



Januar 2018

hoga *AKTIV*

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



WIR IN BERLIN

DEHOGA Berlin Neujahrsempfang

Seite 12

BRENNPUNKT

Rekordjahr für Berliner Flughäfen

Seite 7

AKTUELL

DEHOGA Berlin-Wahlen

Seite 5





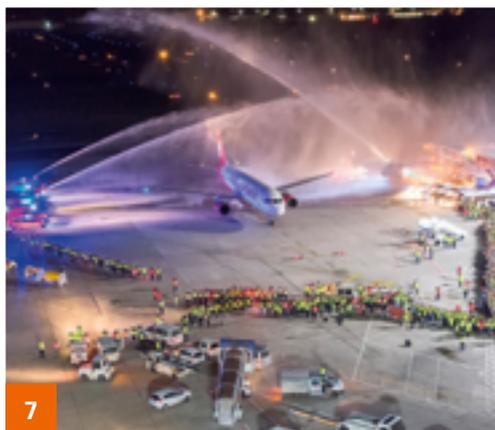
Gastro Vision Stuttgart: 03. - 07. Februar 2018 @ INTERGASTRA Eingang West

2018: Die Gastro Vision im Doppelpack

Deutschlands Businessforum für Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering



Gastro Vision Hamburg: 09. - 13. März 2018 im Empire Riverside Hotel



7



10



12

Neujahrsempfang

AKTUELL

- Erfolgreiches Jahr 2018: 4
- Ein Ausblick von Willy Weiland 4
- DEHOGA Berlin-Wahlen: Bewerber*innen 6

BRENNPUNKT

- Trotz airberlin-Insolvenz: 2017 war ein Rekordjahr der Berliner Flughäfen 7

WIR IN BERLIN

- Kochkarriere: Thomas Kammeier, Geschäftsführer des EUREF-Campus 10
- DEHOGA Berlin-Neujahrsempfang 12
- Berlin WelcomeCard mit neuen Partnern 16
- Fairmas 17
- Im „Kreuzberger Himmel“ 20
- DEHOGA Berlin-Vollversammlung: Kassennachschaue 22
- „Kumpel & Keule Speisewirtschaft“ 23

MÄRKTE UND PRODUKTE

- Full Service rund um die Fritteuse 24
- Neues Craft-Bier ab 2018 25
- Vattenfall: Green Electricity 26

NEWS

- NEWS 28

MITGLIEDER

- Jubiläum: 50 Jahre Hotel Palace 32
- 35 Jahre „Alt-Berlin“ 33
- Mitglieder-News 33

RECHT UND RAT

- 3 Gründe für den schriftlichen Arbeitsvertrag 34
- Energiespartipp Nr. 1/18 34

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Willy Weiland (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: Grischa Puls, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: TMM Marketing & Medien Verlag GmbH, Kantstraße 151, 10623 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: 030. 206267-3, Fax: 030. 206267-50
 Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Objektleitung: Antje Naumann, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: Sabeth Stickforth
 Erscheinungsweise 11 Mal pro Jahr. 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 01.01.2016.

Wie kann das Jahr 2018 für Berlin erfolgreich werden?

Ein Ausblick von Willy Weiland, Präsident des DEHOGA Berlin

Es gibt in einer wachsenden Stadt wie Berlin naturgemäß Problembereiche, die dringend angegangen werden müssen. Da fällt es schwer, eine Prioritätenliste zu erstellen, die dann auch eine realistische Chance auf Umsetzung innerhalb des vor uns liegenden Jahres hat. Deshalb lassen Sie mich nur die touristisch wichtigsten Punkte ansprechen.

Ganz vorne steht für mich die **Erreichbarkeit der Stadt**. Nach der Insolvenz von Air Berlin und Niki ist die Stadt auf dem Luftweg zzt. nur eingeschränkt oder teuer erreichbar. Das ist an dem deutlichen Rückgang der Flugbewegungen und der Passagierzahlen an beiden Flughäfen seit Oktober 2017 zu sehen. Geringere Besucherzahlen sind in der Stadt allenthalben zu spüren, sei es in Beherbergungsbetrieben, Restaurants oder Kultureinrichtungen.

Unabdingbar ist für mich in diesem Zusammenhang die Nennung eines verlässlichen und belastbaren Datums für die Eröffnung des BER und die Wiedereröffnung des ICC, um damit **Planungssicherheit** für die Stadt in diesem Bereich wiederherzustellen.

Zur Verlässlichkeit staatlichen Handelns gehört auch der große **Bereich der öffentlichen Sicherheit**. Das geht von der Umsetzung gesetzlicher Regelungen in die Praxis bis hin zur Kontrolle der Einhaltung dieser Regelungen. Das erwartet doch der rechtstreue Bürger zu Recht von der Verwaltung. Diese Aufgaben sind personalintensiv, das steht außer Frage.



Die Digitalisierung aller Bereiche der Verwaltung und der Stadtgesellschaft muss oberste Priorität haben.

Die seit langem diskutierte **Verwaltungsreform** muss endlich angepackt werden. Dazu gehört auch eine geänderte Aufgabenverteilung zwischen den Senatsverwaltungen und Bezirken. Aus meiner Sicht müssen die Bezirksämter deutlich besser in das Tourismuskonzept unserer Stadt eingebunden werden. Beispielsweise hätte mit der beabsichtigten Änderung des Zweckentfremdungsgesetzes eine zentrale Stelle geschaffen werden können, die die Gesetzesänderung zeitnah umsetzt und die Einhaltung des Gesetzes kontrolliert. Damit wäre eine überbezirkliche einheitliche Verwaltungspraxis hinsichtlich der beabsichtigten Home-Sharing-Regelung gewährleistet.

Ein weiteres drängendes Thema ist die **Sauberkeit der Stadt**. Es wird bezirksübergreifend beklagt, dass die Stadt zunehmend vermüllt. Jetzt nimmt sich der Senat ein Beispiel an Wien, das in einem Reinhaltegesetz aus dem Jahr

2008 (!) sogenannte „Waste Watcher“ vorsieht. Ein später Schritt in die richtige Richtung für Berlin? Nur dann, wenn der „Müll-Sheriff“ auch hoheitliche Aufgaben wahrnehmen kann, z. B. Bußgelder verhängen. Es ist deshalb zwingend erforderlich, dass Mitarbeiter*innen der Ordnungsämter auch nachts und in Zivil „auf Streife“ gehen.

Die **Digitalisierung** aller Bereiche der Verwaltung und der Stadtgesellschaft muss oberste Priorität haben. Dazu müssen die technischen Voraussetzungen auf allen Ebenen geschaffen werden! Berlin versteht sich als „Creative City“ und hätte die Chance, Modellstadt für Deutschland, das auf Platz 20 von 27 Mitgliedsstaaten der EU liegt, zu werden.

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,

nach drei Legislaturperioden oder 14 Jahren, unzähligen Aktivitäten für den Tourismus und Verband möchte ich nun die Verantwortung für das Amt des DEHOGA Berlin-Präsidenten gerne weiterreichen. Ich freue mich, dass es interessierte Kandidat*innen gibt, die bei verschiedenen Gelegenheiten schon haben verlauten lassen, den Staffelstab übernehmen zu wollen.

Der Verband hat sich in den vergangenen Jahren nicht nur ausgezeichnet positioniert, sondern sich auch wirtschaftlich erfolgreich entwickelt. Als Arbeitgeberverband und Interessenvertreter der Hotellerie und Gastronomie in der Hauptstadt haben wir zahlreiche Entscheidungen initiiert, getroffen oder für diese die Weichen gestellt. Dabei war es mir immer wichtig, vertrauensvoll und strategisch ausgerichtet mit allen wichtigen Partnern zusammenzuarbeiten – aus der Politik, mit *visitBerlin*, dem *visitBerlin*-Partnerhotel e.V. und der Messe Berlin, mit zahlreichen nationalen sowie internationalen touristischen Leistungsträgern, städtischen Einrichtungen, der IHK Berlin und, und, und ...! Hier wurden viele

konstruktive und fruchtbringende Plattformen geschaffen, die helfen, dass unsere Stadt als internationale Metropole auch zukünftig so attraktiv bleibt, wie sie es jetzt ist. Natürlich werde ich mich auch in Zukunft einbringen. Wichtig sind mir besonders all jene Projekte, die der Weiterentwicklung des Tourismus dienen, sei es in der Infrastruktur, im Kongressgeschäft oder im Zusammenhang mit der digitalen Revolution. Der von mir gemeinsam mit der Politik initiierte „Runde-Tisch-Tourismus“ muss hier aus meiner Sicht eine neue Rolle spielen, die ich konzeptionell gerne mitgestalte und in der Umsetzung begleite. Ich danke für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung in der Vergangenheit. Ich wünsche der oder dem zukünftigen Präsidentin oder Präsidenten sowie dem neu gewählten Präsidium schon jetzt viel Erfolg und eine glückliche Hand bei der Konzentration auf die grundlegenden Aufgaben des Berliner Hotel- und Gaststättenverbandes.

Herzliche Grüße, Ihr Willy Weiland

DEHOGA Berlin-Wahlen 2018

Im Mai 2018 finden turnusmäßig die Wahlen für das neue Präsidium des DEHOGA Berlin statt (hogaAKTIV berichtete); die Kandidaten stellen sich vor. 



Christian Andresen
Managing Partner
The Mandala Hotel GmbH

Ich stelle mich zur Wahl als Präsident, Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie sowie Delegierter.

Warum ich kandidiere? Als Verbandsmitglied, selbstständiger Unternehmer, Gastronom und Hotelier erlebe ich – wie Sie – tagtäglich, was uns in der Branche beschäftigt und was unsere wirklichen Bedürfnisse jetzt und in der Zukunft sind. Mit unserer gemeinsamen Stärke und dem Engagement jedes Einzelnen, sowie mir als Präsidenten, haben wir die Chance Veränderungen für die Zukunft einzuleiten und uns das Gehör zu verschaffen, welches dem Gewicht und der Wirtschaftskraft unserer Branche entspricht. Wir. Gemeinsam. – jetzt auf www.christian-andresen.de



Uwe Schild
Geschäftsführer Tafelrunde
Gaststättenbetriebs GmbH

Ich stelle mich zur Wahl als Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie sowie als Delegierter.

Warum ich kandidiere? Als Inhaber von zwei gastronomischen Betrieben weiß ich, worauf es ankommt, was geändert werden muss, was nicht akzeptabel ist. Deshalb will ich mich für alle Gastronomen einsetzen, damit unsere Themen bei Politik und Öffentlichkeit Gehör finden und sich etwas ändert. Ob Registrierkassen, Digitalisierung oder Außengastronomie – es gibt viel zu tun. Wir als Verband brauchen eine starke Stimme.

*Mitglieder, die sich bisher nicht als Kandidat*in zur Verfügung gestellt haben, können dies noch auf den Sitzungen der jeweiligen Fachgruppen tun. Die Mitglieder des DEHOGA Berlin werden gebeten, sich als Delegierte zur Verfügung zu stellen.*



**Till Esser, General Manager
NH Collection Berlin Friedrichstrasse**

Ich stelle mich zur Wahl als Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie sowie als Delegierter.

