



April 2018

# hoga *AKTIV*

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

**AKTUELL**

## Präsident und Berlin-Botschafter

Willy Weiland gibt die  
Präsidentschaft des  
DEHOGA Berlin ab

Seite 7

## Präsidiumswahlen Fachgruppen wählen ihre Vorsitzenden

Seite 4



# GRÜN UND NOCH GÜNSTIGER

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

Mehr Infos erhalten Sie beim DEHOGA Berlin  
und auf [vattenfall.de/verbaende-berlin](https://vattenfall.de/verbaende-berlin)





8



10



32

 **AKTUELL**

DEHOGA Berlin-Wahlen	<b>4</b>
Präsident und Berlin-Botschafter: Interview mit Willy Weiland	<b>8</b>

 **WIR IN BERLIN**

Abstimmung: Partnerhotels e. V. und <i>visitBerlin</i>	<b>10</b>
Mitgliederporträt: Kitty-Cheng-Bar	<b>14</b>
Sultan Nawab: „Ich habe immer an mich selbst geglaubt“	<b>16</b>
Fairmas: Wenn weniger mehr ist	<b>18</b>
Datenschutz-Grundverordnung: Erste Schritte	<b>20</b>
Zauberwort „Mindfulness“	<b>23</b>

 **MÄRKTE UND PRODUKTE**

Die Hamberger-Story	<b>22</b>
3B Dienstleistung Deutschland	<b>24</b>
Konica Minolta unterstützt Gäste der Lufthansa	<b>25</b>
Modernisierung bei Mercedes Benz Berlin	<b>26</b>

 **NEWS**

NEWS	<b>28</b>
------	-----------

 **MITGLIEDER**

60 Jahre Hotel Berlin, Berlin	<b>32</b>
Save the Date	<b>33</b>

 **RECHT UND RAT**

Arbeit auf Abruf	<b>34</b>
Energiespartipp 03/18	<b>34</b>

**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, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: Sabeth Stickforth, Berlin  
 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.

# Präsidiumswahlen beim DEHOGA Berlin schreiten voran

Fachgruppe Gastronomie und Fachgruppe Hotellerie

wählen ihre Vorsitzenden und Stellvertretenden Vorsitzenden

**I**m Zuge der fortschreitenden Wahlen des DEHOGA Berlin fand am 12. März 2018 die Fachgruppensitzung Gastronomie im Oval Office von Mercedes-Benz am Salzufer statt.

„Ich bin seit 27 Jahren als selbstständiger Gastronom tätig. In dieser Zeit habe ich 17 Jahre lang das ‚Café am See im Britzer Garten‘ betrieben, heute betreibe ich noch das Restaurant Tafelrunde und seit 2014 auch das Restaurant Schildkröte“, sagt Uwe Schild, der sich um das Amt des Fachgruppenvorsitzenden bewarb. „Durch meine lange Berufserfahrung habe ich immer ein Ohr am Puls der Zeit und weiß, wo der Schuh drückt. Besonders möchte ich hier folgende Themen für die nächsten Jahre herausheben: Große Verunsicherung gibt es bei allen Gastronomen offenbar beim Thema digitale Kassen sowie Kassenerführung. Ich werde mich bemühen, in Zusammenarbeit mit

dem DEHOGA Bundesverband einfache und insbesondere allgemeingültige Lösungen für die Kolleg\*innen zu erarbeiten. Weiterhin geht es mir um gerechte Lösungen bei der Betrachtung der Sondernutzungsrechte auf öffentlichem Straßenland.

Ein großes Thema wird auch die Digitalisierung in der Gastronomie sein. Da ich ebenfalls Mitglied im Tourismusausschuss der IHK bin, setze ich mich für ein erfolgversprechendes Tourismuskonzept ein. Ganz besonders wichtig ist das Gewinnen von neuen Mitgliedern für den Verband und das regelmäßige Durchführen von Gastrotreffen. Ich rufe alle meine Kolleginnen und Kollegen auf, mich bei der Arbeit im Präsidium zu unterstützen. Nur gemeinsam sind wir stark“, kündigte Uwe Schild an und wurde mit großer Mehrheit zum neuen Fachgruppenvorsitzenden und gleichzeitig Vizepräsidenten des DEHOGA Berlin gewählt.



*Michael Näckel, Klaus-Dieter Richter, Uwe Schild (vl)*



Fotos: Dehoga Berlin

*Philip Ibrahim, Christian Andresen, Till Esser (vl)*

Er tritt die Nachfolge von Klaus-Dieter Richter an, der sich 25 Jahre lang im Verband engagierte. Richter wird sich auch weiterhin beratend zur Verfügung stellen. Mit Standing Ovations dankten ihm die Anwesenden.

Zum Stellvertretenden Fachgruppenvorsitzenden wurde Michael Näckel, Geschäftsführer der Näckel & Näckel GbR (papaya restaurants), gewählt.

Er kandidierte, weil „Tische Absägen“ keine Alternative sein dürfe. Mit Betrieben in drei Innenstadtbezirken seien ihm die unterschiedlichen Zumutungen durch Verwaltung und Politik bestens vertraut. Dagegen helfe nur ein lebendiges Netzwerk engagierter Kolleg\*innen in den Bezirken. Dieses mit auszubauen und im Interesse aller mit starker Stimme in der Öffentlichkeit und im Präsidium zu vertreten, dafür trete er an.

### **Hoteliers tun es ihren Kollegen gleich**

Genau eine Woche später, am 19. März, trafen sich dann rund 80 Hoteliers zur Fachgruppensitzung Hotellerie im NH Collection Berlin Mitte in der Leipziger Straße, um das Prozedere für ihre Fachgruppe zu wiederholen.

Till Esser, General Manager NH Collection Berlin Friedrichstraße, kandidierte, da er nach über 20 Jahren in der Berliner Hotellerie wisse, was für unsere Branche im Fokus stehe, zudem engagiere er sich im IHK Ausschuss für Tourismus und sei im Vorstand des *visitBerlin* Partnerhotels e.V. aktiv. Durch seine Funktion als General Manager des NH Collection Berlin Friedrichstraße und seine Funktion als Director of Institutional Relations Central Europe bei der NH Hotel Group verfüge er über ein sehr gutes Netzwerk.

All das wolle er nun einbringen in die wichtige Arbeit, die der DEHOGA Berlin für das Berliner Gastgewerbe leistet.

Die Fachgruppe Hotellerie wählte Esser zu ihrem Vorsitzenden (und Vizepräsidenten).

Zum Stellvertretenden Vorsitzenden der Fachgruppe Hotellerie wurde Philip Ibrahim, Hoteldirektor Mercure Hotel Berlin City, gewählt. Er wolle für die Hotellerie das Bindeglied zu Digitalisierung & Innovationen sein. Mit Fragen in viele Richtungen sowie kreativen und unkonventionellen Lösungen wolle er den DEHOGA Berlin bestmöglich unterstützen.

Michael Czernik, langjähriges Präsidiumsmitglied und viele Jahre Vizepräsident des Verbandes, stellte sich nicht erneut zur Wahl. In seiner Funktion als Vorstandsvorsitzender des *visitBerlin* Partnerhotels e. V. wird er mit dem DEHOGA Berlin weiterhin eng verbunden bleiben, denn beide Vereine agieren im Schulterschluss, um die touristische Entwicklung Berlins voranzutreiben.

Eine gebührende Verabschiedung erwartet die aus dem Präsidium Ausgeschiedenen auf und nach der Vollversammlung am 14. Mai 2018 auf dem EUREF Campus in Anwesenheit hochkarätiger Gäste und Wegbegleiter\*innen aus Politik und Wirtschaft.

### Wechsel auch an der Präsidiumsspitze

Nach drei Legislaturperioden, unzähligen Aktivitäten für den Tourismus und Verband kündigte Willy Weiland an, nun die Verantwortung für das Amt des DEHOGA Berlin-Präsidenten weitergeben zu wollen.

Weiland dazu: „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.

Ich danke allen für das Vertrauen und die Unterstützung in der Vergangenheit. Dem neuen Präsidenten/der neuen Präsidentin sowie dem neu gewählten Präsidium wünsche ich viel Erfolg und eine glückliche Hand bei der Konzentration auf die grundlegenden Aufgaben des Berliner Hotel- und Gaststättenverbandes.“

Christian Andresen, Managing Partner der The Mandala Hotel GmbH, wurde einstimmig sowohl von den Gastronomen als auch von den Hoteliers als Kandidat für das Präsidentenamt vorgeschlagen und empfahl sich damit eindeutig für das Votum der Delegierten auf der Vollversammlung am 14. Mai 2018.

Als selbstständiger Unternehmer, Gastronom und Hotelier erlebe er tagtäglich, was die Branche beschäftigt und was deren wirkliche Bedürfnisse jetzt und in der Zukunft sind. Mit gemeinsamer Stärke und dem Engagement jedes Einzelnen, sowie ihm als Präsidenten, hätte man die Chance, Veränderungen für die Zukunft einzuleiten.

Gewählt wurden in beiden Fachgruppensitzungen außerdem jeweils 40 neue Delegierte, Nachrücker sowie Mitglieder für die Tarifkommission.

von Grischa Puls

 [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)



*Willy Weiland, Präsident des DEHOGA Berlin, stellt sich nicht erneut zur Wahl*

Foto: Dehoga Berlin



# Gleitzeit Berlin

Aus dem Office in die Badehose.  
Weil es geht in Berlin.

#FreiheitBerlin  
[be.berlin.de](http://be.berlin.de)

**be**  Berlin

# Präsident und Berlin-Botschafter

Nach 15 Jahren übergibt Willy Weiland sein Ehrenamt als Präsident des DEHOGA Berlin

**W**ie fasst man 15 Jahre zusammen? Zugegeben, das ist schwierig. Noch dazu, wenn es so erlebnis- und ereignisreiche Jahre waren. Wir wagten es trotzdem und fragten nach Vergangenem, Gegenwärtigem und Zukünftigem.

## Warum geben Sie gerade jetzt die Präsidentschaft des DEHOGA Berlin ab?

Es waren 15 gute, wichtige und ergebnisreiche Jahre. Die Entscheidung, einen Wechsel vorzubereiten, hatte ich schon nach der letzten Wiederwahl geäußert. Ich denke, es ist nun auch der richtige Zeitpunkt für eine Veränderung. Es gibt mir mehr Zeit, die ich mit meiner Familie verbringen kann – ein Wunsch, den ich lange habe und nun endlich umsetzen werde. Selbstverständlich gibt es noch vielfältige Herausforderungen im eigenem Unternehmen sowie die eine und andere ehrenamtliche Tätigkeit – so im Aufsichtsrat von *visitBerlin* –, die ich gerne weiterhin ausübe.

## Und schon sind wir beim Thema Berlin.

### Sie erkannten das Potenzial der Hauptstadt schon früh.

Ja, als ich 2004 das Amt von meinem Vorgänger und Freund Gianni van Daalen übernahm – der das Hotel Baltischug Kempinski Moskau als GM übernahm – war in der Stadt viel in Bewegung, gerade in der Hotellerie und Gastronomie, die schon zu diesem Zeitpunkt hervorragend für Touristen, Businessreisende und natürlich die Berliner aufgestellt waren. An allen Ecken und Enden wurde gebaut, die Tourismuszahlen begannen erfreulich in die Höhe zu steigen. Meine persönlichen Wurzeln liegen aber in der Lüneburger Heide, wo meine Eltern einen Gasthof hatten. Vermutlich gibt es ein Gastgeber-Gen, das vererbt werden kann. Hinzu kommt, dass mein Vater starb, als ich elf Jahre alt war. Ich habe früh gelernt, Verantwortung zu übernehmen. Dabei habe ich mich in all den Jahren nie gefragt, was mir die ehrenamtliche Tätigkeit bringt – ich habe es einfach gemacht. Und die Bedingungen, etwas zu verändern, etwas neu zu schaffen, waren gegeben.

