



Juni 2018

hoga *AKTIV*

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

AKTUELL

Sommer, Stimmung, Sommerfest

Seite 4

Mit starken Partnern: Der neue DEHOGA Berlin-Präsident im Interview

Seite 8



WIR SUCHEN FÜR DAS HAUPTSTADTMAGAZIN
BERLIN AB SOFORT:

KUNDENBETREUER

ANZEIGENVERKAUF & VERTRIEB

Werden Sie ein
Teil unserer
Top Familie

WIR BIETEN

ein attraktives Einkommen (Grundgehalt+
Provision+Bonus) firmenspezifische
Einarbeitung, Handelsvertreter oder
Festanstellung

SIE SIND:

erfolgsorientiert, eigenverantwortlich,
selbstbewusst, sympathisch,
kommunikativ, motiviert,
Vertriebsprofi oder Quereinsteiger

IHRE AUFGABEN:

Aufbau und Pflege von Neu-
kundengeschäft bei kleinen
und mittelständischen Firmen,
effiziente Terminierung im
Geschäftskundenbereich,
Kundengespräche,
Vertragsabschlüsse,
Kundenbetreuung.

Schicken Sie Ihre
aussagekräftige Bewerbung
inklusive Gehaltsvorstellungen an:

j.marschall@tmm.de

www.tmm.de





 **AKTUELL**

Sonne, Stimmung, ...	
Sommerfest des DEHOGA Berlin	4
Der neue DEHOGA Berlin-Präsident im Interview	8
7. DEHOGA Berlin-Präsidenten-Cup	10
Berlin 2018: Die Leichtathletik-EM	12

 **WIR IN BERLIN**

Wege aus der Flaute – die Gastro-Piraten Geschafft:	14
Absolvent*innen der HOFA Berlin	15
40 Jahre Unternehmen Dieter Fuhrmann vocatium Berlin 2018	16
Duales Abitur	18
Kulturprojekte am Tag der Einheit	20
<i>visitBerlin</i> : Q Berlin Questions	21
Alba: Das kann teuer werden	22
Das neue Reiserecht	
Soziale Medien und ihre Auswirkungen	24
Fairmas: Wie wird der Sommer?	26
Kampf dem Plastik-Trinkhalm	27

 **MÄRKTE UND PRODUKTE**

Gympass: Service für die Mitarbeiter	28
Placces: Tschüss Büro, Hallo Zelle!	29
KoolZone: Was Fleisch & Co kalt lässt	30

 **NEWS**

NEWS	32
------	-----------

 **MITGLIEDER**

Hotelklassifizierung	
Save the Date	
Mitgliederjubiläen	36
Café Seidenfaden	
Café Einstein	37

 **RECHT UND RAT**

Arbeiten trotz Rente: Was sagt das Gesetz?	
Energiespartipp: Smart für die Zukunft	38

Impressum

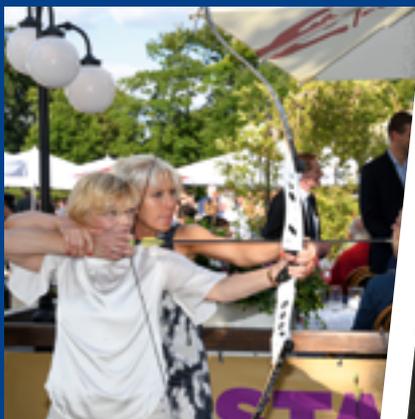
Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Mayer, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: TMM Magazine 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
 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 01.01.2018.

Sonne, Stimmung, Sommerfest

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

Die Stammgäste des gemeinsamen Sommerfestes von DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin* Partnerhotels e. V. kennen das Event in dicken Jacken, mit Regenschirm und besorgtem Blick auf die Wetter-Apps. In diesem Jahr passte einfach alles: Bei strahlendem Sonnenschein und lauen Temperaturen trafen sich 800 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Sport, Medien und Gesellschaft, darunter natürlich die Gastgeber der Metropole, Senatoren, Mitglieder des Abgeordnetenhauses, Bürgermeister der Bezirke zu einem entspannten Netzwerktreffen im TIPI AM KANZLERAMT. Während bei vielen Gästen so kurz vor Ferienbeginn der bevorstehende Sommerurlaub ein häufiges Gesprächsthema war, tauschten die Hoteliers und Gastronomen ihre Prognosen für die kommenden Wochen aus. „Unser Haus ist gut gebucht und wir freuen uns, dass viele unserer Gäste weitaus länger als die statis-

tische Durchschnittslänge von 2,3 Tagen bei uns bleiben“, berichtete Sascha Hilliger von Myer’s Hotel im Prenzlauer Berg. „Wir haben viel investiert und umgebaut, sodass sich die Gäste mehr denn je bei uns wohlfühlen. Der nächste Höhepunkt ist die Fashion Week.“ Michael Frenzel vom Hotel Palace hat einen der diesjährigen Berlin-Sommer-Höhepunkte direkt vor der Haustür: die Europäische Meile auf dem Breitscheidplatz zur Leichtathletik-EM. „Aber natürlich habe ich auch Karten für das Olympiastadion und freue mich auf spannende Wettkämpfe“, so der General Manager. Besonders glücklich über das schöne Sommerwetter sind Andreas Knieriem, Direktor des Zoologischen Gartens sowie



des Tierparks in Friedrichsfelde – „auch unsere Tiere freuen sich über so viel Sonne“ –, und Lutz Freise, Geschäftsführer der Reederei Riedel und Mitglied des DEHOGA-Berlin-Vorstands. „Wir haben eine Vielzahl von Charter-Fahrten und freuen uns, dass unser Hafen in Rummelsburg so gut angenommen wird. Freitags, samstags und sonntags öffnet hier unser Weingarten. Viele Gäste begrüßen wir beim Public Viewing.“ Ach ja, Fußball ... eigentlich hätte an diesem Abend Deutschland sein Spiel im WM-Achtelfinale ausgetragen können. Aber das ist ein anderes Thema. „Unsere Terrasse der ‚Ausspanne‘ mit der Möglichkeit, die WM-Spiele live zu erleben, ist gut besucht“, freuten sich Uwe Hauptmann und Sohn Maximilian vom Hotel Kastanienhof.

effektive Schritte zur Umsetzung des Tourismuskonzeptes 2018+, den Ausbau des Kongressstandortes und der internationalen Flugverbindungen, die Digitalisierung sowie die Sicherung der Ausbildungsqualität, die eine Anpassung der Berufsbilder erfordere. Berlins Wirtschafts-



„Die Welt liebt diese Stadt“

Für Christian Andresen war das Sommerfest eine Premiere, denn erstmals begrüßte er als Präsident des DEHOGA Berlin die Gäste des Sommerfestes. In seiner Rede nahm er das Fußball-Bild auf und konstatierte: „Eine Mannschaft kann nur gewinnen, wenn alle Teamplayer die gleiche Einstellung haben.“ Die Gastgeber verbindet das gemeinsame Engagement für die Gäste und die Metropole. Als Schwerpunkte für die kommenden Monate nannte der DEHOGA Berlin-Präsident



senatorin Ramona Pop würdigte die Gastgeberbranche, die maßgeblich dazu beitrage, Freiheit, Weltoffenheit und Liberalität der Stadt erlebbar zu machen. Die Senatorin kam mit der guten Nachricht, dass das ICC wiederbelebt werde und damit Berlin (wieder) die Chance bekommt, Kongresse mit mehr als 2.000 Teilnehmenden auszurichten. Als *visitBerlin*-Chef Burkhard Kieker ans Rednerpult trat, waren die Temperaturen im TIPI-Zelt schon in Saunanähe. Er versprach eine kurze Rede, „denn alles, was ich ansprechen wollte, haben Christian Andresen und Ramona Pop bereits gesagt.“ Wermutstropfen der Rede war der Vergleich der europäischen Metropolen bei den interkontinentalen Flugverbindungen: Während es in London täglich 150 Flieger sind, verzeichnet Paris 137 Landungen, in Berlin sind es 4. „Doch die Welt liebt diese Stadt, das bestätigt einmal mehr das jüngste Ranking der lebenswertesten Städte der Welt des britischen Magazins ‚Monocle‘. Berlin landete auf einem hervorragenden sechsten Platz.“ Burkhard Kieker überließ dann die Bühne zwölf charismatischen Sängern. „The 12 Tenors“ begeisterten mit ihren Stimmen das Publikum und entlockten ihm schon nach Puccinis „Nessun Dorma“ Bravo-Rufe. Das Repertoire der zwölf Meistersinger reicht von Popsongs über Balladen bis hin zu

klassischen Arien. „Das war großartig“, lobte Gastronom Peter Schulz. „Wir überlegen, ob wir eine Vorstellung besuchen, denn die 12 Tenöre treten ja noch bis zum 15. Juli im TIPI auf.“ Im Zelt am Kanzleramt gibt es keine kulturelle Sommerpause, in Berlin ist schließlich immer etwas los. Und während sich die letzten Gäste des Sommerfestes auf den Heimweg machten, ging im benachbarten Kanzleramt nach dem Kompromiss der Union im Asylstreit noch einmal das Licht an. Wie formulierte Christian Andresen so treffend? „Eine Mannschaft kann nur gewinnen, wenn alle Teamplayer die gleiche Einstellung haben.“

von Brigitte Menge



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

- ARDOR GmbH flash-security
- Coca-Cola European Partners Deutschland GmbH
- Curry Wolf GmbH
- Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
- Getränke Preuss Münchenhagen GmbH
- J.J. Darboven GmbH & Co. KG
- Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH & adeo concept GmbH
- Olaf Höhn Florida Eiscafé KG
- ProfiMiet Berlin GmbH
- Radeberger Gruppe KG
- velotaxi, eco next GmbH und Berliner Stadtreinigung
- und natürlich das großartige Team vom TIPI AM KANZLERAMT



Fotos: Sabeth Stöckforth



 www.dehoga-berlin.de



Mit starken Partnern

Ein Gespräch mit Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin

Seit Mitte Mai ist Christian Andresen Präsident des DEHOGA Berlin. Der Hotelier (privat geführte 5-Sterne-Superior The Mandala Hotel am Potsdamer Platz und The Mandala Suites in der Friedrichstraße) begann seine Karriere im Hamburger Atlantic Hotel Kempinski. Vor genau 20 Jahren kam er nach Berlin. Was steht auf seiner To-do-Liste? Wo liegen die Schwerpunkte? Wir fragten nach.



Man wird nicht jeden Tag Präsident.

Was hat sich denn seit dem 14. Mai, dem Tag der Wahl, in Ihrem Leben verändert?

Nichts Wesentliches, denn ich habe ja schon seit fünf Jahren im Präsidium des Verbandes mitgearbeitet. Ich spüre die Verantwortung, die ich trage – die ich tragen möchte. Und ich freue mich auf die Aufgaben, die auf mich zukommen.

Welche Erfahrungen aus der Arbeit im Präsidium erweisen sich jetzt als wertvoll und nützlich?

Das sind vor allem die Kontakte: zu den Mitgliedern, zu den Verbänden – insbesondere dem DEHOGA-Bundesverband –, zu den Partnern, Institutionen und Interessenvertretungen. Das macht vieles einfacher, da mir die Strukturen und Aufgaben vertraut sind. Ich starte nicht bei Null.

Welche Aufgaben stehen in den ersten Wochen und Monaten auf Ihrer DEHOGA-To-do-Liste?

Das Erste war ein Strategiemeeting eineinhalb Wochen nach der Wahl, in dem es um den Stand und die zukünftigen Aufgaben ging. Wichtig ist mir die gute Kommunikation und Transparenz gegenüber den Delegierten, die das wichtigste Organ des Verbandes sind. Für das Standing des DEHOGA Berlin ist es strategisch unerlässlich, die Entscheidungsträger und wichtigsten Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie Berlins als Mitglieder und Förderer zu haben. Die derzeitigen und kommenden Herausforderungen wie Berufsbildung, Know-how-Transfer und Tourismuskonzepte können nur durch eine gemeinsame, starke Interessenvertretung bewältigt werden. Zudem müssen wir schnell prüfen und überarbeiten, wie der Verband wichtige Themen der Gastronomie – sowohl verbandsintern als auch nach außen – besser oder anders vermitteln kann. Beispiele hierfür sind individuelle Wirtschaftsberatung, Begleitung bei der Einführung der neuen Kassensysteme, Benchmarking zur Gewinnoptimierung einzelner Betriebe, Nachfolgeregelungen, Marketingtrends, Digitalisierung – all das sind Themen der kommenden Jahre. Wegweiser dafür sind die Ergebnisse der Mitgliederbefragung, die vor kurzem stattfand.

Welche langfristigen Schwerpunkte möchten Sie setzen?

An erster Stelle steht, die Kompetenz und das positive Image des DEHOGA Berlin als Arbeitgeberverband und Vertreter der Gastgeber dieser Stadt weiter zu stärken und auszubauen. Wir müssen Antworten auf die Fragen finden, was wir bewahren wollen, was über Bord soll und was vereinfacht werden kann. Wir sind kein verstaubter Verband, sondern offen für die Herausforderungen der Zukunft. Dazu gehört, dass wir die Entwicklungen erkennen und darauf mit unserem Handwerkszeug reagieren. Wir brauchen ein klares Bekenntnis zur Digitalisierung und zu den neuen Technologien sowie zur Berufsaus- und Weiterbildung. Das beinhaltet auch die weitere Suche und Zusammenarbeit mit Partnern, die neues Know-how mit an Bord bringen.