Warum ich kandidiere? Ich kandidiere, da ich nach über 20 Jahren in der Berliner Hotellerie weiß, was für unsere

Branche im Fokus steht. Genauso lange engagiere ich mich auch schon im IHK Ausschuss für Tourismus und ich bin im Vorstand von *visitBerlin* aktiv. Durch meine Funktion als General Manager des NH Collection Berlin Friedrichstraße und meine Funktion des Director of Institutional Relations Central Europe bei der NH Hotel Group verfüge ich über ein sehr gutes Netzwerk. All das möchte ich nun auch einbringen in die wichtige Arbeit, die der DEHOGA Berlin für das Berliner Gastgewerbe leistet.

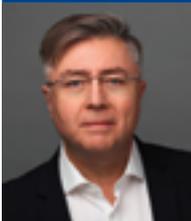


**Philip Ibrahim, Hoteldirektor
Mercure Hotel Berlin City**

Ich stelle mich zur Wahl als Stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie sowie Delegierter.

Warum ich kandidiere? Ich will für die Hotellerie das Bindeglied zu Digitalisierung & Innovationen sein. Mit Fragen

in viele Richtungen sowie kreativen und unkonventionellen Lösungen will ich den DEHOGA Berlin bestmöglich unterstützen.



**Michael Näckel, Geschäftsführer
Näckel & Näckel GbR**

Ich stelle mich zur Wahl als Stellvertretender Fachgruppenvorsitzender Gastronomie.

Warum ich kandidiere? Tische absagen darf keine Alternative sein! Mit

Betrieben in drei Innenstadtbezirken sind mir die unterschiedlichen Zumutungen durch Verwaltung und Politik bestens vertraut. Dagegen hilft nur ein lebendiges Netzwerk engagierter Kolleg*innen in den Bezirken. Dieses mit auszubauen und unser aller Interessen mit starker Stimme in der Öffentlichkeit und im Präsidium zu vertreten, dafür trete ich an.



**Lutz Freise, Geschäftsführer
Reederei Riedel GmbH**

Ich stelle mich zur Wahl als Schatzmeister und Delegierter.

Warum ich kandidiere? Seit Mai 2010 bin ich Schatzmeister des DEHOGA Berlin – in den letzten Jahren

haben wir die Finanzen des Verbandes kontinuierlich gefestigt. Es wurde ein modernes Berichtswesen aufgebaut, zu jeder Zeit kann den Mitgliedern Auskunft gegeben werden. Sehr gerne würde ich den Verband eine weitere Legislaturperiode begleiten.



**Gabriele Maessen,
Regional Director Azure Hotels**

Ich stelle mich zur Wahl als Stellvertretende Vorsitzende der Fachgruppe Hotellerie sowie als Delegierte.

Warum kandidiere ich? Seit vielen Jahren bin ich als GM in der Hauptstadt in verschiedenen Hotels aktiv und kenne mich speziell im Bereich Tourismus sehr gut aus. Als Sprecherin der ERFA II unterstütze ich den DEHOGA Berlin bereits und möchte jetzt aktiv in die wichtige Verbandsarbeit einsteigen. Ich möchte mitwirken unsere Branche in Berlin stärker zu positionieren, damit wir für die Zukunft gerüstet sind.



**Jens J. Strobl, Inhaber/Geschäftsführer
Jugendhotel berlincity**

Ich stelle mich zur Wahl als Vizepräsident oder Stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie sowie für die Arbeitsgruppen Schieds- und Tarifkommission und Kassenprüfer.

Warum ich kandidiere? ... um eine engere Zusammenarbeit zwischen der Hotellerie und Gastronomie zu erreichen; um die Wichtigkeit der Branche bei den politischen Entscheidungsträgern aufgrund unserer wirtschaftlichen Stellung zu erhöhen; um zu versuchen, die Ausufahrung der Bürokratie auf ein vernünftiges und sinnvolles Maß zu reduzieren; um bei der Ausarbeitung eines neuen Modells des Arbeitszeitgesetzes für die Branche mitzuwirken.



**Thomas Korn (Tom Zyankali),
Inhaber der Zyankali Bar**

Ich stelle mich zur Wahl als Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie sowie als Delegierter.

Warum ich kandidiere? Wir haben in Berlin eine der besten & kreativsten Barszenen Europas. Diese ist allerdings im Verband sowohl inhaltlich als auch personell kaum vertreten. Gleichzeitig ist dort der Verband und seine Arbeit so gut wie unbekannt, u. a. da es sich häufig um Quereinsteiger handelt. Diese möchte ich gern verstärkt in die Verbandsarbeit einbringen und auch den Auftritt mehr an die Ansprüche der Digital Natives annähern.



**Evelyn Schönherr-Knaak,
Direktorin und Kommanditistin
Hotel Hamburg GmbH & Co KG**

Ich stelle mich zur Wahl als Stellvertretende Schatzmeisterin und Delegierte.

Warum ich kandidiere? Ich möchte mich für die Interessen der Mitglieder im Verband einsetzen und gemeinsam mit dem Partnerhotel e.V. und dem IHK-Tourismusausschuss an den Schnittstellen aktiv werden, um greifbare Ergebnisse zu erzielen. Außerdem möchte ich Einfluss auf die optimale Verwendung der Verbandsgelder nehmen.

2017 war ein Rekordjahr der Berliner Flughäfen

Trotz Streiks und airberlin-Insolvenz

Im Jahr 2017 wurden zum ersten Mal über 33 Millionen Passagiere an den Flughäfen Berlin-Schönefeld und Berlin-Tegel begrüßt. Das waren 1,3 Prozent mehr als im Vorjahr und somit Passagierrekord in Berlin. Schönefeld konnte um 10,4 Prozent auf 12,9 Millionen Passagiere zulegen und hat damit auch den Flughafen Köln/Bonn überholt. In Tegel sind die Passagierzahlen um 3,7 Prozent auf 20,5 Millionen zurückgegangen.

Denn das vergangene Jahr war sehr wechselhaft für unsere Flughäfen. Es gab Monate mit zweistelligem Wachstum, aber auch starke Einbrüche etwa durch Streiks oder natürlich nach der Einstellung des Flugbetriebs der airberlin. Die Airline wurde auf ihrem einstigen Heimatflughafen Tegel nach dem letzten Flug aus München am 27. Okto-

ber 2017 emotional verabschiedet – rund 1.600 Teilnehmer waren anwesend. Motto des Tages war #dankeairberlin. Dennoch sind trotz dieser Schwierigkeiten im letzten Jahr unterm Strich mehr Menschen als je zuvor von und nach Berlin/Brandenburg geflogen.

195 Ziele standen 2017 auf den Abflugtafeln der Flughäfen Berlin-Schönefeld und Berlin-Tegel. Darunter neue Destinationen wie Toronto, Faro, Kaliningrad, Lwiw (Lemberg), Dubai, Billund, Chisinau, Kerry und Mykonos. LOT Polish Airlines mit Warschau und Icelandair mit Reykjavik sind nach Berlin zurückgekehrt und es wurden neue Airlines wie Air Canada Rouge, UTair, Rusline, Braathens Regional Airlines, Aigle Azur und Joon feierlich begrüßt.



© Flughäfen Berlin Brandenburg GmbH / Thomas Klerok

Die Höhepunkte des vergangenen Jahres waren sicherlich der Erstflug im Juni mit Air Canada Rouge ab Tegel in die größte Stadt Kanadas sowie die Wiederaufnahme der Strecke von Berlin-Tegel nach New York mit Delta Air Lines im Monat zuvor. Im November 2017 nahm Lufthansa nach 16 Jahren Pause die Strecke von Berlin-Tegel nach New York wieder auf, und auch Icelandair war zurück an den Berliner Flughäfen. Die isländische Airline fliegt seitdem ab Tegel die Strecke nach Reykjavik.

Im Dezember kam LOT Polish Airlines – eine der ersten Fluggesellschaften auf dem Flughafen Schönefeld – mit ihrer Verbindung nach Warschau wieder zurück nach Berlin-Tegel. Und Germania ist nach drei Jahren nicht nur in Schönefeld vertreten, sondern auch in Tegel.

Das neue Jahr wartet ebenfalls mit neuen Airlines und Zielen auf – und alte werden wiederaufgenommen. So hebt ab dem 5. Juni 2018 Air Canada Rouge im zweiten Jahr von Berlin-Tegel nach Toronto am Ontariosee ab. Von der spannenden Stadt aus ist es nicht weit in die Natur und zu den Niagara-Fällen. Über das Drehkreuz Toronto haben Fluggäste außerdem gute Anschlussmöglichkeiten zu anderen Zielen in Kanada und den USA.



Mit Lufthansa nonstop zum Big Apple. V.l. n. r. Jaqueline Geißler (Flight Attendant, Lufthansa), Esther Gabus (Station Lufthansa Berlin), Harry Hohmeister (Mitglied des Vorstandes der Deutschen Lufthansa AG), Prof. Dr.-Ing. Engelbert Lütke Daldrup (Vorsitzender der Geschäftsführung, Flughafen Berlin Brandenburg GmbH), Romy Selonke (Flight Attendant, Lufthansa), Katrin Siegert (Station Lufthansa Berlin)

Gleichermaßen im Juni startet eine neue Langstrecke in Berlin-Tegel: Mit Scoot geht es nach Singapur. Scoot ist eine Tochtergesellschaft der Singapore Airlines und wird jeden Montag, Mittwoch, Freitag und Sonntag nonstop und direkt mit einer Boeing 787 Dreamliner in die südostasiatische Metropole fliegen. Der Singapore Changi Airport stellt ein wichtiges Drehkreuz zwischen Europa und Südostasien, Ozeanien und Australien dar.

Und auch die innerdeutschen Verbindungen werden im neuen Jahr wieder gestärkt: Unter anderen durch Eurowings und easyJet. Die Airline mit der markant orangefarbenen Lackierung hat am 5. Januar 2018 feierlich eine neue Basis in Berlin-Tegel eröffnet und ist nun nicht mehr nur in Berlin-Schönefeld vertreten. Insgesamt 19 Ziele bietet easyJet ab Tegel an, darunter sind vier innerdeutsche Verbindungen nach Düsseldorf, Frankfurt, Stuttgart und München, wohin auch der Erstflug ging. Hinzu kommen beliebte europäische Destinationen wie Palma de Mallorca, Wien und Zürich.

Mit dem neuen Sommerflugplan kommen sicher noch einige andere spannende Destinationen auf die Abflugtafeln der Berliner Flughäfen. Und jedes Ziel, das dort steht, bringt nicht nur Menschen aus unserer Region in die Welt, sondern auch Besucher nach Berlin/Brandenburg. Wir sind gespannt, wie viele es 2018 sein werden.

Daniel Tolksdorf
Pressesprecher Unternehmenskommunikation



HIER SPIELT DEINE MUSIK!

BERLIN

HÖRT SCHLAGER

auf 106,0 UKW



Foto: © Yury Shevtsov

radio
B2

**Deutschlands
Schlager-Radio**

EINSCHALTEN UND ABKASSIEREN!

Alle Frequenzen auf www.radioB2.de

Sich daran erfreuen, anderen eine Freude zu

Einblicke in eine Kochkarriere: Thomas Kammeier,
Gastronomischer Leiter des EUREF-Campus und Geschäftsführer



Thomas, was ist dein Werdegang?

