



Februar 2018

hoga *AKTIV*

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

BRENNPUNKT

Der Himmel über Berlin Nach der Air Berlin-Pleite

Seite 4

AKTUELL

Für ein sauberes Berlin

Seite 8

WIR IN BERLIN

2. MICE Summit in Berlin

Seite 12



GASTRO

VISION

HAMBURG

Leidenschaft

09. - 13. März 2018. Täglich ab 14 Uhr.
Im Empire Riverside Hotel Hamburg.



Deutschlands Businessforum für Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering

www.gastro-vision.com



4



8



12

BRENNPUNKT

Der Himmel über Berlin
Nach der Air Berlin-Pleite **4**

AKTUELL

Für ein sauberes Berlin:
Gespräch mit Dr. Tanja Wielgoß von der BSR **8**

WIR IN BERLIN

Ein Haus mit Geschichte:
Das Gästehaus am Virchow-Klinikum **10**
Hotel Vita Berlin **11**
2. MICE Summit in Berlin **12**
Bistroküche im „Kreuz + Kümmel“ **14**
45 Jahre Nikkus **14**
Gastro-Vision in Hamburg **15**
visitBerlin: ITB 2018 **16**
Fairmas: Wachstum 2017 ausgebremst **17**
Ausgekocht: Vegetarisch für Gourmets **18**
Digitalisierung und Nachhaltigkeit
in der Food-Branche **20**

MÄRKTE UND PRODUKTE

Planday:
mehr freie Zeit in der Gastronomie **24**
TERRA:
Bio für die Bio-Hauptstadt **25**
BZ:
moderne Boulevardzeitschrift **26**

NEWS

NEWS **28**

MITGLIEDER

110 Jahre Kult-Kneipe Henne **32**
Die Leibniz-Klausur **33**
Mitglieder-News **33**

RECHT UND RAT

Urlaub in der Elternzeit **34**
Energiespartipp Nr. 2/18 **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: Günter Wicker / Flughafen Berlin Brandenburg GmbH
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.

Der Himmel über Berlin

Wie lange wird der Tourismus der Stadt noch unter der Air Berlin-Pleite leiden?

Die Pleite von Air Berlin spürte beinahe jeder Gastgeberbetrieb. Objektiv bescherte die Insolvenz der Berliner Fluglinie in den letzten beiden Monaten des vergangenen Jahres der Branche einen Verlust von 100 Millionen Euro. „Wichtig ist daher, dass der Motor schnell wieder anläuft“, sagte *visitBerlin*-Chef Burkhard Kieker beim Neujahrsempfang des DEHOGA Berlin. Wie ist der Stand? Und ganz naheliegend: Wie schaffen die Airlines den Ansturm zur ITB, zu der allein rund 109.000 Fachbesucher*innen aus aller Welt erwartet werden?

Und deshalb galt die erste Frage im Gespräch mit Thomas Kropp, dem nach mehr als 15 Jahren bald scheidenden Vorstandsbevollmächtigten der Deutschen Lufthansa AG für Berlin und Brandenburg, dem erwartet hohen Passagieraufkommen zur ITB. „Wir haben ja sogar die große Krise im letzten Quartal 2017 mit Sonderflügen und dem Einsatz der Jumbojets bis einschließlich Dezember zwischen Berlin-Tegel und Frankfurt/Main gemeistert, um das wegfallende Angebot von Air Berlin abzufangen. Wobei wir das nicht allein waren, auch die Deutsche Bahn verzeichnete massiven Zuwachs an Fahrgästen. Die großen Messen wie die ITB hat die Lufthansa im Auge. Wir fliegen jetzt schon täglich in einer enormen Dichte zu den Drehkreuzen Frankfurt/Main, München, Wien und Zürich. Kurzum: Es wird genügend Kapazitäten zur ITB geben. Die Gäste werden einmal mehr die Nähe des Flughafens Tegel zum Messegelände genießen“, so der Lufthansa-Manager, der darauf verweist, dass seine Airline selbstverständlich auch zu den Ausstellern auf der weltgrößten Reisemesse gehört.



Thomas Kropp,
Vorstandsbevollmächtigter der Deutschen
Lufthansa AG für Berlin und Brandenburg



Mit einem komplett überarbeiteten Markendesign bricht die Lufthansa zu neuen strategischen Zielen auf. Der Jumbo „Brandenburg“ am 8. Februar auf großer Deutschland-Reise und Landung in Berlin-Tegel

Und nach der ITB? „Da spielen mehrere Faktoren zusammen“, so Thomas Kropp. „Zum einen ist das 1. Quartal sowohl für die Hotellerie als auch die Luftfahrt eher schwächer nachgefragt. Zum anderen war 2017 und wird 2018 von der enormen Herausforderung geprägt sein, die Ausfälle einer so großen europäischen Fluggesellschaft wie Air Berlin mit jährlich deutlich über 30 Millionen Passagieren zu kompensieren. Das geht nicht spurlos an der europäischen Luftverkehrslandschaft vorbei, was sich natürlich am Stammsitz der Airline besonders bemerkbar macht. Die Bewältigung ist ein länger währerender Prozess, der seine Zeit braucht.“ Und was heißt das konkret? „Ich wage die Prognose, dass bis Ende 2018 alles glattgezogen ist.“

Thomas Kropp verweist dabei auf die Stärke des Berliner Marktes. Die Attraktivität der Stadt weckt Begehrlichkeiten bei allen, die Business- und Privatreisende in die Metropole bringen. „Ein anderes Thema ist die Langstrecke von Air Berlin. Die Lufthansa unternimmt gerade einen Versuch mit Berlin – New York. Das war und ist für Berlin nie einfach, weil es – und das hat historische Ursachen – nie zum Drehkreuz des Luftverkehrs wurde.“

Zur Erklärung: Der Luftverkehr von und nach Berlin war bis zum Oktober 1990 ein Sonderfall. Deutsche Fluggesellschaften durften aufgrund des Sonderstatus' Westberlins weder Tegel noch Tempelhof anfliegen, dort starteten und landeten Fluggesellschaften der westlichen Alliierten wie PanAm, TWA, British Airways und Air France. Erst der Fall der Mauer veränderte den Luftverkehr der neu entstehenden Hauptstadtregion. Da waren die großen Drehkreuze des internationalen Flugverkehrs längst fest am Boden verankert. Von Beginn engagierte sich die Deutsche Lufthansa für den Ausbau des Standortes Berlin. „Im Jahr 2003 flogen wir sechs oder sieben Strecken von und nach Berlin“,



Beliebt und hart am Limit: der Flughafen Tegel

erinnert sich der Lufthansa-Manager, der im März in den verdienten Ruhestand gehen wird. Mit ein bisschen Wehmut schaut er seiner letzten ITB entgegen, die er bereits gemeinsam mit Nachfolger Dr. Kay Lindemann bestreiten wird. „Heute fliegen wir mit sechs Gesellschaften – Lufthansa, Eurowings, SWISS, Austrian, Brussels Airlines und SunExpress – knapp 50 Destinationen von Berlin aus an.“ Thomas Kropp verweist darauf, dass Berlin ein sehr aufgesplitterter Airline-Markt ist.

Obwohl zum Redaktionschluss der Sommerflugplan der Lufthansa noch nicht vorlag, stand schon fest, dass die Lufthansa-Tochter Eurowings ihre Präsenz in Tegel deutlich ausweiten wird und

zusätzliche Strecken geplant sind. Das war für den Luftverkehrsriesen, der im Jahr 2017 mit 130 Millionen Passagieren eine historische Höchstmarke erreichte, schwierig, denn auch die harte Haltung der Europäischen Kommission gegen die Übernahme der österreichischen Airline Niki durch die Lufthansa sorgte gerade Ende 2017 für zusätzliche Turbulenzen. „Das ist ein Hinderungsgrund, unsere Angebote für den Berliner Markt so zu erweitern, wie wir das ursprünglich geplant hatten“, so Thomas Kropp.

Ein Bekenntnis für den Standort Berlin gab es am 8. Februar, als auf der Deutschland- und Europa-Promotiontour die Boeing 747 „Brandenburg“ der Lufthansa in neuer Lackierung auf dem Flughafen Tegel landete. Das neue Design war auf zehn deutschen Flughäfen sowie in Mailand/Malpensa und Paris/Charles de Gaulle zu sehen. Das Logo von Lufthansa mit dem Kranich hat sich im letzten Jahrhundert zu einem der bekanntesten Markenzeichen weltweit entwickelt und repräsentiert heute die erste und einzige europäische Five Star Airline. Der 100. Geburtstag des Wappentiers war der perfekte Anlass, den Markenauftritt weiterzuentwickeln.

 www.lufthansa.com

Ryanair: 4,5 Millionen Passagiere in Schönefeld

Ryanair ist der größte Billigflieger in Europa, der allerdings in Deutschland nur einen Marktanteil von rund sieben Prozent hat. Die irische Fluggesellschaft sorgte Ende des Jahres 2017 mit dem Rückzug vom innerdeutschen Markt für Schlagzeilen, die einzige Verbindung Berlin – Köln/Bonn verschwand vom Flugplan. Ursache waren nicht ausbleibende Passagiere, sondern fehlende Crews, was die Führung der blau-gelben Linie offiziell nicht bestätigte. Hier hieß es nur, dass „angepassten Wachstumspläne“ noch bis April 2018 zu zahlreichen Streichungen im Flugplan führen würden.

Ab Sommer 2018 ist die einzige innerdeutsche Berlin-Route nach Köln/Bonn wieder buchbar. Dann kommen von Berlin-Schönefeld mit Routen nach Billund, Kerry und Krakau drei neue Verbindungen hinzu. Mit 46 Strecken insgesamt wird Ryanair im laufenden Jahr 5,4 Millionen Passagiere via Berlin-Schönefeld transportieren. Ryanair will Berlin auch weiterhin mit wichtigen Geschäftszentren und beliebten Urlaubsdestinationen verbinden. Doch die Airline kämpft mit einem hauseigenen Problem, die Piloten fordern neue Arbeitsverträge und drohen mit Streik schon zu Ostern.

 www.ryanair.com

Take off für Easy Jet

Die britische Billigfluggesellschaft Easy Jet profitiert kräftig von den jüngsten Insolvenzen in der Luftfahrtbranche. Für 40 Millionen Euro übernahm die Airline Teile der insolventen Air Berlin. Das umfasste 25 Flugzeuge sowie die Start- und Landerechte für den Flughafen Tegel. Auf einer Pressekonferenz Mitte Januar informierte Easy Jet-Chef Johan Lundgren über ein kräftiges Umsatzplus von mehr als 14 Prozent im letzten Quartal 2017. Das überraschte selbst Branchenkenner. Für 2018 strebt die britische Billigfluggesellschaft eine Verdoppelung der Passagierzahlen in Deutschland an. Dabei spielt Berlin eine Hauptrolle. Mit den ehemaligen Air Berlin-Maschinen verdreifachte sich die Zahl der Flugzeuge am Standort Berlin, der damit nach London-Gatwick die zweitgrößte Basis von Easy Jet ist.

Seit Anfang des Jahres mit Start des neuen Flugplans fliegt Europas zweitgrößter Billigflieger hinter Ryanair neben dem Berliner Stammflughafen Schönefeld den Cityairport Tegel an. Von hier aus geht es bis zu achtmal täglich nach Düsseldorf, Frankfurt, München und Stuttgart – klassische Routen für Businesspassagiere. Weitere Ziele – darunter auch Wien und Mallorca – seien in der Entscheidungsfindung. Anfang Februar präsentierte die Airline auf dem Flughafen Tegel die ersten zwei umlackierten ehemaligen Air Berlin-Flugzeuge. Nach Angaben von Easy Jet-Europachef Thomas Haagensen in einem Interview mit dem Tagesspiegel sollen bis zum Ende dieses Sommers alle 25 Flieger samt Crews integriert sein. „Bis das abgeschlossen ist, arbeiten wir auch mit Partner-Airlines wie etwa Condor zusammen, um die Flüge schon jetzt durchführen zu können – mit fremden Fliegern und Besatzungen“, so Thomas Haagensen. Der deutsche Markt wird für das britische Unternehmen immer wichtiger: laut Haagensen startet oder landet 2018 jeder fünfte Easy Jet-Passagier hierzulande.

 www.easyjet.com

FAZIT:

Die Aussichten, die Lücke von Air Berlin zu schließen, sind gut, allerdings funktioniert das nicht von heute auf morgen. Gegenwärtig weisen die Entwicklungen darauf hin, dass spätestens Ende 2018 der Berliner Flugmarkt zu seiner alten Stärke zurückgekommen sein wird. Aber da ist ja auch noch das Problem BER ...

