeuten, wenn die Mehrwertsteuer auf Speisen wieder auf 19% steigen würde?

Ihre Videobotschaft können Sie gern an die Mobiltelefonnummer Mobil 0172. 9457259 per WhatsApp übersenden oder per E-Mail an lohrmann@dehoga.de.

Seien Sie versichert, weitere Maßnahmen und Aktivitäten sind seitens Ihres Verbandes konkret in Planung und Realisierung. Abhängig vom weiteren Verlauf der politischen Debatten werden wir auch öffentlichkeitswirksame Aktionen durchführen.

Informieren Sie sich auf unserer Homepage, lesen Sie unsere Newsletter!

Es steht sehr viel auf dem Spiel. Nur gemeinsam können wir es verhindern, dass die Mehrwertsteuer auf Speisen wieder erhöht wird.

Ihr
Thomas Lengfelder
Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin

Sieben Wahrheiten zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen

In den nächsten Wochen werden Bundestag und Bundesrat eine für die Restaurants, Wirtshäuser und Cafés existenzielle Entscheidung zu treffen haben. Konkret geht es um die Beibehaltung der 7% Mehrwertsteuer auf Speisen. Die aktuelle Regelung gilt derzeit befristet bis 31. Dezember 2023. Jetzt kommt es erneut darauf an, gemeinsam die guten Argumente erfolgreich den politischen Entscheidungsträgern zu vermitteln.

Unsere neue Publikation „Sieben Wahrheiten zu 7% Mehrwertsteuer auf Speisen“ stellt dar, warum die Beibehaltung der 7% Mehrwertsteuer auf Speisen für alle die beste Lösung ist.

Eine Steuererhöhung zum 1. Januar 2024 wäre eine Katastrophe für die Betriebe und würde zu einem Preisschock für die Gäste führen – mit fatalen Folgen für die Gesellschaft, den Staat und die Gastgeber. Die 7% und damit die steuerliche Gleichbehandlung von Essen müssen bleiben. Dauerhaft.

7%

- für kulinarische Vielfalt und Lebensqualität
- für bezahlbare und faire Preise
- für faire Löhne
- für mehr Nachhaltigkeit
- für fairen Wettbewerb und gerechte Steuern
- für gesunde und bezahlbare Kita- und Schulverpflegung
- für mehr Wertschätzung – so wie fast überall in Europa

Stimmen aus der Branche:



Stimmen aus der Politik:



www.dehoga-bundesverband.de/7-auf-speisen-sichern/

Gemeinsam das Miteinander stärken

Interview des Regierenden Bürgermeisters von Berlin Kai Wegner



Seit dem 23. April dieses Jahres regiert der CDU-Politiker die Stadt.

„Als Politiker ist es meine Verantwortung, die Probleme unserer Stadt anzupacken und für eine positive Veränderung zu sorgen“, sagte er kurz vor dem Wahlsieg.

Wie ist der Stand der Dinge? Wo liegen die Schwerpunkte? Das und noch mehr fragte hogaAKTIV Kai Wegner.

Fällt es Ihnen nach 23 Jahren Opposition in Berlin schwer, Kompromisse einzugehen, um Entscheidungen tragfähig zu machen?

Überhaupt nicht. Auch in der Opposition muss man politisch verantwortungsvoll handeln und Kompromisse eingehen. Regierung bedeutet, dass man dafür auch die Gestaltungsmacht und damit verbunden natürlich auch die Verantwortung hat. In einer pluralistischen Gesellschaft gelingt das nur, wenn man die Interessen des Gegenübers kennt und berücksichtigt. Wir wollen in Berlin gemeinsam das Miteinander stärken, alle Beteiligte zusammenzubringen und die Potenziale der Stadt bündeln. Das gelingt uns in der Koalition, aber das ist auch die Aufgabe mit unseren Partnern in allen zentralen Politikfeldern.

Was sind die wichtigsten Themen auf Ihrer Agenda für die nächsten dreieinhalb Jahre Regierung?

Ganz oben steht das Thema, das auch Ihre Branche umtreibt. Wir müssen die Berliner Verwaltung auf Vordermann bringen und das Umsetzungsdefizit bei digitalen Dienstleistungen beenden. Das ist Chefsache. Deshalb haben wir die Position der Chief Digital Officer in die Senatskanzlei geholt, die Aufgabe hat Martina Klement, eine sehr erfahrene und umsetzungsstarke Frau, übernommen. Wirtschaftspolitisch arbeiten wir weiter daran, aus der Metropolregion Berlin-Brandenburg

einen der bedeutendsten Wirtschafts-, Technologie- und Innovationsstandorte Europas zu entwickeln. Außerdem geht es darum, unsere Stadt möglichst schnell klimaneutral zu machen. Das ist kein Widerspruch, sondern beides wird sich miteinander verbinden. Das zur Bewältigung der Pandemiefolgen aufgelegte Programm „Neustart Berlin“ wird Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey fortentwickeln. Im Zentrum stehen dabei Gastgewerbe, Schausteller- und Veranstaltungsgewerbe, die Messe- und Kongresswirtschaft, der Einzelhandel sowie die Kultur- und Kreativwirtschaft. Sie wissen aus den aktuellen Debatten, dass wir uns massiv um den Bau bezahlbarer Wohnungen und um die Verkehrspolitik in Berlin kümmern. Beides ist für die Betriebe in der Stadt essentiell. Fachkräfte bekommen wir nur nach Berlin, wenn wir auch Wohnungen anbieten. Das Mobilitätsgesetz hat der neue Senat in Hinsicht auf den Wirtschaftsverkehr bereits verändert.

Große Messen und Kongresse sind ein Wirtschaftsfaktor in Berlin. Welche effektiven Möglichkeiten hat die Politik, diesen Wirtschaftsfaktor zu stärken?

Die Pandemie hat das Geschäft schwer beeinträchtigt und einen Veränderungsschub mit Blick auf die Digitalisierung mit sich gebracht. Die Messe Berlin ist gut aus dem Tief gestartet. Der Senat wird diesen Bereich als zentralen Wirtschafts-

faktor fördern und voranbringen. Das bedeutet, dass wir dem Umstand Rechnung tragen, dass sich viele Geschäftsmodelle gerade rapide verändern. Nur wer zu Veränderungen bereit ist und die Herausforderungen auch annimmt, wird auch in Zukunft Erfolg haben. Konkret wird der Senat den Masterplan für die Messe Berlin fortentwickeln und die laufenden Strategieprozesse für die Messe der Zukunft fortführen. Wir haben den Kongressfonds, den wir um den Schwerpunkt „Messe von Morgen“ erweitern. Nicht zuletzt hat sich die Wirtschaftssenatorin vorgenommen, das Konzeptverfahren für das Internationale Congress Centrum (ICC) voranzubringen.

Ein Messe- und Kongressstandort braucht eine funktionierende Anbindung an die Weltmetropolen. Wie treiben Sie die Vergabe von Langstreckenflügen als wichtigen Baustein für das Wirtschaftswachstum der Stadt voran?

Die Eröffnung der neuen Direktverbindung der United Airlines nach Washington, D.C. Ende Mai war einer meiner ersten Termine im Amt. Wir haben alle die Hoffnung, dass diese Verbindung langfristig erhalten bleibt. Und wir brauchen deutlich mehr Verbindungen in alle Welt. Der Senat unterstützt die Flughafengesellschaft bei der Akquirierung neuer Partner.

Noch in diesem Jahr läuft die 7% Mehrwertsteuer auf Speisen in Restaurants, und Cafés aus. Das ist eine existenzielle Entscheidung für die Branche. Wie ist Ihre Position dazu? Vor der Wahl hatten Sie sich für die Beibehaltung der 7% für Speisen ausgesprochen.

Uns ist allen bewusst, dass das eine Entscheidung ist, die auf

Bundesebene fällt. Ich bleibe dabei, dass nach den für die Gastronomie und die Hotellerie sehr schwierigen Pandemie-Jahren die Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Speisen falsch wäre. Das würde die Erholung der für unsere Stadt essenziellen Branche gefährden, die zusätzlich noch mit Personalproblemen, mit der inflationsbedingten Preissteigerung und mit hohen Energiekosten zu kämpfen hat.

Die Branche war glücklich und erleichtert, dass der HOGA-Campus mit seinem ganzheitlichen Bildungsansatz bei der Ausbildung von Fachkräften für Gastronomie und Hotellerie im Koalitionsvertrag festgeschrieben wurde. Welche nächsten Schritte planen Sie hierzu?

Wir haben uns vor dem Hintergrund des eben schon angesprochenen Mangels an Fachkräften vorgenommen, das Konzept des Campus für Gastronomie und Hotellerie als Ort der Aus- und Weiterbildung anzuschauen und die Umsetzung zu prüfen. Dem möchte ich nicht vorgreifen.

Als Regierender Bürgermeister laden Sie Gäste aus aller Welt zum Essen ein. Welche Restaurants präferieren Sie dabei? Und Hand aufs Herz: Haben Sie ein Lieblingsrestaurant?

Ich habe nicht nur ein Lieblingsrestaurant in unserer Stadt, sondern es sind mehrere. Ich schätze die Vielfalt und das große Angebot an Restaurants oder Cafés in Berlin sehr – und kann jedem Berliner und jeder BerlinerIn, allen Besuchern in unserer Stadt nur empfehlen: Seien Sie neugierig, probieren Sie das große Angebot aus!