### Was waren Ihre ersten Aktivitäten als Präsident des DEHOGA Berlin?

Der Tourismus war von Beginn an ein starkes Thema. Umgehend suchten wir das Gespräch mit Klaus Wowereit, noch nicht lange in seinem Amt als Regierender Bürgermeister. So war eine der ersten Maßnahmen die Initiierung des Runden Tisches Tourismus, an dem seit damals alle wichtigen Tourismus-Player der Stadt zusammensitzen. Der



DEHOGA Berlin als Verband der Gastgeber durchlebte in dieser Zeit eine starke Aufbauphase, zu der es auch gehörte, ihn auf solide wirtschaftliche Füße zu stellen. Mir war es von Beginn an wichtig, dass wir als DEHOGA Berlin als wichtige, wirksame und kräftige Stimme in der Metropole gehört werden. Bei all dem haben wir den brancheninternen Themen, insbesondere der Aus- und Weiterbildung, viel Aufmerksamkeit gewidmet.

### Als Sie Präsident des DEHOGA Berlin wurden, gab es 11 Millionen Übernachtungen, 2011 hatte sich diese Zahl schon verdoppelt. Welche Aktivitäten lagen auf diesem Weg?

Eine der ersten Aktionen, die wir mit der damaligen Berlin Tourismus Marketing GmbH – heute *visitBerlin* – ins Leben riefen, war der „WinterZauber“. Mit einem attraktiven Programm im November und Dezember kamen in den eher touristisch schwachen Monaten Gäste in die Stadt. Es folgten viele weitere Leuchtturm-Projekte. So das Public Viewing zur Fußball-WM 2006, wo wir bei Klaus Wowereit viel Überzeugungsarbeit leisten mussten, die DFB-Pokalfinale, die heute ganz selbstverständlich in Berlin stattfinden, oder das Mitwirken bei den ersten Langstreckenflügen von Berlin in die USA. Um dafür einen Anreiz zu schaffen, gewährten wir den Crews ein Jahr lang kostenlose Logis in Berlin. Oder die Unterstützung der Sonntagsöffnungszeiten an besonderen Wochenenden, die Fashion Week, das Thema Sauberkeit in der Stadt... Ich könnte wirklich noch

sehr viel nennen, wo wir uns als Verband eingebracht haben, um die Stadt voranzubringen und die Interessen der Hotellerie und Gastronomie durchzusetzen. Da waren Visionen genauso gefragt wie konzeptionelle Arbeit. Ganz wichtig auch unser Kampf in der wachsenden Metropole gegen die Zweckentfremdung von Wohnraum als Ferienwohnung. Das mündete dann in dem 2014 verabschiedeten Zweckentfremdungsverbot.

**Wer waren bei diesen von Natur aus schwierigen Themen Ihre wichtigsten Verbündeten/Partner?**

Das sind sehr verschiedene Ebenen, die da zusammenspielen. Da ist ein starkes Präsidium des DEHOGA Berlin genauso zu nennen wie die vielen Persönlichkeiten in der Berliner Hotellerie und Gastronomie. Wichtig waren und sind die politischen Kontakte, gut funktionierende Beziehungen zur Berliner Wirtschaft, zu den Interessenvereinigungen, zu den Verbänden, zu Playern wie der Messe Berlin. Kurzum – ein großes, funktionierendes Netzwerk.

**Sie gelten als exzellenter Netzwerker. Sind Sie ein Naturtalent? Oder ist es eher eine erworbene Fähigkeit?**

Ich kam 1987 nach Berlin und merkte, dass der Kontakt zu den Entscheidern und Machern in der Stadt schnell aufzubauen ist. Die Wege zueinander waren kurz. Mich haben die Möglichkeiten, Dinge zu verändern, immer motiviert, mehr zu machen. Netzwerke entstehen allmählich auf der Grundlage eines gemeinsamen Ziels und der Gewissheit, dass man sich aufeinander verlassen kann. Man kennt sich und kann sich auch bei Kleinigkeiten – einer Idee, einem Rat, einer Kontaktvermittlung – anrufen.

**Schon mehren sich die Stimmen, die vor zu viel Tourismus in der Stadt warnen und gern Barcelona oder Venedig als Beispiele anführen.**

Wir als Verband haben schon vor Jahren auf diese Herausforderung hingewiesen. Das neue Tourismuskonzept zeigt erste Wege, den Touristen nicht nur die City, sondern auch

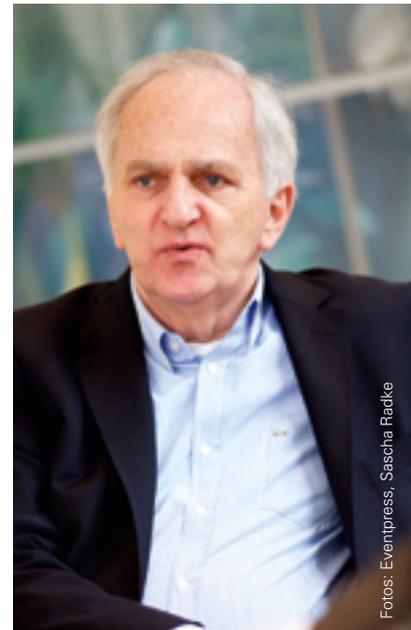
die Anziehungspunkte in vielen anderen Bezirken nahezu bringen. Ich sehe da eine Programmatik, Genuss, Kultur, Kieze gemeinsam mit den Bezirken zu entwickeln.

**Wer heute über die Hotels der Zukunft liest, stößt auf die Digitalisierung in allen Bereichen und allen Abläufen. Wie wichtig ist dabei eigentlich der „Charakterkopf“-Mensch, die Persönlichkeit des Gastgebers?**

Ich bin ein großer Verfechter der Digitalisierung. Doch das ändert nichts daran, dass jedes Restaurant und jedes Hotel ein Gesicht braucht. Es muss menschen, es braucht eine Persönlichkeit. Doch die fest an einem Standort zu verankern, braucht Zeit. Dem entgegen stehen heute die häufigen personellen Wechsel in den Führungsetagen. Nur Gastgeber, die den Gästekontakt wollen, werden auf Dauer erfolgreich sein.

**Sie haben so viel erlebt: Mit Peter Ustinov Geburtstag gefeiert, mit Bill Clinton geplauscht, trafen Europas Spitzenpolitiker und gekrönte Häupter. Haben Sie jetzt Zeit, all Ihre Erlebnisse in einem Buch aufzuschreiben?**

Ja, ich will ein Buch schreiben, allerdings nur für meine Kinder. Für so viele Geschichten, die es wert sind, erzählt zu werden, bleibt im Alltag kaum Zeit. Das ist schade. Ich werde das nicht auf die lange Bank schieben und anfangen, wenn ich nach den Wahlen für das neue Präsidium des DEHOGA Berlin endlich mehr Zeit habe.



Fotos: Eventpress, Sascha Radke

von Brigitte Menge

 [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)

**A**ls Willy Weiland vor vierzehn Jahren Präsident des DEHOGA Berlin wurde, wählten wir einen der profiliertesten deutschen Hoteliers. Ein Glücksfall für den Verband, die Berliner Gastgeber und die Metropole, von deren Potenzialen zu diesem Zeitpunkt nur kühne Optimisten sprachen. Zu diesen mutigen Vorhersagern gehörte Willy Weiland, den ich persönlich schon knapp 25 Jahre kenne. Willy Weiland besitzt diese große Portion Hartnäckigkeit, Projekte anzustoßen, vorwärtszutreiben und auf diesem – oft schwierigen – Weg Partner zu finden und zu begeistern. Bei all dem sorgte der Profi-Netzwerker Weiland dafür, dass unsere Stimme als Verband gehört wurde und wir wichtige Entscheidungen anstießen, vorantrieben oder unterstützten. Das reicht vom Zweckentfremdungsverbot über die Standortentwicklung Messe/

Kongresse bis zur Bettensteuer und hört bei Hygieneampel, Nichtrauchererschutzgesetz, flexiblen Arbeitszeitlösungen und Änderung der Steuersätze für unsere Branche nicht auf. Zugleich haben wir uns in den Jahren der Weiland-Präsidentschaft als Arbeitgeberverband und Interessenvertreter der Hotellerie und Gastronomie in der Hauptstadt ausgezeichnet positioniert und wirtschaftlich außerordentlich erfolgreich entwickelt.

Danke, Willy Weiland.



© Dehoga Berlin

Thomas Lengfelder,  
Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin

Womit soll ich anfangen? Vielleicht mit jenen schwierigen Anfangsjahren, in denen die Berlin Tourismus Marketing GmbH (BTM) auf beinahe verlorenem Posten dümpelte? Willy Weiland gehörte maßgeblich zu den „Machern“, die es schafften, Visionen für den Berlin-Tourismus zu entwickeln, Ziele zu definieren und Akteure zu einigen. Das große gemeinsame Ziel – Berlin als Marke weltweit zu etablieren – ließ *visitBerlin* und die *visitBerlin* Partnerhotels e.V. gemeinsam wachsen. Oder die Zeit, als Willy Weiland Präsident des DEHOGA Berlin wurde?

Gemeinsam gelang es uns, zerstrittene, potenzielle Partner zu vereinen. Hier wurde die Basis für die starke Stimme, die der DEHOGA Berlin heute in der Stadt hat, gelegt. Ich freue mich, dass ich viele dieser wichtigen, oftmals schwierigen Wege gemeinsam mit Willy Weiland gehen konnte. Damals wie heute wissen wir, dass wir uns in jeder Situation 100-prozentig aufeinander verlassen können. Als Tourismus-Kollege finde ich es bedauerlich, dass Willy Weiland sein Amt niederlegt, aber als Freund erfreut es mich, dass er nun mehr Zeit für sich und seine Familie haben wird.

Michael Zehden

Geschäftsführer Albeck & Zehden Hotels und Gastronomie,  
Vorsitzender des Aufsichtsrates der Berlin Tourismus & Kongress GmbH (*visitBerlin*) von 2007–2017 und Mitglied des Präsidiums des DEHOGA Berlin von 2002–2010



Foto: Thomas Kierok

# Auf starken Säulen

Was bewegt den *visitBerlin* Partnerhotels e.V.?

Ein Gespräch mit dem Vorstandsvorsitzenden Michael Czernik



Foto: Brigitte Menge

Seit vier Jahren ist Michael Czernik, GM Pullman Berlin Schweizerhof, Vorstandsvorsitzender des *visitBerlin* Partnerhotels e.V.

Ende März wählten die Mitglieder des Vereins *visitBerlin* Partnerhotels e.V. ihren Vorstand. Zum dritten Mal erhielt Michael Czernik, GM Pullman Berlin Schweizerhof und Regional Vice President Operations Pullman & MGallery Hotels Central Europe, das Vertrauen der Vertreterinnen und Vertreter von knapp 300 Partnerhotels. Wo liegen die Schwerpunkte der Kommunikationsplattform? Wer sind die wichtigsten Verbündeten der Partnerhotels? Das und noch mehr wollten wir von dem mit 100 Prozent der Stimmen wiedergewählten Vorstandsvorsitzenden wissen.

## Wer ist, oder wer wird, Mitglied des *visitBerlin* Partnerhotels e.V.?

Unter unseren knapp 300 Mitgliedern sind alle am Destinationsmarketing interessierten Hotels der Hauptstadt. Wir sind eine sehr aktive Vereinigung, die sich bewusst ist, wie wichtig die Hotellerie für die Vermarktung Berlins ist, und wahren zugleich die Interessen der Branche. Partnerhotels e.V. ist Hauptgesellschafter von *visitBerlin* und hat damit ein Mitspracherecht an der weltweiten Vermarktung der deutschen Metropole. Es ist eine public private partnership, die *visitBerlin* ausmacht. Einen Verein in dieser Konstellation gibt es, soweit mir bekannt ist, so nirgendwo in Deutschland.

## In den vergangenen zwölf Monaten hat Partnerhotels e.V. intensiv an einer Neupositionierung gearbeitet. Warum? Und wie sah das konkret aus?

Die Stadt verändert sich ständig, was naturgemäß auch die Arbeit aller beeinflusst, die die Stadt voranbringen. Und so analysierten wir unsere Arbeit nach den Fragestellungen: Sind wir noch zeitgemäß? Stimmen die Tourismus-Konzeption der Stadt und die Strategie von *visitBerlin* mit unserer überein? Vertreten wir 100-%ig die Interessen der Hotellerie? Das war kein Selbstzweck. Wir erheben Mitgliedsbeiträge, die als Marketingumlage zu 99 % in Aktivitäten der Hotellerie zurückfließen. Das eine Prozent benötigen wir für unsere Geschäftsstelle, der Rest geht in die Projekte.