Übrigens, neben Lufthansa, Easy Jet, Ryanair und Co. stehen auch andere bereit, die Air Berlin-Lücke zu schließen, und werben gerade auf innerdeutschen Linien um Kunden. Nicht nur Airlines.

von Brigitte Menge



Im Januar eröffnete Easy Jet am Flughafen Tegel die zweite Berlin-Basis der Airline



Innovative Ideen.

HOTELEINRICHTUNGEN NACH MASS.



Seit 35 Jahren planen, entwickeln und produzieren wir Hoteleinrichtungen in unserer Manufaktur. Als Komplett-Anbieter richten wir auch Ihr Objekt ein.

In jedem Stil und für jeden Anspruch.




ULMRICH
HOTELEINRICHTUNGEN

07932 6068-0 • www.ulmrich-hoteleinrichtungen.de
Showroom Süd • Austraße 5 • 97996 Niederstetten
Showroom Nord • Große Straße 47 • 27356 Rotenburg W.

Für ein sauberes Berlin

Ein Gespräch mit Dr. Tanja Wielgoß,

Vorsitzende des Vorstands der Berliner Stadtreinigung



In ihrer Rede auf dem Neujahrsempfang des DEHOGA Berlin nannte Wirtschaftsministerin Ramona Pop als wichtigen Punkt der neuen Tourismuskonzeption für Berlin die Sauberkeit der Stadt. Muss die BSR nun mehr arbeiten?

Wir arbeiten sehr gerne an und für mehr Lebensqualität in Berlin. Der BSR und mir ganz persönlich sind ein sauberes Stadtbild und ein öffentlicher Raum zum Wohlfühlen ein wichtiges Anliegen. Im von Frau Pop vorgelegten Tourismuskonzept gibt es spannende Erkenntnisse, die unterstreichen, wie sich die Wahrnehmung von Themen und gerade auch vom Tourismus verändert. Als Friedrichshainerin kann ich bestätigen, dass ich an der Warschauer Brücke durchaus nicht nur Spanierinnen und Engländer treffe, sondern auch Steglitzer oder Frohnauerinnen. Die Berliner selber sind oft Touristen in ihrer Stadt. Genau das reizt viele von uns ja, die wir hier leben. Das heißt, dass jede Maßnahme „für den Tourismus“ auch den Berlinern zugutekommt. Nicht zuletzt mit dieser Perspektive wurden die zusätzlichen 35 Flächen, die wir ab 1. Juni sauber machen, ausgewählt. So sind Naturschutzgebiete wie die Hönower Weiherkette ebenso im Fokus wie reine Spielplätze, sehr international besuchte Flächen wie der Monbijoupark in Mitte, kieznahe Anwohneroasen wie der Stuttgarter Platz oder Forstreviere wie Dachs- und Eichkamp am Schlachtensee, dessen Südseite, den Paul-Ernst-Park, wir schon seit Juni 2016 reinigen.

Eine saubere Stadt kann nicht nur die Aufgabe der BSR sein. Wer sind dabei Ihre wichtigsten Verbündeten?

Alle Menschen, die den öffentlichen Raum nutzen. Wir arbeiten seit Jahren daran, dass den Menschen bewusst ist: dass es auch mit mir zu tun hat, ob die Stadt sauber ist. Wir wollen die Eigenverantwortung stärken und gleichzeitig Lösungen aufzeigen. Es klingt banal, aber ein Teil der Antworten sind unsere Papierkörbe. Studien, die die Humboldtuni

Fotos: BSR

im Auftrag der deutschen Großstädte gemacht hat, zeigen, wie wichtig es ist, dass man unsere Papierkörbe wahrnimmt: Unser Orange ist also nicht nur schön, sondern erfüllt auch einen Sinn. Und die Sprüche tun ein Übriges. Am Ende gibt es eine große Allianz in der Stadt, von der Wohnungswirtschaft über die Bezirke bis hin zu Initiativen und engagierten Menschen.

Jeder Verkehrssünder kennt die Strafen bei Verstößen gegen geltendes Recht. Anders bei Umweltsünden wie illegal Müll entsorgen. Ist die Politik gefragt, hier berlinweite Maßstäbe zu erarbeiten und vor allem umzusetzen?

Ich freue mich, dass immer mehr Bürgerinnen und Entscheidungsträger sehen, dass Stadtsauberkeit dann erreicht werden kann, wenn wir stark sind im Dreiklang der Tätigkeitsfelder: Wir, also die BSR, machen unsere Aufgabe gut, die Bürgerinnen und Bürger, aber auch die Gäste der Stadt und ihrer Kieze, sind sich ihrer Verantwortung bewusst und der Staat sorgt dafür, dass Umweltdelikte wie z. B. das Abstellen eines Sofas auf dem Bürgersteig nicht als „Geschenk an die Mitbürger“ gesehen wird, sondern als das, was es ist: eine illegale Art, den eigenen Müll loszuwerden. Darauf stehen übrigens auch hohe Bußgelder.



Wie viel Hoffnung setzen Sie in die 100 „Waste Watcher“, die erstmals 2018 nach Wiener Vorbild in Berlin unterwegs sein werden?

Die „Waste Watcher“ ergänzen das Aufgabenspektrum der Ordnungsämter. Im Sinne des genannten Dreiklangs kann ich nur begrüßen, dass nun die Voraussetzung für eine bessere personelle Ausstattung geschaffen wurde. Jetzt ist es wichtig, gute Mitarbeiter zu gewinnen und sie mit wichtigen Befugnissen auszustatten – z. B. ihnen zu ermöglichen, auch in den Nachtstunden und in Zivil aktiv zu sein.



Seit Sommer 2016 kümmert sich nun die BSR in einem Pilotprojekt um die Reinigung von zwölf Berliner Parks. Wie sieht Ihre Bilanz aus?

Es gab sehr schnell eine überaus positive Resonanz, was wir über Befragungen gemessen haben. Gleichzeitig gibt es eine objektiv feststellbare Qualitätsverbesserung, gemessen mit dem System „DSQS“, das die Branche unter maßgeblicher Beteiligung der BSR entwickelte. Hinzu kommt, dass die Kolleginnen und Kollegen in den Parks, aber auch viele andere BSR'ler, positiv angesprochen wurden. Gleichzeitig konnten die Grünflächenämter ihre Ressourcen nun in Teilen wieder für die Pflege einsetzen, was uns beim Säubern hilft und die Voraussetzung ist, dass der öffentliche Raum wirklich wieder lebenswert wird. Wenn ich z. B. die Spielplatzbänke von Buschbewuchs frei schneide oder aber überwucherte dunkle Ecken wieder einsehbar mache, fühlen sich Berliner Eltern und die Nutzer einer Grünfläche nicht nur wohler, sondern auch sicherer.

Inzwischen ist die Liste der Parks und Freiflächen länger geworden. Mit welchen Ideen und Plänen bereiten Sie den 2018er Sommer vor?

Die Liste der Grünflächen wurde kurz vor Weihnachten final abgestimmt. Nun stimmen wir uns zu den Details mit den jeweiligen Bezirken ab – gehört der Bolzplatz noch dazu, können wir BSR-Papierkörbe aufstellen, wie gehen wir mit der Laubbeseitigung um. Wir beschaffen die notwendige Technik und erarbeiten Konzepte für die Integration der Flächen in unsere Arbeitsorganisation. Dieses Mal sind viele kleinere Flächen dabei, sodass wir die Gruppenarbeit komplett neu stricken müssen, denn wir können und wollen den Kolleginnen und Kollegen ja nicht einfach sagen: Reinige die Zusatzfläche in deinem Revier noch mit.

Ganz wichtig: Wir stellen wieder rund 100 neue Kolleginnen und Kollegen ein. Wie immer bei der Straßenreinigung werden die Hälfte davon Frauen sein. Von daher kann ich nur ermuntern, wenn Sie im Bekanntenkreis Menschen kennen, die gern körperlich arbeiten und denen die Sauberkeit unseres Berlins am Herzen liegt – wir freuen uns über

jede Bewerbung und gerade auch über die von Frauen. Ab dem 1. Juni 2018 werden wir dann auf allen neuen Flächen die Reinigung im Regelbetrieb übernommen haben. In den zwölf bereits von uns betreuten Parks und Grünflächen sowie im Forstgebiet am Müggelsee sind wir natürlich nahtlos seit 1. Januar weiter aktiv.

Was können Hoteliers und Gastronomen tun, wenn sie illegal entsorgten Müll in ihrer Umgebung entdecken?

Der schnellste Weg geht über die bezirklichen Ordnungsämter. Telefonisch, beim Ordnungsamt online oder über die zugehörige App den Müll melden. Wir können illegalen Müll nur mitnehmen, wenn wir einen Auftrag haben. In vielen Fällen haben wir eine super Zusammenarbeit mit den Bezirken, z. T. sogar – wie in Neukölln – schon in einer Weise, dass wir Schmutzdecken antizipieren und uns so aufstellen, dass wir Hand in Hand sehr schnell reagieren können. Sicherlich dauert ab und zu die Bearbeitung einer Meldung aus Sicht des Hoteliers oder auch der Bürgerin zu lang. Doch ich kann mir vorstellen, dass über die Waste Watcher die Prozesse noch schneller werden.

Sauberkeit gibt es nicht zum Nulltarif. Wie viel lässt sich Berlin im Jahr die Arbeit für ein picobello Stadtbild kosten?

Wenn Sie so wollen, ist das der Umsatz, den die BSR in der Sparte Straßenreinigung macht, also im Jahr 2016 230 Mio. Euro. Hierzu gehört allerdings unter anderem auch der Winterdienst. Zudem ist es mir wichtig zu sagen, dass ein großer Teil der Kosten von den Grundstückseigentümern, also auch den Hoteliers und Gastronomen sowie den Bewohnerinnen und Bewohnern der Häuser, über die Straßenreinigungsgebühren nach einem ziemlich komplizierten System finanziert wird. Für die Grünflächenreinigung hat Berlin je knapp 10 Mio. Euro für 2018 und 2019 in den Haushalt eingestellt.

von Brigitte Menge

Ein Haus mit Geschichte

Hotelklassifizierung auf dem „Campus Virchow-Klinikum“

Das „Gästehaus Axel Springer“ verdankt seinen Namen dem gleichnamigen Verleger, mit dessen Unterstützung das historische „Beamtenhaus“ des Rudolf-Virchow-Krankenhauses im Jahr 1988 in ein komfortables Gästehaus für das Deutsche Herzzentrum Berlin (DHZB) umgebaut wurde.

Gästehaus und DHZB liegen unmittelbar nebeneinander auf dem heutigen „Campus Virchow-Klinikum“ der Charité,

Das Gästehaus Axel Springer ist ein Hotel garni mit 14 Doppel- und 16 Einzelzimmern. Es wurde speziell für auswärtige Patienten, deren Angehörige oder für Besucher*innen der Klinik eingerichtet. Aber auch alle anderen Gäste sind selbstverständlich herzlich willkommen.

In den Jahren 2015/2016 wurde das Gästehaus umfassend modernisiert, Mobiliar und technische Ausstattung wur-



© Gästehaus Axel Springer

das Deutsche Herzzentrum Berlin ist als gemeinnützige Stiftung des bürgerlichen Rechts jedoch eine unabhängige Institution.

Es wurde 1986 eingeweiht und gehört zu den führenden Spezialkliniken für Herz- und Kreislauferkrankungen Deutschlands. Das DHZB hat rund 200 Betten und 1.300 Mitarbeiter*innen, davon rund 180 Ärzt*innen und rund 500 Pflegekräfte.

den komplett erneuert. Auch flächendeckend kostenloses WLAN steht nun zur Verfügung.

