

hoga *AKTIV*

Das Magazin für Berliner Gastgeber



„Die Lebensfreude
ist zurück!“

Gemeinsames Sommerfest von
DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und den
visitBerlin Partnerhotels



GREIFF
SINCE 1802

**Nachhaltig.
Transparent.
Fair.**

**Berufsbekleidung
von GREIFF.**



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEBEL:

**GRÜNER
KNÖPF**

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

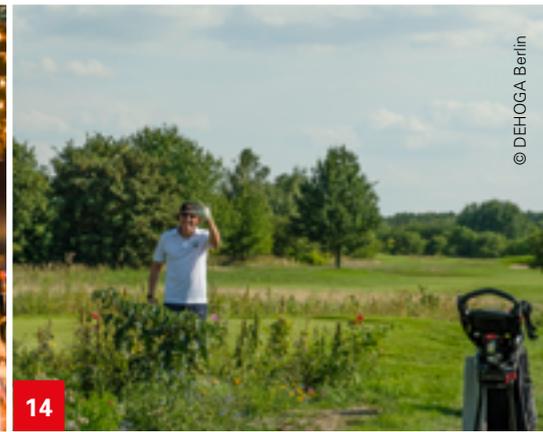
Weserstraße 118 | 12059 Berlin

Tel. +49 (0)30 3116290 - 20

info@fliegel-textilservice.de

www.fliegel-textilservice.de





AKTUELL

Editorial: Von einer Krise in die nächste ...	4
Energiekampagne im Gastgewerbe	5
Die Lebensfreude ist zurück! Sommerfest des DEHOGA Berlin	8

WIR IN BERLIN

GLS Sprachschule Sprachtraining für die Hotellerie & Gastronomie	12
Ins Wasser gefallen Bürgerfest des Bundespräsidenten	13
13. Golf-Trophy des DEHOGA Berlin	14
visitBerlin: Gelungenes Comeback für den Berlin-Tourismus	16
TOP-Ausbildungsbetrieb: Orania.Berlin	18
Verbundberatung: Azubijahre Förderung in Zeiten der Ausbildung	20
Vom Rinde verweht Das Stadtmenü der Berlin Food Week 2022	22

DEHOGA BERLIN-PARTNER

hibyrd: hilft Hotels beim smarten Stromsparen	24
Floorwell: Der Bodenleger der neuesten Generation	25
Inolares: Wenn Gebäude lernen, mitzudenken	26
Martens & Prah! Gastro: Vertrauensschadenpolice	27

NEWS

MITGLIEDER

Jubiläen im Oktober 2022 Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date – wichtige Termine	32
100 Jahre Renaissance-Theater Berlin	33

RECHT & RAT

Mehrwegpflicht ab 1. Januar 2023 Ladeinfrastruktur zum Vorteil nutzen	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 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: © Sabeth Stickforth

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 2022.

Von einer Krise in die nächste ...

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leser*innen,

seit einigen Monaten haben unsere Betriebe die Möglichkeit, sich von der schweren Corona-Krise in den letzten zweieinhalb Jahren wirtschaftlich zu erholen.

Hotels und Restaurants sind zum Teil sehr gut besucht, auch die Verkaufspreise konnten und mussten deutlich erhöht werden. Die Monate Juni und September dieses Jahres sind außerordentlich gut gebucht, viele Betriebe konnten das Vorkrisenniveau deutlich übertreffen, einige werden sogar kumuliert vom Umsatz her besser dastehen als im Jahr 2019.

Ist die aktuelle Stimmung aber besser als die aktuelle Situation? Berlinweite und auch bundesweite Umfrageergebnisse in Sachen Preissteigerungen im Allgemeinen und im Bereich Energie lassen dies leider befürchten! Im Vergleich zum Jahr 2021 haben sich die Energiepreise vervielfacht. Nicht wenige Betriebe gaben an, dass sich die Gaspreise bis zu 400 Prozent

und die Strompreise bis zu 650 Prozent verteuert haben. In den Medien liest man von noch höheren Preissteigerungen.

Kein Unternehmer verschwendet Energie bei diesen Preisen!

Auch andere Produkte und Dienstleistungen unserer Zuliefererindustrie haben sich deutlich verteuert – Lebensmittel, Getränke, Reinigung, Wäsche – einfach alles. Preissteigerungen von über 20 Prozent, zum Teil 25 Prozent, sind nicht selten. Fast alle Branchen sind betroffen.

Natürlich treffen die großen Preissteigerungen auch unsere Gäste, die dann letztendlich irgendwann auch anfangen zu sparen, was sich dann natürlich auf unsere Buchungssituation auswirken wird...

Was rollt da auf uns zu? Wie kann ein Verband, wie der DEHOGA Berlin, hier seine Mitglieder unterstützen?

Das Präsidium, in Persona Christian Andresen, und die Geschäftsführung sind in dieser Angelegenheit fortlaufend mit dem Wirtschaftsminister Stephan Schwarz sowie der Regierenden Bürgermeisterin

Franziska Giffey im Austausch. Der Bundesverband kommuniziert mit der Bundespolitik.

Seitens der Wirtschaft wurde die Charta „Wirtschaft spart Energie“ gegründet. Im Zusammenschluss mit dem Land Berlin sowie IHK Berlin, Vereinigung der Unternehmensverbände in Berlin-Brandenburg (UVB), Handwerkskammer Berlin, Hotel- und Gaststättenverband Berlin (DEHOGA Berlin), Handelsverband Berlin-Brandenburg haben sich die Bündnispartner auf zusätzliche freiwillige Maßnahmen verständigt, die sie den Berliner Unternehmen unterbreiten, um das Ziel, den Energieverbrauch in der Wirtschaft um mindestens zehn Prozent im Vergleich zum Vorjahr zu verringern, zu erreichen.

Seit Langem unterstützt der DEHOGA Berlin seine Mitgliedsunternehmen mit diversen Erklär-Videos und zahlreichen Handlungsempfehlungen dabei, Energie effizient zu nutzen und einzusparen. Aktuell bieten wir unseren Mitgliedsunternehmen auch eine professionelle Energieberatung an. (Seite 5–7). Informationen erhalten Sie durch unsere Newsletter, Sie finden Aktuelles natürlich auch auf unserer Homepage.

Wir haben der Politik aber auch unmissverständlich mitgeteilt, dass jeder Unternehmer von sich aus und ohne unsere Hinweise alles unternimmt, um in seinem Betrieb Energie einzusparen. Kein Unternehmer verschwendet Energie bei diesen Preisen! Leider werden diese Einsparungen alleine nicht ausreichen, um unsere Betriebe und auch alle anderen durch diese Krise zu führen.

Deshalb erwarten wir, dass die Gewährleistung der Energiesicherheit und die Entlastung der Unternehmen durch wirksame Maßnahmen zur Kosteneindämmung bei Gas und Strom sowie bei der Wärmeversorgung oberste Priorität haben. Gleichzeitig muss ein Energie-Rettungsschirm für Unternehmen entwickelt werden, die existenziell durch die Energiepreisentwicklung betroffen sind. Mit Energiepreiszuschüssen alleine wird dieses sehr schwer! Wahrscheinlich braucht es eine Deckelung der Energiepreise!

*Ihr Thomas Lengfelder
Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin*



© DEHOGA Berlin

Ökologisch wertvoll – Wirtschaftlich sinnvoll

Ein Gespräch mit Energieberater
Marc Bauer, neuer Partner
des DEHOGA Berlin, über Energiekrise,
Energieeffizienz und Energieeinkauf



© MB Energie

„Energiekrise“ hat beste Chancen als Wort des Jahres gewählt zu werden. Mitte September warnte der Vizepräsident des Instituts für Weltwirtschaft in Kiel vor der Doppelbelastung aus hohen Energiekosten und Arbeitskräftemangel. Für die Gastgeber-Branche längst Alltag, denn die Kostenexplosionen betrifft sie besonders hart. Was tun? Abwarten und ausschalten? Fragen wir einen Profi: Energie-Berater Marc Bauer, seit kurzem Partner des DEHOGA Berlin.

Als Sie vor sechs Jahren Ihr Unternehmen gründeten, ahnten Sie da bereits, wie wichtig das Thema Energiesparen wird?

Das Thema ist nicht neu. Es war immer viel Bewegung auf und rund um den Energiemarkt, vor allem in den letzten zwei Jahren. Dass es jedoch eine solche Brisanz bekommt, hat aber selbst jahrelange Marktteilnehmer überrascht.

Worin besteht der Kern Ihrer Beratung?

Viele Betriebe arbeiten ja schon seit Jahren daran, nachhaltig Energie einzusparen, auch aus Kostengründen.

Das ist gut und sehr wichtig. Mein Unternehmen bietet eine direkte, unkomplizierte Beratung zur nachhaltigen Energieeffizienz, die zu einer langfristigen und nachhaltigen Kostensenkung bis zu 30 Prozent führt. Wir haben dabei immer Ökologie und Ökonomie im Blick, was heißt, dass

ökologisch wertvolle Maßnahmen die Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe erhalten und bestenfalls noch steigern. Die Beratung und die fachkundige Erläuterung energie- und nachhaltigkeitsrelevanter Themen sind kein Trendthema mehr, sondern essenziell geworden. In der Gastgeber-Branche kommt hinzu, dass die vielfältigen Aspekte des Umwelt- und Klimaschutzes die Entscheidungen vieler Gäste beeinflussen.

Mit einer Energieberatung Geld und CO₂ sparen – für Betriebe in welcher Größe ist Ihre Beratung interessant?

Für alle, daher habe ich ein Ohr für Unternehmen jeder Art. Bei einem persönlichen Telefonat (Tel: 0172. 5326840) klären wir, in welchem Umfang eine Beratung für den jeweiligen Betrieb sinnvoll ist. →



© Norbert Koch/pixabay

Der Bund fördert das mit einem Betrag von 6.000 Euro.

Bis zu 30 Prozent Energieersparnis ist enorm. Wie gelingt Ihnen das?

Das gelingt mir gemeinsam mit dem starken Team der Green Aktiv GmbH samt vom Bundesamt (BAFA) zertifizierten Energieberatern und Ingenieuren. Wir nehmen in einem Unternehmen alle Faktoren, die den Energiehaushalt beeinflussen bis zur kleinsten Ecke unter die Lupe – dazu gehören die Heizung, Lüftung, Fensterabdichtungen, Fachgeräte ... – und analysieren den Energieverbrauch betreffende Prozesse. Das Ergebnis ist eine konkrete Übersicht umsetzbarer Maßnahmen, welche die Unternehmen deutlich energie- und kosteneffizienter machen. Für kleine und mittelständische Unternehmen ist die Durchführung eines Energieaudits nach DIN EN 16247-1 eine effektive Möglichkeit, ihre Energiebilanz zu verbessern. Das wird zudem in hohem Maße vom Bund gefördert.