Stichwort Partnerschaften. In Ihren ersten Statements nach der Wahl war oft das Wort „gemeinsam“ zu hören.

Wer sind für Sie die wichtigsten Partner?

Ich möchte die Arbeit des Verbandes als partner- und lösungsorientiert verstanden wissen. Die wichtigsten Partner sind unsere Mitglieder, die Geschäftsstelle und die Kollegen im Präsidium. Mit vielen Weggefährten und Partnern verbinden uns bei verschiedenen Themen große Schnittstellen. Sie alle sind wichtig bei der Diskussion und dem



Fotos: Sabeth Stöckforth

gemeinsamen Suchen und Finden von Lösungen für unsere Branche, unsere Stadt und letztendlich die Gesellschaft.

Wie viel Zeit braucht die Präsidentenarbeit?

100 Prozent (lacht). Ich bin mir stets beider Hauptrollen bewusst: als Präsident des DEHOGA Berlin und als Unternehmer. Bei beiden gebe ich 100 Prozent.

Während die Hotels der Stadt beinahe vollständig im DEHOGA Berlin organisiert sind, sieht das bei den Gastronomen ganz anders aus. Was wollen Sie unternehmen, um die Gastronomen für den Verband zu begeistern?

Die Gastronomen repräsentieren eine sehr wichtige Branche in unserer Stadt – ich sehe sie als „Wohnzimmer der Demokratie“, denn hier treffen sich alle: die Berliner, die Touristen, die Business-Reisenden. Wir bieten für die Gastronomen eine Reihe finanzieller Vergünstigungen an und haben auch erste Änderungen in den Modalitäten vorgenommen. So können nun Gastronomen, schon bevor sie einen Betrieb eröffnen, Mitglied des DEHOGA Berlin werden und damit fachliche Unterstützung bekommen. Wir wissen, dass jeder Unternehmer in dieser Phase viele Entscheidungen treffen muss, die nicht selten Erfolg oder eben auch Misserfolg bestimmen. Wer dann vom starken Know-how des Verbandes partizipiert, hat eindeutig Vorteile. Die Geschäftsstelle ist immer für die Fragen und Probleme ihrer Mitglieder da. Wer feststellt: Mir fehlt Wissen zu einem bestimmten Thema, findet hier nicht nur offene Ohren, sondern auch vielfältige Angebote an Seminaren und Workshops sowie fachkundige Ansprechpartner.

*Wir sind kein verstaubter
Verband, sondern offen
für die Herausforderungen
der Zukunft.*

Ein aktuelles Problem ist die neue Datenschutz-Verordnung, die den Internet-Alltag durcheinanderbringt. Wie ist das Feedback der Branche, insbesondere der kleineren Betriebe?

Vorab: Wir wissen, dass Datenschutz wichtig ist – keine Frage! Aber wir als Gastgeber befinden uns im rechtsfreien Raum, wenn wir das Normalste unserer Arbeit tun, beispielsweise Vorlieben, Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten unserer Gäste erfassen und damit speichern, um sie zukünftig zu berücksichtigen. Perfekte Gastgeber demonstrieren so nun mal das Interesse an ihrem Gast. Die neue Datenschutz-Verordnung türmt nun einen Berg an Datenmüll, an unsinnigen Verhaltensvorschriften auf, die uns die Arbeit erschweren – hier werden wir als Verband für Nachbesserungen eintreten!

Von den kleinen Betrieben haben wir noch kein Feedback bekommen, und ich befürchte, dass das Thema bei vielen noch gar nicht angekommen ist.

Für die Gastgeber steht außer Zweifel, dass der Tourismus eine Wachstumsbranche ist. Wie kann das so erfolgen, dass dies stadtverträglich bleibt?

Ich denke, das hat viel weniger mit steigenden Besucherzahlen als vielmehr mit Themen wie Sauberkeit, Sicherheit und Lärm zu tun. Hier ist mit dem neuen, nachhaltigen und stadtverträglichen Tourismuskonzept des Landes Berlin, dessen Kern es ist die Vielfalt Berlins in den Kiezen, in den Bezirken künftig stärker in den Mittelpunkt zu rücken, ein Anfang gemacht. Wir als Verband bringen uns aktiv in die Prozesse ein. *visit-*

Berlin hat die personellen Voraussetzungen geschaffen und nun wird das Thema breit diskutiert. Denn es geht um die Stadtverträglichkeit des Tourismus und damit geht das alle an. Die Berlinerinnen und Berliner und die Gäste müssen sich in dieser Stadt wohlfühlen.

Gibt es für Sie so etwas wie eine Wachstums-Obergrenze?

Das möchte ich anders definieren: Wir müssen es schaffen, die Infrastruktur der Stadt weiter auszubauen. Es gibt da große und kleine Baustellen ... Hotellerie und Gastronomie sind gut aufgestellt und wissen, dass Wachstum eine Chance ist, schließlich ist der Tourismus eine der wichtigsten Schlüsselbranchen der Stadt, die einen Jahresumsatz von 11,5 Mrd. Euro erwirtschaftet und rund 235.000 Menschen Arbeit gibt.

7. DEHOGA Berlin-Präsidenten-

Das Team Dieter Fuhrmann Obst- und Gemüsegroßhandel gewinnt den Pokal



Dem Wetter zum Trotz: erschwerte Bedingungen beim diesjährigen Golfevent

Team Fuhrmann: Cup Sieger 2018 Marcus Fuhrmann, Till Esser, Dieter Fuhrmann, Josef Eder

Auf dem Gelände des Golf- und Landclubs Semlin wurde vom 22. bis zum 23. Juni 2018 traditionell der DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup ausgetragen, erstmalig unter der Regie von Christian Andresen.

15 Firmen-Teams nebst Begleitpersonen folgten der Einladung des neuen Verbandpräsidenten. Nach einem einstimmigen Freitags-Barbecue auf der Terrasse der Anlage gingen die Teams am nächsten Morgen motiviert an den Start und spielten in Vierern um den von der KPM angefertigten DEHOGA Berlin-Präsidenten-Wanderpokal.

Begrüßt wurden die Teilnehmer*innen mit Piccolos von Pommery sowie den mittlerweile zur Tradition gewordenen und sehr beliebten Jahrgangsgolfbällen.

Vor der Golfrunde konnten sogenannte „Mulligans“ gekauft werden – der Erlös ging an die Stiftung KinderHerz – ein anonymer Spender rundete den Spendenbetrag auf 2000 € auf.

Trotz sehr schwieriger Bedingungen (Wind, Regen) wurden ausgezeichnete Ergebnisse erzielt; der Golfplatz war in einem sehr guten Zustand.

Die abendliche, mit Spannung erwartete Siegerehrung – begleitet von einem hervorragenden Buffet – übernahm DEHOGA Berlin-Präsident Christian Andresen zusammen mit Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder.

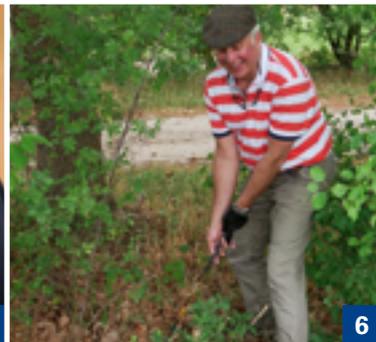
Der Wanderpokal ging in diesem Jahr an die Dieter Fuhrmann Obst- und Gemüsegroßhandels GmbH, die durch die Spieler Josef Eder, Till Esser, Dieter Fuhrmann und Marcus Fuhrmann vertreten wurde. Auf den



Cup



DEHOGA
BERLIN
PRÄSIDENTEN-
CUP 2018



Plätzen zwei und drei folgten die Teams der Weihe GmbH sowie der FDB Frischdienst Berlin GmbH; die Sieger-Teams wurden mit Pommery Champagner belohnt.

Die Sonderwertung „Pitchen“ gewann Thomas Kammeier, beim Longest Drive siegten Dr. Katrin Senst sowie Stefan Kurtzky (zwei Riesenobstkörbe von Dieter Fuhrmann). Die Wertungen Nearest to the Pin gingen an Frau Mai sowie Steffen Schönmath (zwei Flaschen Magnum Champagner von der Getränke Preuss München GmbH).

Die Einzel-Nettowertungen gewannen Sabine Sorrentino (1), Dr. Katrin Senst (2) und Peter Kallmeyer (3).

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

1. Team HGK: Tim Koch, Omar Jamil, Stefan & Andrea Kurtzky, Tino Kaiser (v.l.n.r.); 2. Team Weihe: Jens Strobl, Suman Rewari, Peter Falk, Hai Kabuki, Thomas Kammeier (v.l.n.r.); 3. Team Ströer: Peter Strieder, Manuel Heide, Michael Dietmann, Ralf-Thomas Stichel (v.l.n.r.); 4. Team Frischdienst Berlin: Ralf Brodnicki, Nils Walter, Finn Sabeck, Jörg Streck (v.l.n.r.); 5. Dr. Katrin Senst & Christian Andresen; 6. Peter Schulz; 7. Silvia Paul & Christian Andresen; 8. Christian Andresen, Melanie Lenz, Björn Hageböling, Thomas Lengfelder (v.l.n.r.); 9. Sebnem Andresen & Willy Weiland; 10. Till Esser, Christian Andresen, Josef Eder, Thomas Lengfelder (v.l.n.r.); 11. Heide Kollatz, Petra Schönfelder-Brümmer, Jutta Niroomand, Ellen Huerst (v.l.n.r.)



Berlin 2018:

Die Leichtathletik-EM

Die Leichtathletik kehrt heim, auf und neben die schnellste Bahn der Welt! Vom 7. bis zum 12. August 2018 finden erstmals im Berliner Olympiastadion und auf den Straßen der deutschen Hauptstadt die 24. Leichtathletik-Europameisterschaften statt. Rund 1.600 Athletinnen und Athleten aus über 50 Nationen kommen nach Berlin und kämpfen in 48 Disziplinen um Gold, Silber oder Bronze. Mehr als 300.000 Besucher werden zum größten Sportereignis des Jahres in Deutschland erwartet, um die besten Leichtathleten Europas live und hautnah anzufeuern.

Mit dem Olympiastadion verfügt die Sportmetropole über einen geradezu legendären Austragungsort. Nicht zuletzt durch die zwei Weltrekorde über 100 und 200 Meter, die der jamaikanische Sprinter Usain Bolt bei der Weltmeisterschaft 2009 aufgestellt hat, erreichte die blaue Laufbahn weltweite Bekanntheit. Zu den größten Medaillenhoffnungen aus deutscher Sicht zählen die fünf Titelverteidiger Cindy Roleder (100m Hürden), Gesa Krause (3000m Hindernis), Max Heß (Dreisprung), Christina Schwanitz und David Storl (beide Kugelstoß). Aber natürlich auch die deutsche Speerwurf-Riege mit Weltmeister Johannes Vetter und Olympiasieger Thomas Röhler an der Spitze oder Shooting-Star Konstanze Klosterhalfen über 1.500 Meter.



Neben dem Olympiastadion stehen die Straßen der Berliner City West im Fokus der Leichtathletik-Fans. Sowohl der Marathon als auch die Wettbewerbe im 20 und 50 Kilometer Gehen führen durch die Innenstadt. Dabei können die Zuschauer den Sport in der Hauptstadt-Kulisse erleben – eine einzigartige Stimmung ist garantiert.

Die 24. Leichtathletik-Europameisterschaften sind eingebettet in die „European Championships“, die 2018 erstmalig realisiert werden. Dabei handelt es sich um einen Zusammenschluss der Sportarten Schwimmen, Rudern, Turnen, Radsport, Golf, Triathlon und natürlich Leichtathletik. Während sechs Wettkämpfe vom 2. bis zum 12. August in Glasgow stattfinden, nimmt die Leichtathletik-EM als größte der sieben Veranstaltungen einen besonderen Stellenwert ein.

„Berlin 2018“ gewährt einen **Rabatt von 15 Prozent** auf Einzeltickets in den Preiskategorien 1 und 3.

Der Shop ist unter folgendem Link zu erreichen:

 www.berlin2018.info/aktionen-ticketshop.



Fotos: Camera 4/Berlin 2018

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



VATTENFALL 

HOSPITALITY DIGITAL LOUNGE

Gemeinsam stark für Ihren Erfolg

Automatisierte Raumsteuerung für Hotels

Jetzt bis zu **500,00€ geschenkt***



- ✓ Reduzierte Energiekosten bis zu 31%
- ✓ Vollautomatische Steuerung
- ✓ Entlastet Personal
- ✓ Keine baulichen Maßnahmen

www.betterspace360.com
www.citadel.de

*Gilt nur exklusiv für Mitglieder der Dehoga Berlin auf die PMS-Schnittstellen zu Citadel, beim Kauf von iQ Roomcontrol von Betterspace.