Als ich 1996 nach meiner Bäckerlehre und Kochausbildung, über Stationen u. a. im Landhaus Scherrer und im Hummerstübchen, nach Berlin gekommen bin, habe ich zunächst als Sous-Chef im InterConti begonnen. Daraus wurden dann fast 20 Jahre als Küchenchef. Wir haben klassisch, mit modernem Anstrich und regionalem Bezug gekocht. Einfach ausgedrückt: Es war lecker, hat für einen Stern gereicht und, was mir persönlich wichtig war, es war profitabel.

Über die Jahre habe ich viele Kollegen kennengelernt. Wegbegleiter waren u. a. Herbert Beltle, Franz Raneburger, Kolja Kleeberg und Matze Buchholz, mit denen ich im Rahmen von „Berlin's Best“ Veranstaltungen und Caterings organisiert und bekoht habe.

Was hat Dir der Stern bedeutet?

Natürlich hatte ich den Anspruch, gut bei den Testern abzuschneiden. Ich habe mich aber nicht verrückt gemacht, wenn der Guide Michelin in der Stadt war. Wir wussten doch, was wir das ganze Jahr über geleistet haben. Darauf haben wir uns verlassen.

In dem Moment, wo der Tester bei dir sitzt, kannst du so-wieso die Welt nicht neu erfinden. Mit Eberhard Lange, meinem langjährigen Sous-Chef, und Sascha Blumstengel hatte ich ein Team, auf das ich mich verlassen konnte.

Und wie ist das heute?

Mit Dirk Biedermann habe ich auf dem EUREF-Campus einen Küchenchef, der zeitgleich einer meiner ältesten Freunde in Berlin ist. Mit zwei weiteren langjährigen Wegbegleitern bildet er das Kernteam, worüber ich sehr glücklich bin.

*Wenn du dich daran erfreuen
kannst, anderen eine Freude
zu machen, kann das sehr
erfüllend sein. Du bekommst
direktes Feedback,
ein Lob, ein Lächeln.
Das macht für mich den Reiz
unseres Berufs aus.*

Damals, speziell in einem Sterne-Betrieb, konntest du dir nämlich die Mitarbeiter noch aussuchen. Heute haben sich die Zeiten geändert.

Auf dem EUREF-Campus betreuen wir fünf Veranstaltungsllocations, in denen Konferenzen mit bis zu 600 Gästen Ausstellungen, Vorträge, Preisverleihungen oder auch Geburtstage stattfinden: das Gasometer, die Schmiede, die Werkstatt, das Café im Wasserturm und das Bamboo Bay. Da sich auf dem EUREF-Campus zahlreiche Firmen niedergelassen haben, spielt bei uns vor allem die Mittagsverpflegung eine zentrale Rolle. Mittlerweile sind hier 2.500 Menschen tätig, die sich auch alle wohlfühlen sollen.

machen

Der EUREF-Campus steht für Zukunft, für Innovationen. Auch Du experimentierst mit Deiner Küche, bist kreativ. Beobachtest Du Trends?

Natürlich. Berlin bietet so viele Anreize dafür. Wir haben heute viele tolle neue Gastronomiekonzepte, die wie Pilze aus dem Boden schießen. Man kommt gar nicht mehr hinterher mit dem Ausprobieren. Sehr spannend.

Natürlich überlebt nicht jeder Laden. Diejenigen, die jeden Tag ihr Bestes geben, ihr Handwerk beherrschen, ein vernünftiges Konzept haben, daran arbeiten und sich weiterentwickeln, haben jedoch gute Chancen, auch langfristig erfolgreich zu sein.

Und warum leidet dann das Image der Branche?

Das haben wir uns zum Teil selbst zuzuschreiben. Fehlende Wertschätzung, schlechte Bezahlung und lange Arbeitszeiten tragen nicht zur Attraktivität eines Berufes bei. Dass



WIR IN BERLIN

der Nachwuchs ausbleibt, hat aber auch mit der demografischen Entwicklung zu tun und dem Aspekt, dass man nicht mehr (be-)dienen will.



Wenn du dich daran erfreuen kannst, anderen eine Freude zu machen, kann das jedoch sehr erfüllend sein. Du bekommst direktes Feedback, ein Lob, ein Lächeln. Das macht für mich den Reiz unseres Berufs aus.

von Grisca Puls

Den Boom gepachtet

600 Gäste beim gemeinsamen Neujahrsempfang
von DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und Partnerhotels e. V.

Ein Blick zurück und viele nach vorn: Rund 600 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Sport, Medien, Verwaltung sowie Mitarbeiter von Verbänden kamen am 8. Januar zum gemeinsamen Neujahrsempfang von DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und Partnerhotels e. V. ins Hotel Palace. „Wenn wir das Jahr 2017 Revue passieren lassen, scheint Berlin den Boom gepachtet zu haben“, resümierte Willy Weiland in seiner Eröffnungsrede und verwies auf gute Zahlen und großartige Veranstaltungen in der Metropole. Der Präsident des DEHOGA Berlin betonte aber zugleich die Herausforderungen und Risiken der Tourismusedwicklung, wofür gerade die Insolvenz von AirBerlin steht, die in den letzten beiden Monaten des vergangenen Jahres der Branche einen Verlust von 100 Millionen Euro brachte. „Lassen Sie uns positiv ins neue Jahr schauen in einer Stadt, in der wir alle gut und gerne leben“, so Willy Weiland. Die optimistische Sicht teilt Stefan Athmann, General Manager des Regent Berlin: „2018 wird ein gutes Jahr für Berlin und die Hotellerie. Wir haben viele gute Veranstaltungen in der Stadt.“ Uwe Schild, Inhaber der Restaurants Schildkröte und Tafelrunde, bestätigte, dass auch die Gastronomie die Auswirkungen der AirBer-



lin-Pleite zu spüren bekam. „Ich hoffe, dass der Flugbetrieb 2018 wieder da landet, wo er mal war.“ Eine der wichtigsten Aufgaben im neuen Jahr ist für den Vollblut-Gastronomen die Gewinnung und Bindung von Fachkräften: „Nur so können wir überhaupt wachsen – quantitativ und qualitativ.“

Einer, der dem Lutherjahr 2017 vielleicht ganz traurig hinterherschaut, ist Pfarrer Hans-Georg Filker. Doch der einstige Direktor der Berliner Stadtmission verneint das und verweist mit einem Lächeln darauf, dass dieses Jubiläum gezeigt hat, „wie wichtig Reformationen für das geistige Leben sind.“ Arbeitsreich endete für Paolo Massaracchia, Direktor des Mercure Hotel MOA Berlin, das Jahr 2017 und begann das Neue. Das Haus in der Stephanstraße wächst gerade um 140 Zimmer. „Im April wird eröffnet“, so der gut vernetzte Hotelchef. Auch im Park Inn am Alexanderplatz begannen mit dem neuen Jahr Bauarbeiten: „In 128 Metern Höhe entstehen die höchsten Suiten in Berlin“, berichtet Jürgen Gangl, „eröffnet werden die 16 neuen Suiten im Herbst.“ Der General Manager des 4-Sterne-Hauses verwies auf den „guten Job, den *visitBerlin* macht, um Menschen weltweit für Berlin zu begeistern“. 2018





stehen auf dem Kalender so wichtige Veranstaltungen wie die Leichtathletik-Europameisterschaft und die Feierlichkeiten zum 3. Oktober, wenn die Stadt Vertreter von 11.000 Gemeinden des Landes erwartet, um gemeinsam den Jahrestag der deutschen Einheit zu feiern.

Neues Tourismus-Konzept ist spruchreif

Anerkennende Worte fand Ramona Pop, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe: „Ich möchte mich bedanken für das, was Sie geleistet haben, um gute Gastgeber zu sein. Ihnen haben wir es zu verdanken, dass die Menschen gern nach Berlin kommen und sich hier wohlfühlen.“ Zugleich wird gegenwärtig am neuen Tourismuskonzept für die Hauptstadt gearbeitet, um die Akzeptanz für den Tourismus – der ja ein wichtiger Faktor für die gute wirtschaftliche Entwicklung der Stadt ist – nicht zu verspielen. „Lebensqualität beinhaltet eine sichere Stadt, ein sauberes Berlin, eine gut ausgebaute Verkehrsinfrastruktur mit einem funktionierenden Nahverkehr für die, die in Berlin etwas erleben, und die, die in Berlin leben“, so die Senatorin. „Berlin steht für Neuerungen, für neue Konzepte“, würdig-



te Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*, die Arbeit der Fachleute am neuen Tourismuskonzept für die Hauptstadt. „Jetzt geht es an die Umsetzung, die jede Menge Kraft kosten wird.“ Eine der wichtigsten Aufgaben dabei ist die Pflege der Willkommenskultur. Er appellierte an die Bundesregierung, endlich von der Blockadehaltung gegenüber den Landerechten von arabischen Airlines wie Etihad und Emirates in Berlin abzugehen.

Perfekter Gastgeber war das Hotel Palace mit einer vorzüglichen Küche und einem freundlichen und allgegenwärtigen Service. Das privat geführte 5-Sterne-Haus, das in diesem Jahr 50. Geburtstag feiert, gehörte zu den über 80 Berliner Hotels, die sich am ersten Wochenende des neuen Jahres an der Aktion „Erlebe deine Stadt“ beteiligten und dabei 6.700 Berlinern die Möglichkeit boten, sich als Gäste der Metropole zu fühlen – Tourismusakzeptanz für jedermann.

Einen ganz besonders nachvollziehbaren Wunsch an das Jahr 2018 hat Andras Knieriem, Direktor des Zoologischen Gartens sowie des Tierparks in Berlin: „einen langen, schönen Sommer – für die Berliner, die Gäste der Stadt und die Tiere.“

von Brigitte Menge

 www.dehoga-berlin.de





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

- Michael Frenzel und sein Team vom Hotel Palace Berlin
- ARDOR GmbH flash-security
- ProfiMiet Berlin GmbH
- Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG
- Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
- Getränke Preuss Mönchhagen GmbH
- J.J. Darboven GmbH & Co. KG
- Radeberger Gruppe KG



Fotos: Sabeth Stickforth



An Guadn!

Maximilians
Speisen wie in Bayern



Friedrichstr. 185-190
U-Bahnhof Stadtmitte
maximilians-berlin.de

Maximilians
Speisen wie in Bayern

visitBerlin.de

Berlin WelcomeCard 2018 mit neuen Partnern

Die *Berlin WelcomeCard*, das offizielle Touristenticket der Stadt, bietet Berlin-Besuchern 2018 Vergünstigungen bei neuen spannenden Partnern. So erhalten Theater-Fans ab sofort bei der Schaubühne Berlin 25 Prozent Rabatt auf ihr Ticket. Das Zille Museum im historischen Nikolaiviertel lädt dazu ein, auf den Spuren der bekannten Berliner Persönlichkeit zu wandeln. Aktive Berlin-Besucher können jetzt auch mit den E-Bike-Tours die Stadt erkunden. Wer lieber anderen beim Sport zusieht: Die Top Sport-Vereine der Stadt – die BR Volleys und die Eisbären Berlin – sind ab diesem Jahr ebenfalls Partner der *Berlin WelcomeCard*.