### Wie nun erfolgt die Auswahl der Projekte?

Der Verein wird von vier Säulen (*siehe Info-Kasten auf Seite 12*) getragen. Die Hotels können wählen, in welches Tätigkeitsfeld sich ihr Profil am besten integriert, und bestimmen hier, was mit dem Geld passiert. Das ist ein sehr aktiver Mitbestimmungs-Prozess. Dabei ist es immer unser Ziel, dass sich unsere Aktivitäten nahtlos in die Arbeit von *visitBerlin* einbinden. Dabei konzentrieren wir uns auf die Interessen der Gastgeber-Branche. So haben wir jetzt gerade einen Kongressvertrag für die Stadt Berlin als Muster verabschiedet, mit dem das Berlin Convention Office gut arbeiten kann. Hier hat sich die Berliner Hotellerie – selbstverständlich rechtlich und speziell kartellrechtlich geprüft – auf allgemeine Grundkonditionen geeinigt, und zugleich ist festgeschrieben, welche Leistungen die Stadt bei der Betreuung von Kongressen und Großveranstaltungen einget. Dieses wichtige Dokument wurde in der Säule Tagungen, Messen & Kongresse erarbeitet.

### Schließt das den Bogen zur durchgeführten Analyse der Arbeit?

Ja, das ist ein sehr anschauliches Beispiel dafür, denn wir haben zum ersten Mal in dieser Gründlichkeit die Interessen der Hotellerie herausgearbeitet. Dies geschah in jeder der einzelnen Säulen. Anschließend wurde das mit dem

Marketingplan von *visitBerlin* abgeglichen, wir haben das quasi übereinandergelegt. Das war sehr spannend, denn an einigen Stellen ergab es eine 100-%ige Übereinstimmung, an anderen war das eben nicht so.

### Wie ging der Verein damit um?

Da gab es Korrekturen, wobei das gar nicht so schwierig war, denn uns eint ja das gemeinsame Engagement für die Stärke der Marke Berlin. Auch die Struktur entspricht dem, denn jede Säule leiten paritätisch ein Vertreter von *visitBerlin* und ein Vertreter der Hotellerie – diese Festlegung aus unserer Satzung haben wir nun wieder konsequent umgesetzt. Schnell zeigte sich, dass dieser wiederhergestellte Ur-Zustand das aktive Handeln der einzelnen Säulen stärkt, die nun mehr denn je ihre Projekte definieren und in enger Abstimmung mit *visitBerlin* umsetzen. Wir als Vorstand überwachen vor allem das Budget und greifen ein, wenn es mal hakt. Die Entscheidungen werden in den Marketingsäulen getroffen. Das ist ein sehr umfassender, demokratischer Prozess. In den Säulen agieren die eigentlichen Macher.

Insgesamt war die Analyse und die Auswertung der Ergebnisse eine notwendige, intensive und sehr produktive Etappe.

## 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](http://www.lebensmittelhygiene.online)

Ein Service der Berliner Hygiene Fachschule



Reiseziel Berlin –  
knapp 300 Partnerhotels  
arbeiten aktiv am  
Destinationsmarketing

© visitBerlin, Foto: Dagmar Schwelle



### Apropos Partner, wer sind Ihre wichtigsten Verbündeten?

Da sind viele zu nennen: die Fachbereiche des Senats, die IHK, der DEHOGA Berlin, der *visitBerlin* Convention Partner e. V., die Messe Berlin, aber auch der Profisport, Agenturen und viele mehr. Bei einzelnen Projekten nutzen wir den Fachverstand von Experten.

### Welche Projekte stehen in den kommenden Monaten auf der Agenda?

Nachdem wir mit dem einheitlichen Kongressvertrag für die Stadt ein großes Stück Arbeit bewältigten, haben die ein-

zelnen Marketingsäulen ihre spezifischen Schwerpunkte. Zu nennen ist da Meeting Place Berlin, der turnusgemäß wieder 2019 stattfindet. Wir haben das Projekt Fahrrad-tourismus angestoßen, arbeiten mit bei den contemporary weekends und vielem mehr. Intern arbeiten wir weiter konsequent an der Verbesserung der Kommunikation mit unseren Mitgliedern. Wir wollen die Transparenz immer weiter erhöhen und so effektiv wie möglich arbeiten. Bei uns erstickt keiner in der Informationsflut. Wir haben die Vorstandssitzungen für alle Interessierten geöffnet.

von Brigitte Menge

## visitBerlin Partnerhotels e. V

1998 gegründet, vereint die Kommunikationsplattform *visitBerlin* Partnerhotels e. V. heute knapp 300 Hotels der Hauptstadt.

Sie arbeiten in vier themen- und zielgruppenspezifischen Marketingsäulen:

- Tagungen, Messen & Kongresse
- Jugend & Sport
- Premium
- Themen & Zielgruppen
  - AG Pink Pillow
  - AG Barrierefrei
  - AG Familie
  - AG Fahrrad
  - AG Kultur & Events
  - AG Bustourismus

 [www.visitberlin-partnerhotels.de](http://www.visitberlin-partnerhotels.de)

Ende März wurde ein neues Präsidium gewählt:

- **Vorstandsvorsitzender**  
Michael Czernik  
Pullman Berlin Schweizerhof
- **Stellv. Vorstandsvorsitzende**  
Evelyn Schönherr-Knaak  
Golden Tulip Berlin - Hotel Hamburg
- **Kassenwart**  
Christoph Nuppenau  
Ku'Damm 101 Hotel & Hotel Savoy
- **Vorstandsmitglied**  
Martina Frisch  
Jugendgästehaus & Hotel St.-Michaels-Heim
- **Vorstandsmitglied**  
Anja Schneider  
Citylight Hotel



# BERLINER AUFWACHPOST.

Immer da: Berliner Morgenpost.



Gedruckt, als App oder im Web –  
alle Angebote im Überblick auf [dasistberlin.de](http://dasistberlin.de)

Berliner  Morgenpost

DAS IST BERLIN



## Flirten in der Kitty Cheng Bar

**S**ie ist ein Ort zum Flirten und Feiern, und zwar so richtig. Hier dauern die Nächte bis 5 oder 6 Uhr morgens. Mindestens. In die Kitty Cheng Bar in der Torstraße kommt keiner, um hinter verdunkelten Fensterscheiben gepflegt in einem Sessel zu sitzen und an einem Cocktail zu nippen. Am hölzernen Tresen trafen wir Liridon Osmanaj, den 28-jährigen Manager der Bar.

Zum Interview gibt es nur ein Fläschchen Wasser. Das ist ganz passend zum Montag Vormittag nach einem heftigen Partywochenende in der Kitty Cheng. Woher eigentlich der Name seines Etablissements stammt? Liridon Osmanaj, kurz Liri genannt, überlegt kurz und sagt dann schmunzelnd, dass das lieber ein Mysterium bleiben soll.

In der Kitty Cheng Bar sei es „gemütlich wie in einem Wohnzimmer“, so beschreibt Liri die Einrichtung. Vintage ist hier das große Thema. Viel Holz ist im Einsatz in dem lang gestreckten Lokal mit den drei Räumen. An den Decken gibt es Stuck, eine Discokugel und im Hinterzimmer auch einen Spiegel. Im mittleren Raum befindet sich die Tanzfläche und eine riesige Installation aus Lautsprechern nahe des DJ-Pults. Maximal 200 Gäste können hier an normalen Tagen feiern, die meisten stehend oder tanzend, weil es nur 50 Sitzplätze gibt. Im Sommer ist draußen auf dem Bürgersteig Platz für 20 bis 30 Feierwütige. Ins Hin-

terzimmer mit einer separaten Bar, das man mieten kann, auch wenn vorn in der Bar Normalbetrieb herrscht, passen 50 Leute. Feste monatliche Veranstaltungsreihen sind „Aus der Hand“ und „90ies Kid“. Außerdem finden viele Firmen-events, Filmpartys und Weihnachtsfeiern statt. Dabei geht es ganz nach den Kundenwünschen, zum Beispiel kann für ein gepflegtes Abendessen eine große Tafel auf die Tanzfläche gestellt werden. Was für Musik gespielt wird, ist natürlich abhängig vom jeweiligen DJ und von der einzelnen Veranstaltung. R'n'B und Oldschool, vor allem aber Hiphop, läuft meistens. „Ja, wir sind Hiphop-lastig und waren die erste Hiphop-Bar in Mitte“, so Liri.

Zu den beliebtesten und oft geordneten Cocktails zählt Gin-Basil-Smash. „Das ist Gin mit Basilikum, Zitrone, Zuckersirup und Eiswürfeln, der läuft bestens.“ Außerdem sehr beliebt sind Wodka-Soda, Caipirinha und Cuba-Libre. Generell werden Longdrinks am meisten bestellt. Preislich geht es los bei einem Shot für 3,50 Euro, und ein Glas Whisky kann bei Liridon Osmanaj bis zu 15 Euro kosten. Diverse Biere werden in Flaschen ausgeschenkt. Zu essen gibt es an normalen Tagen in der Kitty Cheng Bar gar nichts. Das sieht allerdings ganz anders aus, wenn man zu einer geschlossenen Veranstaltung in die Bar eingeladen wird oder seinen eigenen Geburtstag dort plant. Dann kann man ein fliegendes Buffet erleben oder auch ein gesetztes Essen.

*„Wir möchten unseren Standard halten und weiterhin so viele Gäste anziehen“*



Je nach dem, was sich die Gäste an Catering wünschen, wird hier vieles möglich gemacht. Die Kundschaft, das ist vorwiegend Stammpublikum aus Mitte, so Liri. Viele Gäste sind Szene-Menschen. Der typische Gast sei „ein toller Typ von etwa 30 Jahren“. Dem fällt es nicht schwer, am sehr strengen Türsteher vorbeizukommen. Dieser ist in den meisten Nächten weiblich und wird „Selecteurin“ genannt. Dadurch verhindern Liridon und sein Team, dass größere Touristengruppen die Partystimmung trüben. In der Kitty Cheng Bar kann man sich um den Verstand flirten. „Ja, es stimmt. Von hier geht kaum einer allein nach Hause“, erzählt Liri. Hier kann man richtig was erleben. Das erfahren auch schon Fußballer des FC Bayern, als sie hier ihren Meisterspokal begossen. Und einer der Kicker lernte in der Kitty Cheng Bar sogar seine spätere Ehefrau kennen.

Barbetreiber Hamed Sarveniasi stammt aus Köln. Dort war er Inhaber des Clubs „Reineke Fuchs“. 2015 übernahm er in Berlin die 2011 von den ursprünglichen Inhabern eröffnete Kitty Cheng Bar in der Torstraße. Sein Barmanager Liridon hat zehn Jahre Gastronomieerfahrung. 2016 kam er von München, wo er im berühmten Club P1 arbeitete, nach Berlin. Liri ist seit vergangenen Oktober im Team.

Wie geht's weiter in Zukunft, was hat die Kitty Cheng Bar vor? Der Bezirk Mitte sei im stetigen Wandel befindlich, da tun ein paar Konstanten ganz gut: „Wir möchten unseren Standard halten und weiterhin so viele Gäste anziehen“, wünscht sich Liridon. Wichtig sei dabei, dass „wir nicht stehen bleiben, denn wir sind noch nicht zufrieden, sondern möchten in allen Bereichen der Bar, ob beim Sound, der Getränkequalität, unseren Deko-Elementen und natürlich bei unserer Publikumsauswahl, noch viel verbessern.“ Erst Drinks, dann feiern: Geöffnet ist immer donnerstags, freitags und samstags, dann geht es um 22 Uhr los. Die Party dauert bis mindestens 5 oder 6 Uhr, und manchmal geht's auch bis 7 Uhr.

von Gerald Backhaus



Kitty Cheng Bar,  
Torstraße 99,  
10119 Berlin,  
Tel. 0176. 62473323

 [www.kittycheng.de](http://www.kittycheng.de)

# Sultan Nawab: Nach 7 Jahren Flucht in die Berliner Hotellerie

„Ich habe immer an mich selbst geglaubt.“

**A**ls Sultan anfängt, von seiner Flucht aus Afghanistan zu erzählen, stockt mir an einigen Stellen der Atem. Der 39-Jährige wirkt so ausgeglichen, als er mir in der DEHOGA Berlin-Geschäftsstelle gegenüber sitzt, dabei hat er doch viel durchgemacht.