Mit der DEHOGA-Klassifizierung als Drei-Sterne-Haus steht das Gästehaus nun für unabhängig überprüfte Qualität und kann den Gästen eine verlässliche Entscheidungshilfe bei der Auswahl ihres Hotels anbieten.

 www.dhzb.de/de/patienten_besucher/gaestehaeuser/

Das Hotel VITA Berlin

3 Sterne für die Menschlichkeit

Seit 30 Jahren bemüht sich der VITA e.V. Berlin darum, die Lebenssituation von Menschen mit unterschiedlichsten Benachteiligungen zu verbessern. Dazu gehört auch der stetige Ausbau von Arbeitsfeldern, in denen einige unserer Klienten mit seelischen Erkrankungen wieder lernen, mit den Anforderungen des Arbeitsalltags zurechtzukommen. Das jüngste Ergebnis dieser Bemühungen ist seit September 2017 das Hotel VITA Berlin. Dank der großzügigen Förderung von Aktion Mensch e.V. und der LOTTO-Stiftung Berlin haben wir ein Hotel eröffnen können, das in direkter Nachbarschaft zu Messe und ICC komplett rollstuhlgerechte Zimmer für Berlin-Besucher*innen und eine Zuverdienstmöglichkeit für seelisch erkrankte Menschen bietet. Die Unterstützung des DEHOGA Berlin ist für uns dabei von unerlässlichem Wert, um den hohen Standard unseres Hauses zu gewährleisten. Voller Stolz haben wir unsere 3-Sterne-Klassifizierung empfangen und auf dem Weg dahin viele wichtige Erfahrungen sammeln können. Insbesondere der Blick auf die wichtigen Kleinigkeiten des Hotelalltages wurde durch die Beratung der Klassifizierungskommission noch

einmal geschärft. Die direkten Nutznießer unserer Partnerschaft sind natürlich unsere Gäste, deren Feedback uns in unseren Bemühungen bestätigt. So können wir nach den ersten drei Monaten im Betrieb voller Vorfreude auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2018 und die weitere Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Berlin vorausblicken.



v. l. n. r.: Jan Bonus – Projektmanager, Birgit Würtz – Betriebsleitung Hotel, Uwe Hoffmann – Mitarbeiter Rezeption

 www.vita-ev.de/content/



**LESE
BOX**
rent magazines

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](https://www.facebook.com/Lesebox.GmbH)

E-Mail: info@lesebox.com

Telefon: 030 75484742

MICE Summit 2018

Über die Inspiration bei offenen Veranstaltungsformaten

Am 25. Januar fand der vom *visitBerlin* Convention Office veranstaltete 2. MICE Summit, der Tag der Berliner Kongresswirtschaft, im Festsaal Kreuzberg statt. Mitveranstalter waren DEHOGA Berlin, *visitBerlin* Partnerhotels e.V., *visitBerlin* Convention Partner e.V., IHK Berlin und die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

Fragen wie: Welche Trends beherrschen den Berliner MICE-Markt, was muss die Stadt tun, um auch in den nächsten Jahren zu den international wichtigsten Veranstaltungsdestinationen zu zählen, wie bleibt Berlin wettbewerbsfähig?, standen im Mittelpunkt der Diskussionen der rund 300 Teilnehmenden.

Die Veranstaltung war als offenes und dialogorientiertes Format konzipiert, d.h. die Teilnehmenden konnten aus den Themen Internationalität, Sicherheit, Nachhaltigkeit sowie Digitalisierung auswählen und sich zwischen informativen Kurzvorträgen und inhaltlich passenden Workshop-Sessions entscheiden. Unterstützt von 16 Expert*innen aus verschiedenen Disziplinen wurden Inhalte, Ideen und Lösungsansätze erarbeitet.





Freiheit im Format lässt Kreativität zu

Selbst als einer der Experten zum Thema Digitalisierung in der Hotellerie eingeladen, durfte ich miterleben, wie „Freiheit“ im Veranstaltungsformat „Freiheit“ im Kopf zulässt und kreative Ideen hervorbringt.

Aufgelockert durch unterhaltsame Moderationen von Schauspielern, Videos oder einer Band, konnten die Gäste in der Zeit zwischen 9 und 16 Uhr an denjenigen Sessions teilnehmen, die sie interessierten. So fanden sich immer wieder neue Gesprächsrunden für die Trendthemen, in denen ohne große Anmoderation jeder seine Erfahrungen kundtun und Fragen loswerden konnte. Inspiration pur und eine gute Möglichkeit, sich mit Kolleginnen und Kollegen auszutauschen und voneinander zu lernen.

Auch nachahmenswert: Durch das bewusste Verzicht auf Flipcharts und Screens konnte die Diskussion in jedem Durchgang eine ganz andere Wendung nehmen. Zum Thema Digitalisierung in der Hotellerie tauschte man sich z. B. über deren Vor- und Nachteile, über die Implementierung von neuen Tools in den Betrieben oder den sozialen Wandel aus.

Nach dem Erfolg des ersten MICE Summit in 2016 bekam auch diese Veranstaltung viel positives Feedback. „Themenwahl, Konzeption und Atmosphäre vorbildlich“, waren Stimmen, die ich gehört habe.

von Grischa Puls

 www.about.visitberlin.de/das-war-der-2-berlin-mice-summit



© visitBerlin, Foto: Ulwe Steinert

Deutsch-Indische Freundschaft

Im neuen „Kreuz + Kümmel“ gibt's Bistroküche vom Subkontinent und von hier

An indischen Restaurants mangelt es Berlin wahrlich nicht – wobei sich die Geister (und Restaurants) hinsichtlich Qualität und Authentizität scheiden. Ein Konzept wie dieses ist aber was ganz Neues: In der Christburger Straße 13 hat der Gastronom Chaitanya Singh, seit 25 Jahren in der Branche aktiv und mit einer Deutschen verheiratet, einen spannenden Mix aus zwei Welten kreiert: Die hausgemachten Maultaschen mit Hähnchen „pimpt“ er mit Königskümmel, Gnocchi gibt's mit indischem Twist, die Pfannkuchen kommen mit mexikanischer Guacamole und Lotuswurzelchips daher – und auch die Berliner Currywurst (denkt man kurz drüber nach – es liegt ja so nahe!) macht Singh „echt indisch“. Schweinebauch in Vindaloo-Version und Khitchari, der indische Klassiker aus Basmatireis und Bohnen, runden das Angebot ab. „Als Kind war ich zu Hause in Indien kulinarisch sehr westlich geprägt. Hier in Deutschland entdeckte ich indische Wurzeln“, erklärt der Gastronom.



© Kreuz + Kümmel

 www.kreuzundkuemmel.de

Zusatzangebot: Eventspace

Das schicke, ganz und gar unkitschige „Kreuz + Kümmel“ verfügt außerdem über eine Eventfläche mit Licht-, Sound-, Präsentations- und Moderationstechnik für Firmen- und Privatveranstaltungen – auch das ragt über das typische indische Restaurant hinaus.

Grund zum Feiern!

15 Jahre NIKKUS Veranstaltungstechnik

NIKKUS Veranstaltungstechnik ist als klassische „Rock 'n' Roll-Bude“ gestartet. Die ersten Komponenten des Materialparks lagerte der Gründer Nikola Nikolov in der elterlichen Garage. Für Transporte wurden Freunde und Familie eingespannt. Seit 2002 hat sich das Unternehmen stetig entwickelt. Mittlerweile hat sich NIKKUS als starker Partner im MICE-Segment etabliert. Die technische Planung und Produktion von Konferenzen und Industrie-Events bietet NIKKUS mittlerweile mit Standorten in Berlin, Frankfurt am Main, Hamburg und München bundesweit an. Für den reibungslosen Ablauf von Veranstaltungen sorgt das Team hinter den Machern Nikola Nikolov und Marvin Geilich: 35 festangestellte Ingenieure, Meister und Fachkräfte für Veranstaltungstechnik, Logistiker und kreative Köpfe.



Fotos: Robert Schlesinger

Nikola Nikolov (li) und Marvin Geilich feiern das 15-jährige Firmenjubiläum von Nikkus Veranstaltungstechnik

Unter dem Motto „Vom Rock 'n' Roll zum MICE-Dienstleister #15jahrenikkus“ wurde das Jubiläum mit einem rauschenden Fest gefeiert. Am Vorabend des 16. Firmengeburtstages genossen Gäste aus Hotellerie, Event-Location, Industrie und Agenturen den spektakulären Blick aus dem Karlsson Penthouse über den Gendarmenmarkt. Highlights im Programm waren Close-up-Magie vom Deutschen Meister der Kartenmagie Martin Lübcke und Live-Musik von Jammin Cool.

 www.nikkus.de



Der Place to be im März

Gastro Vision in Hamburg mit Leidenschaft und guten Konzepten

Vom 9. bis zum 13. März 2018 dreht sich auf der Gastro Vision im stylischen Empire Riverside Hotel in Hamburg wieder einmal alles um die Trends in Hotellerie, Gastronomie und Catering. Das Motto des exklusiven Branchentreffs lautet dieses Jahr Leidenschaft. Denn das ist bekanntermaßen das beste Rezept für den Erfolg. Darüber hinaus stehen Konzepte mehr denn je im Mittelpunkt. „Unsere Besucher und Aussteller nutzen die Gastro Vision vor allem, um sich innerhalb der Branche zu vernetzen und zu Konzepten und Ideen auszutauschen. Darum war es für uns ein logischer Schluss, hier einen Schwerpunkt zu setzen“, sagt Gastro Vision Veranstalter Klaus Klische.



Heiß her geht es im Kitchen Club rund um einen großen Kochblock.

Neu dabei gleich drei neue Ausstellungsbereiche:

concepts –

Ideen, Konzepte, Lösungen:

In dem neuen Themenraum zeigen die Aussteller neben High-Convenience-Produkten in Bio-Qualität auch Konzepte und Lösungen für die Systemgastronomie und das Catering. An der neuen „Cognitive Bar“ von *Philosoffee* mixt Barmeisterin Alena Schön klassische Cocktails und Signature Drinks auf Basis der beiden Produkte des Berliner Beverage-Startups, *Philosoffee Koldbrew* und *Koldbrew Tonic* sowie *Licor 43*.

Kitchen Club mit Konzepten by Küchenpraxis:

Eine neue Erweiterung des Kitchen Clubs ist die „Küchenpraxis“. Die beiden Gründer Jörg Nöcker und Thorsten Behnk erläutern, wie Kochkonzepte erstellt, Abläufe und Situationen perfektioniert werden und worauf es bei der Planung und Vorbereitung von Eröffnungen oder Neupositionierungen ankommt. Natürlich stehen sie den Fachbesuchern darüber hinaus beratend zur Seite.

The Extraction Lab by Rancilio:

Als drittes neu dabei ist das bereits auf der Gastro Vision Stuttgart im Februar 2018 erfolgreich lancierte Format „Extraction Lab by Rancilio“: Hier testen Experten von Rancilio verschiedene Kaffeesorten mit den Kaffeemaschinen der renommierten Marke, um den Fachgästen darzustellen, wie entscheidend die richtige Brühtemperatur die Qualität eines Espresso, Cappuccino oder Café Crème beeinflusst, ohne dass dabei charakteristische Aromen verloren gehen.

Gastro Vision 2018 – Action und Inspiration satt

Im Mittelpunkt stehen Konzepte und ganzheitliche Lösungen auch bei der Konzepte-Lounge „Out of the Box“ und dem „Inspiration Floor“. Und für jede Menge Action und Inspiration sorgen die erfolgreichen und beliebten Ausstellungsbereiche „Kitchen Club“, „Community Table“, „Stage of Taste“, „Beef Club“, „Digital Corner“ und „Super. Fancy. Cool.“



Der Community Table präsentiert alle Aussteller in einer Gesamtkomposition.



Fotos: Gastro Vision

Jede Menge Koch-Action bringen die Köche auf der Stage of Taste.