Rabatte bei rund 200 Partnern in Berlin

Die *Berlin WelcomeCard* beinhaltet neben der freien Fahrt in allen öffentlichen Verkehrsmitteln Ermäßigungen zwischen 25 und 50 Prozent bei rund 200 touristischen Angeboten. Zum Touristenticket gehört ein praktischer Guide, der außerdem einen Stadtplan für Berlin und Potsdam enthält.

Wer beim Sightseeing und Bummel durch die Stadt leichtes Gepäck haben möchte, kann den Reiseführer einfach vorab auf das Smartphone laden – und ist jederzeit über alle Touren und Rabatte informiert. Das Ticket für Berlin (Tarifzone AB) lässt sich ebenfalls einfach vor Antritt der Reise zu Hause buchen, bezahlen und ausdrucken.

Die *Berlin WelcomeCard* ist das offizielle Städteticket für die deutsche Hauptstadt und in allen Berlin Tourist Infos erhältlich.

Zudem kann sie über die Automaten und Verkaufsstellen von BVG und S-Bahn Berlin, an den Flughäfen, in vielen Hotels und telefonisch bei *visitBerlin* unter 030 250025 erworben werden. Auf berlin-welcomecard.de werden Berlin-Besucher in wenigen Klicks zur richtigen Ticket-Variante geführt. Dort lässt sich außerdem schnell und einfach eine individuelle Berlin-Tour zusammenstellen.



Berlin ist eine attraktive Bühne

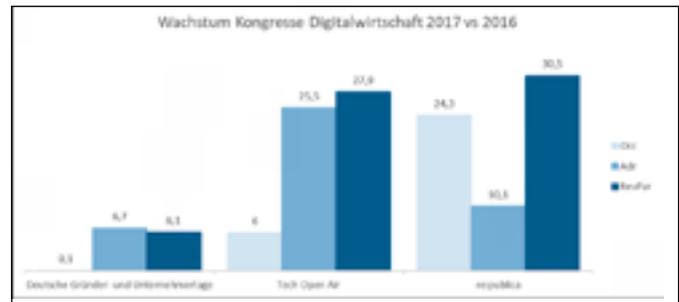
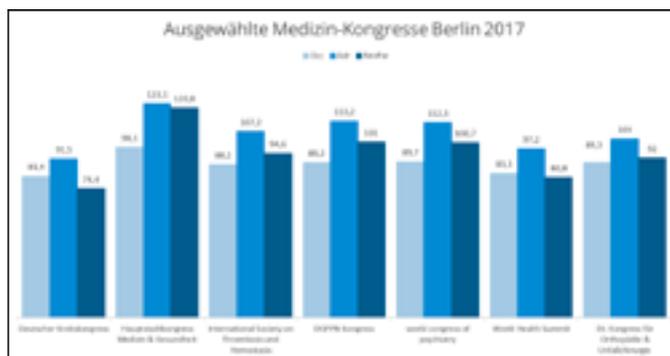
Berlin, der Global Player im internationalen Kongress-Geschäft

Das internationale Kongress-Geschäft ist mit der Globalisierung im ständigen Wachstum. Zählte die International Congress and Convention Association (ICCA) 2006 weltweit insgesamt 334 internationale Veranstaltungen, verdoppelte sich die Zahl bis 2016 auf 667, von denen 176 alleine in Berlin stattfanden. Damit belegte Berlin den vierten Platz, nach Wien und Barcelona und vor London, und musste den ersten Platz vom Vorjahr an Paris abgeben. Im Länderranking konnte Deutschland seinen zweiten Platz nach den USA erfolgreich behaupten.

Branchenschwergewicht in Berlin 2017: Pharma & Gesundheit

Analysiert man die Berliner Kongresse 2017 nach Branchen, fällt ein Bereich besonders auf. Es ist die Rede von Pharma & Gesundheit. Das Fairmas-Benchmarking ermittelt im Rahmen seiner Eventanalyse zusätzlich zu Belegung, ADR und RevPar auch den Umsatzanteil eines Events am auflaufenden Jahresgesamtumsatz. Die unten aufgeführten sieben Medizin-Kongresse vereinen insgesamt 10,4 % des Kongressumsatzes, jahresauflaufend – mit einem Anteil von 6 % der Kongresstage.

Kleiner Wermutstropfen für 2018: Der Congress of Psychiatry wird 2018 in Melbourne stattfinden und auch der International Society on Thrombosis and Hemostasis Congress wechselt jährlich die Destination.



Hidden Champion: Start-ups und Digitalwirtschaft

Den Titel „Europas Start-up-Hauptstadt“ zu sein, musste Berlin laut einer Studie der Unternehmensberatung Ernst & Young (EY) von 2016 an London abgeben. Doch als Veranstaltungsort ist Berlin nach wie vor eine attraktive Bühne. Basierend auf der von der Agentur „Eck Marketing“ veröffentlichten Liste der Events der digitalen Wirtschaft von 2017, liegt Berlin mit 55 von insgesamt 179 Summits, Conferences und Tagungen deutschlandweit auf Platz eins, gefolgt von München (43), Köln (23) und Hamburg (21).

Es ist jedoch nicht nur die reine Anzahl der Events dieser Branche, die zunimmt. Manche von ihnen haben sich im Laufe der Jahre zu medienwirksamen Großveranstaltungen entwickelt. Die Tech Open Air beispielsweise – anfangs „Festival der Nerds“ genannt – hatte 2017 beinahe 20.000 Teilnehmende. Auch die re:publica begann 2007 als beschauliches Treffen Gleichgesinnter mit 700 Teilnehmenden, in 2017 waren es 8.000. Nur die Deutschen Gründer- und Unternehmertage (deGUT) entwickeln sich schwächer. Waren es 2008 laut Angaben der Investitionsbank Berlin (IBB) 8.000 Besucher*innen, kamen laut Abschlussbericht von 2017 6.000.

Nicht unerwähnt soll die Tech Crunch Disrupt bleiben. Sie gilt als internationale Bühne für Start-ups und Tech-Enthusiasten. Die wichtigste und bekannteste Start-up-Konferenz der Welt fand nach mehreren Jahren in London dieses Jahr Anfang Dezember in Berlin statt.



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

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

i Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel.: 030. 3229405-20, Fax: 030. 3229405-21

@ E-Mail: office@fairmas.com  www.fairmas.com

Bitte nicht vergessen, Ihre Azubis zu den
Berliner Jugendmeisterschaften anzumelden:

BERLINER JUGEND- MEISTERSCHAFT 2018

JETZT ANMELDEN!

Wettkampfthema Frankreich



Die Wettkampftermine:

Theorieteil (Vorentscheid):
13. Februar 2018

Praxisteil (Endausscheid):
15. April 2018

Siegerehrung:
16. April 2018



Dies sind die Sieger der Berliner Jugendmeisterschaft 2017. Jetzt ist Deine Chance! Sei dabei!

Anmeldeschluss ist der 31. Januar 2018

23.00 Uhr (Ausschlussfrist)

Anmeldeunterlagen und weitere Informationen erhältst



Du im Sekretariat des OSZ Gastgewerbe, im
Personalbüro, bei Deiner Chefin/Deinem Chef
oder unter www.dehoga-berlin.de/bjm

Ansprechpartner beim DEHOGA Berlin ist
Frau Kathrin Pabst, Tel.: 030.318 048-12

Teilnahmebedingungen:

- Teilnehmende sind
- Auszubildende der Berufe **Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau**, die im Veranstaltungsjahr maximal das 25. Lebensjahr vollenden (d. h. Jahrgang 1993 und jünger) und die sich im Veranstaltungsjahr mindestens im 2. Ausbildungsjahr befinden oder ihre Abschlussprüfung in 2018 bereits abgelegt haben sowie
 - Auszubildende der Berufe **Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelkaufmann/-frau und Fachmann/-frau für Systemgastronomie**, die sich in einem Ausbildungs- oder Umschulungsverhältnis im Jahr 2018 befinden oder befunden haben und die im Veranstaltungsjahr maximal das 25. Lebensjahr vollenden (d. h. Jahrgang 1993 und jünger).
 - **Fachpraktiker in der Küche**, die sich in einem Ausbildungs- oder Umschulungsverhältnis im Jahr 2018 befinden oder befunden haben und die im Veranstaltungsjahr maximal das 26. Lebensjahr vollenden (d. h. Jahrgang 1992 und jünger).
- Details zu den Teilnahmebedingungen findest Du auch in der Satzung.

SITZBÄNKE WIE MASSGESCHNEIDERT
– SCHON AB € 159,90!

Schiffshotel Sonnenschein | Schönebeck (Elbe)

Viele Modelle aus unserem Sortiment sind schnell lieferbar! Mehr Möbel finden Sie in unserem Shop unter www.objekt-m.de



 **INTERGASTRA**
3.-7.2.2018 | Messe Stuttgart

Besuchen Sie uns in
Halle 6A, Stand 6A86!



Das Wichtigste ist gutes Essen!

Über den „Kreuzberger Himmel“



© DEHOGA Berlin

Samer Hafez

Wir erinnern uns an die Bilder, beginnend September 2015, die aus Berlin um die Welt gingen. Aus den fünf in seiner Wohnung sind im Laufe weniger Monaten rund 400 Gäste geworden, die nicht wussten wohin. Der Verein ist gewachsen, hat sich professionalisiert. Und traut sich jetzt zu, den „Kreuzberger Himmel“ zu betreiben.

Das Konzept ist simpel: Der Verein ist der Betreiber, die Macher sind Menschen aus den unterschiedlichsten Ländern. Der Wichtigste im Team ist Samer Hafez aus Aleppo, der nach drei Monaten in Deutschland seinen ersten Job hatte, im Reichstag in der Gastronomie arbeitete und außerdem sein Catering-Unternehmen, den „Aleppo Supper Club“, aufgebaut hat, welcher dann im „Kreuzberger Himmel“ aufging. Zu seinen Kunden zählt unter anderem das „Haus der Kulturen der Welt“.

Über 1.800 Menschen hat „Be an Angel“ bisher durch den Behörden-dschungel begleitet, über 800 Menschen bei Eilanträgen am Sozialgericht unterstützt, damit sie ihre Leistungen erhalten, bundesweit hat man 34 Wohnungen und Zimmer organisiert, 60 Menschen konnte man in Jobs vermitteln u.v.m.

Die Flüchtlingshifsorganisation engagiert sich seit über zwei Jahren dafür, dass Integration gelingt. Der „Kreuzberger Himmel“ in der Yorkstraße, betrieben von Syrern, Pakistanis, Irakern und Afghanen, ist die praktische Umsetzung der Ziele des gemeinnützigen Vereins.

„Es fing eigentlich ganz harmlos an“, schmunzelt Andreas Tölke. Harmlos, das waren fünf Flüchtlinge, die der Journalist bei sich zu Hause aufnahm, als vor dem Landesamt Hunderte Menschen ohne Obdach und Versorgung waren.