Kai Wegner

- Jahrgang 1972, geboren in Berlin
- Ausbildung zum Versicherungskaufmann
- 1999 bis 2002 Mitarbeiter in einem familiengeführten mittelständischen Bauunternehmen
- 2001 bis 2002 Mitglied der Geschäftsleitung
- seit 1989 Mitglied der CDU und stets in verschiedenen Funktionen politisch aktiv (Landesvorsitzender der Jungen Union Berlin, Generalsekretär der CDU Berlin, Mitglied des Abgeordnetenhauses von Berlin, des Deutschen Bundestages)
- Kai Wegner ist verheiratet und hat drei Kinder

Beim AZUBI-Tag sind die Gastgeber von morgen die Stars



DEHOGA Berlin veranstaltet Karrieretag für den Branchennachwuchs

Die Auszubildenden von heute sind die Fachkräfte von morgen. Aus Sicht des Verbandes ist Nachwuchsförderung deshalb von entscheidender Bedeutung. Mit dem Karrieretag „YoungStarsBB“ gingen der DEHOGA Berlin gemeinsam mit der Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB) und weiteren Partnern in diesem Jahr neue Wege. Statt Wettbewerb standen Wertschätzung, Wissenstransfer und Gesundheitsförderung im Mittelpunkt des Tages, der ausschließlich für die Auszubildenden der Branche ausgerichtet wurde.



Mehr als 100 Azubis, quer durch alle Berufsgruppen und Lehrjahre, nahmen an der Auftaktveranstaltung in der Hotelfachsschule Berlin teil. In der Keynote sprachen die ehemalige Leistungssportlerin Sunniva Ferri und PxP-Embassy-Mitbegründer Teddy Tewelde über Motivation in der Ausbildung und im Berufsleben, sowie über die Bedeutung von Bildung und Gemeinschaft in der heutigen Zeit.

Das darauffolgende Panel stand unter der Überschrift: „Digitalisierung und Nachhaltigkeit – Wie verändert sich die Gastwelt und wie arbeiten wir morgen?“ Gäste waren Olga Heuser (Dialog Shift), Dr. Verena Jaeschke (Hotel Oberberger/GLS), Liza Kapageridou (Pentahotels), Friederike Gaedke (Die Gemeinschaft e.V.) und Svenja Sitlmann (Numa). Im Rahmen der engagiert geführten Debatte gewannen die interessierten Auszubildenden einen Eindruck davon, in welchem Transformationsprozess sich die Arbeitswelt bereits befindet und wie wichtig es ist, dass auch die nachfolgenden Generationen an diesem Prozess mitwirken.

Das vielfältige Workshopangebot, welches von Cocktailworkshops über Kreativitätsworkshops mit Sternekoch Andreas Saul bis hin zu Präventionsworkshops der IKK BB reichte, und zahlreiche Aktionen, gaben den Azubis die Möglichkeit, sich ihr individuelles und maßgeschneidertes Tagesprogramm zusammenzustellen und natürlich war auch für das leibliche Wohl bestens gesorgt.





Philip Ibrahim, Vizepräsident des DEHOGA Berlin, freute sich über den regen Zuspruch der Veranstaltung. „Es ist heute wichtiger denn je, sich um den Nachwuchs zu kümmern und den jungen Menschen auch außerhalb der Ausbildungsbetriebe zu danken und ihnen Wertschätzung entgegenzubringen. Wir als Branchenverband wissen ganz genau, dass Hotellerie und Gastronomie Branchen sind, für die man Leidenschaft und Faszination braucht. Wenn junge Menschen dies verspüren, sind ihre Karrierechancen nahezu unendlich und vor allen Dingen einzigartig international.“





Der stellvertretende Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, Gerrit Buchhorn, ist deshalb zuversichtlich, dass der Karrieretag im kommenden Jahr eine Fortsetzung findet. „Wir hoffen 2024 auf eine noch höhere Beteiligung, weil wir den Azubis interaktiv und auf unterhaltsame Weise die branchenrelevantesten Themen nahebringen und sie sich ihren maßgeschneiderten Weiterbildungstag „konfigurieren“ können.

Weitere Unterstützer des Karrieretages waren der *visitBerlin* Partnerhotels e.V., Berlin Event Network (BEN) e.V., die Hotelfachschule Berlin, das OSZ Gastgewerbe, Fliegel GmbH, Weihe GmbH und Gerolsteiner.

Zum krönenden Abschluss des Tages gab es im The Social Hub Berlin noch ein leckeres BBQ mit guter Musik und tollen Gesprächen.

Herzlichen Dank an alle Unterstützer und vor allem ein großen DANKESCHÖN an die motivierten Auszubildenden.



Weitere Bilder in der Mediathek unter

www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/presse-medien/mediathek/

BERLINER
Meisterköche

BRANDNEU, BUNT, BEGEHRT:

DIE NOMINIERTEN DER
BERLINER MEISTERKÖCHE
2023



Zum Nominierten-Ensemble
geht es hier entlang:
berliner-meisterkoeche.de



DEHOGA Berlin Seminar PLUS

Buchen Sie jetzt Ihr Seminar mit dem PLUS!

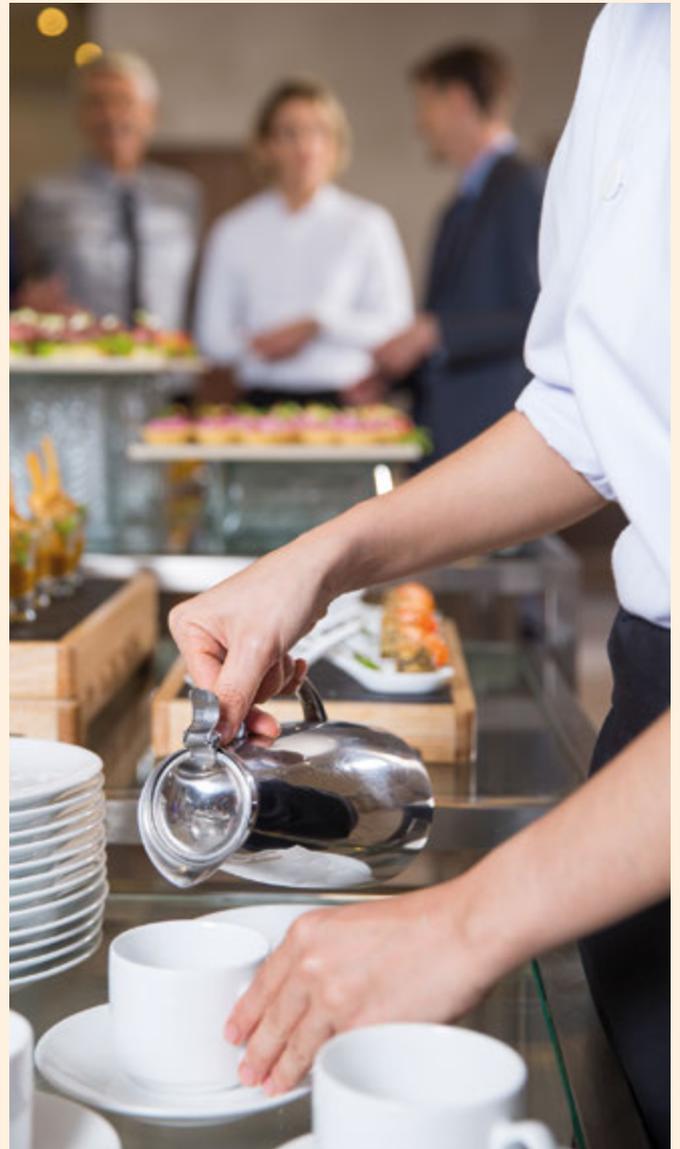
Der Personalmangel ist eine der größten Herausforderungen unserer Branche. Aus diesem Grund hat der DEHOGA Berlin gemeinsam mit der Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe ein Beratungsprogramm für Arbeitgeber*innen, Führungskräfte sowie Ausbilder*innen des Gastgewerbes zum Thema „Mitarbeitergewinnung und -haltung“ konzipiert.

In einer zweistündigen Erstberatung vor dem DEHOGA Berlin-Seminar möchte das Berater-Team gemeinsam mit Ihnen Ihre Personalführung systematisch analysieren. Anschließend erhalten Sie theoretische Grundlagen in Ihrem gebuchten DEHOGA Berlin-Seminar. In der anschließenden, ebenfalls zweistündigen Zweitberatung sollen Erkenntnisse aus der Erstberatung und dem Seminar für Sie individuell nutzbar gemacht werden.

Die Beratungen werden bis Dezember 2023 ergänzend zu unseren DEHOGA Berlin-Seminaren in der Kategorie „DEHOGA Berlin Seminar PLUS“ angeboten und sind für Sie mit keinen zusätzlichen Kosten verbunden.

Das Beratungsteam sind Ute Großmann und Ina Rathfelder von mpr Unternehmensberatung. Beide begleiten mittelständische Unternehmen zu den Themen Personalentwicklung und Führung. Matthias Eggert ist Geschäftsführer der Erfolgsmarke Gebrüder Eggert, einer in Berlin ansässigen Agentur für Kulinarik & Catering seit 2009.

Die Seminare an sich werden von unseren langjährigen Dozenten der DEHOGA Berlin-Seminare wie gewohnt für Sie durchgeführt.



© www.freepik.com

Also nutzen Sie das Angebot und buchen Sie Ihr Seminar + Coaching unter:
www.seminare.dehoga-berlin.de Kategorie „DEHOGA Berlin Seminar PLUS“

Bei Fragen oder Beratungswunsch wenden Sie sich gerne an
Juliane Schoenau, Leiterin Aus- & Weiterbildung
Tel. 030 31804820
@ seminare@dehoga-berlin.de.