Die Gastro Vision ist eine exklusive Einladungsveranstaltung. Interessierte Branchenvertreter*innen können über die Website www.gastro-vision.com eine Besucheranfrage stellen.

ITB 2018

Berlin versetzt Messebesucher in die Zwanzigerjahre

Besucher*innen der Internationalen Tourismus Börse vom 7. bis zum 11. März erleben am Gemeinschaftsstand Berlin-Brandenburg eine Zeitreise in das legendäre Berlin der Zwanzigerjahre. Noch vor der Free-TV-Premiere der Serien-Sensation „Babylon Berlin“ im Herbst werden mit einer historischen Straßenszene die Goldenen Zwanziger wieder lebendig. Besucher können sich mit Zwanzigerjahre-Accessoires ausstatten und in einem Original-Fahrzeug Platz nehmen.

Die Zwanzigerjahre prägen den Mythos Berlins und seinen weltweiten Ruf als Stadt der Freiheit bis heute. „Babylon Berlin“ ist bereits seit Oktober 2017 auf SKY zu sehen – mit großem Erfolg. Die Serie spielt in den 1920er-Jahren und wurde an vielen Original-Schauplätzen in Berlin gedreht. *visitBerlin* erhofft sich positive Effekte für den Tourismus: Rund zehn Prozent der Berlin-Gäste werden durch Filme und Serien mit Drehort Berlin zu einem Besuch der Stadt inspiriert.

Berliner Kulturpartner präsentieren sich auf der ITB

In den kommenden Jahren entstehen in Berlin neue Häuser, die das Kulturangebot rund um die Museumsinsel erweitern. Zu dieser neuen kulturellen Mitte zählt das Hum-

boldt Forum. Auf der großen Sonderfläche am Berlin-Stand können sich Gäste einen ersten Eindruck

von diesem wichtigen Kulturprojekt verschaffen. Weitere Kulturpartner auf der ITB sind das Bauhaus Archiv und das Zeiss Großplanetarium. Kulturprojekte Berlin informieren über die geplanten Aktionen zum Tag der Deutschen Einheit. Zu den insgesamt 32 Partnern am Gemeinschaftsstand Berlin-Brandenburg zählen erstmals auch das Hotel Oderberger und das Hotel Capri by Fraser.



Barrierefreies Berlin:

App „accessBerlin“ mit neuer Route

Die App „accessBerlin“ erhält zur ITB ein Update: Ab sofort bietet sie eine neue Route mit barrierefreien Attraktionen und Sehenswürdigkeiten entlang der S-Bahn-Linie 9 von Spandau nach Schönefeld. „accessBerlin“ kann kostenlos in App-Stores heruntergeladen werden.

 www.visitberlin.de



Im Wachstum 2017 ausgebremst

Jahresbilanz endet im Mittelmaß

Einiges wurde bereits über die Folgen der Air Berlin-Insolvenz geschrieben. Für den Berlin-Tourismus, der zu Beginn von 2017 auf Wachstum gepolt war, kam mit den deutlich rückläufigen Fluggastzahlen in Folge der Air Berlin-Pleite Sand ins Getriebe. War im Vergleich zum Vorjahr der Halbjahresabschluss 2017 mit Wachstumsraten bei allen drei Hotelkennzahlen durchweg positiv, wendete sich mit den ersten Flugausfällen im September bis zur kompletten Einstellung des Flugbetriebes der zahlungsunfähigen Fluglinie das Blatt.

Bis Ende Juni 2017 hatte sich die Belegung im Vergleich zum Vorjahr mit +1,3% zwar nur moderat verbessert, dafür zeigte die ADR ein Wachstum von 2,0% womit der betriebswirtschaftlich entscheidende Wert – der RevPar – ein Plus von 3,1% erreichte.

Wie die Grafik zeigt, kam im September die Wende. In keinem der dann folgenden Monate erreichte die Belegung das Niveau des Vorjahres.



Preiserhöhungen schwächten die Folgen des Nachfragerückgangs

Dieser Satz gilt für beinahe alle Monate des Jahres 2017 – mit einer deutlichen Ausnahme. Im September 2017 ging im Vorjahresvergleich die ADR um 8,5% zurück. Eine Reaktion der Berliner Hotels auf die Causa Air Berlin. Glücklicherweise wurde dieser Weg in den verbleibenden Monaten nicht fortgeführt. Dennoch – trotz guter Anlässe in der

zweiten Jahreshälfte – die Nachfrage wollte nicht wieder anziehen. Am Ende des Jahres schloss die Hotelwirtschaft der Hauptstadt mit einem Rückgang bei der Belegung in Höhe von -0,5% sowie Wachstum bei der ADR +1,9% und beim RevPar +1,4% knapp unter der Entwicklung aller im Fairmas erfassten Hotels deutschlandweit (Belegung +0,1%, in der ADR +1,0% und beim RevPar 1,1%) ab.



Die Sterne bestimmen die Höhe der Wachstumsraten

In der Rückschau unterschieden sich die Wachstumsraten von Belegung, ADR und RevPar je nach Anzahl der geführten Sterne.

Günstiger geworden sind die Hotelzimmer in der Bundeshauptstadt in keiner Kategorie. Die 3-Sterne-Häuser glichen den Rückgang in der Belegung von -1% mit dem Anstieg der Preise um 4,3% aus und erzielten so das höchste Plus im RevPar von 3,3%. 4-Sterne Häuser erreichten beim RevPar ein +3,1% – dank +2,9% in ADR und +0,1% bei der Occupancy. Nur die Hotels der Luxusklasse blieben beim RevPar mit +0,2% nah am Vorjahresniveau, sie mussten den höchsten Rückgang bei der Belegung (-2,0%) verkraften, da half auch keine Erhöhung der Zimmerpreise von durchschnittlich +2,0%. (Weitere Informationen nachzulesen im Fairmas Hotel-Report Jahresrückblick, www.fairmashotelreport.com)

Was bleibt, ist der Blick in die Zukunft. Mit den neuen Flugverbindungen der Easy Jet ist zumindest die Lücke bei der Fluganbindung von Berlin etwas kleiner geworden.



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

globe 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 **globe** www.fairmas.com



Ausgekocht

Die JURY BERLINER MEISTERKÖCHE stellt Orte, Menschen und Trends vor, die die Hauptstadt kulinarisch vorangebracht haben.

Vegetarische Restaurants sind voll im Trend. Immerhin ein Viertel der Gäste bevorzugt die vegetarische Küche, vor allem asiatische und indische Restaurants liegen dabei mit ihrer großen Auswahl an fleischlosen Gerichten ganz vorne. Daran schließt sich nahtlos ein neuer Trend an: vegetarische Küche auf Gourmet-Niveau.

Für Berlin keine Überraschung, schließlich wurde das **Cookies Cream** als erstes deutsches vegetarisches Restaurant vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Legendar sind die „Parmesanknödel mit Trüffelsud“, der „geröstete Blumenkohl und Couscous“ oder „Kohlrabi mit Senf und Majoran“ – alle Gerichte entwickelt von Chef Stephan Hentschel. Regelmäßig stehen auch vegane Gerichte, die völlig ohne tierische Zutaten auskommen, auf dem Menü, wie „Kaviar aus Algen, Avocados und Soja-Creme“.

Schon vorher hatte bereits das **Lucky Leek** vom Michelin einen Bib Gourmand bekommen, eine Art „kleiner Stern“ mit tollem Preis-Leistungs-Verhältnis. Chefköchin Josita Hartanto hat es dort geschafft, mit ihrer veganen Küche für Furore zu sorgen, sie serviert ein sensationell leichtes „Kartoffel-Gurkensüppchen mit gebackenem Blumenkohl“. Ihre Desserts sind Extra-Klasse, die besten veganen Desserts der Stadt.

Das **Kopps** mit seinen optisch aufwändigen Menüs an der Linienstraße ist immer noch ein grüner Magnet, hier wurde auch schon zur Berlinale die Veganerin Anne Hathaway gesichtet. Auch das **Chipps**, früher mal ein Ableger des Cookies Cream, spielt immer noch in der ersten Reihe mit, auch die gute Lage am Hausvogteiplatz trägt dazu bei. Die raffinierten Gerichte sind erfrischend hochwertig, wie der „Serviettenknödel mit Comte, Pilzragout und Portweinsauce“.



©Nikolas Rechenberg

Nikolas Rechenberg schreibt über **Vegetarisch für Gourmets**

Der Frühling naht – die beste Gelegenheit, eines dieser Restaurants genussvoll auszuprobieren

Weitere empfehlenswerte Restaurants sind das **Bistro Bardot** im Bio-Hotel Almodóvar, das **Vaust** (eine vegetarische Braugaststätte!) am Savignyplatz, das **Viasko** (mit Bar) und **The Bowl** in der Warschauer Straße. Letzteres mit „clean eating“-Gerichten, die gluten- und zuckerfrei sind, ohne künstliche Zusatzstoffe und zu 100 Prozent Bio.

Für die ganz Mutigen folgt zum Schluss der nächste Level, nämlich Rohkost. Das **Rawtastic** in Prenzlauerberg hat sich auf Veganes und Rohkost spezialisiert. Hier gibt es Bowls mit verschiedenen Gemüsesorten, unterschiedliche Wraps sowie Pizzen aus reinem Buchweizen. Der Frühling naht, die beste Gelegenheit, eines dieser Restaurants genussvoll auszuprobieren und dabei noch ein paar Pfunde abzunehmen.

 www.nikos-weinwelten.de



WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

LEHNEN SIE SICH ZURÜCK, WIR MACHEN DAS FÜR SIE!

Unser Komplettservice umfasst:

Leasingsystem

Unsere textile Vollversorgung nach Ihren individuellen Wünschen.

Hoteleigene Wäsche

Wir waschen Ihre Wäsche schonend nach höchsten Qualitätsstandards.

Mitarbeitergarderobe

Vom Designeranzug bis zur Kochjacke – wir reinigen die Kleidung Ihres Personals, egal ob hoteleigen oder geleast.

Gästewäsche

Wenn Ihre Gäste mal privat etwas zu waschen haben.
Wir machen ´s – morgens geholt, abends gebracht.

Mietwäsche

Nutzen Sie unser Wäschelager zur flexiblen Überbrückung kurzfristigen Bedarfs.

Textilhandel

Natürlich können Sie bei uns auch sämtliche Hoteltextilien kaufen, vom Teppichboden bis zur Serviette.

... und noch vieles mehr!



Sie haben darüber hinausgehende Wünsche an textilen Dienstleistungen?
Kein Problem! Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!

Tel.: +49 (0)30 3116290 – 20 | Fax: +49 (0)30 3116290 – 30
www.fliegel-textilservice.de | info@fliegel-textilservice.de



Digitalisierung und Nachhaltigkeit in der Food-Branche – was verändert sich?

Gespräche mit Denise Loga, Anne Seubert und Jan-Peter Wulf,
um zwei Buzzwords näher zu kommen

Was verändert sich bei den Essgewohnheiten der Menschen in den nächsten zehn Jahren und wie können wir Unternehmen und deren Mitarbeiter*innen helfen, das zu verstehen und zu ihrem Vorteil umzusetzen? Diese Frage stellt sich Denise Loga wahrscheinlich täglich, gemeinsam mit ihrer Co-Founderin Nadja Flohr-Spence von der Sustainable Food Academy in Berlin.

In unserem Gespräch erklärt mir Denise, dass die Sustainable Food Academy auf zwei Säulen fußt. Zum einen ist das der Bereich Weiterbildung mit ihrem selbstentwickelten *Nachhaltigkeitsbotschafterprogramm* für Mitarbeiter*innen und Führungskräfte in der Food Branche. Dieses erstreckt sich in Theorie und Praxis über sechs Monate. Mit einem mittelständischen Bäckerunternehmen mit 20 Filialen sei man im Zuge dessen gerade auf einen Biobauernhof gefahren oder auch an die Mühle, von der das Biomehl kommt, das dann zu Brot und Brötchen verarbeitet wird. „Ziel ist, Nachhaltigkeit greifbar und erlebbar zu machen“ sagt Denise. In der zweiten Säule der SFA, dem *Trendscouting* zum Thema „Future Food“, werden Trendtouren und Workshops veranstaltet, Unternehmen individuell beraten und Firmen mit Start-ups und innovativen Gastronomen zusammengebracht.