*Die Gäste sollen
zu uns kommen,
weil es lecker ist.
Nicht weil hier
Geflüchtete arbeiten*

„Das Wichtigste ist gutes Essen! Kein Gast kommt ein zweites Mal, wenn die Atmosphäre nicht stimmt, wenn der Kellner unfreundlich war und das Essen schlecht. Darum wird es ein Angebot zu fairen Preisen geben, das frische Produkte von gut gelauntem Personal auf die Tische bringt“, so Hafez. Ein Mix aus dem Besten der arabischen und israelischen Küche. Von selbstgemachtem Hummus in Variationen über Babaganush und Fisch und Fleisch. Und natürlich ein gutes Bier, ein schöner Wein. Der „Kreuzberger Himmel“ soll, so das Konzept von „Be an Angel“, keine Insel von und für Geflüchtete werden, sondern ein Treffpunkt, in dem sich alle wohlfühlen. Egal ob Christen, Muslime oder Juden. Und selbstverständlich wird die Gemeinde dort Veranstaltungen durchführen.

von Grischa Puls

 <http://beanangel.direct/>

Lebensmittelhygiene geht auch ONLINE:

Lebensmittelhygiene-Pflichtschulung
-EU (VO) Nr. 852/2004 und § 4 LMHV-
(inklusive Bescheinigung)

ONLINE-Schulung zum HACCP-Konzept
-EU (VO) Nr. 852/2004-
(inklusive Zertifikat)

www.lebensmittelhygiene.online

Ein Service der Berliner Hygiene Fachschule

The logo for 'Weihe' features the word 'Weihe' in a red, cursive script font. Above the letter 'i', there is a stylized green leaf with a stem.



...denn so
schmeckt
Frische.®



Service- und
Bestellhotline

(030) 39890 0

www.weihe.de

Weihe GmbH · Beusselstr. 44 n-q · 10553 Berlin-Großmarkt · Fax (030) 39890 200 · info@weihe.de · [f](https://www.facebook.com/weihe.berlin) [weihe.berlin](https://www.facebook.com/weihe.berlin)



Thema Kassennachschau erhitzt die Gemüter

Von der DEHOGA Berlin-Vollversammlung

Mit einer Schweigeminute zum Gedenken an Franz-Josef Wiesemann, den ehemaligen Geschäftsführer der Firma Fliegel Textilservice, der kürzlich im Alter von 65 Jahren verstorben war, begann die DEHOGA Berlin-Vollversammlung am 27.11.2017 im Golden Tulip Berlin Hotel Hamburg. Erst danach begrüßte Willy Weiland alle anwesenden Delegierten und leitete über zum Vortrag von Rechtsanwalt Sascha König zum Thema Kassennachschau.

„Ab dem 01.01.2018 ist es Prüfern der Finanzbehörden erlaubt, während der Geschäftszeiten unangekündigt die Rechtmäßigkeit der Kasseneinnahmen zu prüfen“, so König, der wie gewohnt auf offene Ohren bei den Zuhörenden stieß und eine angeregte Diskussion im Nachgang des Vortrages auslöste.

Willy Weiland ging anschließend in seinem Bericht auf die spürbaren Auswirkungen der Air-Berlin-Insolvenz ein, die besonders der 5-Sterne-Hotellerie Buchungsrückgänge beschere. Bezüglich der Kiez-Standorte und Außengastronomie fordert Weiland eine unternehmerfreundliche Kultur vonseiten der Stadt. Immerhin sei in der öffentlichen Wahrnehmung die wirtschaftliche Bedeutung der Gastronomie für die Stadt noch nicht so ausgeprägt, wie sie sein müsste. Bei der Erstellung des neuen Tourismuskonzepts für Berlin hieße es Einfluss nehmen, so der Präsident. Es muss branchenfreundlich sein.

Mit weiteren Informationen zur DEHOGA Berlin-Digitalinitiative sowie zu den anstehenden Verbandswahlen, für die sich interessierte Mitglieder bewerben könnten, rundete Weiland seine Ausführungen ab.

Schatzmeister Lutz Freise übernahm die Kommentierung des Haushaltsentwurfs 2018, in dem sich widerspiegeln, dass sich der Verband schwerpunktmäßig der Mitgliederwerbung widmen wird. Zu diesem Zweck werde auch der Außenauftritt des DEHOGA Berlin überarbeitet, was mit höheren Marketingkosten verbunden sei. Den Entwurf billigten die Delegierten einstimmig.

Gedankt sei Gastgeberin Evelyn Schönherr-Knaak und ihrem Team vom Golden Tulip Berlin Hotel Hamburg für die Bereitstellung der Tagungsräume und die erbrachten gastronomischen Leistungen sowie den Sponsoren Radeberger Gruppe KG, J.J. Darboven GmbH & Co. KG, Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG und Getränke Preuss Münchenhagen für ihre Unterstützung der Veranstaltung.

von Grischa Puls

 www.dehoga-berlin.de



Sascha König, Rechtsanwalt und Steuerberater, Fachanwalt für Strafrecht, Zertifizierter Berater für Steuerstrafrecht (DAA), Lic. rer. publ.

Großes Wurstorchester

Berlins hippste Metzgerei hat einen gastronomischen Ableger bekommen:
die „Kumpel & Keule Speisewirtschaft“

Vor rund zwei Jahren eröffneten Jörg Förstera und Hendrik Haase in der „Markthalle Neun“ die Metzgerei „Kumpel & Keule“, die sich zahlreicher Medienberichte, vor allem aber großer und treuer Kundschaft erfreuen darf – ein Anachronismus in Zeiten des sterbenden Metzgerhandwerks. Jetzt starteten sie Outlet Nummer zwei, einen modernen Metzgerimbiss: Auf der belebten Skalitzer Straße gibt es ab sofort „Kale & Keule“ (Grünkohl, Pinkel, Schweinebacke, Kasslerkamm und Drillinge) und andere Speisen mit Fleisch aus eigener Produktion, Abendbrote wie „Omas Wurstorchester“ (Wurstsalat, Blutwurst, Fleischwurst, Schalotten, Schnittlauch), dazu Craft Beer, biodynamische Weine, Kümmel und Korn sowie alkoholfreie Alternativen.



© Kumpel & Keule

Auch ausgelagerte Produktion für die Metzgerei

Die Vorbereitungsküche der ehemaligen „Bulette & Bohne“ nutzt man auch, um Fonds, Saucen und Konserven für die Metzgerei zu produzieren, denn diese ist langfristig als rei-

ne Fleischproduktion gedacht und stößt ob ihrer schmalen Maße längst an ihre Grenzen. Die Speisewirtschaft wird im Laufe des Jahres auch einen Mittagstisch anbieten.

 www.kumpelundkeule.de/speisewirtschaft



Die LESEBOX bietet eine große Auswahl an nationalen und internationalen Magazinen.

Unser Berliner Unternehmen hat den Lesezirkel-Gedanken modernisiert. LESEBOX ist der einzige Lesezirkel, der die Zeitschriften mit durchsichtigen Folien versieht und sich somit optisch und qualitativ von anderen Lesezirkeln abhebt.

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

www.lesebox.com

 fb.com/Lesebox.GmbH

E-Mail: info@lesebox.com

Telefon: 030 75484742

Mobiles Fritteusenmanagement

Filtafry startet in Berlin mit seinem einzigartigen Full Service rund um die Fritteuse



Filtafry-Partner Thomas Weisser sorgt in Berlin für saubere Fritteusen und einwandfreies Öl

Filtafry gibt's endlich in Berlin! Seit 1996 auf Fritteusenmanagement spezialisiert, ist Filtafry mittlerweile in vielen Ländern aktiv. In Deutschland ist Filtafry der einzige mobile Full Service rund um die Fritteuse. Der Vor-Ort-Service umfasst das professionelle Säubern der Fritteusen, die Qualitätsmessung des Frittierfetts sowie das regelmäßige Filtrieren und Reinigen des Speiseöls. Seit Kurzem ergänzt der stark nachgefragte Dichtungsservice für Kühl- und Gefrierschränke das Serviceangebot.



Ölverbrauch und Kosten reduzieren

Ein spezielles Mikrofilter-System filtert sämtliche Nahrungsmittelreste und gesundheitsschädliche Kohlenstoffreste bis zu 99 % heraus. Damit verdoppelt sich die Nutzungsdauer des Öls; Ölverbrauch und Kosten lassen sich bis zu 50 % reduzieren. Das Altöl wird vergütet, fachgerecht entsorgt und recycelt. Auf Wunsch liefert Filtafry frisches hochwertiges Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen.

Immer saubere Fritteusen und gesündere Produkte

Dank Filtafry ist das Öl immer einwandfrei und die Fritteuse sauber. Personalkosten für die ungeliebten Fritteusenjobs fallen weg, und die Mitarbeiter sind froh, dass sie sich

nach einem langen Arbeitstag nicht mehr um die Fritteusen kümmern müssen. Das Gefahrenrisiko, das beim Hantieren mit heißem Fett entsteht, ist bei Filtafry-Kunden erheblich geringer. Zum Service gehört auch die Dokumentation im Rahmen der HACCP-Richtlinien. Die Arbeit in der Küche gewinnt so an Effizienz mit dem Ergebnis: gesündere Produkte und besserer Geschmack.

Vor allem Nachhaltigkeit

Wer mit Filtafry arbeitet, muss nur noch die Hälfte des Öls entsorgen und leistet damit einen messbaren Beitrag in Sachen Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Kriterien, die auch für Gäste bei der Wahl ihres Restaurants immer wichtiger werden. Wenn ein größeres Restaurant, in dem viel frittiert wird, etwa 5.000 Liter jährlich weniger an Öl verbraucht, führen die damit verbundenen Einsparungen über die gesamte Herstellungs- und Lieferkette zu einer Verringerung der CO₂-Emissionen um bis zu 8.423 kg. Das entspricht der Pflanzung von etwa 900 Bäumen. Für seinen umweltschonenden Service erhielt Filtafry 2017 das Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit“ vom Rat für Nachhaltige Entwicklung.

Nutzen Sie unsere kostenlose Demo!

Thomas Weisser
 mobil: 01522. 7995029
 @ E-Mail: t.weisser@filtafry.de
 www.filtafry.de



© Filtafry

Steigendes Interesse an Craft Bier in der Gastronomie

BraufactuM bietet ab 2018 eine saisonale Spezialität als viertes Fassbier an

Qualität, Innovation und die Freude, Neues auszuprobieren – das ist bis heute das Credo von BraufactuM. Der Motor der deutschen Craft-Bier-Bewegung steht seit sieben Jahren sowohl für Know-how als auch für Leidenschaft und prägt die Geschmacksvielfalt auf dem deutschen Biermarkt entscheidend mit. Nun erweitern die Frankfurter Brauer das Angebot: Nachdem sich drei Fassbiere bereits sehr gut in der Gastronomie etabliert haben, regiert BraufactuM mit einem vierten Fassbier auf den gestiegenen Bedarf nach Craft Bier in der Gastronomie.



„Wir freuen uns sehr, ab Frühjahr 2018 mit Soleya (Saison) das vierte eigene Fassbier à 20l anzubieten“, erklärt BraufactuM-Geschäftsführer Marc Rauschmann. „Mit diesem belgischen Bierstil können sich die Gastronomen in Deutschland auf ein sommerliches Bier mit fruchtiger Hopfennote freuen.“ Soleya erweitert das Angebot hauseigener Fassbiere mit

Progusta (IPA), Palor (Pale Ale) sowie The Brale (Brown Ale) um eine weitere attraktive Sorte.