Die Beratungen sind gefördert von der Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe



Mit uns
sind Sie TOP!



wolfram
UNTERNEHMENSGRUPPE

33 Jahre 1989-2022

Partner der DEHOGA

Ideengeber und Lieferant
der Berliner und Brandenburger
Hotellerie und Gastronomie

DEHOGA@wolframgruppe.de



- Drucker, Kopierer, Fax, Scan, MFP
- Staubfreies, stromsparendes Drucken
- Dokumentenmanagement
- Präsentationen, Video Wall, BIG PAD
- Management Print Service



- Strategische Beratung + Optimierung
- Entwicklung, Steuerung + Finanzierung
- Kosten-Nutzen, Chancen-Risk-Analyse
- Rollout + Implementierungskonzepte
- Beratung in Green IT, Energie Event



- IT-Netzwerke, Administration/Support
- Hardware + Software, Server + Client
- Cloud, Datacenter, Virtualisierung
- Green-IT, Storage, NAS, SAN
- Datensicherheit, Security Check



- Digitale Archivierung
- Automatisiert + reversionssicher
- Ablagen sicher + schneller finden
- Texterkennung + Volltextsuche
- Regelbasierte Workflows

Wolfram Bürokommunikation GmbH
Tino-Schwierzina-Str. 32 · 13089 Berlin
Tel. 030 42 84 00-0

www.wolframgruppe.de



Sandwiches und Burger



Art. 751*
**FF-Ciabatta mit
Sandwichschnitt**

Maße: L 18,5 x B 6,5 x H 4,5 cm
Gewicht: 115 g, 60 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 1320*
**FF-Gourmet Burger
Sesam, geschnitten**

Maße: Ø 12,0 x H 4,5 cm
Gewicht: 100 g, 40 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2682*
**BB-Brezel-Brioche
Burger mit Sesam
4-Inch**

Maße: Ø 10,0 x H 5,0 cm
Gewicht: 80 g, 60 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2684*
**BB-Brezel-Brioche
Hot Dog**

Maße: L 17,0 x B 5,0 x H 4,0 cm
Gewicht: 70 g, 50 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Die **EDNA**
App



Jetzt schnell und
einfach mit der
EDNA App bestellen!



**Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler,
im C+C Markt oder direkt bei EDNA!**



E-Mail info@edna.de



EDNA International GmbH
Gollenhofstraße 3
86441 Zusmarshausen

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0 800 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Bei einigen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

10. DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup

Das Team der Dieter Fuhrmann Obst und
Gemüsegroßhandels GmbH gewinnt den Pokal



Zum 10. Mal wurde am 30. Juni und 1. Juli 2023
der traditionelle DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup auf dem Gelände
des Golf Resorts Semlin ausgetragen.

TOP Bedingungen, TOP Golf-Wetter, TOP Stimmung,
TOP Ergebnisse! So kann man das Jubiläums Turnier zu-
sammenfassen.

Nach der Begrüßung der Teams und einem wunderbaren Büf-
fet wurde wie in den vergangenen Jahren gegen 21 Uhr der
erste kleine Wettbewerb ausgetragen. Beim Chippen (über
die Terrassen-Hecke auf das Putting-Green) ging es um
eine Magnum-Flasche Champagner von Vranken Pommery.
Kaum zu glauben, aber wie im letzten Jahr wurde der Wett-

bewerb mit einem „hole in one“ gewonnen! Nach Wolfgang
Gattringer im Jahr 2022 gewann dieses Mal Thomas Kammeier.
Am Samstagmorgen gingen die Teams dann an den Start und
spielten in Vierern um den von der KPM (Königliche Porzellan
Manufaktur) angefertigten DEHOGA Berlin-Präsidenten-Wan-
derpokal. Team Weihe war der Titelverteidiger. Begrüßt wurden
die Spieler*innen mit den sehr beliebten Jahrgangsgolfbällen
und einem Tee-Geschenk der Firma Fliegel GmbH & Co. KG
Textilservice.



Es wurden ausgezeichnete Ergebnis-
se erzielt, der Golfplatz war in einem
phänomenalen Zustand!
Vor der mit Spannung erwarteten
Siegerehrung durch Christian And-
resen und Thomas Lengfelder wur-
de der langjährige frühere DEHOGA
Berlin Präsident Willy Weiland geehrt.
Vor zwölf Jahren war er der Erfin-
der des Präsidenten-Cups (zwei Jah-
re wurde der Wettbewerb coronabe-
dingt leider nicht ausgetragen).

Der Wanderpokal geht im Jahr 2023
an das Team der Marcus Fuhrmann
Obst und Gemüsegroßhandels GmbH,
welches durch die Spieler Die-
ter Fuhrmann, Till-Florian Esser, Jo-
sef Eder und Thomas Kammeier ver-
treten wurde. Auf den Plätzen zwei
und drei folgten die Teams der Wei-
he GmbH sowie der HGK Hotel- und
Gastronomie eG. Die Sieger-Teams
wurden mit Pommery Champagner
sowie mit Berlin Bären von der Fir-
ma Ritzenhoff AG (mit Turnier-Logo)
belohnt. Die Bären organisierte Stef-
fen Schönmuth (Interklassik Theater-
kasse Konzertreisen Service GmbH),
herzlichen Dank dafür.



Siegerteam
Dieter Fuhrmann Obst-
und Gemüsehandel



2. Platz geht an das
Team Weihe GmbH



Die Sonderwertung Longest Drive gewannen Andrea Kurtzky vom Team HGK und Sven Schütze vom Team Signal Iduna. Die Wertung Nearest to the Pin entschieden Edda Kraft (Team Fairmas) sowie Mr. Hai (Team Weihe) für sich. Ganz besonderer Dank gilt natürlich auch wieder Gunther Birkholz (Team Radeberger Gruppe KG), der sich wie bei allen DEHOGA Berlin Veranstaltungen um das Bier kümmert sowie dem gesamt Team des Golfresorts Semlin – alle Teilnehmer*innen fühlten sich bestens betreut! Die Einnahmen aus dem Verkauf von Mulligans gehen auch dieses Jahr wieder an die Berliner Gasthausmission.

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

so Christian Andresen.

Termin für 2024 vormerken: 28. und 29. Juni.



„Bestival“ 2023

Berlin begeisterte die internationale Tourismus- und Eventbranche

Zweifacher Erfolg für das „Bestival“: Mehr als 1.000 internationale Gäste kamen am 6. und 7. Juli zum internationalen Best-Practice-Festival der Berliner Tourismus- und Eventbranche im Magazin der Heeresbäckerei und im Sage Beach – ein neuer Rekord für das Business-Event.

Damit ist das Bestival weltweit das größte Showcase-Event einer Destination. Zwei Tage lernten die Expert*innen die neuesten Angebote der Hauptstadt in Vorträgen und Workshops sowie auf Site Inspections kennen. Darüber hinaus überzeugte das „Bestival“ als nachhaltige Veranstaltung. Die unabhängige Prüfstelle „GUTcert“ zertifizierte die Veranstaltungsplanung nach dem international anerkannten Standard ISO 20121 – eine große Anerkennung für das umfassende Konzept des Events. So wurden die entstandenen CO₂-Emissionen vollständig kompensiert. Das ist ein weiterer Schritt, um Berlin zu einer der nachhaltigsten Städte in Europa zu entwickeln.

Auf dem „Bestival“ kündigte Wirtschaftsministerin Franziska Giffey darüber hinaus eine Verlängerung von Maßnahmen aus dem erfolgreichen Neustartprogramm des Senats für die Veranstaltungsbranche der Stadt an. Ziel ist es, die Berliner Eventwirtschaft krisenfest aufzustellen. Ein Schwerpunkt soll auf der Förderung der Nachhaltigkeit der Branche liegen.

Auf dem „Bestival“ kündigte Wirtschaftsministerin Franziska Giffey darüber hinaus eine Verlängerung von Maßnahmen aus dem erfolgreichen Neustartprogramm des Senats für die Veranstaltungsbranche der Stadt an. Ziel ist es, die Berliner Eventwirtschaft krisenfest aufzustellen. Ein Schwerpunkt soll auf der Förderung der Nachhaltigkeit der Branche liegen.



© visitBerlin; Frank Nürnberger

Auch die Gäste des „Bestivals“ zogen ein positives Fazit: „One of the best trade shows I have ever been to“, sagt Kate Scully, Head of Business Travel Operations & Providers bei Howden Group Holdings in UK. „So muss sich Berlin präsentieren! Das Bestival ist eine geniale Marketing-Maßnahme“, resümiert Prof. Andreas Jain, Professor für Stadtmarketing an der Ostfalia Hochschule Salzgitter. Didier Nefzi, Präsident von Magnitude Events & Services in Frankreich ergänzt: „The Bestival is the best and unique event to experience Berlin and to discover unexpected venues, hotels and amazing suppliers to partner with in the future.“



Das „Bestival“ wurde von *visitBerlin* gemeinsam mit dem *visitBerlin* Partnerhotels e.V., dem BEN Berlin Event Network und INTOURA umgesetzt.

Mehr als 180 Berliner Branchenpartner beteiligten sich am Business-Event. Erstmals präsentierte sich die Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH gemeinsam mit drei Brandenburger Partnern auf dem „Bestival“. Die Veranstaltung ist Teil des Neustartprogramms für die Tourismus- und Eventwirtschaft Berlins und wurde durch die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe gefördert.

Weitere Informationen:

 www.convention.visitBerlin.de/bestival

Und wenn das Beste erst noch kommt?

Das Leben steckt voller Chancen. Lassen Sie sich für Ihre weitere Karriere inspirieren – von unserem Online-Erkundungstool New Plan.



Für Veränderung ist man nie zu alt. Ob Sie sich fortbilden, umorientieren oder neue Fähigkeiten aneignen wollen, wir beraten Sie zu Ihren Möglichkeiten. Mehr unter www.arbeitsagentur.de/k/newplan



NEW PLAN



bringt weiter.