„Letztes Jahr waren wir in San Francisco, im Silicon Valley, Portland/Oregon und Denver/Colorado.

Wir haben den fleischlosen Burger von Impossible Foods (www.impossiblefoods.com) gegessen. Der sieht aus wie Fleisch, grillt sich wie Fleisch, schmeckt wie Fleisch, ist aber 100 % vegan. Wir haben Lieferdienste für sogenanntes Ugly Food (Knubbelgemüse) getroffen oder auch eine Firma, die aus den Nebenprodukten, die beim Bierbrauen entstehen, einen Riegel herstellt. Das ganze Thema Lebensmittelverschwendung ist dort sehr groß. Clean Labeling ebenfalls, d.h. die Produktion von Lebensmitteln ohne Zusatzprodukte. Wir waren im *The Pe-*



Denise Loga, Mitgründerin und Geschäftsführerin der Sustainable Food Academy

rennial (www.theperennialsf.com) essen, dem umweltfreundlichsten Restaurant in den Staaten, wo ein ganzer Nachhaltigkeitskreislauf abgebildet wird mit Vertical Farming, Aquaponic, dem Verarbeiten des ganzen Tieres und Servietten ohne Naht.

Servietten ohne Naht?

Ja, das wäre biologisch nicht abbaubar. Die Servietten dienen als Fischfutter und die Ausscheidungen der Fische wiederum als Dünger fürs Vertical Farming. Im *The Perennial* gibt es eine Zero Waste Policy. Es wird nichts weggeschmissen, auch nicht die Schalen der leeren Walnüsse, weil die zum Räuchern von Fleisch genutzt werden. Betreiber wie die des *The Pe-*

Millennials kannst Du nicht mehr mit einem normalen Gastronomiekonzept fangen. Die essen nicht mehr das, was noch vor 20 Jahren auf der Karte stand. Es wird viel mehr Wert gelegt auf Qualität und Frische. Die Millennials wollen wissen, wo das Fleisch herkommt, und sie möchten am liebsten das Gesicht des Bauern hinter dem Gemüse kennen, das sie essen.

rennial sind Pioniere auch in den USA. Solche Konzepte findet man in Kalifornien oder New York, aber noch lange nicht selbstverständlich in anderen Bundesstaaten.

Was die Verarbeitung von pflanzlichen Ersatzprodukten, d.h. Fleisch und Milch ohne Kühe, Eier ohne Hühner, angeht, arbeitet man in den Staaten bereits auf einem hohen Niveau. Auch spannend, der Verzehr von Insekten als alternative Proteinquelle.



Weihe



...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)



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



Konsumenten fordern mehr

Durch die Unterstützung der sozialen Medien wächst die Macht der Verbraucher*innen. Transparenz im Food-Bereich kann leicht eingefordert werden, denn ein Bild auf Instagram, das ich zu meinem Essen poste, verbreitet sich sekundenschnell über den gesamten Globus. Viele (hauptsächlich große) Unternehmen durchdringen das noch nicht richtig und sind dankbar für Unterstützung, wenn sie diese neuen Ansprüche ihrer Konsumenten und Mitarbeitern befriedigen sollen. Die Digital Natives, diejenigen, die mit dem Smartphone aufgewachsen sind und jetzt in den Arbeitsmarkt eintreten, haben ein komplett anderes Konsumverhalten als das Ihrer Mütter und Väter.

Bei dem besagten mittelständischen Bäckerunternehmen spielen zum Beispiel die Themen „vegan“ und „glutenfrei“ eine große Rolle. Veganes Essen ist kein kurzfristiger Hype. Zahlen belegen seit Jahren den steigenden Verkauf veganer Produkte. Viele Menschen halten es für ethisch verwerflich Tiere zu verzehren oder aber unnötig Ressourcen zu verbrauchen (s. auch „Ein Kilo Rindfleisch verbraucht bis zu 49 Quadratmeter“, *Quelle: Zeit Online*) damit das Steak auf dem Teller landen kann. Die Produktpalette des Bäckers um vegane Angebote zu erweitern, die effektivere Zusammenarbeit im Team und das praktische Verständnis von Nachhaltigkeit im eigenen Arbeitsalltag waren Punkte der Wertschöpfung, die das Unternehmen durch unsere Unterstützung erfuhr und auch transparenter den eigenen Kunden gegenüber kommunizieren konnte.

Butter, Kakao und Öle von Start-ups passen wunderbar in die Auslage eines Bäckers

Wertschöpfend kann für Unternehmen heißen, dass Arbeitsprozesse und auch die Teamarbeit, die Kommunikation verbessert werden (soziale Nachhaltigkeit). Darüber hinaus wurde in unserem Beispiel auch das Verständnis für Zahlen bei den Bäckereimitarbeiter*innen gestärkt. Was heißt es, wenn die Hälfte des Brotes weggeworfen oder der Kaffee weggegossen wird, nur weil die falsche Taste an der Kaffeemaschine gedrückt wurde? Durch die Sensibilisierung der Mitarbeiter*innen wächst das Ver-



© Anne Seubert

Anne Seubert, TrendScoutin und Gründerin der Strategieberatung Brands & Places



© Julius Groth

Jan-Peter Wulf, Fachjournalist für Gastronomie und Berater

ständnis für das Unternehmen – das ist ein deutlicher Mehrwert. Außerdem ist es schön und so berührend zu erleben, was für ein großes Potenzial und Engagement in den eigenen Mitarbeitern bereits steckt und wie sie sich für ganz diverse Themen begeistern und zur Unternehmensentwicklung beitragen können, so wie es bei unserer Bäcker-Belegschaft der Fall war.“

„Digitalisierung ist kein Futurismus, sondern Teil unseres Alltags“

Fachjournalist für Gastronomie und Berater Jan-Peter Wulf und Anne Seubert, TrendScoutin und Gründerin der Strategieberatung Brands & Places, beschäftigen sich ebenfalls in ihrer täglichen Arbeit mit dem sich ändernden Konsumverhalten und somit den sich ändernden Rahmenbedingungen für Gastronomen. Sie ergänzen, dass man auch beim Thema Digitalisierung die Menschen mitnehmen, an Beispielen demonstrieren, anfassen und durchspielen lassen sollte, um die Angst vor dem Unbekannten zu nehmen.

„Digitalisierung ist kein Futurismus, sondern Teil unseres Alltags“, betont Anne, die als Marken-Muse und Prozess-Komplizin u. a. mit Marken wie Geberit oder Langguth-Erben oder urbanen Orten wie der Berliner Arminiusmarkthalle arbeitet. „Wenn ich mit Unternehmen aus Hotellerie, Gastro- oder auch anderen Bereichen zum Beispiel zu Markenverjüngung und den Umgang mit Trends spreche, zeigt es sich, dass die Unternehmen, die den Themen Digitalisierung und Nachhaltigkeit aufgeschlossen gegenüberstehen, eine Resilienz entwickeln, die auch in der Marke spürbar wird. Dabei spielen wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle: Kostenersparnis und Wirkungsstärke sind starke Motivatoren, die auch Skeptiker überzeugen, sich mit neuen digitalen Tools zu beschäftigen. An konkreten Beispielen aus dem Unternehmeralltag gelingt der Transfer.“

Digitalisierung und Nachhaltigkeit verzahnen sich

„Gastronomie kann und sollte bei dem Thema Nachhaltigkeit eine Vorreiterrolle einnehmen – auch und gerade, weil es Kosten spart“, ergänzt Jan-Peter Wulf. Konzepte wie z. B. das des Nobelhart und Schmutzig, die nur mit lokalen Lebensmitteln kochen (www.nobelhartundschmutzig.com), sind Vorreiter. Außerdem spielen Apps, die den ökologischen Fußabdruck eines Gerichts messen können, eine immer größere Rolle. Digitalisierung und Nachhaltigkeit verzahnen sich hier. Das macht auch die bald launchende „Plattform Neun“ der Markthalle Neun (markthalleneun.de) deutlich, die den bereits existierenden Lieferservice ergänzen und Lebensmittelproduzenten und Konsumenten der Region nach stärker miteinander vernetzen wird.

Neben meinen Publikationen (u. a. www.nomyblog.de) und den Trendtouren, die ich anbiete, bin ich seit Anfang des Jahres auch Pressesprecher von Green Table, wo Gastronomen, die nachhaltig arbeiten, gefördert und zertifiziert werden. (www.greentable.de) Mit Aktionen wie *Zu gut für die Tonne!*, die wir gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen

der Aktion *Restlos genießen* organisieren, möchten wir Gastronomen animieren, mitzumachen und ihren Gästen das Einpacken der nicht verzehrten Speisen aktiv anzubieten – für den zweiten Hunger zu Hause. Über 300 Restaurants bundesweit verteilen dazu bereits seit dem Aktionsstart im März 2015 die nachhaltigen Beste-Reste-Boxen.

Hinweis: Am 7. Juni 2018 findet in Kooperation mit dem Data Space (www.dataspace-berlin.com) in Berlin-Mitte die nächste Veranstaltung der Sustainable Food Academy unter dem Motto #NewWork: The Future of Food Business statt. Dort werden aktuelle Themen wie Employer-Branding, Fachkräftemangel sowie die Vorteile der Digitalisierung für die Food Branche inklusive Best Practice Beispiele mit Experten, Fach- und Führungskräften diskutiert werden.

Nähere Infos unter www.futurefoodclub.com

von Grischa Puls

-  www.sustainablefoodacademy.com
-  www.brandsandplaces.com
-  www.japewu.de



Lesezirkel Brabant

Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesepass

GASTRO-MAPPE










WUNSCH
ZEITUNG
1 JAHR
GRATIS

im LESEZIRKEL
wöchentlich
nur **7.90** €

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

... oder freie Auswahl aus mehr als 190 Zeitschriften

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

Mehr freie Zeit in der Gastronomie

Mit der Dienstplan-Software von Planday
mehr Raum fürs Wesentliche schaffen

Der ganz normale Wahnsinn: Papier türmt sich auf dem Schreibtisch, Wunschzettel, gelbe Scheine und Stundenzettel. Immer dann, wenn die Erstellung des Schichtplans ansteht, bricht das Chaos aus. Dienste müssen getauscht, krankheitsbedingte Ausfälle bedacht werden. Der Gastronom greift zum Telefon oder aktiviert Facebook- und Whatsapp-Gruppen. Und wenn am Ende eine Schicht trotz aller Bemühungen dennoch nicht besetzt wird, hat sich der ganze Aufwand nicht gelohnt, und der Chef steht wieder selber hinter der Theke oder in der Küche. Was für eine Zeitverschwendung.

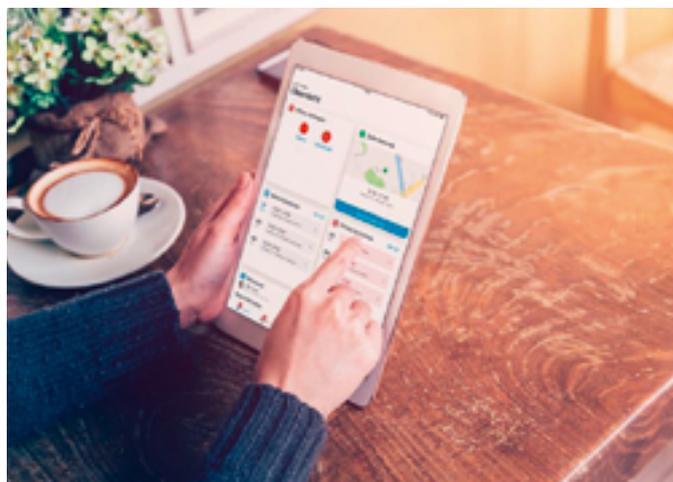
Planday: die Lösung von Gastronomen für Gastronomen

Das muss doch anders gehen, dachten sich zwei Gastronomen aus Kopenhagen, die sich in ihrer Arbeit immer wieder mit genau diesen Problemen konfrontiert sahen.