Alle Berliner*innen haben schon jetzt die Gelegenheit, Soleya zapffrisch als eines der 16 Biere am Hahn im neu er-



Foto: Dirk Lässig / BraufactuM

*„Wir freuen uns sehr,
ab Frühjahr 2018
mit Soleya (Saison)
das vierte eigene Fassbier
à 20l anzubieten“*

öffneten BraufactuM Berlin zu genießen. Mit dem Craft Bier Hotspot am Alexanderplatz bietet BraufactuM zusammen mit der BMB Gruppe allen Bierliebhaber*innen sowohl klassischer als auch ausgefallener Biere ein neues Zuhause. „Nicht nur am Zapfhahn dreht sich alles um Bier – unsere Gastronomie-Partner haben die Craft Biere auf unverwechselbare Art in die Speisekarte integriert, auf der Gäste alles rund um Burger, Barbecue und ideale Bierbegleiter finden“, erklärt Marc Rauschmann. Farbcodes helfen den Gästen, passend zum Bier im Glas eine Speise für den großen oder kleinen Hunger zu finden. So wird im BraufactuM Berlin erlebbar, wie Craft Biere in einem abgestimmten Gastronomiekonzept deutsche und internationale Gäste begeistern.

Mit Soleya bietet BraufactuM schon das vierte Craft Bier im 20l Fass an – Berliner*innen können bereits jetzt das saisonale Bier mit der ausgeprägten Hopfennote als eines von 16 Bieren im neu eröffneten BraufactuM Berlin am Alexanderplatz genießen.

 www.braufactum.de / berlin.braufactum.de

Making Electricity Green

Über Solaranlagen und eMobility-Lösungen von Vattenfall

Ich fahre häufig in Berliner Unternehmen und treffe faszinierende Menschen, die mir ihre Geschichten erzählen. Der Besuch bei Vattenfall gestern stach positiv heraus. So ein herzlicher Empfang von Anita Bilic und Heiko Bohm, Key Account Manager und Kooperationsmanager beim Energielieferanten, flankiert von Simon Barnbeck, Leiter Vertrieb B2C und KMU, Dr. Kai Siemer, Head of Product Development Solar, und Laurent Altenburger, Key Account Manager Emobility Netherlands/Germany, die das Meeting mit ihrer Expertise anreicherten und die neuen Wege des Konzerns in Richtung Solarenergie und Elektromobilität aufzeigten. Als ehemaliger Hoteldirektor – mir dessen bewusst, dass Energiekosten einen großen Kostenblock im Hotel oder Restaurant darstellen – lauschte ich gespannt und konnte so handfeste Kosteneinspar- und Marketingtipps für Hoteldirektor*innen und Restaurantbetreiber*innen mitnehmen.



© Vattenfall

Dr. Kai Siemer leitet die Produktentwicklung für Solartemen. „Wir sehen einen starken Weg zur dezentralen und CO₂-neutralen Energieversorgung.

Making Electricity Green ist politischer Wille, gehört bei vielen mittlerweile aber auch zum Selbstverständnis. Erneuerbare Energien werden günstiger. Wenn sich unsere Kunden eine Solaranlage aufs Dach bauen, erwarten sie Zuverlässigkeit, z. B. in Bezug auf Gewährleistungs- oder auch Wartungsthematiken. Wenn Hotelketten uns anfragen, geht es häufig um die Umsetzung ganzer CO₂-neutraler Energiekonzepte bzw. deren Steuerung über smarte technische Lösungen“, sagt Siemer.

„Eine PV-Anlage können Sie bei uns kaufen oder leasen, wobei Letzteres am beliebtesten ist. Keine Investition und vom ersten Tag an reduzierte Stromkosten, weil Sie weniger EEG-Abgabe und keine Netzentgelte bzw. Stromsteuer zahlen. Bei einem gastronomischen Betrieb mittlerer Größe könnten Sie bis zu 230.000 Euro Energiekosten einsparen (siehe Musterrechnung). Das machen bisher nur wenige. Warum? Weil sie bisher über die Einsparungspotenziale unzureichend informiert sind.“

Dienstreisenden eine stationäre Alternative bieten

„Mit der eigenen Solaranlage produzieren Sie nicht nur Strom für den Eigenbedarf. Überschüssige Energie können Sie weiterverkaufen oder aber für Ihre eigene eMobility-Ladestation nutzen“, ergänzt Laurent Altenburger. „Vattenfall ist Pionier im Bereich Elektromobilität und in Deutschland mittlerweile Mobility Service Provider. So können Kundinnen und Kunden auf ein Netz von 1.000 Ladestationen zugreifen, wenn sie die Vattenfall Ladekarte nutzen. En-Route-Charging ist noch Zukunftsmusik. Umso wichtiger ist es, den Dienstreisenden eine stationäre Alternative z. B. in der Tiefgarage des Hotels zu bieten, um das Fahrzeug aufzuladen.

The new normal ist nicht mehr Diesel, sondern sehr bald Elektromobilität. Wir erwarten, dass innerhalb der nächsten 10 Jahre ca. 15 Prozent der Autos elektrisch fahren. Insofern macht es durchaus Sinn, sich eine oder mehrere unserer Ladeboxen installieren zu lassen.

Pro Ladepunkt sollte man Kosten i. H. von ca. 3.000 Euro veranschlagen. Oder Sie beziehen den Strom über uns und die Hardware wird kostenlos gestellt. Da gibt es unterschiedliche Modelle. Ihre Gäste werden es Ihnen danken und die Investition könnte man auf eine leicht erhöhte Parkgebühr umlegen.“

von Grischa Puls

MUSTERRECHNUNG

Dachfläche	~ 1.800 m ²
Solaranlage	200 kWp
Solar-Ertrag	180.000 kWh p.a.
Strombedarf	300.000 kWh p.a.
Arbeitspreis netto	20 ct/kWh
Eigenverbrauch	50%

Weitere Annahmen: Strompreiserhöhung 2% p.a., Inflation 2% p.a.

- Monatliche Leasingrate (20 Jahre): 1.650 €
- Monatliche O&M-Kosten: 150 €
- „Erzeugungskosten“: 12 ct/kWh
- Gesamttersparnis über 25 Jahre: 230.000 €



VATTENFALL 

 www.vattenfall.de

Anita Bilic
Key Account Managerin
Real Estate Clients
Vattenfall Real Estate Energy Sales GmbH
Business Area Customers & Solutions



Neues Jugendschutzgesetz

Am 1. Januar 2018 trat ein neues Jugendschutzgesetz in Kraft. Dieses müssen Hoteliers und Gastronomen an gut sichtbarer Stelle im Betrieb aushängen. Ein aktuelles Jugendschutzgesetz zum kostenfreien Download finden Sie auf der Webseite des DEHOGA Berlin im Bereich „mein DEHOGA“.

Alternativ können Sie im DEHOGA-Shop auch eine laminierte Fassung erwerben. Für Mitglieder beträgt der Preis 2,50 Euro, für Nichtmitglieder 5,00 Euro.

 www.dehoga-berlin.de

Hotelverband unterstützt Hotels bei Schadensersatzansprüchen gegen HRS

Wer anderen einen Schaden zufügt, muss dafür gerade stehen. Das gilt auch für scheinbar übermächtige Hotelbuchungsportale – ausnahmslos alle Buchungsportale. Dass HRS durch die Anwendung von Bestpreisklauseln in die unternehmerische Freiheit von Hotels eingegriffen, Markteintritte neuer Buchungsportale verhindert und den (Provisions-)Wettbewerb zwischen den Hotelbuchungsportalen beschränkt hat, ist rechtskräftig. Somit haben die betroffenen Hotels den Grundsätzen des europäischen und deutschen Kartellrechts nach gegen HRS Anspruch auf Ersatz entstandenen Schadens. „Der Hotelverband Deutschland (IHA) wird in Deutschland gelegene Hotels hierbei unterstützen und ein kostengünstiges Prozedere anbieten. Wir weisen zudem ausdrücklich auf die möglicherweise Anfang Januar 2018 ablaufende Verjährungsfrist hin“, teilte IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthe mit.

 www.hotellerie.de

Motel One eröffnet zehntes Berliner Haus

Unter dem Design-Motto „Fashion meets Street Art“ eröffnete die Budget Design Hotelgruppe Motel One Anfang Dezember am Alexanderplatz ihr zehntes Haus in Berlin. In



Lobby, One Lounge und den 708 Zimmern des neuen Motel One Berlin-Alexanderplatz wird die bunte und unkonventionelle Seite der Hauptstadt erlebbar. Exklusive Kooperationen mit dem italienischen Möbelhersteller Moroso, Modedesign-Studenten der HTW Berlin sowie dem Künstlerkollektiv KLUB7 geben dem hochwertigen Interieur extravaganter Design-Akzente. Mit dem neuen Haus am Alexanderplatz unterstreicht die Hotelgruppe ihren Anspruch an das individuelle Design-Konzept: Jedes der zehn Häuser in Berlin erzählt eine ganz eigene, sehr lokal inspirierte Geschichte.

 www.motel-one.com

7. Craft Spirits Festival

Am 3. und 4. März 2018 findet zum siebten Mal das Festival für handwerklich produzierte Spirituosen in der Heeresbäckerei statt. An zwei Tagen präsentieren die besten Brennereien und Spirituosenmanufakturen Deutschlands und Europas beim Craft Spirits Festival DESTILLE BERLIN ihre



Produkte: Obstbrände, Gin, Rum, Whisky, Mezcal, Korn, Aquavit, Cognac, Wermut und viele mehr – handwerklich produziert, aus durchweg natürlichen Zutaten und aus unabhängiger Produktion. Mehr als 600 verschiedene Spirituosen können verkostet werden. Der Spirituosenwettbewerb, wichtiger Bestandteil der Messe, wird 2018 um neue Kategorien erweitert, erstmals werden die besten Nachwuchsbrenner und die „Brennerin des Jahres“ gekürt.

 www.destilleberlin.de

Verstärkung im E-Commerce bei Scandic

Das Thema E-Commerce wird bei Scandic weiter ausgebaut: Hjördís Ewald, die bisher als Sales & Marketing Coordinator im Scandic Hamburg Emporio tätig war, wechselte im Dezember als



Content Managerin in das E-Commerce-Team der Scandic Hotels Deutschland. Mit dem Einstieg von Hjördis Ewald als Content Managerin wurde die dritte neue Position im E-Commerce-Team innerhalb eines Jahres geschaffen.

www.scandichotels.de

Hotel-Kastanienhof-Kalender 2018

Der Kalender von Hotel Kastanienhof in der Kastanienallee und dem hauseigenen Restaurant Ausspanne zeigt historische Aufnahmen der geschichtsträchtigen Umgebung des 3-Sterne-Superiore-Hauses.



Der Kalender mit den historischen Fotos rund um das Hotel Kastanienhof



Die geschichtsinteressierte Inhaber-Familie Otto Hauptmann (1. Generation), Uwe Hauptmann (2. Generation) und Maximilian Hauptmann (3. Generation) vervollständigte ihre Sammlung historischer Aufnahmen vom Hotel und seinem Umfeld, von der Mauer in der Bernauer Straße über die Stolpersteine im Straßenpflaster bis hin zu den Brüdern Sklanowsky mit den ersten Filmaufnahmen an der Ecke Schönhauser, und zeigt diese im Traditions-Kalender.

www.kastanienhof-berlin

hoga **AKTIV** · Januar 2018



Wann haben Sie das letzte Mal etwas erlebt, das Sie beeindruckt hat?