ALBA 

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

berlin.alba.info

Zur für Berlin geplanten Ausbildungsplatzumlage



1. Wie ist der momentane Sachstand?

Seit über anderthalb Jahren werden die Debatten über die Ausbildungssituation in Berlin von der geplanten Ausbildungsplatzumlage bestimmt bzw. okkupiert. Nachdem schon im Dezember 2022 ein Eckpunktepapier zur Einführung einer allgemeinen Umlage veröffentlicht wurde, hat auch die neue Koalition von CDU und SPD das Vorhaben miteinander vereinbart. Im Koalitionsvertrag heißt es:

„In einem Bündnis für Ausbildung wollen wir gemeinsam mit der Berliner Wirtschaft und weiteren Akteuren der Berufsbildung erreichen, dass in den Berliner Betrieben bedarfsgerecht ausgebildet wird. Im Rahmen des Bündnisses werden Wege für eine dauerhafte Schaffung von zusätzlichen betrieblichen Ausbildungsplätzen erörtert. ... Das Ergebnis der Bündnisarbeit muss die dauerhafte Schaffung von mindestens 2.000 zusätzlichen betrieblichen Ausbildungsplätzen bis zum 30. April 2025 sein. Sind diese zusätzlichen Ausbildungsplätze nicht bis zum 30. April 2025 dauerhaft geschaffen, wird vor der Sommerpause 2025 ein parlamentarisches Verfahren für eine gesetzliche Regelung zur Einführung einer Ausbildungsplatzumlage abgeschlossen.“

Zwar wird der Berliner Wirtschaft mit diesem Beschluss scheinbar eine zweijährige „Bewährungsfrist“ zugestanden, aber die aktuellen Debatten werden offensichtlich und nahezu ausschließlich auf das Framing einer Umlage ausgerichtet. Senatorin Kizeltepe interpretiert die zusätzlichen Plätze als besetzte Plätze, also 2.000 zusätzliche Verträge, ein unrealistisches Ziel angesichts der momentanen Bewerbersituation. Damit drängt sich der Verdacht auf, dass es weniger um die Verbesserung der Berliner Ausbildungssituation geht, als darum, das Ziel einer Umlage unbedingt zu erreichen.

2. Wie ist die Situation zu bewerten?

Die Notwendigkeit einer Umlage geht von falschen Voraussetzungen aus, indem sie mit der Geschäftsstatistik der Bundes-

agentur für Arbeit für den Berliner Ausbildungsmarkt begründet wird. Diese Statistik weist seit Jahren tatsächlich mehr (unversorgte) Bewerber als (unbesetzte) Plätze aus. Allein diese Geschäftsstatistik beschreibt lediglich das betriebliche Angebot und nicht den gesamten Ausbildungsmarkt.

Wenn die Betrachtung das vollständige Ausbildungsgeschehen einschließlich z.B. Pflegeberufen, Erzieherberufen, Beamtenlaufbahn, etc.) in den Blick nimmt, stehen in Berlin jährlich ca. 16.000 potenziell ausbildungsinteressierten Schulentlassenen ca. 26.000 tatsächliche Einmündungen in Ausbildung gegenüber. Darüber hinaus müssten noch 20–30 Prozent nicht gemeldete bzw. nicht besetzte Plätze hinzugezählt werden.

Es braucht also keinesfalls zusätzliche Ausbildungskapazitäten, sondern im Gegenteil mehr ausbildungsorientierte und motivierte junge Menschen mit entsprechender Ausbildungseignung.

Auch die permanent flankierend vorgetragene Begründung der Umlage mit einer „Gerechtigkeitsdebatte“ zwischen ausbildenden und nicht ausbildenden Betrieben ist konstruiert und wird von der überwältigenden Mehrheit der Berliner Unternehmen abgelehnt.

3. Was ist zu tun?

Die gegenwärtige Debatte lenkt von den tatsächlichen gravierenden Problemen ab: die Zahl der Jugendlichen in Berlin mit massiven Startschwierigkeiten ist deutlich zu hoch. Das Berliner Schulsystem liefert unterdurchschnittliche Bildungserfolge, hier sind bestenfalls mittelfristig Verbesserungen möglich. Die sichtbar unterausgestatteten Strukturen der Beruflichen Orientierung können und müssen jedoch zügig und deutlich stabilisiert und ausgebaut werden. Und ein unsystematischer, intransparenter und zu sehr auf die Verlängerung von Schullaufbahnen ausgerichteter Übergangsbereich bedarf einer grundlegenden Inventur bzw. klaren Fokussierung auf betriebliche Anschlüsse.

Die Aufgabe der UVB, der anderen Wirtschaftsorganisationen und der Unternehmen muss darauf zielen, diese Handlungsfelder immer wieder in dem geplanten Bündnis für Ausbildung zu benennen und aktiv an deren Neugestaltung mitzuwirken.

Darüber hinaus sollten wir den Befürwortern einer Umlage den Wind aus den Segeln nehmen und die im Koalitionsvertrag benannten 2.000 zusätzlichen Ausbildungsangebote „liefern“, d. h. dauerhaft transparent machen.

Daher empfehlen wir den Betrieben, ab sofort alle Ausbildungsstellen der zuständigen Agentur für Arbeit zu melden, die

- entsprechend der betrieblichen Bedingungen und Erfordernisse eingerichtet werden können
- und dies in maximalem realistischem Umfang in jedem in Frage kommenden Beruf.

Durch wirtschaftsseitiges Zusammenwirken kann der enorme zukünftige Fachkräftebedarf sichtbar gemacht und mit der Ausbildungsplatzumlage ein Instrument verhindert werden, welches die eigentlichen Probleme überdeckt und ein hohes Schadenspotenzial beinhaltet.

Thoralf Marks
Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg

 www.uvb-online.de

IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

**Kostenloser Außendienstservice:
Aufmaß und Beratung bei Ihnen
vor Ort oder im Büro!**

☎ 030 324 99 82



Auf
Teba-Plissees &
Duette Wabenplissees

15%
Rabatt



z. B. PLISSEES

Über 30x in Deutschland und 10x in Berlin!

Charlottenburg: Kantstraße 52

Friedrichshain: Karl-Marx-Allee 90

Köpenick: Bahnhofstraße 14

Prenzlauer Berg: Schönhauser Allee 86

Reinickendorf: Scharnweberstraße 6

Spandau: Klosterstraße 33/
Ecke Sedanstraße

Steglitz: Friedrich-Wilhelm-Platz 9

Tempelhof: Sachsendamm/Alboinstraße
(Bauhaus, IKEA-Ausfahrt)

Wilmerdorf: Lietzenburger Straße 53/
Ecke Joachimstaler Straße

Zehlendorf: Clayallee 351

JALOU CITY

www.jaloucity.de

Hotels als temporäres Zuhause

Die Zeiten haben sich geändert: dank moderner Kommunikation sind flexible Arbeitszeitformen und kreative Freizeitbedürfnisse entstanden. Ein Trend, den die globale Pandemie noch verstärkt hat.

Das Wort von den digitalen, ortsunabhängig ohne feste Team- und Zeitstrukturen tätigen Jobnomaden macht die Runde. Inspiriert von deren Bedürfnissen nach zeitweisem Wohnen in interessanten Orten mit Gemeinschaftsmöglichkeiten haben den Boom ausgelöst. Dem Mix aus ein bisschen Hotel- und ein bisschen Hostelcharme liegen Ideen wie Co-Living und Serviced Apartments zugrunde. Neben möblierten Zimmern bzw. Miniwohnungen, Gebrauchsgegenstände und Handtücher inklusive, fördern die dort etablierten sogenannte Community Hosts als öffentlich nutzbare Bereiche für Freizeit und Arbeit den Aufbau einer Gemeinschaft auf Zeit. Das kommt auch Geschäftsreisenden zugute, für die Hotelaufenthalte von mehreren Wochen nicht tragbar wären. Eine Mietwohnung aber eben auch nicht. Als Standorte für das neue Beherbergungsmodell sind vor allem Großstädte wie die deutschen Hauptstadt gefragt. So setzte Anfang Januar der weltweit führende Co-Living-Anbieter Habyt in Neukölln seine Expansion mit einem weiteren, auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Komplex mit 44 Einheiten fort.

Das Berliner Übernachtungsunternehmen Numa, das auch einen Fokus auf Design legt, eröffnete in der Spree metropole bereits sein siebtes Haus und verfügt damit über 503 Boutique-Apartments. Die neueste Dependance, Numa Arc, im einstigen Hotel Angleterre priorisiert zudem digitale Prozesse, um Reisen zu vereinfachen. Der Check-in geht bequem per App. Somit kommt auch das im letzten Jahr in der Friedrichstraße direkt am Checkpoint Charlie hinter neoklassischer Fassade eröffnete zeitgemäße Apartmenthaus mit 158 Einheiten in sieben unterschiedlichen Kategorien ganz ohne Rezeption und Büffet aus.