Vor rund 14 Jahren begannen sie damit, einen digitalen Dienstplan zu entwickeln. Was als kleines Software-Projekt begann, kommt heute in Hotels und Restaurants in über 55 Ländern weltweit erfolgreich zum Einsatz – mehr 175.000 Mitarbeiter werden mit Planday „gemanagt“. Bzw.: managen sich selbst. Denn die Basis von Planday ist eine App, in der Mitarbeiter ihre Schichtwünsche und Abwesenheiten eintragen können.

Mit Templates lassen sich anstehende Planungen innerhalb weniger Minuten erstellen, und auch die Zeiterfassung erfolgt in der App, sobald die Mitarbeiter im Betrieb sind.

So lässt sich mit Planday jegliche Kommunikation kanalisieren und effizient gestalten: vom Schichttausch über die Dienstplanung bis hin zu Informationen über neue Gerichte. Und wenn ein Mitarbeiter kein Smartphone besitzt, wird er per SMS oder E-Mail mit allen Infos versorgt.



© Planday

Mehr Zeit für Gäste, Mitarbeiter und die Familie

Mit Planday schaffen sich Gastronomen mehr freie Zeit für ihre Gäste, die Mitarbeiter und natürlich die Familie. Die Software lässt sich 30 Tage kostenlos testen – und wie Gastronomen sie im eigenen Betrieb optimal einsetzen können, erklärt der Planday-Berater gerne im Rahmen eines persönlichen Gesprächs.

Mehr Infos:  www.planday.de

Frisch, vielfältig und regional – BIO für die BIO-Hauptstadt!

Gästezufriedenheit steigern und Profil zeigen

Berlin verändert sich täglich und die Berliner Gastronomieszene spiegelt diese Veränderungen in einem atemberaubenden Tempo wider. So ist das Thema „BIO“ inzwischen in der Mitte der Gesellschaft angekommen und hat sich vom Trendthema zu einem festen Bestandteil gesellschaftlichen Interesses entwickelt. In zunehmendem Maße legen Verbraucher*innen, Berliner*innen wie Gäste, Wert auf eine vernünftige und gesunde Ernährung. Sie soll nicht nur „frei von“ Schadstoffen und aus vernünftiger Produktion und Landwirtschaft sein, sondern auch „voll mit“ guten Nährstoffen und natürlichem Geschmack – und darüber hinaus positive Werte wie Nachhaltigkeit und fairen Handel beinhalten. Entsprechend wird nicht nur zu Hause sehr genau ausgewählt, was auf den Tisch kommt, auch in Restaurant und Hotel möchte der Gast mit gutem Gewissen die besten Produkte genießen. Der Einsatz von Produkten aus ökologischem Landbau unterstützt dabei den Erhalt der einzigartigen Landschaft, in die Berlin eingebettet ist: Weite Naturschutzgebiete, Biosphärenreservate und Nationalparks im direkten Berliner Umfeld – auch das macht Berlin als BIO-Hotspot so einmalig.



Kontakt:

TERRA Naturkost Handels KG – Robert Klinge
Tel: 030. 639993-701

 gastro@terra-natur.de
 www.terra-natur.com

TERRA
Naturkosthandel



© TERRA Naturkost Handels KG

Natürlich guter Geschmack aus der Region

Als zertifizierter BIO-Großhändler beliefert die TERRA Naturkost Handels KG seit mehr als 30 Jahren Berlin sowie das Umland von Dresden bis hinauf zur Ostsee. Mit insgesamt über 14.000 BIO-Produkten und einer fein abgestimmten Auswahl von rund 3.500 Artikeln speziell für die Gastronomie ist TERRA der regional leistungsfähigste BIO-Vollsortimenter und hält für Ihre Gäste und Ihren Betrieb ein umfassendes BIO-Angebot bereit. Vom Apfelsaft bis zur Zwiebel wird alles geboten, was ein frisches, vielseitiges und interessantes F&B-Angebot in BIO-Qualität ermöglicht. Basis ist ein über drei Jahrzehnte im persönlichen Kontakt gewachsenes Netzwerk zu Erzeugern, Herstellern und Verbänden. Unsere Produkte stammen zum großen Teil aus der Region Berlin-Brandenburg, die wir tagesfrisch direkt von den Höfen in die Hauptstadt bringen, ergänzt durch ein ganzjähriges Angebot an überregionalen und exotischen Produkten – 100% BIO! TERRA verfügt mit der Vernetzung und der Sortimentstiefe über ein absolutes Alleinstellungsmerkmal, das Ihnen und Ihren Gästen direkt zugutekommt.

Ihr direkter Draht

Die TERRA-Gastro-Abteilung bietet umfassende Beratung rund um Produzenten und Produkte, stellt spezielle Sortimente zusammen, berät bis zur detaillierten Angebotsgestaltung und unterstützt bis hin zur Bio-Zertifizierung. Lieferzuverlässigkeit und individuelle Lösungen stehen für uns ganz oben, gemeinsam geben wir den eingesetzten Produkten „ein Gesicht“.

Sprechen Sie uns an – für die besten Produkte für Ihre Gäste und Ihren gastronomischen Mehrwert.

TERRA setzt sich seit mehr als 30 Jahren aktiv für den ökologischen Landbau in unserer Region ein, stärkt die Landwirte und bringt die einzigartigen Produkte tagesfrisch nach Berlin. Vom Apfelsaft bis zur Zwiebel, vom Ei bis zum Rinderfilet, vom Mineralwasser aus eigener Quelle bis zum Rotwein: Für uns gilt nur 100 % BIO und wir kennen unsere Produzenten.

Die Seele Berlins

Über eine moderne Boulevardzeitung

Ob freilaufende Kühe auf der Autobahn, flüchtende Gefängnisinsassen oder streikende Piloten – jeden Tag passieren kuriose Dinge in Berlin. Die B.Z. spiegelt Tag für Tag die Seele Berlins wider. Als moderne Boulevardzeitung kennt sie die Emotionen der Menschen unserer Metropole. Sie serviert Nachrichten aus Berlin und Brandenburg, Reportagen, Sport, Kultur, Rätsel und Szene – schnell und auf den Punkt – als Zeitung, stationär oder mobil auf BZ.de und im Liveticker.

Jeden Monat präsentiert Berlins größte Zeitung* zahlreiche Sonderveröffentlichungen. Themen wie „Berlin und Umland genießen“ bieten das ideale Werbeumfeld für Gastronomen, um ihre kulinarischen Angebote den 361.000 Lesern der B.Z.* und den 2,1 Mio. Unique Usern* auf bz.de vorzustellen. Auch für Stellenausschreibungen im Hotel- und Gastronomiegewerbe hat die B.Z. eine passende Plattform geschaffen – den „B.Z. Jobs“-Stellenmarkt.

Die Erfolgsgeschichte der B.Z. beginnt am 14. Juli 1877 in einem kleinen Papierladen in Berlin. Damals beschließt der Papiergroßhändler Leopold Ullstein ins Verlagsgeschäft einzusteigen. Seine erste Zeitung war „Das neue Berliner Tagblatt“. Als Ullstein 1898 stirbt, übernehmen seine Söhne den Verlag. Aus der „Berliner Zeitung“ machen sie das erste Boulevard-Blatt Deutschlands: die „B.Z. am Mittag“. Sie war die schnellste Zeitung der Welt – nur acht Minuten dauerte es vom Eingang der letzten Meldung bis zur Veröffentlichung. In den 20er-Jahren sind die Ullsteins die Zeitungskönige in Berlin. Die Nazis beenden ihre Erfolgsgeschichte. Erst 1960, nachdem Axel Springer den Verlag übernommen hatte, begann der Wiederaufstieg.



Foto: Ullstein

Inzwischen erscheint Berlins größte Zeitung nicht nur werktags, sondern auch am Sonntag mit den wichtigsten überregionalen und lokalen Schlagzeilen für die Hauptstadt. Die B.Z. am Sonntag ist eine Lektüre für die ganze Familie mit einer einzigartigen Mischung aus Information, Unterhaltung, Reportagen sowie einem umfangreichen Sportteil.

BZ.de gehört auch zu den größten mobilen Nachrichtenportalen Deutschlands.

Stets die Interessen und Bedürfnisse der Leser im Blick, bietet BZ.de News, Sport, Klatsch, Lifestyle, Ratgeber auf einem Klick an. Die BZ.de ist 24h Stunden aktuell und aktualisiert im 3-Minuten-Rhythmus die Startseite.

- B.Z. – Ihr Partner für wirksame Print- und Digitalwerbung in Berlin und Brandenburg
- Individuelle Beratung und Angebote für alle Budgetgrößen
- Ihr Ansprechpartner in der Axel Springer Regionalvermarktung: René Höfinghoff, Tel.: 030. 259173460
- @ rene.hoefinghoff@axelspringer.de



Foto: Dirk Lässig

*Quelle: ma 2017 Tageszeitungen, AGOF digital facts 2017-07

HIER SPIELT DEINE MUSIK!

BERLIN

HÖRT SCHLAGER

auf **106,0 UKW**



Foto: © Yummy Shevtsov

radio
B2

**Deutschlands
Schlager-Radio**

EINSCHALTEN UND ABKASSIEREN!

Alle Frequenzen auf www.radioB2.de



Mehr Kapazitäten für Großkongresse

Großkongresse sind ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für Berlin. Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*, verwies darauf, dass die Stadt zu wenige Kapazitäten für Kongresse ab 2.500 Teilnehmenden hat und entsprechende Anfragen zunehmend abweisen müsse. „Um weiterhin erfolgreich zu sein, braucht die Stadt dringend zusätzliche Veranstaltungsflächen. Dies würde helfen, die Zahl der Großkongresse – ob aus Deutschland oder international – steigen zu lassen.“ Die Messe Berlin baut derzeit eine weitere, multifunktionale Halle, die unter dem Namen *hub27* ab 2019 unter anderem für Messen und Kongresse ab dieser Größenordnung zur Verfügung stehen wird.

 www.visitBerlin.de

Neu in der IHA-Edition Hotellerie



In Zusammenarbeit mit dem Erich Schmidt Verlag in Berlin gab der Hotelverband Deutschland (IHA) in der Reihe „IHA-Edition Hotellerie“ den vierten Buchband „Finanzierungsleitfaden Mittelstandshotellerie“ heraus – eine aktuelle und umfassende Orientierungshilfe mit Strategien und Konzepten für einen dauerhaften Erfolg. Das Expertenteam um Prof. Jörg Soller verrät, auf welche Faktoren die Mittelstandshotellerie besonders achten muss.