© Sultan Nawab

Sultan Nawab

„Auf der Flucht von Afghanistan in den Iran gab es keine Grenzkontrollen. Das war im Jahr 2000 zu Taliban-Zeiten. Wir sind über die Türkei, Bulgarien und Italien in 2010 nach Deutschland gelangt. Zurückgelassen habe ich nichts, meine Eltern waren im Krieg gestorben. Sie waren Opfer des Kriegs in Afghanistan geworden, beide wurde durch eine Bombenexplosion in ihrem eigenen Haus getötet.“

Manchmal konnten wir arbeiten, obwohl wir eigentlich immer ohne Papiere unterwegs waren. Ich kann mich an eine Situation in Istanbul erinnern, als wir morgens auf dem Marktplatz auf einen Lastwagen gewartet haben, der uns zu einer Baustelle fuhr. ‚Willst Du arbeiten?‘, fragte mich

der Mann und ich antwortete ‚Ja, egal was.‘ Daraus entstand ein 2-jähriges Anstellungsverhältnis als Landschaftsgärtner. Der Mann behandelte mich gut, hat mir sogar geholfen, den Weg nach Europa zu planen.

Der gefährlichste Abschnitt der Reise folgte in Bulgarien. Die Polizisten behandelten uns dort wie Tiere, steckten uns ins Gefängnis, demütigten und schlugen uns 24 Stunden am Stück, jagten uns bei –20 Grad im T-Shirt nach draußen und drohten, die Hunde auf uns zu hetzen. Jeglichen Respekt, jegliche Menschlichkeit hatten die verloren. Trotzdem habe ich nie aufgegeben. Ich habe an mich geglaubt, obwohl uns oft kalt war, wir kein Essen hatten und keine vernünftige Kleidung.

Geträumt habe ich von einem geregelten Leben mit Freunden, Sport und guter Arbeit, so wie es mir mein Vater immer vorgeschwärmt hat. Eigentlich wollte ich Pilot werden, aber wegen des Krieges habe ich das nicht geschafft. Musste aber schon früh meinem Onkel beim Restaurieren von Teppichen helfen.

Auf der Flucht gelangten wir schließlich nach Belgrad, wo wir Mitleid erfuhren. Eine Richterin, die uns eigentlich für 6 Monate ins Gefängnis hätte stecken sollen, verkürzte den Arrest auf 15 Tage.

Schlepper brachten uns 2007 schließlich bis Ungarn, wo wir uns in Sicherheit wähnten und in einem Flüchtlingsheim wohnten.

Ähnlich war es in Kalabrien, der nächsten Station unserer ‚Reise‘. Zwar war ich in einem Wohncontainer mit 15 Nigerianern einquartiert, genoss es jedoch, endlich offiziell registriert zu sein. Die Herzlichkeit der Südländer half ebenfalls.

Noch heute halte ich Kontakt zu den damaligen Mitstreitern, z. B. einem guten Freund aus Eritrea oder auch Leuten aus dem Iran oder Somalia. Die Afghanen untereinander, von denen im Übrigen auch viele wieder zurück in unser Heimatland gereist sind, verhielten sich sowieso alle wie Brüder und Schwestern.

Ein norwegischer Freund, der in Berlin wohnte, hat mich schließlich hierher geholt. Ihm habe ich bis heute sehr viel zu verdanken.

*„Es gab einige Personen,  
die meine schwierige  
Lebenssituation  
einschätzen konnten  
und mir geholfen haben.  
Diesen Unterstützern,  
die teilweise auch zu  
Freunden geworden sind,  
danke ich sehr.“*

Er schickte mich ab 2010 zur Sprachschule und empfahl mir eine Ausbildung im Hotelfach.

Begonnen habe ich dann nach einem 6-monatigen Praktikum im Palace Hotel Berlin. Frau Urban, die Personalverantwortliche, hat mich sehr gefördert, was ihr einen Platz in meinem Herzen gesichert hat.

Es gab einige Personen, die meine schwierige Lebenssituation einschätzen konnten und mir geholfen haben. Diesen Unterstützern, die teilweise auch zu Freunden geworden sind, danke ich sehr.

Nach bestandener Hofa-Prüfung in 2015 stand für mich fest, weiterhin möglichst im direkten Gastkontakt zu arbeiten, denn das liegt mir, darin bin ich gut. Über Stationen im Hotel Zoo und Courtyard by Marriott Berlin City Center bin ich nun auf der Suche nach einem passenden Betrieb.

Ich würde am liebsten am Empfang arbeiten, wobei ich stehende und sitzende Tätigkeit aufgrund eines Arbeitsunfalls abwechseln muss. Vielleicht gibt es ja einen Betrieb, der mich ins Team holen möchte.

Ich bin guter Hoffnung, das war ich schon immer.“

von Grischa Puls



**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](http://www lesebox.com)

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

E-Mail: [info@lesebox.com](mailto:info@lesebox.com)

Telefon: 030 75484742

# Sag mir, wieviel Sterne du hast ...

## Wenn weniger mehr ist

Im Februar wurde fortgeführt, was im Januar bereits begann – der wirtschaftliche Erfolg korrelierte mit der Anzahl der geführten Sterne: Je weniger Sterne, desto höher waren die Wachstumsraten. Bereits im Januar retteten die 3-Sterne-Häuser das Gesamtergebnis der Branche auf das Vorjahresniveau. Und leider kam es auch bis Mitte März zu keiner Trendwende bei den Berliner Luxushotels. Vom 1. Januar bis zum 15. März auflaufend zeigen sich die Berliner Luxushotels „ratenschwach“, im kumulierten Vergleich geht bei ihnen die durchschnittliche Zimmerrate um 3,3 % zurück.

höchsten Zimmerpreis, deutet darauf hin, dass über teilweise hohe Preisnachlässe versucht wird, Gäste anderer Marktsegmente einzufangen. Der Verteilungswettkampf scheint in der Hauptstadt größer zu werden. Ein bisschen wie der lachende Dritte verhalten sich die 3-Sterne-Häuser.

Der Vergleich der Ratenkorridore zwischen 3- und 4-Sterne-Häusern zeigt, dass diese sich im Preis kaum noch unterscheiden. Auch gelingt es den 3-Sterne-Hotels in Zeiten hoher Nachfrage stärker zu wachsen.

So erzielten bei der Bautec vom 20. bis zum 23.2.2018 nur die 3- und 4-Sterne im Vergleich zum Vorjahresevent Wachstum.

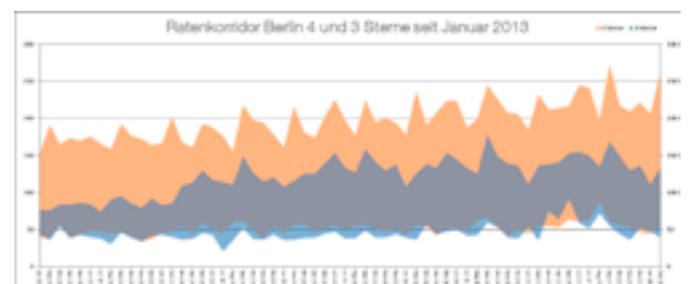
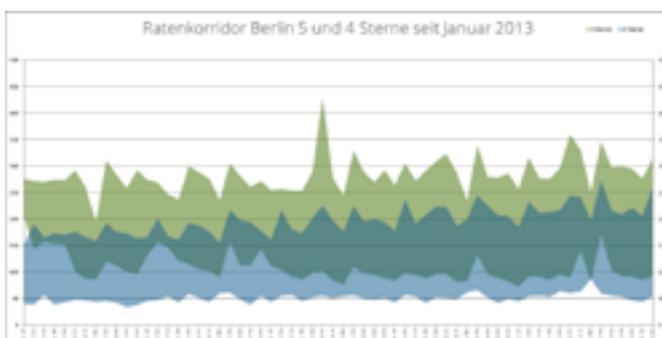
Bei der Luxuskategorie lagen dagegen alle drei Werte im Minus: Die 4-Sterne-Häuser steigerten ihre

ADR um +8,5 % und die 3-Sterne-Häuser wuchsen in der Belegung um 6 %. Beim hochpreisigen Deutschen Krebskongress wurde es dann auch für die Luxusklasse besser (Occ. +7,2 %; ADR +5,0 %; RevPar 12,6 %), wenn auch der Abstand zu den Wachstumsraten der 3-Sterne-Häuser erheblich blieb (Occ 8,1 %; ADR 12,5 %, RevPar 21,6 %).

Hotel Performance kumuliert 15. März 2018 vs. 2017*												
	Occupancy in %				Average Daily Rate in Euro				RevPar in Euro			
	2018	2017	Var.	Var. %	2018	2017	Var.	Var. %	2018	2017	Var.	Var. %
Berlin	68,6%	67,8%	0,8	1,2%	94,5	95,8	-1,3	-1,4%	64,8	65,0	-0,2	-0,3%
Berlin 3*	74,1%	69,1%	5,0	7,2%	71,7	68,4	3,3	4,8%	51,2	49,0	2,2	4,5%
Berlin 4*	67,7%	67,8%	-0,1	-0,1%	88,8	88,0	0,6	0,7%	60,0	59,6	0,4	0,7%
Berlin 5*	66,6%	65,6%	1,0	1,5%	158,8	164,3	-5,5	-3,3%	105,8	107,0	-2,1	-1,9%

\*Quelle: Fairmas GmbH / STR Global, basierend auf Daten von Teilnehmern mit täglicher Dateneingabe Stand 15.03.18

Der Blick auf den Berliner Ratenkorridor seit 2013 zeigt, wie die ursprüngliche Grenze zwischen den 4- und 5-Sterne Häusern bei der tatsächlichen Zimmerrate mehr und mehr abschmilzt. Gut abzulesen ist dies an der größer werdenden Schnittmenge. Interessant ist auch die unterschiedliche Spannbreite der beiden Ratenkorridore. Eine breite Spannbreite, markiert durch den niedrigsten und den



**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/](http://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](mailto:office@fairmas.com) **globe** [www.fairmas.com](http://www.fairmas.com)



# EU-Datenschutz-Grundverordnung

## Die ersten wichtigen Schritte

**D**as Thema Datenschutz ist nicht neu, kommt aber in einem neuen Gewand in Form der DSGVO. Daher sollten spätestens bis zum Inkrafttreten am 25. Mai 2018 die internen Prozesse neu bewertet werden. Es gibt umfangreiche gesetzliche Anforderungen, die umzusetzen sind. So setzt die DSGVO auf eine **umfangreiche und lückenlose Dokumentation** im Umgang mit personenbezogenen Daten.

Beginnen Sie damit, sich einen Überblick über den aktuellen Stand der datenschutzrechtlichen Umsetzungen in Ihrem Hotel zu verschaffen. Sehen Sie sich dazu am besten alle Organisationsabläufe, Systeme und Dokumente an, in denen personenbezogene Daten verarbeitet werden. Beantworten Sie sich folgende Fragen:

- Welche personenbezogenen Daten verarbeiten wir wann und wie?
- Woher kommen die Daten?
- Wo speichern wir die Daten?
- Wie sicher sind die Daten?
- Was ist die jeweilige rechtliche Grundlage unserer Datenverarbeitung?

Zulässig ist die Verarbeitung von Daten, wenn diese auf Grundlage einer gesetzlichen Vorgabe oder im Rahmen eines Vertragsverhältnisses bzw. Anbahnungsverhältnisses (z. B. Reservierung) erhoben, gespeichert und genutzt werden. Eine Verarbeitung ist auch zulässig, wenn Personen in die Verarbeitung ihrer Daten eingewilligt haben – z. B. im Rahmen der Anmeldung für einen Newsletter.

### Verzeichnis von Verarbeitungstätigkeiten

Die Antworten auf obenstehende Fragen sind Grundlage für das Verzeichnis von Verarbeitungstätigkeiten. Es ist Bestandteil der Dokumentation, die jederzeit bereitzuhalten ist. Beschrieben werden müssen alle Prozesse, in denen personenbezogene Daten verarbeitet werden (z. B. Reservierung, Gastdatenverwaltung, Newsletter, Bewerbungen, Mitarbeiterverwaltung etc.). Die DSGVO gibt hierzu den Umfang vor.