+





Wege aus der Flaute

Die Gastro Piraten helfen Gastgebern,
den richtigen Kurs zu finden und zu halten

Flaute? Schlechte Stimmung an Bord? Sturm vorm Bug? Zeit für die Gastro Piraten! Sie beraten Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie mit dem Ziel, den wirtschaftlichen Erfolg zu sichern und auszubauen. Seit Kurzem sind sie Partner des DEHOGA Berlin. Ihr Kapitän ist Branchenprofi René Kaplick. Der gelernte Koch arbeitete in deutschen und internationalen Top-Objekten im Vertrieb und hängte noch einen kaufmännischen Abschluss dran. Sein Wissen und Charisma bewies er in verschiedenen Fernsehformaten. Aber was haben die Berliner Gastgeber davon? Das und noch mehr wollten wir wissen.

Piraten gelten als wagemutig.

Ich habe viele Jahre in Hamburg gelebt. Die Verbundenheit zum Wasser bleibt, daher der maritime Bezug. Die Piraten waren übrigens die Ersten, die ein Renten- und Sozialsystem sowie eine Krankenversicherung einführten.

Woher kommt Ihre Expertise für die Unternehmensberatung?

Schon als Koch liebte ich die Kommunikation mit meinem Team und natürlich dem Gast. In unterschiedlichen beruflichen Stationen lernte ich die Branche aus verschiedenen Blickwinkeln kennen und sammelte Erfahrungen über objektive und subjektive Ursachen für wirtschaftlichen Erfolg. Mittlerweile habe ich eine über 20-jährige Berufserfahrung als strategischer Unternehmensberater für die Hotellerie und Gastronomie. In der Mannschaft der Gastro Piraten sind rund 30 Profis tätig, alle mit einem umfassenden praktischen und theoretischen Fachwissen auf ihren Spezialgebieten.

Wo liegen die Schwerpunkte der Beratungstätigkeit?

Wir helfen Gastronomen und Hoteliers von der Existenzgründung bis zur Insolvenzabwehr in Themen wie Marketing, Lohnbuchhaltung, Digitalisierung, Küche und Service. Dabei geht es um konkrete Fragen: Wie arbeite ich erfolgreich am Gast? Wie mache ich mehr Umsatz? Wie bin ich erfolgreich und wie kann ich in eine erfolgreiche Zukunft schauen? Welche Tools brauche ich? Wie muss ich mich aufstellen?

Stichwort Digitalisierung. Ist das für Gastronomen schwerer als in anderen Branchen?

Wieso? Die Digitalisierung ist doch längst im Alltag angekommen, bei jedem von uns. Sie erleichtert den Gastgeber-Alltag von der Dienstplanerstellung über Reservierung

gen bis hin zur Kommunikation mit den Gästen und noch vielem mehr. Im Rahmen der partnerschaftlichen Zusammenarbeit der Gastro Piraten mit dem DEHOGA Berlin werden wir nach dem Sommer beginnen, regelmäßige Workshops rund um die Digitalisierung durchzuführen. Geplant

Gastronomen können sich an uns wenden, wenn sie mehr Umsatz und mehr Gäste wollen.

ist einmal monatlich, montags. Wir werden über die digitalen Tools sprechen, die den Gastronomen

in die Lage versetzen, sein Unternehmen erfolgreich zu führen und zukünftig einen wichtigen Rohstoff zu sparen: Zeit! Das ist einfacher, als mancher denkt. Zudem wird es Workshops zu buchhalterischen Fragen geben, wie z. B. Gratis- und Verlustlisten, aber auch Gästefindung – Gästebindung und social media.

Wie genau funktioniert die Beratung durch die Gastro Piraten? Kommen Sie zum Unternehmen vor Ort? Schauen Sie in die Bücher? Oder lassen Sie sich die Excel-Tabellen mailen?

Der klassische Weg ist, dass man uns anruft oder eine E-Mail schreibt. Wenn es um ein bestehendes Objekt geht, beginnt unsere Arbeit immer mit dem Blick auf die Zahlen des Unternehmens, die BWA und die Summen- und Saldenliste. Anhand dieser Zahlen analysieren wir den Betrieb auf Herz und Nieren und finden dabei Ansatzpunkte, an welcher Stelle wir helfen können, damit dieser wirtschaftlich erfolgreicher wird.

Wann sollte sich ein gastronomischer Betrieb an Sie wenden? Bei Flaute oder wenn der Wind ihm stark entgegenweht?

Wenn ich mit der Idee spiele, einen gastronomischen Betrieb zu eröffnen, ist es oftmals entscheidend, sich frühzeitig professionelle Beratung zu sichern. Aus dieser praktischen Erkenntnis heraus haben wir für die Mitglieder des DEHOGA Berlin Checklisten erarbeitet, die in dieser wichtigen Phase helfen, Fehler zu vermeiden. Gastronomen können sich an uns wenden, wenn sie mehr Umsatz und mehr Gäste wollen. Wir helfen Unternehmen auf Erfolgskurs zu kommen oder in einer Schiefelage, wenn das Schiff zu kentern droht.

Was sagen Ihre Erfahrungswerte über die häufigsten Fehler, die Gastronomen am Erfolg hindern? Kann man das überhaupt verallgemeinern?

Der häufigste Fehler in der Gastronomie ist, dass der Gastronom seine betriebswirtschaftlichen Kennzahlen nicht kennt.

Wenn Sie ein Restaurant eröffnen würden, worauf würden Sie achten?

Es gibt drei Faktoren, auf die ich achten muss: 1. die Lage, 2. die Lage, 3. die Lage.

Und 4.?

Das Konzept, passend zur Lage.

von Brigitte Menge

Die Gastro Piraten für Mitglieder des DEHOGA Berlin:

- Checklisten für Existenzgründer in der Gastronomie
- Ein kostenloses 30-minütiges Strategiegeläch (telefonisch)
- Regelmäßige Workshops für die Gastronomen zum Schwerpunkt Digitalisierung, aber auch zu anderen Branchen-Themen

 www.gastro-piraten.de



René Kaplick, Kapitän des Beratungsunternehmens Gastro Piraten

© Gastro Piraten

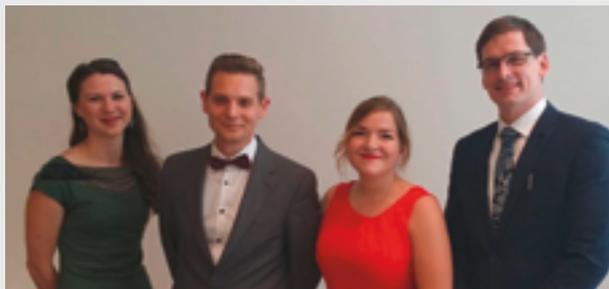
Geschafft!

Die Absolvent*innen der HOFA Berlin haben alle Hürden der Weiterbildung genommen

Am 6. September 2016 starteten 105 berufserfahrene Praktiker*innen aus Hotellerie und Gastronomie um nach einer knapp zweijährigen Weiterbildung an der Hotelfachschule Berlin den für ihre weitere Karriere so entscheidenden Titel verliehen zu bekommen. Am Freitag, den 29. Juni 2018 war es schließlich so weit: 88 HOFA-Absolvent*innen bekamen während einer wunderbaren Feier im Steigenberger am Kanzleramt ihre Abschlusszeugnisse überreicht und dürfen sich nun „Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in“ nennen!

Als hätten sich die Redner*innen aus dem Kreise der Schulleitung, der Absolvent*innen, der Wirtschaft und der Senatsverwaltung für Bildung abgesprochen, so zog sich thematisch und emotional ein roter Faden durch ihre Beiträge:

Die bewegenden Erinnerungen an die gemeinsame Zeit an der HOFA, der Wille und die Fähigkeit zur Veränderung – beruflich und persönlich. „Wir haben so viel mit so wenig so lange versucht, dass wir jetzt qualifiziert sind, alles mit nichts zu bewerkstelligen“ – so das Leitmotiv von Sophie, Sabine, René und Martin in ihrem Rück- und Ausblick für den HOFA-Jahrgang 2016/18.



*Sabine Panzer, Martin Zauner, Sophie-Christin Brandenburg, René Wolf (v. l. n. r.): 4 Absolvent*innen der HOFA Berlin*



„Nicht nur die Autos waren damals andere ...“

Erinnerungen des Fruchtgroßhändlers Dieter Fuhrmann
zum 40. Geburtstag seines Unternehmens

Können Sie sich noch an die Nummer Ihres ersten Autos erinnern? Kaum? Dieter Fuhrmann kann es. „VW-Bulli T2, B-J 9194.“ Der Fruchtgroßhändler, Grand Old Man seines Berufsstandes, hat ein Faible für Zahlen und Daten, und das nicht nur, wenn es um Kfz-Kennzeichen geht. Auch die Geburtstage seiner Familie und der langjährigen Mitarbeiter hat er im Kopf. Ausgerechnet ihm passiert nun dieser Fauxpas. Dieter Fuhrmann hatte doch tatsächlich sein eigenes Jubiläum – genauer gesagt das seines Unternehmens – vergessen. Und ein rundes dazu. Erst während eines Interviews mit Reportern eines Berliner Food-Magazins vor einigen Wochen fiel es ihm wie Schuppen von den Augen: Die Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse Großhandels GmbH besteht inzwischen seit 40 Jahren ...

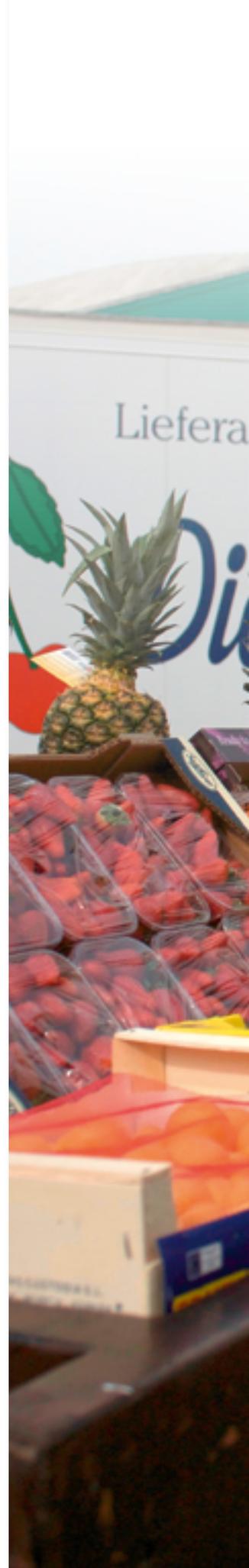
Fuhrmanns berufliche Karriere begann wie die vieler seiner Altersgenossen. Nach dem Krieg musste er seine schlesische Heimat verlassen und flüchtete mit den Eltern nach Berlin. Hier fand die Familie ein neues Zuhause. Schulabschluss, Kellnerlehre. 15 Jahre lang arbeitete der junge Restaurantfachmann zuerst als Barmann, später als Barchef in den Hotels Am Zoo und Windsor. Als er 1977 auf einem Hinterhof in der Charlottenburger Seelingstraße seinen Fruchtgroßhandel gründete und in die Selbstständigkeit startete, feierte das sogenannte deutsche Küchenwunder seine ersten Erfolge. Eine Avantgarde junger Köche, unterstützt von Gastrojournalisten wie Klaus Besser, Wolfram Siebeck und Gerd von Paczenski, hatte den pampigen Mehlschwitzen und dem matschigen Dosengemüse, der Schildkrötensuppe Lady Curzon und dem Hummercocktail mit rosa Sauce, beides natürlich auch aus der Dose, den Kampf angesagt. Das Bekenntnis zu frischem Obst und Gemüse, kürzeren Garzeiten, leichteren Saucen und die Idee, dass Rehrücken auf dem Teller auch nach Rehrücken und Rosenkohl auch nach Rosenkohl schmecken sollte, einte all jene Köche, die sich unter

dem Banner der „Neuen Küche“ versammelt hatten. Der Feldzug gegen die Geschmacksverirrung und die Küchenödnis in deutschen Restaurants war erfolgreich. Engagierte Lieferanten wie Dieter Fuhrmann – Motto: „Das Beste ist unser Programm“ – hatten daran durchaus einen Anteil.

Die Zahl deutscher Restaurants, die den Testern des französischen Guide Michelin der Besternung wert schienen, belief sich 1977 immerhin auf 139, darunter solche kulinarischen Institutionen wie die „Walliser Stuben“ in Düsseldorf, der „Ritter“ in Durbach, der „Erbprinz“ in Ettlingen, der „Goldene Pflug“ in Köln, der „Schwarze Adler“ in Oberrottweil-Oberbergen und das „Tantris“ in München – alle mit zwei Sternen geehrt. Auch das Berliner „Maître“ durfte sich Zwei-Sterne-Restaurant nennen; hinzu kamen in Berlin die „Conti-Fischstuben“ in der Sybelstraße, der „Berlin-Grill“ im Hotel Berlin in der Kurfürstenstraße und das „Ritz“ in der Rankestraße, über denen 1977 ein Stern funkelte.