Das 2019 in bester Citylage nahe dem Alexanderplatz als The Student eröffnete Hotel mit Restaurant, Coworking-Spaces, Veranstaltungsräumen, eigenem Fitness-Studio, Yogaraum und einem Freiluftkino avancierte inzwischen zu einem kreativen Treffpunkt und firmiert unter dem Namen The Social Hub. Hier treffen Touristen, Studierende, Berliner*innen und flexibel für Unternehmen arbeitende Leute zum Netzwerken aufeinander. Die im Luxus- und 4-Sterne-Segment angesiedelte Althoff-Gruppe mit Sitz in Köln kreierte 2020 die Design & Lifestyle Marke Urban Loft. Nach dem großen Erfolg des ersten Hauses in der Rheinmetropole ist sie seit Sommer 2022 mit einer Dependance im Herzen der Spree metropole

vertreten. Das Haus versteht sich als „bewohnbares Erlebnis“ und „temporäres Zuhause“. Um einen „urbanen Mikrokosmos“ zu schaffen, flossen in die Gesamtgestaltung von Zimmern und öffentlichen Bereichen lokale Elemente ein. Im Erdgeschoss beeindruckt eine 500 Quadratmeter große offene Lounge. Hier sind die Bereiche Check-in, eine Kaffeebar, eine Co-Working-Area, Pop-up-Stores sowie eine Food-Station von my indigo angesiedelt. Bei entsprechendem Wetter stehen zusätzlich die Außenterrasse im Innenhof oder das Rooftop im sechsten Stock zur weiteren Auswahl. Im Trend liegt auch das Coliving-Konzept von The Base. Im Frühjahr geht The Base One mit 318 Apartments und 43 Hotelzimmern an den Start und kombiniert Longstay- und Shortstay-Areale unter einem Dach. So gibt es Gemeinschaftsflächen, Dachterrasse und Café, Bibliothek, Kino, Coworking-Treffs und ein Fitnessstudio. Bereits zur ITB kündigte die in der Spree metropole aktive The Circus Group ebenfalls Neuerungen in diesem Segment an. The Circus Living bietet ab September Firmenkunden und Lang-



Das Numa Arc im einstigen Hotel Angleterre bietet den Gästen Apartments im Boutique-Stil.



Vom Student Hotel zum Social Hub in bester Citylage.

Dem Mix aus ein bisschen Hotel- und ein bisschen Hostelcharme liegen Ideen wie Co-Living und Serviced Apartments zugrunde.

zeitgästen insgesamt 207 modern ausgestattete Mikroapartments mit Rund-um-Service an, Co-Working- Spaces, ein Café und eine Rooftop-Bar inklusive. Der Neubau mit Elementen im Art-decò-Stil entsteht nahe des Ostbahnhofs neben anderen Wirtschaftsunternehmen, ist perfekt an öffentliche Verkehrsmittel angebunden und hat die Kulturszene direkt vor der Haustür. 30 Prozent der Kapazitäten sind für Firmen reserviert, die oft keine Mitarbeiter*innen rekrutieren können, weil in Berlin Wohnungen fehlen. Die Vorteile diese modern designten Apartments für Mitarbeiterunterkünfte zu nutzen, liegen auf der Hand. Die Räume sind nicht nur mit viel Stil und Wärme eingerichtet, The Circus Living verbindet 25

Jahre Hotellerie-Erfahrung mit Luxus, das weit über das Wohnen hinausgeht. Neben Standards wie Sicherheit, Reinigung und Freizeitangebote, hilft das Team den Neuberlinern z.B. in allen Bereichen des alltäglichen Lebens wie Behördengängen oder richtet Einweihungspartys aus.

Die Zeichen des Segments stehen auf Wachstum. Laut Angaben des Branchenportals Apartmentservice beträgt der Anteil dieser Übernachtungseinheiten am gesamten deutschen Hotelmarkt derzeit knapp fünf Prozent. Die Zahl der Einheiten von jetzt 35.000 soll bis 2030 auf mehr als 80.000 steigen.

von Marion Schlag



Erfolgreich in Berlin: Die Design & Lifestyle Marke Urban Loft mit ansprechender Zimmergestaltung.



Großzügig und flexibel nutzbar ist die Co-Working-Area.

© Schlag



All in One im Urban Loft: die offene Lounge zum Essen, Arbeiten und Kommunizieren.

© Urban Loft



Neuer Beherbergungs-Mix: The Base One mit Apartments und Hotelzimmern.

© The Base One

Sauberkeit im Hotel: mehr als nur Betten machen

CMS Berlin

vom 19.

bis 22. September 2023

Neueste Technologien der Reinigungsindustrie

Die Leitmesse für Reinigung und Hygiene, die CMS Berlin, ist vom 19. bis 22. September 2023 die erste Anlaufstelle für Hotels und ihre Dienstleister aus der Reinigungsindustrie. Auf der Messe finden Hotelprofis, Einkäufer, Housekeeper sowie Reinigungsunternehmen innovative Produkte. Diese helfen, ihre tägliche Arbeit zu optimieren, Geschäftsprozesse effektiver zu machen und die Hygienesicherheit weiter zu verbessern. Zu den Neuheiten zählen Sanitärreiniger ebenso wie ergonomische Geräte, intelligente Klein- und Großmaschinen, Produkte zur optimalen Wäscheorganisation sowie Softwaretools, die Daten verwalten und Reinigungszeiten, Personaleinsatz und Mängelbeseitigungen optimieren.



Für die Top-Themen der Branche wie Digitalisierung, Personalknappheit, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit bietet die Dialogplattform CMS Berlin diverse Bühnen und Formate: das CMS Praxisforum, die Speakers' Corner, der Innovation Circle und Live-Demonstration.

Beim Praxisforum ist der Themenschwerpunkt am 22. September 2023 Gastronomie und Hotellerie.

Für die Messe gibt es Freikarten: Einfach eine E-Mail mit Betreff „hogaAKTIV“ an [@ cms@messe-berlin.de](mailto:cms@messe-berlin.de) senden.



Auf der CMS Berlin zeigen Aussteller eine große Auswahl an intelligenten Klein- und Großmaschinen für die Hotellerie

Cyberhotline für Berliner Unternehmen

Kostenfreie Hilfe im Falle eines Cyberangriffs

Ob Ransomware, Trojaner oder andere kritische Angriffe auf die IT-Systeme: Insbesondere kleine und mittlere Unternehmen sind Ziel der Angriffe, die nicht selten existenzbedrohend sind. Mit der zentralen Cyberhotline bekommen die Berliner Unternehmen die Möglichkeit, im Notfall umgehend erste Hilfe bei Angriffen auf ihre IT-Infrastruktur zu erhalten.

030 166 360 580

Das leistet die Cyberhotline für Unternehmen

- eine zentrale Rufnummer für alle Berliner Unternehmen
- im Notfall schnelle Hilfe durch speziell ausgebildete Ersthelfer*innen
- Zugriff auf ein Netzwerk von privaten IT-Sicherheitsunternehmen, falls eine detailliertere Unterstützung erforderlich ist
- IT-Sicherheits-Webinare ergänzen das Angebot

 digitalagentur.berlin/cyberhotline

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



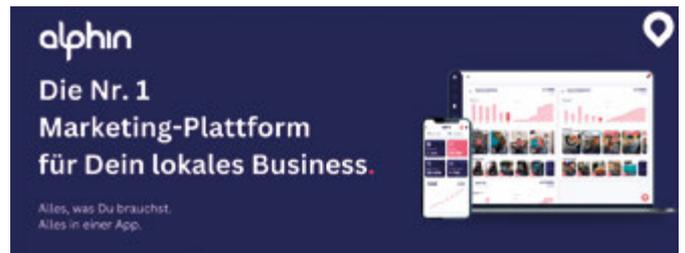
BERLIN



Die Digitalagentur Berlin ist ein Instrument der Wirtschaftsförderung des Berliner Senats und wird vollständig aus Mitteln des Landes Berlin finanziert.



Können Ihre Gäste Sie auf Google Maps finden?



In einer Zeit, in der 87% der Verbraucher Google nutzen, um Unternehmen zu vergleichen, ist es für Geschäfte wie Restaurants, Cafés und Bars essentiell, in den Suchergebnissen weit oben zu erscheinen. Hier sind einige Gründe dafür:

Sichtbarkeit:

Erscheint ein Unternehmen in den Google Suchergebnissen weit oben, erhöht dies die Sichtbarkeit, denn 99,1% aller organischen Klicks der Google-Ergebnisse finden auf der ersten Seite statt. Wenn Gäste nach Lokalen in der Nähe suchen, sind demnach die Chancen höher, dass sie auf ein Ergebnis klicken, welches über ein gutes Ranking verfügt.

Vertrauen:

Wenn ein Lokal als eines der ersten Ergebnisse erscheint, wird es als vertrauenswürdiger und zuverlässiger wahrgenommen, da Google seine Suchergebnisse auf der Grundlage von Relevanz und Qualität listet. Erscheint Ihr Unternehmen auf der ersten Seite der Ergebnisse, erhöht sich damit die wahrgenommene Relevanz und das Vertrauen.

Wettbewerbsvorteil:

Eine erhöhte Sichtbarkeit und ein gesteigertes Vertrauen in Ihr Lokal stehen in Zusammenhang mit Ihrem Erfolg. Eine gute Platzierung in den Google-Suchergebnissen kann Ihnen einen klaren Wettbewerbsvorteil verschaffen und dabei helfen, Ihre Konkurrenz abzuhängen.

Damit Sie mit nur zwei Klicks erfahren, wie sichtbar Ihr Geschäft im Vergleich zu Ihrer Konkurrenz ist, haben wir ein kostenloses Online-Tool entwickelt. Geben Sie den Namen Ihres Unternehmens ein, wählen Sie Ihre Branche und schon geht es los:

 www.hubs.ly/Q01Xh49m0

Ist bei Ihrem Ranking noch Luft nach oben? Keine Sorge! Es gibt einige Wege, um ihre Google Sichtbarkeit zu verbessern. Die alphin GmbH aus Berlin betreut über 1.000 Unternehmen mit verschiedenen Online-Marketing Maßnahmen. Mit den „alphin Google Ads“ erreichen Sie Kunden im Umkreis, profitieren von Expertenwissen und behalten den Überblick dank monatlicher Reports. All das zu einem Budget, welches Sie überraschen wird!