Messe neu erleben.

Die INTERNORGA.

Hamburg | 09.–13. März 2018

25 Jahre Filosof

Vor 25 Jahren hatten Manfred Hansen, Thomas Brück und Josef Esser die Idee, sich auf eigenen Füßen den kaufmännischen Anforderungen der Hotellerie zu stellen. In den Bereichen der Finanz-, Anlagen- und Lohnbuchhaltung hatten sie bereits beim IT-Spezialisten Nixdorf die Branche begleitet. Mit neuer, eigener Software und PC-Systemen fanden sich die bereits reichlich gesammelten Erfahrungen wieder und wurden fortan unter dem Namen Filosof am Markt präsentiert. „Namhafte Ketten wie Maritim, Euromill, Travel Charme und Robinson starteten früh mit uns“, erinnert sich Josef Esser, „aber auch bekannte Einzelhäuser wie das Brenner’s Parkhotel oder Schloss Elmau. Schließlich kannten uns einige unserer ersten Kunden bereits aus der Zeit vor der Selbstständigkeit und auf deren Vertrauen konnten wir bauen.“ In den folgenden Jahren kamen viele der kleinen und großen Namen der Branche hinzu. Zudem schaffte das Zusammenspiel mit Partnern in der Hotellerie-Szene viele Synergien. Fidelio, Protel und Sihot waren gemeinsame Lösungsanbieter in der Hotellerie, mit denen frühzeitig Schnittstellen geschaffen wurden, um die Systeme effizient und nachhaltig zu verbinden. In den letzten 25 Jahren erfreuten sich die Filosofen bei den Kunden einer großen Loyalität zu den Produkten und zum gesamten Team. Bis heute wird sowohl der persönliche Service als auch die Unterstützung in allen Fragen und Nöten von den Kunden gelobt. Das reicht häufig über die Verantwortung der Filosofen hinaus und so zeigt sich heute: Wer antwortet, der wird auch gefragt. Die persönlichen, fachlichen und guten philosophischen Leistungen in den 25 Jahren zeigten die vielen Dankesmails zum Firmen-Jubiläum. Das war Anlass für eine 4-tägige Jubiläumsreise des gesamten Teams in den Robinson-Club Landskron am Ossiacher See.



Die persönlichen, fachlichen und guten philosophischen Leistungen in den 25 Jahren zeigten die vielen Dankesmails zum Firmen-Jubiläum. Das war Anlass für eine 4-tägige Jubiläumsreise des gesamten Teams in den Robinson-Club Landskron am Ossiacher See.

www.filosof.de

Berlin auf der ibtm world in Barcelona

Berlin präsentierte sich Ende November Kongresskunden und Veranstaltungsplanern mit einem neuen Messestand auf der 30. ibtm world in Barcelona. Gemeinsam mit Berliner Partnern, darunter Hotels und Agenturen sowie der Messe Berlin, war das *visitBerlin* Berlin Convention Office

auf einer der führenden Fachmessen der Kongress-, Tagungs- und Incentive-Branche präsent und informierte über neue Hotels, besondere Locations, Incentive-Vorschläge und das Servicenetzwerk der deutschen Hauptstadt. Im Mittelpunkt stand der neue Service des *visitBerlin* Berlin Convention Office, das innovative Formate für seine Kunden entwickelt, so das nachhaltige Veranstaltungskonzept MEET+CHANGE und der Berlin Speakers Pool.

www.visitBerlin.de

Gysi zu Gast bei „Frühstück im Dom“

Am 28. Februar ab 8.30 Uhr ist Gregor Gysi Talk-Gast bei „Frühstück im Dom“ im Berliner Dom, Am Lustgarten in Mitte. Es geht um aktuelle Fragen der Mieterpolitik, Miet- und Wohnrecht, soziale Fragen und vieles mehr. Anmeldung unter: daniela.kleinbeckes@drei-b.de

Vergiftungen in Shisha-Bars: Mindestwert zur Lüftung

Angesichts zunehmender Vergiftungen in Shisha-Bars hat die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) den Mindestwert zur Lüftung ermittelt. Eine leistungsfähige, technische Lüftungsanlage im Gastraum bedeutet: Pro Stunde und brennender Wasserpfeife müssen mindestens 130 Kubikmeter nach außen bewegt und durch Frischluft ersetzt werden. Die Lüftung über offene Fenster und Türen reicht in der Regel nicht aus. Glühende Kohlen von Shishas erzeugen Kohlenmonoxid. Das Gas ist geruchlos und hochgiftig. Kohlenmonoxid bedeutet Lebensgefahr für Personal und Gäste, denn das Gas beeinträchtigt oder unterbindet den Sauerstofftransport im Blut. Die Folge sind Kopfschmerzen, Schwindel, Übelkeit und Atemlähmung. Ohne ausreichend dimensionierte Lüftungsanlage kann in Shisha-Bars Lebensgefahr bestehen.

www.bgn.de

2. DEHOGA Berlin-Digitalworkshop

Am 14. Februar 2018, von 14 bis 17 Uhr, findet der nächste DEHOGA Berlin-Digital-Workshop statt.

Direktbuchungen, Digitales Kreditorenmanagement und Restaurantvermarktung sind die Themen, die diskutiert werden sollen. Sieben Experten aus Technologie-Firmen stehen unterstützend zur Seite, denn die Lösungen sollen gemeinsam erarbeitet werden. Wie kann mir die Digitalisierung im Hotel- oder Restaurant-Alltag helfen, mir Umsatz bringen, Kosten sparen oder die Abläufe in meinem Betrieb vereinfachen? Antworten auf diese Fragen stehen im Fokus. Am anschließenden Panel diskutieren acht Vertreterinnen und Vertreter der Berliner Hotellerie und Gastronomie das brennende Thema Recruiting: Welche Wege



gehen sie in den Betrieben, was sind die Ansprüche der Bewerber und Bewerberinnen?

Die Teilnahme ist kostenlos,

Anmeldung unter: grischa.puls@dehoga-berlin.de

Workshop Kassensysteme und Dienstplangestaltung

Mit der Information, dass es den Prüfern der Finanzbehörden seit dem 1. Januar 2018 erlaubt ist, während der Geschäftszeiten unangekündigt die Rechtmäßigkeit der Kasseneinnahmen zu prüfen, löste Rechtsanwalt Sascha König bei der letzten DEHOGA Berlin-Vollversammlung eine Reihe von Nachfragen aus, schließlich betrifft das jeden Gastronomen. Was erwartet einen Gastronomen bei der Kassennachschau und wie kann man sich bestmöglich vorbereiten? Diese und weitere Fragen beantwortet Rechtsanwalt König am 26. Februar in einem Workshop für DEHOGA Berlin-Mitglieder und Nichtmitglieder.

Den zweiten Teil des Workshops gestaltet Oliver Gadow von Planday zum Thema Arbeitszeiterfassung. Die Software von Planday ermöglicht das Erstellen von Dienstplänen, wobei automatisch Urlaubstage, Verfügbarkeiten, Lohnkosten und vieles mehr berücksichtigt werden.

Veranstaltung: 26. Februar 2018, Mercedes Benz, Salzufer 1, 10587 Berlin. Veranstaltungsdauer: 14–18 Uhr.

Anmeldung unter: mitglieder@dehoga-berlin.de

www.dehoga-berlin.de

Hertha-Schiff zurück

Nach einer langen Reise kam das Hertha-Schiff im Dezember nach Berlin zurück. Im Hafen Rummelsburg, dem Heimathafen der Reederei Riedel, bezog es sein Winterquartier. „In intensiver Abstimmung mit den Eignern des Schiffes werden wir als traditionelle Berliner Reederei engagiert mithelfen, das Schiff auf den Berliner Wasserstraßen wieder ganzjährig sichtbar zu machen“, so Lutz Freise, Geschäftsführer der Reederei Riedel GmbH, Berlin. Die Reederei Riedel wird den Aktionären und Eignern des Hertha-Schiffes mit kompetentem Rat zur Seite stehen, wenn es in den kommenden Monaten darum gehen wird, das Schiff gemäß den aktuellen Vorschriften der Schiffsuntersuchungskommission wieder „in Fahrt“ zu bringen.

www.reederei-riedel.de; www.hertha-gruendungsschiff.de

St. Moritz Wintersaison im Swissôtel Berlin

Vom 15. bis zum 21. Januar war das Restaurant „White Marmot“ der St. Moritz Bergstation Corviglia zu Gast im Restaurant 44. Eine Woche lang serviert 44-Küchenchef Richard Schneider gemeinsam mit dem Schweizer Jürg Winkler kulinarische Höhepunkte von der Corviglia, dem Hausberg von St. Moritz. Virtual-Reality-Brillen in den Schweizer Gondeln auf der Terrasse des Swissôtels ermöglichen außerdem direkten Blick auf die Corviglia. „Das White Marmot bringt die Corviglia an den Kurfürstendamm. In dem traditionsreichen Restaurant hat die Familie Mathis vor 50 Jahren gehobene Kulinarik auf dem Berg positioniert. Dies war über Jahrzehnte stil- und identitätsbildend für St. Moritz. Filmstars, Adel und Künstler sind hier ein- und ausgegangen“, so Stéphanie Elmer von der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz und Mit-Gastgeberin des Apéros.



www.restaurant44.de

Gastro Vision vom 3. bis zum 7. Februar erstmalig auf der Intergastra

Gastro Vision goes South: Der exklusive Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering präsentiert sich vom 3. bis zum 7. Februar 2018 mit seinem gewohnten Spirit auf der Intergastra. Dabei sind fast 60 Aussteller sowie ein spannendes Programm: Zum ersten Mal an den Start geht das Extraction Lab by Rancilio, in dem sich alles um das Thema Kaffee dreht. Außerdem sind die beliebten Formate Community Table, Stage of Taste, Kitchen Club und Out of the Box mit von der Partie. Ansonsten gilt wie immer: Auf der Gastro Vision spricht der Chef mit dem Chef, darum erfolgt der Einlass nur auf persönliche Einladung oder Akkreditierung.

www.gastro-vision.com



Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:

★★★ *Garni*
Hotel Vita Berlin

Folgeklassifizierungen:

★★★★
Novotel Berlin Mitte



Mitglieder-News

50 Jahre Hotel Palace

Mitten im turbulenten Jahr 1968 eröffnete am 28. Mai das ins Europa-Center integrierte Hotel Palace mit 188 Zimmern und 264 Betten. Bauherr Karl Heinz Pepper und große Namen aus Politik, Wirtschaft und Kultur erschienen zur feierlichen Eröffnung. Das seit 50 Jahren privat geführte Haus bot schon damals Fest- und Bankettsäle, Restaurant, Grillrestaurant und Cocktailbar. Zwanzig Jahre nach der Eröffnung – da hatte sich das Palace längst einen exzellenten Ruf als Business- und Tagungshotel mit ausgezeichnetem Service erarbeitet – wuchs das Haus um rund 100 Zimmer. Konsequenterweise, behutsam und mit viel Gefühl für Stil wurde das 5-Sterne-Hotel in diesen 50 Jahren immer wieder modernisiert: Salons für Meetings und Events entstanden, 2002 wurde das Palace SPA eröffnet, zwei Jahre später der Veranstaltungsbereich auf 2.400 qm erweitert. Bisher krönender Abschluss der permanenten und erfolgreichen Anti-Aging-Behandlungen war (vorerst) im vergangenen Jahr: Seitdem erstrahlen alle Zimmer und Suiten in neuem Glanz. Das Team um Hotelchef Michael Frenzel erarbeitete sich beinahe unzählige Awards und Ehrungen. Die ihnen wohl wichtigste: zufriedene Gäste, die immer wieder ins Haus an der Budapester Straße kommen.