„Diese Luxus-Lokalitäten gehörten damals natürlich nicht zu unseren Kunden“, so Dieter Fuhrmann, „wir waren neu im Geschäft mit Obst und Gemüse und allzu viel trauten uns Werner Fischer, Rudi Raguse und die anderen Berliner Gastronomie-Größen dieser Zeit wahrscheinlich auch nicht zu.“

Dennoch – er und Christian Mölder, sein damals einziger Mitarbeiter, der heute übrigens immer noch im Unternehmen tätig ist, belieferten im Gründungsjahr des Fuhrmann Fruchtgroßhandels bereits 15 Kunden mit frischem Obst und Gemüse – darunter die Hotels Ambassador und Hamburg, die Restaurants Châlet Suisse, Kardell, Paladino und Gattopardo. „Besonders stolz waren wir, dass auch das Hotel Am Zoo, mein früherer Lehrbetrieb, zu unseren Kunden zählte, zu dieser Zeit eine der ersten Adressen in der Stadt“, erzählt der Groß-





händler. „Immerhin stiegen hier viele Prominente aus Politik, Kultur und Kunst ab, und die Bar im ersten Stock gehörte zu den angesagtesten Etablissements am Kurfürstendamm.“ Er erinnert sich daran, dass der Kurfürstenskeller – so hieß das Hotelrestaurant – der erste Kunde war, der Eissalat orderte. Dieter Fuhrmann: „Diese Salatsorte mit ihren festen, dicht geschlossenen Köpfen kam aus Kalifornien, war völlig neu auf dem deutschen Markt, und die Kiste kostete 1977 sagenhafte 85 Mark.“ Nach einigem Nachdenken fügt er hinzu: „Auch Karambole und Kiwi hatten zu dieser Zeit Premiere, während Rucola zum Beispiel noch völlig unbekannt war.“ Und an Spargel aus Beelitz, Erdbeeren aus Werder oder Schwarzwurzeln aus der Magdeburger Börde konnten Dieter Fuhrmann und seine Kollegen auf dem Berliner Fruchthof an der Beusselstraße – er war 1980 mit seinem Großhandel dorthin umgezogen – nicht mal im Traum denken.

Heute liefern 30 Mitarbeiter, „die Fuhrmänner“, wie sie sich nennen, rund 1.500 Produkte an Hotels, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser und Cateringfirmen – Alltägliches wie Kartoffeln, Kohl und Kürbis und Besonderes wie Tamarillo, Tomatillo und Topinambur. Dafür steht ihnen eine Flotte von achtzehn 7,5-Tonnen-Kühltransportern zur Verfügung – kein Vergleich zu den beiden VW-Bullis aus den Anfangsjahren. Besonders stolz ist Dieter Fuhrmann darauf, dass die Nachfolge, eins der Hauptprobleme des deutschen Mittelstandes, in seiner Firma schon früh geregelt war. 1996 trat sein Sohn Marcus als Juniorchef in das Unternehmen ein und ist heute dessen Geschäftsführer. „Zuweilen ist es gut, sich daran zu erinnern, wie alles begann“, sagt er zum Abschluss unseres Gespräches, „weil man dann die Gegenwart besser versteht.“

Übrigens: Was sich im „Hause Fuhrmann“ in den 40 Jahren seines Bestehens nicht geändert hat, ist das „Grundgesetz“ des Handelns: Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Serviceorientierung und das Bewusstsein für Qualität. „Bei uns gibt es weder Ware zweiter Wahl noch Kunden zweiter Klasse“, dieser Satz von Dieter Fuhrmann beschreibt die DNA des Unternehmens wohl am einprägsamsten.

 www.dieter-fuhrmann.de

vocatium Berlin 2018

#DatesmitderZukunft

Was kommt nach der Schule? Für viele Schüler*innen aus Berlin und Brandenburg ist das die entscheidende Frage. Hilfe bei der Antwort bot die vocatium. Die Fachmesse für Ausbildung + Studium zog auch in diesem Jahr wieder knapp 10.000 Schüler in die Arena Berlin.

Am 13. und 14. Juni 2018 führten 191 Aussteller über 23.000 fest vereinbarte Gespräche mit den Schüler*innen. Die Auswahl war enorm: 20 Chinesische Hochschulen und 171 weitere Aussteller, darunter Ausbildungsbetriebe, Beratungsinstitutionen, Akademien, Fach- und Hochschulen, waren vor Ort.

Die Schüler*innen bekamen ein breites Angebot: Die Bundeswehr, Bombardier und die Charité informierten ebenso über ihre Ausbildungsangebote wie Einzelhandelsketten, private Universitäten und zahlreiche Dienstleister.



© Dehoga Berlin

„Cool, dass man für uns die Termine mit den Unternehmen macht, wir sind aber auch an ganz vielen anderen Ständen gewesen – manchmal kann man sogar etwas probieren“, so ein Schüler aus der neunten Klasse einer Pankower Schule. Damit meinte er das Live-Angebot „Look & Taste“ des DEHOGA Berlin. Wer sich für Ausbildungsberufe aus dem Bereich Hotel und Gastgewerbe interessiert, war hier richtig. Unter dem

Dach des DEHOGA Berlin traf man auf verschiedene teilnehmende Hotels und Restaurantbetriebe. Über 350 Klassenbesuche in ca. 150 Schulen rundeten die Organisation ab. Alle teilnehmenden Schüler*innen konnten sich vorab vier Betriebe oder Institutionen aussuchen. Mit diesen wurden dann verbindliche Gesprächstermine vereinbart. Dabei wurden die Jugendlichen aus den Vorabgangsklassen in der Vorbereitung begleitet.

#vocatium2018 #DatesmitderZukunft #Bildungrockt #findedeinenWeg

Neue Zielgruppe erschließen! Duales Abitur geht an den Start

Berufsausbildung und Abitur in vier Jahren –
hier gewinnen Azubis und Ausbildungsbetriebe

Mit dem Pilotprojekt „Duales Abitur“ will die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie gemeinsam mit der IHK Berlin, dem OSZ Gastgewerbe und dem DEHOGA Berlin wieder mehr Schüler mit der Berechtigung zur gymnasialen Oberstufe für die duale Ausbildung gewinnen.

Für Ausbildungsbetriebe aus der Hotellerie ist dieses Angebot ein zusätzlicher Weg, attraktive Bewerbergruppen zu erreichen und langfristig an das Unternehmen zu binden. Leistungsstarke Schülerinnen und Schüler müssen sich dank des „Dualen Abiturs“ nach dem mittleren Schulabschluss nicht mehr die Frage stellen „Abitur oder Ausbildung“. Sie können beides machen! Mit Ende der Ausbildung halten sie zusätzlich zum IHK-Ausbildungsabschluss „Hotelfachmann/-frau“ die allgemeine Hochschulreife in

den Händen – und das in vier Jahren, was eine deutliche Zeitersparnis ist.

Dank großer Unterstützung des OSZ-Gastgewerbes können Berliner Hotelbetriebe ab sofort dieses Angebot in ihr Ausbildungsportfolio aufnehmen (Ausbildungsbeginn August 2018). Dieses Angebot kann im Wettbewerb um gute Nachwuchskräfte mit anderen Branchen durchaus ein Vorteil sein.

Das Pilotprojekt wird durch die IHK Berlin, die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie, das OSZ-Gastgewerbe, den DEHOGA Berlin und die NGG begleitet und evaluiert. Damit soll sichergestellt werden, dass die Ausbildung auf hohem Niveau erfolgt.

 www.ihk-berlin.de



PRESSE *Ball* BERLIN

~ TRADITION SEIT 1872 ~

12. JANUAR 2019

MARITIM HOTEL BERLIN



70 JAHRE BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND

BERLIN SHOW ORCHESTRA
WEATHER GIRLS | ABBA4YOU | MARKUS NOWAK
DISKOTHEK | TOMBOLA | CASINO



Ballkarten Hotline

030 351 03 446

Infos & Karten

www.presseball.de



„Ein Fest von vielen für alle“

Das große Bürgerfest „Tag der Deutschen Einheit Berlin 2018“

vom 1. bis 3. Oktober 2018

Mehr als eine Million Besucher erwartet Berlin beim großen Bürgerfest rund um Reichstag und Brandenburger Tor. Neben den offiziellen Feierlichkeiten zum Tag der Deutschen Einheit ist ein Fest unter dem Motto „Nur mit Euch“ im Zeichen einer lebhaften Demokratie geplant. Das Motto soll als Leitgedanke für Zusammenhalt, Toleranz und Freiheit stehen, so Michael Müller, Bundesratspräsident und Regierender Bürgermeister von Berlin: „Wir wollen die Chance als Gastgeberland nutzen, um Rückschau zu halten auf alles, was wir in 28 Jahren Deutsche Einheit miteinander erreicht haben.“ Eine partizipative Entdeckungsreise durch Berlin und die gesamte Republik verspricht das Programm und lädt an den historischen Orten der Einheit dazu ein. Als Symbol soll es ein langes Einheitsband mit über 11.000 Gemeinde- und Städtenamen geben. Auf dem Platz der Republik

präsentieren sich Bundesländer, Bundestag, Bundesregierung und Bundesrat. Höhepunkt wird das große Einheitskonzert vor dem Brandenburger Tor sein, das u. a. die Initiatoren des *peace x peace* Festivals kuratieren.

Laut Moritz van Dülmen, Geschäftsführer des Veranstalters Kulturprojekte Berlin GmbH, steht Berlin für Weltoffenheit und Toleranz: „Die gelebte Vielfalt werden wir am 3. Oktober gemeinsam feiern. Und wo Berlin draufsteht, muss auch Berlin drin sein. Daher wird es ein gemeinsames Programm von vielen Hunderten authentischen Partnern geben: ein Fest von vielen für alle!“ Vor dem Sowjetischen Ehrenmal auf der Straße des 17. Juni wird in Zusammenarbeit mit Museen, Stiftungen und Initiativen der Weg zur Deutschen Einheit und der Umgang mit ihr dokumentiert. Auch die wieder geeinte und velseitige Sportmetropole Berlin steht im Fokus. Die Angebote für Kinder und Familien im Tiergarten setzen auf Teilhabe, Kunst und Aktion. Dezentral eingebunden werden bei dem großen Bürgerfest in allen Bereichen zu dem Angebote mit dem Schwerpunkt Innovation. Gefeierte wird an drei Tagen, was der Rundfunk Berlin-Brandenburg als offizieller Programmpartner mit dem rbb Fernsehen und den Hörfunkwellen live vor Ort und einem vielfältigen Bühnenprogramm begleitet. Das Kultur- und Veranstaltungsprogramm wird Berlins kulturelle Vielfalt widerspiegeln und reicht von Mauerpark-Karaoke über die Theaterproduktion „Grundgesetz“ bis zu klassischer Musik.

von Gerald Backhaus

 www.tag-der-deutschen-einheit.berlin.de



Berlin plant zweite Q Berlin Questions Konferenz

Dialogplattform zu den zentralen Fragen der Gegenwart
am 16. und 17. November im ewerk

Wie begegnen wir den aktuellen globalen Herausforderungen? Wie bringen wir unsere sozialen, wirtschaftlichen und persönlichen Bedürfnisse in Balance? Auf der zweiten Q Berlin Questions Konferenz Mitte November sprechen zwölf Top-Speaker zu Themen wie kulturelle Identität, soziale und wirtschaftliche Gerechtigkeit sowie zur rasanten technologischen Entwicklung und damit verbundenen ethischen Fragen. Daniel Domscheit-Berg, ehemaliger Wikileaks-Sprecher, die US-amerikanische Computerwissenschaftlerin Dr. Melanie Rieback sowie Hatoon Kadi, Aktivistin und Comedian aus Saudi-Arabien, bieten in ihren Impuls-Vorträgen neue Perspektiven auf die drängenden Fragen der Gegenwart. Rund 400 nationale und internationale Teilnehmer, darunter Akteure aus Politik und Wirtschaft, Wissenschaftler und Künstler, werden am 16. und 17. November im ewerk erwartet. Mit Q Berlin Questions hat Berlin erstmals eine eigene internationale Konferenz entwickelt, auf der die wichtigen Fragen der Zeit diskutiert werden. Die Konferenz feierte im Oktober 2017 ihre erfolgreiche Premiere im Schiller Theater. Q soll die deutsche Hauptstadt im internationalen Umfeld noch stärker als Ort der Toleranz und des offenen Diskurses positionieren. Ziel ist es, Berlins Rolle als Austragungsort für innovative Konferenzen zu stärken.



Alaa Murabit auf der Q 2017

Exkursionen in die Kieze der Stadt

Vor-Ort-Recherchen sind ebenfalls Bestandteil von Q Berlin Questions: Immersionsgeführte Touren durch die Kieze der Stadt stellen Anknüpfungspunkte zu den Konferenzinhalten her. Besucht werden ausgewählte Institutionen, die sich mit den Themen der Q beschäftigen. Im Anschluss bietet ein privates Mittagessen mit Berliner Persönlichkeiten aus Gesellschaft, Wissenschaft und Kultur die Möglichkeit zum Austausch.



Weitere Informationen
zur *Q Berlin Questions*
unter  www.q.berlin

© visitBerlin, Foto: Sebastian Gabsch

Das kann teuer werden

Drohende Strafen bei der Gewerbeabfallentsorgung

Die seit August 2017 geltende novellierte Gewerbeabfallverordnung (GewerbeabfallVO) soll endlich ernst machen mit der Getrennthaltung und dem Recycling hausmüllähnlicher Gewerbeabfälle. Was bedeutet das für die Hotel- und Gastronomiebranche? Die wichtigsten Fragen zum Thema beantwortet Christoph Gombert, als Regionalleiter des Recyclingspezialisten ALBA Group zuständig für das Entsorgungsgeschäft in Berlin & Brandenburg.