Benötigen Sie Hilfe beim Schalten von Google-Werbeanzeigen? Erfahren Sie in einem unverbindlichen Gespräch mehr darüber, wie Sie schon bald ihre Besucherzahlen steigern und Ihre Konkurrenz abhängen!



© Radisson Hotel Group – approved and provided to hotelkit GmbH

Radisson Hotel Group spart Energie mit Green Housekeeping



*Inge Huijbrechts,
Global SVP
Sustainability at
Radisson Hotel Group*

Wie die Hotelkette 30 % Energie- und Wasserersparnis in den letzten 10 Jahren verbuchen konnte und somit zu mehr Nachhaltigkeit im Hotelalltag beiträgt.

Mitarbeiter*innen werden dazu motiviert das Licht und Geräte, die nicht gebraucht werden, immer abzuschalten. Gästen können entscheiden, wie oft ihre Handtücher und Bettwäsche gewechselt werden. Damit können Ressourcen und Wasser gespart werden.

Um diese Handlungen festzuhalten, hat sich die Radisson Hotel Group eine digitale Lösung zur Hilfe geholt. Mit hotelkit und der Green Housekeeping Option können die täglichen Arbeitsprozesse optimiert und auf einer zentralen Plattform kommuniziert werden.

Mehr darüber hier:



Tel: 0043 622. 238080

@ info@hotelkit.net

www.hotelkit.net



Die Radisson Hotel Group positioniert sich schon lange als nachhaltiges und verantwortungsvolles Unternehmen. Der bewusste Umgang mit dem Planeten, den Menschen und der Gemeinschaft ist ihnen wichtig. Inge Huijbrechts, Global SVP Sustainability, erklärt wie sich diese Prinzipien in den Hotelalltag integrieren lassen und wie digitale Tools wie hotelkit bei der strukturierten Umsetzung unterstützen.

Ein wichtiger Schritt ist die Förderung von umweltbewusstem Handeln im Team. Jeder Einzelne soll seinen Beitrag für nachhaltiges Agieren im Arbeitsalltag leisten. Dabei handelt es sich oft um kleine Handlungen, die jedoch viel bewirken können.

So vermeiden Sie Überbuchungen

Eigentlich freut man sich als Gastgeber über jeden Gast. Doch manchmal prasseln selbst dann noch Buchungen herein, wenn für den betreffenden Termin gar kein Zimmer mehr verfügbar ist. DIRS21-Kundenbetreuer Bill Apel gibt Hoteliers Tipps, wie sie solche Überbuchungen vermeiden können.

Zimmer- und Ratenverknüpfungen prüfen – „Jede Rate und jedes Zimmer, das Sie auf einem Portal anbieten, muss mit einem im Channelmanager und PMS angelegten Pendant verbunden werden“, erläutert Bill Apel. „Ansonsten laufen zum einen Buchungen ins Leere, zum anderen können Verfügbarkeiten der nicht verknüpften Zimmer nicht aktualisiert werden“. Die Folge: Sie bekommen mehr Buchungen, als Sie verfügbare Zimmer haben. „Kontrollieren Sie daher bitte im Channelswitch, ob alle dort angegebenen Zimmer und Raten vollständig und korrekt verknüpft sind.“

Karteileichen im Extranet von Portalen checken – Manche Hotels haben in den Extranets der Portale noch Raten stehen, die sie noch vor der Anbindung an einen Channelmanager genutzt haben. „Dies führt dazu, dass in den Extranets vielleicht Preise und Verfügbarkeiten stehen, die Sie eigentlich gar nicht verkaufen möchten“, sagt Apel. Er empfiehlt deswegen, dort regelmäßig zu prüfen, ob alles auf dem aktuellen Stand ist.

Obergrenzen für Peak-Zeiten festlegen - Wenn wichtige Messen oder Events anstehen, kann es passieren, dass tatsächlich mehrere Buchungen (fast) zeitgleich hereinkommen. Für solche überaus stark gefragten Zeiträume kann es daher Sinn machen, gar nicht alle Zimmer an die externen Channels zu geben.

Und wenn doch einmal eine Überbuchung reinkommt?

„In erster Linie Ruhe bewahren“, sagt Kundenbetreuer Bill Apel, der vor seinem Einstieg bei DIRS21 viele Jahre lang selbst als Direktor ein mittelgroßes Stadthotel geleitet hat. Da in der Regel die Überbuchung selten kurzfristig passiert, haben Sie hierdurch vielleicht einen wertvollen Puffer bei kurzfristigen Stornierungen. Auch können Sie durch Upsells die Kategorien wieder ausgleichen.

Unser Experte empfiehlt aber auch, einen Notfall-Plan für echte Überbuchungen zu schmieden, wenn das Haus wirklich bis zum letzten Zimmer voll ist. „Suchen Sie sich frühzeitig Partner in Ihrer Region, in die Sie einmal Gäste umquartieren können – auch wenn es Mitbewerber sind“. Denn: Von solchen Kooperationen können letztendlich alle profitieren.

Zur Person:

Bill Apel ist seit 2020 bei DIRS21 und betreut dort die Hotels als Accountmanager im Customer Solution. Vor seinem Wechsel zu DIRS21 war der diplomierte Hotelbetriebswirt selbst lange operativ in der Hotellerie tätig, unter anderem im Galerie Hotel Leipziger Hof, dessen Leitung er vor seinem Einstieg bei DIRS21 innehatte.

DIRS²¹

DIRS21 ist ein webbasiertes Buchungs- und Channelmanagement-System, das seinen Kunden die ganze Welt des digitalen Hotelvertriebs eröffnet. Ob Hotellerie, Gastronomie oder Tourismusgewerbe – DIRS21 steht für intelligente Lösungen aus einer Hand. Seit über 20 Jahren unterstützt DIRS21 die Branche im digitalen Vertrieb.

Mit über 5.300 Kunden, meist mittelständische und inhabergeführte Hotels, sowie Kooperationen und kleine Ketten, ist DIRS21 Marktführer im Bereich Channelmanagement in der D-A-CH Region und damit die Nummer 1 im Onlinevertrieb. Rund 90 Mitarbeiter arbeiten an zwei Standorten in Deutschland – Leipzig und Wernau bei Stuttgart.

Tel: 07153. 92500
@ sales@dirs21.de
www.dirs21.de

Jubiläen
im
Verband



© DEHOGA Berlin

Amlou, seit drei Jahren hochmotivierter Feel Good Manager des DEHOGA Berlin, absolvierte heute seine erste Urkundenübergabe: Gemeinsam mit seinem Kollegen Kristian Kleber gratuliert er Birgit Panagiotopoulos, Direktorin des Ibis und des Ibis Budget Berlin Kurfürstendamm, zu 10 Jahren Betriebs- und Mitgliedschaftsjubiläum.



© DEHOGA Berlin

Seit 25 Jahren ist das Keyser Soze Berlin Mitglied im Verband. Gerrit Buchhorn (stellv. Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin) überreichte die Urkunde an Thomas Wolf, der auch Bezirksbeauftragter für den Bezirk Mitte ist und so sein Wissen mit dem Verband teilt. Vielen Dank für die langjährige Treue.



© DEHOGA Berlin

Wie die Zeit vergeht; das Hotel Citylight Berlin feiert sein 20jähriges Mitgliedsjubiläum im Verband. Philip Ibrahim übergab die Urkunde an Anja Schneider.

Chapeau, Harald Pallat! Wir gratulieren zum 100. Geburtstag.



© Hannelore Neubert

Am 16. Juli lud der ehemalige Hotelier Harald Pallat anlässlich seines 100. Geburtstags zu einem Empfang in das Hotel und Jugendgästehaus St.-Michaels-Heim in

Berlin-Grünwald ein.

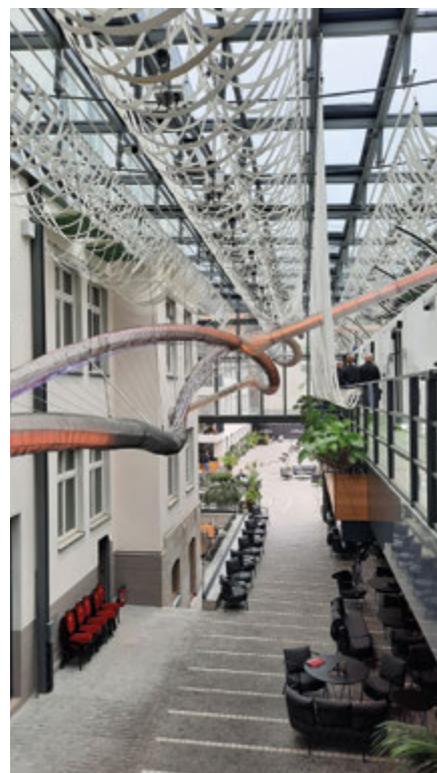
Seit der Nachkriegszeit bis in die 1990er Jahre war Harald Pallat aus der Westberliner Hotellerie nicht wegzudenken und war mehrere Jahrzehnte Mitglied des DEHOGA Berlin.

Gemeinsam mit seiner Frau Ingrid leitete er unter anderem das Hotel Bremen in der Bleibtreustraße, das Hotel Hervis am Anhalter Bahnhof und das Hotel Mondial am Kurfürstendamm.

Auf die Frage, was das Geheimnis für sein langes, erfülltes Leben sei, antwortet Ingrid Pallat mit einem Augenzwinkern: „Kein Gemüse, kein Sport, kein Alkohol, kein Nikotin, aber viel Fleisch. Und sein Hobby bin seit 66 Jahren ich“. Wir gratulieren von ganzem Herzen. Weiter so.