Was beinhaltet das Energieaudit konkret und wie hoch sind die Fördermittel?

Das Energieaudit ist eine fachlich fundierte Bestandsaufnahme und die Bewertung des Energieeinsatzes sowie des Energieverbrauchs auf der Grundlage einer ausführlichen Datenerfassung. Dem folgen die umfassende Analyse und die Erstellung einer Dokumentation, die die Energieeffizienz-Maßnahmen transparent und verständlich offenlegt. Das ist ein ausführlicher Bericht, der in die Tiefe geht und je nach Unternehmensgröße zwischen 35 und 130 Seiten hat. Aus der Praxis wissen wir, dass selbst energiebewusste Unternehmer verblüfft waren, wie hoch das Einsparpotenzial in ihrem Betrieb noch ist. Dabei muss man bedenken, dass bei den enorm steigenden Energiekosten diese Maßnahmen die Liquidität der Unternehmen stark beeinflussen. Der Bund fördert das mit einem Betrag von 6.000 Euro.

Müssen sich die Betriebe selbst um die Fördergelder kümmern?

Nein, das ist Bestandteil unserer Leistung. Wir beantragen die Förderung, erledigen die Koordinierung und Abwicklung. Wichtig zu wissen: Für die Effizienzmaßnahmen des Energieaudits nach DIN EN 16247-1 folgen zusätzlich weitere Fördertöpfe!

Welche?

Gefördert wird beispielsweise der Einbau einer neuen Heizungsanlage mit bis zu 35 Prozent oder die Planung und Installation neuer technischer Geräte zur Steigerung der Strom- und Wärmeeffizienz mit aktuell bis zu 50 Prozent.



Können Sie an einem Beispiel aus der Gastgeber-Branche verdeutlichen, wie sinnvoll das Energieaudit und damit verbundene Maßnahmen sind?

Gern. Im Frühjahr 2020 durchlief das HOTEL B!RGIT in Berlin-Mitte (ehemals Jurine Hotel) das Audit. Im Ergebnis ist es dem Haus gelungen, das erarbeitete Nachhaltigkeitskonzept umzusetzen und so auf eine Kostenersparnis von bereits 20 Prozent in nur vier Jahren Investitionszeit zu kommen. Besonders erfreulich ist, dass die Maßnahmen langfristig angelegt sind und das Kathi Grützmacher, Managerin des Hauses, neben der technischen Nachhaltigkeit auch ihre Mitarbeiter*innen und die Gäste aktiv mit einem eigenen Konzept einbindet. Effizient ist hier auch die Form: Die CSR-Verpflichtungscharta des Hotel B!RGIT in Sachen Energieverbrauch passt auf eine A4-Seite – informiert, motiviert und aktiviert. Darüber hinaus hat das Hotel auch das Angebot genutzt, seinen Energieeinkauf mit strategischem Weitblick auf die nächsten Jahre auszurichten.

Sucht nicht jedes Unternehmen zwangsläufig nach einem kostengünstigen und verlässlichen Energieversorger?

Ja natürlich, aber auch hier kann fachlich fundierte Beratung helfen, langfristig Kosten zu senken. Stichwort Spotmarkt-Strategie. Kurz gesagt kombiniert der Kunde hier eine in Krisenzeiten flexible und zuverlässige Strom- und Gasversorgung ohne vorab eingepreiste Risiken mit der Nutzung zukünftiger Marktchancen. Auch in diesem Feld ergibt eine persönliche Beratung überaus Sinn.

Der DEHOGA Berlin gehört zu den Unterzeichnern der Berliner Energiebündnis-Charta Wirtschaft spart Energie“. Ein großer Wurf oder eher das sprichwörtliche Kleinvieh ...?

Da ist eine Bewertung aktuell noch schwierig. Fest steht aber, dass in der Energiekrise jede eingesparte Kilowattstunde ein ökologischer und ökonomischer Gewinn ist. Zudem zeigt es, dass der DEHOGA Berlin die ganze Branche für dieses Thema sensibilisiert und aktiviert, was ich sehr begrüße.

Hand aufs Herz: Haben Sie Ihr privates Umfeld auch energieeffizient optimiert?

Natürlich, das habe ich bereits durch einfache Maßnahmen wie eine deutliche Senkung meines Warmwasserverbrauchs geschafft. Außerdem sorgt der Einsatz von Smart Home bei mir zu Hause für kürzere Nutzungsdauer jeglicher Elektronik.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

Marc Bauer
Tel: 0172. 5326840
@ dehoga-berlin@mbe.energy

Nur für Mitglieder des DEHOGA Berlin:
20 Prozent Rabatt auf den Eigenanteil
des Energieaudits nach DIN EN 16247-1
zusätzlich zur Bundesförderung.



„Die *Lebensfreude* ist zurück“

800 Gäste aus Politik,
Wirtschaft, Kultur, Sport,
Medien und Gesellschaft zum
gemeinsamen Sommerfest von
DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und
visitBerlin Partnerhotels e. V.

„Endlich wieder Touristen in der Stadt ... die Hotels gut gefüllt ... die Lebensfreude ist zurück“, brachte Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, die Stimmung des Sommerfestes in seiner Eröffnungsrede auf den Punkt. Eingeladen hatten der DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin* Partnerhotels e. V. am 29. August ins TIPI AM KANZLERAMT. 800 Gäste aus Politik – darunter Berlins Regierende Bürgermeisterin Franziska Giffey und Wirtschaftsminister Stephan Schwarz –, Wirtschaft, Kultur, Sport, Medien und Gesellschaft, darunter Mitglieder des Abgeordnetenhauses, Bürgermeister der Bezirke, Vertreter*innen von Verbänden, Touristik-Fachleute und natürlich die Gastgeber der Metropole, kamen nach zwei Jahren coronabedingter Zwangspause bei schönstem Spätsommerwetter zu einem entspannten Netzwerktreffen zusammen.





Christian Andresen bedankte sich bei Bundes- und Landesregierung für die Hilfe während der Pandemie, „ohne die viele Betriebe nicht überlebt hätten.“ Der Wermutstropfen: Bei über einem Viertel der Gastgeber-Unternehmen stehen die Zahlungen der Überbrückungshilfe IV noch immer aus. Und schon verdunkeln zwei neue Krisen den Blick auf die kommenden Monate, der Fachkräftemangel und die Energiekrise, „die uns mit voller Wucht treffen“, so Christian Andresen. Er wies auf die nach wie vor schwierige wirtschaftliche Lage der Veranstaltungsbranche hin und forderte die Politik auf, erneut steigende Corona-Infektionszahlen nicht mit restriktiven Maßnahmen zu beantworten. Der Präsident des DEHOGA Berlin berichtete den Gästen des Sommerfestes, dass eine Machbarkeitsstudie den geplanten Hoga-Campus positiv bewertete. Somit stehen die Zeichen für eine innovative und praxisnahe Ausbildung von Fachkräften für die Branche in Berlin auf Grün. Franziska Giffey, die von den anwesenden Gästen mit einem herzlichen Beifall begrüßt wurde, nahm den Gesprächsfaden auf und erklärte: „Ich bin heute hier, um Ihnen den Rücken zu stärken. Es ist ein wichtiges Signal, dass die Gastronomie und Hotellerie dieser Stadt heute Abend zusammenkommt.“

© DEHOGA Berlin/Sabine Stieckforth



AKTUELL

Die Regierende Bürgermeisterin informierte über einen geplanten Härtefall-Fond für Unternehmen, deren Existenz durch die Preisexplosionen auf dem Energiemarkt gefährdet ist. Und sie hatte die Erfolgsmeldung zu verkünden: Berlin hatte im Sommer 22 hinter Barcelona und noch vor New York (0,2 Prozent Vorsprung!) die zweithöchste Hotelauslastung! Zugleich dankte die SPD-Politikerin der Branche für die aktive Hilfe der Branche für die nach Berlin geflohenen Ukrainer*innen. „Berlin kann Krise“ fasste *visitBerlin*-Chef Burkhard Kieker zusammen und verwies darauf, dass die „Marke Berlin einen super Neustart hinlegte“. Viel Beifall von allen, die dazu einen maßgeblichen Beitrag leisteten.

„Heute wollen wir die neue Freiheit feiern und morgen wieder die Ärmel hochkrempeln“ leitete Christian Andresen zum Get-together über, für das das TIPI mit seiner großen Freifläche vis-à-vis dem Kanzleramt beste Bedingungen bietet. Viel wurde an diesem Abend über neue und alte Gäste, steigende Kosten, Personalmangel, aber auch geplante Projekte und den Neustart nach der Pandemie gesprochen, der für Thomas Duxler ein Neustart in Berlin war, denn nach Jahren in London übernahm der Manager das Luc-Hotel am Gendarmenmarkt, das im Februar eröffnete. „Es ist ein großartiger Standort in einer großartigen Stadt“, lobte der Hotel-Manager. „Es tut gut, nach zwei Jahren coronabedingter Zwangspause Kolleg*innen, Geschäftspartner und Freunde wiederzusehen. Ein Abend zum Krafttanken“, so Uwe Hauptmann, Chef des inhabergeführten Hotel Kastanienhof in Mitte. Es wurde ein langer Abend im TIPI.

von Brigitte Menge



Ein Dankeschön an alle, die dieses Fest unterstützt und damit ermöglicht haben:

- Coca-Cola European Partners Deutschland GmbH
- Curry Wolf GmbH
- flash-security GmbH
- Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
- Getränke Preuss Münchhagen GmbH
- J.J. Darboven GmbH & Co. KG
- Radeberger Gruppe KG
- velotaxi, eco next GmbH und Exklusiver Jachtcharter
- Terra Naturkost Handels KG
- und natürlich das großartige Team vom TIPI AM KANZLERAMT



© DEHOGA Berlin/Sabine Stieckforth

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
info@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 · info@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de

Sprachtraining für die Hotellerie & Gastronomie



© Istock - Julief14

@ GLS – where interesting people meet

Ob Englisch, Japanisch, Französisch oder Deutsch – wir bieten Ihnen und Ihren Teams genau das Sprachtraining, das Sie weiterbringt. Und wir bieten DEHOGA Berlin-Mitgliedern 15 Prozent Nachlass* auf alle Sprachkurse in Präsenz auf dem GLS Campus in Berlin Prenzlauer Berg.

Um einzelne Mitarbeiter*innen weiterzubilden, bieten sich die GLS Abendkurse oder die wöchentlichen Intensivkurse auf dem GLS Campus an. Für Gruppen machen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot mit tailormade Sprachtraining, gerne auch inhouse bei Ihnen im Betrieb.

Zusammen mit Lingua TV, ebenfalls DEHOGA Berlin Seminare-Kooperationspartner, haben wir ein gemeinsames Business English Online-Paket geschnürt. Auch hier greift der Preisnachlass.