 www.palace.de

35 Jahre „Alt Berlin“

„Wenn die Kneipe reden könnte, würde das mehr als ein Buch ergeben“, fasst Ulrike Meier, die sich seit vielen Jahren um das Wohl der Gäste im „Alt Berlin“ kümmert, zusammen. Die Kneipe am Kaiserdamm 101 feierte gerade runden Geburtstag. Gastronom Thomas Grunke betreibt seit 35 Jahren die urgemütliche Charlottenburger Institution, die ein Stück langer Berliner Kneipentradition lebendig hält. Darüber erzählen die vielen Fotos an den dunklen Holzwänden, schöne alte Einrichtungsgegenstände und natür-



lich die Gäste, viele davon sind Stammgäste. „Ich habe hier meinen 60. Geburtstag gefeiert“, erzählt „Pferde-Bernd“, „da waren 85 Leute hier.“ Die Getränkekarte ist umfangreich, allein vom Fass gibt es vier Sorten Bier. Und wie es sich für eine richtige Kneipe gehört: Es darf geraucht werden!

von Brigitte Menge

► **Besondere Geburtstage im Februar**

Ralph Alsdorf (Vienna House Easy Berlin) 60 Jahre ■ **Matthias Beinlich** (Hotel Tryp Berlin Mitte) 40 Jahre ■ **Gerard Jurine** (Hotel Jurine Berlin Mitte) 70 Jahre ■ **Martin Krüger-Nowy** (Café November) 35 Jahre ■ **Sylvia Möller** (Hotel Villa Kastania) 70 Jahre ■ **Monika Reisel** (Familienrestaurant Reisel) 60 Jahre ■ **Henry Gerhard Willi Sauer** (Cafe Prenzlau) 65 Jahre ■ **Harald Schulz** (HarDie's Kneipe) 60 Jahre ■ **Rainer Sperling** (Zur letzten Instanz) 65 Jahre

► **Betriebsjubiläen im Februar**

Charlottenburg: Leibniz-Klaus (Peter Knoche) 45 Jahre ■ **Friedrichshain:** Restaurant Alpenwirt (Holger Baaske) 15 Jahre ■ **Kreuzberg:** Alt Berliner Wirtshaus „Henne“ (Angela Leistner) 110 Jahre ■ **Mitte:** Wyndham Garden Berlin Mitte (Sonja Rakette) 10 Jahre ■ Restaurant mittendrin (Jeanette Sonderhoff) 20 Jahre ■ Cityhostel Berlin (Alexander Dolle-Koch) 10 Jahre ■ **Steglitz:** JUNGBLUTH Restaurant (André Sawahn) 5 Jahre ■ **Tempelhof:** Stall Casino (Markus Wienert) 5 Jahre ■ **Wedding:** Restaurant Rossi (Kai Bachmann) 20 Jahre ■ **Weißensee:** Hotel Königin Luise (Jan Schimmelpfennig) 20 Jahre ■ **Wilmersdorf:** Restaurant Amberd (Vigen Alekian) 25 Jahre

► **Mitgliedschaftsjubiläen im Februar**

Charlottenburg: Horst R. Henrich 25 Jahre ■ Mommsen-Eck (Dagmar Dagustany) 10 Jahre ■ **Friedrichshain:** Matreshka (David Lang) 5 Jahre ■ Hotel Klassik Berlin (Artur Czopek) 10 Jahre ■ **Kreuzberg:** Junction Bar (Marina Imeri) 15 Jahre ■ Die Legende von Paula und Ben (Turadj Rahimian) 5 Jahre ■ **Mitte:** Felix Club Berlin (Franz Kranzfelder) 15 Jahre ■ Allegretto espresso justrelax (Barbara Ewald) 10 Jahre ■ **Neukölln:** Britzer Mühle – Müllerhaus (Ceminan Albayrak) 10 Jahre ■ **Prenzlauer Berg:** Alte Kantine in der KulturBrauerei (Uwe Lippold) 15 Jahre ■ MAGNET CLUB (Andor Klippel) 15 Jahre ■ Hotel Die Schule (Aline Borquez) 5 Jahre ■ **Reinickendorf:** Asado (Nadim Srad) 5 Jahre ■ **Tiergarten:** Restaurant Neumann's (Barjinder Sodhi) 15 Jahre ■ Hotel Delta (Tatjana Strajnikova) 10 Jahre ■ **Wilmersdorf:** Citadines Kurfürstendamm Berlin Apart'Hotel (Julia Tupay) 10 Jahre

Wir begrüßen herzlich unsere neuen Mitglieder

Kreuzberg

- Restaurant Austria (Ingo Bauschke)

Mitte:

- Restaurant Slate Berlin (Nicolas Schmidt)
- Lawrence (Frank Alva Buecheler)
- B&B Hotel Berlin-Alexanderplatz (Katherine Clifford)
- Kitty Cheng Bar (Hamed Sarveniazi)
- Bar TheLiberate (Ingo Bauschke)

Neukölln:

- Bohemia (Sinan Keskin)

Prenzlauer Berg:

- Deck 5 (Ingo Bauschke)

Steglitz:

- Dos Pescados (David Uddin Ahmed)

Tiergarten:

- Vertretung des Landes Baden-Württemberg beim Bund (Marcel Stadler)

SAVE THE DATE – wichtige Termine für Mitglieder

Montag, 12. März 2018

Fachgruppensitzung Gastronomie
Veranstaltungsort: noch offen

Montag, 19. März 2018

Fachgruppensitzung Hotellerie
Veranstaltungsort: noch offen

Montag, 14. Mai 2018

Vollversammlung und Präsidiumswahl
Veranstaltungsort: noch offen



Montag, 02. Juli 2018

Gemeinsames Sommerfest vom DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin* Partnerhotels e.V.
Veranstaltungsort: Tipi am Kanzleramt

3 gute Gründe für schriftlich abgeschlossene Arbeitsverträge

In der Praxis kommt es häufig vor, dass Arbeitsverträge mündlich abgeschlossen werden. Für Arbeitgeber*innen bringt dies jedoch erhebliche Nachteile mit sich:

1. Wenn mündlich geschlossene Arbeitsverträge in der Probezeit gekündigt werden sollen, gerät man schnell in Beweisnot. Um in der Probezeit mit der kurzen Kündigungsfrist von 2 Wochen kündigen zu können, muss man im Streitfall die Vereinbarung der Probezeit nachweisen. Ohne eine schriftliche Vereinbarung gelingt dieser Nachweis oftmals nicht. Konsequenz: Arbeitgeber*innen haben das Nachsehen. Auch wenn das Arbeitsverhältnis erst wenige Tage oder Wochen dauerte, kann das Arbeitsverhältnis im Streitfall nicht innerhalb von 2 Wochen gekündigt werden. Vielmehr gilt die normale Kündigungsfrist von 4 Wochen zum 15. oder zum Monatsende.

2. Mündliche Arbeitsverträge sind nie befristet. Eine Befristung muss stets schriftlich vereinbart werden. Konsequenz: Bei mündlichen Verträgen kann man die Befristung nicht als Flexibilisierungsmittel einsetzen. Dies gilt auch dann, wenn man sich mündlich auf eine Befristung verständigt hat.

3. Bei einem mündlichen Arbeitsvertrag entsteht häufig Streit über die Höhe der vereinbarten Arbeitszeit und die Höhe der Vergütung. Besonders für Arbeitgeber*innen kann dies nachteilig sein, wenn im Nachgang behauptet

wird, man habe eine deutlich höhere Arbeitszeit vereinbart. Dies kann unter Umständen zu Nachzahlungsansprüchen führen.

Im Übrigen sind Arbeitgeber*innen verpflichtet, die wesentlichen Arbeitsvertragsbedingungen schriftlich niederzulegen. Aus den genannten Gründen gilt: Schließen Sie vor Arbeitsbeginn immer einen schriftlichen Arbeitsvertrag ab.



René Kienker, Justiziar DEHOGA Berlin

Foto: DEHOGA Berlin

Beachten Sie weiterhin, dass auch mündlich abgeschlossene Arbeitsverträge stets schriftlich gekündigt werden müssen. Die Kündigung muss im Original unterzeichnet werden. Eine eingescannte Unterschrift, ein Fax, eine Kopie oder eine mündlich ausgesprochene Kündigung reichen nicht aus.

Der Autor, René Kienker, ist Justiziar im DEHOGA Berlin und steht Mitgliedern für Fragen gerne zur Verfügung: Tel.: 030. 31804819 E-Mail: rene.kienker@dehoga-berlin.de

Energiespartipp Nr. 1/18:

Heizung

Räume warm zu halten kostet viel Energie und somit Geld. Die folgenden Ratschläge helfen Ihnen, Energie zu sparen und den Geldbeutel zu schonen:

- Nutzen Sie bei Neubau oder Sanierung wenn möglich Fußboden- und Wandheizungen. Mit großer Oberfläche und geringer Vorlauftemperatur erreichen Sie eine maximale Effizienz.
- Achten Sie auf einen hydraulischen Abgleich ihrer Heizungsanlage. So kann die Wärme jeden Heizkörper gleichmäßig erreichen und in jedem Raum individuell über Thermostatventile geregelt werden.

- Benutzen Sie Thermostatventile. Sie helfen Ihnen, die Wärme dahin zu verteilen, wo sie benötigt wird. Dämmen Sie zusätzlich Heizkörpernischen zwischen Heizkörper und Außenwand im Altbau.

Weitere Informationen rund um's Energiesparen unter  www.vattenfall.de



LOEWE. IN STORES NOW
Kadewe & Gendarmenmarkt



Switch on, feel good. Loewe bild 4 – OLED

Auspacken, einschalten, abtauchen. bild 4 macht Spaß. OLED ist faszinierend anders: explodierende Farben, überwältigend authentische Bilder, selbst bei schnellen Bewegungen. Fußball sehen, als ständen Sie an der Seitenlinie? Ein Krimi bei dunkelster Nacht? Mit OLED sitzen Sie nicht in der ersten Reihe, sondern mittendrin.

Sale € **2.998**

Loewe im KaDeWe
Klang & Design GmbH & Co. KG
Tauentzienstr. 21-24
10789 Berlin
+49 (0) 30 - 21 91 89 00

Loewe am Gendarmenmarkt
Klang & Design GmbH & Co. KG
Charlottenstr. 62
10117 Berlin
+49 (0) 30 - 31 988 18 0

LOEWE.

www.luxussound.com/de

**BERLIN, DU BIST
SO WUNDERBAR**