Herr Gombert, was bedeuten die neuen Regelungen für die Gastronomie und Hotellerie?

Jeder Gewerbetreibende, somit auch jede gastronomische Einrichtung und jedes Hotel, ist ein Abfallerzeuger und steht damit in der Pflicht. Erfahrungsgemäß fallen hier Abfälle wie Pappe, Papier, Kartonagen (PPK), Speisereste, Kunststoffe oder Glas regelmäßig an und müssen nach den neuen Vorgaben zwingend getrennt erfasst werden. Zusätzlich muss diese Getrenntsammlung mithilfe von Lageplänen, Fotos und Abfallbilanzen nachvollziehbar dokumentiert werden.

Das klingt machbar, allerdings sieht die Praxis in der Branche vielfach anders aus, oder?

In der Tat. Nur ein Bruchteil der Hotel- und Gastronomiebetriebe erfüllt derzeit die Vorgaben, insbesondere wegen beengter Platzverhältnisse oder aufgrund von Wissensdefiziten. Viele Betriebe verfügen lediglich über separate Abfallbehälter für PPK und gemischte Siedlungsabfälle. Diese sind dann zu entsprechend hohen Anteilen mit organischen Abfällen befüllt. Solche Praktiken sind nach der neuen GewerbeabfallVO eindeutig nicht mehr zulässig.

Mit welchen Sanktionen müssen Betriebe bei Nichteinhaltung rechnen?

Die Aufsichtsbehörden sind gehalten die Umsetzung zu kontrollieren und können die Übermittlung der zu erbringenden Nachweise mit einer sehr kurzen Frist von nur zehn Tagen anfordern. Bei Verstößen gegen die GewerbeabfallVO drohen Bußgelder in Höhe von bis zu 100.000 Euro, was gerade für kleinere Betriebe existenzgefährdend sein kann. Nicht zu unterschätzen sind auch Eintragungen in das Gewerbezentralregister und ein möglicher Verlust der Reputation. Nur wer sich gesetzeskonform verhält, kann dies vermeiden. Ganz davon abgesehen, dass man mit der Einhaltung der GewerbeabfallVO auch etwas für die Umwelt tut.



WIR SCHWÄRMEN FÜR MITGLIEDER!

JETZT WEITERSAGEN!

Für einen guten Tipp ist man immer dankbar – mit Ihrem Tipp an die Kollegen profitieren Sie gleich dreimal. Sie stärken den Verband, der Kollege erhält alle Vorteile und Sie bekommen eine Dankeschön-Prämie von 250,00 € brutto, sobald der Geworbene ein reguläres Mitglied ist. Sie kennen die Vorteile – schwärmen Sie aus und senden Sie uns den ausgefüllten Mitgliedsantrag.

Alle wichtigen Informationen zur Mitgliedschaft finden Sie hier...



www.dehoga-berlin.de/mitgliedschaft-und-vorteile.html

Das neue Reiserecht

So langsam wird es ernst

Arrangements, Insolvenzabsicherung, Formblätter, Vermittlung verbundener Reiseleistungen:

Die Liste der Begriffe, mit denen sich die Hotellerie im Vorfeld des Inkrafttretens des neuen Reiserechts am 1. Juli dieses Jahres auseinandersetzen muss, ist lang.

Für eine gesetzeskonforme Umsetzung des neuen Reiserechts sind drei Komponenten essenziell: die korrekte rechtliche Einordnung der Angebote und „Pakete“, der sichere Umgang mit den neuen gesetzlichen Informationspflichten und der Abschluss einer Insolvenzabsicherung, sollten Kundengelder vor Beendigung

der Reise angenommen werden. Während der Abschluss einer Insolvenzabsicherung noch die geringsten Schwierigkeiten bereiten dürfte, so stellt schon die Beantwortung der Frage, ob das infrage stehende Angebot dem Reiserecht unterfällt oder nicht, im Einzelfall nicht nur den juristischen Laien vor einige Schwierigkeiten. Auch die Integration der reiserechtlich obligatorischen Informationen in die Buchungsstrecke bedeutet für die Hoteliere eine nicht zu unterschätzende Herausforderung. Hier muss klar getrennt werden zwischen Informationspflichten vor und Informationspflichten nach Vertragsabschluss.



Angesichts dieser Widrigkeiten stehen die Hotels vor einer wichtigen Abwägung: Entweder sie verändern ihre Pakete dahingehend, dass sie dem Reiserecht nicht (mehr) unterfallen – mit der Folge, dass die Attraktivität des Angebotes sinkt und damit möglicherweise auch die Zahl der Gäste. Oder sie behalten ihre erfolgreichen Angebote bei und begegnen den neuen Pflichten selbstbewusst und zielorientiert. Gerade für größere Häuser, die heute schon ein umfangreiches Angebot an Paketen aufweisen, dürfte jedoch nur der letztgenannte Weg der Richtige sein.

Der Hotelverband Deutschland unterstützt die Hotellerie in den relevantesten Fragen: Zur Information über

die rechtlichen Grundlagen steht kostenlos ein Merkblatt zum Download zur Verfügung. Hinsichtlich der Insolvenzabsicherung empfiehlt die IHA das Produkt „EasyCert“ der HDI Global SE, welches in enger Abstimmung mit dem Verband sowie der VGA entwickelt wurde. Auch die Musterformblätter bietet die IHA kostenlos auf ihrer Homepage an. Die Merkblätter sind auch im passwortgeschützten Mitgliederbereich des DEHOGA Berlin unter „Mein DEHOGA“ – „Verschiedenes“ hinterlegt.

Der Autor, Dustin Fischer, ist Justiziar im Hotelverband Deutschland (IHA).

Soziale Medien und ihre Auswirkungen

Steht Ihr Betrieb vor Herausforderungen mit einem „Shitstorm“ auf den sozialen Medien oder Bewertungsplattformen fertig werden zu müssen? Der DEHOGA Berlin hilft. Aus gegebenem Anlass möchten wir unsere Mitglieder darauf hinweisen, dass Sie sich als DEHOGA Berlin Mitglied bei Zwischenfällen mit und auf Ihren Profilen in den sozialen Medien oder Bewertungsportalen stets an uns wenden und auf unsere Hilfe verlassen können. Im Falle solcher Geschehnisse stehen wir Ihnen als DEHOGA Berlin zur Seite, wie kürzlich im Kreuzberger Café RIZZ geschehen. Dieses war nach einem Twitter-Beitrag einem umfangreichen „Shitstorm“ ausgesetzt, woraufhin die Betreiberin um die Mithilfe des DEHOGA Berlin bat. Ge-

meinsam wurde daraufhin von Seiten des Café RIZZ und des DEHOGA Berlin eine Strategie für den Umgang mit dieser Situation ausgearbeitet, um der Menge an grundlos negativen Bewertungen Herr zu werden. „Die Unterstützung ist genau das, wovon ich geträumt habe“, sagte Frau Huster vom Café RIZZ daraufhin zur Hilfe, die sie seitens des DEHOGA Berlin erfahren hat. Sollte auch Sie als Betrieb ein ähnlicher Fall ereilen, bitten wir Sie, bevor Sie selber tätig werden, uns zu kontaktieren, um das Vorgehen mit uns abzusprechen.

 www.dehoga-berlin.de



Lesezirkel Brabant

Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesepass

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 | TEL. 030 - 25 20 19 70

Laboranalytik für Hotel und Gastronomie:

**Legionellenuntersuchungen
gemäß Trinkwasserverordnung
-inklusive Probenahme-**

Telefon: (030) 930269-725

info@hyprolab.de

hyprolab – Labor für Wasseranalytik und Hygiene



Trendprognose für Berlin – Wie wird der Sommer 2018?

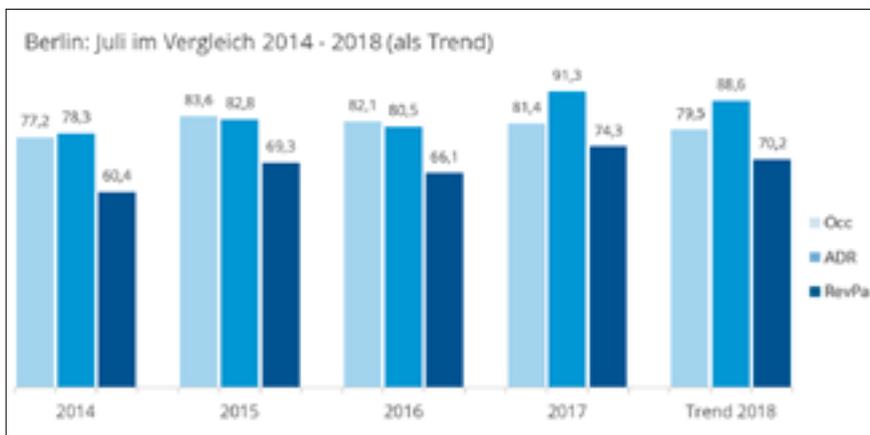


Rollentausch von Juli und August.

Wie schrieb der französische Literat André Malraux: „Wer in der Zukunft lesen will, muss in der Vergangenheit blättern.“ Eine gute Beschreibung für Trendprognosen im Allgemeinen. Das Fairmas Trendbarometer ist jedoch mehr als die mathematische Hochrechnung vergangener Hotelkennzahlen mit einem gleitenden Durchschnitt. Beim Fairmas Trendbarometer handelt es sicher vielmehr um einen systemgestützten Blick in

meistertitel – drosselte aber auch die allgemeine Reiselust. Laut dem Bundesamt für Statistik war in 2014 die Touristenzahl im Juli geringer als im August, 2015, 2016 sowie 2017 lag der Juli wieder vorn.

Sogenannte „Ratentreiber“ wie Kongresse und Messen lässt der Juli 2018 missen. Der ISTH Congress findet in Dublin statt, das Tech Open Air war bereits im Juni. Was bleibt, ist viel Mode in der ersten Juli-Woche.



Der August nimmt's sportlich

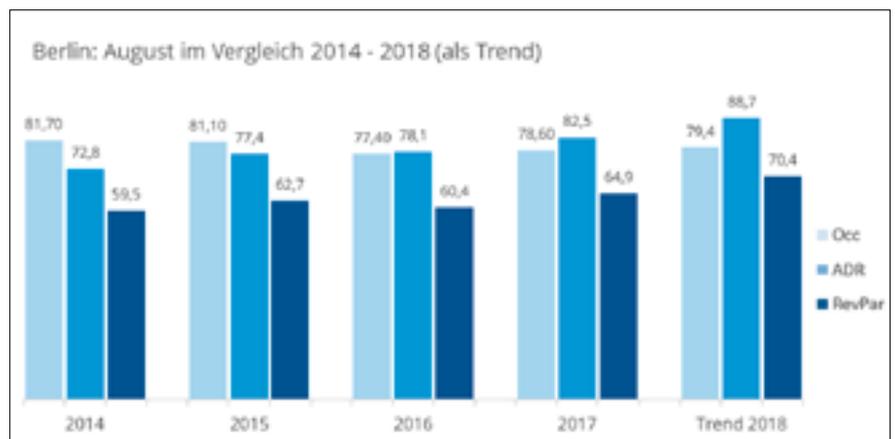
Mit den Leichtathletik-Europameisterschaften vom 7. bis zum 12. und dem IFA-Eröffnungstag schafft der August die Voraussetzung für positive Erwartungen. Im aktuellen Trendbarometer vom Mai werden die Wachstumsraten für die Belegung mit +1 % bei gleichzeitigem Ratenumwachstum von + 7,5 % erwartet.

Natürlich kann sich das Trendbarometer noch ändern, schließlich wächst die Genauigkeit der Vorhersage auch mit der zeitlichen Nähe. Das Restrisiko ist stets das Unvorhergesehene oder, um es mit

die Zukunft. Die Basis bilden die Hotelkennzahlen des historischen Vergleichszeitraums. Diese werden unter Berücksichtigung der relevanten Einflussfaktoren – wie Messen, Feier- und Ferientagen, Wetter, politische und wirtschaftliche Faktoren – von den teilnehmenden Hotelpartnern bewertet und als erwartete Entwicklung fortgeschrieben.

In der Vergangenheit war der Juli aus der Sicht der Hotellerie der leistungsstärkere der beiden Sommermonate. Dies ändert sich 2018. Ein Grund ist sicher die terminliche Lage der Ferienzeiten – fünf Bundesländer haben die Ferien um drei Wochen vorverlegt. Ein weiterer Grund: die Fußballweltmeisterschaft. Die WM 2014 brachte Deutschland zwar den Welt-

den Worten von Mark Twain zu sagen: „Prognosen sind eine schwierige Sache. Vor allem, wenn sie die Zukunft betreffen.“



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

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

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

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

Kampf dem Plastik-Trinkhalm!

Der Planet droht im Plastikmüll zu ersticken. Die Gastronomie kann ihren Beitrag zur Abwendung des Problems leisten, es fängt beim Trinkhalm an. Muss der sein?