Über GLS:

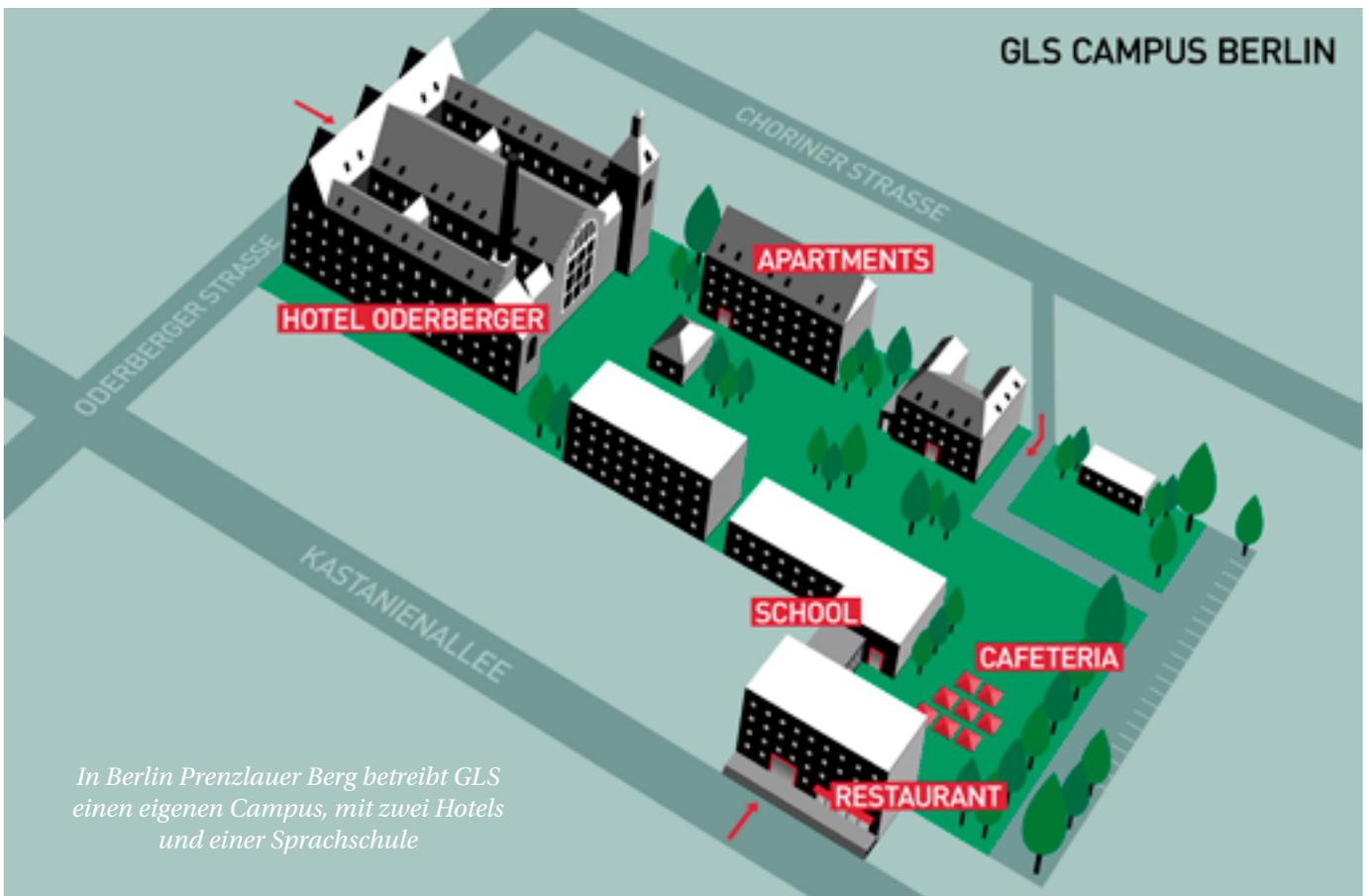
GLS organisiert Sprachtrainings weltweit, und das schon seit 1983. GLS ist ein familiengeführtes Unternehmen in zweiter Generation in Berlin Prenzlauer Berg.

Einfach den Code DEHOGA Berlin auf

gls.sprachenzentrum.de

bei der Buchung unter Kommentare eingeben oder eine Mail an firmenservice@gls-sprachenzentrum.de schicken. Fertig.

www.gls-sprachschule.de



In Berlin Prenzlauer Berg betreibt GLS einen eigenen Campus, mit zwei Hotels und einer Sprachschule

Ins Wasser gefallen

Über 100 Berliner Auszubildende unterstützten das
Bürgerfest des Bundespräsidenten auf Schloss Bellevue

Nach zwei Jahren coronabedingter Zwangspause luden Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier und seine Frau Elke Bündenbender am 26. und 27. August zu zwei traditionellen Veranstaltungen ein: am Freitag zum Bürgerfest und am Samstag zum Tag der offenen Tür von Schloss Bellevue. Das Bürgerfest hat eine lange Tradition, es würdigt unter dem Motto „Engagement: Ehrensache!“ das bürgerschaftliche Engagement. Rund 1.500 ehrenamtlich arbeitende Frauen und Männer aus dem gesamten Bundesgebiet, die sich im Sport, in der Bildung, im Naturschutz, in der Digitalisierung, in sozialen und kulturellen Projekten ... engagieren, standen auf der Gästeliste von Schloss Bellevue. Dieser ganz besondere Dank für ehrenamtliche Arbeit ist seit vielen Jahren (weiß noch jemand, wann zum ersten Mal?) für die Berliner Hotellerie und Gastronomie ein würdiger Anlass, sich ebenfalls zu engagieren. Ihre Auszubildenden tragen mit ihrer Arbeit dazu bei, dass das Fest gelingt.



Der DEHOGA Berlin unterstützt dieses Projekt von Beginn an. Über 100 Jugendliche vor allem aus der Berliner Hotellerie hatten sich auf ihren Einsatz im Garten von Schloss Bellevue gut vorbereitet. Aber schon am frühen Nachmittag zogen nach wochenlangem Dauer-Hoch dicke dunkle Wolken über der Hauptstadt auf. Regencapes wurden an die Azubis verteilt, Schirme für die Gäste bereitgestellt. Bevor der offizielle Einlass begann, fand der Fototermin der Auszubildenden mit dem Bundespräsidenten und seiner Frau statt. Vorsichtshalber schon mal im Inneren von Schloss Bellevue, denn das erste Gewitter entlud sich bereits über der Hauptstadt. Der Einlass verzögerte sich deshalb um 45 Minuten. Doch kaum begonnen, musste Bundespräsident Steinmeier nach einer amtlichen Unwetterwarnung das Fest absagen und vertröstete alle auf 2023.

Am Samstag begrüßten Frank-Walter Steinmeier und Elke Bündenbender fast 10.000 Gäste im Park von Schloss Bellevue zum „Tag des offenen Schlosses“. Und die über 100 Auszubildenden der Berliner Hotellerie und Gastronomie sorgten dafür, dass sich die Besucher*innen wohlfühlen konnten.

von Brigitte Menge



13. DEHOGA Berlin Golf-Trophy

powered by Berliner Pilsner –
im Berliner Golfclub Stolper Heide

Pandemiebedingt konnte seit dem Jahr 2019 erst jetzt wieder das Charity-Turnier, powered by Berliner Pilsner, ausgetragen werden. Der Westplatz war in einem sensationellen Zustand. Der Überschuss der Veranstaltung kommt der Berliner Gasthausmission zu Gute, die dieses Jahr ihr 125-jähriges Bestehen feiert.

Begrüßt wurden alle Spielerinnen und Spieler mit den DEHOGA Berlin-Logo Bällen und einem Tee-Geschenk von unserem Partner Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice.



Jörn Brinkmann

© Bildnachweis: DEHOGA Berlin



*Ulf Kirchner, Dr. Jana Dewitz,
Thorsten Benthin, Peter Rudert*

Bruttosieger

Christoph Lockemann, 36 Brutto-Punkte, neues HCP 0,6

Gewinner in der Klasse A – HCP bis 17,4

1. Roland Brenneis 39 Netto-Punkte, neues HCP 3,2

2. Andreas Heuer 38 Netto-Punkte, neues HCP 9,0

3. Christoph Lockemann 37 Netto-Punkte, neues HCP 0,6

Gewinner der Klasse B – HCP 17,5 bis 26,4

1. Thomas Kammeier 38 Netto-Punkte, neues HCP 20,2

2. Thomas Thiele 34 Netto-Punkte, neues HCP 25,6

3. Matthias Schielke 32 Netto-Punkte, HCP 20,1

Gewinner der Klasse C – HCP 26,5 bis PR

1. Gerrit Buchhorn 39 Netto-Punkte, HCP 31,8

2. Ole Grünert 38 Netto-Punkte, neues HCP 41,0

3. Bernd Hartmann 37 Netto-Punkte, HCP 30,0

Zwei Wertungen Nearest to the Pin, getrennt nach Damen und Herren

Leider schaffte es keine Dame auf die Grüns

Wolfram Buß Hole in One

Detlev Friebe 5,28 Meter

Zwei Wertungen Longest Drive, getrennt nach Damen und Herren

Dr. Jana Dewitz-Härle 139 Meter

Nicola Meier 137 Meter

Andreas Heuer 215 Meter

Silvano Bortolotto 214 Meter

WIR IN BERLIN



Wolfgang Buß, Jens Strobl, Stefan Athmann, Lars Härle

Wolfgang Buß gelang der Schlag seines Lebens! Am Loch 14, ausgeschildert mit einer „Nearest to the Pin Wertung“, schlug er ein „Hole in One“ – unglaublich! Noch nie gab es ein „Hole in One“ bei einer DEHOGA Berlin Golf Trophy. Anstelle der fälligen Getränke- runde an die Turnierteilnehmer spendete Wolfram Buß spontan an die Gasthausmission – ganz herzlichen Dank dafür und herzlichen Glückwunsch!

Es herrschte bei gutem Wetter eine lockere und tolle Stimmung. Zwischen Loch 9 und 10 genossen die Spieler*innen die Halfway Verpflegung, die von Berliner Pilsner, Gerolsteiner, Marcus Fuhrmann und Curry Wolf gesponsert wurde – auch hierfür ganz herzlichen Dank!



Christoph Lockemann (Bruttosieger), Reinhard Müller, Christian Andresen, Herbert Belile

Es gab einige beeindruckende Ergebnisse! Beispielsweise spielte der spätere Bruttosieger Christoph Lockemann eine 72er Runde und wurde damit nur Dritter in der Gruppe A, hinter Roland Brenneis und Andreas Heuer (beide haben ebenfalls ein einstelliges HCP).