Das weitgefassete Spektrum reicht hierbei von der Spezialisierung auf ausgewählte Nischenmärkte über Kooperationsmöglichkeiten, innovative Investitionen, Outsourcing und Qualitätsmanagement bis hin zur Qualifizierung von Fachkräften. Komplexe Zusammenhänge und Kernaussagen sind durch übersichtliche Tabellen und Grafiken sowie aussagekräftige Checklisten anschaulich aufbereitet.

 www.hotellerie.de

Smartphone für Regent-Gäste

Mobil im Hotel und in der Stadt unterwegs, und das ganz und gar kostenfrei: Als erstes 5-Sterne-Hotel in Berlin stellt das Regent Berlin am Gendarmenmarkt seinen Gästen während ihres Aufenthaltes ein unentgeltliches Smartphone zur Verfügung. Telefonate ins In- und Ausland, freies Internet während des Aufenthaltes im Hotel und unterwegs sowie eine Schnellwahltaaste zum Hotel, um Unterstützung oder Hilfe zu bekommen, sind nur einige wenige Vorteile des Handys. Neu im Haus ist zudem die PlusCard für Mitarbeiter*innen. Sie enthält eine betriebliche Krankenzusatzversicherung, die das bundesweite Netzwerk „Wir für Gesundheit“ gemeinsam mit dem Debeka Krankenversicherungsverein a. G. entwickelt hat.

 www.regenthotels.com

Spendenscheck für Kinder- und Jugendhilfzentrum Neukölln



Manuel Krogoll und Claudia Garling vom Förderverein und Michael Frenzel (General Manager, Hotel Palace Berlin)

Seit 2005 besteht die Partnerschaft zwischen dem Hotel Palace Berlin und dem Förderverein Kinder- und Jugendhilfzentrum Neukölln e.V. Im Rahmen der Hotel-Mitarbeiterfeier Anfang Januar überreichte General Manager Michael Frenzel einen großzügigen Spendenscheck in Höhe von 10.000 Euro an Manuel Krogoll (Vorstand) und Claudia Garling vom Förderverein Kinder- und Jugendhilfzentrum Neukölln e.V. in Buckow. Neben Geldspenden sind gemeinsame Aktivitäten mit den Jugendlichen wie beispielsweise Zoobesuche oder eine Übernachtung im Hotel Palace Berlin Inhalt der Partnerschaft. Dank der Spendenbereitschaft von Gästen und Mitarbeitern konnten bis heute mehr als 160.000 Euro an die Einrichtung übergeben werden.

 www.palace.de

Autoren für „Schlaflos im ELLINGTON“ gesucht

Für die mittlerweile vierte Ausgabe des Buches „Schlaflos im ELLINGTON“ ruft das ELLINGTON HOTEL BERLIN bundesweit Autoren zum Schreibwettbewerb auf. Gesucht werden Personen, die Lust am Schreiben haben und deren eingereichte Kurzgeschichte bislang unveröffentlicht ist. „Wir suchen ab sofort fesselnde Kurzgeschichten, in denen Berlin eine Rolle spielt, wobei ein Bezug zum ELLINGTON selbst nicht erforderlich ist“, erläutert die Geschäftsführende Direktorin Tina Brack. Das Buch liegt als „Fernsehalternative“ für Hotelgäste auf allen Zimmern aus. Darüber hinaus kann es als literarisches Hauptstadt-Souvenir gekauft werden.

 www.ellington-hotel.com

Sebastian Frank ist „bester Koch Europas 2018“

Auf der 16. Ausgabe des internationalen gastronomischen Kongresses „madrid-fusión“ im Januar wurde Sebastian Frank als „bester Koch Europas 2018“ ausgezeichnet. Vor über 1.000 Gästen aus Gastronomie und internationalen Medien stellte der Berliner 2-Sterne-Koch aus dem Restaurant HORVÁTH am Paul-Lincke-Ufer neben seiner Präsentation „Die Essenz meines Lebens“ auch seine neuen Gerichte mit Pflanzenextrakten vor. In seiner Präsentation „Die Essenz meines Lebens“ begab sich der Österreicher mit Produkten von Orten seiner Kindheit und seiner kulinarischen Karriere auf eine Reise. Mais und Getreide aus Niederösterreich, Pilze und Wasser aus der Steiermark und Schaufelbraten oder „Schulterscherzl“ aus Wien sind die Zutaten für eine einzigartige Suppe, die er schließlich in seinem Berliner Restaurant serviert.



© Horváth/White Kitchen

www.restaurant-horvath.de

Pestana Berlin Tiergarten

Sascha Knese (rechts) ist neuer Regional Director of Revenue Management der privat geführten Pestana Hotel Group-Europe. Er verfügt über 26 Jahre internationale Erfahrung in der gehobenen 4- und 5-Sterne-Hotellerie. 2013 übernahm er die Verantwortung für das Pestana Berlin Tiergarten. Seit dem 1. Januar 2018 ist er als Regional Director of Revenue Management - Europe tätig.



Die Leitung des Pestana Berlin Tiergarten übernahm der international erfahrene Hotelier Axel Mißner (links), der auf eine 20-jährige Karriere in der 5-Sterne-Hotellerie zurückblicken kann. Zu seinen beruflichen Stationen gehörten: Starwood, Kempinski, Accor und das Swissôtel Berlin.



www.pestana.com

Fotos: Pestana Berlin Tiergarten

Ihr Partner für Gastro & Hotel!

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



Viel mehr Terrassenmöbel im Web-Shop! Fordern Sie gleich unseren Katalog an unter www.objekt-m.com



Besuchen Sie uns:
9-13.3.2018 | Hamburg
Halle B5, Stand 319



Sofort gratis Kataloge anfordern bei www.objekt-m.de
Auch als pdf erhältlich – herunterladen und gleich lesen!

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



Kantini im Bikini

„Hier schnabuliert Berlin“ heißt es seit Januar bei Bikini Berlin. Im Ostflügel der ersten Etage erwartet die Gäste ein innovatives Food-Erlebnis mit einer bunten Mischung von 13 internationalen Küchen. Bei Kantini trifft mexikanische Küche auf israelische Köstlichkeiten, hawaiianische Poke Bowls oder koreanischen Kreationen. Gespeist werden kann sitzend auf Sofas, schaukelnd im Sessel oder an Barhockern. Montag bis Samstag 10 bis 20 Uhr.

www.bikiniberlin.de

Hotelier des Jahres

Micky Rosen und Alex Urseanu, Erfinder der Roomers-Hotels, sind mit dem renommierten Branchen-Preis „Hotelier des Jahres“ ausgezeichnet worden. Der „Special Award“ ging an den langjährigen Präsidenten des DEHOGA Bundesverbandes, Ernst Fischer. Vor rund 1.000 Gästen im Berliner Hotel Intercontinental führte Nachrichtensprecherin, Journalistin und Moderatorin Judith Rakers durch den Gala-Abend. Erstmals in diesem Jahr wurde das Hotel Technology Forum in den Deutschen Hotelkongress integriert, welcher im Anschluss an den „Hotelier des Jahres“ stattfand. Hier widmete man sich ganz dem Thema Technologie. Zusätzlich gab es auf der Hotelexpo eine Start-up-Arena, wo sich diverse Newcomer mit ihren technischen Lösungen präsentieren.

www.hotelier-des-jahres.de

Vox Restaurant verzichtet auf industriellen Zucker

Seit Januar verzichtet das Restaurant des Grand Hyatt Berlin gänzlich auf den Einsatz von raffiniertem Zucker. Anstelle von raffiniertem Zucker setzt das Restaurant um Chefkoch Florian Peters auf natürliche Ersatzprodukte: Birkenzucker, Kokosblütenzucker, Muscovadozucker (reiner Rohrzucker), Agavensirup, Honig und Palmzucker. Der Wechsel gilt für



© VOX_Peters_Zampounidis@GrandhyattBerlin

alle Bereiche der Karte – von den à-la-carte-Gerichten bis zur Sushi-Auswahl. Das Vox bleibt dabei weiterhin seinem Stil treu, serviert regionale und saisonale Produkte, die durch internationale Einflüsse verfeinert werden, sowie authentisches Sushi. Zusätzlich wird es immer ein Gericht auf der Karte geben, das darüber hinaus auf alle Formen von Zucker verzichtet.

www.grandhyatt.com

Gärten der Welt: Restaurantvielfalt in Marzahn

Giardino Verde, The Cottage in den Gärten der Welt & Wolke Sieben auf dem Kienberg bleiben auch nach der IGA als kulinarische Ziele erhalten. Neu sind die Gastro-Tickets für 0,50 Euro außerhalb der regulären Parköffnungszeiten, die auf die jeweilige Restaurantrechnung angerechnet werden. Das Giardino Verde im Besucherzentrum der Gärten der Welt bietet seinen Gästen ein italienisches Sonntags-Brunch-Bufferet von 10 bis 17 Uhr. Gern genutzt wird das Angebot an Kinder, die Pizza vom Teig über den Belag bis hin zum fertigen Gericht selbst zuzubereiten.



Foto David Bah

www.giardinoverdeberlin.de

Weinmesse Berlin

Vom 4. bis zum 6. Mai 2018 öffnet die Messe Berlin den Vorhang für die 25. Ausgabe der WEINmesse Berlin – erstmalig auf dem Berliner Messegelände unter dem Funkturm. In enger Kooperation mit der DWM (Deutsche Wein Marketing) werden auf dem Berliner Messegelände über 300 regionale, nationale und internationale Winzer zusammenkommen, um Weinenthusiasten und Fachbesuchern aus Handel, Gastronomie und Hotellerie ihre besten Weine vorzustellen. Im Mittelpunkt der WEINmesse Berlin steht die Verkostung erlesener und limitierter Weine aus dem In- und Ausland, die Weinliebhaber und Fachbesucherinnen im



Groß- oder Einzelhandel meistens nicht finden. Die Gäste können sich direkt vor Ort bei den ausstellenden Winzern über Herkunft, Jahrgang und Besonderheiten informieren.

www.dwm.de

Heladiv Tee nun auch in Deutschland

Teekultur aus Sri Lanka ist ab sofort in Deutschland auch von Heladiv erhältlich. Der traditionelle Ceylon-Tee – Ceylon ist der frühere Name für Sri Lanka – bildet dabei für viele Sorten die Grundlage und wird dann mit natürlichen



© Heladiv

Aromen ergänzt. Eine Besonderheit von Heladiv sind die regionalen Sorten Dimbula, Kandy, Nuwara Eliya, Ruhuna und UVA, die – ungemischt – aus einem einzigen Anbaugebiet zusammengestellt sind. Weitere Sorten wie Pfefferminz, Kamille und Chai-Tee aus Sri Lanka ergänzen den klassischen Ceylon-Tee und sind erhältlich unter:

www.heladiv.de

„Berliner Käsetage“ in der Arminiusmarkthalle

Die denkmalgeschützte historische Arminiusmarkthalle in Berlin-Moabit ist zum dritten Mal Schauplatz der Berliner Käsetage am 24. und 25. Februar im Rahmen der siebten Auflage des Feinschmeckerfestivals eat! berlin. Die alte Markthalle mit ihren vielen ambitionierten Gastronomen ist die perfekte Szenerie für die eingeladenen Käseproduzenten, Affineure, Winzer, Senf- und Brotmanufakturen. Die Gastronomen und Einzelhändler der Markthalle wollen gemeinsam mit den Ausstellern Geschmacksanreize setzen und die Gäste erleben lassen, welche Käsesorten mit welchen Weinen oder Bieren besonders gut harmonisieren. Dazu haben sich die Marktgastronomen für die beiden Festivaltage viel einfallen lassen und erwarten wieder über 3.000 Besucher*innen zu ihrem vielseitigen Programm.

www.eat-berlin.de

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. Aktive Berlin-Besucher können jetzt auch mit den E-Bike-Tours die Stadt erkunden. Wer anderen beim Sport lieber zusieht: Die Top-Sport-Vereine der Stadt – die BR Volleys und Eisbären Berlin – sind ab diesem Jahr ebenfalls Partner der Berlin WelcomeCard. Die Berlin WelcomeCard beinhaltet neben der freien Fahrt in allen öffentlichen Verkehrsmitteln Ermäßigungen zwischen 25 und 50 Prozent bei rund 200 touristischen Angeboten.