Die Aufsichtsbehörde für Datenschutz hat das Recht, jederzeit in das Verzeichnis Einsicht zu nehmen. Das Verzeichnis ist der Dreh- und Angelpunkt Ihrer Datenschutzdokumentation und seine Sichtung gibt einen Überblick darüber, wie Ihr Hotel datenschutzrechtlich aufgestellt ist und agiert. Kurzum: Das Verarbeitungsverzeichnis ist ernst zu nehmen.

### Datenschutz-Folgenabschätzung

Die Datenschutz-Folgenabschätzung ist die **Bewertung der Risiken** und deren möglicher Folgen für die persönlichen Rechte und Freiheiten von Personen. Sie ist immer

dann durchzuführen, wenn besonders sensible Daten verarbeitet werden oder die Datenverarbeitung dazu bestimmt ist, die Persönlichkeit von Personen, einschließlich ihrer Fähigkeiten, Leistungen oder ihres Verhaltens, zu bewerten.

Die Datenschutzbehörde wird noch vor Inkrafttreten der DSGVO eine Liste von Dingen veröffentlichen, für die eine bzw. keine Datenschutz-Folgenabschätzung erforderlich ist. Derzeit kann davon ausgegangen werden, dass eine Datenschutz-Folgenabschätzung zwingend durchzuführen ist, wenn Sie in Ihrem Hotel eine Videoüberwachung implementiert haben. Die Datenschutz-Folgenabschätzung ist auf Anfrage der Aufsichtsbehörde bereitzustellen.

### Datenverarbeitung im Auftrag

Kommen wir zu Ihren Dienstleistern und Subunternehmen. Mit all Ihren Dienstleistern, sofern diese für Sie personenbezogene Daten erheben und verarbeiten, Daten bereitgestellt bekommen oder einsehen können, ist eine **Datenschutzvereinbarung** abzuschließen! Mit der externen Lohnbuchhaltung, aber auch mit IT-Dienstleistern, die vielleicht die Hotelsoftware, das Online-Reservierungssystem auf der Webseite, den Channel-Manager usw. bereitstellen oder (fern-)warten, sind Datenschutzvereinbarungen nach den Vorgaben der DSGVO bis 25.05. neu abzuschließen. Fehlende Datenschutzvereinbarungen können Bußgelder nach sich ziehen! Denken Sie daran, Sie tragen die Verantwortung dafür, dass Ihre Auftragnehmer zuverlässig mit Ihren Daten umgehen. Eine Checkliste zu potenziellen Dienstleistern finden Sie im Leitfaden „Datenschutz in der Hotellerie“.

**Tipp:** Fragen Sie den Dienstleister, vielleicht hält er eine Vereinbarung bereit. Nehmen Sie das Thema sehr ernst und fordern Sie die Datenschutzvereinbarungen ein, andernfalls ist die Verarbeitung durch den Dienstleister unzulässig. Ohne vorliegende Vereinbarung haften Sie für datenschutzrechtliche Verstöße.

Führen Sie ein **Verzeichnis** zu den Dienstleistern, die für Sie Daten im Auftrag verarbeiten, es ist Bestandteil Ihrer Dokumentation.

Die GDD stellt auf ihrer Webseite Mustervereinbarungen und Vorlagen zur Verfügung.





Im Mai 2018 gilt die neue

**Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO)**

Hoteliere müssen künftig detailliert darlegen, welche Daten ihrer Gäste von ihnen verarbeitet werden, wo diese liegen und wohin sie weitergegeben werden.

Das Citadel Hotelsysteme DESK entspricht den neuen Bestimmungen der DSGVO.

Ausführliche Informationen unter [www.citadel.de](http://www.citadel.de)

Hier könnte Ihre Anzeige stehen.



[www.tmm.de](http://www.tmm.de) · [hogaaktiv@tmm.de](mailto:hogaaktiv@tmm.de) · Tel: 030. 206267-3



# Lesezirkel Brabant

Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesespass

# GASTRO-MAPPE



WUNSCH  
ZEITUNG  
1 JAHR  
GRATIS

- Auto-Motor-Sport • Cosmopolitan •
- Der Spiegel • Eltern Family • Stern •
- Essen & Trinken • Frau im Spiegel •
- Living at Home • Wunschzeitung •

am KIOSK 29,80 €

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](http://www.lesezirkel-brabant.de) | TEL. 030 - 25 20 19 70

# Die Hamberger-Story

110 Jahre Erfahrung im Lebensmittelhandel

**D**er Name Hamberger steht für Lebensmittel-Großmärkte speziell für Gastronomie und Handel mit Stammsitz in München. Ausschließlich mit einem Gewerbeschein im Bereich Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel gibt es die begehrte Einkaufskarte. Die Gastronomie-Kunden sollen nicht der Preistransparenz und Beliebigkeit ausgesetzt werden und ihren Gästen beim Einkaufen begeben.



Hamberger ist mit über 60.000 Produkten marktführend in der **Sortimentsvielfalt**. Aber auch die Frischeabteilungen übertreffen viele Spezialanbieter mit bis zu 270 Arten Fisch, über 1.000 Sorten Käse und Frischfleisch von Wagyu bis Wildbret aus Mecklenburg. Das Reissortiment mit 20 Regal-Metern ist beispiel-

haft für die Kulminierung von Spezialsortimenten, insbesondere aus dem asiatischen und mediterranem Raum. Das Thema Reis beginnt mit diversen Sushireisen und geht über afghanische Reissorten bis hin zu unzähligen Risotto-, Paella- und weiteren Rund- oder Langkornsorten. Bei Hamberger findet der Gastronom von Grundnahrungsmitteln über die spezielle Pistazienpaste, die er sich sonst aus Sizilien bestellen müsste, bis hin zu Reinigungsartikeln wirklich alles.

Das zweite Pfund, mit dem Hamberger wuchert, ist der enge Kontakt zu den Kunden. Sonderwünsche, Productscouting und Service auch von jetzt auf gleich heißt bei Hamberger „von Profis für Profis“. Seit 1908 betreibt die Familie Hamberger in München Handel mit Auslieferung. 1964 setzte Hamberger eine Benchmark im Bereich Abholmarkt für Professionals. Nahe des Münchner Ostbahnhofes mit eigener Tankstelle, den modernsten Kühlvitrinen und einer damals schon beispiellosen Produktvielfalt. Seit 1964 wurden Markt und Sortiment natürlich stetig vervielfacht – die Adresse ist seit über 50 Jahren geblieben.

Hamberger als **Familienunternehmen** zeichnet sich aus durch Kontinuität, stetig wird investiert in Produkte, Service und Fortschritt. Der neueste Coup ist der hochmoderne Großhandel unweit des Berliner Großmarktes auf großzügigen 13.000 Quadratmetern. Neben Produkt und Service steht hier das Netzwerk im Fokus. Im Herzen des Berliner Hauses finden auf dem „Marktplatz der Frische“ regelmäßige Verkostungen statt und werden zwischen Gastronomen, Produzenten und den Hamberger-Profis neue Projekte und Ideen entwickelt.

Mitte 2018 feiert Hamberger **110-jähriges Jubiläum**. Neben Bonusaktion und diversen Kochakademien mit den Innovatoren der Kochszene wird es auch einen Nachwuchswettbewerb für Koch-Auszubildende geben, die Hamberger aufruft, sich Gedanken um ihr erstes „Signature-Dish“ zu machen.

 [www.hamberger-cc.de/berlin](http://www.hamberger-cc.de/berlin)



# Zauberwort Mindfulness

Der Weg zu besseren Teams, glücklichen Gästen und höherem Umsatz?

**D**en Begriff „Mindfulness“, zu deutsch Achtsamkeit, hört man immer öfter. Worum geht es dabei? Grob verkürzt: um eine offene Aufmerksamkeit. Im Gegensatz zur Konzentration, bei der man sich auf einen Sachverhalt fokussiert, stellt man hier quasi den „Weitwinkel“ ein – es gilt, möglichst viel wahrzunehmen, bewusst und klar.

Übertragen auf den gastronomischen Bereich, den Raum, in dem viele Menschen essen, trinken und das Team arbeitet, wird die Relevanz schnell plausibel: Wer „mindful“ ist, erfasst diesen dynamischen Ort im Ganzen, ohne den berechtigten Tunnelblick, und kann auf Störungen reagieren. Problemen wie der „inneren Kündigung“ von Mitarbeitern soll mit Achtsamkeitsschulungen besser vorgebeugt werden können. Sogar als Instrumentarium der effektiveren Gästebindung wird „Mindfulness“ erachtet – also als umsatzfördernd!

## Auch dem Chef hilft Achtsamkeit

Doch nicht nur Gäste und Team im Ganzen lassen sich achtsam besser „sehen“, verstehen und leiten: Es hilft auch der Führungsperson selbst und führt sie zu mehr Wohlbefinden und mehr Leistung im beruflichen Alltag; Stress und Unruhe werden verringert.

In München finden bereits spezielle Achtsamkeitskurse für die Gastrobranche statt – vielleicht auch schon bald in der Hauptstadt? Allgemeine Mindfulness-Kurse gibt es indes schon einige. Einfach mal googeln.

 [www.nomyblog.de](http://www.nomyblog.de)



Ihr Partner für Gastro & Hotel!

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



**Viel mehr Terrassenmöbel im Web-Shop! Viele Modelle schnell lieferbar!**  
Fordern Sie gleich unseren Katalog an unter [www.objekt-m.com](http://www.objekt-m.com)



**SITZBÄNKE WIE MASSGESCHNEIDERT**

**SITZBANK ECONA-103**  
✓ sofort lieferbar in Grau, Schwarz, Rot und Antikbraun!

Other chairs shown: BAKINO (€49,90), NURINA, MUNO-P (schon ab €39,90), and others.



Sofort **gratis** Kataloge anfordern bei [www.objekt-m.de](http://www.objekt-m.de)  
Auch als pdf erhältlich – herunterladen und gleich lesen!

# Neustart für das „Business Breakfast“

Die 3B Dienstleistung Deutschland GmbH in Berlin

Seit einigen Jahren – genauer gesagt seit 2011 – richtet die 3B Dienstleistungsgruppe zwei bis drei Mal jährlich ein Event der besonderen Art für ihre Kunden aus: Das Business Breakfast „frühstück bei andel's“ in der Skylounge, der 14. Etage des andel's Hotels an der Landsberger Allee in Berlin.



Rede Dr. Gregor Gysis im Kreise einiger Geschäftspartner der 3B Dienstleistung Deutschland GmbH

Durch einen Eigentümerwechsel des andel's Hotel in 2013 konnte die Skylounge dort leider nicht mehr als Location fungieren, was zu einer langjährigen Pause und Suche nach einem neuen Ort führte. In 2017 wurde man fündig und konnte nicht nur mit etwas Besonderem, sondern mit einem herausragenden Wahrzeichen Berlins in die Fortsetzung zur Planung des beliebten Business Breakfast gehen. Oder haben Sie schon einmal in einem Dom gefrühstückt und dabei einem bekannten Berliner Politiker zugehört?

Ende Februar dieses Jahres hatten Geschäftspartner der 3B Dienstleistung Deutschland GmbH während eines Frühstücks im Berliner Dom dazu die Möglichkeit.

Der DIE LINKE-Politiker Dr. Gregor Gysi referierte in einer einstündigen Rede zum Thema „Quo vadis, Europa? – ist die Krise Europas nach Grexit und Brexit überstanden oder steht das Schlimmste noch bevor?“

„Europa kommt langsam heraus aus der Depression, aber nicht wegen, sondern trotz der deutschen Europapolitik ... wenn man ein anderes Europa will, ist auch eine politische Umgestaltung der EU erforderlich. Auflösung ist falsch; aber die Dinge so zu lassen, wie sie sind, heißt: den Zerfall der EU in Kauf zu nehmen, und das ist nun völlig falsch“, so Gysi.



Geschäftsführer der 3B Dienstleistung Deutschland GmbH, Daniel Noraman im Interview mit Dr. Gregor Gysi

Es folgte ein Interview, moderiert von 3B-Geschäftsführer Daniel Noraman, mit dem Linke-Politiker. Abschließend stellten die Gäste des Events Herrn Dr. Gysi einige interessante Fragen zum aktuellen Politikgeschehen.