Ole Grünert, Jürgen und Sabine Gangl, Torsten Hannusch

Die guten Ergebnisse wurden während der Abendveranstaltung mit fantastischen Preisen belohnt, u. a. mit gesponserten Gutscheinen von vielen Berliner Top-Restaurants und -Hotels, der Kulturszene und den traditionellen Mini-Buddy-Bären-Pokalen.

Kulinarisch wurde die Abendveranstaltung zu unserer vollsten Zufriedenheit von der Genusskombinat GmbH ausgerichtet – alle Teilnehmer*innen fühlten sich sehr gut bewirtet und versorgt, auch hierfür danken wir unserem DEHOGA Berlin-Mitglied.

Wir freuen uns schon sehr auf die nächste DEHOGA Berlin Golf-Trophy im Jahr 2023!



Christian Andresen, Hans-Georg Filker (Berliner Gasthausmission), Thomas Lengfelder

Viele weitere Bilder unter www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/presse-medien/mediathek/golf-trophy-2022/

Gelungenes Comeback für den Berlin-Tourismus

Gäste-Zahlen im Sommer annähernd auf dem Niveau von 2019, Juli stärkster Monat

Die Zahlen der Berliner Tourismusbranche haben sich 2022 sehr positiv entwickelt – nach schweren Einbrüchen aufgrund der Corona-Pandemie in den vergangenen zwei Jahren. Die Zahl der Übernachtungen hat in den ersten sieben Monaten des Jahres deutlich zugenommen: Rund 5,5 Millionen Gäste kamen in die Stadt, das waren rund 270 Prozent mehr Besucher als im Corona-Jahr 2021 und rund 30 Prozent weniger als im Vor-Corona-Jahr 2019. Im bisher stärksten Monat Juli 2022 wurden nur 7,3 Prozent weniger Übernachtungen als 2019 gezählt. Die Zahl der Übernachtungen deutscher Gäste im Juli überstieg sogar das Jahr 2019 um 9,4 Prozent.

Bei der Hotelauslastung lag Berlin im Juni mit 80,4 Prozent noch vor Metropolen wie New York, Paris oder London. Die Besucherzahlen der touristischen Attraktionen haben sich im ersten Halbjahr ebenfalls positiv entwickelt: Die Gästezahlen der Bühnen erreichten das Niveau von 2019. Museen, Gedenkstätten und touristische Attraktionen meldeten nur noch ein Drittel weniger Gäste als im Vor-Corona-Jahr.

Das geht aus dem Marktforschungstool Visitor Insight hervor, in das unter anderem Daten des Interessenverbands der touristischen Attraktionen Berlins (Intoura) einfließen.

Stephan Schwarz,
Berliner Senator für Wirtschaft, Energie und Betriebe:
„Das Comeback der Berliner Tourismus- und Veranstaltungsbranche ist wirklich beeindruckend. Ein großes Dankeschön an alle, die hart dafür gearbeitet haben, dass Berlin ein Menschenmagnet bleibt und sich Gäste aus der ganzen Welt bei uns wohl fühlen. Die Zahlen zeigen: die Operation Neustart ist gelungen.“

Burkhard Kieker, visitBerlin-Geschäftsführer:
„Alle Akteure der Tourismus- und Kongressbranche Berlins, die Vertreter der Stadt und visitBerlin haben gemeinsam am Comeback des Berlin-Tourismus gearbeitet – den Erfolg dieser Zusammenarbeit können wir in diesem Sommer sehen. Berlin ist weltweit erneut in einer Spitzenposition. Die Hotellerie, aber auch die Kultur, die Veranstaltungsbranche, die Gastronomie und der Einzelhandel konnten sich wieder über viele Gäste freuen. Und was wäre schließlich eine Weltstadt ohne die Welt, die sie besucht!“

Berlin braucht seine Gäste

Mit einer aktuellen Kampagne unter dem Motto „Berlin braucht seine Gäste“ macht *visitBerlin* auch in der Stadt auf die Bedeutung der Tourismusbranche aufmerksam. Alle Infos, Statements und neue Motive, mit denen gemeinsam mit dem DEHOGA Berlin um Arbeitskräfte geworben wird und die die Tourismusunternehmen für ihre eigene Kommunikation nutzen können, unter

[about.visitberlin.de/mehrwert-tourismus](https://www.visitberlin.de/mehrwert-tourismus)





Dieter Fuhrmann

Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

www.arbeitsagentur.de/unternehmen

Wir unterstützen Sie bei der Personalgewinnung

Als Betrieb schaffen Sie Arbeitsplätze. Sie bilden aus und beschäftigen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Wir unterstützen Sie umfassend in Personalfragen.

- Arbeitskräfte finden
- Fachkräfte ausbilden
- Finanzielle Hilfen und Unterstützung

Nutzen Sie unseren umfassenden eService für Unternehmen im Internet oder sprechen Sie direkt mit Mitarbeitern des Arbeitgeber-Services.

Sie erreichen uns unter der kostenfreien Service-Nummer: **0800 4 5555 20** oder unserem Kontaktformular im Internet:

www.arbeitsagentur.de/kontakt



Bundesagentur für Arbeit
bringt weiter.



TOP-Ausbildungsbetrieb: Orania.Berlin

Wer Menschen ausbildet, übernimmt Verantwortung. Die erste eigene Entscheidung in die Selbstständigkeit, ist die Wahl des Ausbildungsberufes und des Ausbildungsbetriebes. Mit der Zertifizierung als TOP-Ausbildungsbetrieb versichern wir unseren Auszubildenden einen hohen Ausbildungsstandard.

Das Orania.Berlin ist ein Boutique Hotel im Herzen von Kreuzberg bestehend aus 41 großzügigen Zimmern und Suiten, einer offenen Küche aus der die berühmte X-Berg Duck flattert, einer renommierten Bar und einem spektakuläreren Veranstaltungsraum in der 5. Etage. Mit Professionalität und Liebe geführt von 40 Mitarbeitern und 6 Auszubildenden. Das Orania.Berlin bildet aktuell eine Köchin, zwei Köche, eine Hotelfachfrau, einen Hotelfachmann und eine Konditorin aus. Der erste Tag ist immer eine Herausforderung. Sei es der erste Schultag, der erste Arbeitstag oder das erste Date.

Um unseren neuen Auszubildenden den Start so angenehm wie möglich zu gestalten, beginnen wir den Tag mit einem gemeinsamen Frühstück. Eingeladen sind alle Auszubildenden aus allen Lehrjahren, zusammen mit allen Ausbildern. Nach dem Frühstück gibt es – standesgemäß für einen ersten Tag – noch eine Schultüte. Aber nicht, dass bei so vielen Annehmlichkeiten der Eindruck entsteht, dass die Wissensvermittlung auf der Strecke bleibt. Als Ausbildungsbetrieb legen wir sehr viel Wert darauf, dass unsere Auszubildenden schon früh Verantwortung übernehmen. Unsere Koch-Azubis haben nach drei Jahren Ausbildung auf allen Posten der Küche eigenständig gekocht und ihren Posten selbstständig geleitet. Auch innerbetriebliche Schulungen sind Teil der Ausbildung im Orania.Berlin. Für den September steht noch eine Weinschulung auf der Agenda. Anfang August haben unsere Koch-Azubildenden das Werk der Deutschen See in Bremerhaven besichtigt. Bei all dem Input bedarf es aber auch der ein oder anderen Verschnaufpause, z. B. bei einem gemeinsamen Ausflug in den Spreewald. Das fördert den Zusammenhalt im Team und schafft positive Erlebnisse, auch außerhalb des Betriebs. Fragt man unsere ehemaligen Auszubildenden, sind es vor allem die vermittelten Werte, die die Ausbildung im Orania.Berlin einzigartig gemacht hat.





im Radio



auf SchlagerRadio.de



per App



über Smart Speaker

7 bis 10 Uhr*
BARGELD
gewinnen!

KNACK DEN SCHLAGER RADIO TRESOR



Hör auf Dein Herz!

*wochentags

Azubijahre

Förderung in Zeiten der Ausbildung

Wir befinden uns in einem Arbeitnehmermarkt. Den meisten dürfte mittlerweile bewusst sein, dass das Ausscheiden der Babyboomer in den kommenden Jahren diesen Effekt noch drastisch verschärfen wird. In der Hotellerie und Gastronomie ist dies in Kombination mit den Strapazen der Pandemie schon heute dramatisch spürbar. Die Branche startet dank dem gelungenen Tourismusmarketing für Heimaturlaub mit voller Auslastung in den Betrieb, doch fährt personell auf Sparflamme. Was können Betriebe also unternehmen, um ausreichend Fachpersonal zu gewinnen und an sich zu binden?

*Cynthia-Marie Reinicke, Auszubildende
Restaurantfachfrau Albrechtshof Hotel*



© Albrechtshof Hotel, Fotografin Anne Kahlich

*Anne Kahlich mit den neuen Auszubildenden ab 1. August 2022
für das Albrechtshof Hotel*

Das Albrechtshof Hotel hat erkannt: die Ausbildung ist eines der wichtigsten Instrumente für die Fachkräftegewinnung. So wurde das Hotel während der Pandemie Kooperationspartner der inab – Ausbildungs- und Beschäftigungsgesellschaft des bfw mbH und den Kiezküchen GmbH vom Bildungsmarkt e. V.

Jugendliche, die ihre Ausbildung pandemiebedingt in den bisherigen Betrieben nicht fortführen konnten, hatten hier die Möglichkeit ihre Ausbildung abzuschließen. Die langjährige Erfahrung mit den eigenen Auszubildenden war in der Umsetzung von Vorteil.

Ausbildungsleiterin Anne Kahlich weiß: „Wir müssen uns auf die nachfolgenden Generationen konzentrieren, ohne dabei die bestehenden Mitarbeiter*innen zu vernachlässigen. Aus diesem Grund widmen wir uns jeder Bewerbung ohne Vorbehalte. So kommt es auch, dass einige unserer Auszubildenden den Tatbestand der Förderfähigkeit erfüllen. Dies ist keineswegs ein Nachteil.“ Zum einen sind die Köchinnen seit mehreren Jahren ein frauen-atypischer Beruf, sodass die Erstausbildung einer Frau in diesem Beruf mit bis zu 7500,- Euro gefördert werden kann. Andererseits wird die Erstausbildung gefördert, sofern die Schulzeit maximal mit dem Abschluss der einfachen Berufsbildungsreife beendet wurde oder ein sonderpädagogischer Förderbedarf besteht.

Anne Kahlich hat mehrere Jugendliche eingestellt, deren Ausbildung mit diesen Förderhilfen unterstützt wird. Die Gelder kann das Albrechtshof Hotel allerdings selbstbestimmt einsetzen. So zahlt sich der umfassende Blick auf alle Mitarbeitenden auch für die zukünftigen Fachkräfte aus. Cynthia-Marie Reinicke ist eine von ihnen. Sie ist seit dem 1. August 2022 angehende Restaurantfachfrau im zugehörigen Hotel-Restaurant „Alvis“.