Deutscher Gastro-Gründerpreis 2018

Aus über 460 Bewerbungen hat die Jury des Deutschen Gastro-Gründerpreises 2018 die zehn überzeugendsten Gründungskonzepte der Gastronomie aus Deutschland, Österreich und der Schweiz ausgewählt. Unter den zehn besten Ideen sind vier Berliner Unternehmen: Bantabaa Food Dealer, das Flüchtlingen eine Ausbildung in der Gastronomie ermöglicht; FREA als ein ganzheitlicher Ort des guten Gewissens, der Genuss mit Nachhaltigkeit verbindet und keinerlei Müll produziert; Isla, ein Nachbarschaftscafé mit ökologischer Kreislaufwirtschaft, sowie die Sardinien-Bar, in der ein einziges Produkt in sämtlichen nur denkbaren Variationen im Fokus steht. Auf der INTERNORGA entscheidet das Fachpublikum am 9. März 2018 über den Hauptgewinner, der eine Startfinanzierung in Höhe von 10.000 Euro erhält.

www.orderbird.com



ITB Business Travel Forum

Geschäftsreise 4.0: dynamisch, digital, disruptiv – unter diesem Titel präsentiert sich das diesjährige ITB Business Travel Forum am 8. März 2018 in Halle 7.1a, Saal New York 2. Besucher*innen erfahren aus erster Hand Informatives und Praktisches rund um die aktuellsten Entwicklungen im Bereich Geschäftsreise. Exklusiver Partner ist in diesem Jahr der Verband Deutsches Reisemanagement e. V. (VDR). Für Gäste der ITB Berlin ist der Zugang zum Forum kostenlos.

www.itb-kongress.de/businesstravel

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:



Mercure Airport Hotel Berlin Tegel



Days Inn Berlin West



Mitglieder-News

110 Jahre Kult-Kneipe Henne

Auch wenn viele das Kneipensterben – zu Recht – beklagen, erfreut sich die Henne am Kreuzberger Leuschnerdamm nicht nur an ihrem Kultstatus, sondern an einer ständig wachsenden Beliebtheit bei Berlinern und Gästen der Stadt. Das hat natürlich gleich mehrere handfeste Gründe. Dazu zählt die Ausstattung, denn jedes Detail von den vielen Fotos an den Wänden bis zum originalgetreuen Mobiliar erzählt von der bewegten Geschichte des Alt-Berliner Lokals. Hierher kamen und kommen die Leute von nebenan genauso wie Touristen und Prominente. Die Henne hat in der Filmgeschichte einen festen Platz und war Drehort für Spielfilme (u. a. „Der Hauptmann von Köpenick“ mit Harald Juhnke), Serien und Talkshows. Für die Berühmtheit der Kult-Kneipe sorgen die halben Milchmasthähnchen, deren Rezept besser gehütet wird als so manches Staats-

geheimnis. Die Tiere wachsen glücklich in Mecklenburg-Vorpommern auf, knusprig frisch gebraten werden sie mit hausgemachtem Kraut- und Kartoffelsalat serviert. Einst von Paul Litfin als „Wirtshaus zur Hirschecke“ gegründet, führt nun seit 27 Jahren Wirtin Angela Leistner die Henne so, als begrüße sie die Gäste in ihrem Wohnzimmer.

Inzwischen gibt es sogar ein Buch über die Geschichte der Kult-Kneipe. Wir gratulieren zum 110. Geburtstag und freuen uns jetzt schon auf die warme Jahreszeit. Dann gibt es frisch Gezapftes und Hähnchen unter den Linden vor der Tür. Einst verlief hier die Mauer. In der Henne hat eben alles mit Geschichte(n) zu tun.

 www.henne-berlin.de



© w.chodan berlin

Die Leibniz-Klausur

Seit 45 Jahren ist die Leibniz-Klausur Treffpunkt im Charlottenburger Leibniz-Kiez und Anlaufstelle für Mittagshungrige, für Abendbrotesser und Nachtschwärmer, für große Runden und Einzelgänger, für Nachbarn und Touristen aus aller Herren Länder. Der Gast hat die Wahl zwischen dem urgemütlichen Restaurant und der Bar mit einem umfangreichen Angebot, das keine Getränkewünsche offen und keine Kehlen trocken lässt; Happy Hour ist täglich von 15.00 bis 19.00 Uhr. Zugleich ist hier Gelegenheit, spannende nationale und internationale Sportevents und alle Live-Spiele der Fußball-Bundesliga auf zwei großen Flachbildfernsehern zu verfolgen. Seit 1973 steht das Team um Gastronom Peter Knoche für Berliner Gastfreundschaft und gute deutsche Küche. Serviert werden im Restaurant Berliner Spezialitäten und Klassiker, stets frisch und mit Liebe zubereitet.

 www.leibniz-klausur.de

von Brigitte Menge

► Besondere Geburtstage im März

Edelgard Angermeier (Hotel Benn) 70 Jahre ■ **Claudio Bragato** (Enoteca L'Angolino) 55 Jahre ■ **Yue Hua Chen** (China Restaurant Ming Dynastie, Ming Dynastie II) 60 Jahre ■ **Dirk Jochheim** (HappyGoLuckyHotel) 45 Jahre ■ **Ugur Karacalar** (Call a Pizza Rudow) 30 Jahre ■ **Monika Rink-Baderschneider** (A&O Berlin Kolumbus) 65 Jahre ■ **Peter Ruedert** (enjoy hotel Berlin City Messe) 55 Jahre ■ **Dusan Sandara** (Novi-Sad) 70 Jahre ■ **Heiko Scharfenberg** (Café Bar Harlekin) 60 Jahre ■ **Nihat Sorgec** (BWK Bildungswerk Kreuzberg) 60 Jahre ■ **Michael Wiegner** (Bauernstübchen) 50 Jahre

► Betriebsjubiläen im März

Charlottenburg: Gasthaus Lentz (Axel Pohl) 35 Jahre ■ Hotel Kaiser (Leonid Krassovitski) 15 Jahre ■ Die Stulle Lecker Essen Manufaktur (Marlene Richter) 5 Jahre ■ **Friedrichshain:** Café Himmelreich (Björn Schmidt) 15 Jahre ■ Hotel Klassik Berlin (Artur Czopek) 10 Jahre ■ **Kreuzberg:** Italo (Yasser Taha) 5 Jahre ■ **Mitte:** Hotel i 31 (Zeev Rosenberg) 5 Jahre ■ Select Hotel Berlin The Wall (Sören Ahlmeyer) 5 Jahre ■ **Prenzlauer Berg:** Melarose Feng Shui Hotel Berlin (Heino Förstermann) 10 Jahre ■ **Schöneberg:** Comfort Hotel Auberge (Antje Last) 20 Jahre ■ **Spandau:** Subway Bahnhof Spandau (Hans-Jürgen Quetscher) 10 Jahre ■ **Wilmsdorf:** Pizza & Bulls Franchise GmbH (Elena Elbagli) 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

Charlottenburg:

- Café Villa Oppenheim (Cornelia Wimmer)
- arcona LIVING GOETHE87 (Stephanie Schulze)

Mitte:

- Cancun (Sharif Ahmed Bhuiya)

Neukölln:

- LOUIS, Café und Restaurant (Anita M. Jemric)

Prenzlauer Berg:

- Krone Kitchen & Coffee (Christoph Mauermann)
- Street Angels (Jasbir Singh)

Schöneberg:

- Mattea (Dejan Spasovski)

Weißensee:

- Stephanus Services GmbH (Maria Gundlach)

► Mitgliedschaftsjubiläen im März

Charlottenburg: Gasthaus Lentz (Axel Pohl) 15 Jahre ■ Concorde Hotel am Studio (Mechthild Kopp) 10 Jahre ■ Badenscher Hof (Hans-Hugo Rieck) 10 Jahre ■ Restaurant Schlossgarten (Daniel Nitzsche) 5 Jahre ■ Restaurant Kushinoya (Takeshi Kon) 5 Jahre ■ **Friedrichshain:** Café Himmelreich (Björn Schmidt) 15 Jahre ■ Pegasus Hostel (Simone Schüler) 5 Jahre ■ Burgeramt (Cevahir Sadecolak) 5 Jahre ■ **Kreuzberg:** Watergate Club (Steffen Hack) 15 Jahre ■ **Mitte:** China Club Berlin GmbH & Co.KG (Ariane Spieß) 15 Jahre ■ Palm Beach P1 (Kamil Dobak) 10 Jahre ■ Amici am Gendarmenmarkt (Hans-Josef Miebach) 5 Jahre ■ Hotel i 31 (Zeev Rosenberg) 5 Jahre ■ Select Hotel Berlin The Wall (Sören Ahlmeyer) 5 Jahre ■ **Neukölln:** Cafe Rix (Bernd Ehrlich) 15 Jahre ■ **Prenzlauer Berg:** Restaurant 1900 (Thomas Jähne) 5 Jahre ■ **Reinickendorf:** Hax'nhaus (Mirko Perleberger) 10 Jahre ■ **Schöneberg:** Restaurant Lochner (Andreas Lochner) 5 Jahre ■ **Spandau:** Raymons Bar & Restaurant (Raymon Frost) 5 Jahre ■ **Steglitz:** Drake-Eck (Mirjana Skaro) 15 Jahre ■ Restaurant Emona (Andjelko Nasic) 15 Jahre ■ **Tempelhof:** Tanzschule Traumtänzer (Miron Daniel Jakubczyk) 15 Jahre ■ **Zehlendorf:** Restaurant Dubrovnik (Jakisa Saric) 5 Jahre



Save the Date
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Montag, 12. März 2018	Fachgruppensitzung Gastronomie mit Wahl	Mercedes-Benz Berlin, Salzufer 1, 10587 Berlin
Montag, 19. März 2018	Fachgruppensitzung Hotellerie mit Wahl	NH Collection Hotel Berlin Mitte, Leipziger Straße 106-111, 10117 Berlin
Montag, 14. Mai 2018	Vollversammlung mit Wahl	wird noch bekannt gegeben
Montag, 02. Juli 2018	Gemeinsames Sommerfest vom DEHOGA Berlin, visitBerlin und visitBerlin Partnerhotels e.V.	Tipi am Kanzleramt

Urlaub in der Elternzeit – geht das?

Vielen Arbeitgebern ist oftmals nicht bekannt, dass Arbeitnehmer*innen, die sich in Elternzeit befinden, Urlaubsansprüche erwerben. Das mag auf den ersten Blick merkwürdig erscheinen, da keine Arbeitsleistung erbracht wurde, die Rechtslage ist aber eindeutig.

Arbeitgeber kann Urlaub wieder kürzen

Der Gesetzgeber erlaubt es Arbeitgebern jedoch, den während der Elternzeit entstandenen Urlaub wieder zu kürzen, § 17 I BEEG. Pro vollen Monat der Elternzeit kann der Arbeitgeber den Urlaub um 1/12 kürzen. Im Ergebnis entstehen durch die Elternzeit somit keine zusätzlichen Urlaubstage. Die Kürzung muss der Arbeitgeber jedoch ausdrücklich vornehmen, sie tritt nicht automatisch ein.

Etwas Eile ist geboten

Nach einem aktuellen Urteil des Bundesarbeitsgerichts kann man die Kürzung nur im laufenden Arbeitsverhältnis vornehmen. Konsequenz: Sobald das Arbeitsverhältnis beendet ist, ist die Kürzung nicht mehr möglich. Der während der Elternzeit erworbene Urlaubsanspruch bleibt dann

erhalten und der Arbeitgeber ist verpflichtet, diesen zusätzlichen Urlaub auszuzahlen. Das ist besonders ärgerlich, weil man dies durch eine rechtzeitige Kürzung hätte verhindern können.

Musterformulierung:

Sie befinden sich in der Zeit vom 01.02. bis zum 30.06. in Elternzeit.

Gemäß § 17 I BEEG kürzen wir Ihren Erholungsurlaub von 24 Tagen um 1/12 pro Monat der Elternzeit, also um 5/12 (10 Tage). Von Ihrem Jahresurlaub verbleiben somit 14 Tage.

Der Autor, René Kienker, ist Justiziar im DEHOGA Berlin und steht für Fragen gerne zur Verfügung.
Tel.: 030. 31804819



Foto: DEHOGA Berlin

René Kienker, Justiziar DEHOGA Berlin

Energiespartipp Nr. 2/18:

Auch am Arbeitsplatz kann Strom eingespart werden.

Bei einer Auswechslung der Monitore sollten Sie Flachbildschirme mit Energielabel einsetzen. Diese haben einen verminderten Energieverbrauch von ca. 50 % gegenüber einem veralteten Röhrengerät.

Schalten Sie Ihre Monitore zum Feierabend und in den Pausen aus und verbinden Sie sie zusätzlich mit einer Steckerleiste, um sie vollständig vom Netz zu trennen. Auch im Stand-by-Modus verbraucht ein Monitor Strom.

Zusätzlich ist es ratsam, die Energiesparprogramme des Rechners zu nutzen:

Monitor aus nach:	5 min
Festplatte aus nach:	10 min
Stand-by nach:	15 min
Ruhezustand nach:	20 min



Weitere Informationen rund ums Energiesparen unter

www.vattenfall.de





An Guadn!

Maximilians
Speisen wie in Bayern



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

Maximilians
Speisen wie in Bayern

**Begehrtester Gast
an jeder Bar.**



Echt Berlin. Echt Schultheiss.