Wir erleben gerade einen „tipping point“, einen Punkt, an dem die kritische Masse für einen Wandel erreicht ist. Und zwar bei einem Verbrauchsgegenstand, der in jeder Gastronomie zu finden ist, dem Plastik-Trinkhalm. Täglich werden davon sage und schreibe drei Milliarden in Gläser, Flaschen und Trinkpäckchen gesteckt, einmal benutzt und dann weggeworfen, der Abbau des Produkts dauert Jahrhunderte. Unter dem Hashtag-Motto #refusethestraw läuft derzeit eine weltweite Aktion, auf die Halme in Getränken zu verzichten, und das insbesondere in der Gastronomie. Viele Gäste nehmen ihn direkt aus dem Glas und legen ihn zur Seite – warum also nicht gleich darauf verzichten (und auf den Plastikstirrer gleich mit)?

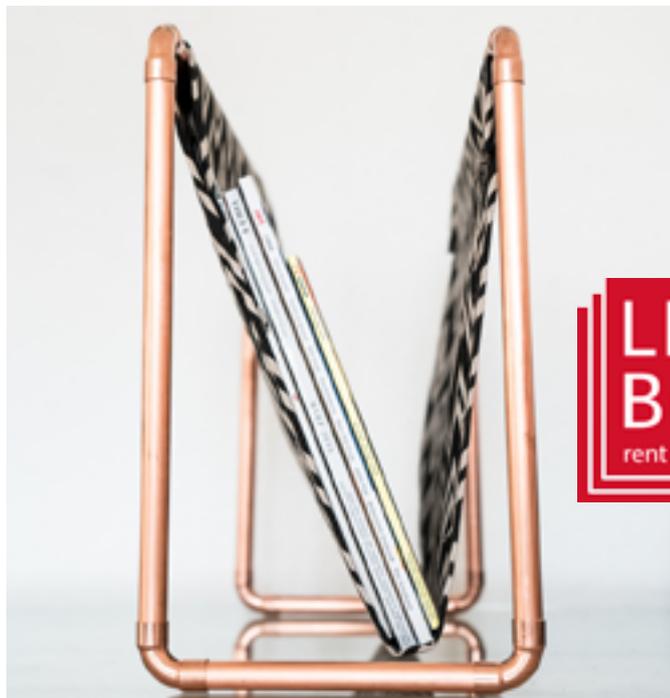


Es gibt nachhaltige Alternativen

Hier mag man einwenden: Aber bestimmte Getränke brauchen ihn, und was ist mit Kindern? Für diese Fälle gibt es Alternativen zum Plastikrohr. Zum Beispiel der „Eat-apple“ aus Apfelresten, die bei der Saftproduktion entstehen, dieser Halm ist sogar essbar. Oder Trinkhalme aus Pappe, die es in vielen bunten Farben und sogar in Bioqualität gibt. Ein Berliner Startup macht gerade besonders von sich reden: Halm bietet wiederverwendbare Trinkhalme aus bruchfestem Glas (siehe Foto) an, die sich HACCP-konform reinigen lassen. Mehrere Berliner Gastronomien benutzen die Glashalme

bereits, und Gastronomen, die sich für eine Verwendung interessieren, stellt das Unternehmen ein Probeset zur Verfügung.

 Mehr Infos: www.halm.com



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

Wie du deine LESEBOX Magazine am besten in Szene setzt, zeigen wir dir auf unseren Social Media Kanälen.



Fünf-Sterne-Service – vor allem für die Mitarbeiter

Sport- und Wellness-Angebote werden auch von der Belegschaft sehr geschätzt

In wenigen Branchen ist die Arbeit so abwechslungsreich wie in der Hotellerie und Gastronomie. Dabei gehören tägliche Herausforderungen, das Meistern neuer Situationen und der Umgang mit Gästen, die unterschiedliche Präferenzen und Wünsche haben, zum Alltag. So viel Abwechslung und vor allem Flexibilität erfordern natürlich viel Kraft und somit auch geistige und körperliche Fitness. Ein entsprechender Ausgleich ist für die Mitarbeiter also besonders wichtig.



Ralf Aigner

Eine Möglichkeit, wie Arbeitgeber sich um das Wohl ihrer Mitarbeiter kümmern können, ist die Kooperation mit einem Corporate-Wellness-Anbieter wie Gympass. Die schwedische Hotelkette Scandic ist hier schon länger Vorreiter und hat erst kürzlich ihre Partnerschaft mit Gympass auf den Standort Frankfurt am Main ausgeweitet. Die Mitarbeiter von Scandic haben dabei Zugang zu mehr als 1.800 Sport-, Fitness- und

Wellness-Einrichtungen in ganz Deutschland. Dort können sie aus verschiedensten Sportarten und Aktivitäten wählen, von Crossfit über Klettern bis hin zu Yoga. Antje Saikreida, Human Resources Manager, Scandic Hotels, erklärt: „Wir arbeiten seit knapp einem Jahr mit Gympass zusammen und konnten in dieser Zeit positive Auswirkungen im Team erkennen. Unsere Mitarbeiter sind sehr zufrieden mit dem flexiblen Zugang und schätzen vor allem die Vielseitigkeit der Angebote, welche sie unmittelbar in ihrer direkten Umgebung nutzen können. Dabei wird Gympass an jedem unserer vier Standorte in Deutschland wahrgenommen und selbst die Kollegen, die anfangs noch skeptisch sind, sind schnell von den Vorteilen überzeugt.“

Dabei hilft eine derartige Kooperation den Unternehmen nicht nur dabei, die bestehenden Mitarbeiter an den Arbeitgeber zu binden und ihnen einen Mehrwert zu bieten. Sie können sich so auch im Wettstreit um Bewerber – dem sogenannten „War for Talents“ – gegenüber der Konkurrenz absetzen.

von Ralf Aigner, Geschäftsführer Gympass Deutschland

 www.gympass.com/de



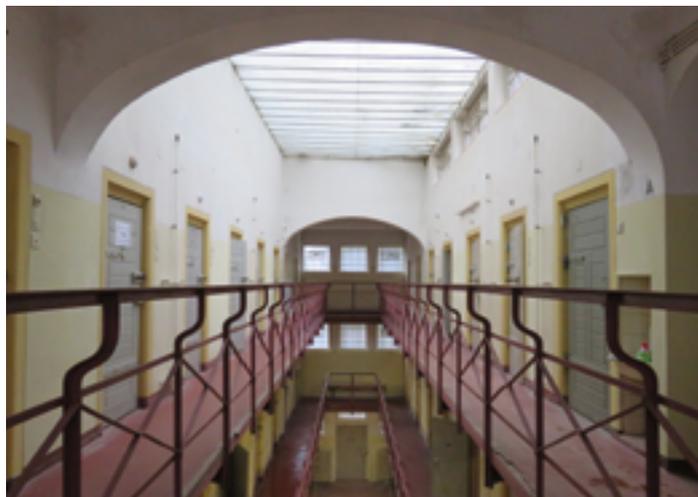
Tschüss Büro, Hallo Zelle!

Über den Location-Tellerrand hinausschauen
und mit dem Trend der Event-Branche Schritt halten

Wir verabschieden uns zunehmend von den Tagen, an denen Meetings auf vier Wände begrenzt wurden. Konventionelle Veranstaltungsrahmen existieren noch, allerdings lebt die zukünftige Eventszene verstärkt nach dem Motto „think outside the hotel“. Die Nachfrage nach besonderen Locations nahm 2017 im Vergleich zum Vorjahr in Europa um 10% zu (AMEX Global



Meeting Forecast). Einzigartige Räume hinterlassen einen bleibenden Eindruck auf Kunden und kreieren einen denkwürdigen Tag. Stundenlange Tagungen in herkömmlichen Büros? Nein, danke. Teilnehmer erinnern sich aber an Tagungen auf einem Schiff oder im ehemaligen Gefängnis. Mit einer außergewöhnlichen Location wie z. B. einer Fabrikhalle wird Euer Event zum Erlebnis.



Minimaler Aufwand, maximaler Erfolg

Wie finden Veranstalter, Teilnehmer und besondere Orte erfolgreich zusammen? In einem Zeitalter des Überflusses und Zeitmangels bringt kaum einer die Muße auf, auf verschiedenen Webseiten nach passenden Locations zu suchen. Einen speziellen Komfort bieten hier Online-Plattformen mit individuellen Suchergebnissen. Warum so beliebt? Ganz einfach: Leichtigkeit und Schnelligkeit der Problemlösung stehen dabei im Vordergrund.

„Wir bringen Menschen zu Orten und Räume zu Menschen.“

PLACCES ist die Online-Plattform für Eventlocations jeglicher Art. Anbieter setzen im ansprechenden Design ihre Location mit Raumexposés gekonnt in Szene. Wem dazu die Zeit fehlt, lässt sich alles einfach von Experten erstellen. Das Team richtet selbst Events wie z. B. Opern aus und baut mit Aktionen wie der „MEET Tour 2018“

ein wachsendes Netzwerk aus Partnerschaften auf. Dank ihrer Erfahrung wissen sie, worauf es ankommt. Für jeden Kunden ist etwas dabei: kostenfreies Paket, Rundum-Sorglos-Service oder Maßgeschneidertes. Für unsere DEHOGA Mitglieder präsentiert PLACCES ein besonderes Angebot: vom DEHOGA-Sparbuch profitieren und 50 % auf alle Leistungen im 1. Jahr sparen. Steigert Eure Bekanntheit und die Auslastung Eurer Veranstaltungsräume.

Die englische Sprachvariante erreicht das gerade in Berlin stark vertretene internationale Publikum. Ein besonderer und ziemlich einzigartiger Mehrwert für Anbieter: 100 % Provisionsfreiheit.

 www.placces.de
Ansprechpartner: Janina Atmadi,
Tel. 0173-865 68 69
 j.atmadi@placces.de

Special day. Special place.
PLACCES

Was Fleisch und Co. kalt lässt

Kontrollsystem für Kühlanlagen rettet Lebensmittel vor der Mülltonne und automatisiert die HACCP-Listen

Die Kühlanlage streikt – und Gastronomen, Hoteliers, Caterer oder Lebensmittelhändler kommen ins Schwitzen. Damit wertvolle Lebensmittel nicht verderben, ist die regelmäßige Temperaturkontrolle gesetzlich vorgeschrieben. Diese Prüfung übernimmt von nun an das digitale System von KoolZone: Die neue Technologie ermöglicht es erstmals, die Temperatur von Kälteanlagen lückenlos, automatisch, unkompliziert und dabei preiswert zu überwachen. Auf diese Weise erhöht das Berliner und Londoner Unternehmen die Lebensmittelsicherheit, schafft Transparenz für Verbraucher und bewahrt verderbliche Waren vor der Mülltonne.

während der Tages- schicht sicher oder meine Waren und damit mein Kunde gefährdet? Überkühle ich nachts zu stark und verschwende unnötig Energie und Geld?

KoolZones Sensoren lassen sich in wenigen Sekunden einbauen, um diesen ungeklärten Fragen auf den Grund zu gehen; kabellos und ausfallsicher.

Neben Auskunft über die Gesundheit der Geräte dokumentiert der Sensor die lästigen, täglichen HACCP-Temperaturchecklisten und alarmiert, wenn es zu Ausfällen oder offen gelassenen Türen kommt. Unnötige Alarme werden dank cleverer Mechanismen der App vermieden.



KoolZone The Hundert

KoolZone wurde 2016 in Berlin und London gegründet, um den Markt der automatischen Temperaturüberwachung zu revolutionieren und die Sicherheit von Unternehmern, Gästen und der Lebensmittel gleichermaßen zu erhöhen. Mittlerweile findet man die Streichholzschachtel-großen Sensoren in Kühlgeräten auf der ganzen Welt:

Ob Allianz Stadion Juventus in Turin, Playitas Resort in Spanien oder deutschlandweit bei Kofler & Kompanie, Fahrzeugen der Berliner Tafel oder Krankenhäusern wie dem Cambridge Hospital in London: KoolZone optimiert Prozesse.

„Koole Technologie“

KoolZone wurde Ende vergangenen Jahres u. a. mit dem begehrten Horizon2020 Innovation & Research Fond der Europäischen Union ausgezeichnet. Für 2018 sind weitere Integrationen in bestehende HACCP-Software und Hotelsoftware geplant, sodass alle HACCP-relevanten Prozesse zukünftig zentral und einheitlich gesteuert werden können. Als Mitglied des DEHOGA-Berlin erhalten Sie neben einem unverbindlichen Beratungsgespräch einen kostenlosen Energiecheck* bei KoolZone.