Unterstützung in der Förderantragstellung erhalten Unternehmen bei der Verbundberatung Berlin unter: 030. 63415201 oder harnoth@verbundberatung-berlin.de, finanziert durch Mittel der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales.

 www.verbundberatung-berlin.de

 www.marktplatz-verbundausbildung.de



Geschütztes Original Spreewälder Gurkensülze als Qualitätsprodukt der EU anerkannt



Ein Klassiker unter den Golßener Produkten ist die Original Spreewälder Gurkensülze. Dafür werden original Spreewälder Gewürzgurken und ganze Magerbäckchen verwendet. Erst kürzlich erhielt dieses regionale Qualitätsprodukt die Eintragung in das Register der geschützten geografischen Angaben der Europäischen Union.



www.golssener.de



Serviervorschlag

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

Vom Rinde verweht

Das Stadtmenü der Berlin Food Week 2022

Vom 10. bis 16. Oktober 2022 stellen rund 40 Restaurants in Berlin im Rahmen des Stadtmenüs der Berlin Food Week ihr Wochenmenü oder -Gericht unter das Motto *Vom Rinde verweht*. Sie servieren Gerichte, in denen alternative Proteinquellen sowie Fleischersatzprodukte – auch genannt New Meat™ – die Hauptrolle spielen. Zudem geben sie durch überraschende Techniken und traditionelle Zubereitungsmethoden Pflanzen und Gemüse fleisch-ähnlichen Geschmack und Konsistenz. Klimafreundlicher Genuss ohne Verzicht ist das Ziel – unabhängig von Restauranttyp, Küchenstil oder Preis. Kooperationspartner ist das israelische Unternehmen Redefine Meat™.

Das Orania Restaurant tischt Carpaccio von Wildpilzen mit Enokipilzen und Shizo als Vorspeise und Redefine Meat Flanksteak mit Rosenkohl und Johannisbeeren als Hauptgang auf. Auf der Karte des Schmitz&CO stehen zum Stadtmenü Kürbis, Burrata, Tomate sowie Rosenkohl, Cashewnuss und Zwiebel. Weitere Teilnehmer des Stadtmenü sind beispielsweise das Bonvivant, Kochu Karu, 12seasons, Estelle Dining, Brasserie Colette Tim Raue, Terz, Cordo, Brikz, Schneeweiss und Eins44.

Mit jedem Bissen können Gäste noch mehr für die Umwelt bewirken: die Restaurants spenden 1 Prozent ihres Netto-



Umsatzes mit dem Stadtmenü für heimische Klimaschutz-Projekte in der Landwirtschaft. Dazu kooperieren die Veranstalter*innen mit der internationalen Initiative Zero Foodprint. Das Geld geht zu gleichen Teilen an den Eichdorfer Vielfaltsgarten und den Gemüsegarten Matthias, beide in Hamburg und Umgebung.

Alle teilnehmenden Restaurants und Menüs gibt es auf www.berlinfoodweek.de



© Berlin Food Week

TAGESSPIEGEL

Restaurant-Scheckheft 2022/2023



Jetzt
teilnehmen!

Erscheinungstermin: Dezember 2022 **Gültigkeit:** 01.12.2022 – 30.11.2023
Teilnahmeschluss: Montag, 24.10.2022 **Redaktionsschluss:** Montag, 07.11.2022

Mehr Kunden für Ihr Restaurant — für Null Euro

Mit dem **Restaurant-Scheckheft**, der **Panoramaseite** im Tagesspiegel und der Präsentation auf **tagesspiegel.de** bieten wir Ihnen crossmediale Präsentationsmöglichkeiten für Ihr Restaurant:

1.

Maßgeschneiderter Werbeauftritt

Optimale Kombination von Werbung im Tagesspiegel mit der Darstellung Ihres Restaurants im Scheckheft (anspruchsvolle Gestaltung des Coupons durch den Tagesspiegel) sowie Präsentation auf tagesspiegel.de.

2.

Gesteigerte Sympathiewerte

Ihr Unternehmen profitiert von der Marke Tagesspiegel und unserer redaktionellen Kompetenz bei den Themen Gastronomie sowie Essen und Trinken.

3.

Neue Kunden

Mit Ihrem Coupon im Restaurant-Scheckheft des Tagesspiegels gewinnen Sie neue Kunden für Ihr Restaurant, denn die kaufkräftige Tagesspiegel-Leserschaft ist interessiert an Restaurant-Empfehlungen. Und denken Sie daran: Zufriedene Erstkunden kommen wieder!

Kontakt

Juliane Thurn • Telefon: 030 29021 - 16306 E-Mail: restaurantscheckheft@tagesspiegel.de. Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin

hibyrd hilft Hotels beim smarten Stromsparen

Die Berliner Firma hibyrd hilft mit ihrer Technik anderen Unternehmen dabei, signifikant Strom einzusparen. Kunden müssen dafür nicht mal eigenes Geld investieren und haben trotzdem ab Tag eins durch Einsparungen auf der Stromseite spürbar weniger finanzielle Ausgaben.

Eine Firma, die mit hibyrd ihren Stromverbrauch senken will, zahlt lediglich eine sogenannte Energie-sparprämie. „Wenn die Einsparung beispielsweise bei 10.000 Euro im Monat liegt, dann kann die Prämie bei ca. 5000 Euro liegen. 5000 Euro hat der Kunde dann nach unseren Maßnahmen also sofort netto mehr in der Kasse“, erklären die Gründer Beat Geissler und Nils Meinefeld.

Das Unternehmen verspricht je nach Gebäude und Art der Nutzung Stromeinsparungen zwischen 8 und 15 Prozent (je nach Objekt in Summe auch wesentlich mehr). Erster Ansatzpunkt – unter anderen – der Lösung des Berliner Unternehmens ist, die sogenannte Spannungsregulierung (hibyrd Volt Management). Dabei macht sich hibyrd zunutze, dass an deutschen und europäischen Steckdosen gewissermaßen viel mehr elektrische Spannung ankommt, als von den meisten Geräten überhaupt benötigt wird. hibyrd sorgt dafür, dass nur so viel Strom gezogen wird, wie auch benötigt wird und ohne, dass dadurch die Leistung abfällt, weil hibyrd zwischen ohmschen, kapazitiven und induktiven Verbrauchern unterscheidet und die Einsparung rein auf die Gesetze der Physik abstellt.

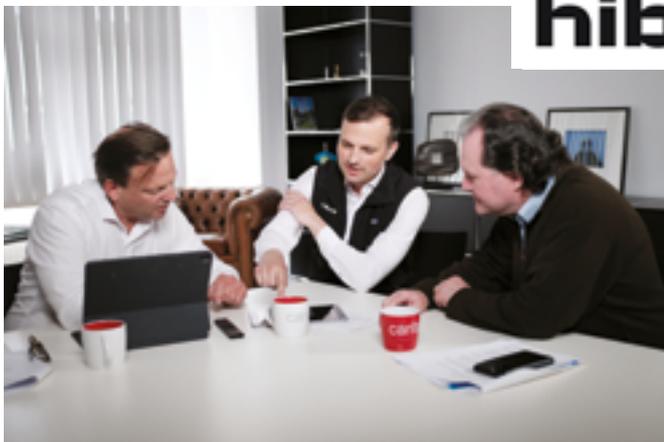


hibyrd-Gründer
Nils Meinefeld und Beat Geissler
Jahrzehntelange internationale Erfahrung als Gründer und Unternehmer mit Fokus auf Vorstands- und Aufsichtsratsfunktionen in der Zusammenarbeit mit Unternehmen in der nachhaltigen Finanzierung, Impact Investments und innovativer Technologie.

hibyrd setzt Projekte europaweit um in der Hotellerie, in Gesundheitseinrichtungen wie zum Beispiel Krankenhäusern, in der Groß-Industrie und im Handel. In Berlin half hibyrd zuletzt der Caritas an mehreren Standorten beim Stromsparen weit im 2-stelligen Prozent-Bereich.

Dieser Beitrag basiert auf einer Veröffentlichung der Berliner Morgenpost vom 8. August 2022 (Dominik Bath, Wirtschaftsredakteur); redigiert und verkürzt durch hibyrd wiedergegeben für DEHOGA Berlin.

 www.hibyrd.io



Nils Meinefeld und Beat Geissler erklären Dr. Sven Reisner, Geschäftsführer Caritas, die hibyrd-Einsparung

hibyrd



hibyrd Volt Management wird in Betrieb genommen

Wir sind Floorwell – der Bodenleger der neuesten Generation.

Mal ehrlich, das Fußbodenhandwerk funktioniert doch wie vor 50 Jahren. Wir sind angetreten, um das zu ändern. Mit über 500 Projekten jährlich, beweisen wir, dass ein neuer Fußboden einfach, nachhaltig und preiswert gelingt.

Wir haben das Rad zwar nicht neu erfunden, sorgen aber neben dem Einsatz von nachhaltigen Materialien, unseren erfahrenen Projektleitern und digitalen Services, wie einer Visualisierungs-App für ein einzigartiges Kundenerlebnis. Unser Konzept hat sich insbesondere für unsere Kunden aus der Gastronomie und Hotellerie bewährt, bei welchen die individuelle Beratung und abgestimmtes Design an erster Stelle steht.

Ein neuer Fußboden für Profis von Profis.

Unsere Fußboden-Projekte in der Gastronomie und Hotellerie vereinen Kreativität, Belastbarkeit und Wirtschaftlichkeit. Ob eine einladende Lobby oder ein strapazierfähiger, aber individueller Boden in den Hotel-Zimmern oder im Bar-Bereich. Hier setzen wir auf neuste Innovationen im Bereich Vinyl- Holz- oder Textilböden. Durch die enge Zusammenarbeit mit namhaften europäischen Produzenten wie Forbo, JOKA oder Bauwerk Parkett können wir nicht nur eine hohe Lieferfähigkeit gewährleisten, sondern bieten auch ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis.



© floorwell

Nachhaltige Fußböden & Verlegung aus einer Hand.

Floorwell GmbH

Der innovative Bodenleger für Gastro & Hotellerie stellt sich vor.

Floorwell GmbH | www.floorwell.de | service@floorwell.de | Tel.: 030 31193803 | Volkmannstraße 18, 12099 Berlin

Bei Ihnen steht zeitnah eine Renovierung an oder Sie wollen unseren Service unverbindlich testen?

Für DEHOGA Berlin-Mitglieder bieten wir bis Ende des Jahres kostenlose Vor-Ort Beratungen inklusive Bemusterung an. Anschließend erhalten Sie ein transparentes Angebot für Ihren Fußboden – garantiert ohne versteckte Kosten und einem exklusiven 3 Prozent Mitgliederrabatt*.