„Als Berliner Unternehmen für infrastrukturelle Gebäudedienstleistungen möchten wir mit dem Event für unsere Geschäftspartner der Wohnungswirtschaft einen aktiven Beitrag zur Verbesserung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen leisten. Wir freuen uns sehr, mit dem Berliner Dom nun eine Location gefunden zu haben, die dieser Idee gerecht wird: In einem kleinen persönlichen Rahmen zu einem aktuellen politischen Thema mit einem bekannten Vertreter der Berliner Politik direkt ins Gespräch zu kommen“, so Daniel Noraman, Geschäftsführer der 3B Dienstleistung Deutschland GmbH.



Frühstück / lockeres Beisammensein im Berliner Dom vor der Rede

# Smart Working – auch auf der Durchreise

## Konica Minolta unterstützt Gäste der Lufthansa-Lounges mit mobilem Druck- und Kopierservice

**D**er Anteil an Menschen, die mobil, auf Reisen und damit an unterschiedlichsten Orten arbeiten, nimmt kontinuierlich zu.

Konica Minolta ist überzeugt, dass Arbeiten in Zukunft eher eine Situation als ein Ort sein wird. Der IT-Services-Provider unterstützt diese Entwicklung mit smarten Lösungen für das mobile Arbeiten, die u. a. auch für die Hotelbranche eine Chance darstellen, Reisenden einen zusätzlichen Service zu bieten und sich als idealer Arbeitsplatz auf Zeit zu positionieren.

Die Deutsche Lufthansa verfolgt bereits erfolgreich diesen Ansatz und bietet ihren Gästen in Berlin und allen weiteren deutschen Lounges einen kostenlosen Druck- und Kopierservice an. In Kooperation mit Konica Minolta wurde hier eine maßgeschneiderte Lösung entwickelt, die den Lounge-Besuchern das mobile Arbeiten erleichtert.

Kathrin Schmittner, Managerin Lounge-Projekte bei der Lufthansa AG, erklärt den Anlass der Kooperation und die ersten Erfolge so:

„Wir haben für unsere Lounge-Bereiche schon länger nach einer sicheren und zuverlässigen Druck- und Kopierlösung gesucht, die unseren Gästen eine einfache Handhabung ermöglicht. Mit Konica Minolta haben wir den richtigen Partner dafür gefunden. Die heutigen Nutzerzahlen zeigen, dass der neue Service sehr gut von unseren Gästen angenommen wird“. Ein Grund für die gute Annahme durch die Lounge-Gäste

liegt hier ganz sicher im nutzerfreundlichen Handling. Gäste senden ihre Dokumente einfach an eine definierte E-Mail-Adresse und erhalten anschließend einen PIN-Code, mit dem sie an einem Multifunktionssystem ihren Druck veranlassen können. Der Kopierservice kann jederzeit kostenlos auch ohne Code genutzt werden.

Die erfolgreiche Kooperation mit der Lufthansa zeigt, dass Konica Minolta ein idealer Partner bei der Digitalisierung von Unternehmensprozessen ist. Bei der Entwicklung sei-



*Immer mehr Menschen arbeiten von unterwegs.*

ner Business- und IT-Lösungen gelten die gleichen Grundsätze wie bei der Bedienung seiner Multifunktionssysteme: Sie müssen einfach und intuitiv bedienbar sein sowie zuverlässig funktionieren, sodass sie auch mal schnell auf der Durchreise genutzt werden können.

 [www.konicaminolta.de](http://www.konicaminolta.de)

# Mercedes-Benz Berlin

## Umfassende Modernisierung am Salzufer

13 x in und um Berlin, über 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – Mercedes-Benz Berlin ist die größte Niederlassung der Daimler AG in Deutschland und Europa und Marktführer im automobilen Premiummarkt der Hauptstadt. Zu den Standorten der Niederlassung zählen unter anderem die Mercedes-Welt am Salzufer, die Mercedes-Benz Gallery Unter den Linden, Europas größtes Nutzfahrzeugzentrum im Neudecker Weg sowie drei smart-Standorte.

Die Mercedes-Welt am Salzufer ist das 5-Sterne-Flaggschiff von Mercedes-Benz Berlin und der Marke Mercedes-Benz in der Bundeshauptstadt. Als weltweit Erste setzte sie das Konzept der Vereinigung von Autohaus, Marken- und Eventcenter erfolgreich um und wird nun umfangreich modernisiert. Bis 2020 entsteht der Neubau eines zukunftsweisen Service-Terminals, das vollständig auf die kommenden Anforderungen der Elektromobilität ausgerichtet ist. Auch der Showroom wird in den kommenden Jahren grundlegend neu gestaltet. Prozesse und Abläufe werden in den kommenden Jahren komplett digitalisiert – nicht zuletzt, weil dies den zeitgemäßen Kundenerwartungen entspricht. Daimler investiert insgesamt rund 50 Millionen Euro in die umfassende Modernisierung der Mercedes-Welt am Salzufer.

„Im Mittelpunkt aller unserer Handlungen stehen die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden“, so

Hans-Bahne Hansen, Direktor Mercedes-Benz Berlin. „In den kommenden Jahren werden wir in der Mercedes-Welt noch umfangreichere Dienstleistungen anbieten, kombiniert mit wegweisenden Verbesserungen in der Kundenbetreuung hinsichtlich unserer Service- und Vertriebsprozesse.“ Für die Kunden läuft der Betrieb in gewohnter Weise während der Bauarbeiten weiter.

Die Mercedes-Benz Niederlassung Berlin wird alle Vertriebs-, Service- und Dienstleistungsangebote der neuen Produktmarke EQ anbieten, unter der Mercedes-Benz Cars alle Aktivitäten rund um die Elektromobilität zusammenfasst. Im Showroom der Mercedes-Welt wird beispielsweise eine spezielle Ausstellung aller elektrifizierten Modelle der Marken Mercedes-Benz, smart und der neuen Produktmarke EQ entstehen. Die Parkplätze werden zudem mit der notwendigen Ladeinfrastruktur für Elektromobilität ausgestattet sein.

In allen Centern von Mercedes-Benz Berlin erhalten Mitglieder des DEHOGA Berlin günstige Konditionen beim Fahrzeugkauf, die bis zu 16 % Preisvorteil bedeuten können.

### Kontakt:

 [www.mercedes-benz-berlin.de](http://www.mercedes-benz-berlin.de)  
 [info.berlin@mercedes-benz.com](mailto:info.berlin@mercedes-benz.com)







### Berlin-Tourismus 2017 mit leichtem Plus

Die Zahl der Gäste in den Hotels der deutschen Hauptstadt stieg 2017 um 1,8 Prozent auf 12,96 Millionen. Die Übernachtungen nahmen um 0,3 Prozent leicht zu und stiegen auf 31,15 Millionen. Mit 55,1 Prozent haben die deutschen Gäste nach wie vor den größten Anteil an den Gesamtübernachtungen. Ihre Zahl wuchs um 1,6 Prozent. Während mit 5,1 Millionen Besuchern auch rund 1,2 Prozent mehr internationale Gäste nach Berlin reisten, nahm die Zahl ihrer Übernachtungen um 1,4 Prozent auf 13,98 Millionen ab. Besonders viele internationale Gäste kamen aus Großbritannien, den USA und Spanien. Wachstumsstarke Herkunftsländer waren Russland (+16,6 Prozent), Brasilien (+10,2 Prozent) und die USA (+7,5 Prozent).

 [www.visitBerlin.de](http://www.visitBerlin.de)

### 2017: stärkstes Jahr für Berliner Kongressgeschäft

Das Berliner Kongress-Geschäft bleibt auf Erfolgskurs: 2017 kamen rund 11,7 Millionen Teilnehmer (+ 1 Prozent ggü. 2016) zu 140.200 Veranstaltungen (+ 2 Prozent) in Berlin. Erstmals hat der Tagungs- und Kongressmarkt dabei mehr als eine Milliarde Euro Nettowertschöpfung generiert. Diese Zahlen gehen aus der aktuellen Kongress-Statistik des Berlin Convention Office von visitBerlin hervor. Die Zahl der Übernachtungen ist im vergangenen Jahr auf 7,9 Millionen gestiegen, das ist ein Zuwachs von 2,6 Prozent im Vergleich zu 2016. Ein Viertel aller Hotelübernachtungen in Berlin gehen damit auf das Kongressgeschäft zurück. Dabei geben übernachtende Teilnehmer mit 246 Euro pro Tag deutlich mehr Geld aus als im Jahr zuvor (2016: 237 Euro).

 [www.visitBerlin.de](http://www.visitBerlin.de)

### IHA-Roadshow geht in die Verlängerung und macht Station in Berlin

Aufgrund der starken Resonanz bietet der Hotelverband weitere Workshop-Termine in Saarbrücken, Stuttgart und Berlin zur Vorbereitung auf die am 25. Mai 2018 in Kraft tretende europäische Datenschutzgrundverordnung und die ab dem 1. Juli 2018 gültige Pauschalreise-Richtlinie an. IHA-Justitiarin Laura-Sophie Franze bereitet als eine der beiden Vortragenden die für die Hotels in Deutschland wesentlichen Aspekte der Datenschutzgrundverordnung auf und beantwortet Fragen zur praktischen Umsetzung für die Hotellerie. Als zweiter Vortragender legt IHA-Justitiar Dustin Fischer dar, unter welchen Voraussetzungen Hotels ab Sommer dieses Jahres nach neuem Reiserecht zum Reiseveranstalter werden könnten.

 [www.hotellerie.de](http://www.hotellerie.de)

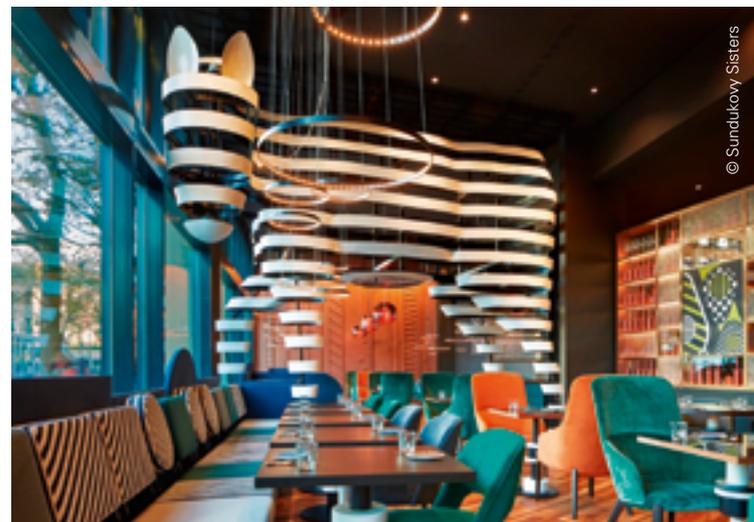
### Gastro-Gründerpreis für ISLA Berlin

Brodelnde Stimmung, Gründergeist und tosender Applaus: Am 9. März wurden die fünf Gewinner des Deutschen Gastro-Gründerpreises 2018 auf der INTERNORGA in Hamburg ausgezeichnet. Die Newcomer-Konzepte wurden während der Live-Pitches, moderiert von TV-Koch Tim Mälzer, vom Fachpublikum auf der INTERNORGA gefeiert. Dabei überzeugte das Team von ISLA Berlin die Massen und erhielt im Live-Voting den Hauptpreis. Die fünf Gewinnerkonzepte beeindruckten mit urbanen Monokonzepten rund um Streetfood aus aller Welt, alternativen Lösungsansätzen für brennende Branchenprobleme und mit technologischen Innovationen. ISLA Berlin setzt auf Kreislaufwirtschaft: Alles wird verarbeitet, nichts weggeworfen. Das ausgeklügelte Kreislaufsystem bremst einen der größten Kostentreiber in der Gastronomie aus: den Wareneinsatz. Die Jury lobt dieses unprätentiöse Unternehmenskonzept.

 [www.orderbird.com](http://www.orderbird.com)

### Geschmacklicher Melting Pot: das Blend

Direkt neben dem Hotel Pullman Schweizerhof eröffnete in der Budapester Straße das Restaurant Blend Kitchen & Bar, das in entspannter Atmosphäre und stylischer Einrichtung – Hingucker ist ein gigantisches Zebra – kulinarische Vielfalt offeriert. Das Konzept „Melting Pot“ steht für eine Küche, die verschiedene Foodtrends der Weltmetropole Berlin mit



© Sundukovy Sisters

eigenen neuen innovativen Ideen anreichert. Ob türkisch, italienisch, asiatisch oder „typisch deutsch“ – das BLEND entwickelt daraus einen Mix aus Aromen, Düften und den kulinarischen Stilrichtungen Berlins. An den Wochentagen servieren Steffen Sinzinger und sein Team ein Business-Lunch. Die BlendBar hat bis 1 Uhr morgens geöffnet.