Mad Magic! Und Genusserlebnisse

Am 31. August hat Zaubershow „MAD MACIC! – The Crazy Variety Show“ im Wintergarten Premiere. Verblüffende Zauberei, Akrobatik und Verrücktes sind bis zum 18. Februar 2024 zu erleben. Neu im Programm des Wintergarten ist das Late Night Cabaret mit Desirée Nick und Jack Woodhead am 2. September, 23.00 Uhr. Vor und nach den Shows bietet die Wintergarten-Gastronomie (Chefkoch: Thomas Figovc) vielfältige Genusserlebnisse.



© Brigitte Wenge

Die neue Piazza und das überdachte Atrium im Wintergarten

Neu eröffnet ist die attraktive Piazza und das überdachte Atrium. Der Trubel auf der Potsdamer Straße bleibt vor der Tür. Von Montag bis Freitag wird hier von 12.00 – 16.00 Uhr ein Lunchmenü mit zwei Gerichten (davon ein vegetarisches) serviert. Neu ab diesem Sommer: After Work im Wintergarten. Jeden Donnerstag ab 17.00 Uhr verwandeln sich die Piazza und das Atrium in einen entspannten Treffpunkt für Feierabend-Geselligkeit.

 www.wintergarten-berlin.de

Mit dem Studio32 eröffnet das Bonvivant Cocktailbistro neue Genussmöglichkeiten

Man braucht wirklich nicht zu befürchten, dass das Bonvivant Cocktailbistro durch die Auszeichnung mit einem Michelin-Stern abhebt. Das Team rund um Küchenchef Nikodemus Berger und Barchef Elias Heintz bleibt nach wie vor offen für neue Ideen, um den Gästen noch mehr Gelegenheiten zu geben, eine gute Zeit zu erleben. Der neueste Coup ist die Eröffnung der Eventfläche Studio32. In der 42 qm großen Location, direkt neben dem Restaurant, finden künftig kulinarische Events statt: vom vegetarischen Kochkurs, der die nachhaltige Philosophie des Bonvivant Cocktailbistros mit frischen Zutaten und aromatischen Gewürzen weiterträgt, über Cocktailkurse zu verschiedenen Themen, exklusive Weinproben und besonderen Tastings bis hin zu teambildenden Schulungen.



© Sarah Schloppentes

www.studio32.berlin



Weihe
so schmeckt FRISCHE

Das Unternehmen GLS Berlin wird 40

GLS Berlin, einer der namhaftesten Anbieter von Sprach- und Bildungsreisen auf dem deutschsprachigen Markt, feiert in diesem Jahr seinen 40. Geburtstag. Gegründet wurde GLS 1983 von der Unternehmerin Barbara Jaeschke, die das Unternehmen bis heute führt, inzwischen mit ihren Töchtern Dr. Reemda Jaeschke und Dr. Verena Jaeschke.



(u.l.n.r.) Dr. Verena Jaeschke, Barbara Jaeschke, Dr. Reemda Jaeschke

Was vor 40 Jahren begann als eine one woman show, ist inzwischen ein Unternehmen mit 170 Mitarbeiter*innen und jährlich über 10.000 Kund*innen aus aller Welt, die Sprachen lernen mit GLS. GLS ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen, und dass auch trotz existenzbedrohender Krisen wie u.a. der Corona Pandemie, die alle Geschäftsbereiche des Unternehmens affizierte. GLS ist damit ein Beispiel für einen frauengeführten Mittelständler mit erfolgreicher familieninterner Nachfolge. Das bislang herausragendste Ereignis der Firmengeschichte ist der Etablierung des GLS Campus in Berlin. Dem voraus ging der Erwerb und die Instandsetzung eines Ensembles historisch interessanter Gebäude im Berliner Bezirk Prenzlauer Berg.

www.gls-sprachenzentrum.de/8_gls_sprachreisen.html

Comeback und Wiederbelebung des Pressecafés am Alexanderplatz

Berlin ist eine geschichtsreiche Metropole. Wie man die Historie für die Gastronomie nutzt, weiß Alexander Freund. Nach den Erfolgen mit seinen bisherigen Locations – dem Pirates im Mühlenspei-



© Florian Kroll

cher von 1907 direkt an der Spree, dem Strandbad Grünau und einigem mehr – startet der Berliner nun ein neues Projekt: die Wiederbelebung des zweistöckigen Pressecafés am Alexanderplatz. Das Angebot im Café richtet sich an Hauptstädter*innen, die auf dem Weg zur Arbeit Leckeres to-go brauchen oder nach dem Shopping einen Platz zur Erholung suchen, aber natürlich auch an Tourist*innen, die der Alexanderplatz anzieht. Vom abwechslungsreichen Frühstück über eine zeitgemäße Lunch-Karte mit Suppen, gesunden Gerichten zum Mitnehmen und Sandwiches bis zum erstklassigen Kaffee und Gebäckvariationen bedient sich Alexander Freund hier seiner langjährigen Erfahrung als Gastronom in Berlin. Eröffnet werden der BEAST – Berlin Steakclub mit ca. 310 Sitzplätzen und das Pressecafé mit ca. 100 Innen- und 200 Außenplätzen voraussichtlich am 1. Mai 2024. Insgesamt schafft Alexander Freund hier etwa 80 Arbeitsplätze und Aufträge für 20 verschiedene Dienstleister.

Erstes internationales Fintech-Festival „FIBE“ kommt nach Berlin

FIBE setzt sich zusammen aus den Wörtern „Fintech“ und „Berlin“ und wird im kommenden Jahr am 24. und 25. April erstmalig im CityCube der Messe Berlin stattfinden. Die FIBE setzt neue Maßstäbe als wegweisendes Format, das die Bereiche Innovation, Finanzen und Politik vereint. Sie soll eine Plattform schaffen, die die vielfältigen Akteure der Finanzwelt zusammenführt und den Austausch auf eine globale Ebene hebt. Mit diesem Anspruch strebt die FIBE danach, das führende Event der Szene zu werden, bei dem innovative Ideen auf inspirierende Persönlichkeiten treffen, um gemeinsam die Zukunft der Finanzbranche zu gestalten.

www.messe-berlin.de

eat! berlin – Festival für Feinschmecker

Vom 2. bis zum 12. November bringt eat! berlin die Stadt zum Kochen. Fast 70 Veranstaltungen an elf Tagen, und das, obwohl „der Herbst immer so vollgepackt mit kulinarischen Veranstaltungen ist“, so Bernhard Moser. Der Festivalerfinder und -intendant weckte bereits bei der Eröffnungs-Pressekonferenz Ende Juni auf dem Fernsehturm Appetit auf Tage und Abende voller außergewöhnlicher, kulinarischer und kultureller Erlebnisse mit Gästen aus aller Welt – in diesem Jahr

aus Israel, Italien, Schottland, Schweden, der Schweiz, aus Paris, Prag und Istanbul. Neuer Partner des Festivals sind die visitBerlin Partnerhotels, die Gastgeber der Köche sein werden. Der Vorverkauf für die Veranstaltungen des Festivals, das laut Traveller's World zu den zehn besten der Welt zählt, hat begonnen.

www.eat-berlin.de

Luxusmarke auf höchstem Niveau: Regent Familie geht mit der Zeit

Das Regent Berlin versteht sich darauf, als eleganter Rückzugsort diskret sämtliche Wünsche der Gäste zu erfüllen – meist schon, bevor sie ausgesprochen werden. Beständig wird daran gearbeitet, stets den höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Die großzügige Terrasse im Innenhof wird derzeit als Summer Lounge bespielt. Hier genießen die Gäste

im idyllischen Ambiente erfrischende Cocktails und die neue Sommerkarte des Restaurants Charlotte & Fritz.

www.ihg.com/regent/hotels/de/de/berlin/berct/hoteldetail

SNAP – das Mehrwegbecher-Pfandsystem von Hildebrandt & Bartsch

Die Mehrwegpflicht für Essen und Getränke zum Mitnehmen besteht nun schon seit Anfang dieses Jahres. Viele Gastronomen konnten bisher noch nicht die für ihr Unternehmen passende Lösung finden. Wir möchten Sie dabei gerne unterstützen.

Den Drink-to-go nicht aus Wegwerfmüll genießen, sondern auf die smarte nachhaltige Alternative zum Pappbecher setzen. SNAP ist nachhaltig, wiederverwendbar und der perfekte Begleiter für einen genussreichen Tag.

www.snapcup.de/



Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★★ *Luxus Superior*

Grand Hyatt Berlin

★★★★★ *First Class*

Adina Apartment Hotel
Hackescher Markt

★★★ *Komfort*

Hotel St. Michaels-Heim

★★★ *Komfort Garni*

Airporthotel Berlin Adlershof
Hotel Kurfürst GmbH



► Betriebsjubiläen im Juli/August 2023

Adria Grill 15 Jahre ■ An einem Sonntag im August ... 25 Jahre ■ Bierstube „Zur Linde“ 15 Jahre ■ Bobbe Speisesalon 5 Jahre ■ Casa Camper Berlin 15 Jahre ■ Classic Driver Food Concept GmbH 10 Jahre ■ Hotel Europa City 15 Jahre ■ Hotel Helle Mitte 5 Jahre ■ Hotel Johann 20 Jahre ■ Hotel Nikolai Residence 10 Jahre ■ HYPERION Hotel Berlin 20 Jahre ■ Jansen Bar 5 Jahre ■ Mauersegler 20 Jahre ■ Restaurant Dubrovnik 25 Jahre ■ Tanzschule Traumtänzer Kurfürstendamm 20 Jahre ■ Victor's Residenz-Hotel Berlin Tegel 10 Jahre ■ Weißes Rössl 15 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Juli/August 2023

Air in Berlin – Hotel GmbH 10 Jahre ■ Barcomi's 15 Jahre ■ Bierstube „Zur Linde“ 15 Jahre ■ Classic Driver Food Concept GmbH 10 Jahre ■ Garden Living 10 Jahre ■ Gorki Apartments 10 Jahre ■ Grand Hyatt Berlin 25 Jahre ■ Hotel Europa City 15 Jahre ■ Hotel Nikolai Residence 10 Jahre ■ HYPERION Hotel Berlin 20 Jahre ■ Mine 5 Jahre ■ NH Berlin City Ost 25 Jahre ■ Ristorante La Mandria 20 Jahre ■ Schlosspark-Hotel GmbH 25 Jahre ■ Taverna Amphipolis 20 Jahre ■ Thomas-Eck 5 Jahre ■ Trattoria-Pizzeria Salento 20 Jahre ■ Victor's Residenz-Hotel Berlin Tegel 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

■ ESSER im KaDeWe

■ Madloba

■ UMAMI XBERG Restaurant

■ Frederick's

■ Restaurant Dorfaue

■ VEG'D – Vegan Burger – NK

■ Knutschfleck Berlin

■ The Dry Gin & Beef Club

■ Waldhotel Schmöckwitz

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

Montag, 28. August 2023

Sommerfest mit *visitBerlin* und *visitBerlin* Partnerhotels e. V.