(*Bei Beauftragung bis 31. Dezember 2022)

Wir freuen uns Sie kennenzulernen!

www.floorwell.de

Wenn Gebäude lernen, mitzudenken

Inolares: Innovative TGA-Softwarelösungen, die Hotels und Restaurantbetriebe digitalisieren

„Dieses Unternehmen ist vor allem mit der Hotellerie, aber auch den Restaurantbetrieben groß geworden“, erklärt Ahmad Shad „und wir haben unser Profil als Experten auf dem spannenden Feld der Gebäudeautomation bei Bestands- und Neubauten geschärft. Wir erkennen nicht nur Branchen-Trends auf dem weiten Feld der Digitalisierung, inzwischen setzen wir selbst welche und schaffen ungewöhnliche Lösungen“, so der Director Business Development des Berliner Unternehmens Inolares. Das klingt gut, aber was bedeutet es konkret? „Ich möchte es am Beispiel eines großen renommierten Hotels in der Berliner City erklären. Hier stand die Aufgabe, bei laufendem Hotelbetrieb die komplette Haustechnik zu modernisieren. Natürlich so, dass die Gäste sich nicht durch Lärm oder Bauarbeiten belästigt fühlen. Das haben wir geschafft, indem wir alle haustechnischen Bereiche digitalisierten, sodass sie permanent Daten liefern. Das betrifft die Buchungssysteme genauso wie den sensiblen Bereich der Sicherheitssysteme, einschließlich einer digitalen Brandfallsteuermatrix. Dahinter stehen eine Menge Funktionen – von Aufzügen über Fluchttüren bis hin zur Stromversorgung und Entrauchung – die alle funktionieren müssen“, erklärt Ahmad Shad, der darauf verweist, dass die Lösungen seines Unternehmens langfristig ausgerichtet sind und den strengen Kriterien der Sachverständigen-Prüfungen standhalten. Aber auch digitale Lösungen funktionieren nicht ohne Bauarbeiten. „Wir sind da sehr erfindungsreich“, erklärt der IT-Experte. „So haben wir das ‚Synchronbohren‘ genau für dieses Hotel erfunden. Das bedeutet, dass wir im Zeitfenster von einer Stunde 300 Bohrlöcher setzten. Wir lassen uns eben immer was einfallen“, meint er mit einem Lächeln.

Dank dieser intelligenten Kreativität, fachlichem Know-how, der Suche nach Lösungen auch in komplizierten Situationen wurde in den letzten Jahren aus dem kleinen Unternehmen zur individuellen Beratung und Projektentwicklung ein leistungsfähiger Mittelstandsbetrieb, dessen Leistungen über die Grenzen der Hauptstadt hinaus gefragt sind.

Ein Meilenstein auf diesem Weg war die Hospitality-Box, die Inolares 2019 als Weltneuheit auf den Markt brachte. Dahinter steht eine integrierte Raumsteuerung, die das digitale Potenzial des Hotelzimmers mit innovativer Technologie besonders einfach und komfortabel nutzbar macht. Das schließt alle Komforttechnologien im Hotelzimmer genauso ein, wie ein datenbasiertes Monitoring und ist einfach in der Handhabung.

Wohin die Reise geht? Ahmad Shad denkt kurz nach, ehe er antwortet: „Unser fachliches Wissen und die Leidenschaft für Programmierung werden immer umfassendere Lösungen in der Gebäudetechnik hervorbringen. Auch wenn es banal klingt: Wir wachsen mit jedem neuen Projekt – und entwickeln dabei eine große Portion kreativer Freude.“

Ahmad Shad und Norman Krolikowski im 22. Stock eines Neubaus an der HafenCity Hamburg



© Inolares

INOLARES

Inolares GmbH & Co. KG

- Spezialist für Gebäude-Digitalisierung in Hotellerie
 - TGA-Planungsleistungen, innovative Konzepte für die ganzheitliche Brandfallsteuermatrix und der Gebäudeautomation
 - Unkonventionelle Lösungen auf der Basis modernster Technologien und IT-Infrastrukturen
 - Beratung zu Fördermöglichkeiten der Projekte
- Zossener Straße 55, 10961 Berlin
Ansprechpartner: Ahmad Shad, Tel: 030. 690041860

@ info@inolares.de

www.inolares.de

Martens & Prahl Gastro – Vertrauensschadenpolice

Eine unterschätzte Gefahr!

**Unverzichtbar für
jeden Gastronom**

Eine Vertrauensschadenversicherung schützt Ihr Restaurant vor Vermögensschäden, die durch kriminelle Handlungen von außenstehenden Dritten oder Mitarbeiter*innen vorsätzlich verursacht werden!



Kurz und knapp:

- Ersatz von Vermögensschäden, verursacht durch eigene Mitarbeiter, Dritte (Raub, Diebstahl, Fälschung) und Hacker einschl. Phishing, Pharming und Spyware
- Schäden durch Verrat von Betriebs- und Geschäftsgeheimnissen
- Täuschungsschäden (man in the middle)
- Weit gefasster Personenkreis, alle Mitarbeiter inkl. Arbeitnehmerüberlassung/Zeitarbeit sowie die externen Dienstleister im Bereich IT-Service, Rechtsanwälte, Steuerberater, Wirtschaftsprüfer, Sicherheits-, Wartungs- und Reinigungspersonal
- Erstattung von Schäden durch Verrat von Betriebsgeheimnissen durch Vertrauenspersonen – bei voller Versicherungssumme
- Erstattung zielgerichteter Hackerschäden durch außenstehende Dritte ohne Bereicherungsabsicht – bei voller Versicherungssumme
- Erstattung von Täuschungsschäden durch außenstehende Dritte – bei voller Versicherungssumme
- Erstattung von Schäden durch Phishing- / Pharming-Attacken
- Erstattung zu zahlender Vertragsstrafen infolge eines Versicherungsfalles
- Kostenübernahme bei Beauftragung eines PR-Unternehmens
- Kostenübernahme bei Abwehr von Drittanprüchen
- Erstattung interner und externer Schadenermittlungs- und Rechtsverfolgungskosten
- Mitversicherung von Schäden durch externe Rechtsanwälte, Steuerberater und Wirtschaftsprüfer
- Versicherungsschutz für ehemalige Vertrauenspersonen bis zum Ende der Vertragslaufzeit
- Unbegrenzte Nachmeldefrist nach Vertragsbeendigung
- Mitversicherung aller Unternehmen mit Mehrheitsbeteiligung (ab 50,1 Prozent Anteile)

**Ab € 260,-
Jahresbeitrag!**
Sprechen Sie uns an!
Ihr Team von

**MARTENS/
PRAHL/GASTRO**

Tel: 0451. 2899425
@ gastro@martens-prahl.de
www.mp-gastro.de

8. Berliner Mittelstandskongress mit über 1.000 Besuchern

Zukunftssorgen im Mittelstand sind spürbar

Gemeinsam haben der Handelsverband Berlin-Brandenburg, DEHOGA Berlin und die Mittelstands- und Wirtschaftsunion (MIT) Berlin am 31. August 2022 bereits zum 8. Mal den Berliner Mittelstandskongress durchgeführt. Mit über 1.000 Besuchern war der Kongress unter der Überschrift „Mittelstand in der Pandemie – Gesunde Mitarbeiter = erfolgreiches Unternehmen?“ wieder unglaublich gut besucht. Deutlich spürbar sind dabei die Zukunftssorgen vieler klein- und mittelständischer Unternehmen in allen Branchen.

„Die Unternehmen haben in der Corona-Pandemie gezeigt, wie kreativ sie auch komplette Geschäftsmodelle in der Krise in Frage stellen und neu starten. Auch das betriebliche Gesundheitsmanagement hat sich in herausragender Weise in der Krise weiterentwickelt. Jetzt stehen die Unternehmen aber vor einer Situation, bei der sie kein Licht am Horizont sehen. Die Stromkrise ist derzeit die größte Sorge der Unternehmen und von diesen kaum beeinflussbar“, erklärte der Landesvorsitzende der Mittelstands- und Wirtschaftsunion, Christian Gräff anlässlich des 8. Berliner Mittelstandskongresses.

berliner-mittelstandskongress.de/



Kunst am Estrel

Das Estrel als Kunst-Ort: Seit Mitte Juni zeigt das Hotel nahe des S-Bahnhofs Sonnenallee die Kunstinstallation „Filtered Rays“ des britisch-nigerianischen Künstlers Yinka Ilori. Das Werk aus Farben, Mustern und Licht auf der Freifläche neben der „Waterfront“ ist frei zugänglich. Maxim Streletzki, einer der Estrel-Eigentümer, entdeckte die farbenfrohen und energiegeladenen Werke Iloris zufällig und es entstand die Idee für den Pavillon als Zeichen für Lebensfreude und Transparenz. Im Pavillon finden bis Ende September u. a. regelmäßig Meditations- und Yoga-Sitzungen statt.

www.estrel.com



Karina Ansovs übernimmt Leitung des Adlon

Die neue Geschäftsführende Direktorin im Hotel Adlon Kempinski Berlin heißt Karina Ansovs und ist die erste Frau überhaupt, die das geschichtsträchtige Haus am Brandenburger Tor ab Mitte Oktober leiten wird. Nach drei erfolgreichen Jahren übergibt der bisherige Direktor Michael Sorgenfrey die Führung an seine Nachfolgerin – er selbst begibt sich in ein Sabbatical. Die gebürtige Französin kann auf eine beeindruckende Karriere in der internationalen Luxushotellerie im In- und Ausland blicken. Ihre Hotellaufbahn begann sie als Director Convention Sales im damaligen Kempinski Hotel Atlantic Hamburg sowie



im Kempinski Hotel Elephant Weimar. In den letzten Jahren arbeitete sie General Manager im THE ONE Executive Suites managed by Kempinski in Shanghai.

www.kempinski.com



Neuer GM im Bristol Berlin

Das traditionsreiche Luxushotel am Kurfürstendamm hat einen neuen Direktor: Frank Ketterer führt ab sofort die Geschäfte des Hotel Bristol Berlin. Der 54-Jährige verfügt über 34 Jahre Erfahrung in der Hotellerie – davon viele Stationen in 5 Sterne- und Boutiquehotels – und kehrt nun aus Dresden nach Berlin zurück. „Ich fühle mich der Tradition des Hotel Bristol Berlin genauso verpflichtet wie ich den Anspruch habe, mit meinem Team die hohen Erwartungen unserer internationalen Gäste zu erfüllen. Ihnen möchte ich ein modernes, zukunftsorientiertes und innovatives Hotel Bristol Berlin präsentieren“, sagt Frank Ketterer. „Es ist und bleibt eine Berliner Institution und soll weiterhin einen Spitzenplatz in der Hauptstadt-Hotellerie einnehmen“.

www.bristolberlin.com

Willkommen bei MARTENS & PRAHL Gastro. Lösungen nach Maß.