 [www.restaurant-blend.com](http://www.restaurant-blend.com)

## Vorsitz der ERFA-Gruppe an Frank Hörl

Frank Hörl löst Gabriele Maessen nach sieben Jahren ab, in denen sie als Vorsitzende der ERFA-Gruppe II tätig war. Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, begrüßte Frank Hörl am 13. März und dankte gleichzeitig der Regionaldirektorin der AZURE Hotel Property Group für ihren unermüdlichen Einsatz in den letzten Jahren.



Thomas Lengfelder, Gabriele Maessen und Frank Hörl (v. l.)

## Generator in Berlin-Mitte: „Experts' Choice“ Award

Das designorientierte Hotel Generator in Berlin-Mitte ist Gewinner des 2017 Trip Expert „Experts' Choice“ Award. Zwei ehemalige Bürogebäude aus dem 19. Jahrhundert wurden hier zu einem Hostel mit besonderem Augenmerk auf Kunst vereint. Für Kunstfreunde gibt es im Generator Berlin-Mitte eine skulpturale Fadeninstallation vom französischen Künstler Sébastien Preschoux und die Korridore sind mit übergroßen Gesichtern von Thierry Noir verziert. Ein historischer Innenhof, einladende Räume und eine Bücherei zum Relaxen schaffen das Gefühl weg von zu Hause, aber trotzdem daheim zu sein. Motto des Hauses: „bezahlbarer Luxus“.

 [www.generatorhostels.com](http://www.generatorhostels.com)

hoga **AKTIV** · April 2018



# Entdecken & Verkosten

Mehr als 1.500 brandneue Weine  
und erlesene Abfüllungen

**25.**  
**WEIN**messe berlin  
4. – 6. MAI 2018

**MESSEGELÄNDE BERLIN**  
**EINGANG NORD**  
**WEINMESSEBERLIN.DE**

## UNSER SPECIAL:

Hoga Berlin-Mitglieder erhalten zwei Freikarten:  
Unter [mb-wein.shop.secutix.com](http://mb-wein.shop.secutix.com) den Gutscheincode „HogaBerlin“ eingeben und Tickets direkt ausdrucken.

In Kooperation mit:



 Messe Berlin

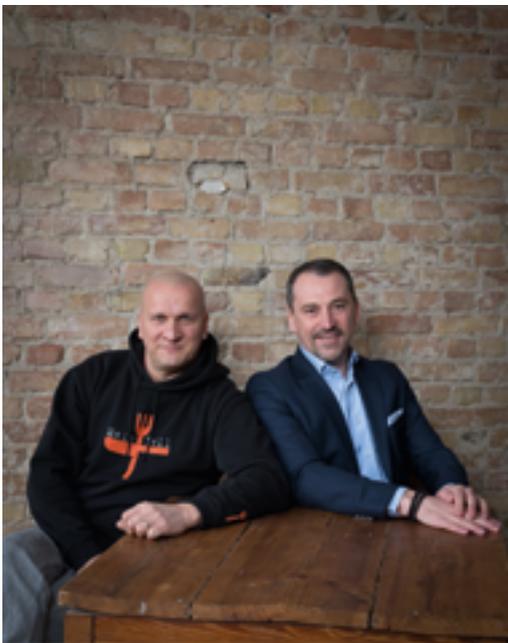
### Marriott setzt auf smarte Schlüssel

Als eines der ersten Hotels in der Hauptstadt bietet das Berlin Marriott Hotel seinen Gästen einen digitalen schlüssellosen Zugang zu den Gästezimmern an. Der moderne Reisende benötigt keine Zimmerkarte mehr, da der Zutritt mit Mobile Key via Smartphone erfolgt. Marriott-Rewards-Mitglieder können die Smartphone-basierte Zutrittslösung über die kostenfreie App in Anspruch nehmen. Die Nutzer erhalten am Vortag der Anreise eine Benachrichtigung, dass der Check-in zur Verfügung steht. Mittels Bluetooth-Technik wird der Mobile Key am Anreisetag bequem und zeitsparend am Mobile Check-in Schalter an das verifizierte Smartphone verschickt. Am Tag der Abreise informiert die App den Gast ebenfalls über die Möglichkeit, mobil auszuchecken. Im Anschluss an den Aufenthalt wird die Rechnung automatisch per E-Mail zugestellt.

 [www.berlinmarriott.de](http://www.berlinmarriott.de)

### SAVU - Sauli Kempainen und Vedad Hadziabdic

Der finnische Spitzenkoch Sauli Kempainen und Gastgeber Vedad Hadziabdic eröffnen im April ihr erstes Restaurant am Kurfürstendamm 160 im Hotel Louisa's Place. Kempainen bringt nordische Küche mit einem Anteil aus Spanien und Italien auf den Teller. Kempainen ist kulinarischer Botschafter seines Landes und war Küchenchef in Topadressen der internationalen Gastro-Szene. Dem Restaurant Quadriga im Brandenburger Hof hat er einen Stern erkocht. Das Orange Tree in Moskau wurde unter seiner Leitung innerhalb eines Jahres zu einem der besten Restaurants der russischen Hauptstadt. Partner Vedad Hadziabdic ist geborener Gastgeber, der erfolgreich verschiedene Neueröffnungen betreute, so die des Les Solistes by Pierre Gagnaire im Waldorf Astoria Berlin. Er arbeitete für das Drei-Sterne-Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg und das Fischers Fritz im Regent Berlin.



© www.florianbolk.de

 [www.louisas-place.de/neueroeffnung-savu-berlin](http://www.louisas-place.de/neueroeffnung-savu-berlin)

### Neue Chefsommelière im Rutz

Nach knapp zwei Jahren im ostbayerischen Regensburg, davon ein Jahr im Storstad, ist Nancy Großmann wieder in der Hauptstadt zurück und übernahm die Aufgabe von Alexander Seiser als neue Chefsommelière im Zwei-Sterne-Restaurant Rutz in der Chausseestraße. Nancy Großmann



© Restaurant Rutz

verfügt mit einer Ausbildung zur Restaurantkauffrau, als IHK-geprüfte Sommelière sowie mit einem großen Erfahrungsschatz über ideale Voraussetzungen. Auf ihren nationalen und internationalen Stationen hat die gebürtige Berlinerin viel Kompetenz sammeln können, so unter anderem im Restaurant Vila Joya/Albufeira (Portugal), im Kronenhof/Pontresina (Schweiz), im Restaurant Dallmayr/München, im Restaurant Überfahrt/Rottach-Egern, im Restaurant Reinstoff/Berlin sowie als Filialeiterin im Weinladen Schmidt.

 [www.rutz-restaurant.de](http://www.rutz-restaurant.de)

### Im MOA: Benefiz für Kinder in Venezuela

Das Mercure Hotel MOA Berlin bot Mitte März den glanzvollen Rahmen für ein gelungenes Event: Nach Monaten der Vorbereitung ging vor großem Publikum die Benefizshow „Künstler für Kinder in Venezuela“ über die Bühne. Initiiert worden war die Veranstaltung vom Berliner Mode-



© Hotel MOA

Finale der Benefiz-Veranstaltung im Hotel MOA

designer Ibrahim López, der selbst in Venezuela geboren wurde und der dem Elend in seiner Heimat nicht länger zusehen konnte. Die Menschen dort hungern, oft fehlen selbst lebenswichtige Medikamente – am stärksten leiden die Kinder. Zusammen mit befreundeten Künstlern stellte López deshalb mit Unterstützung des Mercure Hotel MOA Berlin sowie vieler ehrenamtlicher Helferinnen und Helfer ein Event auf die Beine, dessen Reinerlös an den venezolanischen Verein TEJIENDO NIDOS („Nester bauen“) geht – er sammelt Geld, um Hungernden wenigstens eine Mahlzeit am Tag zu ermöglichen.

 [www.ibrahimlopez.com/benefiz](http://www.ibrahimlopez.com/benefiz)

 [www.hotel-moa-berlin.de](http://www.hotel-moa-berlin.de)

### WEINmesse berlin: Jubiläumspremiere unterm Funkturm

Die WEINmesse berlin ist die größte und erfolgreichste Publikumsmesse ihrer Art in Deutschland. Zum 25. Geburtstag präsentiert sie sich im neuen Quartier: auf dem Messegelände Berlin. Über 400 Hersteller und Händler aus der ganzen Welt des Weines kommen vom 4. bis zum 6. Mai 2018 zusammen, um Privat- sowie Fachbesuchern aus Handel, Gastronomie und Hotellerie ihre besten Weine vorzustellen. Über 1.500 frisch abgefüllte und erlesene Jahrgänge



warten darauf, probiert zu werden. Die Weine, die im Mittelpunkt der WEINmesse berlin stehen, sind im Groß- oder Einzelhandel meistens nicht zu finden. Zudem informieren die ausstellenden Winzer direkt vor Ort über Herkunft, Jahrgang und Besonderheiten. Beste Voraussetzungen, um den passenden edlen Tropfen zu finden.

 [www.dwm.de](http://www.dwm.de)

### Runter vom Sofa: in Berlin trainieren mit der IKK

„Runter vom Sofa“ heißt es auch 2018 und: „ab zum öffentlichen Training der IKK BB“, gecoacht von Speedskate-Europameister Frank Bussmann und seiner PURE Health Company. Zwischen Anfang März und Ende Mai bieten die



© IKK BB

Profisportler allen Sportbegeisterten in und um Berlin kostenlose Trainingstermine auf dem Tempelhofer Feld an. Die Trainings passen für Anfänger, Mittelstufe und Fortgeschrittene: Eine Einheit dauert drei Stunden und ist in 3 x 1 Stunde unterteilt. Jeder Teilnehmer kann sein Training individuell zusammenstellen. Mittrainieren können alle Interessierten, ob IKK-versichert oder nicht, die sich vorab online anmelden und ihre(n) Trainingstermin(e) auswählen.

**Anmeldung** unter: [www.pure-health-company.de](http://www.pure-health-company.de)

Nächste Termine: 22.04. (So.), 24.04. (Di.), 26.04. (Do.), 29.04. (So.), 06.05. (So.), 13.05. (So.), 15.05. (Di.), 17.05. (Do.), 20.05. (So.), 22.05. (Di.), 24.05. (Do.), 27.05. (So.).

Zeit: sonntags ab 14 Uhr, dienstags und donnerstags ab 18 Uhr

**Ort:** Tempelhofer Feld, südlicher Eingang von U-/S-Bahn Tempelhof

**Kosten:** Die Trainings der IKK BB sind im Rahmen der Breitensportförderung kostenlos

 [www.ikkbb.de](http://www.ikkbb.de)

### 5. Frauenforum vom Frauennetzwerk-FOODSERVICE

Es ist bewiesen, dass Frauen in Führungspositionen entscheidend zu einem langfristigen Unternehmenserfolg beitragen. Dennoch sind Frauen auch in der Gastgeber-Branche in Führungspositionen deutlich unterrepräsentiert. Das Frauennetzwerk-FOODSERVICE engagiert sich für gezielte Förderprogramme. Bereits zum 5. Mal initiiert die Vereinigung das Frauenforum am 26. April 2018 in Frankfurt (Main). Renommiertere Referentinnen sorgen für Input und Austausch.