Spindler & Klatt

Donnerstag, 19. Oktober 2023

Partnertreffen

Restaurant SodaZitron

SAVE THE DATE

BESUCHE DIE WELT VON BAUER FRANK!

DIE KLEINE FREUDE ZWISCHENDURCH

JETZT QR-CODE
SCANNEN UND
TOLLE VIDEOS
ENTDECKEN



**Unser
Programm:**

Unsere
Sommer-
komödie

bis 3. September

**SCHWIMM LANGSAM
JETZT ERST RECHT!**

ab 8. September

**DER FLUCH
DES DÜNNERS**

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

primetimetheater

Infos & Tickets unter: www.primetimetheater.de



© Andreas Rehkop

Geschäftsführerin Claudia Wießner (r.)
und Dimitrinka Petrova, Assistentin der Geschäftsführung

Das Hotel Carolinenhof in Wilmersdorf Gastlichkeit mit vielen Extras

Seit 30
Jahren im
Verband

Frühstück im Grünen, Cappuccino im Liegestuhl, Vogelgezwitscher am Morgen durch die geöffnete Balkontür... was wie die Beschreibung eines Seehotels klingt, ist mitten in der Metropole. Das Hotel Carolinenhof ist gerade mal zwei U-Bahnstationen vom Kurfürstendamm entfernt und verfügt über einen großen Stadtgarten, den die Business- und Leisureregäste genauso schätzen wie die entspannt-herzliche Atmosphäre im ganzen Haus. Der Carolinenhof, der die christlichen Werte der VCH-Hotels lebt, bietet 60 Zimmer, verschiedene Tagungsmöglichkeiten und eine Sauna. Viel Wert legt das Team um Geschäftsführerin Claudia Wießner auf eine herzliche Gastlichkeit, Freundlichkeit, Behaglichkeit und natürlich guten Service. Das schließt die Wertschätzung als eine wichtige Säule der Mitarbeiterbeziehung ein.

Vor ziemlich genau 30 Jahren wurde das Haus in der Landhausstraße Mitglied im DEHOGA Berlin. „Die Mitgliedschaft im Verband ist für mich mit meinem Unternehmen wichtig, da sie den Zugang zu einem breiten Netzwerk von Branchenexperten, Kollegen und Geschäftspartnern ermöglicht“, begründet Claudia Wießner die Treue zum Verband. „Durch unsere Mitgliedschaft erhalten wir aktuelle Informationen und Beratung zu rechtlichen Themen und wirtschaftlichen Entwicklungen unserer Branche. Außerdem können wir von den vielfältigen Weiterbildungs- und Schulungsangeboten profitieren, um unsere Mitarbeiter zu qualifizieren. Gemeinsam sind wir stark für die Zukunft.“

 www.carolinenhof-berlin.de

Die Gastronomin des Jahres Der Gault&Millau kürte Sarah Hallmann vom Hallmann & Klee am Böhmisches Platz

Wenn sich professionelle Tester nach Neukölln begeben, muss das einen besonders gewichtigen Anlass haben: In diesem Fall war es das vor sieben Jahren eröffnete Hallmann & Klee, das nicht nur lockte, sondern auch überzeugte, denn die Gründerin und Betreiberin Sarah Hallmann wurde vom Gault&Millau zur „Gastronomin des Jahres“ gekürt. Eine gute Wahl, denn das Restaurant im Neuköllner Rixdorf schätzen Anwohner genauso wie Feinschmecker und Food-Journalisten.

Nach dem Abschluss ihres Studium entschied sich Sarah Hallmann nicht für eine akademische Laufbahn, sondern begann eine Ausbildung zur Köchin im 2-Sterne-Restaurant Facil. Bei den Besten wollte sie lernen. Und sie wusste schon bald, wohin sie ihre eigene Küche entwickeln möchte. „Bewusst normal, ohne Chichi mit tiefer Liebe zum Produkt“, beschreibt die Gastronomin heute ihre „ehrlich-gute Küche mit viel Herz am Herd und am Essen.



© Marzena Skubatz

Es muss schmecken“, so die Ausgezeichnete. Viel besser als alle Worte findet sie aber, Gerichte und Atmosphäre im Restaurant zu genießen. 2016 eröffnete das Hallmann & Klee als Frühstückslokal. Schon kurze Zeit später wurde Sarah Hallmann Mitglied des DEHOGA Berlin. Die Auszeichnung wertet die „Gastronomin des Jahres“ als Anerkennung für die nie versiegenden Inspirationen und die viele Arbeit („was wir alles gewuppt haben“), die sie mit ihrem überwiegend weiblichen Team in Neukölln immer wieder aufs Neue umsetzt. „Ich bin glücklich“, sagt sie mit einem ansteckenden Lachen.

Wir gratulieren Sarah Hallmann und freuen uns, dass die „Gastronomin des Jahres“ aus Berlin kommt. Die Meldung dazu schaffte es übrigens bis in die Tagesschau.

von Brigitte Menge

 www.hallmann-kee.de

Unsere Publikationen für Sie

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Branchen, Sport-, Kultur-, Medien- und Lokalinteressierte!



**Jetzt
Mediadaten
anfordern!**

(030) 43 777 82-0 oder
Anzeigen@raz-verlag.de



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

RAZ Verlag und Medien GmbH · Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin
Fon (030) 43 777 82-0 · Fax (030) 43 777 82-22 · Anzeigen@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de

Die Hinweispflicht des Arbeitgebers zur Verjährung von Urlaubsansprüchen

Grundsätzlich gilt, dass der Urlaub nach § 7 Abs. 3 Bundesurlaubsgesetz untergeht, wenn er nicht im laufenden Jahr genommen wird. Ausnahme: Der Urlaub kann aus dringenden betrieblichen oder persönlichen Gründen nicht genommen werden. Dann geht er vorbehaltlich anderer Vereinbarungen am 31. März des Folgejahres unter.

Europarechtlich war diese Regelung mehrfach Gegenstand von Verfahren vor dem EuGH. Dieser entschied, dass der Urlaub nur verfallt, wenn der Arbeitgeber „konkret und in völliger Transparenz“ dafür gesorgt habe, dass der Arbeitnehmer tatsächlich in der Lage sei, seinen bezahlten Jahresurlaub zu nehmen. Der EuGH forderte dazu ein förmliches Auffordern des Arbeitgebers (C-120/20). Der Arbeitgeber müsse dem Arbeitnehmer „klar und rechtzeitig“ mitteilen, dass der Urlaub, wenn er ihn nicht am Ende des Bezugszeitraumes oder eines zulässigen Übertragungszeitraumes nehme, verfallen wird.

Das BAG schloss sich mit seiner Entscheidung (BAG 9 A 401/19 (A) und (BAG 9 AZR 245/19 (A) v. 7.7.2020) dieser Auffassung an.

Danach gilt für Arbeitgeber insbesondere folgendes:

- Er muss über den konkret bezeichneten Urlaubsanspruch eines bestimmten Jahres informieren.
- Er muss dies in Textform tun (z. B. per E-Mail, schriftlich).
- Er muss mitteilen, wie viele Urlaubstage dem/r jeweiligen Arbeitnehmer*in in dem betreffenden Kalenderjahr noch zustehen.
- Er muss ihn auffordern, den Urlaub so rechtzeitig zu beantragen, dass er innerhalb des laufenden Urlaubsjahres genommen werden kann.
- Er muss ihn darüber informieren, dass der Urlaub verfällt, wenn er nicht rechtzeitig genommen wird (Stichtag 31.03. Folgejahr).
- Ggf. muss er auch noch über den Resturlaub des Vorjahres informieren.

Idealerweise geschieht dies rechtzeitig, also am besten frühzeitig in der zweiten Jahreshälfte oder zumindest zu Beginn des IV. Quartals. Wichtig ist zudem jede(n) Arbeitnehmer*in persönlich zu informieren. Eine pauschale E-Mail an alle Mitarbeiter*innen dürfte nicht ausreichen. Sinnvoll könnte auch sein, ggf. eine „Erinnerung“ an diejenigen Mitarbeiter*innen zu richten, bei denen sich eine hohe Anzahl an Resturlaub abzeichnet.



Gute Laune einschalten!



Hör auf Dein Herz!



im Radio



über Kabel



über Satellit



auf SchlagerRadio.de



per App



über Smart Speaker

MAXIMALER GESCHMACK ZERO ZUCKER



**HEUTE SCHON
ERFRISCHT?**