„Nur wer konstant misst, kann optimieren“

Durch die lückenlose Überwachung der Kühlgeräte lässt sich Auskunft über die Tages- und die Nachtschicht der Einheiten geben. Sind meine Lebensmittel

 www.koolzone.com





DEHOGA legt Branchenbericht vor

Das Gastgewerbe beurteilt das zurückliegende Winterhalbjahr mehrheitlich positiv. Allerdings beklagen 46,8 Prozent der Gastronomen und 38,5 Prozent der Hoteliers Ertragsrückgänge. Das ist das Ergebnis des DEHOGA-Branchenberichts Frühjahr 2018, den der DEHOGA Bundesverband auf seiner Jahrespressekonferenz Anfang Juni präsentiert. Als Hauptproblemfelder werden von den Betrieben die Suche nach Mitarbeitern, die weiter steigenden Betriebskosten, die ausufernde Bürokratie sowie starre Arbeitszeiten genannt. „Die guten Umsatzzahlen dürfen jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Herausforderungen und Risiken für die Branche zunehmen“, erklärte DEHOGA-Präsident Guido Zöllnick. Damit sich Unternehmertum im Gastgewerbe auch künftig rechnen, brauche die Branche dringend Entlastung. „Konsequenter Bürokratieabbau, eine Reform des lebensfremden Arbeitszeitgesetzes und gleiche Steuern für Speisen wären ein Zukunftsprogramm und Ausdruck von mehr Wertschätzung für die heimischen Gastgeber.“

 www.dehoga.de

Hotelverband: Aktualisierter Leitfaden zur DSGVO

Die Umsetzung der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in die betriebliche Praxis beschäftigt die Hotellerie auch nach dem Stichtag 25. Mai 2018 weiterhin intensiv. Der Hotelverband unterstützt die Branche mit einem auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Leitfaden, der für die wichtigsten Neuerungen pragmatische Lösungsvorschläge bereithält. Die Verarbeitung der unter anderem während der mehrmonatigen Roadshow des Hotelverbandes zum Datenschutz im Dialog mit Hunderten Hoteliers gewonnenen Erkenntnisse hat den Umfang des Leitfadens auf nun über 130 Seiten anwachsen lassen. Die aktualisierte Version des Leitfadens greift zahlreiche Beispiele aus dem Betriebsalltag auf und enthält zahlreiche Updates. Sie ist als PDF-Dokument im IHA-Shop unter www.iha-service.de zum Preis von 45,00 Euro inkl. USt. erhältlich. Verbandsmitglieder erhalten den Datenschutz-Leitfaden für die Hotellerie kostenfrei über das IHA-Extranet oder den DEHOGA-Shop.

Neue Flugverbindung bringt Impulse für Berlin-Tourismus

Am 20. Juni, morgens um 7 Uhr, landete der erste Flieger einer neuen Langstrecken-Verbindung aus Asien in Tegel: Scoot, eine Tochtergesellschaft der Singapore Airlines, fliegt nun nonstop zwischen Singapur und Berlin. Damit ist die deutsche Hauptstadt für Reisende aus Asien künftig noch besser zu erreichen. Die Flugverbindung wird neue Impulse für den Berlin-Tourismus geben: 2017 kamen mehr als eine halbe Million Besucher aus Asien in die deutsche

Hauptstadt. Sie sorgten für rund 1,44 Millionen Übernachtungen in den Berliner Hotels und Beherbergungsstätten. Aus Australien reisten im gleichen Zeitraum rund 86.000 Gäste nach Berlin und verbrachten in den hauptstädtischen Hotels rund 263.000 Übernachtungen. Scoot wird Tegel an vier Tagen in der Woche direkt mit Singapur verbinden: Montag, Mittwoch, Freitag und Sonntag. Auf der Strecke wird eine Boeing 787-8 („Dreamliner“) eingesetzt.

 www.about.visitberlin.de

Urban Gardening: Frische Kräuter für die Westin-Küche

Thomas Hattenberger, General Manager des Westin Grand Berlin an der Friedrichstraße, steht auf Urban Gardening. Auf rund 100 Quadratmetern blühen und gedeihen an die 300 Bio-Kräuter in rund 70 Sorten im Dachgarten des Westin Grand Berlin. Neben Bronzefenchel, Oregano, Tagetes, Kapuzinerkresse und Bergbohnenkraut für die Küche wach-



Thomas Hattenberger (links) und Peter Lucht nehmen eine Duftprobe des üppig wachsenden Bergbohnenkrauts.

sen hier auch Waldmeister und Pfefferminze, die an der Relish-Bar zum Einsatz kommen. Damit nach den Eisheiligen auch frostempfindliche Küchenkräuter-Jungpflanzen und Tomaten eingesetzt werden können, legten die Auszubildenden der Küche gemeinsam mit Sous-Chef Peter Lucht Hand an und bereiteten die Beete vor, deren Kräuter und Früchte sie im Laufe der kommenden Monate täglich frisch ernten werden.

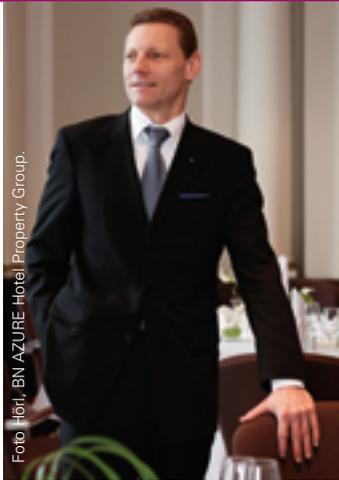
 www.westin-berlin.de



Frank Hörl: Regionaldirektor der AZURE Hotel Group

Frank Hörl ist neuer Regionaldirektor der AZURE Hotel Property Group und Geschäftsführer für Berlin. Er löst damit Gabriele Maessen ab, die sieben Jahre für die drei Berliner Hotels der AZURE Hotel Property Group zuständig war. Der gebürtige Tiroler bringt für die Aufgabe der Regionaldirektion umfangreiche Erfahrungen in der internationalen Hotellerie mit. Frank Hörl, der zuletzt knapp sieben Jahre das Mövenpick Hotel Berlin leitete, ist nun für Hotel Indigo, Holiday Inn und One 80° Hostel zuständig. Neben seiner beruflichen Tätigkeit engagiert sich Hörl auch ehrenamtlich in diversen regionalen Vereinigungen und Verbänden, wie z. B. dem BVMW, der United Leaders Association, dem DEHOGA und der IHK.

Foto: Hörl, BN AZURE Hotel Property Group.



www.azurehotels.com

Taste of Malaysia im Ritz-Carlton

Erneut konnten Feinschmecker im The Ritz-Carlton Berlin auch in diesem Sommer die fernöstliche Vielfalt nach traditionell malaysischer Art erleben. Vom 5. bis zum 8. Juli war Dr. Shahrim Karim, einer der renommiertesten Köche Südostasiens, abermals zu Gast am Potsdamer Platz. Gemeinsam mit Küchenchef Oliver Amelang und dem Team der Brasserie Desbrosses standen original malaysische Gerichte, wie beispielsweise Rind Dendeng oder Ondeh-ondoh Reisbällchen, auf der Speisekarte.

www.ritzcarlton.de/berlin

Terrassenparty im The Grand

Mit einer großen Party feierte das The Grand mit Prominenten, Stammgästen und Freunden der Location am ersten Freitag im Mai die Eröffnung der Terrasse, die hier – wie kann es anders sein – sowohl Ort zum Chillen als auch Partyzone ist. An diesem Abend legte DJ Bob Lee auf, Dorey von den Weather Girls sang. Als special guest erschienen Marcus Wolff/Golden Cowboy, Drag Queen Mataina und Keyboarder Vernon. Das The Grand in der Hirtenstraße ist Restaurant, Club, Bar und Eventlocation in einem historischen Schulgebäude von 1842 direkt am Alexanderplatz.

www.the-grand-berlin.com



Foto © The Grand

House of Gin: ein Jahr nach dem Jahrhundertregen

Am 29. Juni jährt sich die Überflutung des House of Gin im Hotel Palace zum ersten Mal. Innerhalb von 18 Stunden fiel damals so viel Niederschlag wie sonst in einem Vierteljahr. Durch den Starkregen wurde das House of Gin immens beschädigt: Ein Regenwasserrohr platzte durch den großen Rückstau an Wasser direkt über der Bar. Als die Überschwemmung entdeckt wurde, stand das Wasser bereits zehn Zentimeter hoch. Von 12 Uhr bis in die späten



Am 25. Mai 2018 trat die EU-DSGVO in Kraft

Planday ist DSGVO-konform

Wer Planday für die Online-Dienstplanung einsetzt, ist auf der sicheren Seite. Wir beschäftigen uns schon seit vielen Jahren intensiv mit dem Thema Datenschutz, weil wir es als Teil unseres Kerngeschäfts erachten.

Kontaktieren Sie uns für Ihr persönliches DSGVO-Angebot:
dach@planday.com



- ✓ Effiziente Dienstplanung
- ✓ Automatische Zeiterfassung
- ✓ Kommunikation und Kontrolle



Abendstunden drängte das Team des Hotel Palace Berlin das Wasser zurück. Es wurde in zwei Fahrstuhlschächte gekehrt und dort später abgepumpt. „Der 29. Juni letzten Jahres war ein schwarzer Tag für unser House of Gin. Er hat uns jedoch auch gezeigt, dass wir ein tolles Team haben, das Herausforderungen gemeinsam meistert“, sagt Michael Frenzel, General Manager des Hauses an der Budapester Straße. „Das neue und vergrößerte House of Gin wird im Spätsommer eröffnen. Vorher feiern wir eine Party am Jahrestag der Überflutung.“ Und so stieg am 29. Juni 2018 die Construction Ginflut Party.

 www.palace.de

World's 50 Best Restaurants 2018

Das Rennen machte zum zweiten Mal die Osteria Francescana im italienischen Modena. Insgesamt sind im Ranking kulinarische Top-Adressen aus 23 Ländern versammelt, europäische Namen sind in der Mehrzahl. Das Restaurant Tim Raue schafft es auf Platz 37, es ist damit das beste deutsche Restaurant auf der Liste.

 www.theworlds50best.com

Frischdienst Berlin wächst weiter

Am 11. Juni eröffnete der Frischdienst Berlin seine neue Niederlassung im Erfurter ergewa Gewerbepark. Seitdem rollen von hier aus die zuverlässigen LKW und bringen die frischen Waren zu den Kunden. Neu ist, dass durch den neuen Standort die Kompetenz des Unternehmens in Sachen Obst und Gemüse gestärkt wird: Von hier aus wird der gesamte Osten Deutschlands mit den Produkten regionaler Partner beliefert. Im Gegenzug kommen nun auch die frischen Molkereiprodukte, Fleisch und Wurstwaren und

Spezialitäten aus anderen Regionen des Liefergebietes schneller zu den Kunden in Thüringen und den angrenzenden Bundesländern. Ein neues, engagiertes Team betreut den Standort in Erfurt, das in enger Zusammenarbeit mit dem Stammsitz am Berliner Großmarkt agiert und von dessen Erfahrungsschatz profitiert.

 www.frischdienst-berlin.de

Gute Noten für pluss

Jedes Jahr kürt das Magazin FOCUS BUSINESS Deutschlands beste Personalspezialisten. In der Sonderausgabe vom 24.04.18 zum Thema „Gehalt & Karriere“ wird der pluss Personalmanagement GmbH mit der Verleihung der Siegel „Top Personaldienstleister Zeitarbeit“ und „Top Per-



Foto: pluss personalmanagement

sonaldienstleister Professional & Specialist Search“ erneut hohe Qualität bestätigt. In die Bestenlisten gelangen nur Unternehmen, die in der Bewertung durch Personalverantwortliche in Unternehmen hinsichtlich der Kriterien Kandidatenqualität, Servicequalität und Preis-Leistungs-Verhältnis sowie der kandidatenseitigen Beurteilungen bezüglich der Qualität der Stellenangebote, Kommunikation und Servicequalität herausragen. An mehr als 35 Standorten in Deutschland ist die pluss-Unternehmensgruppe Partner für Zeitarbeit, On-Site-Management, Personalvermittlung, Outsourcing und HR-Consulting, darunter auch in der Gastronomie.

Weitere Infos und aktuelle Stellenangebote unter

 www.pluss.de

Spargelsaison 2018

Das warme Wetter in diesem Frühjahr bescherte eine reiche Spargelernte und günstige Preise, die sich in etwa auf dem Niveau von vor 10 Jahren einpegelten, so der Vorsitzende des Vereins Beelitzer Spargel in Brandenburg, Jürgen Jakobs. Viele Landwirte überlegten, Flächen stillzulegen. Die geerntete Menge wird nach Schätzung der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse mindestens auf Vorjahresniveau liegen.