Passgenaue und nachhaltige Versicherungslösungen für die Gastronomie erfordern Erfahrung und fundierte Expertise. MARTENS & PRAHL ist seit vielen Jahren aktiv in der Gastronomie, kennen die betrieblichen Abläufe und die speziellen Risiken, die sich daraus ergeben. Das nennen sie ihre Basis, um Absicherungskonzepte nach Maß zu entwickeln und Ihr internes Risikomanagement-Team zu unterstützen. Die Kombination aus versicherungstechnischem Knowhow & persönlichem Service ermöglicht es den Kunden zu verstehen und nachhaltige Mehrwerte zu generieren.

Sie setzen auf Werte, die seit über 100 Jahren das Handeln von MARTENS & PRAHL bestimmen: Vertrauen, Respekt und Verantwortungsbewusstsein. Unabhängig von einzelnen Versicherungsgesellschaften, immer auf die beste Lösung für Ihre individuellen Anforderungen fokussiert.

www.mp-gastro.de/

NIE WIEDER EINHEITSBREI:
VERSICHERUNGEN GANZ
NACH DEINEM GESCHMACK.



MARTENS/ PRAHL/ HÖGA/ PROTECT MARTENS/ PRAHL/ GASTRO

SEIT ÜBER
30 JAHREN
LIEFERANT DER
GEHOBENEN
HOTELLERIE &
GASTRONOMIE

DRUCKTRADITION SEIT 1881

**FÜRSTEN
BERGER
DRUCK
& VERLAG
GMBH**

BAHNHOFSTRASSE 80
15890 EISENHÜTTENSTADT
+49 (0) 3364 750505
INFO@FDV.DE
WWW.FDV.DE

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer & Versandkosten ab Lager
Sonnefeld. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

Ihr Partner für Gastro & Hotel!



LINA STEP BROWN

Viel mehr Modelle finden Sie unter www.objekt-m.com

nur €
79,90
PREIS-TIPP

✓ schnell
lieferbar!



**GINGER
COWBOY**

nur € 99,90

✓ in 4 Farben
schnell lieferbar!



BAKINO
ab € 52,90

✓ schnell
lieferbar!



Kataloge heute
noch anfordern!



HERA-P
ab € 59,90



JONES-GREY
ab € 68,90



CIZRON-ARM
ab € 128,90



SONA
ab € 95,90



RAMILA
nur € 99,90



DOMINO
nur € 138,90



BALERIS GRAU
nur € 98,90



SPIDRO-X WHEAT
nur € 79,90



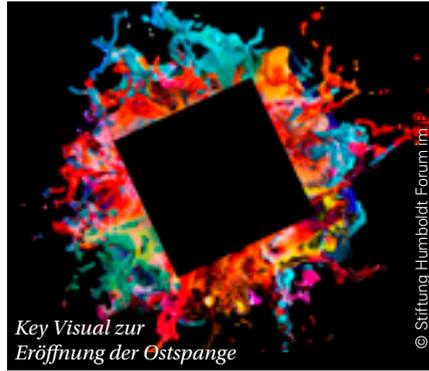
Alle hier genannten Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt. und ab Lager Sonnefeld.
Irrtümer, Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Tel. (+49) 09562 20296824
www.objekt-m.com

Nachhaltigkeit mit Geschmack: Babbo Berlin

Nachhaltig, geschmacksintensiv, minimalistisch, – genau das sind die Backwaren und Gerichte im neuen Babbo Berlin, dem trendigen Foodspot aus Oslo. Das Babbo Berlin befindet sich im frisch renovierten Restaurant- und Lobbybereich des Lulu Guldsmeden Hotels in Tiergarten. Lange gab es hier keine Gastronomie, mit Babbo Berlin finden Hotelgäste und Berliner*innen ab sofort einen neuen Wohlfühlort für Frühstück, Lunch und Abendessen. Das Kollektiv wurde von erfahrenen Bäcker*innen und Köch*innen 2015 zunächst in Dänemark gegründet. Mittlerweile werden im norwegischen Oslo die Produkte angebaut und frisch verarbeitet. Durch das Umweltbewusstsein, für das das dänische Hotel Lulu Guldsmeden stehen, fühlt sich die Location für Babbo-Mitgründer Lennart Petersen richtig an. Geöffnet ist Babbo Berlin von Mittwoch bis Sonntag von 8 Uhr bis spät.

www.babbooslo.com



Humboldt Forum vollständig eröffnet

Mit der Publikumseröffnung der Sammlungspräsentationen und Ausstellungen im Ostflügel am 17. September ist ein weiterer Meilenstein für das Humboldt Forum erreicht. Auf mehr als 16.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche und in mehr als 40 Ausstellungsmodulen werden rund 20.000 Exponate gezeigt und aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet. Sie geben einen faszinierenden, Epochen und Kontinente umfassenden Überblick über die Kunst und Kulturen der Welt. Die Präsentationen des Ethnologischen Museums und des Museums für Asiatische Kunst der Staatlichen Museen zu Berlin sowie der Stiftung Humboldt Forum im Berliner Schloss befassen sich, im engen Austausch mit internationalen Partnern und Communities, mit den Kulturen Afrikas, Amerikas, Asiens und Ozeaniens.

www.humboldtforum.org/de/

Exklusive Angebote von DAZN



BUSINESS

DAZN bietet einen Abonnementbasierten Streaming-Dienst an, der Live- und On-Demand-Streaming von Sportereignissen sowohl für den privaten Empfang, als auch für die öffentliche Wahrnehmung umfasst. DAZN gewährt unter der Bezeichnung „DAZN for Business“ gewerblichen Abonnenten Zugang zu einer breiten Palette von Sportereignissen in Betrie-

ben des Gastgewerbes, wie Bars, Restaurants und Hotels („DAZN for Business Service“). Exklusiv für Mitglieder des DEHOGA Berlin gewährt DAZN 10 Prozent Rabatt auf den Grundpreis. Weitere Informationen zu DAZN für Business unter:

www.business.dazn.com/de-DE/welcome
Bei Fragen steht Ihnen Kristian Kleber unter Tel: 030. 31804817 oder kristian.kleber@dehoga-berlin.de zur Verfügung.

Loginn Hotel Berlin Airport hat neuen Direktor

Engin Ergün ist Direktor im neuen Loginn Hotel Berlin Airport. Der 47-Jährige war bereits von 2011 bis 2013 als Regional-Direktor bei den Achat Hotels – nun übernimmt er die Leitung des 180 Zimmer großen Neubaus. Ergün war zuletzt als Head of Micro Living für die Capital Bay GmbH (Living- und Gastro-Projekte) in Berlin sowie als freier Hotelkonzept-Berater tätig.

achat-hotels.com/berlin

Berlins Metropolenkonferenz Q Berlin

„The New Unknown – Navigating Zeitenwende“ – selten gab es so viele drängende Fragen an die Gegenwart wie derzeit: Welche Folgen wird der Krieg in der Ukraine für die globale Friedensordnung haben? Wie stellen wir Gesellschaft und Demokratie zukunftsfähig und resilient auf? Welche Rolle spielen Metropolen wie Berlin bei der Bewältigung globaler Krisen, wie wir sie aktuell erleben? Darüber diskutierten am 15./16. September 2022 Bürgermeister*innen internationaler Metropolen sowie Top-Speaker*innen aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur auf der Q BERLIN-Konferenz im Internationalen Congress Centrum (ICC) Berlin. Gastgeberin der Konferenz ist Franziska Giffey, Regierende Bürgermeisterin von Berlin.

DAS BERLINER **KULT-THEATER**



**prime
time
theater**

präsentiert



GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING® Folge 132



ab September



Jetzt Tickets kaufen!
primetimetheater.de

**KLIMATISIERTE
PANDEMIEGERECHTE
LÜFTUNG**
*** IM GANZEN THEATER ***

**FÜR
8-80+**
freigegeben

DANKE UNSEREN SPONSOREN UND UNTERSTÜTZERN!

BORSIG

**Pfif
Boat** Berlin-Brandenburg eG

SPIELBANK BERLIN

RDM

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

Medien

**Landesmusikrat
Brandenburg**

gefördert durch

**Landesmusikrat
Brandenburg**

**NEU
START
KULTUR**

Bayern **Kultur**



Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ Superior
Estrel Hotel Berlin

★★★★
Mercure Hotel Berlin
am Checkpoint Charlie

★★★★
Hotel Indigo Berlin –
East Side Gallery

★★★★ Garni
Lindner Hotel am Ku'Damm

★★★ Garni
Azimut Berlin City South

★★ + Superior Garni
Citylight Hotel

G 3 Sterne
Pension Schultze



► Betriebsjubiläen im Oktober 2022

Bar Tausend 15 Jahre ■ Chez Maurice 25 Jahre ■ Good Friends 15 Jahre ■ Hotel Arena Inn 10 Jahre ■ Hotel Steglitz International 40 Jahre ■ Jordan Catering 15 Jahre ■ la tia rica 10 Jahre ■ MANA Restaurant 5 Jahre ■ Meierei 15 Jahre ■ Mercure Hotel Berlin City 20 Jahre ■ Motel One Berlin Alexanderplatz 5 Jahre ■ Rudimarie 15 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Oktober 2022

Akademie Berlin-Schmöckwitz GmbH 20 Jahre ■ Bären-Eck 15 Jahre ■ Celtic Cottage Irish Pub 15 Jahre ■ Gasthaus Alt Wien 10 Jahre ■ Generator Berlin Mitte 5 Jahre ■ Hotel Arena Inn 10 Jahre ■ Hotel Gästehaus Axel Springer 5 Jahre ■ Hotel Midi Inn am Kurfürstendamm 5 Jahre ■ Ibis budget Berlin City Potsdamer Platz 15 Jahre ■ Il nuovo Primo 10 Jahre ■ Motel One Berlin Alexanderplatz 5 Jahre ■ Rembrandt-Burger 5 Jahre ■ Romeo & Romeo 5 Jahre ■ Royal Garden 5 Jahre ■ Shi-Mai 5 Jahre ■ Spreegold im BIKINI Berlin 5 Jahre ■ Waldhotel Frohnau 15 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| ■ Café Luc | ■ Kevent |
| ■ Chez Emil Restaurant | ■ Kratika Singh |
| ■ Dalmacija Restaurant | ■ Ocak Apart & Hotel |
| ■ Flussbad | ■ Ocak Hotel |
| ■ Gastfreundschaft | ■ Tippy Bear Berlin |
| ■ Gasthaus zum Bierseidel | |

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE
THE
DATE

17. Oktober 2022	Gemeinsame Fachgruppensitzung Hotellerie & Gastronomie	Ort wird noch bekanntgegeben
14. November 2022	Vollversammlung der Delegierten	Ort wird noch bekanntgegeben
24. November 2022	Partnertreffen	Ort wird noch bekanntgegeben

100 JAHRE



Renaissance-Theater Berlin

Spieltermine:
Oktober bis Dezember 2022:
www.renaissance-theater.de

Das einzige, vollständig erhaltene Art-Decó-Theater Europas wird im Oktober unglaubliche 100 Jahre. Eine Zahl, die Respekt einflößt, aber auch Mut macht für die Zukunft. Ganz im Sinne des Theatergründers Theodor Tagger, der 1922 gegen den Trend seiner Zeit aus einem Kino ein Theater machte, das sich selbstbewusst als kultureller Neuanfang und Versuchsbühne für junge Autoren verstand. Gleichmaßen gelang es, bedeutende Schauspieler an das Haus holen und sich somit als anspruchsvolles Schauspielertheater zu etablieren. In diesem einzigartigen „Juwel der Theaterbaukunst“ werden herausragende Erfolgsstücke der internationalen Gegenwartsdramatik, aber auch relevante Werke der Renaissance mit modernen Bezügen gezeigt. Zwei weitere Schwerpunkte sind musikalische Produktionen und Stücke mit Berlin-Bezug. In dem als Art-Decó-Salon gestalteten Bruckner-Foyer werden zudem literarische und musikalische Veranstaltungen präsentiert.