 [www.frauennetzwerk-foodservice.de](http://www.frauennetzwerk-foodservice.de)

## Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:



Mercure Hotel Berlin City West



Hotel Ludwig van Beethoven



# Mitglieder-News

Berlin, Berlin –

wie ein Hotel seinen Platz neu bestimmt



Foto: HBB Sted-Twin

General Manager Jan-Patrick Krüger

60? Wohl nur Insider würden das Alter des Hotel Berlin, Berlin richtig nennen. Kein Wunder, denn das Haus am Lützowplatz ist lebhaft wie ein Teenager und stylisch wie Mode in Mitte. So steht gerade die Renovierung von 500 der über 700 Zimmer kurz vor dem Abschluss. Anschließend folgen die öffentlichen Bereiche des 4-Sterne-Hauses. Insgesamt 10 Millionen Euro werden investiert. Doch neue Farbe allein genügt dem produktiven Team um GM Jan-Patrick Krüger nicht. „Wir haben einen 18-monatigen Neupositionierungsprozess durchlaufen und uns gefragt, wofür wir stehen und wie wir uns zukünftig profilieren wollen. Im Ergebnis dieses kreativen Prozesses entwickelten wir eine Vision: Wir sind das Berlinischste aller Berliner Hotels“, fasst Jan-Patrick Krüger zusammen. Doch wie das den Gästen vermitteln? Mit der wechselvollen Geschichte Berlins seit der Zeit der Hoteleröffnung im Jahr 1958? „Mit dem Wissen um die Geschichte blicken wir nach vorn und erleben Berlin als lebendige, sich ständig neu erfindende Stadt mit vielen verschiedenen Gesichtern“, so Jan-Patrick-Krüger. Das Konzept ist originell und eine einzigartige Liebeserklärung an Berlin: Über die Homepage [www.youmeandberlin.com](http://www.youmeandberlin.com) suchte das Hotel Berliner, die den Hotelgästen ihren Lieblingsplatz in der Stadt mit Fotos und kurzen Texten vorstellen. Gastgeber mit einem Gesicht, die Orte der Metropole empfehlen, die der Besucher in keinem Reiseführer findet. Entstanden ist eine bunte Mischung aus Kiezen, Plätzen, Parks, Straßen, Kulturstätten. Unter den „Zimmer-Gastgebern“ sind auch viele prominente Berliner zu finden, so Dr. Mote, Mitbegründer und Organisator der Loveparade. Die Zimmer-„Hosts“ laden in den Bergmann-Kiez oder zum Tanzen unter freiem Himmel im Monbijoupark ein ... an Orte, die das urbane Leben der Stadt liebenswert machen. Zugleich erzählen sie ein Stück ihrer persönlichen Berlin-Geschichte. Und entstanden sind 500 Zimmer, in dem keins dem anderen gleicht.



Jedes Zimmer des Hotel Berlin, Berlin erzählt eine persönliche Geschichte

 [www.hotel-berlin.de](http://www.hotel-berlin.de)  
 [www.youmeandberlin.com](http://www.youmeandberlin.com)

von Brigitte Menge

► **Besondere Geburtstage im Mai**

**Ismail Akpinar** (Kürbiskern) 50 Jahre ■ **Fatmir Alushi** (Pasta & Vino) 55 Jahre ■ **Cynthia Barcomi Friedman** (Barcomi's GmbH) 55 Jahre ■ **Gunther Birkholz** (Radeberger Gruppe KG) 60 Jahre ■ **Anabela Campos-Neves** (Anabelas Kitchen) 55 Jahre ■ **Uwe Hauptmann** (Hotel Pension Kastanienhof) 55 Jahre ■ **Christiane Mayer** (Hotel Landhaus Alpinia) 55 Jahre ■ **Bork Melms** (Bootshaus Haselhorst) 40 Jahre ■ **Jakisa Saric** (Restaurant Dubrovnik) 45 Jahre ■ **Robert Sauerland** (Monopol Catering) 50 Jahre ■ **Alexander Schadt** (aveato) 45 Jahre ■ **Ralf Stucki** (Raumklang) 45 Jahre

► **Betriebsjubiläen im Mai**

**Charlottenburg:** Liliput Charlottenburg (Bernd Girulatis) 5 Jahre ■ Heinrichs Schlossheurer (Frank Jeromin) 10 Jahre ■ Ana & Bruno (Bruno Pellegrini) 30 Jahre ■ Hotel Palace Berlin (Michael Frenzel) 50 Jahre ■ **Friedrichshain:** Rembrandt-Burger (Denis Ben Hamed) 5 Jahre ■ **Köpenick:** Salonschiff Metamera (Holger Böhme) 10 Jahre ■ **Kreuzberg:** Gaststätte Backbord (Andreas Wolf) 15 Jahre ■ **Lichtenberg:** Abacus Tierpark Hotel (Dietmar Löffler) 25 Jahre ■ **Mitte:** Garden living (Carl Loyal) 5 Jahre ■ Derag Livinghotel Großer Kurfürst (Klaus Pfeiffer) 20 Jahre ■ Fjord Hotel Berlin (Lars Lindemann) 25 Jahre ■ **Prenzlauer Berg:** Hotel-Apartmenthaus Zarenhof Prenzlauer Berg (Roman Balan) 10 Jahre ■ Deck 5 (Ingo Bauschke) 10 Jahre ■ **Schöneberg:** Exe Hotel Klee Berlin Excellence Class (Paloma Guede) 5 Jahre ■ blond (Reinhard Harald Wöbke) 10 Jahre ■ **Tempelhof:** Fellini (Magdalena Jach) 5 Jahre ■ Meet One (Katharina Jeske) 15 Jahre ■ **Tiergarten:** Otti Grill (Ali Otman) 20 Jahre ■ Monopol Catering (Robert Sauerland) 20 Jahre ■ Sheraton Berlin Grand Hotel Esplanade (Frank Ketterer) 30 Jahre ■ **Treptow:** Ägir Müggels(pr)ee/Vereinslokal & Ruderbar (Matthias Müller-Klauke) 5 Jahre ■ **Zehlendorf:** Berliner Hockeyclub e.V. (Manuel Waltenberg) 5 Jahre

**Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder**

**Charlottenburg:**

- Anabelas Kitchen (Anabela Campos-Neves)
- ALFA Hotel (Ingo Klettke)

**Mitte:**

- Wilde Matilde Bar (Saskia Heinrich)
- Sausalitos Berlin Oranienburger (Vera Rothermel)

**Reinickendorf:**

- Entenkeller 2.0 (Wolfgang Roder)
- Landhaus Schupke (Carolyn Krumnow)

**Schöneberg:**

- papaya royal Michael Näckel)

**Spandau:**

- Umwelt-Bildungszentrum Berlin (Sabrina Hartmann)

**Tempelhof:**

- aveato (Nadine Liebe)

**Treptow:**

- Optimahl Catering GmbH (Mirko Mann)

► **Mitgliedschaftsjubiläen im Mai**

**Charlottenburg:** Hotel Astrid (Peter Dobrikin) 25 Jahre ■ Art-Hotel Charlottenburger Hof (Jürgen Mackes) 25 Jahre ■ **Köpenick:** Restaurantschiff ars Vivendi, Salonschiff Metamera (Holger Böhme) 10 Jahre ■ **Kreuzberg:** Yaam (Ortwin Rau) 15 Jahre ■ **Lichtenberg:** Abacus Tierpark Hotel (Dietmar Löffler) 25 Jahre ■ **Marzahn:** Hotel-Pension Blumenbach (Margit Jagdman) 25 Jahre ■ **Mitte:** Derag Livinghotel Großer Kurfürst (Klaus Pfeiffer) 20 Jahre ■ The Grand (Jesko Klatt) 5 Jahre ■ **Schöneberg:** Buddha Haus (Dil Gurung Schauler) 5 Jahre ■ Erks Lounge (Magdalena Jach) 5 Jahre ■ **Spandau:** Barfly (Petra Friede) 25 Jahre ■ **Steglitz:** Hotel Morgenland (Heike Hinz) 20 Jahre ■ Pension Schultze (Marianne Schultze) 25 Jahre ■ Almhütte im Verein der Bayern von Berlin (Lutz Bande) 5 Jahre ■ **Tempelhof:** Fellini (Magdalena Jach) 5 Jahre ■ Holiday Inn Express Berlin City Centre West (Anthony Stein) 10 Jahre



**Save the Date**  
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Montag, 14. Mai 2018	Vollversammlung mit Wahl	EUREF Campus
Montag, 02. Juli 2018	Gemeinsames Sommerfest vom DEHOGA Berlin, <i>visitBerlin</i> und <i>visitBerlin</i> Partnerhotels e.V.	Tipi am Kanzleramt

# Arbeit auf Abruf – kurz erklärt

**B**esonders in der saisonal geprägten Gastronomie ist es wichtig, Mitarbeiter flexibel einsetzen zu können. Eine starre Vorgabe von Stunden ist häufig fehl am Platz. Vor diesem Hintergrund stellt die sog. Arbeit auf Abruf nach § 12 Teilzeit- und Befristungsgesetz eine gute Alternative dar.

- **25% Arbeitszeitvolumen:** Bei der Arbeit auf Abruf wird im Regelfall eine wöchentliche Mindestarbeitszeit vereinbart. Diese Mindestarbeitszeit kann je nach Bedarf um bis zu 25 % erhöht werden. Bezahlt werden die tatsächlich geleisteten Stunden, es sei denn, die vertraglich vereinbarte Mindestarbeitszeit wird unterschritten, dann muss dennoch auf Basis der vereinbarten Mindestarbeitszeit abgerechnet und bezahlt werden. Die Festlegung der Mindestarbeitszeit ist daher von zentraler Bedeutung und sollte gut überlegt sein.
- **Dienstplan:** Der Dienstplan muss mindestens vier Tage vorher bekannt gegeben werden. Pro Einsatz ist der Mitarbeiter außerdem mindestens 3 Stunden hintereinander einzusetzen, sofern dies nicht anderes vereinbart wurde.
- **Arbeitszeitgesetz:** Bei der Arbeit auf Abruf gilt das Arbeitszeitgesetz, d. h. durchschnittliche tägliche Arbeitszeit von 8 h in sechs Monaten ist genauso zu beachten wie die maximal tägliche Höchstarbeitszeit von 10 h.
- **Vertragsgestaltung:** Wichtig ist, die Arbeit auf Abruf vertraglich genau zu regeln. Eine Vertragsklausel könnte wie folgt lauten:



René Kienker, Justiziar DEHOGA Berlin

© DEHOGA Berlin

„Die wöchentliche Arbeitszeit beträgt 20 Stunden. Der Arbeitnehmer verpflichtet sich je nach Arbeitsanfall auf Anforderung des Arbeitgebers bis zu 25 Stunden in der Woche zu arbeiten. Der Arbeitgeber teilt dem Arbeitnehmer spätestens vier Tage im Vorfeld die Lage der Arbeitszeit mit.

Die Vergütung beträgt ... EUR brutto pro Stunde.“

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

## Energiespartipp Nr. 3/18:

### Schub beim Energiesparen durch programmierbare Thermostatventile

Thermostatventile sind selbsttätige Temperaturregler, die programmierbar sind und batteriebetrieben, aber auch schon batterieelos angeboten werden, bei denen man zusätzlich Heizenergie einsparen kann. Ihr Herzstück ist das Fühlerelement, das von der Raumtemperatur direkt gesteuert wird und das die durch das Ventil fließende Wassermenge selbsttätig variiert. Steigt die Raumtemperatur, drosselt das Thermostatventil die Wasserzufuhr zum Heizkörper.

Diese Ventile können in Räumen eingesetzt werden, die nur zeitweise genutzt werden, z. B. Arbeitsräume, die am Wochenende nicht besetzt sind. Zu diesen Zeiten schließt sich dann das Ventil automatisch und öffnet wieder einige

Stunden vor der Raumnutzung. Besonders interessant ist die Funktion, bei der die automatische „Fenster-Auf-Erkennung“ integriert ist, oder Geräte mit intelligenter selbstlernender Nutzererkennung.

Weitere Informationen rund ums Energiesparen unter [www.vattenfall.de](http://www.vattenfall.de)



# ADAC

OFFIZIELLER PARTNER  
DER ADAC LANDPARTIE CLASSIC

 **Berliner  
Sparkasse**

# Landpartie Classic



**7. und 8. September 2018**

**Oldtimer-Wandern mit dem ADAC Berlin-Brandenburg durch das Seenland Oder-Spree**

**Nennschluss 31. Mai 2018**  
[www.adac-landpartieclassic.de](http://www.adac-landpartieclassic.de)



**ENGEL & VÖLKERS**

DAVID PATRICK  
**KUNDLER**  
ALLIANZ GENERALVERTRETUNG

 **DEKRA**  
Alles im grünen Bereich.

**SONAX**

 **MICHELIN**

 **PACSTER**  
BRINGT FREUDE

**UNION**  
GLASHÜTTE/SA.

 **Ruinart**  
LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

**Degussa**   
GOLD UND SILBER.

**BERLIN, DU BIST  
SO WUNDERBAR**