Foto: ergewa W GmbH

40 Jahre Christopher Street Day

Am 28. Juli startet der Berliner Christopher Street Day zum 40. Mal, in diesem Jahr unter dem Motto: „Mein Körper – meine Identität – mein Leben!“ Rund eine Million Menschen wird für die Rechte von Schwulen, Lesben, Transsexuellen und Transgendern, Inter- und Bisexuellen auf die Straße gehen und zugleich ausgelassen und fröhlich



© visitBerlin, Foto: Pedro Becerra/STAGEVIEW.DE

Bunt, schillernd und fröhlich: die Christopher Street Day Parade in Berlin.

feiern. Die diesjährige Route führt vom Kurfürstendamm/ Ecke Joachimsthaler Straße über Augsburger, Nürnberger und Tauentzienstraße über Wittenbergplatz, Nollendorfplatz und Lützowplatz bis zur Siegessäule und der Straße des 17. Juni. 12.00 Uhr geht es los und gegen 17.00 Uhr beginnt die Abschlusskundgebung. Gefeierte wird dann bis Mitternacht rund um das Brandenburger Tor auf fünf Bühnen und mit vielen Aktionen. Der erste Christopher Street Day in Berlin fand am 30. Juni 1979 statt – „Gay Pride“ war das Motto, unter dem in West-Berlin 450 Demonstranten auf die Straße gingen. Zum CSD gehören stets aktuelle Forderungen, so u. a. mehr lesbische Sichtbarkeit und die Gleichstellung jeglicher Familienentwürfe; komplett nachzulesen unter:

www.csd-berlin.de/forderungen-2018

Neues Leben im Spreepark

Seit 2016 entwickeln die Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz sowie die Grün Berlin GmbH gemeinsam mit Bürgerinnen und Bürgern unter dem Titel „Spreepark Neustart“ neue Ideen für den ehemaligen Vergnügungspark am Ufer der Spree. Hierzu fanden mehrere gut besuchte Dialog- und Werkstattverfahren sowie Führungen statt. Die erarbeiteten Ideen und Pläne für den neuen Spreepark wurden nun der Öffentlichkeit vorgestellt. Der

Rahmenplan wurde von einem Team aus Landschaftsarchitekten und Stadtplanern, Kunstwissenschaftlern, Architekten und Szenografen in Abstimmung mit der Grün Berlin GmbH, den zuständigen Senatsverwaltungen und dem Bezirk Treptow-Köpenick entwickelt. Im künftigen Spreepark sollen Kunst, Kultur und Natur überraschende Verbindungen eingehen und ein besonderes Besuchererlebnis schaffen. Der Charme des früheren Freizeitparks kann bestehen bleiben, wenn Fahrgeschäfte und Gebäude neu genutzt und vorhandene Baumbestände in die Parklandschaft einbezogen werden.

www.berlin.de

Digitalisierung leicht gemacht – Hotels rüsten digital auf

Gemeinsam setzen sich Betterspace, der smarte 360° Software-Lösungsanbieter, und Citadel, Hotelsoftware-Anbieter, für die Digitalisierung von Hotels ein. Anfang des Jahres fanden sie sich mit weiteren namhaften Technologie-Anbietern der Hospitality-Branche zur HOSPITALITY DIGITAL LOUNGE zusammen und präsentierten sich erstmals auf der Internorga 2018 in Hamburg. Gemeinsam setzen

sich die Branchen-Spezialisten das Ziel, die Digitalisierung der Hotellerie voranzutreiben. Wie Hoteliers davon profitieren, zeigt das Hotel Leugermann. Dort reguliert die intelligente Raumsteuerung von Betterspace dank der Anbindung an die Citadel Hotelsoftware automatisiert und personalunabhängig die Heizkörper. Das spart bis zu 31 Prozent der Energie ein. „Ich bin begeistert von der intelligenten Raumsteuerung. Die Installation war unkompliziert und verlief schnell und dank des Smart Home Systems haben wir immer alles, was unsere Heizung betrifft, im Blick“, erklärt der smarte Geschäftsführer Jens Leugermann.

www.citadel.de

Mindestlohn soll ab dem 01.01.2019 auf 9,19 Euro steigen

Nach der am 26.06.2018 veröffentlichten Empfehlung der Mindestlohnkommission soll der gesetzliche Mindestlohn zum 1. Januar 2019 von derzeit 8,84 Euro auf 9,19 Euro steigen, zum 1. Januar 2020 soll eine weitere Erhöhung auf 9,35 Euro folgen.

Die Mindestlohnkommission orientiert sich bei ihrem Vorschlag an der Entwicklung der Tariflöhne. Die Bundesregierung muss die künftige Höhe des Mindestlohns noch per Verordnung umsetzen, sie folgt dabei jedoch in der Regel dem Vorschlag der Experten.

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★★ *Superior*

Hotel Adlon Kempinski Berlin

★★★★★ *Superior*

Leonardo Royal Hotel
Berlin Alexanderplatz

★★★★★

Abion Spreebogen Waterside Hotel
Holiday Inn Berlin City East
Hotel Mondial Berlin

★★★★★ *Garni*

Adrema Hotel Berlin
Best Western Hotel Kantstraße Berlin
Hotel Apartmenthaus Zarenhof

★★★★★ *First Class*

relexa Hotel Stuttgarter Hof
Upstalsboom Hotel Friedrichshain

★★★★ *Garni*

Hotel Arco
Hotel Kubrat an der Spree
Hotel „Spree-Idyll“

★★★★

AGA's Hotel

★★★★ *Superior Garni*

Meininger Berlin Airport



▶ Mitgliedschaftsjubiläen im August

Air in Berlin Hotel GmbH 5 Jahre ■ Barcomi's Deli 10 Jahre ■ Barcomi's GmbH 10 Jahre ■ Bierstube „Zur Linde“ 10 Jahre ■ Classic Driver Food Concept GmbH 5 Jahre ■ Elke Boenisch 10 Jahre ■ Garden living 5 Jahre ■ Gorki Apartments 5 Jahre ■ Grand Hyatt Berlin 20 Jahre ■ Heinz Scholz 10 Jahre ■ Hotel Europa City 10 Jahre ■ Hotel Nikolai Residence 5 Jahre ■ Hotel Sylter Hof *Berlin* 15 Jahre ■ Hotel-Apartmenthaus Zarenhof Friedrichshain 5 Jahre ■ HYPERION Hotel Berlin 15 Jahre ■ NH Berlin City Ost 20 Jahre ■ Ristorante La Mandria 15 Jahre ■ Schlosspark-Hotel GmbH 20 Jahre ■ Taverna Amphipolis 15 Jahre ■ Trattoria-Pizzeria Salento 15 Jahre ■ Victor's Residenz-Hotel Berlin Tegel 5 Jahre

▶ Betriebsjubiläen im August

Adria Grill 10 Jahre ■ Altes Zollhaus 30 Jahre ■ An einem Sonntag im August ... 20 Jahre ■ Beakers 10 Jahre ■ Bierstube „Zur Linde“ 10 Jahre ■ Classic Driver Food Concept GmbH 5 Jahre ■ Hotel Europa City 10 Jahre ■ Hotel Johann 15 Jahre ■ Hotel Nikolai Residence 5 Jahre ■ HYPERION Hotel Berlin 15 Jahre ■ Miss Honey Penny 5 Jahre ■ Restaurant Dubrovnik 20 Jahre ■ Restaurant im Podewil 5 Jahre ■ Restaurant Taisu 15 Jahre ■ Tanzschule Traumtänzer Kurfürstendamm 15 Jahre ■ Victor's Residenz-Hotel Berlin Tegel 5 Jahre ■ Vino Del Sol 20 Jahre ■ Weißes Rössl 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- 1687 Restaurant & Café
- Beakers
- Bit Stop
- Café La Mouche
- CP Club Berlin
- Die Maultasche
- Fes - Turkish BBQ
- Goldene Gans
- Heckmeck
- Heiligenfeld Kliniken Berlin
- La Diva
- Malzküche
- New Montevideo
- Nora Hotel Berlin
- Station Food
Berliner Hauptbahnhof
- Villa Schützenhof Spandau



Save the Date
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Montag,
10. September 2018

11. DEHOGA
Berlin Golf-Trophy
sponsored by
Berliner Pilsener

Potsdamer Golf-Club

Montag,
26. November 2018

Vollversammlung

Ort wird noch bekannt
gegeben



Foto: Café Seidenfaden

Das Seidenfaden: Frauencafé und Catering wird 25

Als Teil des Trägers FrauSuchtZukunft e.V. ist das Café Seidenfaden in Berlins Mitte ein Arbeits- und Ausbildungsbetrieb für Frauen mit Suchtproblemen und anders benachteiligte Frauen. Das Seidenfaden ist ein beliebter Treff- und Kommunikationsort und bietet ein umfangreiches gastronomisches Angebot, täglich wechselnde Mittagsmenüs, hausgemachte Kuchen, Kaffee- und Teespezialitäten, vielfältige Softdrinks und fruchtige alkoholfreie Cocktails.

Besonderen Wert wird hier auf Qualität, Frische und regionale Produkte gelegt. Unter qualifizierter Anleitung üben sich die Frauen in sinnvollen, kundenorientierten Tätigkeiten eines gastronomischen Betriebes. Sie lernen den Arbeitsalltag kennen, trainieren Schlüsselqualifikationen für das Arbeitsleben und erweitern ihre persönlichen Fähigkeiten. In den 25 Jahren hat die Einrichtung über 1.250 Frauen bei der beruflichen Entwicklung unterstützt.

von Brigitte Menge

 www.frausuchtzukunft.de/cafe-seidenfaden

Ein Haus mit viel Geschichte(n)

Die noble Fabrikantenvilla in der Kurfürstenstraße ist 100 Jahre älter als das Café Einstein Stammhaus. Zusammen ergibt das 140. Und mindestens so viele Geschichten nahmen hier ihren Anfang. So wie die der New Yorker Kunsthistorikerin Kaitlin Cohen, die vor acht Jahren als Gast einer Hochzeit im Café Einstein Philipp Hasse-Pratje traf. Der Betriebswirt hatte das Einstein im Jahr 2003 in der wohl schwierigsten wirtschaftlichen Lage übernommen. Das Paar verliebte sich, heiratete und feierte das Fest natürlich im Café Einstein Stammhaus. Heute führen sie gemeinsam ein Haus, das längst eine Institution für Kaffeetanten, Businessmenschen, Nachtschwärmer, Stadtwanderer und Touristen geworden ist. Eben für alle, die gute Küche genauso schätzen wie eine chillige Atmosphäre. Diese Mischung ist Teil der Faszination zwischen Kaffeehausstimmung, ruhigem Garten und einer Bar, die rund 1.500 Spirituosen – darunter wunderbare Raritäten – den Gästen offeriert. Und so manche kann eine ganz eigene Geschichte erzählen ...



Foto: privat

Kaitlin Cohen und Philipp Hasse-Pratje bei ihrer Hochzeit im Café Einstein Stammhaus im Juni 2011

 www.cafeeinstein.com

Arbeiten trotz Rente?

Die Beschäftigung von Arbeitnehmern über die Altersgrenze hinaus

Immer häufiger wünschen sich sowohl Arbeitgeber (AG) als auch Arbeitnehmer (AN), das Arbeitsverhältnis (AV) nach Erreichen der Regelaltersgrenze für eine bestimmte Zeit fortzusetzen. Der Gesetzgeber hat 2014 hierfür eine Regelung geschaffen, deren rechtliche Wirksamkeit lange umstritten war. Nun hat der Europäische Gerichtshof grünes Licht für die befristete Weiterbeschäftigung gegeben.

Was sagt das Gesetz?

Sieht ein AV eine Beendigung mit Erreichen der Regelaltersgrenze vor, kann gemäß § 41 S.3 SGB VI der Beendigungszeitpunkt durch Vereinbarung während des Arbeitsverhältnisses, ggf. auch mehrfach, hinausgeschoben werden.

Was war umstritten?

Vielfach wurde in der Regelung eine unzulässige Benachteiligung älterer AN gesehen, da sie eine beliebig häufige und lange Befristungsmöglichkeit

bietet, ohne einen eigentlich hierfür erforderlichen Sachgrund i.S.d. § 14 Abs.1 TzBfG. Folge: Das AV würde unbefristet fortbestehen.

Unter welchen Voraussetzungen darf die befristete Weiterbeschäftigung nach § 41 S. 3 SGB VI erfolgen?

- Im Arbeitsvertrag, Tarifvertrag oder einer Betriebsvereinbarung muss die automatische Vertragsbeendigung mit Erreichen des Regelrentenalters vereinbart sein;
- der AN hat einen Anspruch auf gesetzliche Altersrente;
- die Vertragsverlängerung muss während des laufenden AV schriftlich vereinbart werden;
- keine Unterbrechung des AV.

von Rebecca Wetzel-Spöttlich



Rebecca Wetzel-Spöttlich

www.cht-legal.com

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Schlaue Beleuchtung für Ihre Gäste

Smarter Service ist laut einer Studie des Digitalverbands Bitkom zunehmend ein Buchungsgrund für Hotelgäste. Zu ihm gehört auch die Steuerung der Beleuchtung. Auf smarte LED-Lampen umzurüsten ist nicht schwer. Man ersetzt neben den Leuchtmitteln die Lichtschalter durch mobile Buttons oder Dimmschalter. Das Licht können Gäste aber auch per App oder Sprachbefehl regulieren. Smarte Beleuchtung spart übrigens Energie und damit Kosten: sogar bis zu 70 Prozent.

Die Studie finden Sie unter:

www.bitkom.org, Suchwort: Hotel 4.0

VATTENFALL



Zhu difeng/shutterstock

 **Wall**

Berliner Morgenpost
DAS IST BERLIN

104.6 RTL
BERLINS HITRADIO

 **SPIELBANK BERLIN**

Pyronale [®]

Feuerwerk-
World-Championat

Publikums-
Sieger
2013 - 2017

www.pyronale.de • Ticket-Hotline 01806 999 000 909
(0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, 0,60 €/Anruf aus dem dt. Mobilfunknetz)

SPREE  QUELL

tv.berlin

 **Berliner Kindl**

 **Spreeradio**
Der 104.6 RTL

31.08. - 01.09.2018
Olympiastadion/Maifeld - Berlin

*Endlich nie
wieder die Frage:
Obst oder Bier?*



*Jetzt
probieren!*