DAS HALSBAND

von John Vanbrugh

Scharfzünftig und mit genauem Blick seziiert John Vanbrugh in dieser „Post-Renaissance“-Komödie (Premiere 1705) den kalten Zynismus einer ausschließlich materiell geprägten bürgerlichen Gesellschaft, in der jede emotionale menschliche Beziehung auf der Strecke bleibt. Der titelgebende Diamantenschmuck wird dabei zum Symbol einer kriminellen Wertschöpfung als Basis einer bürgerlichen „Gemeinschaft“. Abhängigkeiten werden schamlos ausgenutzt, um sich Vorteile zu verschaffen, und das Damoklesschwert, das die Gesellschaft über sich selbst verhängt hat, ist einzig und allein drohender Geldmangel. Eine witzige Farce mit zeitloser Thematik.



© Burkhard Nele, XIX.renaissance-theater.de/

Vorteil für DEHOGA Berlin-Mitglieder:

20 Prozent Rabatt auf den Kartenpreis am 2. November 2022.

Das Angebot gilt nach Maßgabe der vorhandenen Tickets für Mitglieder des DEHOGA Berlin und deren Begleitpersonen. Ermäßigungen sind nicht kombinierbar.

Tickets und Informationen 030. 3124202, Stichwort: DEHOGA Berlin-Mitglied

Mehrwegpflicht

Ab dem
1. Januar
2023

Ab dem 1. Januar 2023 müssen Gastronomen und Hoteliers, die Speisen und Getränke für das to-go-Geschäft vor Ort in Einwegverpackungen füllen, zusätzlich auch Mehrwegverpackungen als Alternative anbieten

Bei Speisen gelten die neuen Pflichten nur, wenn die Einwegverpackungen ganz oder teilweise aus Kunststoff bestehen und dazu bestimmt sind, ohne weitere Zubereitung wie Kochen oder Erhitzen verzehrt zu werden. Reine Pappkartons, Teller, Tüten und Folienverpackungen sind nicht betroffen.

Betriebe, die Getränke in Einweggetränkebechern verkaufen, müssen die Mehrwegalternativen auch dann anbieten, wenn der Einweggetränkebecher nicht aus Kunststoff besteht.

Zudem gelten die Regeln nur, wenn die Speisen und Getränke vor Ort zum Mitnehmen in die Verpackungen abgefüllt und dann verkauft werden. Werden vorverpackte Speisen bereits woanders vorverpackt und unverändert weiterverkauft, gelten die Regeln nicht.

Ab dem 1. Januar 2023 gelten konkret folgende Pflichten:

- Die erfassten Betriebe müssen eine Mehrwegalternative anbieten. Der Verkauf darf nicht zu einem höheren Preis oder schlechteren Bedingungen erfolgen.
- Es besteht eine Rücknahmepflicht für Mehrwegverpackungen, die der Betrieb selbst verkauft, nicht für Fremdverpackungen. Es gibt zudem bereits diverse Anbieter, die Poolssysteme anbieten.
- Sichtbarer Hinweis für die Gäste z. B. „Speisen und Getränke auch in Mehrweg erhältlich!“

Gibt es Ausnahmen für Kleinbetriebe?

Für Betriebe mit bis zu 5 Mitarbeitern und einer Verkaufsfläche von nicht mehr als 80 qm kann der Gastronom anbieten, Speisen und Getränke in kundeneigene Mehrwegbehältnisse abzufüllen. Die Gäste sind durch Informationstafeln darauf hinzuweisen, z. B. „Wir befüllen kundeneigene Mehrwegbehältnisse“. In jedem Fall sind jedoch die geltenden Hygieneregeln zu beachten.

Für weitere Detailfragen verweisen wir auf unser Merkblatt *Mehrwegverpackungspflicht in der Gastronomie* unter:

www.dehoga-berlin.de/downloads/dl/mehrweg-1/

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Ladeinfrastruktur zum Vorteil nutzen

Die Elektromobilität befindet sich auf der Überholspur. Dank immer mehr Elektroautos wächst der Bedarf an Ladeinfrastruktur – auch auf Reisen. Mit eigenen Ladestationen sichern sich Hoteliers und Gastronomen einen Wettbewerbsvorteil. Außerdem positionieren sie sich klar beim Trendthema Nachhaltigkeit.

Wenn Sie für Ihre Mitarbeiter Ladestationen installieren, können Sie noch voraussichtlich bis Jahresende mit einer staatlichen Unterstützung rechnen. Die Kreditanstalt für Wiederaufbau fördert Unternehmen beim Kauf und der Installation mit bis zu 900 Euro pro Ladepunkt (Zuschuss 441). Eine zeitnahe Antragstellung empfiehlt sich, bevor die Fördermittel ausgeschöpft sind.



Vattenfall unterstützt Hoteliers und Gastronomen gern bei der Planung und Installation von Ladestationen. Wir haben maßgeschneiderte Rundum-sorglos-Lösungen sowohl für kleine als auch für große Unternehmen. Mehr Informationen zu unseren Angeboten und staatlichen Fördermöglichkeiten erhalten Sie unter

www.vattenfall.de/geschaeftskunden/emobility

DAS BERLINER KULT-THEATER



prime
time
theater
präsentiert

Unsere neuen LieblingsTACHe für Dir! Freu Dir uff Aktionen, Rabatte und Happy Hour ab September

MITTWOCH

TheaterTACH

ideal für alle Sparfüchse

- ▶ gleicher Preis für alle
- ▶ nummerierte Sitzplätze
- ▶ 25% Rabatt uff Brezeln
- ▶ Happy Hour 18:00-19:00 Uhr

19,00 €* Einheitspreis

*online zzgl. Systemgebühr

Vorstellungsbeginn..... 20:15 Uhr
Einlass & Happy Hour..... 18:00 Uhr

September | Oktober | November



Folge 132

Oktober | November



Folge 130

September | Oktober



Das Wedding-Pankow-Freundschaftsmusical

DONNERSTAG

RetroTACH

für alle, die uns lange kennen

- ▶ 1 Preiskategorie
- ▶ freie Platzwahl
- ▶ 25% Rabatt uff alle Biere
- ▶ Happy Hour 18:00-19:00 Uhr

ab 15,00 €*

*online zzgl. Systemgebühr

Vorstellungsbeginn..... 20:15 Uhr
Einlass & Happy Hour..... 18:00 Uhr

FREITAG/SAMSTAG

CocktailTACHe

hoch die Hände - Wochenende

- ▶ 3 Preiskategorien
- ▶ nummerierte Sitzplätze
- ▶ 25% Rabatt uff alle Cocktails
- ▶ Happy Hour 18:00-19:00 Uhr

ab 24,00 €*

*online zzgl. Systemgebühr

Vorstellungsbeginn..... 20:15 Uhr
Einlass & Happy Hour..... 18:00 Uhr

SONNTAG

PopcornTACH

TACH mit Familie & Freunden

- ▶ 3 Preiskategorien
- ▶ nummerierte Sitzplätze
- ▶ 50% Rabatt uff Popcorn
- ▶ Gruppenrabatte uff Anfrage

ab 10,00 €*

*online zzgl. Systemgebühr

Vorstellungsbeginn..... 11:00 Uhr
Einlass..... 09:00 Uhr

... denn **KULTURFÖRDERUNG** fängt für uns beim Publikum an



Bei uns biste sicher!

Unser Fühl-Dir-Sicher-Versprechen

Diese Zeiten sind nicht immer berechenbar.

Daher gibt Dir Dein Prime Time Theater ein dreifaches Fühl-Dir-Sicher-Versprechen



Geprüftes Hygienekonzept

Dein Prime Time Theater hat seine Abläufe und das Hygienekonzept deutlich ausgebaut und die Räume mit einer als pandemiegerecht zertifizierten Lüftungsanlage ausstattet. Diese hochmoderne Anlage führt jedem Gast andauernd Frischluft zu und tauscht bis zu FÜNFmal pro Stunde das gesamte Luftvolumen im Saal komplett aus. Echt duftet!

100% Geld-zurück-Garantie

Falls bei uns wat Unerwartetet dazwischenkommt und eine Vorstellung ausfällt, kannste Dir darauf verlassen, dass Du innerhalb von drei Wochen automatisch und ohne Antrag Dein Geld zurückbekommst, denn: Uff die gesetzlich mögliche Gutscheinelösung möchten wir nicht zurückgreifen.

Kostenfreies Umbuchen

Falls bei Dir was passiert und Du Deinen Theaterbesuch unerwartet nicht antreten kannst, buchen wir Dein jekooftet Ticket jern auf einen anderen Termin oder wandeln es in einen Gutschein um. Voraussetzung dafür ist nur, dass Du uns bis zwei Stunden vor Vorstellungsbeginn eine Nachricht dazu schreibst; begründen musst Du dabei nix.



Infos | Programm | Tickets [primetimetheater.de](https://www.primetimetheater.de)

Müllerstraße 163/Eingang Burgdorfstrasse • 13353 Berlin-Wedding



SELTERS. DER REINE GENUSS.

Original **SELTERS** ist exklusiver Partner
des Deutschen Weininstituts und der
Sommelier Union und wird als idealer
Weinbegleiter empfohlen.



Deutsches
Weininstitut



Passion & Profession



ORIGINAL
SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

WWW.SELTERS.DE